

FOTILE

A BREATH OF FRESH ENGINEERING®

30" Gas Slide-in Range User and Care Manual

**Model:
RLS30506**

THANK YOU FOR MAKING FOTILE A PART OF YOUR HOME

Thank you for purchasing the series of products elaborately designed and manufactured by FOTILE! Before use and installation, please read through this manual carefully and follow the instructions as directed. This is of great importance to maintain excellent working conditions of the products and also enables satisfactory experience for you.

It is recommended that you contact FOTILE Service Center any time you need advice, repair or maintenance services so that we can be of service promptly.

FOTILE

Happiness Starts In Your Kitchen!

Table of Contents

1. Warnings.....	3	10) Control Lockout.....	12
2. Before you start.....	3	11) Time Cooking.....	12
3. Safety and Warnings.....	3	12) Delay Start.....	12
1) Safety symbols.....	3	13) Turning the light on and off.....	13
2) Electrical shock hazard.....	4	14) Minimum and maximum settings.....	13
3) Tipping hazard.....	4	15) Bake.....	13
4) Explosion hazard.....	4	16) Convection bake.....	13
5) Fire hazard.....	4	17) Convection roast.....	13
6) Poisoning hazard.....	5	18) Broil.....	13
7) Hot Surface hazard.....	5	19) Keep Warm.....	13
8) Other safety tips.....	5	20) Using Sabbath.....	14
9) Self-cleaning oven safety instructions	6	21) Temp Unit	14
10) Safety air valve shut-off operation guidelines..	7	22) Time of Day (12hr/24hr).....	14
5. Gas supply requirements.....	7	23) Sound On/Off.....	15
Safety tips for gas operation.....	7	24) Control lockout.....	15
6. Dimensions and clearances.....	7	25) Self-cleaning.....	15
Top hood and cabinet specifications.....	8	26) Care and cleaning of the oven.....	16
7. Electric power supply requirements.....	8	27) Cleaning Burner caps and brass flame spreaders.....	17
Electrial connections..... (00000) 0.....	9	11. Troubleshooting Guide.....	17
8. Connect range to gas supply.....	9	1) Cooktop.....	17
1) Connect range to gas supply.....	9	2) Oven.....	18
2) After installation.....	11	3) Information Code.....	21
9. First use.....	11	4) Removing the oven door.....	23
Conditioning the oven.....	11	5) Replacing the oven door.....	23
10. Cooktop safety guidelines.....	11	6) Removing and replacing the storage drawer	23
1) Surface burner ignition.....	12	7) Replacing the oven light.....	24
2) Simmer and boil.....	12	8) Replacing the burner parts.....	24
3) Flame size.....	12		
4) Power failure.....	12		
5) Cooktop.....	12		
6) Oven cooking guidelines.....	12		
7) The oven control panel.....	12		
8) Setting the clock.....	12		
9) Setting the kitchen timer.....	12		

1. Warnings

These are the most critical warnings summarized below.

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

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

—WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS

WARNING

This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm

Gas appliances can cause low-level exposure to some of these substances, including benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by incomplete combustion of natural gas or propane fuels

Exposure to these substances can be minimized by opening a window or using a ventilation fan or hood

STATE OF MASSACHUSETTS

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet

2. Before you start

Make sure that the anti-tip of the range has been properly installed.

- ✓ Find the model and serial numbers on the CSA label in the bottom right-hand corner of the backboard. Note these numbers down for future reference in the space provided in section 'Warranty and service'.
- ✓ Read this guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.

Remove all the packaging from the oven(s) and cook top.






Recycle items that you can. If any adhesive residue is left on surfaces, remove this using dish washing liquid on a soft cloth. Do not use any harsh or abrasive cleaners.

- ✓ Make sure you follow the instructions under 'First use' before using your range for cooking.

To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the appliance, follow the important safety instructions listed below:

3. Safety and Warnings

1) Safety Symbols

Symbol	Definition
	This will alert you to potential personal or property safety hazards. Obey all safety rules to avoid any property damage, personal injury or death.
	WARNING indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, could result in serious injury or death.
	CAUTION indicates a moderate hazardous situation, which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.
	CAUTION – when used without the safety alert symbol, indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, could result in property damage.
	IMPORTANT used for installation, operation and maintenance information that are not related to safety.

2) Electrical Shock Hazard

- ✓ Before removing a faulty oven light bulb, make sure you turn OFF the power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. If you don't know how to do this, contact an electrician.

Do not remove the kick panel or the back panel. Due to electrical wires behind it, both panels should only be removed by a qualified technician.

This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded power outlet. Do not under any circumstances cut or remove the grounding prong from this plug. Failure to follow this advice may result in death or electrical shock.

3) Tipping Hazard

All ranges can tip and cause injuries to adults and children. To prevent tipping, install the anti-tip device supplied with your range. Follow all installation instructions. Even after

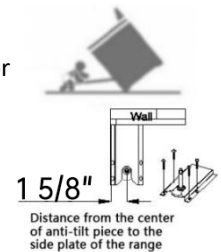


the safety device is installed, do not step, lean or sit on the oven door or place any heavy objects on it. Doing so may result in personal injury.

Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.

Make sure anti-tip device is installed as follows:

- 1 Slide the range forward.
- 2 Install the anti-tip device as described in the instruction sheet.
- 3 Safely tilt the front section of the range and slide the range slowly back against the wall.
- 4 The rear pins should slide under the bracket. Do not use the appliance until it has been secured. Failure to follow this advice may result in serious injury.



4) Explosion Hazard

If you smell gas, do not use the appliance. Open a window or door to let the gas escape, then follow the instructions on the inside front cover of this manual.

Do not use water on grease fires. A violent steam explosion may result.

Turn all burners off, then smother fire or flame with a dry chemical or foam-type extinguisher. Do not try to smother with flammable blankets.

Do not heat unopened food containers such as cans. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury. Failure to follow this advice may result in injury or death.

5) Fire Hazard

Never use your appliance as a space heater. Persons could be injured or a fire could start.

Keep the area around the appliance free from combustible materials (e.g. wall coverings, curtains, drapes, gasoline and other flammable vapors and liquids).

Clean the stove and burners regularly

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on the surfaces or near the appliance.

Do not hang any articles (e.g. dish towels off the oven handle. Some fabrics may ignite or melt from the heat.

Never leave the cook top burners unattended when in use.

Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

Never spray an aerosol cleaner on or around the

appliance while burners are lit. Be sure all the controls are



turned off and the appliance is cool. The aerosol gas and chemicals in such cleaners could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.

Do not store flammables near cook top

Flammable materials should not be stored in an oven or near the cook top. An accident could cause a serious fire.

6) Poisoning Hazard

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



Clean the appliance with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow the directions of the cleaner manufacturer.

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

Failure to follow this advice may result in poisoning or death.

7) Hot Surface Hazard

Accessible parts may become hot during use.

Do not touch burners, areas near burners, the grill, griddle, grease drip- pans, heating elements or interior surfaces of oven. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact these parts and surfaces until they have had sufficient time to cool. Other parts and surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these areas are the grates, back trim and oven vents at the back of the cook top, front edge, surfaces adjacent to the cook top, and the oven door.



Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Let hot grease cool before attempting to handle it. Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

8) Other Safety Tips

Read instructions before use

Read all the instructions before using the appliance. Use the appliance only for its intended purpose as described in these instructions.

Install the stove properly

Be sure your stove is properly installed and grounded by a qualified technician.

Do not install or operate stove if damaged

Do not operate the appliance if it is damaged or not working properly. If you received a damaged product, contact your dealer or installer immediately.

Know how to turn off power in emergency

Be sure to have the installer show you where and how to turn off the power supply to the range (i.e. location of the main fuse or circuit breaker panel) and where and how to turn off the gas supply to the range in an emergency.

Do not leave children alone near stove

Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play with the appliance or to sit or stand on any part of the appliance.

Do not store toys or candy over the stove

Do not regard the oven as a storage space. Storing in the oven space may cause unexpected injuries.

For safety reasons, do not store items of interest to children in cabinets above a range or at the back of the range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

Don't wear loose clothing that could catch fire

Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

Do not repair or replace parts yourself (unless recommended)

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician. Technicians must disconnect the appliance from the power supply before any servicing.

Careful opening oven door

Use care when opening the oven door by allowing warm air or steam escape before removing or replacing food.

Keep oven vent ducts unobstructed.

Do not touch hot oven shelves

Protect your hands from burning by making sure the oven is cool before sliding oven shelves into oven. If a shelf must be removed while the oven is hot, do not let oven mitts or potholder contact the base of the oven or hot heating elements in the oven.

Protect glass oven doors

Do not use harsh/abrasive cleaners, scourers or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they scratch the surface, which may result in the glass shattering.

Never step on oven door or place a heavy object (like a Turkey) on it.

Check for gas leaks

When the appliance installed, check for gas leaks according to the instructions before use.

Ventilation hood is mandatory

This appliance should not be operated without a properly sized and operational ventilation hood.

Use proper gas conversion kit

This stove only uses natural gas. For LP gas, please use conversion kit (not included with the stove).

Please have a certified technician install the unit and conversion kit. If planning to resell unit, please indicate whether it is natural gas or has LP kit installed.

Do not reach for items over the stove when it is lit

Be careful when reaching for items stored in cabinets above the appliance.

Read all instructions before using the product to ensure proper and safe operation. Install or locate the product only in accordance with the provided Installation.

Instructions.

Do not attempt to adjust, repair, service or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide.

Do not use the range as a space heater.

Do not leave children unattended in the area where the range is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the range. Do not let children play with the range. All servicing should be referred to a qualified technician. Have the technician show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Always disconnect power to appliance before any type of servicing.

Do not use abrasive or caustic cleaners or detergents on this appliance.

Do not use abrasive or caustic cleaners or detergents on this appliance. they may cause permanent damage to the surface.

When cooking, set the burner controls so that the flame heats only the bottom of the utensil and does not overlap at the sides of the utensil.

Utensils (pots and pans) that conduct heat slowly, i.e. glass pots, should be used in conjunction with burner flames at a low or medium setting.

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool down before touching them. Do not touch the burner grates or surrounding areas until cool.

Do not use water on grease fires.

Clean appliance with caution.

Always turn pot handles to the side or back of the range. Do not turn handles towards the area where they are easily burned. Handles should not extend over the adjacent burners.

Use the range only for cooking tasks as outlined in this manual. When using the range, do not touch the grates, burner caps, burner bases, or any other parts in proximity to the flame. These components may be hot enough to cause burns.

Use dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.

Do not use a towel or other bulky cloth.

Do not heat unopened food containers. Buildup of pressure may cause the container to explode and result in injury. During and after use, do not touch interior surfaces of the oven until cool.

Do not let pot holder touch hot surface areas.

9) Self-Cleaning Oven Safety Instructions

Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.

Before operating the self-clean cycle,wipe off all excessive spillage, remove the pans,shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only enameled (not shiny) oven racks may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as drip pans or bowls.

Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite causing smoke damage to your home.

If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.

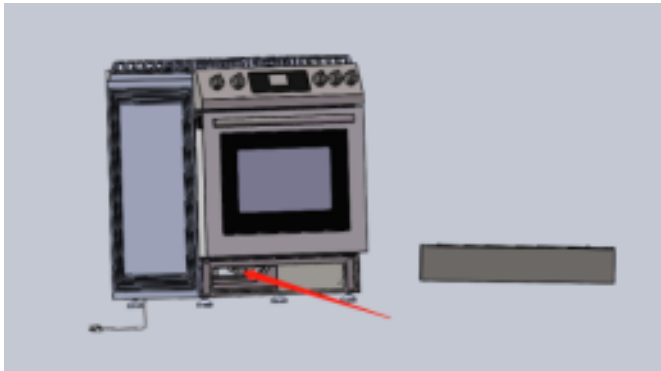
Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.

Do not use oven cleaners or any oven liner protective coating materials in or around the oven.

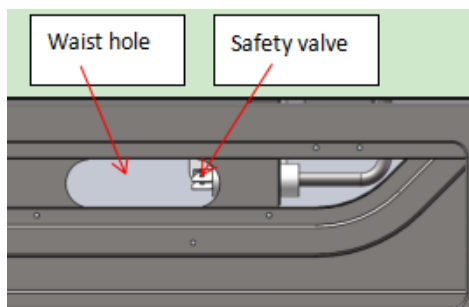
Never keep pet birds in the kitchen. Birds are extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.

10) Safety air valve shut-off operation guidelines

1. Take out the drawer from the front of the oven.(Figure 1)



2. Stretch your fingers into the waist-shaped hole pointed by the red arrow (Figure 2)



3. Find the switch of the safety valve (Figure 3)



4. Press the switch (Figure 4)



5. Gas Supply Requirements

Installation of this range must conform with local codes, or in the absence of local codes, with national Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54.

In Canada, installation must conform to the current natural Gas Installation /code, CAN 1-1.1-M81 and with local codes where applicable.

Reading	LP in. w.c.	NG (Natural Gas) in. w.c.
Maximum gas pressure	13.0	10.0
Appliance Regulator Setting for outlet pressure	10.0	5.0

Safety Tips for Gas Operation

Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.

Do not obstruct the flow of combustion air into the range and ventilation air away from the range.

Ventilation: Please do make sure that the unit be set under a powered, vented exhaust hood of sufficient size and capacity.

Before installing the range, you must locate and secure the included anti-tip bracket to the wall for your range.



CAUTION

The use of cabinets for storage above the appliance may result in a potential burn hazard. Combustible items may ignite; metallic items may become hot and cause burns. If a cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (12.7cm) beyond the bottom of the cabinets.



WARNING

The appliance shall not be used for space heating. This information is based on safety considerations.

WARNING

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

All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.

6. Dimensions and Clearances

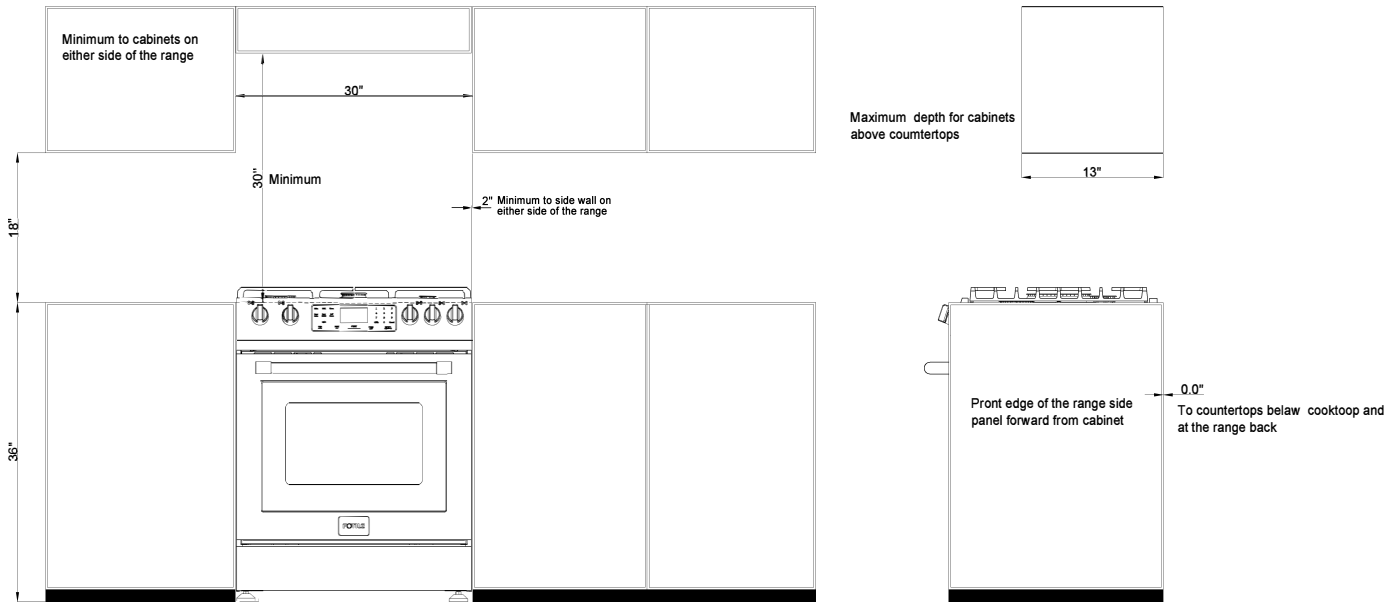
The range may be installed flush to the rear wall.

You may install a non-combustible material, such as tile, on the rear wall above the range and up the vent hood.

It is not necessary to install non-combustible materials behind the range below the counter top height.

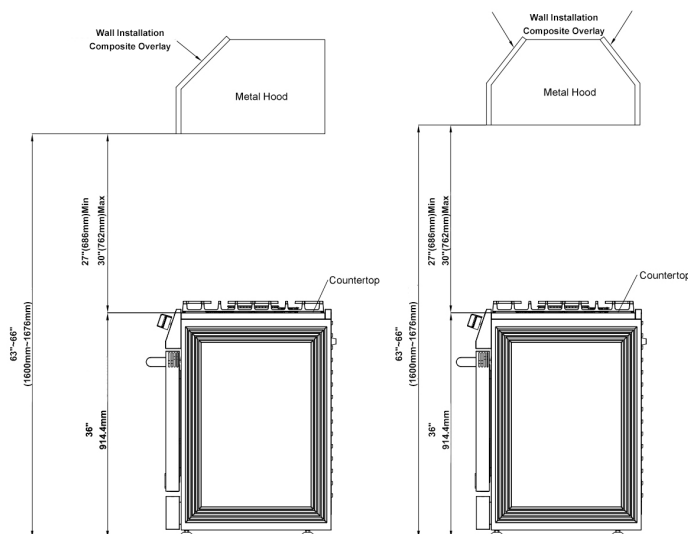
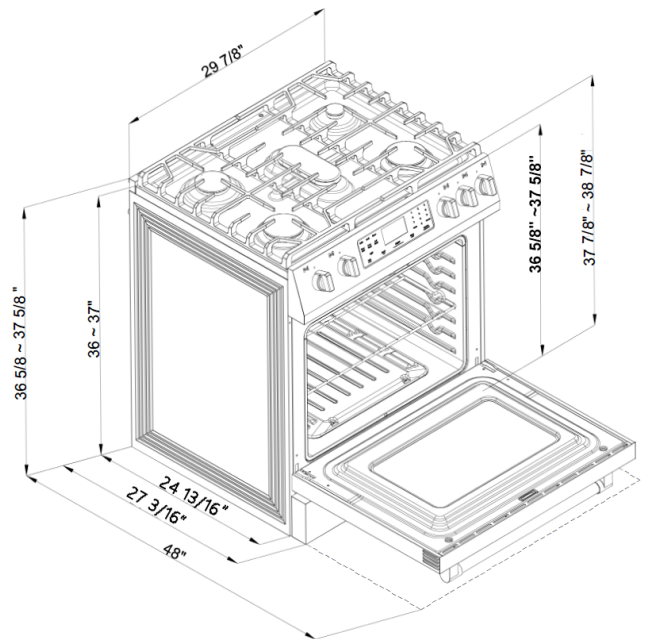
The minimum distance from the side of the range above the counter top to combustible sidewalls must be at least 10 inches.

The depth of cabinets installed above cooking tops should be less than 13 in (330mm. 30" Gas Range Clearance.



Top Hood and cabinet specifications

Condition	Minimum clearance allowed
Clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet.	36"
Clearance between the top of the cooking surface and the bottom wood or metal cabinet that is protected by not less than: <ul style="list-style-type: none"> 1/4-inch-thick flame-retardant millboard covered with not less than: <ul style="list-style-type: none"> ➤ No. 28 MSG sheet steel or ➤ 0.015-inch-thick stainless steel or ➤ 0.024-inch-thick aluminum or ➤ 0.020-inch-thick copper 	24"



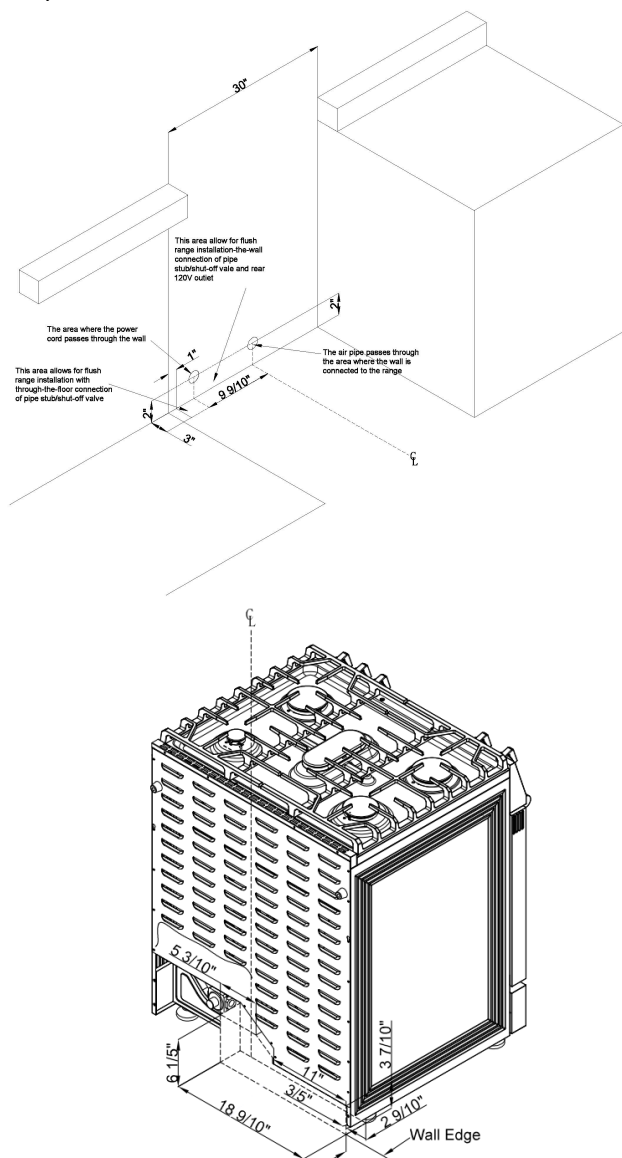
7. Electric Power Supply Requirements

Your range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, latest edition).

In Canada, electrical grounding must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Code Part 1 and/or local codes. A copy of this standard may be obtained from: National Fire Protection Association, 1 Battery march Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101.

The power supply must be the correct polarity. Reverse polarity will result in continuous sparking of the electrodes, even after flame ignition. If there is any doubt as to

whether the power supply has the correct polarity or grounded, have it checked by a qualified electrician. Use 120V, 60Hz, and properly grounded branch circuit protected by a 15-amp or 20-amp circuit breaker or time delay fuse.



Electrical Connections



WARNING

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

Electrical Requirements - 120-volt, 60 Hertz, properly grounded circuit protected by a 15-amp or 20-amp circuit breaker or time delay fuse. It is recommended that a separate circuit serving only this range be provided.

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

WARNING

Electrical Grounding Instructions

This appliance is equipped with a three prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-pronged receptacle.

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

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

DO NOT USE AN EXTENSION CORD.

8. Connect Range to Gas Supply

1) Connect Range to Gas Supply

Most localities will require that the stove shutoff valve and gas connections be installed by a certified technician or plumber. These instructions are for a professional. Gas installation specifications and regulations may vary so please consult your local codes before proceeding.

① Install a manual gas line shut-off valve in the gas line as follows:

- in an easily accessed location outside the range.
- in the gas piping external to the appliance.

② Install 1/2" male flare union adapter to 1/2" NPT internal thread elbow at inlet of regulator.

On models equipped with standard twin burners, install the male pipe thread end of the 1/2" flare union adapter to the 1/2" NPT internal thread at inlet of pressure regulator. Use a wrench on the regulator fitting to avoid damage.

③ Install 1/2" male flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, to secure the shut-off valve to keep it from turning.

④ The gas supply pressure for checking the regulator setting is 6 in.w.c. (Nature Gas) and 11 inch.w.c. (LP Gas) connect flexible gas line connector to the regulator on the range. Position range to permit connection at the shut-off valve.

⑤ When all connections have been made, make sure all range controls are in the position and turn on main gas supply valve.

⑥ Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions. Use some soap water (50% water and 50% soap) or a leak detector at all

joints and connections to check for leaks in the system. Do not use a flame to check for gas leaks.

- ⑦ The appliance must be isolated from the building's gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressure equal to or less than 1/2 psig(3.5kPa).

2) After installation

- ① Check ignition of cooktop burners.
- ② Check ignition of oven burner.
- ③ Visually check tubular burner (oven burner) re-ignition to be sure both rows of burner ports are relighting each time.
- ④ Check for gas leaks at all gas connections (using a gas detector, never a flame).
- ⑤ Check oven bake and convection bake function.

9. First Use

Conditioning the oven

Conditioning will burn off any manufacturing residues and ensure that you get the best results right from the start.

Follow these steps to condition your new stove's oven:

- ① Insert all the racks. See 'Positioning the racks' for instructions.
- ② Turn on the ventilation hood above your range on high.
- ③ Heat the empty oven at the highest temperature for 30 minutes using BAKE.
- ④ There will be a distinctive smell while you are conditioning the oven. This is normal, but make sure the kitchen is well ventilated during the conditioning.
- ⑤ Once cooled down, wipe out the oven with a damp cloth and mild detergent, and dry thoroughly.
- ⑥ Positioning the racks.
- ⑦ Both the side panels and racks come with a safety stop device to keep the racks from sliding out of the oven when they are pulled forward to remove.
- ⑧ There is also a safety stop device that prevents the oven racks from hitting the back of the oven when sliding the racks back in the oven.

10. Cooktop Safety Guidelines

There are two burners that have the same low turn-down setting (SIM) for gentle simmering (620 BTU/hr.). Use the SIM setting to melt chocolates, butter, delicate sauces or to simmer soup. This will keep a low consistent temperature to keep foods hot without burning them.

Never leave the cooktop unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spills that may ignite.

Never allow flames to extend beyond cookware or curl up on sides. This could discolor and damage the utensil and you may get burned touching the hot handle.

- ✓ Keep handles out of the way. Turn handles so that they don't extend over the edge of the range or on a burner that is on.

Take care when deep-frying. Oil or fat can overheat very quickly, particularly on a high setting.

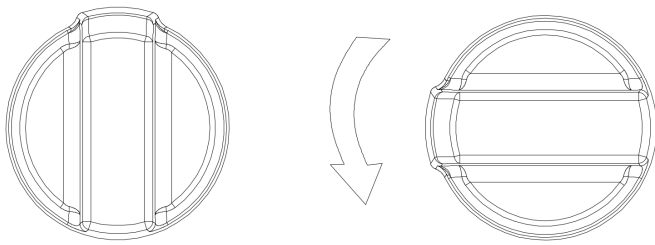
- ✓ Make sure that all burner parts are properly in place. Incorrectly or incompletely assembled burners may produce dangerous flames. See 'Replacing the burner parts' in 'Care and cleaning'.
- ✓ Keep the burners clean, especially after a spill or boil over, make sure you clean the affected burners before using them again. Food residue may clog the igniter and the notches of the flame spreader, stopping the burner from functioning correctly. See 'Care and cleaning' for instructions.
- ✓ Check the burner flames. They should be blue with no yellow tipping, and burn without fluttering all around the burner cap. If not, see 'Troubleshooting' for advice.



1) Surface Burner Ignition

To light the top burners, push and turn the appropriate control knob counter clockwise to the "HI" position. You will hear a clicking noise – the sound of the electric spark igniting the burner. Once burner ignition has been achieved, then turn the burner control knob to adjust the desired heat setting.

NOTE: When one burner is turned to the "HI" position, the burner igniters will spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. Do not touch any burner cap, burner base, or igniter while the igniters are sparking.



2) Simmer and Boil

A smaller flame will give the best simmer results. Small flames offer precise cooking performance for delicate foods, keeping food warm, melting chocolate or butter, and for cooking foods that need to cook over low heat for a long time.

The highest flame settings provides the maximum heat that is available on your range. This setting should be used for heavy cooking loads such as water boiling or pasta cooking.

3) Flame Size

When you select the flame size, watch the flame when you turn the knob.

Any flame larger than the bottom of the cookware is wasted. The flame should be steady and blue in color. Foreign material in the gas line may cause an orange flame during initial operation.

4) Power Failure

If the flame does not ignite within four seconds, turn off the valve and allow at least five minutes for any gas to dissipate. Repeat the lighting procedure.

If the power fails, the range is not safely capable of operation. A user should not attempt to light the cooktop or oven if there is a power failure as it is not safe to do so.

5) Cooktop

The sealed burners on your cooktop range are designed to be removed and should be cleaned after each use. Boil overs or spills should be cleaned immediately once the cooktop cools down and is safe to touch.

6) Burner Grates

The grates must be properly positioned before cooking. Improper installation of the grates may result in scratching of the cooktop and / or poor combustion.

WARNING

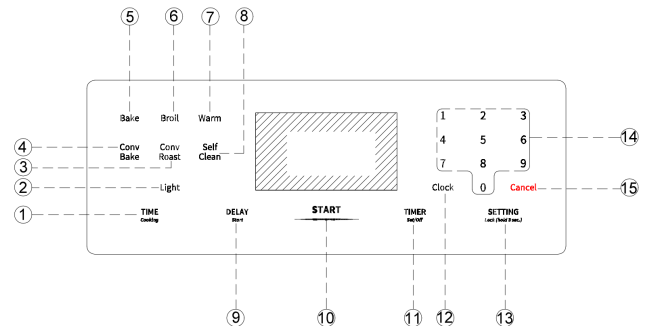
According to the United States Department of Agriculture: DO NOT hold foods at temperatures between 40°F to 140°F more than 2 hours. Cooking raw foods below 275°F is not recommended.

WARNING

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

7) The oven control panel

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various features and functions of the oven as described below. **Detailed instructions for each feature and function follow later in this user manual.**



- ① Time Cooking: Touch and then use the number pad to set. The oven will shut off when the cooking time has run out.
- ② Light: Use to turn the light on or off.
- ③ Convection Roast: Use to select the convection Roast function.
- ④ Convection Bake: Use to select the convection Bake function.
- ⑤ Bake: Use to select the Bake function.
- ⑥ Broil: Use to select the Broil function.
- ⑦ Warm: Use to select the warm function to keep cooked foods warm and ready to eat.
- ⑧ Self Clean: Use to select the Self-cleaning function. While Self-cleaning is running, you can not use any other functions.
- ⑨ Delay start: Use to set the oven to start and stop automatically at the time you set.
- ⑩ Start: Use to start any cooking or cleaning function in the oven.
- ⑪ Timer On/Off: Use to set or cancel the kitchen timer. The Kitchen timer does not start or stop cooking.
- ⑫ Clock: Use to set the time of day.
- ⑬ Setting/Lock (3sec): Use to disable all oven functions.
- ⑭ Number pad: use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time, and the length of operation for timed baking, etc.
- ⑮ Cancel: use to cancel a previously entered temperature or time.

8) Setting the clock

The Clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly.

- The time of day cannot be changed during timed cooking, delay-timed cooking, or a self-cleaning cycle.
- Times can be displayed in either a 12-hour or 24-hour format. The default is 12-hour format.

How to set the Clock

- ① Touch Clock.
- ② Touch Clock to select AM or PM. (Skip this step if you are setting the clock to 24-hour format.)
- ③ Touch keys in the number pad to set the current time of day.
- ④ Touch START to save the changes.

9) Setting the kitchen timer

The kitchen timer serves as an extra timer that will beep when the set time has elapsed. It does not start or stop cooking functions. You can use the kitchen timer with any of the other oven functions.

How to set the timer

- ① Touch Timer On/Off.
- ② Touch number keys in the number pad to set the hours and minutes. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

If you make a mistake, touch Cancel, and then enter the amount of time again.

- ③ Touch START.
- ④ When the set time has elapsed, the oven will beep and the display will show End until you touch Timer On/Off. You can cancel the timer at any time by touching Timer On/Off.

10) Control Lockout

Control Lockout lets you lock the buttons on the touch pad so they cannot be activated accidentally. You can only activate Control Lockout when the oven is at standby mode.

How to activate the Control Lockout

- ① Cancel or turn off all other functions.
- ② Touch **SETTING LOCK(hold 3 sec)** for 3 seconds.
- ③ The oven will display "LOC" and the lock icon along with the current time.

➤ NOTE

All other functions must be cancelled before you activate Control Lockout.

How to un lock the controls

Touch **SETTING LOCK(hold 3 sec)** for 3 seconds.

"LOC" and the lock icon will disappear from the display.

11) Time Cooking

In Timed Cooking mode, the oven turns on immediately and COOKS for the length of time you select. At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.

You can use the Timed Cooking only with another cooking operation (Convection Bake, Convection Roast, Bake).

How to set the oven for Time Cooking

- ① Touch the pad for the cooking operation you want, e.g. Bake.

Enter the temperature you want, for example, 400 °F, using the number pad. (The default temperature is 350°F) .

- ② Touch Time Cooking. Enter the number of hours/minutes you want the oven to stay on using the number pad. You can set the cooking time for any amount or time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

- ③ Touch START to begin cooking. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F.

The oven will continue to cook until the set time has elapsed, then turn off automatically unless you set the Keep Warm feature. (Refer to the Using Keep Warm section on page 30) .

When Timed Cooking is done, the oven will beep 3 times.

⚠CAUTION

Use caution with the Time Cooking or Delay Start features. You can use these features to cook cured or frozen meats and most fruits and vegetables. For food that can easily spoil, such as milk, eggs, and unfrozen or fresh fish, meat, or poultry, chill them in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

12) DelayStart

With Delay Start, the oven's timer turns the oven on and off at times you select in advance.

- You can use the Delay Start only With another cooking operation (Convection Bake, Convection Roast, Bake).
- You can set the oven for a delay start before setting other cooking operations.

The clock must be set to the current time.

How to set the oven for delay start

- ① Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
- ② Touch the pad for the cooking operation you want, eg. Bake. The default temperature is 350°F.
- ③ Enter the temperature you want, eg.375°F, using the number pad.
- ④ Set the cooking time If you want. (Refer to the section on the timed cooking feature on page 21).
- ⑤ Touch Delay Start. Use the number pad to set the time 6 Touch START. The oven will begin to cook.







13) Turning the light on and off

- The oven light turns on and door light turns off automatically when the door is opened.
- The oven light turns off automatically when the door is closed.

You can turn the oven and door light on and off manually by touching the Light.

14) Minimum and maximum settings

All of the features listed in the table below have minimum and maximum time or temperature settings. A beep will sound each time a pad on the control panel being pressed and the entry is accepted. An error tone will sound in the form of a long beep if the entered temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

	FUNCTION	MINIMUM	MAXIMUM
	Bake	150 °F (65 °C)	550 °F(285 °C)
	Broil	LO	HI
	Convection Bake	150 °F(65 °C)	550 °F(285 °C)
	Convection Roast	150 °F(65 °C)	550 °F (285 °C)
	Self Clean	2 Hr.	5 Hr.
	Keep Warm	-	3 Hr.

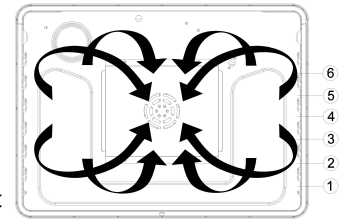
15) Bake

The oven can be programmed to bake at any temperature from 150°F to 550 °F.

Type of Baking	Rack Positions
Cakes and cookies	3 and 5

16) Convection bake

By using the Convection bake, you will be able to cook faster. Convection bake uses a fan to circulate the oven's heat



evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while using multiple racks at the same time. Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with convection bake. Multiple oven rack cooking may have slightly increased cooking times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly. You can program the oven for convection bake at any temperature between 150°F and 550 °F.

• Tips for convection bake

The amount of time you save will vary depending on the amount and type of food you are cooking. When baking cookies or biscuit, you should use pans with no sides or very lows sides to allow the heated air to circulate around the food. Using a pan with a dark finish will produce faster cooking times.

When using convection bake with a single rack, place the oven rack in position 3 or 4. If cooking on multiple racks, place the oven racks in position 3 and 5. When baking a cake, using the bake mode (not the convection bake mode) will produce better results.

17) Convection roast

Convection roast is good for cooking large tender cuts of meat uncovered.Heat comes from the top heating element. The convection fan circulates the heated air evenly over and around food. Meat and poultry are browned on all sides as If they were cooked on a rotisserie. The heated air seals In juices quickly for moist and tender results while. at the same time, creating a rich golden brown exterior.

18) Broil

Broil is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat from the broil element of the oven.

The high heat cooks quickly and gives a rich, brown outer appearance. Broil mode is best for meats, fish, and poultry up to 1" thick.

19) Keep Warm

Keep Warm will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished.

After 3 hours, the feature will shut off automatically.

You can use the Keep Warm feature without any other cooking operations or you can set it to activate after a timed or delay timed cooking operation.

You should not use this feature to reheat cold food.

20) Using Sabbath

You can use the Sabbath feature with baking only. The oven temperature may be set higher or lower after setting the Sabbath feature. (The oven temperature adjustment feature should be used only during Jewish holidays.) The display, however, will not change and tones will not sound when a change occurs. Once the oven is properly set for baking with the Sabbath feature active, the oven will remain continuously on until the Sabbath feature is cancelled.

If the oven light is needed during the Sabbath, touch light before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned on and the Sabbath feature is active, the oven light will remain on until the Sabbath feature is turned off. If the oven light needs to be off, be sure to turn the oven light off before activating the Sabbath feature.

How to use the Sabbath feature

- ① Touch Bake. The default temperature is 350 °F.
- ② Enter the temperature you want, eg. 375 °F, by using the number pad.
- ③ Touch START. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100 °F.
- ④ Touch Bake and Broil for three seconds at same time. The panel will display Set SAB.
- ⑤ Touch START. Activate the oven Sabbath function, the panel will display SAB, the oven heating work automatically becomes 74 hours. Once SAB appears in the display, the oven will not beep or display any further changes. You may change the oven temperature once baking has started. Remember that the oven will not beep or display any further changes once the Sabbath feature is engaged.
- ⑥ You can turn the oven off at any time by touching Cancel. This will turn only the oven off. If you want to deactivate the Sabbath feature, hold down Cancel for 3 seconds. Sab will disappear from the display.
 - Do not to attempt to activate any other program feature except BAKE while the Sabbath feature is active. ONLY the following key pads will function correctly with the Sabbath feature on: NUMBER, BAKE, START and Cancel. All other keypads should not be used once the Sabbath feature is activated.

- ✓ You can change the oven temperature, but the display will not change and tones will not sound when a change occurs. (The oven temperature adjustment feature should be used only on Jewish holidays.) After changing the temperature while the unit is in Sabbath mode, there is a 15 second delay before the unit recognizes the change.
- ✓ Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned, the oven will not turn back on automatically. SAb will be displayed in the oven control display, but the oven will not operate. Food may be safely removed from the oven while it is still in the Sabbath mode, however the oven cannot be turned back on until after the Sabbath/ Holidays. After the Sabbath observance, turn off the Sabbath mode. Touch and hold down Cancel for 3 seconds simultaneously to turn the Sabbath mode off. The oven may then be used with all normal functions.

Do not open the oven door or change the oven temperature for about 30 minutes after you have started Sabbath mode to allow the oven to reach the set temperature.

21) Temp Unit (Fahrenheit or Celsius temperature selection)

You can program the oven control to display the temperature in Fahrenheit or Celsius. The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit.

How to change the display from Fahrenheit to Celsius or Celsius to Fahrenheit

- ① Touch SETTING in standby continuously until SET°F/°C display in panel,touch START to save.
- ② Touch SETTING to change between (Fahrenheit) and(Celsius).
- ③ Touch START to save the changes.

22) Time of Day (12hr/24hr)

The oven control can be programmed to display time of day in the 12 hour or 24 hour mode.

The oven has been preset at the factory to display in the 12 hour mode.

How to change between the 12 and 24 hour time of day display

- ① Touch SETTING in standby continuously until SET 24 H display in panel,touch START to save.
- ② Touch SETTING to change between (12Hr) and(24Hr).

- ③ Touch START to save the changes

23) Sound On/Off

Using Sound On/OFF, you can set the oven controls to operate silently.

How to turn the sound on or off

- ① Touch SETTING in standby continuously until SET BEEP display in panel,touch START to save.
- ② Touch SETTING to change between (ON BEEP) and(OFF BEEP) .
- ③ Touch START to save the changes.

24) Control lockout

This feature lets you lock the buttons on the touch pad sothey cannot be activated accidentally After the lock, only"Cancel" and SETTING"can operate.

How to activate the control lockout feature

- ① Press SETTING/LOC(Hold 3 sec) for 3 seconds. LoC and the lock icon appear in the display as well as the current time.
- ② After activating the lockout in the non-cleaningfunction, the oven will lock the door and the screen will display the lock icon. Only Cancel and SETTING/LOC(Hold 3 sec) can be operated, and other buttons are invalid. If the oven is currently heating, press Cancel to stop the oven.
- ③ Press SETTING/LOC(Hold 3 sec) 3 sec can cancel the lockout function, and the oven lock will automatically unlock.
- ④ After the lockout is activated in the self-cleaning function, the lock icon will be displayed on the screen. Only Cancel and SETTING/LOC(Hold 3 sec) can be operated, and other buttons are invalid. You can press Cancel to cancel self-cleaning , and if the temperature in the oven is below 212 °F, the oven door lock will automatically unlock. Otherwise the door will remain locked.

How to unlock the controls

Press SETTING/LOC(Hold 3 sec) for 3 seconds. Lock and the lock icon will disappear from the display.

25) Self-cleaning

This self-cleaning oven uses high temperatures (well above cooking temperatures) to burn off leftover grease and residue completely or reduce them to a finely powdered ash that you can wipe away with a damp cloth.

➤ CAUTION

- ◆ During the self-cleaning cycle, the outside of the oven will become very hot to the touch. Do not leave small children unattended near the appliance.
- ◆ Some birds are extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

- ◆ Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil. Doing so will result in poor heat distribution, poor baking results, and cause permanent damage to the oven interior. Aluminum foil will melt and adhere to the interior surface of the oven.

The oven door locks during self-cleaning. Do not force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle is complete. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

Before a self-cleaning cycle

➤ NOTE

Remove oven racks and accessories before starting the self-clean mode.

How to run a self-cleaning cycle

- ① Select the length of time for the self-cleaning operation, eg. 3 hours.

Touch Self Clean 2/3/5h once for a 3 hour clean time, twice for a 5 hour clean time, or 3 times for a 2 hour clean time.The default setting is 3 hours.

- ② Touch START to start the self- cleaning cycle.The motor -driven door lock will engage automatically.

➤ NOTE

- You will not be able to start a self- cleaning cycle if the Control Lockout feature is activated or if the oven's temperature is too hot.
- The oven door locks automatically. The display will show the cleaning time remaining. You cannot open the oven door until the temperature drops to a safe/ cool temperature.

- ③ When the self-cleaning cycle is done, End will appear in the display and the oven will beep 6 times.

After a self-cleaning cycle

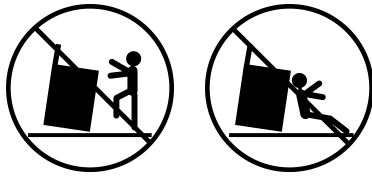
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools. (If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.)
- If the oven is not clean after one cycle, repeat the cycle.

You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to open.

26) Care and cleaning of the oven

➤ WARNING

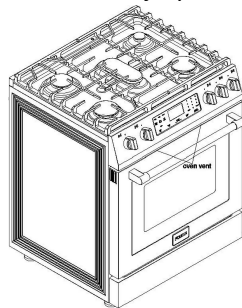
Be sure all controls are OFF and all surfaces are COOL before cleaning any part of the range.



If your range is moved for cleaning, servicing, or any reason, be sure the Anti-Tip device is re-engaged properly when the range is replaced. If you fail to re-engage the Anti-Tip device, the range could tip and cause serious injury.

Oven Vent

- The oven vent is located below the control box.
- This area could become hot during oven use.
- It is normal for steam to come out of the vent.
- The vent is important for proper air circulation. Never block this vent.



Cleaning painted parts and decorative trim

- ✧ For general cleaning, use a cloth with hot, soapy water.
- ✧ For more difficult residue and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the area and leave for 30 to 60 minutes. Wipe with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners on any oven surface. They can be scratched.

Cleaning stainless steel surfaces

- ① Shake a bottle of Stainless Steel Appliance Cleaner or Polish well.
- ② Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or damp paper towel.
- ③ Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
- ④ Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
- ⑤ Repeat as necessary.

➤ NOTE

- ◆ Do not use a steel-wool pad. It will scratch the surface.
- ◆ If a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner has been used before to clean the appliance, wash the surface with dish washing liquid and water prior to using the Stainless Steel Appliance Cleaner or Polish.

Oven racks

- ❖ If the racks are left in the oven during a self-cleaning cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the self-cleaning cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of oil. This will help the racks glide more easily on their tracks.
- ❖ Gliding racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. During cleaning, be careful not to allow water or cleaner to enter the slides on the sides of rack.

➤ NOTE

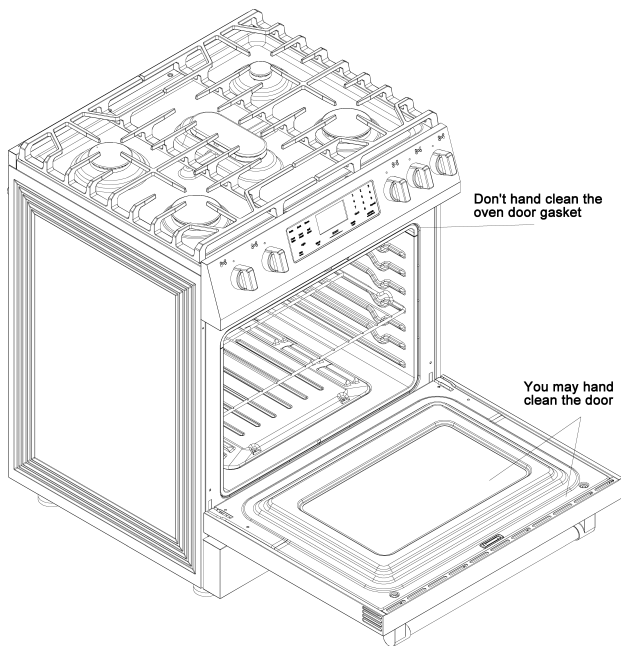
- ① Do not clean in a dishwasher.
- ② If the rack becomes hard to remove or replace, lightly wipe the oven rack guides with cooking oil. Do not wipe cooking oil on the slides.

If the rack becomes difficult to slide, the rack may need to be lubricated using a graphite lubricant.

Oven door

- ❖ Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. DO NOT immerse the door in water. DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents. DO NOT use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.

DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.



27) Cleaning Burner caps and brass flame spreaders

- ① Check that the burner is turned OFF and allow it to cool. Lift off the burner cap and brass flame spreader. Wash them in hot soapy water, rinse, and dry.
- ② Use a stiff nylon brush or straight-ended paper clip to clear the notches of a flame spreader. Replace the flame spreader and burner cap correctly.

- ③ Before cleaning the cooktop, ensure that all burners are turned off and that all components are cool enough to safely touch.
- ④ To avoid electrical shock or burns, turn off controls and ensure the cooktop is cool before cleaning.
- ⑤ Do not use harsh or abrasive cleaning detergents, waxes, polishes, or commercial cooktop cleaners to clean the cooktop.
- ⑥ Use only a sponge, soft cloth, fibrous or plastic brush, and nylon pad for cleaning.
- ⑦ Always dry components completely before using the cooktop.
- ⑧ Control Panel, Door Handle, Control Housing.
- ⑨ Clean the control panel, door handle and control housing with a solution of mild detergent and warm water.
- ⑩ Do not use abrasive cleaners or scrubbers; they may permanently damage the finish.
- ⑪ Dry the components with a soft, lint-free cloth.

11. Troubleshooting Guide

If you can't find an answer to your problem in the chart below, or if the problem cannot be fixed, you will need technical help. Contact FOTILE Service Center .

1) Cooktop

Problem	Probable Cause	Solution
Some burners will not light. Flames do not burn all around the burner cap.	Burner parts or igniters may be wet, dirty, or misaligned.	Check that the burner parts are clean, dry, and correctly assembled. Check that the igniters are clean and dry. See 'Care and cleaning' for instructions.
Burner flames very large and yellow.	Burner bezel ports are clogged. Burner ports or burner caps are not positioned properly. Cook top is being operated with the wrong type of gas. Regulator is not installed, is faulty, or is set for the wrong type of gas.	Clean burner bezel ring ports with straightened paper clip, needle, or wire. Remove and carefully re- install burner bezel and caps. Ensure that the type of cook top matches the natural gas supply. Check installation, replace regulator, or set regulator for proper gas.

Problem	Probable Cause	Solution
Sparking but no flame ignition.	Gas shut-off valve is in the 'OFF' position.	Turn shut-off valve to the 'ON' position.
Igniters spark continuously after flame ignition.	Power supply polarity is reversed. Igniters are wet or dirty.	Have polarity corrected. Dry or clean igniters.
Burner flame goes out at low setting.	Low gas supply pressure. Air intake holes around knobs are obstructed.	Contact gas company. Remove obstruction.
The flames have suddenly gone out.	A draft or a spill has extinguished the flame.	No action required. The burner will detect this and automatically relight. However, if there has been a large spill, we recommend turning the burners off and cleaning the burners and sump area. See 'Care and cleaning' for instructions.
There is a power failure – can I still use the cook top burners?	Power outage in your area.	The cook top burners can still be used. To light them: Holding a lighted match to the flame spreader, push in on the control knob and turn counterclockwise to LITE. When the flame is burning all the way around the burner, you may adjust the heat. Important! If the flame is blown out during a power failure, turn the knob immediately to OFF, as the burner will not automatically relight and gas may escape.

2) Oven

Problem	Probable Cause	Solution
The oven will not turn on.	The range is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven controls have been set improperly.	See the chapter on operating the oven starting on page 11.
	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
	Incomplete service wiring.	Call for service.

Problem	Probable Cause	Solution
The oven will not turn on.	Power outage.	Check to see if the house lights will turn on. If required, call your local electric company for service.
The oven light will not turn on.	The light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
	The switch operating the light is broken.	Call for service.
The appliance will not turn on.	The appliance is not completely plugged into the electrical outlet or a fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Make sure the power cord is plugged into a live, properly grounded outlet. Check the fuse and circuit breakers.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check to see if the house lights will turn on. If required, call your local electric company for service.
The oven smokes excessively during broiling.	The oven controls have not been set properly.	Refer to the section on using the broiler starting on page 13.
	The meat has been placed too close to the element.	Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat the broil element for searing.
	The meat has not been properly prepared.	Remove the excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact.
	Grease has built up on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast properly.	The oven controls have not been set correctly.	See the chapter on operating the oven starting on page 11.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See the section on using the oven racks on page 13.
	Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.	See the section on adjusting the thermostat on page 14.
	The oven sensor needs to be adjusted.	

Problem	Probable Cause	Solution
Food does not broil properly.	The serving size may not be appropriate.	Refer to the cooking guide for serving sizes on page 11, and then try again.
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling recommendation guide on page 14.
	The cookware is not suited for broiling.	Use suitable cookware.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes. See the broiling recommendation guide on page 14.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven sensor needs to be adjusted.	See the section on adjusting the thermostat on page 14.
The oven will not self-clean.	The oven temperature is too high to start a self-clean operation.	Allow the range to cool and then reset the controls.
	The oven controls have been set incorrectly.	See the section on self-cleaning on page 15.
	A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lockout feature has been activated or if a radiant surface element is on.	Deactivate the oven lockout (see page 15). Make sure all surface elements are turned off.
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	There is excessive soiling in the oven.	Press OFF. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-cleaning cycle is canceled. Wipe up the excessive soil and then start the self-cleaning cycle again.
The oven door will not open after a self-cleaning cycle .	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
The oven is not clean after a self-cleaning cycle.	The oven controls were not set correctly.	See the section on self-cleaning on page 15.
	The oven was heavily soiled.	Wipe up heavy spillovers before starting the self-cleaning cycle. Heavily soiled ovens may need to be self-cleaned again or for a longer period of time.

Problem	Probable Cause	Solution
Steam is coming out of the vent.	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent.	This is normal operation, and not a system failure. Use the range as usual.
	As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	
A burning or oily odor is coming from the vent.	This is normal in a new oven and will disappear in time.	To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. See the section on self-cleaning on page 15.
Strong odor.	An odor coming from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	Operate the oven empty on the bake setting at 400°F for 1 hour.
Fan noise.	A convection fan may automatically turn on and off.	This is not a system failure but normal operation.
Oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
The oven door is locked.	The circuit breaker has been tripped or there was a power failure while the oven door was locked.	Activate Control Lockout, and then unlock the control. See the Control Lockout section on page 12.

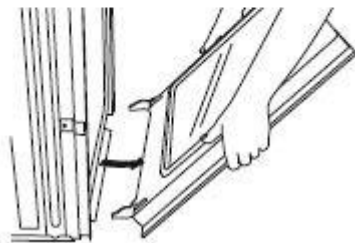
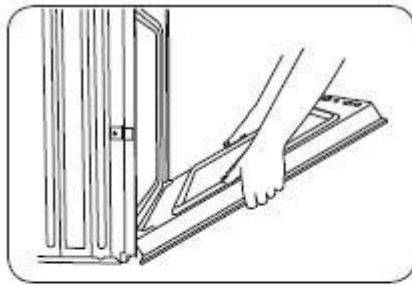
3) Information Code

Error code	Probable Cause	Solution
E0	Oven sensor opened problem.	Press CANCEL and restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
E1	Oven door detects circuit defective.	
E2	Communication between the Main and Touch is interrupted.	
E3	Oven door lock is mispositioned.	
E4	Oven temperature too high	
E5	The temperature does not rise.	
E6	Oven temperature can not reach setting.	
E7	Oven temperature is too lower than setting.	
E8	Oven door lock circuit failure.	
E9	Zero-crossing error.	

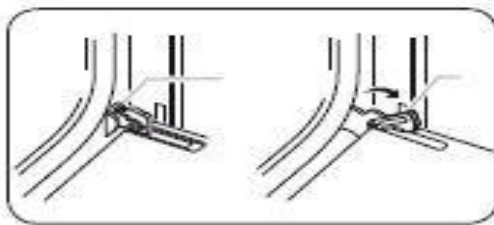
4) Removing the oven door

CAUTION

- ① The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.
- ② Do not lift the door by the handle. Use two hands to remove an oven door. For double ovens, repeat the process for each door.

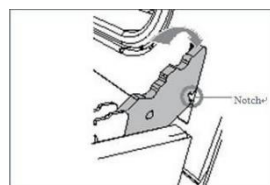


- Prior to removing the oven door, prepare a surface where you will place covered with a soft blanket. You can also use the corner posts from your packaging material.
- Open the oven door.
- Locate the oven door hinge locks in both corners of the oven door, and then rotate the hinge locks toward.

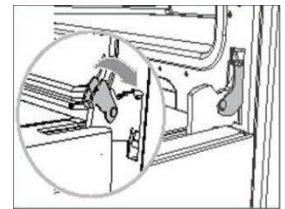


the oven door to the unlocked position. If the door hinge lock is not rotated fully (see illustration B on the left for an example of full rotation), you will not be able to remove the door properly.

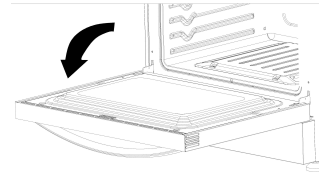
- A. Oven door hinge lock in locked position
- B. Oven door hinge lock in unlocked position.



- Partially close the door to engage the door latch locks. The door will stop at this point.



- Using two hands, grasp the edges of the oven door. Lift and pull the oven door toward you and remove. You may need to gently shift the door from side to side as you pull.



- Set the oven door aside on the prepared covered work surface with the oven door resting on its handle.

5) Replacing the oven door

- Hold the door firmly in an approximately open position.
- Insert the hinge tongues into the slots making sure that the notches on both sides drop into place as shown.
- Open the door fully as shown.
- Fully close the levers on the left and right hinges, as shown, then close the door.

6) Removing and replacing the storage drawer

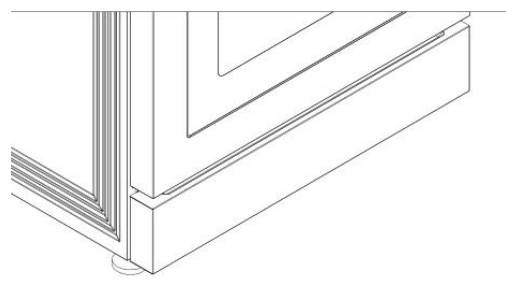
The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware. Do not store plastics or flammable material in the drawer. Clean the storage drawer with a damp cloth or sponge. Never use harsh abrasives or scouring pads.

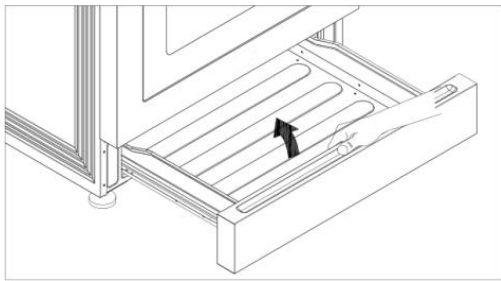
How to remove the storage drawer

- ① Pull the drawer straight out until it stops.
- ② Tilt the front of the drawer upward and pull the drawer out of your range.

How to replace the storage drawer

- ① Rest the drawer slides on the range stops.
- ② Push directly backward until the drawer drops into place.
- ③ Slide the drawer all the way into the oven.



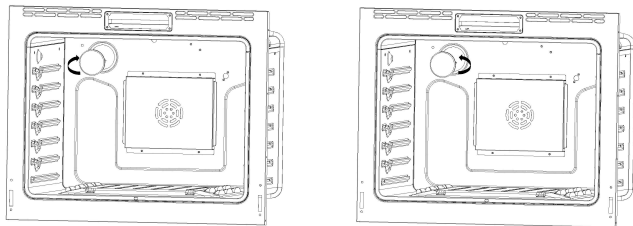


7) Replacing the oven light

- ① Make sure the oven and the bulb are cool.
- ② Unplug the range or disconnect the power.
- ③ Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
- ④ Turn the bulb counterclockwise to remove it from its socket.
- ⑤ Insert a new 40 watt appliance bulb, and then turn it clockwise to tighten. Replace the bulb cover by turning clockwise.
- ⑥ Plug in the range or reconnect the power.

CAUTION

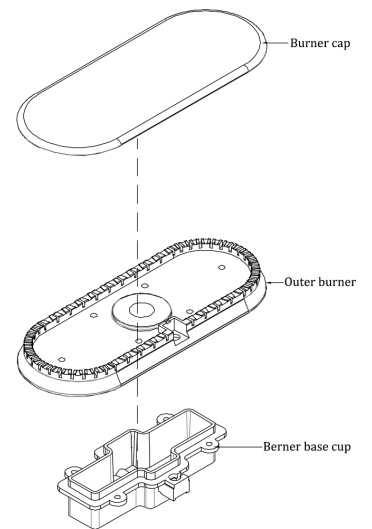
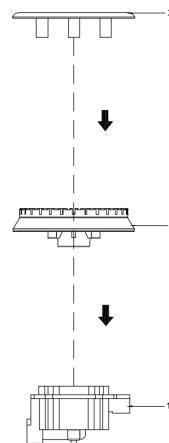
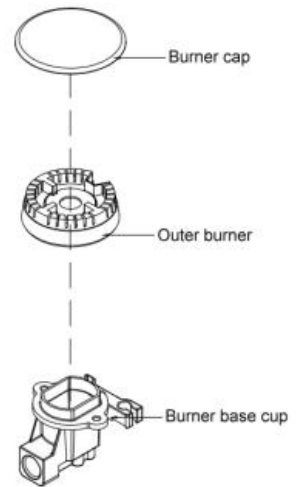
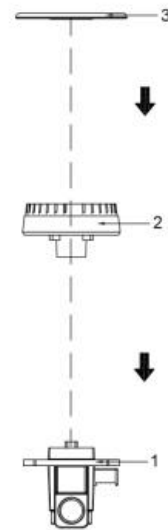
Before changing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Make sure the oven and the bulb are cool.



8) Replacing the burner parts

This diagram shows how to replace the burner parts. When replacing the burners, make sure that the two locating pins on the bottom of the brass flame spreader are properly aligned with the locating pin holes on the top of the simmer ring.

Incorrect alignment will produce a potentially dangerous flame and poor burner performance such as sparking/ clicking.



Gas Slide-in Range Warranty

This Cooking Range (the "**Product**") is sold with a one-year limited warranty from the original date of purchase. FOTILE will repair or replace (the determination of which will be made by FOTILE, in its sole discretion) any parts in this appliance that prove to be defective in materials or workmanship, when the appliance is used and maintained according to the user manual provided with the unit. Cosmetic parts such as doors, knobs, racks and shelves are not covered under warranty.

Cooking Range RLS30506	One (1) year parts and labor (functional parts only), Cosmetics parts (doors, knobs and racks) not included.
---------------------------	---

EXCLUSIONS OF WARRANTY

Original serial number has been defaced, removed or altered and cannot be read.

Service calls to correct the installation and instructions on how to use the appliance.

Service call to repair or replace appliance house fuse, resetting the circuit breaker, light bulbs, knob, handles and other cosmetic parts.

Service calls which do not involve malfunction or defects in material or workmanship of the appliance's ordinary household use or used other than in accordance with the provided instructions.

Product use in a commercial setting.

Food loss due to refrigerator or freezer failure.

Damage to the finish of appliance or home during transportation and installation, including but not limited to floors, cabinets, walls, etc.

Damages caused by: Service performed by unauthorized service centers; use of parts other than genuine manufacturer parts or external cause such as abuse, misuse, power supply, accidents, fire and acts of God.

Expenses related to transportation, loss of income for in-home service or making the appliance accessible for service.

Surcharge include but not limited to, after hour, weekend or holiday service calls or mileage expense for service call to remote areas where no service is available.

Conversion of your product from natural gas or LP gas.

Damage or repairs to the porcelain igniters, calibrations and normal adjustments after installation and setup, including burner adjustments.

ON-SITE SERVICE:

FOTILE will determine, in its sole discretion, if this Product is eligible for on-site service. To request on-site service, contact FOTILE at the contact information below. FOTILE will investigate the issue with the Product and determine if the Product is eligible for on-site service. FOTILE customer care representatives may determine Product eligibility based on your description of the Product, which may result in a determination that the Product (or part thereof) requires shipment to FOTILE's service center in lieu of on-site service. On-site service may not be available in certain locations where an authorized service provider is not available. An authorized service provider is considered unavailable if the Purchaser's location exceeds 40 miles from the service provider's business address. In the event that on-site service is not available, and FOTILE determines that the Product

(or part thereof) must be shipped to FOTILE's service center, it will be done so at the expense of FOTILE. The Product (or part thereof) returned to FOTILE must be properly packaged by you and shipped in original or equivalent packaging. You are responsible for delivering the Product (or part thereof) to a reputable shipper. If Purchaser is unable to secure proper packaging or shipping services, FOTILE may, at its sole discretion, provide packaging and shipping, at your expense. Should FOTILE determine that you are eligible for on-site service, you are required to provide our authorized service provider with clear, complete, unobstructed and easy access to the front and rear of the Product. On-site service does not include that the service provider removes, reinstalls or transports the Product (or part thereof). Certain on-site repairs may need to be completed off site, and at FOTILE's discretion, require that the Product (or part thereof) be shipped directly to FOTILE's service centre. Once FOTILE receives the Product (or part thereof) and repairs or replaces it, FOTILE will return the repaired/replaced Product (or part thereof) back to the Purchaser.

Disclaimer of implied warranties; Limitation of Remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair or replacement as provided herein. The warranty is valid only in North America and will be voided if attempts to repair the product by consumer or servicer not authorized by the manufacturer. Manufacturer shall not be liable for consequential or incidental damages such as property damage and incidental expenses resulting from any breach of this written limited warranty or implied warranty.

Limitations:

The express warranties in this limited warranty are in lieu of all other warranties and, except to the extent prohibited by applicable law, disclaims all other warranties and conditions, express or implied, whether arising by law, statute, by course of dealing or usage of trade, including, without limitation, implied warranties or conditions of merchantability and/or quality, fitness for a particular use or purpose, and/or non-infringement. FOTILE does not warrant uninterrupted or error-free operation of this Product. No other entity other than FOTILE is authorized to extend, enlarge or transfer this warranty on behalf of FOTILE. In no event shall FOTILE be liable for any incidental, special, consequential, economic, exemplary or indirect damages of any kind or nature (including, but not limited to: lost profits or damages for loss of time or loss of use or loss of data) arising from or in any way connected to the use or performance of a Product or a failure of a Product, even if FOTILE is aware of or has been advised of the possibility of such damages. The remedies described in this limited warranty constitute complete fulfillment of all obligations and responsibilities of FOTILE to customers with respect to the Product and shall constitute full satisfaction of all claims, whether based in contract, negligence, strict liability or otherwise.

NO WARRANTIES (WHETHER EXPRESS OR IMPLIED) INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PURPOSE SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIOD STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTY GIVEN (BY ANY PERSON, FIRM OR ENTITY WITH RESPECT TO THE PRODUCT) SHALL BE BINDING ON FOTILE. THIS WARRANTY IS THE EXCLUSIVE WARRANTY WITH RESPECT TO THE PRODUCT AND FOTILE IS THE EXCLUSIVE WARRANTY PROVIDER FOR THE PRODUCT. REPAIR OR REPLACEMENT IS THE EXCLUSIVE REMEDY OF THE CONSUMER. FOTILE SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THE PRODUCT. NOTWITHSTANDING THE FOREGOING, CONSUMER'S RECOVERY AGAINST

FOTILE SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY FOTILE. THIS WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL END USER CONSUMER PURCHASER OF THE PRODUCT AND IS NOT TRANSFERABLE.

This warranty applies to the maximum extent not prohibited by law. Some states/provinces do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or allow limitations on warranties; therefore, the limitations or exclusions stated above may not apply to Purchaser, solely within those specific provinces. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights which vary from state to state. This limited warranty is, except for consumer purchasers domiciled in the Province of Quebec, governed by laws of the province in Canada in which the purchaser has purchased the Product. For consumer purchasers domiciled in the Province of Quebec, this limited warranty is governed by the laws of Quebec. In the event that any express or implied term of this warranty is deemed to be void, said term shall be severable from this warranty without invalidating the enforceability of the remainder of this warranty.

Warranty Service and Troubleshooting information

For Customers in USA

FOTILE America

serviceusa@fotile.com

1-888-315-0366

us.fotileglobal.com

For Customers in Canada

FOTILE Canada

service@fotileca.com

1-844-315-0315

ca.fotileglobal.com

FOTILE

A BREATH OF FRESH ENGINEERING®

Manuel d'utilisation et d'entretien de la Cuisinière encastrable au gaz de 30"

Modèle :
RLS30506

MERCI DE FAIRE DE FOTILE UNE PARTIE DE VOTRE MAISON

Merci pour l'achat des séries de produits soigneusement conçus et fabriqués par FOTILE! Avant l'utilisation et l'installation, veuillez lire attentivement ce manuel et suivre les instructions telles qu'indiquées. Ceci est très important pour maintenir les excellentes conditions de fonctionnement des produits et également vous fournir une expérience satisfaisante.

Nous vous recommandons de contacter le centre de service de FOTILE à tout moment si vous voulez des conseils afin que nous puissions vous fournir un service en temps opportun.

FOTILE

Le bonheur commence dans votre cuisine!

Tableau des matières

1.	Avertissements	4
2.	Avant de commencer	4
3.	Sécurité et Avertissements	5
1)	Symboles de sécurité	5
2)	Risque de Choc Électrique.....	5
3)	Risque de basculement.....	5
4)	Risque d'Explosion	5
5)	Risque d'incendie	5
6)	Risque d'intoxication.....	6
7)	Risque de surface chaude.....	6
8)	Autres Conseils de Sécurité	6
9)	Instructions de Sécurité du Four Autonettoyant	7
10)	Directives d'opération pour la fermeture de la soupape d'air de sécurité	8
5.	Exigences sur l'approvisionnement en gaz	8
6.	Dimensions et Écartements	9
7.	Exigences sur l'Alimentation Électrique	10
8.	Raccordez la cuisinière à la source d'alimentation en gaz.....	10
1)	Raccordez la cuisinière à la source d'alimentation en gaz	10
2)	Après l'installation	11
9.	Première Utilisation.....	11
10.	Directives de Sécurité de la Table de Cuisson	11
1)	Allumage du brûleur de surface	12
2)	Mijotage et bouillonnement	12
3)	Taille de la Flamme	12
4)	Panne de Courant	12
5)	Table de cuisson.....	12
6)	Grilles de brûleur	12
7)	Panneau de commande du four	12
8)	Réglage de l'horloge.....	13
9)	Réglage de la minuterie de cuisine	13
10)	Verrouillage de Commande	13
11)	Cuisson Chronométrée.....	13
12)	Démarrage Différé	14
13)	Allumage et extinction de la lumière ..	14
14)	Paramètres minimal et maximal.....	14
15)	Cuisson.....	14
16)	Cuisson par convection	14
17)	Rôtissage par convection	15
18)	Cuisson au gril	15
19)	Maintien au chaud.....	15
20)	Utilisation du Sabbat (Sabbath)	15
21)	Unité de température (sélection de la température Fahrenheit ou Celsius)	16
22)	Heure de la journée (12h / 24h)	16
23)	Son Activé / Désactivé (Sound On/Off)	16
24)	Verrouillage de Commande	16
25)	Auto-nettoyage.....	16
27)	Nettoyage des chapeaux de brûleur et des diffuseurs de flammes en laiton....	18
11.	Guide de dépannage	19
1)	Table de cuisson.....	19
2)	Four	20
3)	Code d'information.....	22
4)	Démontage de la porte du fourATTENTION	23
5)	Remplacement de la porte du four	23
6)	Démontage et remplacement du tiroir de rangement	23
7)	Remplacement de la lumière du four ..	24
8)	Remplacement des pièces du brûleur ..	24

1. Avertissements

Voici les avertissements les plus critiques résumés ci-dessous.

AVERTISSEMENT : Le non-respect des informations contenues dans ces instructions peut provoquer un incendie ou une explosion, ce qui peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- Ne stockez ni n'utilisez aucun essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ LE GAZ**

• N'essayez pas d'allumer tout appareil.

• Ne touchez aucun interrupteur électrique.

• N'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment.

• Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.

• Si vous ne pouvez pas contacter votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

- L'installation et le service doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.



AVERTISSEMENT :

Ne jamais utiliser la partie de cuisson de la surface supérieure de cet appareil sans surveillance.

• Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure qui peut causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

• En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement

les pompiers.

N'ESSAYEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE / GRAISSE AVEC DE L'EAU.

PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

AVERTISSEMENTS

▲ AVERTISSEMENT

Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques connus par l'État de Californie qui peuvent causer le cancer, les malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction

Les appareils au gaz peuvent causer une exposition à faible niveau à certaines de ces substances, y compris le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, causés principalement par une combustion incomplète de combustibles au gaz naturel ou au propane

L'exposition à ces substances peut être réduite au maximum en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur de ventilation ou une hotte aspirante

ÉTAT DU MASSACHUSETTS

Dans l'État de Massachusetts, les instructions d'installation suivantes s'appliquent

- Les installations et les réparations doivent être effectuées par un entrepreneur, un plombier ou un installateur de gaz qualifié ou agréé par l'État de Massachusetts.
- Si une vanne à boisseau sphérique est utilisée, elle doit être de type à poignée en T
- Un connecteur à gaz flexible, lorsqu'il est utilisé, ne doit pas dépasser 3 pieds

2. Avant de commencer

Assurez-vous que le dispositif anti-basculement de la cuisinière a été correctement installé.

- ✓ Trouvez le modèle et les chiffres de série sur l'étiquette CSA dans le coin inférieur droit du panneau arrière.
Notez ces chiffres pour référence ultérieure dans l'espace fourni dans la section « Garantie et service ».
- ✓ Lisez ce guide, en accordant une attention particulière à la section « Sécurité et avertissements ».

Retirez tous les emballages du four et de la table de cuisson. Recyclez les articles que vous pouvez



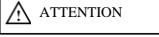


recycler. Les résidus d'adhésifs laissés sur les surfaces peuvent être enlevés avec un liquide vaisselle sur un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

- ✓ Assurez-vous de suivre les instructions dans la section « Première utilisation » avant d'utiliser votre cuisinière pour la cuisson.

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures personnelles ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil, suivez les instructions de sécurité importantes énumérées ci-dessous :

3. Sécurité et Avertissements

1) Symboles de sécurité

Symbole	Définition
	Cela vous avertira des risques potentiels pour la sécurité des personnes ou des biens. Toutes les règles de sécurité doivent être suivies pour éviter les dommages matériels, corporelles et la mort.
	AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse, qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou de la mort.
	ATTENTION indique une situation dangereuse modérée, qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.
	ATTENTION - lorsqu'il est utilisé sans le symbole d'alerte de sécurité, indique une situation potentiellement dangereuse, qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des dommages matériels.
	IMPORTANT est utilisé pour les informations relatives à l'installation, au fonctionnement et à l'entretien qui ne sont pas liées à la sécurité.

2) Risque de Choc Électrique

- ✓ Avant d'enlever une ampoule de four défectueuse, assurez-vous de couper l'alimentation de la cuisinière au niveau du fusible principal ou du panneau disjoncteur. Si vous ne savez pas comment le faire, contactez un électricien.



Ne retirez pas le panneau de frappe ou le panneau arrière. Les deux panneaux ne peuvent être démontés que par un technicien qualifié en

raison des fils électriques à l'arrière. Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches pour vous protéger contre les risques de choc électrique et doit être branché directement sur une prise de courant mise à la terre de manière correcte. En aucun cas, ne coupez ni n'enlevez pas la broche de mise à la terre de cette prise. Le non-respect de ce conseil peut entraîner la mort ou un choc électrique.

3) Risque de basculement

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures aux adultes et aux enfants. Pour éviter les basculements, installez le dispositif anti-basculement fourni avec votre cuisinière.

Suivez toutes les instructions d'installation.

Même après l'installation du dispositif de sécurité, ne pas marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ni y placer des objets lourds. Cela peut entraîner des blessures corporelles.

Ré-engagez le dispositif anti-basculement si la cuisinière est déplacée. N'utilisez pas la cuisinière si le dispositif anti-basculement n'est pas en place et engagé.



Assurez-vous que le dispositif anti-basculement est installé comme suit :

- 1 Faites glisser la cuisinière vers l'avant.
- 2 Installez le dispositif anti-basculement tel que décrit dans la fiche d'instructions.
- 3 Inclinez en toute sécurité la partie avant de la cuisinière et faites glisser la cuisinière lentement vers l'arrière contre le mur.
- 4 Les goupilles arrière doivent glisser sous le support. N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit bien fixé. Le non-respect de ce conseil peut entraîner des blessures graves.

4) Risque d'Explosion

Si vous sentez le gaz, n'utilisez pas l'appareil. Ouvrez une fenêtre ou une porte pour laisser le gaz s'échapper, puis suivez les instructions sur le couvercle avant intérieur de ce manuel.

N'arrosez pas les feux de graisse avec de l'eau. Une violente explosion de vapeur peut en résulter.

Éteignez tous les brûleurs, puis étouffez le feu ou la flamme avec un extincteur chimique sec ou un extincteur à mousse. N'essayez pas d'effectuer l'étouffement avec une couverture inflammable.

Ne chauffez pas les contenants d'aliments non ouverts, par exemple les boîtes de conserve. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du conteneur et entraîner des blessures. Le non-respect de ce conseil peut entraîner des blessures ou la mort.



5) Risque d'incendie

N'utilisez jamais votre appareil comme chauffe-espace. Des personnes pourraient être blessées ou un incendie pourrait se produire.

Gardez la zone autour de l'appareil exempte de matériaux combustibles (par exemple, revêtements muraux, rideaux, essence et autres vapeurs et liquides inflammables).

Nettoyage régulier du poêle et des brûleurs

Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler sur les surfaces ou près de l'appareil.

N'accrochez pas d'articles (p. ex. serviettes de vaisselle) à la poignée du four. Certains tissus peuvent s'enflammer ou fondre à cause de la chaleur. Ne laissez jamais les brûleurs de la cuisinière sans surveillance pendant l'utilisation.

L'ébullition provoque de la fumée et des déversements gras qui peuvent s'enflammer. Ne pulvérisiez jamais un nettoyeur d'aérosols sur ou autour de l'appareil pendant que les brûleurs sont allumés. Assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid. Les gaz aérosols et les produits chimiques contenus dans ces nettoyants pourraient, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer une corrosion des pièces métalliques.

Ne stockez pas de matières inflammables près de la table de cuisson

Les matières inflammables ne doivent pas être stockées dans un four ou près de la table de cuisson. Un accident pourrait provoquer un grave incendie.

6) Risque d'intoxication

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ou les passages au fond du four ni couvrez entièrement la grille ou le plancher du four avec des matériaux tels que de la feuille d'aluminium. Cela bloque le débit d'air à travers le four et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en feuille d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur, ce qui peut causer un risque d'incendie.



Nettoyez l'appareil avec prudence. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur la zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Suivez les instructions du fabricant de nettoyage.

N'utilisez JAMAIS cet appareil comme chauffe-espace pour chauffer ou réchauffer la chambre. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.

Le non-respect de ce conseil peut entraîner une intoxication ou la mort.

7) Risque de surface chaude

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

Ne touchez pas les brûleurs, les zones proches des brûleurs, les grilles, la



plaque de cuisson, les bacs à graisse, les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four.

Ceux-ci peuvent être assez chauds pour causer des brûlures, même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez ni ne laissez aucun vêtement ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces parties et surfaces jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. D'autres parties et surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures, notamment les grilles, les garnitures arrière et les événements du four à l'arrière de la table de cuisson, le bord avant, les surfaces adjacentes de la table de cuisson et la porte du four.

N'utilisez que des porte-casserolles secs. Les porte-casserolles humides ou mouillés sur les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures à la vapeur. Ne laissez pas le porte-casserolle toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou d'autres tissus encombrants.

Laissez refroidir la graisse chaude avant d'essayer de la manipuler. Le non-respect de ce conseil pourrait entraîner des brûlures et des échaudures.

8) Autres Conseils de Sécurité

Lire les instructions avant utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues décrites dans ces instructions.

Installer le poêle correctement

Assurez-vous que votre poêle est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

N'installez ni n'opérez pas le poêle s'il est endommagé.

N'opérez pas l'appareil s'il est endommagé ou qu'il ne fonctionne pas correctement. Si vous avez reçu un produit endommagé, contactez immédiatement votre revendeur ou votre installateur.

Savoir comment couper l'alimentation électrique en cas d'urgence

Assurez-vous que l'installateur vous montre où et comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière (c.-à-d. l'emplacement du fusible principal ou du panneau disjoncteur) et où et comment couper l'alimentation en gaz de la cuisinière en cas d'urgence.

Ne laissez pas les enfants seuls près du poêle

Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil fonctionne. Ils ne devraient jamais être autorisés à jouer avec l'appareil ou à s'asseoir ou à se tenir debout sur n'importe quelle partie de l'appareil.

Ne mettez ni de jouets ni de bonbons sur le poêle

N'utilisez pas le four comme un espace de rangement. Le stockage dans l'espace du four peut causer des blessures accidentelles.

Pour des raisons de sécurité, ne stockez pas les articles intéressants les enfants dans les armoires au-dessus d'une cuisinière ou à l'arrière de la cuisinière – les enfants pourraient être gravement blessés s'ils grimpent sur la cuisinière pour prendre des articles.

Ne portez pas de vêtements amples qui pourraient prendre feu

Ne portez jamais de vêtements amples ou suspendus lors de l'utilisation de l'appareil.

Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce vous-même (sauf si recommandé)

Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans le manuel. Tous les autres entretiens doivent être confiés à un technicien qualifié. Les techniciens doivent débrancher l'appareil de l'alimentation avant l'entretien.

Ouvrir soigneusement la porte du four

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.

Gardez les conduits de ventilation du four libres.

Ne touchez pas les étagères chaudes du four

Avant de glisser la grille dans le four, assurez-vous que le four est froid pour protéger vos mains contre les brûlures. Si une étagère doit être retirée lorsque le four est chaud, ne laissez pas les gants de four ou le porte-casserole toucher la base du four ou les éléments chauffants chauds dans le four.

Protéger les portes de four en verre

N'utilisez pas de nettoyants agressifs / abrasifs, de racloirs ni de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer le verre de la porte de four, car ils peuvent rayer la surface et provoquer la rupture du verre.

Ne marchez jamais sur la porte du four ni y mettre d'objets lourds (comme une dinde).

Vérification des fuites de gaz

Une fois l'appareil installé, vérifiez s'il y a des fuites de gaz conformément aux instructions avant l'utilisation.

Une hotte de ventilation est obligatoire

Cet appareil ne doit pas être utilisé sans hotte de ventilation de taille et de fonctionnement appropriés.

Utilisation d'un kit de conversion de gaz approprié

Ce poêle ne consomme que du gaz naturel. Pour le GPL (gaz de pétrole liquéfié), veuillez utiliser un kit de conversion (non fourni avec le poêle).

Veuillez faire installer l'unité et le kit de conversion par un technicien agréé. Si vous prévoyez de revendre l'unité, veuillez indiquer s'il s'agit de gaz naturel ou que le kit PL a été installé.

N'atteignez pas les articles au-dessus du poêle lorsqu'il est allumé

Soyez prudent lorsque vous atteignez les articles stockés dans les armoires au-dessus de l'appareil.

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit pour assurer un fonctionnement approprié et sûr. Le produit ne doit être installé ou localisé que conformément au schéma d'installation fourni.

Instructions.

N'essayez pas d'ajuster, de réparer, d'entretenir ni de remplacer toute partie de votre appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans le manuel.

N'utilisez pas la cuisinière comme chauffe-espace.

Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans la zone où la cuisinière fonctionne. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ni se tenir debout sur n'importe quelle partie de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière. Tout entretien doit être confié à un technicien qualifié. Demandez au technicien de vous indiquer l'emplacement de la vanne d'arrêt du gaz et comme la fermer en cas d'urgence.

Déconnectez toujours l'alimentation de l'appareil avant tout entretien.

N'utilisez pas de nettoyants ni de détergents abrasifs ou corrosifs sur cet appareil.

N'utilisez pas de nettoyants ni de détergents abrasifs ou corrosifs sur cet appareil. Ils peuvent causer des dommages permanents à la surface. Lors de la cuisson, réglez les commandes du brûleur de sorte que la flamme ne chauffe que le fond de l'ustensile et ne se chevauche pas sur les côtés de l'ustensile.

Les ustensiles (casserole et pots) qui conduisent la chaleur lentement, c'est-à-dire les pots en verre, doivent être utilisés conjointement avec les flammes du brûleur à un réglage faible ou moyen.

Éteignez toutes les commandes et attendez que les pièces de l'appareil refroidissent avant de les toucher. Ne touchez pas les grilles du brûleur ni les zones environnantes jusqu'à ce qu'elles refroidissent.

N'arrosez pas les feux de graisse avec de l'eau. Nettoyez l'appareil avec prudence.

Tournez toujours les poignées de pot vers le côté ou l'arrière de la cuisinière.

Ne tournez pas les poignées vers la zone où elles sont facilement brûlées. Les poignées ne doivent pas s'étendre sur les brûleurs adjacents.

La cuisinière ne doit être utilisée que pour les tâches de cuisson décrites dans ce manuel. Lorsque vous utilisez la cuisinière, ne touchez pas les grilles, les chapeaux de brûleur, les bases du brûleur ni toute autre partie à proximité de la flamme. Ces composants peuvent être assez chauds pour causer des brûlures.

N'utilisez que des porte-casserole secs. Les porte-casserole humides ou mouillés sur les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures à la vapeur.

N'utilisez pas de serviette ou d'autres tissus encombrants.

Ne chauffez pas les contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'explosion du conteneur et entraîner des blessures.

Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'elles refroidissent.

Ne laissez pas le porte-casserole toucher les surfaces chaudes.

9) Instructions de Sécurité du Four Autonettoyant

Ne touchez pas les surfaces du four pendant l'auto-nettoyage. Gardez les enfants à l'écart du four pendant l'auto-nettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

Avant de faire fonctionner le cycle d'auto-nettoyage,

essuyez tous les déversements excessifs, retirez les bacs, les grilles brillantes de four en métal et d'autres ustensiles du four. Seules les grilles de four émaillés (non brillantes) peuvent être laissées dans le four. N'utilisez pas l'auto-nettoyage pour nettoyer d'autres parties, comme les bacs à gouttes ou les bols.

Avant de faire fonctionner le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les saletés alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer, ce qui peut causer des dommages par la fumée à votre maison.

Si le mode auto-nettoyant fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation électrique. Demandez à un technicien qualifié pour le réparer.

Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ni enlever le joint.

N'utilisez pas de nettoyants pour four ou de matériaux de revêtement protecteurs pour la doublure de four dans ou autour du four.

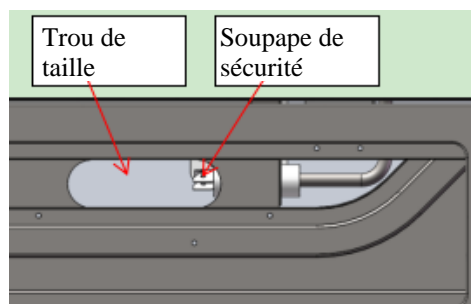
Ne gardez jamais d'oiseaux de compagnie dans la cuisine. Les oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage du four. Les fumées peuvent être nocives ou fatales pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

10) Directives d'opération pour la fermeture de la soupape d'air de sécurité

- Sortez le tiroir de l'avant du four.



- Placez vos doigts dans le trou de taille pointé par la flèche rouge (Figure 1, Figure 2.)



- Trouvez le commutateur de la soupape de sécurité (Figure 3)



- Appuyez sur le commutateur (Figure 4)



5. Exigences sur l'approvisionnement en gaz

Cette cuisinière doit être installée conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au code national du Gaz, ANSIZ223.1 / NFPA 54.

Au Canada, l'installation doit être effectuée conformément à l'Installation / code national du Gaz, can 1-1.1-M81 en vigueur et, le cas échéant, aux spécifications locales.

Relevé	PL in. w.c.	GN (Gaz naturel) in. w.c.
Pression maximale du gaz	13.0	10.0
Régulateur de l'appareil Réglage de la pression de sortie	10.0	5.0

Conseils de Sécurité pour le Fonctionnement au Gaz

Gardez la zone de l'appareil propre et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.

N'obstruez pas l'écoulement de l'air de combustion dans la cuisinière et la sortie de l'air de ventilation de la cuisinière.



Ventilation : Assurez-vous que l'appareil soit placé sous une hotte aspirante alimentée et ventilée ayant une taille et une capacité suffisantes.

Avant d'installer la cuisinière, vous devez localiser et fixer le support anti-basculement accompagné au mur pour votre cuisinière.



L'utilisation d'armoires de rangement au-dessus de l'appareil peut entraîner un risque de brûlure potentiel. Les articles combustibles peuvent s'enflammer ; les

articles métalliques peuvent devenir chauds et causer des brûlures. Si une armoire de rangement est à fournir, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui dépasse horizontalement d'au moins 5" (12,7 cm) du fond de l'armoire.

L'appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage des locaux. Ce renseignement est fondé sur des considérations de sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS cet appareil comme chauffe-espace pour chauffer ou réchauffer la chambre. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

Toutes les ouvertures sur le mur à l'arrière de l'appareil et dans le plancher sous l'appareil doivent être scellées.

6. Dimensions et Écartements

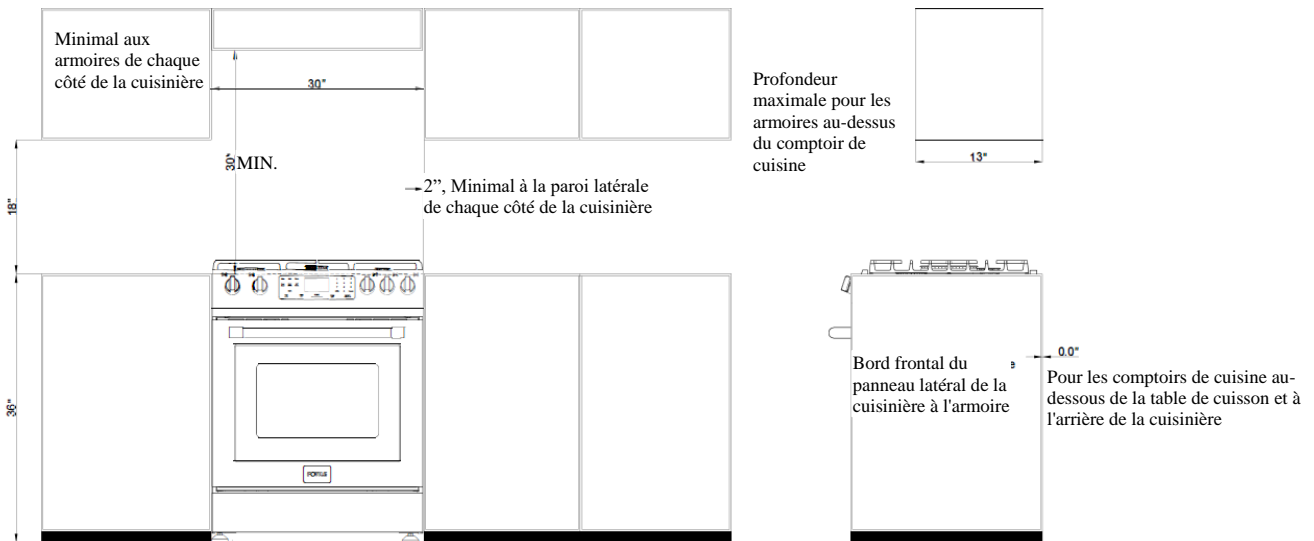
La cuisinière peut être installée au ras du mur arrière.

Vous pouvez installer un matériau incombustible, comme des carreaux, sur le mur arrière au-dessus de la cuisinière et jusqu'à la hotte.

Il n'est pas nécessaire d'installer des matériaux incombustibles derrière la cuisinière en dessous de la hauteur du comptoir de cuisine.

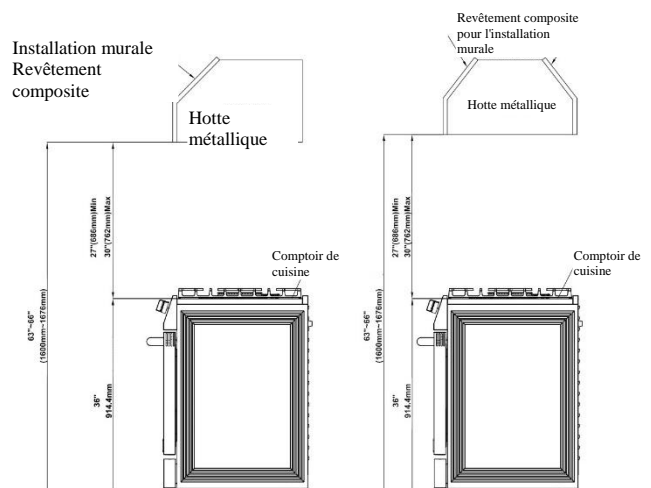
La distance minimale entre le côté de la cuisinière au-dessus du comptoir de cuisine et les parois latérales combustibles doit être d'au moins 10 pouces.

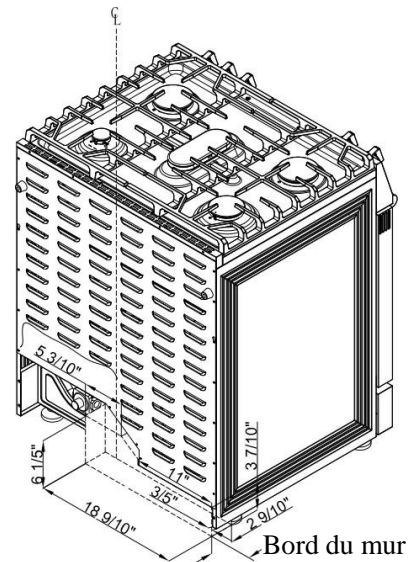
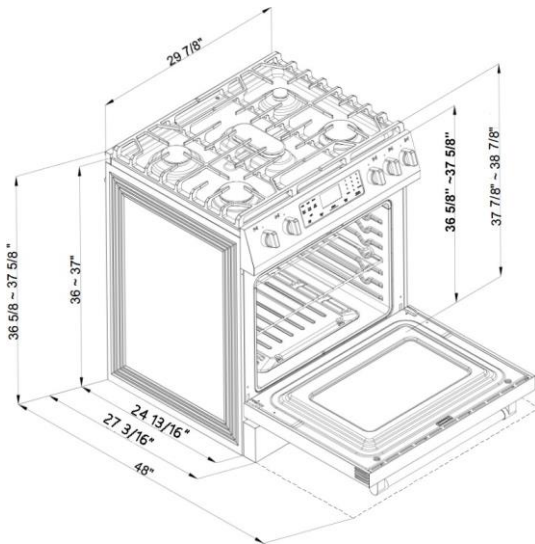
La profondeur maximale des armoires installées au-dessus de la table de cuisson doit être 13 po (330 mm). Écart de la cuisinière au gaz de 30").



Spécifications de la honte supérieure et l'armoire

Conditions	Écart minimal admissible
Écart entre le haut de la surface de cuisson et le fond d'une armoire en bois ou en métal non protégée.	36"
Écart entre le haut de la surface de cuisson et le fond de l'armoire en bois ou en métal protégée par pas moins de : <ul style="list-style-type: none"> ● panneau de meulage ignifuge de 1/4 pouce d'épaisseur, recouvert d'au moins : <ul style="list-style-type: none"> ➤ plaque d'acier MSG N°28 ou ➤ acier inoxydable de 0,015 pouce d'épaisseur ou ➤ aluminium de 0,024 pouce d'épaisseur ou ➤ cuivre de 0,020 pouce d'épaisseur 	24"





Bord du mur

Connexions Électriques

7. Exigences sur l'Alimentation Électrique

Votre cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité (ANSI/NFPA 70, dernière édition).

Au Canada, la mise à la terre doit être conforme au Code canadien de l'électricité C22.1 de l'ASC Partie 1 et / ou aux codes locaux en vigueur. Une copie de cette norme peut être obtenue auprès de : Association Nationale De Protection Contre Les Incendies, 1 Battery march Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101.

La polarité de l'alimentation électrique doit être correcte. L'inversion de polarité entraînera une étincelle continue des électrodes, même après l'allumage des flammes. En cas de doute sur la polarité ou la mise à la terre de l'alimentation électrique, veuillez demander à un électricien qualifié de les vérifier.

Utilisez un circuit de branche 120 V, 60 Hz correctement mis à la terre et protégé par un disjoncteur 15A ou 20A ou un fusible de temporisation.



Risque de choc électrique : Cet appareil doit être correctement mis à la terre, sinon il peut provoquer un choc électrique. Exigences électriques - Circuit 120 V, 60 Hz correctement mis à la terre et protégé par un disjoncteur 15A ou 20A ou un fusible de temporisation. Il est recommandé de fournir un circuit séparé uniquement pour cette cuisinière.

Remarque : Il n'est pas recommandé pour ce produit d'utiliser des interrupteurs externes automatiques, sans fil ou filaires pour couper l'alimentation de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Instructions de mise à la terre électrique

Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches pour vous protéger contre les risques de choc électrique et doit être branché directement sur une prise de courant mise à la terre de manière correcte.

Lorsqu'une prise murale de courant à deux broches est rencontrée, il incombe au client de la remplacer par une prise murale à trois broches correctement mise à la terre.

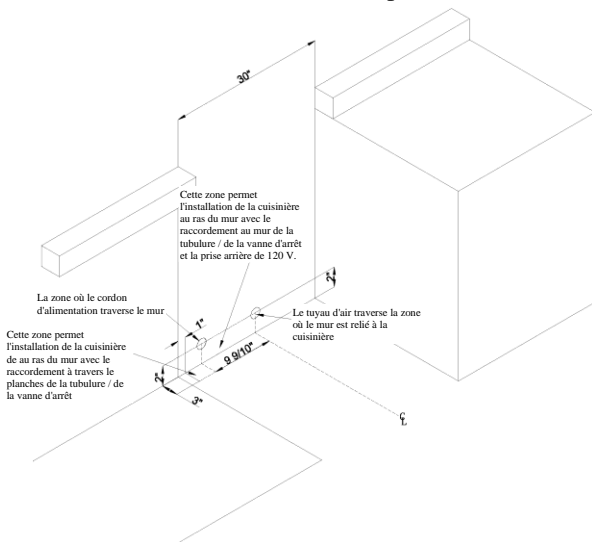
EN AUCUN CAS, NE COUPEZ NI N'ENLEVEZ PAS LA TROISIÈME BROCHE (MISE À LA TERRE) DU CORDON D'ALIMENTATION. N'UTILISEZ PAS D'ADAPTATEUR. N'UTILISEZ PAS DE RALLONGE.

8. Raccordez la cuisinière à la source d'alimentation en gaz

1) Raccordez la cuisinière à la source d'alimentation en gaz

La plupart des régions exigeront que la vanne d'arrêt du poêle et les raccords de gaz soient installés par un technicien ou un plombier agréé. Ces instructions sont destinées aux professionnels. Les spécifications et les règlements d'installation de gaz peuvent varier, veuillez donc consulter vos codes locaux avant de procéder à l'installation.

- ① Installez une vanne d'arrêt manuelle sur la conduite de gaz comme suit :



- dans un endroit facilement accessible en dehors de la cuisinière.
- sur la conduite de gaz externe de l'appareil.

② Installez un adaptateur de raccord de torche 1/2" mâle sur le coude à filetage interne de NPT 1/2" à l'entrée du régulateur.

Sur les modèles équipés de brûleurs jumeaux standard, installez l'extrémité fileté mâle du tuyau de l'adaptateur de raccord de torche 1/2" au filetage interne du TNP 1/2" à l'entrée du régulateur de pression. Utilisez une clé sur le raccord du régulateur pour éviter les dommages.

③ Installez un adaptateur de raccord de torche mâle 1/2" aura le filtrage interne du TNP de la vanne d'arrêt manuelle, afin de fixer la vanne d'arrêt et l'empêcher de tourner.

④ La pression d'alimentation en gaz utilisée pour vérifier le réglage du régulateur est de 6 in.w.c. (Gaz Naturel) et 11 in.w.c. (GPL). Raccordez le connecteur de la conduite de gaz flexible au régulateur de la cuisinière. Placez la cuisinière pour la permettre à la vanne d'arrêt.

⑤ Une fois tous les raccordements terminés, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position et allumez la vanne d'alimentation en gaz principale.

⑥ L'essai d'étanchéité de l'appareil doit être effectué conformément aux instructions du fabricant. Utilisez de l'eau savonneuse (50 % d'eau et 50 % de savon) ou un détecteur de fuites au niveau de tous les joints et les connexions pour vérifier les fuites dans le système. N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.

⑦ L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz du bâtiment en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz à une pression d'essai égale ou inférieure à 1/2 psig (3,5 kPa).

2) Après l'installation

- ① Vérifiez l'allumage des brûleurs de la tableau de cuisson. Vérifiez l'allumage du brûleur de four.
- ② Vérifiez visuellement le ré-allumage du brûleur tubulaire (brûleur de four) pour vous assurer que les deux rangées de ports de brûleur sont rallumées à chaque fois.
- ④ Vérifiez toutes les connexions de gaz pour détecter les fuites de gaz (à l'aide d'un détecteur de gaz, jamais d'une flamme).
- ⑤ Vérifiez les fonctions de cuisson et de cuisson par convection.

9. Première Utilisation

Conditionnement du four

Le conditionnement permet de brûler tous les résidus de fabrication et de s'assurer que vous obtenez les meilleurs résultats dès le début.

Suivez ces étapes pour conditionner le four de votre nouveau poêle :

- ① Insérez tous les grilles. Voir « Positionnement des grilles » pour les instructions.
- ② Allumez la hotte de ventilation au-dessus de votre cuisinière en hauteur.
- ③ Chauffez le four vide à la température la plus élevée pendant 30 minutes dans le mode de Cuisson.
- ④ Vous senterez une odeur distinctive lorsque vous conditionnez le four. C'est normal, mais assurez-vous que la cuisine est bien ventilée pendant le conditionnement.
- ⑤ Après le refroidissement, essuyez le four avec un chiffon humide et un détergent doux, et séchez-le soigneusement.
- ⑥ Positionnement des grilles.
- ⑦ Tous les panneaux latéraux et les grilles sont équipés d'un dispositif d'arrêt de sécurité pour empêcher les grilles de glisser hors du four quand elles sont tirées vers l'avant.
- ⑧ Ils sont équipés également d'un dispositif d'arrêt de sécurité pour empêcher les grilles de four de frapper l'arrière du four quand elles sont remises en place dans le four.

10. Directives de Sécurité de la Table de Cuisson

Il y a deux brûleurs avec le même réglage bas (SIM) pour mitonner doucement (620 BTU/hr.). Utilisez le réglage SIM pour faire fondre les chocolats, le beurre, les sauces délicates ou pour faire mijoter la soupe. Cela permettra de maintenir une basse température constante pour garder les aliments chauds sans les brûler.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation. L'ébullition peut provoquer des fumées et des débordements gras qui peuvent s'enflammer.

Ne laissez jamais les flammes s'étendre au-delà des ustensiles de cuisine ou se relever sur les côtés. Cela pourrait décolorer et endommager l'ustensile et vous pouvez être brûlé en touchant la poignée chaude.

✓ Gardez les poignées à l'écart. Tournez les poignées de sorte qu'elles ne s'étendent pas sur le bord de la cuisinière ou sur un brûleur allumé.

Soyez prudent lors de la friture. L'huile ou la graisse peut surchauffer très rapidement, en particulier à un réglage élevé.

✓ Assurez-vous que toutes les pièces du brûleur sont bien en place. Des brûleurs incomplètement ou incorrectement assemblés peuvent produire des flammes dangereuses. Voir « Remplacement des pièces du brûleur » dans la section « Entretien et Nettoyage ».

✓ Gardez les brûleurs propres, spécialement après un déversement ou une ébullition, et assurez-vous de nettoyer les brûleurs affectés avant de les utiliser à nouveau. Les résidus alimentaires peuvent obstruer l'allumeur et les encoches du diffuseurs de flammes, ce qui empêche le brûleur de fonctionner

normalement. Voir « Entretien et Nettoyage » pour les instructions.

- ✓ Vérifiez les flammes du brûleur. Elles doivent être bleues sans basculement jaune, et brûler sans flotter tout autour du chapeau de brûleur. Sinon, référez-vous au « Dépannage » pour les conseils.

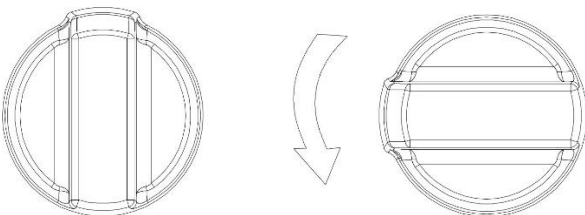


1) Allumage du brûleur de surface

Pour allumer les brûleurs supérieurs, poussez et tournez le bouton de commande correspondant contre le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « HA ». Vous entendrez un son "clac" - le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur.

Une fois que le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande du brûleur pour régler la chaleur souhaitée.

REMARQUE : Lorsqu'un brûleur est tourné vers la position « HA », les allumeurs du brûleur produiront une étincelle. Lorsqu'un brûleur est allumé, n'essayez pas de désassembler ni de nettoyer le périmètre de tout brûleur. Ne touchez pas tout chapeau de brûleur, la base du brûleur ni l'allumeur lorsque les allumeurs produisent des étincelles.



2) Mijotage et bouillonnement

Une flamme plus petite donnera les meilleurs résultats de mijotage. Les petites flammes offrent des performances de cuisson précises et permettent de garder les aliments au chaud, de faire fondre le chocolat ou le beurre, et de cuire les aliments qui doivent être cuits à feu doux pendant une longue durée.

Les réglages de flamme les plus élevés fournissent la chaleur maximale disponible sur votre cuisinière. Ce réglage doit être utilisé pour les charges de cuisson lourdes telles que l'ébullition de l'eau ou la cuisson des pâtes.

3) Taille de la Flamme

Lorsque vous sélectionnez la taille de la flamme, regardez la flamme lorsque vous tournez le bouton.

Toute flamme dépassant le fond de l'ustensile de cuisine est gaspillée. La flamme doit être stable et de couleur

bleue. Les matières étrangères dans la conduite de gaz provoqueraient une flamme orange lors du fonctionnement initial.

4) Panne de Courant

Si la flamme ne s'allume pas dans les quatre secondes, fermez la vanne et patientez au moins cinq minutes pour faire dissiper tout gaz. Répétez la procédure d'allumage.

En cas de panne de courant, la cuisinière ne peut pas fonctionner en toute sécurité. L'utilisateur ne doit pas essayer d'allumer la table de cuisson ou le four en cas de panne de courant, car il n'est pas sûr de le faire.

5) Table de cuisson

Les brûleurs scellés sur votre cuisinière sont conçus pour être amovibles et doivent être nettoyés après chaque utilisation. Les débordements ou les déversements doivent être nettoyés immédiatement une fois que la table de cuisson refroidit et qu'elle est accessible en toute sécurité.

6) Grilles de brûleur

Les grilles doivent être bien placées avant la cuisson. Une mauvaise installation des grilles peut causer des rayures sur la table de cuisson et / ou une mauvaise combustion.



Selon le Département de l'Agriculture des États-Unis : NE PAS conserver les aliments à des températures comprises entre 40°F et 140°F pendant plus de 2 heures. Il n'est pas recommandé de cuire les aliments crus à une température inférieure à 275°F.

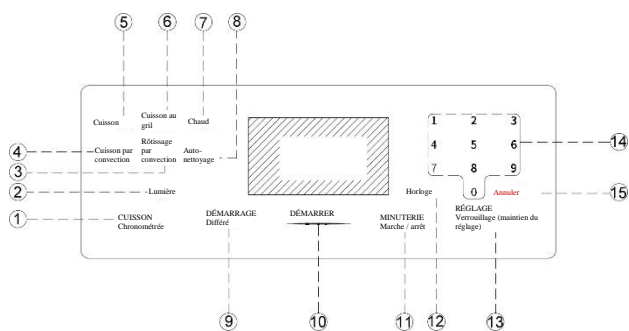
▲ AVERTISSEMENT

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ou les passages au fond du four ni couvrez entièrement la grille avec des matériaux tels que la feuille d'aluminium. Cela bloque le débit d'air à travers le four et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en feuille d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur, ce qui peut causer un risque d'incendie.

7) Panneau de commande du four

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour une utilisation satisfaisante de votre four, familiarisez-vous avec les différentes caractéristiques et fonctions du four décrites ci-dessous.

Les instructions détaillées pour chaque caractéristique et fonction sont décrites ci-dessous dans le présent manuel d'utilisation.



- ① Cuisson Chronométrée (Time Cooking) : Touchez et utilisez le pavé numérique pour le réglage. Le four s'éteindra lorsque la durée de cuisson est expirée.
- ② Lumière (Light) : Pour allumer ou éteindre la lumière.
- ③ Rôtissage par convection (Convection Roast) : Pour sélectionner la fonction de rôtissage par convection.
- ④ Cuisson par convection (Convection Bake) : Pour sélectionner la fonction de Cuisson par convection.
- ⑤ Cuisson (Bake) : Pour sélectionner la fonction de Cuisson.
- ⑥ Cuisson au grill (Broil) : Pour sélectionner la fonction de Cuisson au grill.
- ⑦ Chaud (Warm) : Pour sélectionner la fonction de maintien au chaud afin de garder les aliments cuits au chaud et prêts à manger.
- ⑧ Auto-nettoyage (Self Clean) : Pour sélectionner la fonction d'auto-nettoyage. Lorsque l'auto-nettoyage fonctionne, vous ne pouvez pas utiliser d'autres fonctions.
- ⑨ Démarrage différé (Delay start) : Pour régler le démarrage et l'arrêt automatiques du four à l'heure que vous avez réglée.
- ⑩ Démarrer (Start) : Pour démarrer toute fonction de cuisson ou de nettoyage du four.
- ⑪ Minuterie Marche / Arrêt (Timer On/Off) : Pour régler ou annuler la minuterie de cuisine. La minuterie de cuisine ne démarre ni n'arrête pas la cuisson.
- ⑫ Horloge (Clock) : Pour régler l'heure de la journée.
- ⑬ Paramètres / Verrouillage (Setting/Lock) (3sec) : Pour désactiver toutes les fonctions du four.
- ⑭ Pavé numérique (Number pad) : Pour régler toutes les fonctions nécessitant des chiffres, telles que l'heure de la journée sur l'horloge, la minuterie, la température du four, l'heure de démarrage et la durée de fonctionnement de la cuisson chronométrée, etc.
- ⑮ Annuler (Cancel): Pour annuler une température ou une heure précédemment entrée.

8) Réglage de l'horloge

L'horloge doit être réglée à l'heure correcte de la journée pour que les fonctions chronométrées automatiques du four fonctionnent correctement.

- L'heure de la journée ne peut pas être modifiée pendant la cuisson chronométrée, la cuisson retardée ou un cycle d'auto-nettoyage.

- Les horaires peuvent être affichés dans un format de 12 heures ou 24 heures. Le format par défaut est de 12 heures.

Comment régler l'horloge

- ① Appuyez sur Horloge.
- ② Appuyez sur Horloge pour sélectionner AM ou PM. (Sauter cette étape Si vous réglez l'horloge au format de 24 heures.)
- ③ Appuyez sur les touches dans le pavé numérique pour définir l'heure actuelle de la journée.
- ④ Appuyez sur DÉMARRER pour enregistrer les modifications.

9) Réglage de la minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine sert de minuterie supplémentaire qui émet un "bip" lorsque la durée définie est expirée. Il ne démarre ni n'arrête pas les fonctions de cuisson. Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine avec toute autre fonction du four.

Comment régler la minuterie

- ① Appuyez sur Minuterie Marche / Arrêt.
 - ② Appuyez sur les touches numériques du pavé numérique pour régler les heures et les minutes. La minuterie peut être réglée pour n'importe quelle durée de 1 minute à 11 heures et 59 minutes.
- En cas d'erreur, appuyez sur Annuler, puis entrez à nouveau la durée.
- ③ Appuyez sur DÉMARRER.
 - ④ Lorsque la durée est expirée, le four émettra un "bip" et "Fin" apparaît sur l'écran jusqu'à ce que vous appuyez sur Minuterie Marche / Arrêt.

Vous pouvez annuler la minuterie à tout moment en appuyant sur Minuterie Marche / Arrêt.

10) Verrouillage de Commande

Le Verrouillage de Commande vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement. Vous ne pouvez activer le Verrouillage de Commande que lorsque le four est en mode veille.

Comment activer le Verrouillage de Commande

- ① Annulez ou désactivez toutes les autres fonctions.
- ② Appuyez sur **PARAMÈTRES / VERROU** (maintien pendant 3 sec) pendant 3 secondes.
- ③ Le four affichera « **VERROU** » et l'icône de verrouillage avec l'heure actuelle.

➤ REMARQUE

Toutes les autres fonctions doivent être annulées avant d'activer le Verrouillage de Commande.

Comment déverrouiller les commandes

Appuyez sur **PARAMÈTRES / VERROU** (maintien pendant 3 sec) pendant 3 secondes.

« **VERROU** » et l'icône de verrouillage disparaîtront de l'affichage.

11) Cuisson Chronométrée

En mode de Cuisson Chronométrée, le four se démarre

immédiatement et cuit pendant toute la durée que vous sélectionnez. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

Vous ne pouvez utiliser la Cuisson Chronométrée qu'avec une autre opération de cuisson (Cuisson par Convection, Rôtissage par Convection, Cuisson).

Comment régler le four pour la Cuisson Chronométrée

① Appuyez sur le pavé pour la cuisson que vous voulez, par exemple. Cuisson.

Entrez la température que vous voulez, par exemple, 400°F, avec le pavé numérique. (La température par défaut est de 350°F).

② Appuyez sur Cuisson Chronométrée. Entrez les chiffres d'heures/ minutes que vous voulez que le four reste allumé avec le pavé numérique. Vous pouvez définir la durée de cuisson pour n'importe quelle durée de 1 minute à 11 heures et 59 minutes.

③ Appuyez sur DÉMARRER pour commencer la cuisson. L'affichage de température commencera à changer une fois que la température du four atteint 100°F.

Le four continuera à cuire jusqu'à la fin de la durée définie, et puis s'éteindra automatiquement, à moins que vous n'ayez activé la fonction de Maintien au Chaud.

(Référez-vous à la section Utilisation du maintien au chaud à la page 30).

Une fois la Cuisson Chronométrée terminée, le four émettra 3 bips.

△ATTENTION

Utilisez avec prudence les fonctions Cuisson Chronométrée ou Démarrage Différé. Vous pouvez utiliser ces fonctions pour cuire les viandes séchées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Pour les aliments sujettes à la détérioration, comme le lait, les œufs, le poisson non congelé ou frais, la viande ou la volaille, réfrigérez-les d'abord au réfrigérateur. Même après avoir été refroidis, ils ne doivent pas rester au four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement lorsque la cuisson est terminée. Manger des aliments avariés peut entraîner une intoxication alimentaire.

12) Démarrage Différé

En cas de Démarrage Différé, la minuterie du four allume et éteint le four à tout moment que vous sélectionnez à l'avance.

- Vous ne pouvez utiliser le Démarrage Différé qu'avec une autre opération de cuisson (Cuisson par Convection, Rôtissage par Convection, Cuisson).
- Vous pouvez régler le four pour un démarrage différé avant de régler d'autres opérations de cuisson.

L'horloge doit être réglée à l'heure actuelle.

Comment régler le four pour le démarrage différé

① Placez la grille du four et placez les aliments dans le four. Appuyez sur le pavé pour l'opération de

cuisson que vous voulez, par exemple.

② Cuisson. La température par défaut est de 350°F.

③ Entrez la température que vous voulez, par exemple. 375°F, avec pavé numérique.

④ Réglez la durée de cuisson que vous voulez. (Référez-vous à la section sur la fonction de cuisson chronométrée à la page 21).

⑤ Appuyez sur Démarrage Différé. Utilisez le pavé numérique pour définir l'heure 6. Appuyez sur DÉMARRER. Le four commencera à cuire.







13) Allumage et extinction de la lumière

- La lumière du four s'allume et la lumière de la porte s'éteint automatiquement lorsque la porte est ouverte.
- La lumière du four s'éteint automatiquement lorsque la porte est fermée.

Vous pouvez allumer et éteindre manuellement les lumières du four et de la porte en appuyant sur la Lumière.

14) Paramètres minimal et maximal

Toutes les fonctions énumérées dans le tableau ci-dessous ont des paramètres de durée ou de température minimaux et maximaux. Un bip est émis chaque fois que vous appuyez sur le panneau de commande et que l'entrée est acceptée. Un long bip d'erreur est émis si la température ou la durée entrée est inférieure au paramètre minimal ou supérieur au paramètre maximal de la fonction.

FONCTION	MIN.	MAX.
 Cuisson	150°F(65°C)	550°F (285°C)
 Cuisson au gril	BA	HA
 Cuisson par convection	150°F(65°C)	550°F (285°C)
 Rôtissage par convection	150°F(65°C)	550°F (285°C)
 Auto-nettoyage	2 Hr.	5 Hr.
 Maintien au chaud	-	3 Hr.

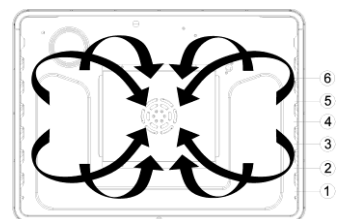
15) Cuisson

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température de 150°F à 550°F.

Type de cuisson	Positions de la grille
Gâteaux et biscuits	3 et 5

16) Cuisson par convection

En utilisant la cuisson Convection, vous pouvez faire la cuisson plus rapidement. La Cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de manière uniforme et continue à l'intérieur du four.



Cette répartition de la chaleur améliorée permet une

cuisson uniforme et d'excellents résultats avec plusieurs grilles en même temps. Les aliments cuits sur une seule grille de four sont généralement cuits plus rapidement et plus uniformément en mode de cuisson par convection. La cuisson à plusieurs grilles de four peut nécessiter une durée de cuisson légèrement augmentée pour certains aliments, mais le résultat global est une économie de temps. Le pain et les pâtisseries sont plus uniformément dorés. Vous pouvez programmer le four pour la cuisson par convection à n'importe quelle température entre 150°F et 550°F.

- **Conseils pour la cuisson par convection**

Le temps que vous économisez variera selon la quantité et le type d'aliments que vous cuisinez. Lors de la cuisson des cookies ou des biscuits, vous devez utiliser une casserole sans côtés ou avec des côtés très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour des aliments. L'utilisation d'une casserole avec une finition foncée accélérera la cuisson.

Lors de la cuisson par convection avec une seule grille, placez la grille de four en position 3 ou 4. Pour la cuisson sur plusieurs grilles, placez les grilles de four en position 3 et 5. Lors de la cuisson d'un gâteau, le mode de cuisson (pas le mode de cuisson par convection) donnera de meilleurs résultats.

17) Rôtissage par convection

La cuisson par convection est une excellente méthode pour cuire de gros morceaux de viande tendre. La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur. Le ventilateur à convection permettent à l'air chauffé de circuler uniformément au-dessus et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles étaient cuites sur une rôtisserie. L'air chauffé scelle rapidement les jus pour un effet humide et tendre, et dans le même temps, donne un riche aspect brun doré.

18) Cuisson au gril

La Cuisson au gril est une méthode de cuisson de la viande tendre par chaleur directe de l'élément de gril du four.

La chaleur élevée réalise la cuisson rapidement et donne un aspect brun intense. Le mode de cuisson au gril est idéal pour la viande, le poisson et la volaille de 1" d'épaisseur.

19) Maintien au chaud

Le Maintien au chaud gardera les aliments cuits au chaud pour servir jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson.

Après 3 heures, la fonction s'éteindra automatiquement. Vous pouvez utiliser la fonction Maintien au chaud sans autres opération de cuisson ou vous pouvez la régler pour l'activer après une opération de cuisson chronométrée ou temporisée.

Vous ne devriez pas utiliser cette fonction pour réchauffer les aliments froids.

20) Utilisation du Sabbat (Sabbath)

Vous ne pouvez utiliser la fonction Sabbat qu'avec la

cuisson. La température du four peut être augmentée ou diminuée après le réglage de la fonction Sabbat. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Cependant, lorsqu'un changement se produit, l'affichage ne changera pas et les tons ne sonneront pas. Une fois que le four est bien réglé pour la cuisson avec la fonction Sabbat activée, le four restera allumé jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit annulée.

Si la lumière du four est nécessaire pendant le Sabbat, appuyez sur Lumière avant d'activer la fonction Sabbat. Une fois que la lumière du four est allumée et que la fonction Sabbat est activée, la lumière du four restera allumée jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit éteinte. Si la lumière du four doit être éteinte, assurez-vous d'éteindre la lumière du four avant d'activer la fonction Sabbat.

Comment utiliser la fonction Sabbat

① Appuyez sur Cuisson. La température par défaut est de 350°F.

② Entrez la température que vous voulez, par exemple. 375°F, avec le pavé numérique.

③ Appuyez sur DÉMARRER. L'affichage de température commencera à changer une fois que la température du four atteint 100°F.

④ Appuyez sur Cuisson et Cuisson au gril pendant trois secondes en même temps. Le panneau affichera Réglage SAB (Set SAB).

⑤ Appuyez sur DÉMARRER. Activez la fonction Sabbat du four, le panneau affichera SAB, le fonctionnement de chauffage du four passera automatiquement à 74 heures. Une fois que SAB apparaît sur l'écran, le four n'émettra ni n'affichera aucune autre modification. Vous pouvez modifier la température du four une fois que la cuisson a commencé. N'oubliez pas que le four n'émettra ni n'affichera aucune autre modification une fois la fonction Sabbat activée.

⑥ Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur Annuler. Cela éteindra uniquement le four. Si vous souhaitez désactiver la fonction Sabbat, maintenez la touche Annuler enfoncé pendant 3 secondes. Sab disparaîtra de l'affichage.

- Lorsque la fonction Sabbath est active, n'essayez pas d'activer une fonction autre que CUISSON. SEULES les touches suivantes fonctionneront normalement avec la fonction Sabbat sur : CHIFFRES, CUISSON, DÉMARRER et Annuler. Tous les autres touches ne doivent pas être utilisées une fois la fonction Sabbath activée.

- ✓ Vous pouvez modifier la température du four, mais l'affichage ne changera pas et la tonalité n'émettra pas de son en cas de modification. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Après avoir modifié la température lorsque l'appareil est en mode Sabbat, il y a un délai de 15 secondes avant que l'appareil ne reconnaisse la modification.

- ✓ En cas de panne de courant ou d'interruption de courant, le four s'éteindra. Lorsque l'alimentation est rétablie, le four ne se rallumera pas automatiquement. SAb sera affiché sur l'écran de contrôle du four, mais le four ne fonctionnera pas. Les aliments peuvent être retirés en toute sécurité du four lorsqu'il est encore en mode Sabbat, mais le four ne peut pas être rallumé après le Shabbat / Fêtes. Après le Sabbat, désactivez le mode Sabbat. Appuyez sur Annuler pendant 3 secondes pour désactiver le mode Sabbat. Le four peut alors fonctionner avec toutes les fonctions normales.

N'ouvrez pas la porte du four ni modifiez la température du four pendant environ 30 minutes après avoir activé le mode Sabbat pour permettre au four d'atteindre la température réglée.

21) Unité de température (sélection de la température Fahrenheit ou Celsius)

Vous pouvez programmer la commande du four pour afficher la température en Fahrenheit ou Celsius. Le four a été prédéfini en usine pour affichage en Fahrenheit.

Comment changer l'affichage de Fahrenheit à Celsius ou Celsius à Fahrenheit

- ① Appuyez sur PARAMÈTRES continuellement en mode veille jusqu'à ce que PAR °F/°C s'affiche dans le panneau, et appuyez sur DÉMARRER pour enregistrer.
- ② Appuyez sur PARAMÈTRES pour commuter entre (Fahrenheit) et (Celsius).
- ③ Appuyez sur DÉMARRER pour enregistrer les modifications.

22) Heure de la journée (12h / 24h)

La commande du four peut être programmée pour afficher l'heure de la journée en mode 12 heures ou 24 heures.

Le four a été prédéfini en usine pour affichage en 12 heures.

Comment changer entre l'affichage de 12 heures et 24 heures dans la journée

- ① Appuyez sur PARAMÈTRES continuellement en mode veille jusqu'à ce que PAR 24 H s'affiche dans le panneau, et appuyez sur DÉMARRER pour enregistrer.
- ② Appuyez sur PARAMÈTRES pour commuter entre (12Hr) et (24Hr).
- ③ Appuyez sur DÉMARRER pour enregistrer les modifications

23) Son Activé / Désactivé (Sound On/Off)

Avec le Son Activé / Désactivé, vous pouvez régler les commandes du four pour fonctionner silencieusement.

Comment activer ou désactiver le son

- ① Appuyez sur PARAMÈTRES continuellement en mode veille jusqu'à ce que PAR BIP s'affiche dans le panneau, et appuyez sur DÉMARRER pour enregistrer.
- ② Appuyez sur PARAMÈTRES pour commuter

entre (BIP ACTIVÉ) et (BIP DÉSACTIVÉ).

- ③ Appuyez sur DÉMARRER pour enregistrer les modifications.

24) Verrouillage de Commande

Cette fonction vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé afin qu'ils ne soient pas activés accidentellement. Après le verrouillage, seuls les boutons « Annuler » et « Paramètres » peuvent être actionnés.

Comment activer la fonction de verrouillage de commande

- ① Appuyez sur PARAMÈTRES / VERROU (maintien pendant 3 sec) pendant 3 secondes. L'icône de verrou et l'icône de verrouillage apparaissent sur l'écran ainsi que l'heure actuelle.
- ② Après avoir activé le verrouillage dans une fonction autre que nettoyage, le four verrouillera la porte et l'écran affichera l'icône de verrouillage. Seuls les boutons Annuler et PARAMÈTRES / VERROU (maintien pendant 3 sec) peuvent être actionnés, et d'autres boutons sont invalides. Si le four est en chauffage, appuyez sur Annuler pour arrêter le four.
- ③ En appuyant sur PARAMÈTRES / VERROU (maintien pendant 3 sec) pendant 3 secondes pour annuler la fonction de verrouillage, le four se déverrouillera automatiquement.
- ④ Lorsque le verrouillage est activé dans la fonction d'auto-nettoyage, l'icône de verrouillage s'affichera à l'écran. Seuls les boutons Annuler et PARAMÈTRES / VERROU (maintien pendant 3 sec) peuvent être actionnés, et d'autres boutons sont invalides. Vous pouvez appuyer sur Annuler pour annuler l'auto-nettoyage, et si la température dans le four est inférieure à 212°F, le verrou de la porte du four se déverrouillera automatiquement. Sinon, la porte restera verrouillée.

Comment déverrouiller les commandes

Comment déverrouiller les commandes

Appuyez sur PARAMÈTRES / VERROU (maintien pendant 3 sec) pendant 3 secondes. L'icône de verrou et l'icône de verrouillage disparaîtront de l'écran.

25) Auto-nettoyage

Ce four autonettoyant utilise des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson) pour brûler complètement les graisses et les résidus restants ou les réduit à des cendres finement en poudre que vous pouvez essuyer avec un chiffon humide.

➤ ATTENTION

- ◆ Pendant le cycle d'auto-nettoyage, l'extérieur du four deviendra très chaud au toucher. Ne laissez pas les enfants sans surveillance près de l'appareil.
- ◆ Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées au cours du cycle d'auto-nettoyage d'un four. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.
- ◆ Ne recouvrez pas les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec une feuille d'aluminium. Cela se traduira par une mauvaise répartition de la chaleur, un mauvais effet de cuisson et des dommages permanents à l'intérieur du four. La feuille d'aluminium fondra et adhèrera

à la surface intérieure du four.

La porte du four est verrouillée pendant le processus d'auto-nettoyage. Ne forcez pas la porte du four pour l'ouvrir.

Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après un cycle d'auto-nettoyage. Tenez-vous à côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper. Le four est peut-être encore très chaud.

Avant un cycle d'auto-nettoyage

➤ REMARQUE

Retirez les grilles et les accessoires du four avant de commencer le mode d'auto-nettoyage.

Comment activer un cycle d'auto-nettoyage

① Sélectionnez la durée de l'auto-nettoyage, par exemple, 3 heures.

Appuyez sur Auto-nettoyage 2/3/5h une fois pour une durée de 3 heures, deux fois pour 5 heures, ou trois fois pour 2 heures. La durée par défaut est de 3 heures.

② Appuyez sur DÉMARRER pour commencer le cycle d'auto-nettoyage. Le verrou de porte motorisé s'engagera automatiquement.

➤ REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer un cycle d'auto-nettoyage si la fonction Verrouillage de Commande est activée ou que la température du four est trop chaude.
- La porte du four se verrouille automatiquement. L'écran affichera la durée de nettoyage restant. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que la température baisse à une température sûre / fraîche.

③ Lorsque le cycle d'auto-nettoyage est terminé, le mot "FIN" s'affichera sur l'écran et le four émettra 6 bips.

Après un cycle d'auto-nettoyage

- Vous trouverez peut-être des cendres blanches dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide après le refroidissement du four. (Si des taches blanches demeurent, retirez-les à l'aide d'un tampon de laine d'acier savonneux et rincez-les bien avec du mélange de vinaigre et d'eau.)
- Si le four n'est pas propre après un cycle, répétez le cycle.

Vous ne pouvez pas régler le four pour la cuisson jusqu'à ce que le four soit suffisamment refroidi pour ouvrir la porte.

26) Entretien et nettoyage du four

➤ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que toutes les commandes sont ÉTEINTES et que toutes les surfaces sont REFROIDIES avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.

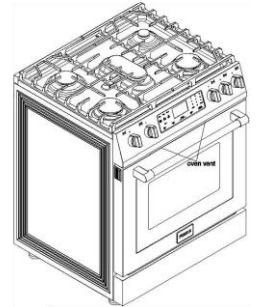


Si votre cuisinière est déplacée pour le nettoyage, l'entretien ou toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement réengagé lorsque la cuisinière est replacée.

Si vous ne réengagez pas le dispositif anti-basculement, la cuisinière peut basculer et causer des graves blessures.

Évent du four

- L'évent du four est situé sous la boîte de commande.
- Cette zone pourrait devenir chaude au cours du fonctionnement du four.
- Il est normal que la vapeur sorte de l'évent.
- L'évent est important pour une bonne circulation d'air. Ne bloquez jamais cet évent.



Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

- ✧ Pour le nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude et savonneuse.
- ✧ Pour les résidus et la graisse accumulée plus difficiles à enlever, le détergent liquide peut être appliqué directement sur la zone et reste pendant 30-60 minutes. Essuyez-les avec un chiffon humide et les séchez. N'utilisez pas de nettoyant abrasif sur les surfaces du four. Elles peuvent être rayées.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

- ① Secouez bien une bouteille de nettoyant ou d'agent de polissage pour appareils en acier inoxydable.
- ② Appliquez une petite quantité de nettoyant ou d'agent de polissage pour appareils en acier inoxydable sur un chiffon humide ou une serviette en papier humide.
- ③ Nettoyez une petite zone et, le cas échéant, frottez avec les grains d'acier inoxydable.
- ④ Séchez et polissez avec une serviette en papier propre et sèche ou un chiffon doux. Répétez si nécessaire.

➤ REMARQUE

- ◆ N'utilisez pas de tampon en laine d'acier. Il rayera la surface.
- ◆ Si l'appareil a été nettoyé avec un nettoyant à base d'huile minérale pour appareils en acier inoxydable, lavez la surface de l'appareil avec du liquide vaisselle et de l'eau avant d'utiliser un nettoyage ou un agent de polissage pour appareils en acier inoxydable.

Grilles de four

- ✧ Si les grilles sont laissées dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleue et la finition sera terne. Après le cycle d'auto-nettoyage et le refroidissement, essuyez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon contenant une petite quantité d'huile. Cela aidera les grilles à glisser plus facilement sur

leurs glissières.

- ❖ Les grilles coulissantes peuvent être nettoyées à la main avec un nettoyeur abrasif et de la laine d'acier. Pendant le nettoyage, veillez à ne pas laisser de l'eau ou du nettoyeur entrer dans les glissières sur les côtés de la grille.

➤ **REMARQUE**

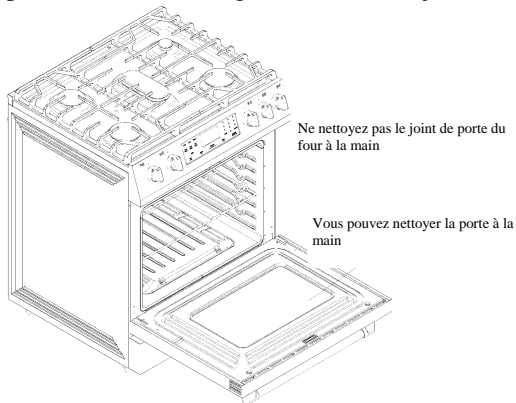
- ① N'affectez pas le nettoyage dans un lave-vaisselle.
- ② Si la grille devient difficile à retirer ou à remplacer, essayez légèrement les glissières de la grille de four avec de l'huile de cuisson. Ne frottez pas l'huile de cuisson sur les glissières.

Si la grille devient difficile à glisser, elle peut être lubrifiée avec du lubrifiant au graphite.

Porte du four

- ❖ Nettoyez soigneusement le haut, les côtés et l'avant de la porte du four à l'eau avec du savon. Rincez-la bien. Vous pouvez utiliser un nettoyeur pour vitres sur le verre extérieur de la porte du four. **NE PAS** tremper la porte dans l'eau. **NE PAS** pulvériser ou laisser l'eau ou le nettoyeur pour vitres entrer dans les événements de la porte. **NE PAS** utiliser de nettoyeurs pour four, de poudres nettoyantes ou de matériaux de nettoyage abrasifs à l'extérieur de la porte du four.

NE PAS nettoyer le joint de porte du four. Le joint de porte du four est fabriqué par matériau tissé et il est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou enlever ce joint.



27) Nettoyage des chapeaux de brûleur et des diffuseurs de flammes en laiton

- ① Vérifiez que le brûleur est éteint et laissez-le refroidir. Retirez le chapeau de brûleur et le diffuseur de flammes en laiton.

Lavez-les à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez-les.

- ② Utilisez une brosse en nylon dur ou un trombone droit pour dégager les encoches du diffuseur de flammes. Remplacez correctement le diffuseur de flammes et le chapeau de brûleur.

- ③ Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que tous les composants sont suffisamment froids pour toucher en toute sécurité.

- ④ Pour éviter les chocs électriques ou les brûlures, éteignez les commandes et assurez-vous que la cuisinière est froide avant le nettoyage.

- ⑤ N'utilisez pas de détergents de nettoyage agressifs ou abrasifs, de cires, d'agent de polissage ou de nettoyeurs commerciaux pour tables de cuisson pour nettoyer la table de cuisson.

- ⑥ N'utilisez qu'une éponge, un chiffon doux, une brosse en fibre ou en plastique et un tampon en nylon pour le nettoyage.

- ⑦ Les composants doivent être complètement séchés avant d'utiliser la table de cuisson.

- ⑧ Panneau de Commande, Poignée de Porte, Boîte de Commande.

- ⑨ Nettoyez le panneau de commande, la poignée de porte et la boîte de commande avec une solution de détergent doux et d'eau chaude.

- ⑩ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou d'épurateurs ; ils peuvent causer des dommages permanents à la finition.

- ⑪ Séchez les composants avec un chiffon doux sans peluche.

11. Guide de dépannage

Si vous ne trouvez pas de réponse à votre problème dans le tableau ci-dessous, ou que le problème ne peut pas être résolu, vous aurez besoin d'une assistance technique. Veuillez contacter le centre de service de FOTILE.

1) Table de cuisson

Problème	Cause probable	Solution
Certains brûleurs ne s'allument pas. Les flammes ne brûlent pas tout autour du chapeau de brûleur.	Les pièces du brûleur ou les allumeurs peuvent être mouillés, sales ou mal alignés.	Vérifiez que les pièces du brûleur sont propres, sèches et correctement assemblées. Vérifiez que les allumeurs sont propres et secs. Référez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour les instructions.
Les flammes du brûleur sont très grandes et jaunes.	Les orifices de lunette du brûleur sont bloqués. Les orifices du brûleur ou le chapeau de brûleur ne sont pas bien positionnés. La table de cuisson fonctionne avec un mauvais type de gaz. Le régulateur n'est pas installé, est défectueux ou est réglé pour le mauvais type de gaz.	Nettoyez les orifices de l'anneau de lunette du brûleur avec un trombone redressé, une aiguille et un fil. Retirez et réinstallez soigneusement la lunette et le chapeau de brûleur. Assurez-vous que le type de table de cuisson correspond à l'alimentation en gaz naturel. Vérifiez l'installation, remplacez le régulateur ou réglez le régulateur sur le gaz approprié.
Il y a des étincelles mais pas de flammes.	La vanne d'arrêt du gaz est en position « FERMÉ »(OFF).	Tournez la vanne d'arrêt sur la position « OUVERT »(ON).
Les allumeurs produisent des étincelles en continu après l'allumage des flammes.	La polarité de l'alimentation électrique est inversée. Les allumeurs sont mouillés ou sales.	Faire corriger la polarité. Séchez ou nettoyez les allumeurs.
Les flammes du brûleur s'enflamment à basse vitesse.	La pression d'alimentation en gaz est faible. Les trous d'entrée du gaz autour des boutons sont bloqués.	Contactez la compagnie de gaz. Enlevez les obstacles.
Les flammes se sont soudainement éteintes.	Un flux d'air ou un déversement éteint les flammes.	Aucune action n'est requise. Le brûleur détectera cela et le rallumera automatiquement. Cependant, s'il y a un déversement important, nous vous recommandons d'éteindre le brûleur et de nettoyer le brûleur et la zone du carter. Référez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour les instructions.
Il y a une coupure de courant. Puis-je toujours utiliser les brûleurs de la table de cuisson?	Il y a une panne de courant dans votre région.	Les brûleurs de la table de cuisson peuvent toujours être utilisés. Pour les allumer : En tenant une allumette allumée au diffuseur de flammes, poussez dans le bouton de commande et tournez-le contre le sens des aiguilles d'une montre à ALLUMER (LITE). Lorsque les flammes brûlent tout autour du brûleur, vous pouvez régler la chaleur. Important! Si les flammes sont éteintes en cas de panne de courant, tournez immédiatement le bouton vers FERMÉ, car le brûleur ne se rallume pas automatiquement et le gaz peut s'échapper.

2) Four

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas complètement branchée sur la prise de courant.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans la prise de courant sous tension et correctement mise à la terre.
	Un fusible dans votre maison peut être brûlé ou le disjoncteur se déclenche.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Référez-vous au chapitre sur l'opération du four à partir de la page 11.
	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
	Le ligne de service est incomplète.	Appelez pour la réparation.
Le four ne s'allume pas.	Panne de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour le service.
La lumière du four ne s'allume pas.	L'ampoule est lâche ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule.
	L'interrupteur actionnant la lumière est endommagé.	Appelez pour la réparation.
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas complètement branché sur la prise de courant ou un fusible dans votre maison peut être brûlé ou le disjoncteur se déclenche.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur une prise de courant sous tension et correctement mise à la terre. Vérifiez le fusible et les disjoncteurs.
	Le ligne de service est incomplète.	Appelez pour la réparation.
	Panne de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour le service.
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	Les commandes du four ont été mal réglées.	Référez-vous à la section sur l'utilisation du gril à partir de la page 13.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Remplacez la grille pour assurer un écart adéquat entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément de gril pour la cuisson.
	La viande n'a pas été bien correctement préparée.	Enlevez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords de graisse qui peuvent se relever pour laisser le maigre intact.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire pour la cuisson au gril fréquente.

Problème	Cause probable	Solution
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement.	Les commandes du four sont mal réglées.	Référez-vous au chapitre sur l'opération du four à partir de la page 11.
	La grille du four a été mal ou irrégulièrement positionnée.	Référez-vous à la section sur l'utilisation des grilles de four à la page 13.
	Des ustensiles de cuisine incorrects ou des ustensiles de cuisine de taille incorrecte sont utilisés.	Référez-vous à la section sur le réglage du thermostat à la page 14.
	Le capteur du four doit être ajusté.	
Les aliments ne sont pas correctement cuits au gril.	La taille de portion peut ne pas être appropriée.	Référez-vous au guide de cuisson pour les tailles de portion à la page 11 et puis essayez à nouveau.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Référez-vous au guide de recommandations pour la cuisson au gril à la page 14.
	Les ustensiles de cuisine ne conviennent pas à la cuisson au gril.	Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés.
	Dans certaines régions, la puissance (tension) peut être faible.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes. Référez-vous au guide de recommandations pour la cuisson au gril à la page 14.
La température du four est trop élevée ou trop faible.	Le capteur du four doit être ajusté.	Référez-vous à la section sur le réglage du thermostat à la page 14.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour démarrer un cycle d'auto-nettoyage.	Laissez refroidir la cuisinière, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Référez-vous à la section sur l'auto-nettoyage à la page 15.
	Un cycle d'auto-nettoyage ne peut pas être activé si la fonction de verrouillage du four a été activée ou qu'un élément de surface radiant est activé.	Déverrouillez le four (voir page 15). Assurez-vous que tous les éléments de surface sont désactivés.
Des fumées excessives se produisent pendant un cycle d'auto-nettoyage.	Il y a trop de saletés dans le four.	Appuyez sur ARRÊT. Ouvrez les fenêtres pour éliminer la fumée dans la pièce. Patientez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essuyez l'excès de saleté, et puis recommencez le cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne peut pas être ouverte après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
Le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four sont mal réglées.	Référez-vous à la section sur l'auto-nettoyage à la page 15.
	Le four est très sale.	Essayez les retombées lourdes avant de commencer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours fortement souillés peuvent devoir être auto-nettoyés à nouveau ou pendant une plus longue période de temps.

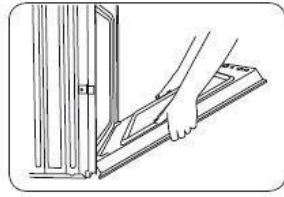
Problème	Cause probable	Solution
De la vapeur fuit de l'évent.	Lorsque la fonction de convection est activée, il est normal que de la vapeur fuit de l'évent du four.	Ceci est un fonctionnement normal, au lieu d'une défaillance du système. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
	Avec l'augmentation du nombre de grilles ou de la quantité d'aliments à cuire, la qualité de vapeur visible augmentera.	
Une odeur brûlante ou huileuse sort de l'évent.	Ceci est normal dans un nouveau four et disparaîtra avec le temps.	Pour accélérer le processus, définissez un cycle d'auto-nettoyage pendant au moins 3 heures. Référez-vous à la section sur l'auto-nettoyage à la page 15.
Forte odeur.	Une odeur provenant de l'isolation autour de l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations du four.	Faites fonctionner le four vide en mode de cuisson à 400°F pendant 1 heure.
Le ventilateur est bruyant.	Le ventilateur à convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement.	Ceci est un fonctionnement normal, au lieu d'une défaillance du système.
Les grilles de four sont difficiles à glisser.	Les grilles brillantes et argentées sont nettoyées dans un cycle d'auto-nettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier et essuyez les bords des grilles de four avec la serviette.
La porte du four est verrouillée.	Le disjoncteur s'est déclenché ou il y a eu une panne de courant lorsque la porte du four est verrouillée.	Activez le verrouillage de commande, puis déverrouillez la commande. Référez-vous à la section « Verrouillage de Commande » à la page 12.

3) Code d'information

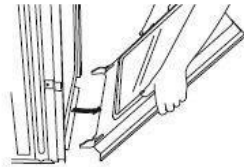
Code d'erreur	Cause probable	Solution
E0	Problème d'allumage du capteur du four.	Appuyez sur ANNULER et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toutes les sources d'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, et puis raccordez-les. Si cela ne résout pas le problème, appelez pour la réparation.
E1	La porte du four détecte un circuit défectueux.	
E2	La communication entre l'unité principale et l'unité tactile est interrompue.	
E3	Le verrou de la porte du four est mal positionné.	
E4	La température du four est trop élevée	
E5	La température n'augmente pas.	
E6	La température du four ne peut pas atteindre la valeur définie.	
E7	La température du four est trop basse que le réglage.	
E8	Le circuit de verrouillage de la porte du four est en panne.	
E9	Erreur de passage à zéro.	

4) Démontage de la porte du four **ATTENTION**

① La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous démontez et soulevez la porte.



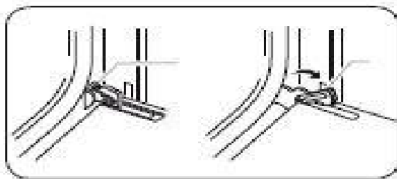
② Ne soulevez pas la porte par la poignée. Utilisez deux mains pour démonter la porte du four. Pour les fours à double étages, repérez le processus pour chaque porte.



- Avant de démonter la porte du four, préparez une surface où couverte d'une couverture molle vous placez la porte.

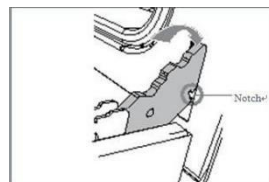
Vous pouvez également utiliser les poteaux d'angle dans les matériaux d'emballage.

- Ouvrez la porte du four.
- Localisez les verrous de charnière de la porte du four dans les deux coins de la porte du four, puis faites pivoter les verrous de charnière vers l'avant.



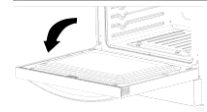
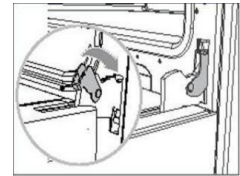
la porte du four à la position déverrouillée. Si le verrou de charnière de la porte ne tourne pas complètement (voir l'illustration B sur la gauche pour un exemple de rotation complète), vous ne pourrez pas démonter correctement la porte.

A. Verrou de charnière de la porte du four en position verrouillée.



B. Verrou de charnière de la porte du four en position déverrouillée.

- Fermez partiellement la porte pour engager le verrou de charnière de la porte.
- La porte s'arrêtera là.
- Saisissez les bords de la porte du four avec les deux mains. Soulevez et tirez la porte du four vers vous et démontez-la. Vous devriez déplacer doucement la porte d'un côté à l'autre en la tirant.
- Mettez la porte du four de côté sur la surface de travail couverte préparée avec la porte du four reposant sur sa poignée.



5) Remplacement de la porte du four

- Tenez fermement la porte dans une position approximativement ouverte.
- Insérez les languettes de charnière dans les fentes en vous assurant que les encoches des deux côtés tombent en place comme illustré.
- Ouvrez complètement la porte comme illustré.
- Fermez complètement les leviers sur les charnières gauche et droite, comme illustré, puis fermez la porte.

6) Démontage et remplacement du tiroir de rangement

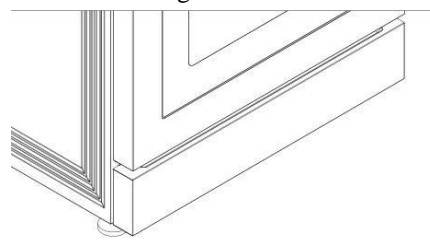
Le tiroir de rangement est un bon endroit pour ranger les ustensiles de cuisine et les rôtissoires. Ne rangez pas de matières plastiques ou inflammables dans le tiroir. Nettoyez le tiroir de rangement avec un chiffon humide ou une éponge. N'utilisez jamais de tampons abrasifs agressifs ou de récurage.

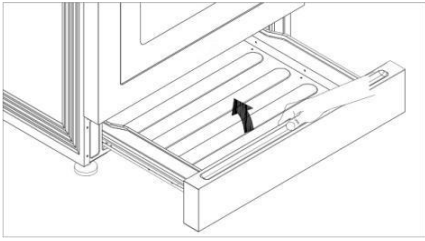
Comment démonter le tiroir de rangement

- ① Tirez le tiroir directement jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- ② Inclinez l'avant du tiroir vers le haut et tirez-le hors de votre cuisinière.

Comment remplacer le tiroir de rangement

- ③ Reposez les glissières du tiroir sur la butée de cuisinière.
- ④ Poussez le tiroir directement vers l'arrière jusqu'à ce qu'il tombe en place.
- ⑤ Faites glisser le tiroir dans le four.



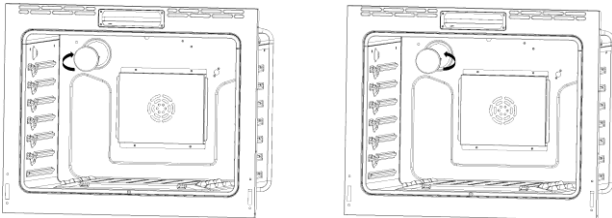


7) Remplacement de la lumière du four

- ① Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids. Débranchez la cuisinière ou déconnectez l'alimentation.
- ② Tournez le couvercle de l'ampoule en verre à l'arrière du four contre le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
- ③ Tournez l'ampoule contre le sens des aiguilles d'une montre pour la retirer de sa douille.
- ④ Insérez une nouvelle ampoule électrique de 40W, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la serrer.
- ⑤ Reposez le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ⑥ Branchez la cuisinière ou reconnectez l'alimentation.

ATTENTION

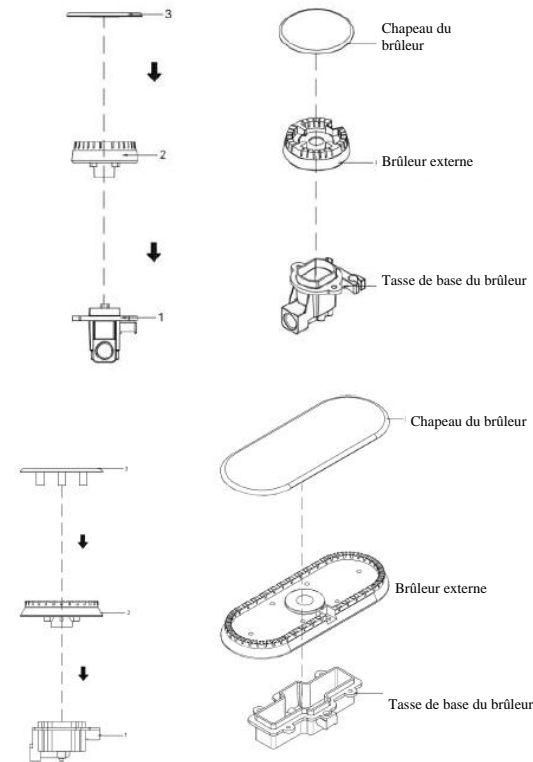
Avant de remplacer l'ampoule du four, déconnectez l'alimentation électrique de la cuisinière au fusible principal ou au panneau de disjoncteur. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.



8) Remplacement des pièces du brûleur

Cette figure montre comment remplacer les pièces du brûleur. Lors du remplacement des brûleurs, assurez-vous que les deux goupilles de positionnement au bas du diffuseur de flammes en laiton sont correctement alignées avec les trous de goupille au sommet de l'anneau de mijotage.

Un alignement incorrect produira une flamme potentiellement dangereuse et de mauvaises performances du brûleur, telles que des étincelles / des clics.



Garantie de la Cuisinière Encastrable au Gaz

Cette Cuisinière (le « **Produit** ») est vendue avec une garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat d'origine. FOTILE réparera ou remplacera (déterminé par FOTILE, selon le cas) toutes les pièces de cet appareil qui s'avèrent défectueuses dans matériaux ou les processus de fabrication, à condition que l'appareil est utilisé et entretenu conformément au manuel d'utilisation d'accompagnement.

Les pièces cosmétiques telles que les portes, les boutons, les grilles et les étagères ne sont pas couvertes par la garantie.

Cuisinière RLS30506	Les pièces et les services (pièces fonctionnelles seulement) d'une (1) année, sauf les pièces cosmétiques (portes, boutons et grilles).
---------------------	---

EXCLUSIONS DE GARANTIE

Le numéro de série d'origine a été dégradé, supprimé ou modifié et ne peut pas être lu. Appels de service pour corriger l'installation et instructions d'utilisation de l'appareil.

Appel de service pour réparer ou remplacer le fusible de l'appareil, réinitialiser le disjoncteur, les ampoules, les boutons, les poignées et d'autres composants cosmétiques.

Appels de service qui n'impliquent pas de dysfonctionnement ou de défauts dans les matériaux ou les processus de fabrication au cours de l'utilisation domestique ordinaire de l'appareil ou utilisés non conformément aux instructions fournies.

Produits utilisés dans un environnement commercial.

Perte alimentaire due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.

Dommages à la finition de l'appareil ou à la maison pendant le transport et l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les murs, etc.

Dommages causés par : Service effectué par des centres de service non agréés; utilisation de pièces autres que de véritables pièces du fabricant ou de causes externes, telles que l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique, les accidents, les incendies et les catastrophes naturelles.

Dépenses liées au transport, à la perte de revenu pour l'entretien à domicile ou à la mise à disposition de l'appareil au service.

Les coûts supplémentaires comprennent, mais sans s'y limiter, les appels de service après les horaires, dans les week-ends ou les vacances, ou les dépenses de kilométrage pour les appels de service vers les régions éloignées non desservies.

Transformation de votre produit à partir de gaz naturel ou de gaz de pétrole liquéfié.

Dommages ou réparations aux allumeurs de porcelaine, étalonnages et réglages normaux après installation et la configuration, y compris les réglages du brûleur.

SERVICE SUR PLACE :

FOTILE déterminera, à sa seule discrétion, si le Produit est éligible au service sur place. Pour les services sur place, veuillez contacter FOTILE aux coordonnées ci-dessous. FOTILE étudiera le problème du Produit et déterminera si le Produit est éligible au service sur place. Les représentants du service à la clientèle de FOTILE peuvent déterminer l'éligibilité au Produit en fonction de votre description du Produit, ce qui peut conduire à déterminer que le produit (ou une partie de celui-ci) doit être renvoyé à un centre de service de FOTILE au lieu d'un service sur place. Le service sur place peut être indisponibles dans certaines régions où il n'y a aucun fournisseur de services agréé. Un fournisseur de services agréé est considéré comme indisponible si son service commercial est situé à plus de 40 milles de l'Acheteur. Dans le cas où le service sur place n'est pas disponible, et que FOTILE détermine que le Produit (ou une partie de celui-ci) doit être renvoyé au centre de service de FOTILE, il les frais seront à la charge de FOTILE. Le Produit (ou une partie de celui-ci) renvoyé à FOTILE doit être correctement emballé par vous et expédié dans son emballage original ou équivalent. Vous êtes responsable de livrer le Produit (ou une partie de celui-ci) à un expéditeur crédible. Si l'Acheteur ne peut pas obtenir d'emballage approprié ou de services d'expédition appropriés, FOTILE peut, à sa seule discrétion, fournir l'emballage et l'expédition à vos frais. Si FOTILE détermine que vous êtes éligible au service sur place, vous devez fournir à notre fournisseur de services agréé un accès clair, complet, dégagé et facile à l'avant et à l'arrière du Produit. Le service sur place n'inclut pas l'enlèvement, la réinstallation ou le transport du Produit (ou d'une partie de celui-ci) par le fournisseur de services. Certaines réparations sur place peuvent devoir être effectuées hors site et, à la discrétion de FOTILE, exiger que le produit (ou une partie de celui-ci) soit renvoyé directement au centre de service de FOTILE. Une fois que FOTILE a reçu le Produit (ou une partie de celui-ci) et le réparé ou remplacé, FOTILE retournera le Produit réparé / remplacé (ou une partie de celui-ci) à l'Acheteur.

Exclusion des garanties implicites; Limitation des remèdes

Le seul remède exclusif du client en vertu de cette garantie limitée est de procéder à la réparation ou au remplacement du Produit conformément aux dispositions de la présente garantie. La garantie n'est valide qu'en Amérique du Nord et sera invalide si le consommateur ou un fournisseur de services non agréé par le fabricant tente de réparer le Produit.

Le fabricant ne sera pas responsable des dommages consécutifs ou accidentels tels que les dommages matériels et les

frais supplémentaires résultant du non-respect de cette garantie écrite limitée ou implicite.

Limitations:

Les garanties expresses de cette garantie limitée remplacent tous les autres garanties et, sauf dans la mesure interdite par la loi applicable, excluent toutes les autres garanties et conditions, expresses ou implicites, qu'elles découlent de la loi, des règlements, des procédures et les pratiques commerciales, y compris, mais sans s'y limiter, les garanties ou conditions implicites concernant la qualité marchande et / ou la qualité, l'adéquation à un usage ou un but particulier et / ou la non-contrefaçon. FOTILE ne garantit pas le fonctionnement ininterrompu ou sans erreur du présent Produit. Aucune entité autre que FOTILE n'est autorisée à prolonger, agrandir ou transférer cette garantie au nom de FOTILE. En aucun cas, FOTILE ne sera responsable de dommages accidentels, spéciaux, consécutifs, économiques, exemplaires ou indirects de quelque nature que ce soit (y compris, sans s'y limiter : perte de profit ou de temps, ou perte d'utilisation ou perte de données) découlant de ou lié de quelque manière que ce soit à l'utilisation ou à la performance du Produit ou à une défaillance du Produit, même si FOTILE en a connaissance ou a été informée de la possibilité de tels dommages. Les remèdes décrits dans cette garantie limitée constituent l'exécution complète de toutes les obligations et responsabilités de FOTILE envers les clients en ce qui concerne le Produit et constituent une satisfaction complète de toutes les réclamations, qu'elles soient basées sur un contrat, une négligence, une responsabilité stricte ou autre.

AUCUNE GARANTIE (EXPRESSE OU IMPLICITE), Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE CONCERNANT LA MARCHANDISABILITÉ OU D'APPLICABILITÉ À DES FINS, NE S'APPLIQUE APRÈS LA PÉRIODE DE GARANTIE EXPRESSE SUSMENTIONNÉE, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE (PAR UNE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE ENTITÉ À L'ÉGARD DU PRODUIT) NE SERA CONTRAIGNANTE POUR FOTILE. CETTE GARANTIE EST LA GARANTIE EXCLUSIVE EN CE QUI CONCERNE LE PRODUIT ET FOTILE EST LE FOURNISSEUR EXCLUSIF DE GARANTIE POUR LE PRODUIT. LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT EST LE REMÈDE EXCLUSIF DU CONSOMMATEUR. FOTILE NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCIDENTIELS OU CONSÉCUTIFS RÉSULTANT DE L'UTILISATION, D'UNE UTILISATION ABUSIVE OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER LE PRODUIT. NONOBTANT CE QUI PRÉCÈDE, LA RÉCLAMATION DU CONSOMMATEUR CONTRE FOTILE NE DOIT PAS DÉPASSER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR FOTILE. CETTE GARANTIE NE PEUT ÊTRE ÉTENDU À PERSONNE AUTRE QUE L'ACHETEUR CONSOMMATEUR FINAL ORIGINAL DU PRODUIT NI TRANSFÉRÉ.

Cette garantie s'applique dans la mesure maximale non interdite par la loi. Certains états / provinces n'autorisent pas la limitation de la durée de la garantie implicite, ni l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels consécutifs, ni la limitation des garanties ; par conséquent, les limitations ou exclusions susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à l'Acheteur, uniquement dans ces provinces particulières. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre. À l'exception des acheteurs consommateurs résidant au Québec, cette garantie limitée est régie par les lois de la province au Canada dans laquelle l'acheteur a acheté le Produit. Pour les acheteurs consommateurs résidant au Québec, cette garantie limitée est régie par les lois du Québec. Dans le cas où une clause expresse ou implicite de cette garantie est réputée nulle, cette clause sera dissociée de la garantie, sans préjudice de l'applicabilité du reste de la garantie.

Service de garantie et informations de dépannage Pour les Consommateurs aux États-Unis

FOTILE Amérique serviceusa@fotile.com 1-888-315-0366

us.fotileglobal.com

Pour les Consommateurs au Canada FOTILE Canada service@fotileca.com

1-844-315-0315

ca.fotileglobal.com

FOTILE

UN SOPLO DE INGENIERÍA FRESCA®

Manual de Usuario y Mantenimiento para el Deslizamiento de Gas en el Horno de 30"

**Modelo:
RLS30506**

GRACIAS POR HACER DE FOTILE UNA PARTE DE SU CASA.

¡Gracias por comprar una serie de productos diseñados y fabricados por FOTILE! Lea cuidadosamente este manual y siga las instrucciones antes del uso y la instalación. Esto es muy importante para mantener el producto en buenas condiciones de trabajo, y también permite una experiencia satisfactoria para usted.

Le recomendamos que no dude en ponerse en contacto con el Centro de Servicio FOTILE cuando necesite servicio de asesoramiento, reparación o mantenimiento para que podamos prestarle servicio oportunamente.

FOTILE

¡La Felicidad Comienza en su Cocina!

Tabla de Contenidos

1.	Advertencias	4	7)	Panel de control del horno	12
2.	Antes de empezar	4	8)	Establecer reloj.....	12
3.	Seguridad y Advertencias.....	5	9)	Configurar temporizador de cocina.....	13
1)	Símbolo de Seguridad.....	5	10)	Bloqueo de control.....	13
2)	Peligro de Descarga Eléctrica	5	11)	Tiempo de cocción	13
3)	Peligro de Vuelco.....	5	12)	Inicio retardado	13
4)	Peligro de Explosión.....	5	13)	Encender y apagar la luz	13
5)	Peligro de Incendio	5	14)	Configuración mínima y máxima	14
6)	Peligro de Intoxicación	6	15)	Hornear	14
7)	Peligro de Superficie Caliente	6	16)	Horneado por convección	14
8)	Otros consejos de Seguridad.....	6	17)	Asado por convección.....	14
9)	Instrucciones de Seguridad del Horno de Autolimpieza	7	18)	Asar	14
10)	Guía de funcionamiento para el cierre de válvulas de aire de seguridad.....	8	19)	Mantente caliente.	14
5.	Requisitos de suministro de gas	8	20)	Usar Sabbath	14
6.	Dimensiones y autorizaciones	8	21)	Unidad de temperatura (selección de temperatura Fahrenheit o Celsius)	15
7.	Requisitos de alimentación.....	9	22)	Tiempo del día (12 horas / 24 horas) ..	15
8.	Horno de suministro de gas conectado... 10		23)	Sonido encendido / apagado	15
1)	Horno de suministro de gas conectado	10	24)	Bloqueo de control.....	15
2)	Después de la instalación.....	10	25)	Autolimpieza.....	16
9.	Primer uso	11	27)	Limpieza de la tapa del quemador y del esparcidor de llama de latón	17
10.	Guía de seguridad para cocinas	11	11.	Guía de solución de problemas	18
1)	Ignición del quemador de superficie... 11		1)	Estufa	18
2)	Hervir a fuego lento	11	2)	Horno	19
3)	Tamaño de la llama.....	12	3)	Código de información.....	21
4)	Fallo de alimentación.....	12	4)	Precauciones para quitar la puerta del horno	22
5)	Estufa	12	5)	Reemplace la puerta del horno.....	22
6)	Rejilla del quemador	12	6)	Eliminación y reposición del cajón de almacenamiento	22
			7)	Reemplace la lámpara del horno	23
			8)	Sustitución de los componentes del quemador	23

1. Advertencias

Estas son las advertencias más críticas que se resumen a continuación.

Advertencia: el incumplimiento de estas instrucciones puede dar lugar a incendios o explosiones, daños materiales, lesiones corporales o muerte.

- **No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este equipo o de cualquier otro equipo.**
- **QUÉ HACER SI HUELE GAS**
- **No intente encender ningún aparato eléctrico.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico.**
- **No use ningún teléfono en su edificio.**
- **Llame a su proveedor de gas al teléfono de su vecino inmediatamente. Siga las instrucciones del proveedor de gas.**
- **Si no puede contactar al proveedor de gas, llama a los bomberos.**
- **La instalación y el servicio deben llevarse a cabo por personal cualificado de instalación, agencia de servicio o proveedor de gas.**

⚠ ADVERTENCIA:

Nunca Maneje la Parte Superior de la Superficie del aparato sin Supervisión.

- **El incumplimiento de esta advertencia puede dar lugar a incendios, explosiones o quemaduras, lo que puede dar lugar a la pérdida de bienes, lesiones corporales o la muerte.**
- **En caso de incendio, manténgase alejado de los aparatos eléctricos y llame al departamento de bomberos inmediatamente.**

NO INTENTE APAGAR EL FUEGO DE ACEITE / GRASA CON AGUA.

PROPUESTA DE CALIFORNIA 65
PROPUESTA DE CALIFORNIA 65
ADVERTENCIA

⚠ ADVERTENCIA

Este producto contiene uno o más productos químicos conocidos en California que pueden causar cáncer, defectos congénitos u otros riesgos reproductivos

Los aparatos de gas pueden causar una exposición de bajo nivel a algunas de estas sustancias, incluyendo benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causada principalmente por la combustión incompleta de combustibles de gas natural o propano

Reducir al mínimo la exposición a estas sustancias abriendo ventanas o utilizando ventiladores o capuchas

ESTADO DE MASSACHUSETTS

En Massachusetts, se aplican las siguientes instrucciones de instalación

- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por contratistas cualificados o autorizados de Massachusetts, fontaneros o instaladores de gas
- Si se utiliza una válvula de bola, será del tipo de mango-T
- No más de 3 pies cuando se utilice un conector de gas flexible

2. Antes de empezar

Asegúrese de que el dispositivo anti-vuelco para la marcha está instalado correctamente.

- ✓ Localice el modelo y el número de serie en la etiqueta CSA en la esquina inferior derecha del tablero. Por favor, tome nota de estas cifras para referencia adicional al espacio proporcionado en la sección 'Garantía y servicio'.
- ✓ Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Seguridad y Advertencias".

Retire todos los envases del (los) horno (s) y cocine la parte superior. Recicla los artículos que puedas usar. Si queda algún residuo de adhesivo en las superficies, retire el líquido de lavado de la tela suave. No use detergentes duros o abrasivos.



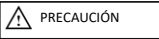
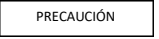

- ✓ Antes de utilizar el horno de cocción, asegúrese de seguir las instrucciones bajo "Primer uso".

A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones personales o daños durante el uso del aparato,

siga las siguientes instrucciones de seguridad importantes:

3. Seguridad y Advertencias

1) Símbolo de Seguridad

Símbolo	Definición
	Esto le avisará sobre posibles peligros para la seguridad personal o de la propiedad. Obedezca todas las reglas de seguridad para evitar cualquier daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
	ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa, que, si no se evita, podría resultar en lesiones graves o la muerte.
	PRECAUCIÓN indica una situación peligrosa moderada, que, si no se evita, podría resultar en lesiones leves o moderadas.
	PRECAUCIÓN - cuando se utiliza sin el símbolo de alerta de seguridad, indica una situación potencialmente peligrosa, que, si no se evita, podría resultar en daños a la propiedad.
	IMPORTANTE utilizado para la instalación, operación y mantenimiento de información que no están relacionadas con la seguridad.

2) Peligro de Descarga Eléctrica

√ Antes de retirar la bombilla defectuosa del horno, asegúrese de apagar el fusible principal o el panel de interruptores. Si no sabe cómo hacerlo, póngase en contacto con el electricista.

No retire la patada ni el panel trasero. Debido a los cables eléctricos en la parte posterior, los dos paneles sólo pueden ser removidos por técnicos cualificados. El aparato está equipado con un enchufe de puesta a tierra de tres puntas a fin de prevenir el riesgo de choque eléctrico y debe insertarse de forma directa en un enchufe de puesta a tierra adecuado. En cualquier caso, no corte ni retire la horquilla de tierra de este enchufe. El incumplimiento de esta recomendación puede dar lugar a la muerte o a una descarga eléctrica.

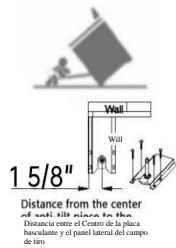


3) Peligro de Vuelco

Todos los hornos dan propina y dañan a adultos y niños. Para evitar que se vuelque, instale un dispositivo antivuelco suministrado con su

estufa. Siga todas las instrucciones de instalación.

No pise, ni se apoye ni se siente en la puerta del horno, ni coloque objetos pesados en la puerta del horno, incluso si el dispositivo de seguridad está instalado. Esto puede resultar en lesiones personales.



Si se mueve el horno, vuelva a activar el dispositivo antivuelco. Manténgase alejado del alcance mientras el dispositivo antivuelco está en su lugar y conectado.

Asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté instalado de la siguiente manera:

- 1 Deslice el horno hacia adelante.
- 2 Instale el dispositivo antivuelco como se describe en las instrucciones.
- 3 Incline la parte delantera del horno de forma segura y deslice lentamente el horno hacia atrás contra la pared.
- 4 El perno trasero debe deslizarse debajo del soporte. No utilice el aparato hasta que esté asegurado. No seguir este consejo puede resultar en lesiones graves.

4) Peligro de Explosión

Si huele a gas, no use aparatos eléctricos. Abra una ventana o puerta para permitir que el gas escape y siga las instrucciones en la portada de este manual.

No utilice agua en fuegos de grasa. Puede producirse una violenta explosión de vapor.

Apague todos los quemadores y apague el fuego con un extintor de polvo seco o un extintor de espuma. No trates de ahogarte con una manta inflamable.

No caliente los recipientes de alimentos sin abrir, como las latas. La acumulación de presión puede causar que el contenedor se rompa y causar lesiones. El incumplimiento de esta recomendación puede dar lugar a lesiones corporales o a la muerte.



5) Peligro de Incendio

Nunca use aparatos eléctricos como calentadores de espacio. El personal puede resultar herido o incendiado.

Mantenga el área alrededor del aparato libre de materiales inflamables (por ejemplo, papel tapiz, cortinas, cortinas, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables).

Limpie el horno y los quemadores regularmente

No permita que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen en la superficie o cerca del aparato.

No cuelgue nada (por ejemplo, una servilleta) en el mango del horno. Algunos tejidos pueden arder o derretirse al calentarse. No deje que el quemador de la parte superior del horno desatendido durante su uso.

Hervir puede conducir a fumar y a derrames de grasa que pueden encenderse. Nunca rocíe un limpiador de aerosoles en o alrededor del aparato mientras los quemadores estén encendidos, asegurándose de que todos los controles estén apagados y el equipo se enfríe. Los gases aerosoles y los productos químicos de este limpiador pueden encenderse o causar corrosión de las piezas metálicas cuando se calientan.

No almacene materiales inflamables cerca de la parte superior del horno

Los materiales inflamables no deben almacenarse en el horno ni cerca de la parte superior del horno. Los accidentes pueden causar incendios graves.

6) Peligro de Intoxicación

Nunca cubra ninguna ranura, agujero o canal en la parte inferior del horno, ni cubra el estante entero o el suelo del horno con materiales como papel de aluminio. Esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de aluminio también puede almacenar calor y causar riesgo de incendio.



Limpie el aparato con precaución. Si utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras de vapor. Algunos detergentes producen humo nocivo si se aplican a superficies calientes. Siga las instrucciones del fabricante del limpiador.

No utilice este dispositivo como calentador para calentar o calentar la habitación. Esto puede causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del aparato.

El incumplimiento de esta recomendación puede causar intoxicación o muerte.

7) Peligro de Superficie Caliente

Las partes accesibles pueden calentarse durante su uso.

No toque el quemador, la zona cercana al quemador, la parrilla, la sartén, la bandeja de goteo de grasa,



La superficie interna de un elemento de calefacción o horno. Estos pueden ser lo suficientemente calientes para causar quemaduras, incluso si son de color oscuro. No toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con estas piezas y superficies durante y después de su uso hasta que tengan tiempo suficiente para enfriarse. Otras partes y superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras - entre estas áreas están las rejillas, el borde posterior y los respiraderos del horno en la parte posterior de la parte superior de cocción, borde delantero, superficies adyacentes a la parte superior de cocción, y la puerta del horno.

Sólo se pueden utilizar latas secas. Los soportes húmedos o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras de vapor. No deje que el soporte de la olla toque el elemento de calefacción caliente. No use

toallas ni otra tela gruesa.

Deje enfriar la grasa caliente antes de intentar el tratamiento. El incumplimiento de esta recomendación puede causar quemaduras y quemaduras.

8) Otros consejos de Seguridad

Lea el prospecto antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar este dispositivo. El equipo se utilizará únicamente para su uso previsto, como se describe en la presente especificación.

Pon el horno.

Asegúrese de que su horno está correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado.

No instale ni maneje hornos dañados.

No opere si el equipo está dañado o no funciona correctamente. Si recibe un producto dañado, póngase en contacto con su distribuidor o instalador inmediatamente.

Saber cómo apagar la energía en una emergencia

Asegúrese de que el Instalador le muestre dónde y cómo apagar la energía del horno (es decir, la ubicación del fusible principal o el panel de interruptores), y dónde y cómo apagar el suministro de gas a la horno en caso de emergencia.

No dejes al niño solo en el horno.

Los niños no deben permanecer solos ni desatendidos en las zonas de uso del aparato. Nunca se les debe permitir jugar con el aparato o sentarse o pararse en cualquier parte del aparato.

No pongas juguetes ni dulces en el horno.

No use el horno como espacio de almacenamiento. El almacenamiento en el horno puede causar lesiones accidentales.

Por razones de seguridad, no almacene artículos de interés para los niños en armarios por encima o detrás del horno - los niños pueden sufrir lesiones graves si suben a el horno y entran en contacto con los artículos.

No utilice ropa suelta que pueda arder.

Nunca utilice ropa suelta o suspendida cuando use este equipo.

No repare ni reemplace sus propias piezas (A menos que se recomiende)

No reparar ni reemplazar ningún componente del aparato a menos que se indique lo contrario en el manual. Todas las demás reparaciones serán realizadas por personal técnico cualificado. Antes del mantenimiento, el técnico debe desconectar el equipo de la fuente de alimentación.

Abra cuidadosamente la puerta del horno

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno permitiendo que el aire caliente o el vapor escapen antes de retirar o reemplazar los alimentos.

Mantenga la línea de ventilación del horno abierta.

No toque el estante del horno caliente

Asegúrese de que el horno se enfríe antes de deslizar el soporte del horno en el horno para proteger sus manos de quemaduras. Si es necesario retirar los estantes cuando el horno esté caliente, no permita que los guantes

del horno o el soporte de la olla entren en contacto con la base del horno o los elementos calientes de calefacción en el horno.

Puerta de horno de vidrio protector

No utilice limpiadores ásperos / abrasivos, limpiaparabrisas o raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y causar que el vidrio se rompa.

No pise ni coloque objetos pesados (como pavos) en la puerta del horno.

Comprobar si hay fugas de aire

Después de la instalación, compruebe si hay fugas de aire de acuerdo con las instrucciones antes de su uso.

Debe instalarse una cubierta de ventilación

El aparato no debe funcionar sin una cubierta de ventilación adecuada y operable.

Utilizar una herramienta de conversión de gas adecuada

Esta estufa sólo utiliza gas natural. En caso de GLP, utilice el kit de conversión (no incluido en el horno).

Por favor, deje que un técnico certificado instale el dispositivo y el kit de conversión. Si está planeando revender la unidad, indique si el gas natural o el kit LP está instalado.

No busque artículos sobre la estufa cuando esté encendida

Tenga cuidado al buscar artículos almacenados en gabinetes por encima del aparato.

Antes de utilizar este producto, lea todas las instrucciones para garantizar un funcionamiento correcto y seguro. Instale o localice el producto únicamente de acuerdo con la instalación proporcionada.

Descripción.

No intente ajustar, reparar, mantener ni reemplazar ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en esta guía.

No utilice el horno como calentador.

No deje a los niños desatendidos en la zona donde está en uso el horno. No permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del horno. No dejes que los niños jueguen en el horno. Todas las reparaciones deben ser entregadas a técnicos cualificados. Pida a los técnicos que le muestren la posición de la válvula de cierre de gas y cómo cerrarla en caso de emergencia.

Desconecte siempre el equipo antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento.

No utilice limpiadores detergentes abrasivos o corrosivos en este equipo.

No utilice limpiadores o detergentes abrasivos o corrosivos en este equipo. Pueden causar daños permanentes a la superficie. Durante la cocción, ajuste los controles del quemador para que la llama caliente sólo la parte inferior del utensilio y no se superponga en los lados del utensilio.

Los aparatos de conducción de calor lento (ollas y sartenes), como las ollas de vidrio, se utilizarán junto con las llamas de los quemadores de horno baja o media.

Apague todos los controles y espere a que los componentes eléctricos se enfríen antes de tocarlos. No toque la rejilla del quemador ni el área circundante hasta que se enfríe.

No utilice agua en fuegos de grasa. Limpie cuidadosamente los aparatos eléctricos.

Gire siempre las asas de la olla

hacia un lado o hacia atrás del horno. No gire la manija hacia áreas propensas a quemaduras. El mango no debe extenderse a los quemadores adyacentes.

Este horno se utiliza sólo para las tareas de cocina descritas en este manual. Cuando utilice el horno, no toque las rejillas, tapas del quemador, bases del quemador o cualquier otra parte cerca de la llama. Estos componentes pueden ser lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.

Use el soporte de la olla seca. Los soportes húmedos o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras de vapor.

No use toallas ni otra tela gruesa.

No caliente los envases de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede causar que el recipiente explote y cause daños.

No toque la superficie interna del horno durante y después de su uso hasta que se enfríe.

No deje que el soporte toque la superficie caliente.

9) Instrucciones de Seguridad del Horno de Autolimpieza

No toque la superficie del horno durante la autolimpieza. Mantener a los niños alejados del horno durante el trabajo

Autolimpieza El incumplimiento de estas instrucciones puede causar quemaduras.

Antes de operar el ciclo de autolimpieza, limpie todos los derrames y retire las bandejas de hornear, las parrillas metálicas brillantes y otros utensilios del horno. Sólo los estantes de horno esmaltados (no brillantes) pueden dejarse en el horno. No use autolimpieza para limpiar otros componentes, como sartenes o tazones.

Limpie la grasa del horno y la suciedad de los alimentos antes de ejecutar el ciclo de autolimpieza. Demasiada grasa puede encender el fuego, causando que el humo dañe su casa.

Si el modo de autolimpieza falla, apague el horno y desconecte la energía. Por favor, tenga personal técnico cualificado para el mantenimiento.

No limpie las juntas de la puerta. Las arandelas de las puertas son esenciales para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o quitar la junta.

No utilice limpiadores de horno ni materiales de recubrimiento protectores del revestimiento del horno en o alrededor del horno.

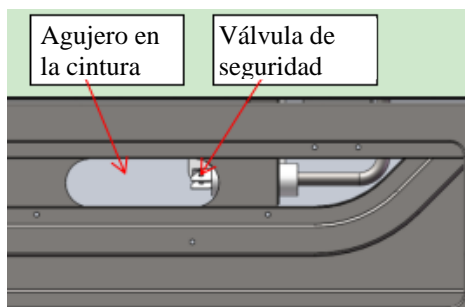
Nunca mantenga pájaros de compañía en la cocina. Las aves son extremadamente sensibles al humo liberado del ciclo de autolimpieza del horno. El humo puede ser perjudicial o mortal para las aves. Mueve el pájaro a una habitación bien ventilada.

10) Guía de funcionamiento para el cierre de válvulas de aire de seguridad

1. Sacar el cajón de la parte delantera del horno.



2. Estira los dedos en el agujero en forma de cintura apuntado por la flecha roja (Figura 1, Figura 2).



3. Encuentre el interruptor de la válvula de alivio (figura 3)



4. Presione el interruptor (figura 4)



5. Requisitos de suministro de gas

La instalación del horno debe ajustarse a los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSIZ223.1 / NFPA 54. En Canadá, la instalación debe cumplir con Código/Instalación Actual de Gas Natural, CAN 1-1.1-M81 y con códigos locales cuando corresponda.

Lectura	LP in. w.c.	NG (Gas Natural) en. w.c.
Presión máxima del gas	13.0	10.0
Regulador eléctrico Ajuste de la presión de salida	10.0	5.0

Consejos de Seguridad para el funcionamiento del gas

Mantenga el área eléctrica limpia y libre de materiales inflamables, gasolina y otros vapores inflamables.

No bloquee la entrada de aire de combustión en el horno y expulse el aire del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

Ventilación: Asegúrese de que la unidad está bajo una cubierta de ventilación de potencia de tamaño y capacidad adecuados.

Antes de instalar el horno, debe localizar y asegurar el soporte anti-punta incluido en la pared para su horno.

⚠ ADVERTENCIA

El uso de almacenamiento de gabinete por encima del dispositivo puede causar un riesgo potencial de quemaduras. Los materiales inflamables pueden incendiarse; Los objetos metálicos pueden calentarse y causar quemaduras. Si se proporciona un armario, el riesgo se puede reducir mediante la instalación de un extractor de humo que sobresale horizontalmente al menos 5" (12,7 cm) de la parte inferior del armario.

Los aparatos eléctricos no se utilizarán para calentar el espacio. Esta información se basa en consideraciones de Seguridad.

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA utilice este aparato como calentador de espacio para calentar o calentar la habitación. Si lo hace, puede provocar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.

Todas las aberturas en las paredes traseras de los aparatos y en el suelo debajo de ellos deben estar selladas.

6. Dimensiones y autorizaciones

El horno se puede instalar con la pared trasera.

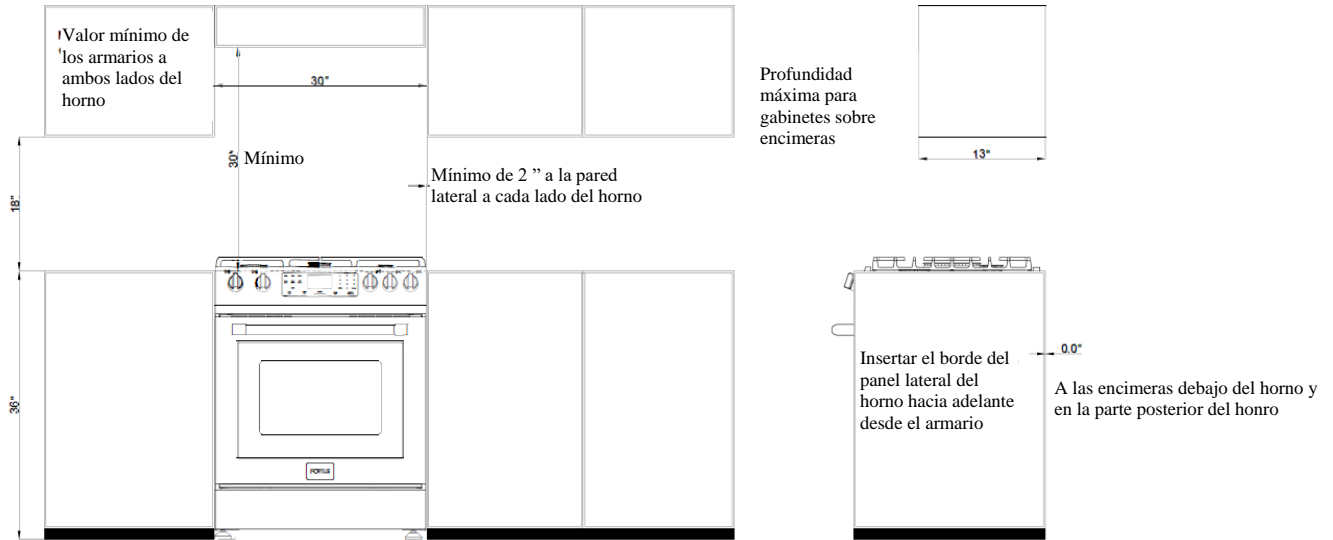
Puede instalar materiales incombustibles, como azulejos, en la pared trasera sobre el horno y sobre la cubierta de ventilación.

No es necesario instalar materiales incombustibles por debajo de la altura de la Mesa.

La distancia mínima desde el lado del horno por encima

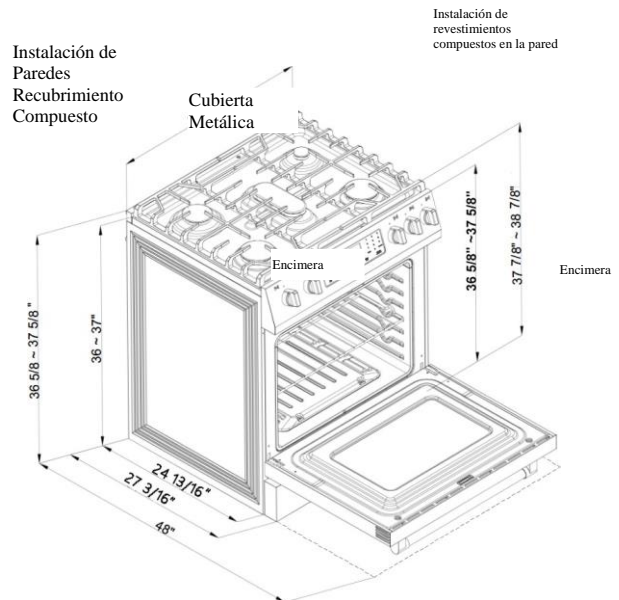
de la parte superior del mostrador hasta las paredes laterales combustibles debe ser de al menos 10 pulgadas.

La profundidad máxima de los gabinetes instalados por encima de las tapas de cocción es de 13 in (330mm. 30 " distancia de gas.



Especificación de la cubierta superior y del armario

Condición	Aclaramiento mínimo permitido
Espacio entre las partes superiores La superficie y el Fondo de un armario de madera o metal sin protección.	36"
Distancia entre la parte superior de la superficie de cocción y el gabinete inferior de madera o metal que está protegido por no menos de: <ul style="list-style-type: none"> ● Piso de madera ignífuga de 1/4 pulgadas de espesor, con una cubierta no inferior a: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Placa de acero MSG No. 28 o ➤ Acero inoxidable de 0,015 pulgadas de espesor o ➤ Aluminio de 0,024 pulgadas de espesor o ➤ Cobre de 0,020 pulgadas de espesor 	24"



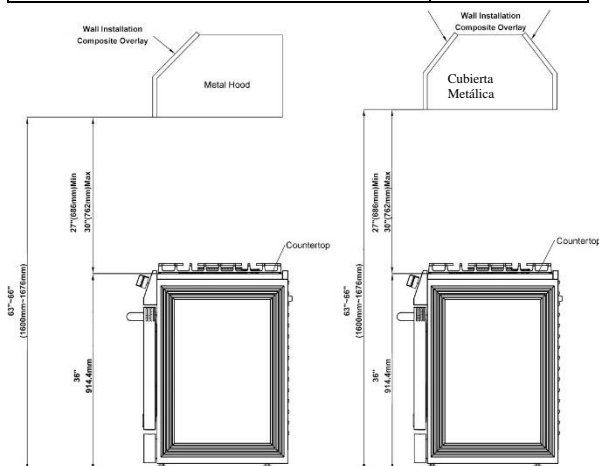
7. Requisitos de alimentación

Su horno debe estar conectado eléctricamente a tierra de acuerdo con las especificaciones locales o las especificaciones eléctricas nacionales (ANSI / NFPA 70, última versión).

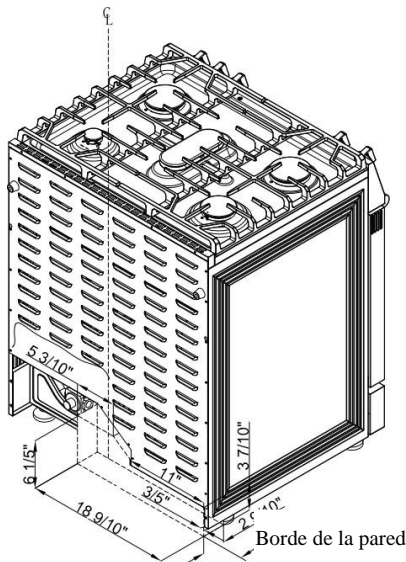
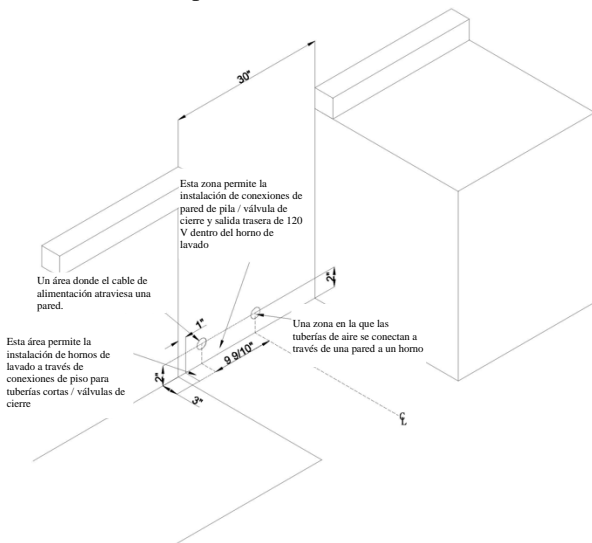
En Canadá, la puesta a tierra eléctrica debe ajustarse a la parte 1 del Código Eléctrico canadiense CSA c22.1 vigente y / o a las especificaciones locales. Una copia de esta norma está disponible en la Asociación Nacional de bomberos, Parque de Battery March 1, Quincy, Massachusetts 02269 - 9101.

La fuente de alimentación debe ser la polaridad correcta. La polaridad inversa causará una chispa continua del electrodo, incluso después de la ignición de la llama. En caso de duda sobre la polaridad correcta de la fuente de alimentación o la puesta a tierra, por favor, compruebe con un electricista cualificado.

Utilizando 120 V, 60 Hz y circuitos de rama



debidamente conectados a tierra, protegidos por interruptores de 15 amperios o 20 amperios o fusibles de retardo de tiempo.



Conexión eléctrica



Peligro de choque eléctrico: el dispositivo debe estar correctamente conectado a tierra. De lo contrario, puede causar una descarga eléctrica. Requisitos eléctricos - 120 voltios, 60 Hz, circuitos de tierra adecuados, protegidos por interruptores de 15 amperios o 20 amperios o fusibles de retardo de tiempo. Se recomienda proporcionar sólo un círculo separado para este horno.

Nota: no se recomienda el uso de interruptores externos automáticos, inalámbricos o cableados para apagar el equipo.

ADVERTENCIA

Descripción de la puesta a tierra eléctrica

El dispositivo está equipado con un enchufe de puesta a tierra de tres puntas para prevenir el riesgo de choque eléctrico y debe insertarse directamente en un enchufe de tres puntas debidamente conectado a tierra.

Si se encuentra un enchufe estándar de pared de doble columna, el cliente tiene la responsabilidad y la obligación de reemplazarlo por un enchufe de pared de tres puntas debidamente conectado a tierra.

EN NINGÚN CASO SE CORTARÁ NI RETIRARÁ LA TERCERA HORQUILLA (PUESTA A TIERRA) DE LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN. NO USE ADAPTADORES.

NO USE CABLES DE EXTENSIÓN.

8. Horno de suministro de gas conectado

1) Horno de suministro de gas conectado

La mayoría de los lugares requieren que un técnico o fontanero certificado instale una válvula de cierre del horno y una conexión de gas. Estas notas están destinadas a profesionales. Las especificaciones y regulaciones de la instalación de gas pueden variar, por lo que consulte las especificaciones locales antes de continuar.

① Instale la válvula de cierre manual de la línea de gas en la línea de gas de la siguiente manera:

- En un lugar accesible, fuera de alcance.
- En una tubería de gas fuera del aparato.

② Instale el adaptador de unión externa de 1 / 2 "en el NPT de 1 / 2"

Codo de rosca interna de entrada del regulador.

En modelos con quemadores dobles estándar, instale el extremo roscado externo de la articulación de la antorcha de 1 / 2 "en el hilo interno NPT de 1 / 2" en la entrada del regulador de presión. Utilice una llave inglesa en el conector del regulador para evitar daños.

③ Instale el adaptador macho de unión contra bengalas de 1/2" en la rosca interna NPT de la válvula de cierre manual, para asegurar la válvula de cierre para evitar que gire.

④ La presión de suministro de gas para comprobar el ajuste del regulador es de 6 pulgadas.w.c. (Gas natural) y 11 pulgadas.w.c. (gas LP) conecte el conector flexible de la línea de gas al regulador de la horno. Horno de posición para permitir la conexión en la válvula de cierre.

⑤ Cuando todas las conexiones estén completas, asegúrese de que todos los controles de horno estén en posición y abra la válvula de alimentación principal.

⑥ El ensayo de fugas del aparato se realizará de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Utilice un poco de agua jabonosa (50% de agua y 50% de jabón) o un detector de fugas en todas las articulaciones y conexiones para comprobar si hay fugas en el sistema. No use llamas para detectar fugas de gas.

⑦ Durante cualquier ensayo de presión del sistema de tuberías de suministro de gas, cuando la presión de ensayo sea igual o inferior a 1 / 2 psig (3,5 kPa), cierre sus válvulas de cierre manuales separadas para aislar el equipo del sistema de tuberías de suministro de gas del edificio.

2) Después de la instalación

- ① Compruebe la ignición del quemador del horno. Compruebe la ignición del quemador del horno.
- ② Compruebe visualmente la re - ignición del quemador tubular (quemador de horno) para asegurarse de que hay dos filas de puertos de quemadores re - encendidos cada vez.
- ④ Compruebe todas las conexiones de gas para detectar fugas de gas (utilice detectores de gas, no use llamas).
- ⑤ Compruebe la función de horneado y convección del horno.

9. Primer uso

Horno ajustable

El aire acondicionado quemará todos los residuos de fabricación y asegurará los mejores resultados desde el principio.

Ajuste el horno del nuevo horno de la siguiente manera:

- ① Inserte todos los bastidores. Consulte 'Colocación de los bastidores' para obtener instrucciones.
- ② Abra los respiraderos sobre su alcance.
- ③ Caliente el horno vacío a la temperatura máxima durante 30 minutos.
- ④ Hay un olor único cuando se ajusta el horno. Esto es normal, pero asegúrese de que la cocina está bien ventilada durante el aire acondicionado.
- ⑤ Después de enfriar, limpie el horno con un paño húmedo y un limpiador suave y séquelo a fondo.
- ⑥ Colocación de los bastidores.
- ⑦ Los paneles laterales y el marco están equipados con paradas de Seguridad para evitar que el marco se deslice del horno mientras se tira hacia adelante.
- ⑧ También hay un dispositivo de parada de Seguridad para prevenir el horno. Cuando el marco se deslice de nuevo al horno, evite que el marco golpee la parte posterior del horno.

10. Guía de seguridad para cocinas

Hay dos quemadores con el mismo ajuste de bajo perfil (SIM) para una cocción suave (620 BTU / H.). Utilice la configuración SIM para derretir el chocolate, la mantequilla, la salsa fina o el estofado. Esto permite mantener bajas las temperaturas y mantener los alimentos calientes sin quemar.

Nunca deje el horno desatendido durante su uso. Hervir por causas de tabaquismo y derrames grasientos que pueden encenderse.

Nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los utensilios de cocina o se acurra a los lados. Esto podría decolorarse y dañar el utensilio y puede quemarse tocando la manija caliente.

- √ Mantenga la manija fuera del camino. Gire la manija para que no se extiendan sobre el borde del horno o en un quemador que esté encendido.

Cuídete cuando freír. El aceite o la grasa pueden sobrecalentarse muy rápidamente, particularmente en un entorno alto.

- √ Asegúrese de que todas las piezas del quemador estén correctamente en su lugar. Los quemadores

incorrectos o mal equipados pueden crear llamas peligrosas. Consulte "Reemplazar los componentes del quemador" en "Mantenimiento y Limpieza".

- √ Mantenga el quemador limpio, especialmente después de que se produzca una fuga o ebullición y antes de reutilizarlo, asegurándose de que el quemador afectado esté limpio. Los residuos de alimentos pueden obstruir las muescas de los encendedores y los difusores de llama, lo que hace que los quemadores no funcionen correctamente. Para instrucciones, consulte "mantenimiento y limpieza".
- √ Compruebe la llama del quemador. Deben ser azules, sin inclinación amarilla, y no se balancearán alrededor de la tapa del quemador durante la combustión. Si no, consulte "solución de problemas" para sugerencias.

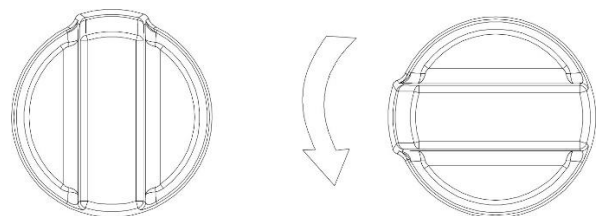


1) Ignición del quemador de superficie

Para encender el quemador superior, empuje y gire la perilla de control correspondiente en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición "hi". Escuchará un ruido de clic –

el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Una vez encendido el quemador, gire el botón de control del quemador para ajustar la configuración de calor deseada.

NOTA: cuando un quemador gire a la posición "hi", el encendido del quemador se encenderá. Cuando se abra otro quemador, no intente desmontar ni limpiar el perímetro de ningún quemador. No toque la tapa del quemador, la base del quemador o el encendedor cuando el encendedor esté encendido.



2) Hervir a fuego lento

Una llama más pequeña proporcionará los mejores resultados a fuego lento. En caso de los alimentos finos, para mantener la temperatura de los alimentos, para derretir el chocolate o la mantequilla, y para los alimentos que requieren un largo tiempo de cocción a baja temperatura, las pequeñas llamas proporcionan un

rendimiento de cocción preciso.

El ajuste de llama más alto proporciona el máximo calor disponible en su horno. Este ajuste se aplica a la cocción pesada, como la cocción de agua hirviendo o pasta.

3) Tamaño de la llama

Seleccione el tamaño de la llama y observe la llama cuando gire la perilla.

Cualquier llama mayor que la parte inferior de la cocina es un desperdicio. La llama debe ser azul estable. Durante el funcionamiento inicial, los cuerpos extraños en las líneas de gas pueden causar llamas anaranjadas.

4) Fallo de alimentación

Si la llama no se enciende en 4 segundos, cierre la válvula y deje que cualquier gas se disipe durante al menos 5 minutos. Repita el procedimiento de iluminación.

Si la energía falla, el horno no funcionará de forma segura. Los usuarios no deben tratar de encender el techo o el horno si tienen un fallo de alimentación porque no es seguro hacerlo.

5) Estufa

Los quemadores sellados en su cocina superior están diseñados para su desmontaje y deben limpiarse después de cada uso. Una vez que la parte superior del horno se enfríe y pueda ser tocada de forma segura, limpie inmediatamente la ebullición o el derrame.

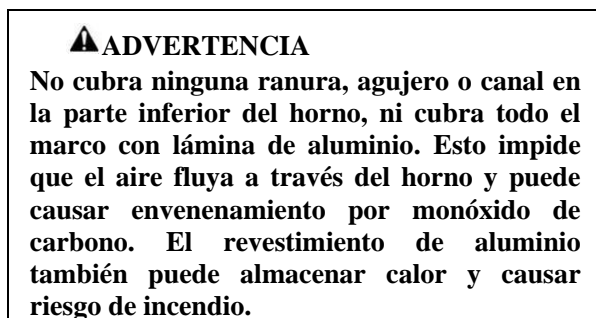
6) Rejilla del quemador

La rejilla debe colocarse correctamente antes de cocinar. La instalación inadecuada de las rejillas puede resultar en el rascado de la placa de cocción y / o mala combustión.



ADVERTENCIA

Según el Departamento de Agricultura de EE.UU.: NO mantenga los alimentos a temperaturas entre 40°F y 140°F más de 2 horas. Cocine menos de 275 alimentos crudos. No se recomienda el uso de F.



ADVERTENCIA

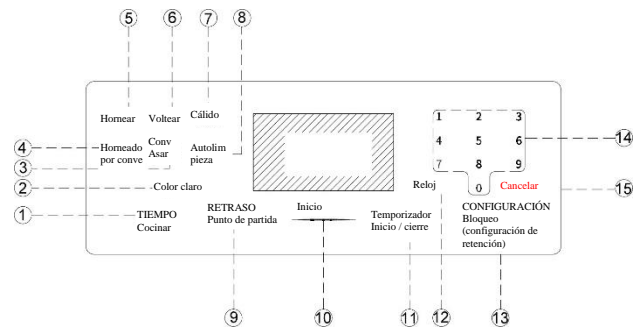
No cubra ninguna ranura, agujero o canal en la parte inferior del horno, ni cubra todo el marco con lámina de aluminio. Esto impide que el aire fluya a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de aluminio también puede almacenar calor y causar riesgo de incendio.

7) Panel de control del horno

LEA CUIDADOSAMENTE EL PROSPECTO ANTES DE USARLO.

Horno. Para un uso satisfactorio de su horno, por favor esté familiarizado con las diversas características y funciones del horno, como se describe a continuación.

Para una descripción detallada de cada característica y función, vea más adelante en este manual de usuario.



① Tiempo de cocción: toque y utilice el teclado numérico. El horno se apagará al final del tiempo de cocción.

② Luces: se utiliza para encender o apagar luces.

③ Horneado por convección: se utiliza para seleccionar la función de Horneado por convección.

④ Horneado por convección: se utiliza para seleccionar la función de Horneado por convección.

⑤ Hornear: se utiliza para seleccionar la función de hornear.

⑥ Barbacoa: se utiliza para seleccionar la función de barbacoa.

⑦ Cálido: se utiliza para seleccionar la función de calor, para mantener los alimentos cocinados calientes, se puede comer.

⑧ Autolimpieza: se utiliza para seleccionar la función de autolimpieza. No se puede utilizar ninguna otra función mientras se ejecuta la autolimpieza.

⑨ Inicio retardado: se utiliza para configurar el horno para iniciar y detener automáticamente a la hora que usted establece.

⑩ Inicio: se utiliza para iniciar cualquier función de cocina o limpieza en el horno.

⑪ Temporizador encendido / apagado: se utiliza para configurar o cancelar el temporizador de la cocina. El temporizador de la cocina no arranca ni deja de cocinar.

⑫ Reloj: utilizado para establecer la hora del día.

⑬ Configuración / bloqueo (3s): se utiliza para desactivar todas las funciones del horno.

⑭ Teclado numérico: se utiliza para establecer cualquier función que requiera números, como el tiempo en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la hora de inicio y la longitud de la operación de horneado de tiempo. Espera.

⑮ Cancelar: se utiliza para cancelar la temperatura o el tiempo introducidos anteriormente.

8) Establecer reloj

El reloj debe ajustarse a la hora correcta del día para que el temporizador automático del horno funcione correctamente.

- La duración del día no se puede cambiar durante la cocción programada, la cocción programada retardada o el ciclo de autolimpieza.

- El tiempo se puede mostrar en formato de 12 o 24 horas. El formato predeterminado es de 12 horas.

Cómo configurar el reloj

- ① Toca el reloj.
- ② Toque el reloj para seleccionar AM o PM. (salte este paso si desea formatear el reloj las 24 horas.)
- ③ Toque las teclas del teclado numérico para establecer la hora actual del día.
- ④ Toque para guardar los cambios.

9) Configurar temporizador de cocina

El temporizador de la cocina funciona como un temporizador adicional que Pita cuando el tiempo establecido ha pasado. No inicia ni detiene la función de cocción. Puede utilizar el temporizador de cocina con cualquier otra función de horno.

Cómo configurar el temporizador

- ① Toque "Timer On/Off".
- ② Toque las teclas numéricas del teclado numérico para establecer horas y minutos. El temporizador se puede configurar en cualquier momento de 1 minuto a 11 horas y 59 minutos.

Si se produce un error, toque cancelar e introduzca la cantidad de tiempo de nuevo.

- ③ Toque "START"
- ④ Después del tiempo establecido, el horno

El pitido y la pantalla se mostrarán hasta que toque el temporizador encendido / apagado. Siempre puede cancelar el temporizador tocando el temporizador encendido / apagado.

10) Bloqueo de control

El bloqueo de control le permite bloquear los botones del panel táctil para que no se activen accidentalmente. Sólo puede activar el bloqueo de control cuando el horno está en modo de espera.

Cómo iniciar bloqueo de control

- ① Cancele o apague todas las demás funciones.
- ② Toque "SETTING LOCK" (mantenga pulsado en 3s) durante 3s.
- ③ El horno mostrará los iconos "LOC" y bloqueo, así como la hora actual.

➤ NOTA

Todas las demás funciones deben ser canceladas antes de activar el bloqueo de control.

Cómo desbloquear un control

Toque **SETTING LOCK** (mantenga pulsado en 3s) durante 3s.

Los iconos "LOC" y "lock" desaparecerán de la pantalla.

11) Tiempo de cocción

En el modo Timed Cooking, el horno se enciende inmediatamente y se cocina durante el tiempo que elija. Al final del tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

Sólo puede utilizar la cocción programada con otras operaciones de cocción (cocción por convección, cocción por convección, cocción).

Cómo configurar el tiempo de cocción del horno

- ① Toque el teclado para cocinar. Por ejemplo. Hornear.

Introduzca la temperatura deseada, por ejemplo 400°Use teclado numérico. (la temperatura predeterminada es de 350°Sí.

- ② Toque "Time Cooking". Utilice el teclado numérico para introducir el número de horas / minutos que desea que el horno permanezca. Puede configurar el tiempo de cocción de 1 minuto a 11 horas y 59 minutos.

- ③ Toque "START" para comenzar a cocinar. La pantalla de temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura del horno alcance los 100 ° F.

El horno continuará cocinando hasta que haya transcurrido el tiempo establecido, luego se apagará automáticamente a menos que configure la función Mantener caliente. (Consulte la sección "Keep Warm" en la página 30).

Después de cocinar regularmente, el horno emite tres pitidos.

ΔPRECAUCIÓN

Tenga cuidado al cocinar o retrasar el inicio. Usted puede utilizar estas características para cocinar carnes marinadas o congeladas y la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos perecederos, como la leche, los huevos, el pescado, la carne o las aves de corral no congelados o frescos, deben almacenarse en nevera. Incluso si están congelados, no deben permanecer en el horno durante más de una hora antes de que comience la cocción, y deben ser removidos inmediatamente después de la cocción. Comer alimentos deteriorados puede enfermarse de intoxicación alimentaria.

12) Inicio retardado

Con "Delay Start", el temporizador del horno enciende y apaga el horno a veces que seleccionas con antelación.

- Puede utilizar el "Delay Start" sólo con otra operación de cocción (Horneado por convección, asado por convección, horneado).
- Puede configurar el horno para un inicio retardo antes de establecer otras operaciones de cocción.

El reloj debe ajustarse a la hora actual.

Cómo configurar el horno de arranque retardado

- ① Coloque el soporte del horno y coloque la comida en el horno. Haga clic en el teclado para cocinar lo que quiera.

- ② Hornear. La temperatura predeterminada es de 350°F.

- ③ Introduzca la temperatura que desee, por ejemplo 375°Use teclado numérico.

- ④ Si lo desea, establezca el tiempo de cocción. (Consulte la Sección de funciones de cocción programada en la página 21).

- ⑤ Toque el inicio retardado. Utilice el teclado numérico para establecer el tiempo de inicio del toque 6. El horno comenzará a cocinar.

13) Encender y apagar la luz

- Cuando la puerta del horno se abre, la luz del horno se enciende y la luz de la puerta se apaga automáticamente.
- Cuando la puerta del horno está cerrada, la

lámpara del horno se apaga automáticamente. Puede encender y apagar manualmente el horno y las luces de la puerta tocando la luz.

14) Configuración mínima y máxima

Todas las funciones enumeradas en la siguiente tabla tienen ajustes mínimos y máximos de tiempo o temperatura. Cada vez que se presiona el teclado del panel de control y se acepta la entrada, se emite un pitido. Un tono de error sonará en forma de un pitido largo si la temperatura o el tiempo introducidos están por debajo del mínimo o por encima del ajuste máximo para la operación.

FUNCIÓN	VALOR MÍNIMO	VALOR MÁXIMO
Hornear	150 °F (65 °C)	550 °F(285 °C)
Asar	LO	HI
Horneado por convección	150°F (65)°(3)	550 °F(285 °C)
Horneado por convección	150°F (65)°(3)	550 °F (285 °C)
Autolimpieza	2 horas.	5 horas.
Mantente caliente.	-	3 horas

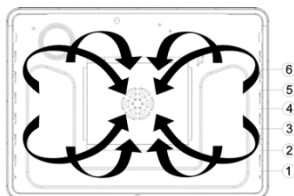
15) Hornear

El horno se puede programar para hornear a cualquier temperatura de 150 °F a 550 °F.

Tipo de horneado	Posición del marco
Pasteles y galletas	3 y 5

16) Horneado por convección

Mediante el uso de Horneado por convección, usted será capaz de cocinar más rápido. Hornear por convección utiliza un ventilador para reciclar el calor del horno



Uniforme y continuo en el horno. Esta distribución mejorada de calor permite una cocción uniforme y excelentes resultados con múltiples estantes al mismo tiempo. Los alimentos cocinados en un estante del horno suelen hornearse más rápido y uniformemente por convección. Cocinar en múltiples hornos puede aumentar ligeramente el tiempo de cocción de algunos alimentos, pero el resultado general es ahorrar tiempo. Los panes y pasteles se doren más uniformemente. Puede programar el horno para hornear convección a cualquier temperatura entre 150°F y 550 °F.

• Consejos para hornear convección

La cantidad de tiempo que ahorre variará dependiendo de la cantidad y el tipo de alimento que esté cocinando. Al hornear galletas o galletas, se debe utilizar una cacerola sin bordes o con bordes muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. El uso de una cacerola oscura producirá tiempos de cocción más rápidos.

Al hornear con una sola parrilla, coloque la parrilla en la posición 3 o 4. Si está cocinando en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones 3 y 5. Al hornear un pastel, el uso de un patrón de horneado (en lugar de un patrón de Horneado por convección) produce mejores resultados.

17) Asado por convección

El asado por convección es bueno para cocinar grandes cortes tiernos de carne sin cubrir. El calor proviene del elemento calefactor superior. El ventilador de convección circula el aire caliente uniformemente alrededor de la comida. Las carnes y aves se doran por todos lados como si estuvieran cocidas en un asador. El aire caliente se sella rápidamente en el jugo para obtener un efecto húmedo y suave. Al mismo tiempo, crea una apariencia rica de marrón dorado.

18) Asar

La barbacoa es un método de calentamiento directo con elementos de barbacoa del horno.

Las altas calorías se cocinan rápidamente y dan una apariencia rica y marrón. El patrón de barbacoa es la mejor carne, pescado y aves de corral hasta 1 "de espesor.

19) Mantente caliente.

"Keep Warm" mantiene los alimentos cocinados calientes durante 3 horas después de la cocción.

Después de 3 horas, la función se apaga automáticamente.

Puede utilizar la función de " Keep Warm " sin ninguna otra operación de cocción, o puede configurarla para activarse después de una operación de cocción programada o retardada.

No debe utilizar esta función para calentar alimentos fríos.

20) Usar Sabbath

Sólo se puede utilizar la función Sabbath para hornear. Después de configurar la función Sabbath, la temperatura del horno se puede ajustar más o menos. (El termostato del horno sólo se puede utilizar durante los festivales judíos.) Sin embargo, cuando ocurre un cambio, la pantalla no cambia y el tono no suena. Una vez que el horno está configurado correctamente para hornear con la función Sabbath activada, el horno permanecerá abierto hasta que la función Sabbath se cancele.

Si necesita una lámpara de horno durante el día de reposo, toque la lámpara antes de activar la función del día de reposo. Una vez encendida la luz del horno y activada la función Sabbath, la luz del horno permanecerá encendida hasta que se apague la función Sabbath. Si necesita apagar la luz del horno, asegúrese de apagarla antes de activar la función Sabbath.

Cómo usar la función Sabbath

- ① Toque hornear. La temperatura predeterminada es de 350°F.
- ② Introduzca la temperatura que desee, por ejemplo. 375 °F, usando el teclado numérico.
- ③ Toque " START " La visualización de la

temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura del horno alcance los 100 °F.

④ Toque el horno y hornee durante tres segundos. El panel muestra el "Set SAB".

⑤ Toque " START " Active la función de reposo del horno, el panel mostrará "SAb", el trabajo de calentamiento del horno se convierte automáticamente en 74 horas. Una vez que el "SAb" aparece en la pantalla, el horno no pitará ni mostrará ningún cambio adicional. Después de hornear, puede cambiar la temperatura del horno.

Recuerde que una vez que la función Sabbath esté activada, el horno no pitará ni mostrará ningún cambio adicional.

⑥ Puede apagar el horno en cualquier momento tocando cancelar. Esto sólo apaga el horno. Si desea desactivar la función Sabbath, mantenga pulsada la tecla cancelar durante 3 segundos. SAB desaparecerá de la pantalla.

- Cuando la función Sabbath esté activa, no intente activar ninguna otra función del programa que no sea HORNEAR. Sólo los siguientes teclados funcionan cuando la función Sabbath está encendida: NÚMERO, HORNEAR, INICIAR y Cancelar. Una vez activada la función Sabbath, no se deben utilizar todos los demás teclados.
- ✓ Puede cambiar la temperatura del horno, pero la pantalla no cambiará y el tono no sonará cuando se cambie. (El termostato del horno sólo se puede utilizar en festivales judíos.) Después de cambiar la temperatura cuando el dispositivo está en modo Sabbath, hay un retraso de 15 segundos antes de que el dispositivo reconozca el cambio.
- ✓ Si experimenta un fallo de alimentación o una interrupción, el horno se apagará. El horno no se enciende automáticamente cuando se recupera la energía. El SAb se mostrará en la pantalla de control del horno, pero el horno no funcionará. Los alimentos pueden retirarse de forma segura del horno mientras todavía están en el modo Sabbath, sin embargo, el horno no se puede encender hasta después del día de reposo/ días festivos. Después de la observancia del día de reposo, desactive el modo Sabbath. Mantenga pulsado cancelar durante 3 segundos para apagar el modo Sabbath. El horno se puede utilizar para todas las funciones normales.

No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura del horno durante 30 minutos después de iniciar el modo Sabbath para que el horno alcance la temperatura establecida.

21) Unidad de temperatura (selección de temperatura Fahrenheit o Celsius)

Puede programar los controles del horno para mostrar la temperatura en grados Fahrenheit o Celsius. El horno está preestablecido en la fábrica y se muestra en grados Fahrenheit.

Cómo cambiar la pantalla de Fahrenheit a Celsius o Celsius a Fahrenheit

① Toque SETTING en modo de espera continuamente hasta que SET°F/°C se muestre en el panel, toque START para guardar.

② Toque AJUSTE para cambiar entre (Fahrenheit) y (Celsius).

③ Toque para guardar los cambios.

22) Tiempo del día (12 horas / 24 horas)

El control del horno se puede programar para mostrar la hora del día en modo de 12 o 24 horas.

El horno se muestra en modo de 12 horas en la fábrica.

Cómo cambiar entre pantallas de 12 y 24 horas al día

① Toque continuamente SETTING en modo de espera hasta que "SET 24 H" se muestre en el panel y toque "START" para guardar.

② Toque SETTING para cambiar entre (12Hr) y(24Hr).

③ Toque START para guardar los cambios

23) Sonido encendido / apagado

Con el "Sound On/OFF", puede configurar el control del horno para funcionar silenciosamente.

Cómo encender o apagar un sonido

① Toque continuamente "SETTING" en modo de espera hasta que la pantalla de zumbido esté configurada en el panel y el toque comience a guardar.

② La configuración de contacto se puede cambiar entre (zumbido encendido) y (zumbido apagado).

③ Toque para guardar los cambios.

24) Bloqueo de control

Esta función le permite bloquear los botones en el panel táctil para que no se puedan activar accidentalmente Después del bloqueo, solo pueden funcionar "Cancelar" y SETTING".

Cómo activar la función de bloqueo de control

① Pulse "SETTING/LOC" (Mantenga pulsado en 3s) durante 3s. LOC y el icono de bloqueo aparecen en la pantalla, así como la hora actual.

② Después de activar el bloqueo en la función no limpia, el horno cerrará la puerta y la pantalla mostrará el icono de bloqueo. Sólo se puede operar Cancelar y SETTING/LOC (Mantener pulsado en 3s) y otros botones no son válidos. Si el horno está calentando actualmente, pulse Cancelar para detener el horno.

③ Pulse SETTING/LOC (Mantener pulsado en 3s) 3s puede cancelar la función de bloqueo, y el bloqueo del horno se desbloqueará automáticamente.

④ Después de activar el bloqueo en la función de autolimpieza, el icono de bloqueo se muestra en la pantalla. Sólo se puede operar Cancelar y SETTING/LOC (Mantener pulsado en 3s) y otros botones no son válidos. Puede cancelar la autolimpieza pulsando "Cancelar" , si la temperatura en el horno está por debajo de 212 °F, la cerradura de la puerta del horno se desbloqueará automáticamente. O la puerta permanecerá cerrada.

Cómo desbloquear un control

Pulse **SETTING/LOC** (Mantenga pulsado en 3s) durante 3s. Bloqueo, el icono de bloqueo desaparecerá de la pantalla.

25) Autolimpieza

El horno de autolimpieza utiliza altas temperaturas (muy por encima de la temperatura de cocción) para quemar por completo la grasa sobrante y los residuos o reducirlos a una ceniza finamente en polvo que se puede limpiar con un paño húmedo.

➤ PRECAUCIÓN

- ◆ Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior del horno se vuelve muy caliente. No deje a los niños desatendidos cerca de los aparatos eléctricos.
- ◆ Algunas aves son extremadamente sensibles al humo liberado por cualquier horno durante la autolimpieza. Mueva el pájaro a otra habitación bien ventilada.
- ◆ No alinee las paredes del horno, bastidores, fondo o cualquier otra parte del horno con papel de aluminio. Si lo hace, se producirá una mala distribución del calor, resultados de horneado deficientes y daños permanentes en el interior del horno. La lámina de aluminio se derrite y se adhiere a la superficie interna del horno.

La puerta del horno se cierra cuando se limpia automáticamente. No fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de puertas. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después de completar el ciclo de limpieza. Cuando abra la puerta del horno, párese en el lado del horno para permitir que el aire caliente o el vapor escape. El horno todavía puede estar **MUY CALIENTE**.

Antes del ciclo de autolimpieza

➤ NOTA

Retire el soporte del horno y los accesorios antes de iniciar el modo de autolimpieza.

Cómo ejecutar un ciclo de autolimpieza

① Seleccione la duración de la operación de autolimpieza, por ejemplo, 3 horas.

Toque **Self Clean 2 / 3 / 5H** a la vez para 3 horas de limpieza, toque 2 para 5 horas de limpieza, toque 3 para 2 horas de limpieza. La configuración predeterminada es de 3 horas.

② Toque " **START** " para iniciar el ciclo de autolimpieza. La cerradura de la puerta accionada por motor se activará automáticamente.

➤ NOTA

- Si se activa la función de bloqueo de control o la temperatura del horno es demasiado alta, no podrá iniciar el ciclo de autolimpieza.
 - La puerta del horno se cierra automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo restante de limpieza. No puede abrir la puerta del horno hasta que la temperatura baje a una temperatura segura / fría.
- ③ Después de completar el ciclo de autolimpieza, la pantalla mostrará final y el horno sonará seis veces.

Después del ciclo de limpieza

- Usted puede notar algunas cenizas blancas en el horno. Limpie el horno con un paño húmedo después de enfriarlo. (Si quedan manchas blancas, retírelas con una almohadilla de lana de acero llena de jabón y enjuáguelas bien con una mezcla de vinagre y agua.)
- Si el horno no está limpio después de un ciclo, repita el ciclo.

No puede poner el horno para cocinar hasta que se enfríe lo suficiente para abrir la puerta.

26) Mantenimiento y limpieza del horno

➤ ADVERTENCIA

Antes de limpiar cualquier parte del área, asegúrese de que todos los controles están apagados y todas las superficies se enfrían.

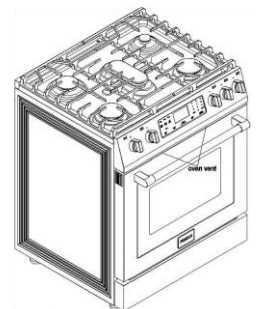


Si su campo de Tiro se mueve debido a la limpieza, el mantenimiento o cualquier otra razón, asegúrese de que el dispositivo antivuelco se activa correctamente en el momento de la instalación

El horno fue reemplazado. Si no se puede volver a activar el dispositivo antivuelco, el horno puede inclinarse y causar daños graves.

Ventilación del horno

- La ventilación del horno se encuentra debajo de la caja de control.
- Esta área podría calentarse durante el uso del horno.
- Es normal que el vapor salga de la ventilación.
- La ventilación es importante para una correcta circulación del aire. Nunca bloquee esta ventilación.



Limpieza de piezas pintadas y adornos

- ✧ En general, cuando se limpia, sumerja un paño en agua caliente jabonosa.
- ✧ Para residuos más difíciles y grasa acumulada, aplique un detergente líquido directamente sobre la zona y deje reposar de 30 a 60 minutos. Limpie y seque con un paño húmedo. No use limpiador abrasivo en ninguna superficie del horno. Pueden ser rayados.

Limpieza de superficies de acero inoxidable

- ① Agite una botella de limpiador o pulido de acero inoxidable.
- ② Coloque una pequeña cantidad de utensilios de acero inoxidable. Limpie o pule en un paño húmedo o toalla de papel.
- ③ Limpie un área pequeña y, si procede, frote con partículas de acero inoxidable.
- ④ Secar y pulir con una toalla de papel limpia y seca o un paño suave. Repita los pasos anteriores si es necesario.

➤ NOTA

- ◆ No use almohadillas de algodón de acero. Arañará la superficie.
- ◆ Si antes se ha utilizado un limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable a base de aceite mineral para limpiar el aparato, lave la superficie con líquido de lavado de platos y agua antes de usar el limpiador o pulido del aparato de acero inoxidable.

Estantes de horno

- ❖ Si los estantes se dejan en el horno durante un ciclo de autolimpieza, su color se volverá ligeramente azul y el acabado será opaco. Después de completar el ciclo de limpieza y enfriar el horno, limpie el lado del marco con papel de cera.

Un pedazo de tela que contiene una pequeña cantidad de aceite. Esto ayudará al rack a deslizarse más fácilmente en la pista.

- ❖ El deslizador se puede limpiar a mano con un limpiador de molienda o algodón de alambre. Tenga cuidado de no permitir que el agua o el detergente entren en la diapositiva lateral del deslizador durante la limpieza.

➤ NOTA

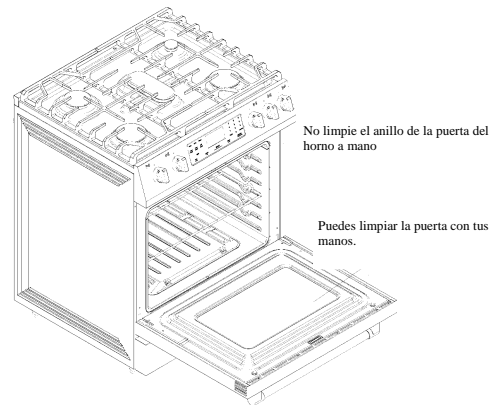
- ① No limpie con el lavavajillas.
- ② Si el rack del horno es difícil de quitar o reemplazar, limpie suavemente el carril del rack del horno con aceite de cocina. No limpie el aceite comestible de la diapositiva.

Si el rack es difícil de deslizar, puede ser necesario lubricar el rack con lubricante de grafito.

Puerta del horno

- ❖ Limpie a fondo la parte superior, los lados y la parte delantera de la puerta del horno con agua y jabón. Enjuague bien. Puede utilizar un limpiador de vidrio en el vidrio exterior de la puerta del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe ni deje que el agua o el limpiador de vidrio entren en los respiraderos de las puertas. No use limpiador de horno, polvo de limpieza o cualquier material de limpieza abrasiva áspera fuera de la puerta del horno.

No limpie las almohadillas del horno. Las almohadillas de la puerta del horno están hechas de material trenzado que es necesario para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o quitar esta Junta.



27) Limpieza de la tapa del quemador y del esparcidor de llama de latón

- ① Compruebe que el quemador está apagado y enfriado. Retire la tapa del quemador y el esparcidor de llama de latón.

Lavar, enjuagar y secar con agua jabonosa caliente.

- ② Limpie los cortes del esparcidor de llama con un cepillo de nylon duro o clip de cabeza recta. Reemplace correctamente el esparcidor de llama y la tapa del quemador.

- ③ Antes de limpiar el hogar, asegúrese de que todos los quemadores están apagados y todos los componentes se han enfriado lo suficiente para un contacto seguro.

- ④ Para evitar descargas eléctricas o quemaduras, apague los controles y asegúrese de que el horno se enfríe antes de la limpieza.

- ⑤ No use detergentes ásperos o abrasivos, ceras, pulidores o detergentes comerciales para limpiar el horno.

- ⑥ Limpie sólo con esponja, tela suave, cepillo de fibra o plástico y almohadilla de nylon.

- ⑦ Asegúrese de que los componentes estén completamente secos antes de usar el horno.

- ⑧ Panel de control, manija de puerta, carcasa de control.

- ⑨ Limpie el panel de control, el pomo de la puerta y la carcasa de control con un limpiador suave y una solución acuosa caliente.

- ⑩ No utilice detergentes abrasivos ni depuradores; Pueden dañar permanentemente la superficie.

- ⑪ Secar las Partes con un paño suave y sin pelusa.

11. Guía de solución de problemas

Si no puede encontrar una respuesta a una pregunta en la siguiente tabla, o si la pregunta no puede ser resuelta, necesitará asistencia técnica. Póngase en contacto con el Centro de servicio de FOTILE

1) Estufa

Problema	Posibles causas	Solución
Algunos quemadores no se encenderán. Las llamas no se quemar alrededor de la tapa del quemador.	Las piezas del quemador o los encendedores pueden estar húmedos, sucios o desalineados.	Compruebe que los componentes del quemador están limpios, secos y montados correctamente. Compruebe que el encendido está limpio y seco. Consulte "mantenimiento y limpieza" para instrucciones.
Llamas quemadores muy grandes y amarillas.	Los puertos de bisel del quemador están obstruidos. Los puertos quemadores o las tapas del quemador no se colocan correctamente. El tipo de gas utilizado en la parte superior del horno no es correcto. El regulador no está instalado, está defectuoso o está configurado para el tipo incorrecto de gas.	Limpie el puerto del anillo de desconcierto del quemador con clips, alfileres o cables estirados. Retire y reinstale cuidadosamente el deflector del quemador y la tapa. Asegúrese de que el tipo de techo coincida con el suministro de gas. Compruebe la instalación, reemplace el regulador o ajuste el regulador a un gas adecuado.
Chispas pero sin encendido de llama.	La válvula de apagado de gas está en posición 'OFF'.	Apague la válvula de apagado a la posición 'ON'.
El encendido continúa después de que la llama se enciende.	La polaridad de la fuente de alimentación se invierte. Los encendedores están mojados o sucios.	Corrección de polaridad. Secar o limpiar el encendido.
La llama del quemador se apaga en un ajuste bajo.	Baja presión de suministro de gas. Los orificios de admisión de aire alrededor de las perillas están obstruidos.	Póngase en contacto con la compañía de gas para eliminar obstáculos.
Las llamas se apagaron repentinamente.	Un soplo de aire o salpicaduras apagó la llama.	No se requiere ninguna acción. El quemador lo detectará y se reiniciará automáticamente. Sin embargo, si se producen fugas masivas, recomendamos apagar los quemadores y limpiar las áreas de quemadores y sumideros. Para instrucciones, consulte "mantenimiento y limpieza".
Hay un fallo de energía – ¿puedo seguir usando los quemadores de la parte superior de cocción?	Apagón en su área.	El quemador superior todavía está disponible. Enciéndelos: Coloque el fósforo encendido en el esparcidor de llama, empuje el botón de control y gire en sentido contrario a las agujas del reloj a Lite. Usted puede ajustar el calor cuando la llama se quema alrededor del quemador. ¡Importante! Si la llama se apaga durante un apagón, apague la perilla inmediatamente, ya que el quemador no se volverá a encender automáticamente y el gas puede escapar.

2) Horno

Problema	Posibles causas	Solución
El horno no se enciende.	El horno no está completamente conectado a la toma de corriente.	Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté insertado en una toma de corriente en tierra viva y correctamente conectada a tierra.
	Una mecha en su casa puede ser volada o el disyuntor tropezado.	Reemplace el fusible o reinicie el interruptor.
	El control del horno no está configurado correctamente.	Ver Sección de Operaciones El horno comienza en la página 11.
	El horno está demasiado caliente.	Deja que el horno se enfríe.
	El cableado de mantenimiento está incompleto.	Servicio de llamadas.
El horno no se enciende.	Apagón.	Compruebe si las luces de la casa se encenderán. Si es necesario, por favor llame a su compañía de energía local.
La luz del horno no está encendida.	La bombilla está suelta o dañada.	Apriete o reemplace la bombilla.
	El interruptor de la luz de funcionamiento está roto.	Servicio de llamadas.
El dispositivo no se puede abrir.	El aparato no está completamente conectado a la toma de corriente o un fusible en su casa puede ser soplado o el disyuntor tropezado.	Asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado a una toma de corriente viva y correctamente conectada a tierra. Comprueba los fusibles y los interruptores.
	El cableado de mantenimiento está incompleto.	Servicio de llamadas.
	Apagón.	Compruebe si las luces de la casa se encenderán. Si es necesario, por favor llame a su compañía de energía local.
El horno fuma demasiado al hornear.	El control del horno no está configurado correctamente.	Consulte la sección sobre el uso del pollo de engorde a partir de la página 13.
	La carne se ha colocado demasiado cerca del elemento.	Reposición del marco para proporcionar una separación adecuada entre la carne y los componentes. Caliente el elemento de la bandeja de hornear.
	La carne no está lista.	Retire el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa que pueden ser rizados para mantener la carne magra intacta.
	La grasa se ha acumulado sobre las superficies del horno.	La limpieza regular es necesaria cuando se barbacoa regularmente.

Problema	Posibles causas	Solución
La comida no está bien horneada.	Los controles del horno no se han ajustado correctamente.	Véase el capítulo "funcionamiento del horno" en la página 11.
	La posición del horno no es correcta o horizontal.	Véase la sección "uso del soporte del horno" en la página 13.
	Use utensilios de cocina incorrectos o de tamaño inadecuado.	Véase la sección "ajuste del termostato" en la página 14.
	El sensor del horno necesita ser ajustado.	
La comida no está bien horneada.	Las porciones pueden no ser adecuadas.	Consulte la guía de cocina en la página 11 para ver el tamaño de la comida e inténtelo de nuevo.
	El marco no está correctamente posicionado.	Consulte la guía de recomendaciones de barbacoa en la página 14.
	Los utensilios de cocina no son adecuados para asar.	Use utensilios de cocina adecuados.
	En algunas áreas, la Potencia (tensión) puede ser baja.	Caliente la bandeja de hornear durante 10 minutos. Consulte la guía de recomendaciones de barbacoa en la página 14.
El horno está demasiado caliente o frío.	El sensor del horno necesita ser ajustado.	Véase la sección "ajuste del termostato" en la página 14.
El horno no se puede limpiar automáticamente.	La temperatura del horno es demasiado alta para iniciar la operación de autolimpieza.	Deje enfriar el engranaje y reinicie el control.
	El control del horno no está configurado correctamente.	Véase la sección sobre autolimpieza en la página 15.
	No se puede iniciar un ciclo de autolimpieza si la función de bloqueo del horno está activada o el elemento de superficie radiante está encendido.	Desbloquee el horno (vea la página 15). Asegúrese de que todos los elementos de la superficie están cerrados.
Fume demasiado durante el ciclo de autolimpieza.	Hay demasiada suciedad en el horno.	Pulse OFF. Abra la ventana y deseche el humo de la habitación hasta que termine el ciclo de autolimpieza. Limpie el exceso de tierra y reinicie el ciclo de autolimpieza.
La puerta del horno no se abrirá después del ciclo de autolimpieza.	El horno está demasiado caliente.	Deja que el horno se enfríe.
El horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza.	El control del horno no está configurado correctamente.	Vea la sección "autolimpieza" en la página 15.
	El horno está muy sucio.	Limpie los derrames graves antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Los hornos gravemente contaminados pueden requerir autolimpieza de nuevo o más tiempo.
El vapor está saliendo de la ventilación.	Es normal ver el vapor saliendo de los respiraderos del horno cuando se utiliza la función de convección.	Esto es normal, no un fallo del sistema. Usa el horno como siempre.
	La cantidad de vapor visible también aumenta a medida que aumenta el número de estanterías o la cantidad de alimentos cocinados.	

Problema	Posibles causas	Solución
Un olor ardiente o grasiento sale de la ventilación.	Es normal, en un horno nuevo, desaparecer en el tiempo.	Para acelerar el proceso, se establece un ciclo de autolimpieza de al menos 3 horas. Vea la sección "autolimpieza" en página 15.
Un olor fuerte.	Un olor procedente del aislamiento alrededor del interior del horno es normal para las primeras veces que se utiliza el horno.	Funcionamiento del horno a 400°F dura una hora.
Ruido de ventilador.	Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.	Esto no es un fallo del sistema, sino un funcionamiento normal.
El estante del horno es difícil de deslizar.	Los estantes brillantes y plateados se limpian en un ciclo de autolimpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en la toalla de papel y limpie el borde del marco del horno con la toalla de papel.
La puerta del horno está cerrada.	El tiempo de cierre de la puerta del horno, el viaje del interruptor o la falla de energía.	Inicie el bloqueo de control y desbloquee el control. Vea la Sección de bloqueo de control en la página 12.

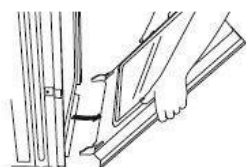
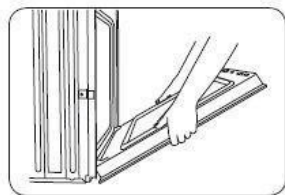
3) Código de información

Código de error	Posibles causas	Solución
E0	El sensor del horno está abierto.	Pulse CANCELAR y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda la energía al horno durante al menos 30 segundos de arena y vuelva a conectar la alimentación. Si esto no resuelve el problema, llame al servicio.
E1	La puerta del horno detectó un fallo en el circuito.	
E2	Interrupción de la comunicación entre el host y la pantalla táctil.	
E3	La cerradura de la puerta del horno está mal posición.	
E4	Temperatura del horno demasiado alta	
E5	La temperatura no sube.	
E6	La temperatura del horno no puede alcanzar el ajuste.	
E7	La temperatura del horno es demasiado inferior a la del ajuste.	
E8	Fallo del circuito de bloqueo de la puerta del horno.	
E9	Error de cruce cero.	

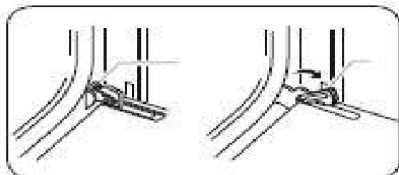
4) Precauciones para quitar la puerta del horno

① La puerta es pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta.

② No levante la puerta del horno con el mango. Para hornos dobles, repita el proceso para cada puerta.



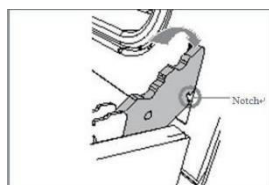
- Antes de retirar la puerta del horno, prepare una superficie donde colocará cubierto con una manta suave. También puede utilizar la esquina de su material de embalaje.
- Abra la puerta del horno.
- Localice las cerraduras de la bisagra de la puerta del horno en ambas esquinas de la puerta del horno y, a continuación, gire las cerraduras de la bisagra hacia.



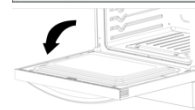
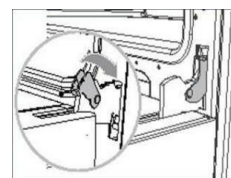
la puerta del horno a la posición desbloqueada. Si la cerradura de la bisagra de la puerta no se gira completamente (consulte la ilustración B a la izquierda para ver un ejemplo de rotación completa), no podrá quitar la puerta correctamente.

A Bloqueo de la bisagra de la puerta del horno

B. Posición de bloqueo la bisagra de la puerta del horno está en posición de desbloqueo.



- Cierre parcialmente la puerta para activar la cerradura de la puerta.
- El portero se detuvo en este punto.
- Agarra el borde de la puerta del horno con ambas manos. Levante y tire de la puerta del horno en su dirección. Es posible que necesite mover suavemente la puerta de un lado a otro.
- Coloque la puerta del horno sobre la superficie de trabajo preparada y apoye la puerta del horno contra el mango.



5) Reemplace la puerta del horno

- Mantenga la puerta firmemente abierta.
- Inserte las pestañas de la bisagra en las ranuras y asegúrese de que las ranuras en ambos lados caigan en su lugar como se muestra.
- Abra la puerta completamente como se muestra.
- Como se muestra, cierre completamente las palancas de control en las bisagras izquierda y derecha y cierre las puertas.

6) Eliminación y reposición del cajón de almacenamiento

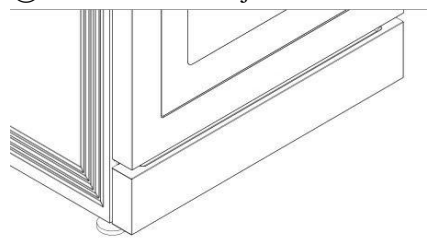
El cajón de almacenamiento es un buen lugar para guardar utensilios de cocina y utensilios de cocina. No guarde plástico ni materiales inflamables en cajones. Limpie el cajón de almacenamiento con un paño húmedo o esponja. Nunca use abrasivos ásperos o almohadillas de fregado.

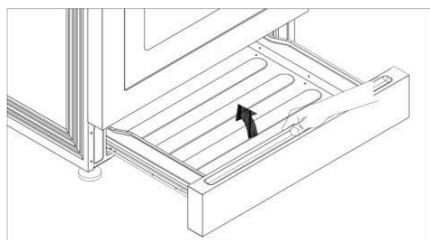
Cómo quitar el cajón de almacenamiento

- ① Tire del cajón directamente hasta que se detenga.
- ② Incline la parte delantera del cajón hacia arriba y tire del cajón fuera de su horno.

Cómo cambiar el cajón de almacenamiento

- ③ Coloque la diapositiva del cajón en la parada.
- ④ Empuje hacia atrás hasta que el cajón esté en su lugar.
- ⑤ Deslice el cajón hasta el horno.



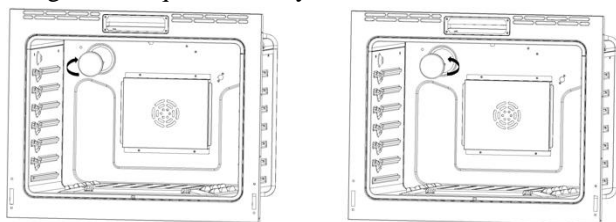


7) Reemplace la lámpara del horno

- ① Asegúrese de que el horno y la bombilla se enfríen. Desconecte el enchufe del horno o desconecte la energía.
- ② Retire la tapa de la bombilla de vidrio en la parte posterior del horno girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- ③ Retire la bombilla del portalámparas girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- ④ Inserte una nueva bombilla eléctrica de 40 vatios y gire en el sentido de las agujas del reloj para apretarla. Gire en el sentido de las agujas del reloj para reemplazar la tapa de la bombilla.
- ⑤ Conecte el horno o reconecte la energía.

PRECAUCIÓN

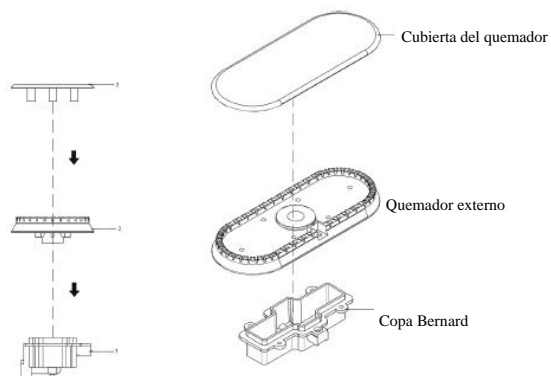
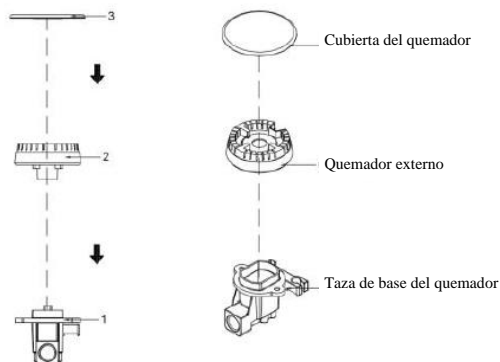
Desconecte el fusible principal o el panel de interruptores antes de reemplazar la bombilla del horno. Asegúrese de que el horno y la bombilla se enfríen.



8) Sustitución de los componentes del quemador

Este diagrama muestra cómo reemplazar las piezas del quemador. Al reemplazar los quemadores, asegúrese de que los dos pasadores localizadores en la parte inferior del esparcidor de llama de latón estén correctamente alineados con los agujeros de pasador localizadores en la parte superior del anillo de cocina a fuego lento.

La alineación incorrecta producirá llamas potencialmente peligrosas y un mal rendimiento del quemador, como chispas / clics.



Garantía de deslizamiento de gas

Esta cocina (en lo sucesivo denominada "el producto") ofrece una garantía limitada de un año a partir de la fecha de compra. FOTILE reparará o sustituirá (la determinación de la cual será tomada por FOTILE, a su entera discreción) cualquier pieza en este aparato que resulte defectuosa en materiales o mano de obra, cuando el aparato sea utilizado y mantenido de acuerdo con el manual del usuario proporcionado con la unidad.

Las piezas decorativas como puertas, manijas, estanterías y estanterías no están garantizadas.

Horno de Cocina RLS30506	No se incluyen piezas de un (1) año y mano de obra (sólo piezas funcionales), piezas de cosméticos (puertas, perillas y bastidores).
--------------------------	--

EXCLUSIÓN DE LA GARANTÍA

El número de serie original ha sido desfigurado, borrado o cambiado y no se puede leer. Teléfono de servicio para corregir las instrucciones de instalación y uso del dispositivo.

Llame para reparar o reemplazar el fusible de la fábrica de electrodomésticos, reinicie el interruptor, bombilla, Perilla, manija, etc.

Teléfono de servicio, excepto para el uso doméstico normal o el uso de equipos que no impliquen fallos o defectos de materiales o procesos, de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Uso de productos en un entorno empresarial.

Pérdida de alimentos causada por un fallo en un refrigerador o congelador.

Daños en la superficie de los aparatos eléctricos o domésticos durante el transporte y la instalación, incluidos, entre otros, suelos, armarios, paredes, etc.

Daños causados por: Servicio realizado por centros de servicio no autorizados; uso de piezas distintas de piezas genuinas del fabricante o causas externas tales como abuso, mal uso, fuente de alimentación, accidentes, incendios y actos de

Gastos relacionados con el transporte, pérdida de ingresos por servicios domésticos o disponibilidad de equipo para los servicios.

El recargo incluye, entre otras cosas, el kilometraje de las llamadas de servicio después del trabajo, los fines de semana o las vacaciones o las llamadas de servicio a zonas remotas donde no hay servicio.

Conversión de productos de gas natural o gas LP.

Encendido de porcelana dañado o reparado, calibrado y ajuste normal después de la instalación y el ajuste, incluido el ajuste del quemador.

Servicios in situ:

FOTILE decidirá si el producto es adecuado para el servicio in situ. Para servicios in situ, póngase en contacto con la siguiente información de contacto. FOTILE investigará los problemas del producto y determinará si el producto cumple las condiciones de servicio in situ. El representante de servicio al cliente de FOTILE puede determinar la conformidad del producto sobre la base de su descripción del producto, lo que puede resultar en una determinación de que el Producto (o parte del mismo) requiere el envío al centro de servicio de FOTILE en lugar del servicio in situ. Los servicios in situ pueden no estar disponibles en algunos lugares sin un proveedor de servicios autorizado. En caso de que la ubicación del comprador se encuentra a más de 40 millas de la dirección comercial del proveedor de servicios, se considera que el proveedor de servicios autorizado no está disponible. Si no se puede prestar el servicio in situ y FOTILE decide que el producto (o parte del mismo) debe enviarse al centro de servicio de FOTILE, se hará a cargo de FOTILE. Los productos devueltos a FOTILE (o parte del mismo) deben ser debidamente embalados por usted y enviados en el embalaje original o equivalente. Usted es responsable de entregar el producto (o parte del mismo) a un expedidor de buena reputación. Si el comprador no tiene acceso a los servicios de embalaje o transporte adecuados, FOTILE puede proporcionar el embalaje y el transporte a su propia discreción, a expensas de usted. Si FOTILE determina que usted es elegible para un servicio de campo, usted necesita proporcionar a nuestro proveedor de servicios autorizado un acceso claro, completo, accesible y fácil a la parte delantera y trasera del producto. Los servicios in situ no incluyen la eliminación, reinstalación o transporte de productos (o parte del mismo) por el proveedor de servicios. Algunas reparaciones in situ pueden ser necesarias fuera del emplazamiento, y FOTILE puede, a su discreción, transportar los productos (o parte del mismo) directamente al Centro de servicio de FOTILE. Una vez que FOTILE reciba el producto (o parte del mismo) y lo repare o reemplace, devolverá el producto reparado / reemplazado (o parte del mismo) al comprador.

Descargo de responsabilidad con garantía implícita; Limitaciones de los Recursos

El único remedio exclusivo del cliente bajo esta garantía limitada será la reparación o sustitución de los productos especificados en el presente Acuerdo. La garantía sólo es válida en América del Norte y no será válida si el consumidor o proveedor de servicios intenta reparar el producto sin la autorización del fabricante.

El fabricante no será responsable de ningún daño indirecto o incidental, como pérdida de bienes y gastos incidentales, resultante del incumplimiento de esta garantía limitada o implícita por escrito.

Restricciones:

Las garantías expresas en esta garantía limitada sustituyen a todas las demás garantías y renuncian a todas las demás garantías y condiciones, expresas o implícitas, ya sea que surjan por ley, estatuto, curso de negociación o uso de comercio, incluidas, entre otras, garantías implícitas o condiciones de comerciabilidad y / o calidad, idoneidad para un uso o propósito particular y / o no infracción. FOTILE no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores de este producto. Las entidades distintas de FOTILE no tienen derecho a prorrogar, ampliar o transferir esta garantía en nombre de FOTILE. FOTILE no será responsable en ningún caso de ningún daño incidental, especial, consecuente, económico, disciplinario o indirecto (incluido, entre otros, el lucro cesante o el daño causado por la pérdida de tiempo, la pérdida de uso o la pérdida de datos) de cualquier tipo o naturaleza resultante del uso o el rendimiento del producto o del mal funcionamiento del producto o relacionado con él de cualquier manera. Incluso si FOTILE sabe o ha sido informado de la posibilidad de tal daño. Las medidas correctivas descritas en esta garantía limitada constituyen el pleno cumplimiento de todas las obligaciones y responsabilidades de FOTILE con respecto a los productos y constituyen el pleno cumplimiento de todas las reclamaciones, ya sea por contrato, negligencia, responsabilidad estricta o de otro tipo.

DESPUÉS DEL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESO MENCIONADO ANTERIORMENTE, NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA (EXPRESA O IMPLÍCITA), INCLUIDA, ENTRE OTRAS COSAS, NINGUNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD, Y NINGUNA OTRA GARANTÍA O GARANTÍA EXPRESA (PROPORCIONADA POR CUALQUIER PERSONA, EMPRESA O ENTIDAD CON RESPECTO A LOS PRODUCTOS) SERÁ VINCULANTE PARA FOTILE. ESTA GARANTÍA ES LA GARANTÍA EXCLUSIVA DEL PRODUCTO, FOTILE ES EL PROVEEDOR EXCLUSIVO DE GARANTÍA DEL PRODUCTO. LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN ES UN RECURSO EXCLUSIVO DEL CONSUMIDOR. FOTILE NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO COLATERAL O CONSECUENTE CAUSADO POR EL USO, USO INDEBIDO O INCAPACIDAD DEL PRODUCTO. NO OBSTANTE LO ANTERIOR, LA COMPENSACIÓN DE LOS CONSUMIDORES A FOTILE NO EXCEDERÁ DEL PRECIO DE COMPRA DE LOS PRODUCTOS VENDIDOS POR FOTILE. ESTA GARANTÍA NO SE APLICARÁ A NINGUNA PERSONA QUE NO SEA EL USUARIO FINAL ORIGINAL DEL PRODUCTO Y NO SERÁ TRANSFERIBLE.

Esta garantía se aplicará en la medida en que no esté prohibida por la ley. Algunos Estados / provincias no permiten limitar la duración de las garantías implícitas, ni excluir o limitar los daños colaterales o indirectos, ni limitar las garantías; Por consiguiente, las limitaciones o exclusiones indicadas anteriormente pueden no aplicarse al Comprador, únicamente dentro de esas provincias específicas. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro. Esta garantía limitada se rige por las leyes de la provincia canadiense en la que el comprador compra el producto, excepto los compradores que residen en Quebec. Esta garantía limitada se rige por la legislación de Quebec para los compradores de consumo que residen en Quebec. Si alguna disposición expresa o implícita de esta garantía se considera inválida, esa disposición podrá separarse de la garantía sin invalidar la aplicabilidad del resto de la garantía.

Servicio de Garantía e Información de solución de problemas para clientes estadounidenses

FOTILE América serviceusa@FOTILE.com 1-888-315-0366

us.FOTILEglobal.com

Para clientes en Canadá FOTILE Canada service@FOTILEca.com

1-844-315-0315

ca.FOTILEglobal.com