

P.3

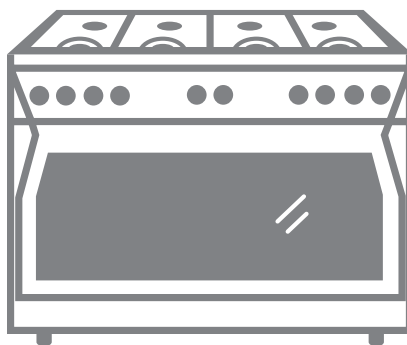
USE + CARE MANUAL

P.45

UTILISATION + ENTRETIEN MANUEL

P.87

USO + MANTENIMIENTO MANUAL



GAS RANGE MODELS

FORZATM

USE + CARE MANUAL

GAS RANGE MODELS

FR304GN

FR366GN

FR488GN

FORZA™

Congratulations on your recent Forza purchase! Before you begin using your new Forza product, please take a moment to review the Use + Care Manual. You will find the answers to all of your questions as well as some very important safety information. Your Forza product is ready and waiting to be used for your next gourmet creation!

Table of Contents

05	General Warnings
15	Your Product
20	Use
20	Cooktop
23	Oven
28	Accessories
28	DIY Maintenance & Cleaning
29	Cooktop
30	Oven
31	Inner Glass Door
32	Cleaning Chart
37	Troubleshooting
39	Service Information
40	Warranty

This Forza appliance is proudly made in Modena, Italy
by GlemGas S.p.A, a family owned company.
www.forzacucina.com

General Warnings

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



This is the safety alert symbol.

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

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

▲ DANGER

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

▲ WARNING

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

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

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

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

What to do if you smell gas:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

IMPORTANT: Do not install a ventilation system that blows air downward toward this gas cooking appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with this gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

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

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

OWNER: Please keep this manual for future reference.

⚠ WARNING

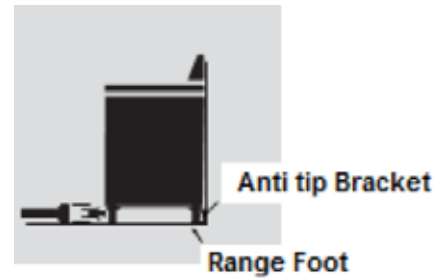


Tip Over Hazard

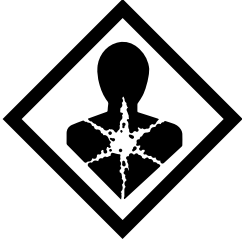
- A child or adult can tip the range and be killed.
- Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.
- Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

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

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



⚠ WARNING



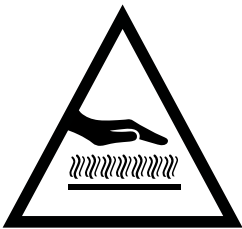
Poisoning Hazard

Never cover any slots, holes, or passages in the oven bottom, 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.



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 the 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 cooktop, front edge, surfaces adjacent to the cooktop and the oven door.

Use only dry potholders—moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the 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.

WARNING

Please read all instructions before using this appliance.



Read this instruction booklet before installing and using the appliance.



The manufacturer will not be responsible for any damage to property or to persons caused by incorrect installation or improper use of the appliance.



The manufacturer reserves the right to make changes to its products when considered necessary and useful, without affecting the essential safety and operating characteristics.



This appliance has been designed for non-professional, domestic use only.



Do not use this appliance to heat a room.



Do not place any pot or pan on the open oven door. The door is made of glass and it can break if loaded with a weight.



Before beginning installation, please read these instructions completely and carefully.



Do not remove permanently affixed labels, warnings, or plates from the product. This may void the warranty. Please observe all local and national codes and ordinances.



Please ensure the range is properly grounded.



The installer should leave these instructions with the consumer who should retain for local inspector's use and for future reference.



The plug should always be accessible.



Installation must conform with local codes or in the absence of codes, the National Fuel Gas Code NSIZ223.1 latest edition. Electrical installation must be in accordance with the National Electrical Code, ANIS/NFPA70–latest edition and/or local codes.



Installation of any gas fired equipment should be made by a licensed plumber. A manual gas shut off valve must be installed in the gas supply line ahead of the oven in the gas flow for safety and ease of service.



This appliance should be serviced only by a qualified service technician. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.



Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended. Refer service to an authorized servicer.



Do not operate this appliance if it is not working properly or if it has been damaged, until an authorized servicer has examined it.



Install or locate this appliance only in accordance with the Installation Instructions.



Use this range only as intended by the manufacturer. If you have any questions, contact the manufacturer.



Do not cover or block any openings on this appliance.



Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals, vapors, or non-food products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance.



In the event that personal clothing or hair catches fire, DROP AND ROLL IMMEDIATELY to extinguish flames.



In the event of a grease fire SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the gas burner.



BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.



Do not use water, including wet dishcloths or towels on grease fires. A violent steam explosion may result.



NEVER PICK UP A FLAMING PAN. You may be burned.



ALWAYS have a working SMOKE DETECTOR near the kitchen.



LEAVE THE HOOD VENTILATOR ON when flambéing food.



Do not obstruct the flow of combustion air at the oven vent nor around the base or beneath the lower front panel of the range.



Avoid touching the vent openings or nearby surfaces as they may become hot while the oven is in operation. This range requires fresh air for proper burner combustion.



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



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



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



Do not allow pans to boil dry.



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

WARNING

IN CASE OF AN ELECTRICAL FAILURE

To light the burners manually, carefully hold a lit match to the burner ports and turn the gas control knob to high. During a power failure, you can use the standard cooktop burners, but each must be lit with a match.

The use of gas cooking appliances results in the production of heat and moisture.

It is the personal responsibility and obligation of you, the user, to have this appliance connected to the electrical power supply by a qualified electrician, in accordance with the National Electrical Code and/or applicable local codes and ordinances.

Read this Use and Care Guide carefully before using your new range, to reduce the risk of fire, electrical shock, or injury to persons.

Ensure proper installation and servicing. Follow the installation instructions provided with this product. Have the range installed and electrically grounded by a qualified technician.

Have the installer show you where the electric circuit breaker and the gas supply shut off valve are located so you know how and where to turn off the gas and electricity to the range.

In the event a burner goes out and gas escapes, open a window or a door. DO NOT attempt to use the range until the gas has had time to dissipate. Wait at least 5 minutes before using the range.

When using the Flush Island Trim, recommends a minimum 12" (305 mm) rear clearance to a combustible surface. Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope. Clearances of less than 12" (305 mm) must be approved by the local codes and/or by the local authority having jurisdiction.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

Never leave surface units unattended at high settings.

Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.

Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).

Clean hood filters frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.

Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the cooktop burner.

When children become old enough to use the appliance, it is the responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe operation of the appliance by qualified person.

WARNING

DO NOT store items of interest to children above or at the back of the range. If children should climb onto the appliance to reach these items, they could be seriously injured.

DO NOT allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

DO NOT allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult.

Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

NEVER use any part of the range or ovens for storage. Flammable materials can catch fire and plastic items may melt or ignite.

DO NOT hang articles from any part of the appliance or place anything against the ovens. Some fabrics are quite flammable and may catch on fire.

Use only dry potholders: moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam. DO NOT use a towel or other bulky cloth in place of potholders. DO NOT let potholders touch hot elements, hot burners, or burner grates.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS, IN THE EVENT OF A RANGE TOP GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

Smother flames with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the gas burner or the electric element. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.

Never pick up a flaming pan - You may be burned.

DO NOT USE WATER, including wet dish cloths or towels - a violent steam explosion will result.

Use an extinguisher only if:

You know you have a class ABC extinguisher and you already know how to operate it.

The fire is small and contained in the area where it started.

The fire department is being called.

You can fight the fire with your back to an exit.

When using the cooktop: DO NOT TOUCH THE BURNER GRATES OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREA. Areas adjacent to the burners may become hot enough to cause burns.

Never leave the range unattended when using high flame settings. Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Also, if the burner flames and igniter are smothered with spillage, unburned gas will escape into the room.

DO NOT heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Only certain types of glass, heatproof glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for cooking on the range burners. This type of cookware may break with sudden temperature changes.

Use only on low or medium heat settings according to the utensil manufacturer's directions.

During cooking, set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan.

Always use pots and pans that have flat bottoms large enough to cover the burner. The use of undersized pots and pans could expose a portion of the flame and may result in ignition of clothing.

To minimize the risk of burns, ignition of flammable materials and unintentional spillage, position handles of pots and pans inward so they do not extend over adjacent work areas, cooking areas, or the edge of the range's cooktop.

DO NOT use flammable cleaners to clean the range.

Hold the handle of the pan to prevent movement when stirring or turning food.



WARNING: After a spill or boil over, turn off the burner and using caution due to possible hot surfaces, clean around the burner and burner ports. After cleaning, check for proper operation.

Ensure all cooktop controls are turned off and the cooktop is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the cooktop. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.

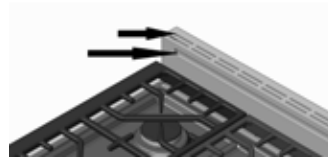
Place oven racks in desired position while oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the potholders contact the broiler element.

When using the oven do not touch the broiler element, the interior surfaces of the oven or the exterior area immediately surrounding the door. Interior oven surfaces become hot enough to cause burns.

Use care when opening the oven door; let hot air or steam escape before removing or replacing foods.

DO NOT clean, rub, damage, move or remove the door gasket. It is essential for a good seal during baking. If the gasket becomes worn or excessively soiled with food particles, replace gasket to assure a tight seal.

⚠ WARNING



DO NOT block or obstruct the flow of air through the ventilation openings. The oven vent is located at the back of the appliance.

The vents need to be unobstructed and open to provide necessary airflow that is important for proper oven performance.

DO NOT touch oven vent area while the appliance is on and for several minutes after the appliance is off. Some parts of the vent and surrounding areas become hot enough to cause burns. Allow appliance sufficient time to cool before touching or cleaning vent areas.

DO NOT position plastic or other heat-sensitive items on or near the oven vent.

These items could melt or ignite.

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

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

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- Do not store flammable materials in or near the oven.
- Do not use water on a grease fire. Smother fire or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- It is highly recommended that a fire extinguisher be readily available and highly visible next to any cooking appliance.
- Do not overcook food. Carefully attend oven if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not being used.
- If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed. Turn oven off and disconnect the circuit at the circuit breaker box.
- Do not block any vent openings.
- Be sure the blower fan runs whenever the oven is in operation. If the fan does not operate, do not use the oven. Call an authorized service center.
- For personal safety, wear proper clothing. Loose fitting or garments with hanging sleeves should never be worn while using this appliance.
- Tie long hair so that it doesn't hang loose.
- Do not touch interior surfaces of oven.
- During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the burners or the interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are (identification of surfaces - for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors).
- The trim on the top and sides of the oven door may become hot enough to cause burns.
- Use care when opening the door. Open the door slightly to let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact the hot burners.
- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holder touch burners. Do not use a towel or other bulky cloth.

WARNING



For proper lighting and performance of the burners, keep the igniters clean and dry.



In the event that a burner goes out and gas escapes, open a window or a door. Wait at least 5 minutes before using the cooktop.



Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.



Do not use aluminum foil to line any part of the cooktop.



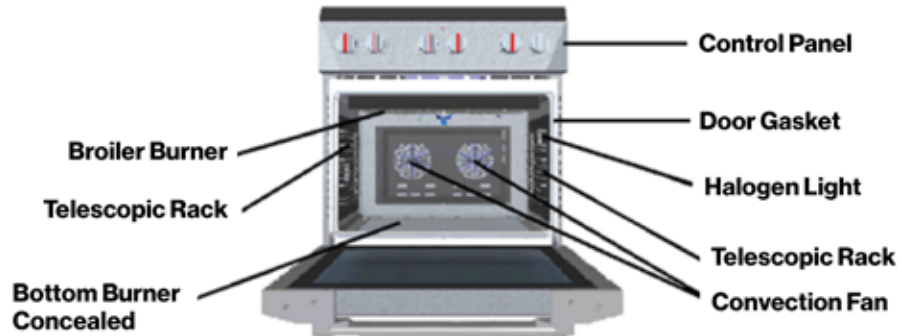
If the range cookers is near a window, be certain blow over or near the burners; they could catch on fire.

Your Product

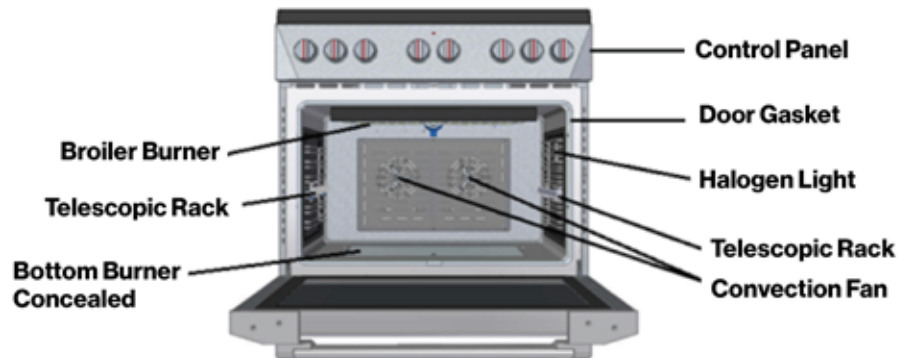
Your range consists of the following main parts:

- Cooktop: flat top part where the pan supports (supports for the pots) and the gas burners.
 - Control panel: cooker control devices zone (i.e. knobs and lights).
 - Oven door.
-

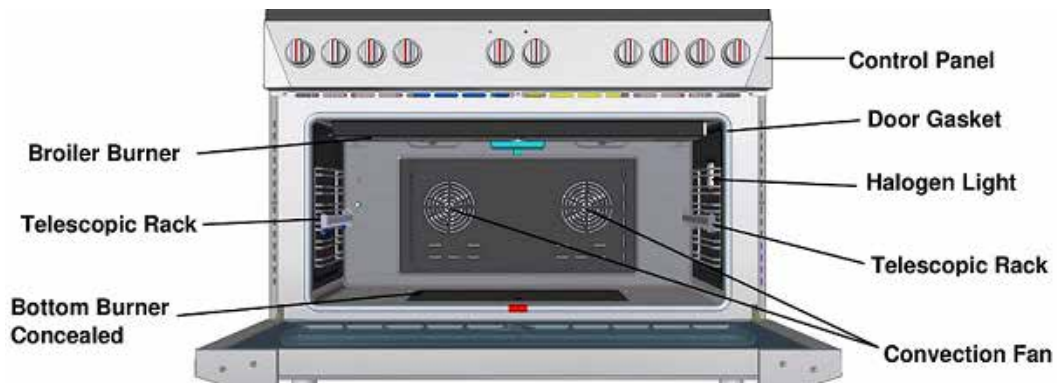
30" Range



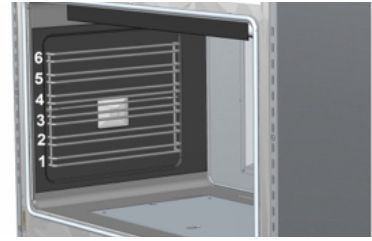
36" Range



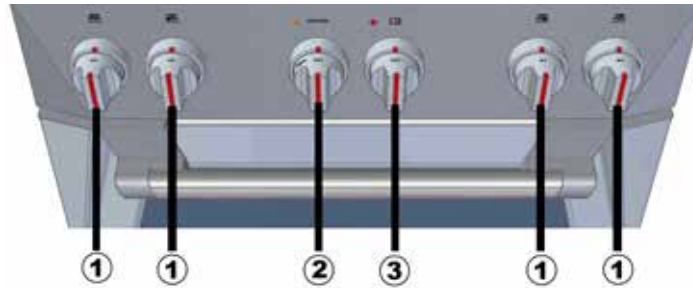
48" Range



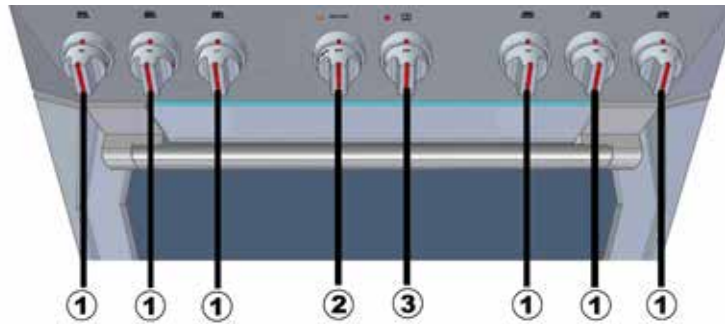
30" + 36" + 48" are equipped with 6 rack levels



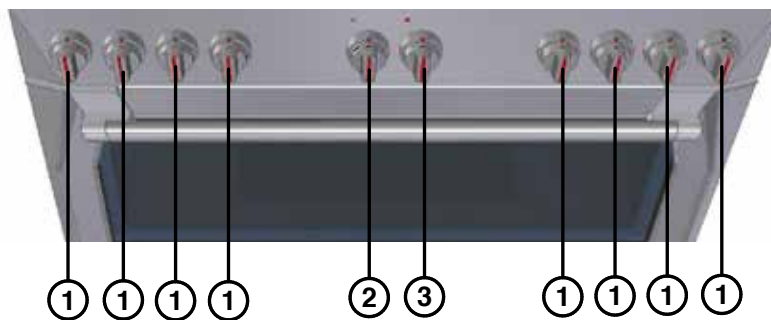
30" Range Control Panel



36" Range Control Panel



48" Range Control Panel



- 1) Useful for lighting and adjusting the cooktop burners.
- 2) Useful for lighting the lower burner (oven) or the upper gas (broiler).
- 3) The light function can be used when the oven is switched off. The convection fan function can be used with the lower burner.

Indicator light: HEATING

The indicator light comes on to indicate that the oven is heating up. It turns off as soon as it reaches the set temperature. It flashes regularly to indicate that the temperature set inside the oven is kept constant.

Indicator light: FAILURE

Turn off all burners as soon as possible and call the customer service hotline to schedule service by a factory trained professional.

30" Cooktop Features



NOB	COOKTOP BURNER 30" Model	BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR NG (Natural) Gas, 5" W.C.P	BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.
1	Burner rear left	12,000 btu/h	12,000 btu/h
2	Dual Flame Burner front left	20,000 btu/h	20,000 btu/h
3	Dual Flame Burner front right	20,000 btu/h	20,000 btu/h
4	Burner rear right	12,000 btu/h	12,000 btu/h

30" Oven Features

OVEN BURNER 30" Model	BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR NG (Natural) Gas, 5" W.C.P	BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.
Oven Burner	19,000 btu/h	19,000 btu/h
Broiler Burner 1	9,000 btu/h	9,000 btu/h
Broiler Burner 2	9,000 btu/h	9,000 btu/h

36" Cooktop Features

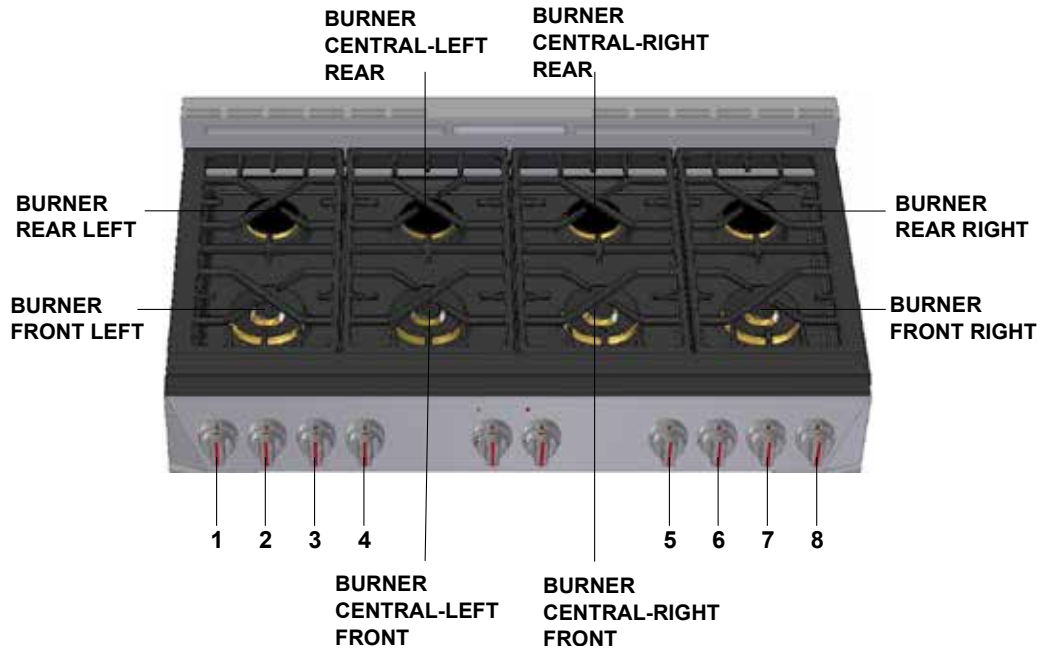


KNOB	COOKTOP BURNER 36" Model	BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR NG (Natural) Gas, 5" W.C.P	BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.
1	Burner Rear Left	12,000 btu/h	12,000 btu/h
2	Dual Flame Burner Front Left	20,000 btu/h	20,000 btu/h
3	Dual Flame Burner Front Right	20,000 btu/h	20,000 btu/h
4	Burner Central Rear	12,000 btu/h	12,000 btu/h
5	Dual Flame Burner Front Right	20,000 btu/h	20,000 btu/h
6	Burner Rear Right	12,000 btu/h	12,000 btu/h

36" Oven Features

OVEN BURNER 36" Model	BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR NG (Natural) Gas, 5" W.C.P	BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.
Oven Burner	19,000 btu/h	19,000 btu/h
Broiler Burner 1	9,000 btu/h	9,000 btu/h
Broiler Burner 2	9,000 btu/h	9,000 btu/h

48" Cooktop Features



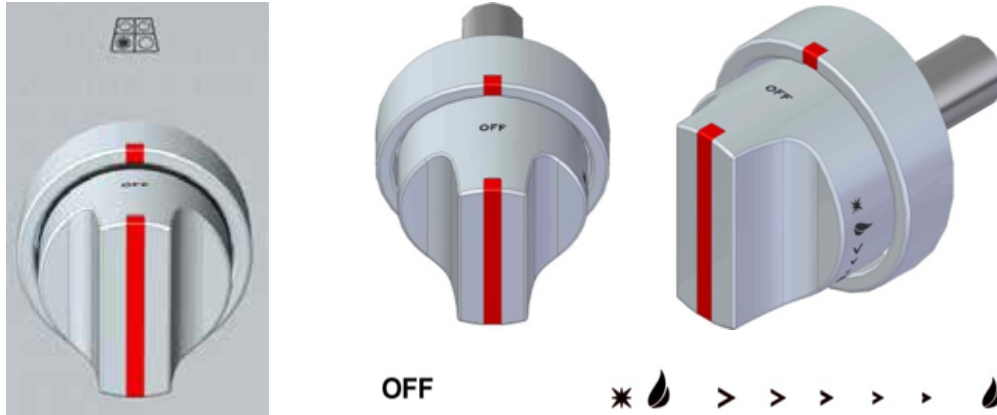
KNOB	COOKTOP BURNER 48" Model	BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR NG (Natural) Gas, 5" W.C.P	BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.
1	Burner Rear Left	10,000 btu/h	10,000 btu/h
2	Dual Flame Burner Front Left	17,000 btu/h	17,000 btu/h
3	Dual Flame Burner Front Central Left	17,000 btu/h	17,000 btu/h
4	Burner Rear Central Left	10,000 btu/h	10,000 btu/h
5	Dual Flame Burner Front Central Right	17,000 btu/h	17,000 btu/h
6	Burner Rear Central Right	10,000 btu/h	10,000 btu/h
7	Dual Flame Burner Front Right	17,000 btu/h	17,000 btu/h
8	Burner Rear Right	10,000 btu/h	10,000 btu/h

48" Oven Features

OVEN BURNER 48" Model	BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR NG (Natural) Gas, 5" W.C.P	BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.
Oven Burner	19,000 btu/h	19,000 btu/h
Broiler Burner 1	9,000 btu/h	9,000 btu/h
Broiler Burner 2	9,000 btu/h	9,000 btu/h

Use

Cooktop



Turning on the Gas Burner

Press and turn the corresponding knob counter-clockwise to the MAX position.

When it is lit, hold the knob down for approximately 10 seconds, then release it and adjust flame intensity, being careful to position the knob in the area between maximum and minimum (included) and never between maximum and zero to prevent turning it off unexpectedly.

The burner may go out when you release the knob: this means that the thermocouple is not hot enough. If it does not ignite within 15 seconds, wait 1 minute before trying again.

Dual Flame Burner

The dual flame burner has two separate flame rings to provide a complete heat regulation from the high power to simmering.

To set:

- 1) Push and turn the knob counter clockwise within the main high and low range, when the burner is turned on, the Simmer flame ring ignite and remain on.
- 2) Set desired temperature within the high and low simmering range;
- 3) Continue turning the knob counter-clockwise to ignite both the flame rings and set the burner at its high power range.



Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.



Do not touch the burner when the igniters are clicking



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



Turn off all controls when not cooking.

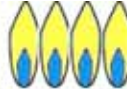
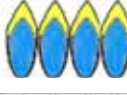

IMPORTANT:

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

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

Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base it can leave permanent marks on the cooktop or grates. Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminum. Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

FLAME DESCRIPTION:

Yellow Flames Further adjustment is required	
Yellow Tips on Outer Cones Normal for LP Gas	
Soft Blue Flames Normal for Natural Gas	

If the flame is completely or mostly yellow, verify that the regulator is set for the correct fuel. After adjustment, retest.

Some orange-colored streaking is normal during the initial start-up.

Allow unit to operate 4-5 minutes and re-evaluate before making adjustment.

Cookware Recommendations



WARNING: To avoid risk of serious injury, damage to appliance or cookware, please observe the following:

Bakeware, such as large casserole, pans, cookie sheet, etc. should never be used on the cooktop.

Placement of large stock pots should be staggered when used on the cooktop.

Select the base diameter to match the diameter of the flame. The diameter of the flame should be the same size as the pan base or slightly smaller. Oversize or under size pans sacrifice cooking performance. A 5½" (140mm) base size is generally the smallest recommended.



Avoid using high flame setting with a pan larger than the grate or with one that spans more than one burner, such as a griddle, for prolonged periods of time. This can result in poor combustion that generates harmful by-products.

Balance is important for stability and even cooking. The handle must not be heavier than the pan and tilt in unevenly. A pan must sit level on the grate without rocking or wobbling.



Food packaged in aluminum foil should not be placed directly on the burner grate. Aluminum foil can melt during cooking. Do not let plastic, paper or cloth come in contact with a hot burner grate. They may melt or catch fire.

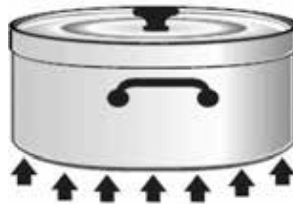
Never let a pan boil dry. This can damage your pan and the cooking surface.

Professional quality pans with metal handles are recommended because plastic handles can melt or blister if the flame extends up the side of the pan. Professional quality pans are found at restaurant supply stores and gourmet specialty shops. All cookware should have these characteristics: good heat conductivity, good balance, correctly sized base diameter, a heavy, flat base, and a proper fitting lid.

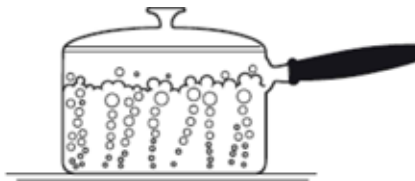
For best cooking results, the flame should be contained under the bottom of the pan.

Aluminum and copper are pan materials that conduct the heat quickly and evenly. These metals are sometimes attached to the base or in the core between stainless steel.

A heavy, flat base is more apt to remain flat when heated. Pan bases that are warped, dented, ridged or too lightweight will heat unevenly. Heat and cool pans gradually to avoid sudden temperature changes which tend to distort cookware. DO NOT add cold water to a hot pan.



A properly fitting lid will shorten cooking time and make it possible to use lower heat setting.



Specialty Cookware

Woks

Either flat-based or round-bottom woks with the accessory ring can be used on all models. Round bottom woks must be used with a support ring. The Wok pan and the porcelain-coated cast iron wok support ring must be purchased separately.

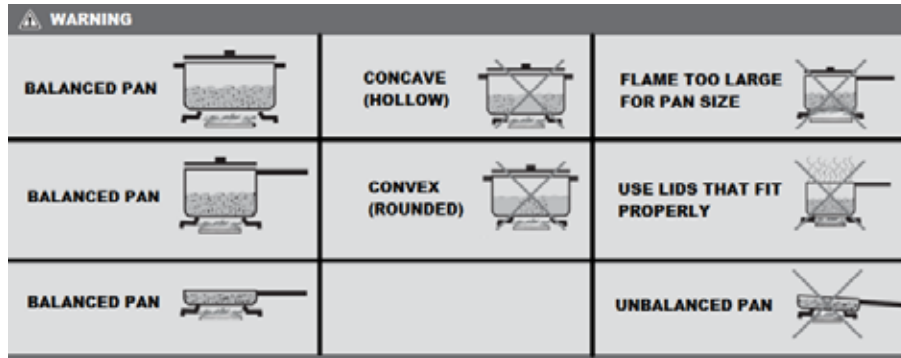


Canning Tips

- Use a cover when bringing the contents to a boil.
- Once the contents have reached a boil on high, use the lowest flame possible to maintain the boil or pressure.

Match Pan Diameter to Flame Size

The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan. Oversize pans that span two burners are placed front to rear, not side to side. Use balanced pans. Pans must sit level on the cooktop grate without rocking. Center pan over burner. Use a lid that fits properly; a well-fitting lid helps shorten the cooking time. Flat, heavy bottom pans provide even heat and stability.



Oven

Before baking or broiling, the oven and broiler should be turned on to burn off the manufacturing oils using the following method:

- Turn on kitchen ventilation (or if vent hood is a recirculation type open a window). Turn the oven on to 450°F (230°C) for 20 to 30 minutes; then turn the broiler to BROIL for the same length of time. Please note that it is normal for small amounts of smoke to be visible from the range during this initial breaking-in process.

Turning the Oven On

The first time you use the oven, take out all of the accessories and supplied materials placed inside it, turn it on and let it run idle for at least one hour at the highest temperature, with the door closed (but not using the grill). Then, switch it off, open the oven door and ventilate the room. Any odor you can smell is from the evaporation of the sealing and protective substances inside the oven.

To turn on the oven, turn the knob anti-clockwise to the oven position. The burner will be ignited 10/15 seconds time by the hot surface ignitor and the safety system will heat up thereby allowing gas to continue to flow the burner.

Ventilated Oven

The convection fan function turned on together with the strong heat coming from the bottom burner makes it possible to cook foods more evenly and delicately than with the bottom burner alone. Cooking is faster than in a traditional oven. The system is suitable for cooking foods of different types (fish, meat, etc.) on a number of levels.

Turning the Broiler On

To turn on the Broiler burners turn the knob anti-clockwise to the broil position. The burner will be ignited 10/15 seconds time by the hot surface ignitor and the safety system will heat up thereby allowing gas to continue to flow the burner.



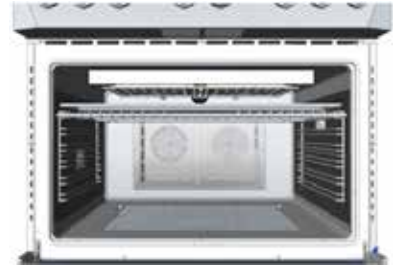
IMPORTANT: Pay more attention during cooking with high percentage of oil, grease etc... If you insert the oven rack on the 6 level, the oven tray must be positioned on the first level. See pictures below:



✓ **Correct!**



✗ **Wrong Position: 2-3-4-5 levels**



✗ **Wrong: Oven Tray on Oven Rack**

Oven Condensation and Temperature

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

High Altitude Baking

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

Cooling Fan

The range is provided with an automatic cooling system, designed to start operating only when the range becomes hot during use, whether using the worktop or the oven or both simultaneously. The cooling system can also switch on and off more times during a single cooking cycle and continue operating for few minutes after the end of the same cooking cycle. In the event of air blowing out of the backguard/island trim holes, this is a normal operating function and does not require any action from the user. The FAILURE indicator light will automatically switch on when the cooling system fails. If it fails to come on call the nearest service center.

Convection Fan

The convection fan operates during oven mode. The convection fan always runs when the oven burner is turned on and the switching knob is turned clockwise on this symbol. See image below:

Oven Light



The knob is used to switch on the oven interior lights. Oven lights turn on when the knob is turned anticlockwise. See image below:



Baking Recommendations

Food	Single Rack Position	Temperature	Approx. Time (min)
ENTREES			
Eggs rolls	3 or 4	400F°(204°C)	25-30
Fish sticks	3 or 4	425°F(218°C)	10-15
Lasagna (frozen)	3 or 4	375F°(191°C)	55-60
Pot pie	3 or 4	400F°(204°C)	35-40
Gr. peppers stuffed	3 or 4	375F°(191°C)	60-70
Quiche	3 or 4	400F°(204°C)	25-30
Pizza, 12"	3 or 4	400F°(204°C)	15-20
Mac. & cheese (frozen)	3 or 4	375F°(191°C)	35-40
VEGETABLES			
Baked potatoes	3 or 4	375F°(191°C)	60-65
Spinach souffle	3 or 4	350F°(177°C)	45-50
Squash	3 or 4	375F°(191°C)	50-55
French fries	3 or 4	425°F(218°C)	20-25
BREADS			
Biscuits	3 or 4	400F°(204°C)	10-12
Yeast loaf	3 or 4	375F°(191°C)	30-35
Yeast rolls	3 or 4	400F°(204°C)	12-15
Nut bread	3 or 4	375F°(191°C)	30-35
Cornbread	3 or 4	400F°(204°C)	25-30
Gingerbread	3 or 4	350F°(177°C)	35-40
Muffins	3 or 4	375F°(191°C)	15-20
Corn muffins	3 or 4	375F°(191°C)	15-20
CAKE			
Angel food	3 or 4	375F°(191°C)	35-45
Bundt	3 or 4	350F°(177°C)	45-55
Cupcakes	3 or 4	350F°(177°C)	16-20
Layers, sheet	3 or 4	350F°(177°C)	40-50
Layers, two	3 or 4	350F°(177°C)	30-35
Pound	3 or 4	350F°(177°C)	60-65
COOKIES			
Brownies	3 or 4	350F°(177°C)	25-30
Chocolate Chip	3 or 4	375F°(191°C)	12-15
Sugar	3 or 4	375F°(191°C)	10-12

Note: The above information is given as a guide only.

Cooking with Convection

There are many advantages to cooking with convection. In the convection system, a fan in the back of the oven moves heated air evenly around the oven. The moving air provides even heat so foods can be placed on any rack level with consistent results. Multiple racks of foods can be cooked or large quantities of foods can be cooked at the same time. Foods will cook thoroughly without having to rotate pans. Low, shallow bakeware should be used with convection cooking. This allows the heated air to circulate around the food. Pans with high sides or pans that are covered are not suitable for convection cooking because high sides or lids prohibit the warm air from circulating around the food.

Your favorite pans and cookware can be used for convection cooking provided they have low sides to allow the heated air to circulate around the food. Any food cooked uncovered will brown evenly and form a nice crust. Foods in covered dishes (casseroles, pot roast) or delicate custards do not benefit from convection cooking.

Tips for Convection Bake

Preheating the Oven

Preheat the oven before cooking any foods, except large pieces of meat or poultry. See your recipe for preheating recommendation. Preheating time depends on the temperature setting and the number of racks in the oven.

Temperature Setting

When using Convection Bake, reduce the temperature recommended in the recipe by 25°F (14°C), although the temperature does not need to be reduced when cooking meats and poultry. When roasting meats, check internal temperature prior to time recommended by recipe to prevent over cooking.

High Altitude Baking

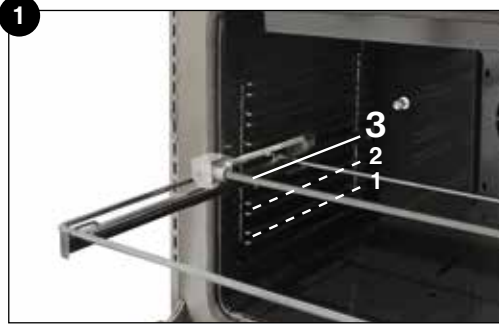
When baking at high altitudes, in either Bake or Convection Bake, recipes and baking times vary.

Broiling Recommendations

Type and Cut of Meat	Weight	Rack	Approx. Time (min)
BEEF			
Rare	12 oz	3 or 4	4
Medium	12 oz	3 or 4	5
Well done	12 oz	3 or 4	6
Rare	10 oz	3 or 4	4
Medium	10 oz	3 or 4	6
Well done	10 oz	3 or 4	8
Medium	¼ lb.	3 or 4	6
Well done	¼ lb.	3 or 4	8
CHICKEN			
Boneless breast 1"	1/2 lb.	3 or 4	15
Bone-in breast	2-3 lbs. total	1 or 2	22
Chicken pieces	2-3 lbs. total	3 or 4	22
HAM			
Ham slice 1"	1 lb.	3 or 4	10
FISH			
Salmon steak	1 lb.	2 or 3	8
Fillets	1 lb.	2 or 3	8

Note: The above information is given as a guide only.

Rotisserie Instructions (48" model only)



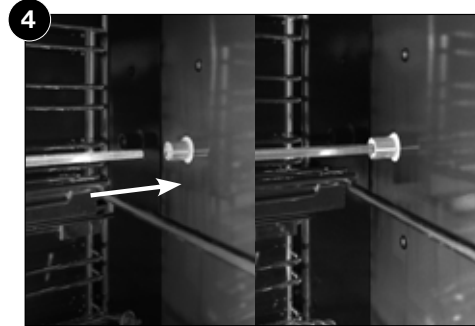
Position the Rotisserie frame support on the Telescopic Rack positioned on level nr. 3 (from the bottom).



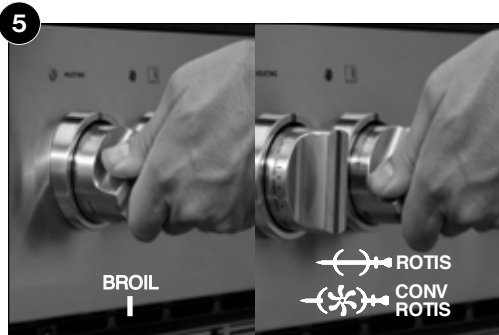
Put the meat in the spit and block it with the dedicated forks.



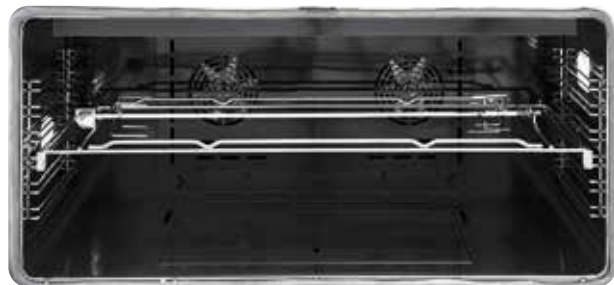
Place the spit with the food on the support, checking that the mechanisms are correctly aligned.



Place Rotisserie (spit+frame support) in the cavity. Be sure to insert the mechanism shaft into the dedicated conical support placed on the left side of the back panel of the cavity.



- Turn the knob on the broiler or bake burner.
- Turn the knob in one of the positions "Rotis".



Accessories

Some models are **not provided** with accessories.



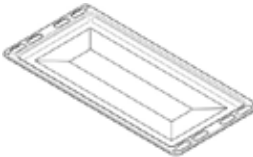
Wok Ring

Useful when using a wok, use this accessory with high BTU burners



Slow Cooking / Moka

The cast-iron SlowCooking/Moka plate provides a steady temperature, evenly distributed across a stable heating surface.



Oven Tray Broiler Rack

Useful for collecting fat from foods.



Oven Rack

Useful for supporting containers with food during cooking. Placed on the rack above.

DIY Maintenance & Cleaning

It is necessary to periodically clean the oven thoroughly to avoid the formation of grease, which over time can produce smoke, unpleasant odor and malfunctions. Below is a list of our tips concerning the various parts of your cooker.



WARNING:

- **Do not use jets of steam to clean the appliance.**
- **Steam could reach the electrical parts, damaging them and causing short circuits.**
- **Do not use cleaning products that contain chlorine, ammonia or bleach on parts made of steel or superficially treated with metal finishes (for example anodizing, nickel-plating, chrome-plating).**

Food Stains or Residues

Do not use metallic sponges or sharp scrapers as they will damage the surfaces. Use ordinary non-abrasive products with the aid of wooden or plastic utensils if necessary. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth or a microfiber cloth. Do not allow residues of sugary foods (such as jam) to set inside the oven. If left to set for too long, they might damage the enamel lining of the oven.

Cleaning the Cooktop

It is advisable to clean the hob daily after every use, once it has cooled down, using specific products for steel, or a normal degreaser for colored cookers. Be careful to remove all cooking residues. We strictly advise you against using abrasive or chlorine-based products.



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



Always use the mildest cleaner that will do the job. Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.



Rub stainless steel finishes in the direction of the grain. Wipe area dry to avoid water marks.



Do not clean removable cooktop parts in any self-cleaning oven.



After cleaning, place all parts in their proper positions before using cooktop.



Cleaning the Pan Support

The pan supports must be cleaned on a regular basis with warm water and non-abrasive detergent, being careful to remove all incrustations.

Cleaning the Burner Cap And Gas Spreader

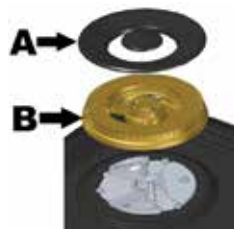
Always keep the burner cap and gas spreader in place when using a surface burner. A clean burner cap and spreader will help prevent poor ignition and uneven flames. Always clean the parts after a spillover and routinely remove and clean.

Burner Base and Injector

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

Cleaning the Spark Plugs and Thermocouples

The burner caps and flame spreaders can be taken off to make it easier to clean the hob. Wash them with hot water and non-abrasive detergent, making sure they are thoroughly dry before being re-installed.



A = Burner Cap

B = Burner Gas Spreader

Following there is a procedure:

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

If the burner does not light, check cap and spreader alignment. If the burner still does not light, do not service the gas burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Be sure when lighting the burner:

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

Burner Ports

Check burner flames occasionally. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

Cleaning the Oven

For a good preservation of the oven it must be cleaned regularly after it has cooled down.

- Remove all removable parts.
- Clean the oven grids with hot water and non-abrasive detergents, rinse and dry.
- To make cleaning easier, it is possible to take the door and/or the glass off (refer to the maintenance paragraph).
- At the end of these operations, to dry the damp parts thoroughly. It is advisable to turn the oven on for a maximum of 15/20 minutes after the use of specific cleaning products, in order to eliminate any residues from the inside of the oven.
- Do not use abrasive detergents or metal scrapers to clean the oven door glass as this may scratch the surface of the glass, causing its breakage.
- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is substantial. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass.
- Handle carefully to avoid breakage.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

⚠ WARNING

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

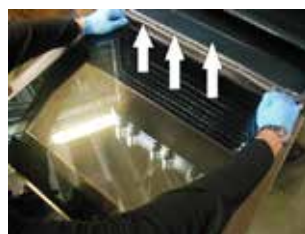
Cleaning the Inner Glass Door

For easier cleaning, the inner glass door can be removed and placed on a cloth. To remove the inner glass door proceed as follows:

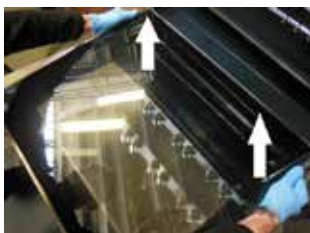


How to Remove the Inner Glass

1) Open the door completely and insert two pins into the holes on the hinges indicated in the figure.



2) Put the hands behind the internal glass, lateral position, generate a small pressure and after lift the glass, as indicated in pictures 2-3.



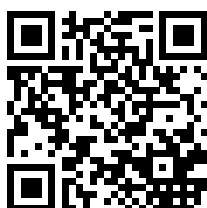
3) Grasp the glass and remove as indicated in picture 4.



⚠ WARNING: Do not use the appliance without the glasses inside the oven door.

To reassemble the door, repeat all the operations but exactly one after the other in the reverse sequence.

Before closing the door don't forget to remove the pins.



Scan the QR code to watch the "How to Remove the Inner Glass Door" video.

Cleaning Chart

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



Part		Cleaning Method			Part		Cleaning Method		
		Enameled	Stainless Steel / Zama	Glass			Enameled	Stainless Steel / Zama	Glass
1	Control Panel	-	F	-	10	External Glass	-	-	B
2	Sides	-	F	-	11				
3	Frames	-	F	-	12				
4	Oven Cavity	D	-	-	13				
5	Inner Glass	-	-	E	14				
6	Handle	-	F	-	15				
7	Handle Terminal	-	F	-	16				
8	Door Frame	C	F	-	17				
9	Rack	-	A	-	18				

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

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

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

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

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



ATTENTION

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

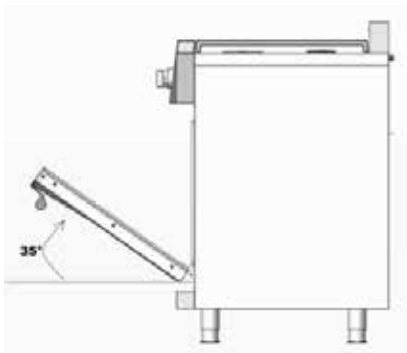
Parts and Materials	Suggested Cleaners	Suggestions/Reminders
Burner Base (Cast aluminum)	Damp cloth.	Keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice.
Gas Spreader (Brass)	Detergent and hot water; rinse and dry. Stiff nylon bristle-toothbrush to clean port openings. Abrasive cleansers: Revere ware® metal polish. Following package direction Use Brillo® or S.O.S.® pads. Rinse and dry.	Rub lightly, in a circular motion. Aluminium cleaners may dull the surface. To clean port opening, use a tooth brush or straightened paper clip. Take care not to damage / augment the shape of the ports.
Burner Cap and Grate (Porcelain enamel on cast iron)	Non abrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic, Formula 409. Rinse and dry immediately. Mild abrasive cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®. Abrasive cleaners for stubborn stains: soap- filled steel wool pad.	The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. Blisters/crazing/chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately. Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, can eventually mar the enamel.
Control Knobs (Zama)	Hot sudsy water; rinse and dry immediately. If necessary, remove knobs (lift straight up).	Do not soak knobs. Do not use abrasive scrubbers/cleaners. Do not force knobs onto valve shaft. Pull knobs straight away from control panel to remove. When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position. Do not remove seats under knobs.
Igniters (Ceramic)	Carefully wipe with a cotton swab dampened with water, ammonia or Formula 409®. Gently scrape soil off with a toothpick.	Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent burner from lighting. Remove any lint that may remain after cleaning.

Removing the door

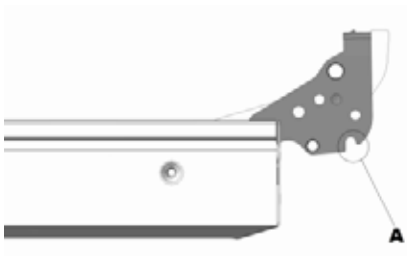
For easier cleaning, the door can be removed and placed on a canvas. To remove the door proceed as follows:



1) Open the door completely and insert two pins into the holes on the hinges indicated in the figure.



2) Grasp the door on both sides with both hands, lift it forming an angle of around 35° and remove it.



3) To reassemble the door, put the hinges in the relevant slots in the oven, making sure that grooved sections A are resting completely in the slots. Lower the door and once it is in place remove the pins from the holes in the hinges.

Cleaning the Door Glazing

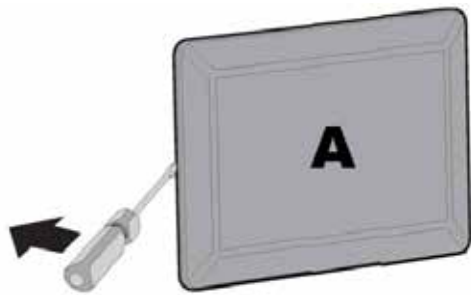
The glass in the door should always be kept thoroughly clean. Use absorbent kitchen roll. In case of stubborn dirt, wash with a damp sponge and an ordinary detergent.

Replacing the internal light bulb.

 **WARNING: Before this operation is necessary to disconnect the range from the power supply.**

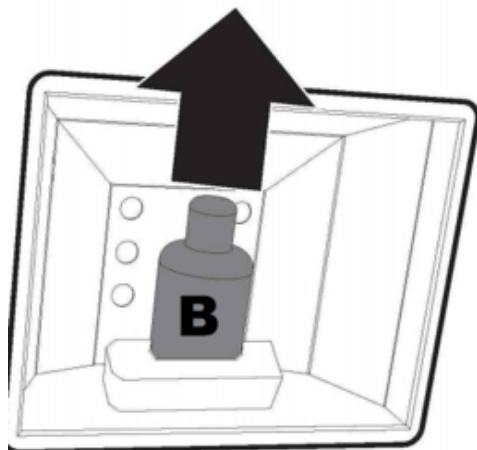
To replace the light bulb proceed as follows:

- 1) Remove all the accessories inside the oven;
- 2) Remove the side chromed racks;
- 3) Remove the bulb protector A by a screwdriver;



- 4) Replace the bulb B with a similar one. Re-fit bulb protector A

 **Attention: Do not touch the halogen lamp directly with your fingers, but have an insulating cover.**



Troubleshooting

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

Problem	Problem Solving Steps
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the components have cooled sufficiently.
Oven temperature is too hot or too cold	The oven thermostat needs adjustment.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective.
Cannot remove lens cover on light	There may be a soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Excessive moisture	When using Bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.
Ignition will not operate	Is the power supply cord unplugged? Plug into a grounded 3 prong outlet.
	Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped? Replace the fuse or reset the circuit.
Surface burners will not operate	Is the power supply cord unplugged? Plug into a grounded 3 prong outlet.
	Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped? Replace the fuse or reset the circuit.
	Is this the first time the surface burners have been used? Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	Is the control knob set correctly? Push in knob before turning to a setting.
	Are the burner ports clogged? See "Cleaning the burner cap and gas spreader" section.

Problem	Problem Solving Steps
Surface burners flames are uneven yellow and/or noisy	<p>Are the burner ports clogged? See "Cleaning gas burners" section.</p>
	<p>Are the burner caps positioned properly? See "Cleaning the burner cap and gas spreader" section.</p>
	<p>Is propane gas being used? The appliance may have been converted improperly. Contact a service technician.</p>
Surface burners makes popping noise	<p>Is the burner wet? Let it dry.</p>
	<p>Is the cap and gas spreader positioned correctly? Make sure the alignment pins are properly aligned see "Cleaning the burner cap and gas spreader" section.</p>
Excessive heat around cookware on cooktop	<p>Is the cookware the proper size? Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in (2.5 cm) outside the cooking area.</p>
Cooktop cooking result not what expected	<p>Is the proper cookware being used? See "Cookware" section.</p>
	<p>Is the control knob set to the proper heat level? See "Setting the Control Knobs" section.</p>

Service Information

If service is required, call your dealer or authorized service agency.

The name of the authorized service agency can be obtained:

- from the dealer or distributor in your area
- contacting the following telephone number **480.282.6406**
- writing an email to **service@forzacucina.com**

Have the following information readily available:

- Model number
- Serial number
- Date purchased
- Name of dealer from whom purchased
- Clearly describe the problem that you are having

Record the information indicated below.

You will need it if service is ever required.

The model and serial number can be found on the range frame (see the picture below) .



Model no. _____

Serial no. _____

Date of purchase _____

Date installed _____

Dealer's name _____

Address _____

If service requires installation of parts, use only authorized parts to insure protection under warranty.

Keep this manual for future reference.

FORZA WARRANTY U.S.A.

FREESTANDNG GAS RANGES – WALL OVENS – RANGE TOPS – DISHWASHERS – RANGE HOODS

The warranties provided by Forza in this statement apply exclusively to Forza appliances and accessories sold as new products to the original owner by a Forza authorized distributor, retailer, dealer or service center and installed in the United States.

The warranties provided in this statement are not transferable and have validity from the date of original purchase.

Duration of warranty:

For twenty-four (24) months from the original date of purchase, the Forza warranty covers all parts and labor to repair or replace, under normal residential use, any part of the product proving to be defective in material or workmanship as a result of the original manufacturing process. Repair service must be performed by a Forza Authorized Service Center during normal working hours.

Responsibilities of the buyer:

When writing or calling about a service problem, please include the following information:

- Your name, address and telephone number;
- Appliance model and serial number;
- Name of your dealer;
- A clear description of the problem you are having;
- Proof of purchase (sales receipt).

Cosmetic warranty:

Forza will cover parts showing cosmetic defects (doors, handles, glass, product frames, racking and interior, exterior surfaces) in material and workmanship for a period of seven (7) days after the delivery of the unit. This coverage will include scratches, stains, surface imperfections on stainless steel, paint and porcelain, with the exclusion of slight differences in color due to materials and painting/enameling technologies. However, slight color variation may be noticed because of the inherent differences in painted parts and porcelain parts as well as differences in kitchen lighting, product locations, and other factors. Therefore, this warranty does not apply to color variation attributable to such factors.

WHAT IS NOT COVERED:

- 1) The product used in any commercial application.
- 2) Service trips to your home, during which no fault is found.
- 3) Repair service provided by any service agency that is not Forza authorized.
- 4) Damage or repair service to correct any service provided by an unauthorized agency.
- 5) Damage or repair service to correct the use, addition or substitution of any original part with an unauthorized part.
- 6) Installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes.
- 7) Defects or damage due to improper storage of the product.
- 8) Damages due to failure in following the manufacturer's recommended care, cleaning and maintenance instructions; in particular, damages to the oven and/or the cooktop if they have not been cared and cleaned according to these instructions.
- 9) Defects, damages or missing parts on products sold out of the original factory packaging or from displays.
- 10) Service calls or repairs to correct the installation of the product and/or related accessories, calibrations and normal

adjustments after installation and setup, including burner adjustments.

- 11) Service calls to connect, convert or otherwise repair the electrical wiring and/or gas line to properly use the product.
- 12) Service calls to provide instructions on the use of a Forza product.
- 13) Repair or failure of the product if it is abused, misused, used improperly, used for other than the intended purpose or if used commercially/industrially.
- 14) Damage or repairs caused by the use of harsh chemicals or cleaning products improperly applied.
- 15) Replacement of wear and tear parts.
- 16) Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- 17) Damages to anything situated next to the product, including, but not limited to, ceiling, floor or cabinetry.
- 18) Defects and damages arising from accidents, alterations, misuse, abuse, improper installation, or installation that does not conform to instructions given by Forza.
- 19) Damages occurred during transit, handling and/or installation of the product.
- 20) Defects and damage arising from external forces beyond the control of Forza such as fire, flood, earthquakes and other acts of God.
- 21) Forza cannot guarantee the availability of service in areas more than 30 miles from an authorized retailer. In such cases where travel charges are levied, those will be borne by the consumer.
- 22) This warranty only covers service performed at the location of product installation and will not cover costs associated with repairing off-site unless expressly authorized by Forza nor does it cover the travel costs associated with providing service to remote locations.
- 23) Replacement filters for ventilation hood recirculating kits are not covered by the product warranty.
- 24) Products with original serial numbers that have been removed.
- 25) Replacement light bulbs are not covered by the product warranty.
- 26) Damages to people or property caused by the product or through its usage.

In the case that the product is will be installed in a remote area, where certified trained technicians are not reasonably available, the customer will be responsible for the transportation costs for the delivery of the product to the nearest authorized service center or for the travel costs of a certified trained technician.

Remote locations/area: are defined as being outside of a 30 miles from any service provider.

Forza reserves the right to revise this warranty at any time.

Forza does not assume any responsibility for incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state.

FORZA WARRANTY U.S.A.

B-STOCK/ DISPLAY MODEL

FREESTANDNG GAS RANGES – WALL OVENS – RANGE TOPS – DISHWASHERS – RANGE HOODS

The warranties provided by Forza in this statement apply exclusively to Forza appliances and accessories sold to the original owner by a Forza authorized distributor, retailer, dealer or service center and installed in the United States.

The warranties provided in this statement are not transferable and have validity from the date of original purchase.

B-Stock (refurbished product, product returns, 'scratch and dent' products, old stock (defined as more than one year's difference between production date and date of sale to end user, discounted product etc.) and display models (trade shows, dealer, project or distributor showroom display models, etc.) are not considered 'new', in-the- box product and are thus not covered by FORZA standard warranty.

For any functional or cosmetic issue not disclosed by the seller realized at initial inspection / commission of the product: please contact the seller.

Duration of warranty:

FULL NINETY DAY TOTAL PRODUCT WARRANTY

For ninety days from the original date of purchase, the FORZA product warranty covers all parts and labor to repair or replace, under normal residential use, any part of the product proving to be defective in material or workmanship as a result of the original manufacturing process. There is no service or cosmetic warranty of any kind of B-Stock model.

Responsibilities of the buyer: When writing or calling about a service problem, please include the following information:

- Your name, address and telephone number;
- Appliance model and serial number;
- Name of your dealer;
- A clear description of the problem you are having;
- Proof of purchase (sales receipt).

WHAT IS NOT COVERED:

- 1) The product used in any commercial application.
- 2) Service trips to your home, during which no fault is found.
- 3) Repair service provided by any service agency that is not Forza authorized.
- 4) Damage or repair service to correct any service provided by an unauthorized agency.
- 5) Damage or repair service to correct the use, addition or substitution of any original part with an unauthorized part.
- 6) Installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes.
- 7) Defects or damage due to improper storage of the product.
- 8) Damages due to failure in following the manufacturer's recommended care, cleaning and maintenance instructions; in particular, damages to the oven and/or the cooktop if they have not been cared and cleaned according to these instructions.
- 9) Defects, damages or missing parts on products sold out of the original factory packaging or from displays.
- 10) Service calls or repairs to correct the installation of the product and/or related accessories, calibrations and normal adjustments after installation and setup, including burner adjustments.
- 11) Service calls to connect, convert or otherwise repair the electrical wiring and/or gas line to properly use the product.
- 12) Service calls to provide instructions on the use of a Forza product.

- 13) Repair or failure of the product if it is abused, misused, used improperly, used for other than the intended purpose or if used commercially/industrially.
- 14) Damage or repairs caused by the use of harsh chemicals or cleaning products improperly applied.
- 15) Replacement of wear and tear parts.
- 16) Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- 17) Damages to anything situated next to the product, including, but not limited to, ceiling, floor or cabinetry.
- 18) Defects and damages arising from accidents, alterations, misuse, abuse, improper installation, or installation that does not conform to instructions given by Forza.
- 19) Damages occurred during transit, handling and/or installation of the product.
- 20) Defects and damage arising from external forces beyond the control of Forza such as fire, flood, earthquakes and other acts of God.
- 21) Forza cannot guarantee the availability of service in areas more than 30 miles from an authorized retailer. In such cases where travel charges are levied, those will be borne by the consumer.
- 22) This warranty only covers service performed at the location of product installation and will not cover costs associated with repairing off-site unless expressly authorized by Forza nor does it cover the travel costs associated with providing service to remote locations.
- 23) Replacement filters for ventilation hood recirculating kits are not covered by the product warranty.
- 24) Products with original serial numbers that have been removed.
- 25) Replacement light bulbs are not covered by the product warranty.
- 26) Damages to people or property caused by the product or through its usage.

In the case that the product is will be installed in a remote area, where certified trained technicians are not reasonably available, the customer will be responsible for the transportation costs for the delivery of the product to the nearest authorized service center or for the travel costs of a certified trained technician.

Remote locations/area: are defined as being outside of a 30 miles from any service provider.

Forza reserves the right to revise this warranty at any time.

Forza does not assume any responsibility for incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state.

Forza is a brand of Glem Gas S.P.A
Via Modenese 4266, 41018 San Cesario S.P. (Modena), Italy
Web: www.forzacucina.com – Email: service@forzacucina.com

UTILISATION + ENTRETIEN MANUEL

MODÈLES CUISINIÈRES À GAZ

FR304GN

FR366GN

FR488GN

FORZATM

Félicitations pour votre achat récent chez Forza! Avant de commencer à utiliser votre nouveau produit Forza, veuillez prendre quelques instants pour examiner le Manuel d'Utilisation et Soins. Vous trouverez les réponses à toutes vos questions ainsi que des informations très importantes sur la sécurité. Votre produit Forza est prêt et attend d'être utilisé pour votre prochaine création gastronomique!

Sommaire

- 47** Avertissements Généraux
- 57** Votre Produit
- 62** Utilisation
 - 62** Table de Cuisson
 - 65** Four
- 70** Accessoires
- 70** Maintenance et Nettoyage DIY
 - 71** Plan de Cuisson
 - 72** Four
 - 73** Porte Interne en Verre
- 74** Diagramme de Nettoyage
- 79** Dépannage
- 81** Informations de Service
- 82** Garantie

Cet appareil Forza est fièrement fabriquée en Modena, Italie par GlemGas S.p.A, une entreprise familiale.
www.forzacucina.com

Avertissements Généraux

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Toujours lire et obéir à tous les messages de sécurité.



C'est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels pouvant vous tuer ou vous blesser, ainsi que d'autres personnes.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot «DANGER» ou «AVERTISSEMENT».

▲ DANGER

Vous pouvez être tué ou sérieusement blessé si vous ne pas immédiatement suivez les instructions.

▲ AVERTISSEMENT

Vous pouvez être tués ou sérieusement blessés si vous ne pas suivez les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiqueront le danger potentiel, vous indiqueront comment réduire les risques de blessure et vous indiqueront ce qui peut se produire si les instructions ne sont pas suivies.

AVERTISSEMENT: Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou tout autre appareil.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz:

- N'essayez d'allumer aucun appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz en utilisant le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

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

IMPORTANT: N'installez pas de système de ventilation qui souffle de l'air vers cet appareil de cuisson à gaz. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'inflammation et de combustion de cet appareil de cuisson au gaz, entraînant des blessures corporelles ou un fonctionnement inattendu.

IMPORTANT: Mémorise ces instructions pour la consultation par l'inspecteur électrique local.

INSTALLATEUR: S'il vous plaît laissez ce manuel avec le propriétaire pour référence future.

PROPRIÉTAIRE: S'il vous plaît gardez ce manuel pour référence future.

⚠ AVERTISSEMENT

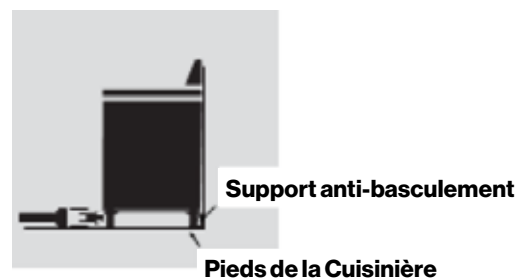


Danger de Basculement

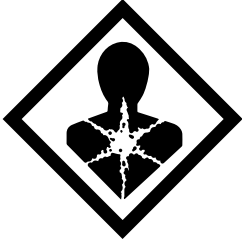
- Un enfant ou un adulte pourrait faire basculer l'appareil et être tué.
- S'assurer que la sangle anti-basculement est insérée quand l'appareil est déplacé.
- Ne pas utiliser l'appareil sans la sangle anti-basculement installée et engagée.
- Le non-respect de ces instructions peut provoquer la mort ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.

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

- Faire glisser la cuisinière en avant.
- Faire attention à fixer solidement au sol le support anti-renversement ou
- Faites glisser la cuisinière vers l'arrière pour placer le pied arrière de la cuisinière sous le support anti-basculement.
- Voir les instructions d'installation pour de plus amples détails.



⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'empoisonnement

Ne couvrez jamais les fentes, trous ou passages au fond du four, ne recouvrez jamais une grille ou le fond du four avec du papier aluminium par exemple. Cela bloquerait la circulation d'air dans le four et pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en papier d'aluminium peuvent également piéger la chaleur, ce qui présente un risque d'incendie.

Nettoyez l'appareil avec prudence. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les renversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler à la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Suivez les instructions du fabricant du nettoyeur.

N'utilisez jamais cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.

Ne pas suivre ces conseils peut entraîner une intoxication ou la mort.



Risque de Surface Chaude

Les composants accessibles peuvent atteindre des températures élevées pendant l'utilisation.

Ne touchez pas les brûleurs, les zones proches des brûleurs, le gril, la plaque chauffante, les bacs d'égouttage à graisse, les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four. Celles-ci peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures, même si leur couleur est foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces pièces et surfaces jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir. Autres parties et surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures - parmi ces zones se trouvent les grilles, la garniture arrière et les bouches d'aération à l'arrière de la table de cuisson, le bord avant, les surfaces adjacentes à la table de cuisson et à la porte du four.

Utilisez uniquement des maniques sèches - des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas le manique toucher des éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ni d'autre chiffon épais.

Laissez la graisse chaude refroidir avant d'essayer de la manipuler.

Ne pas suivre ces conseils peut entraîner des brûlures et des brûlures.

AVERTISSEMENT

Veillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.



Lisez ce livret d'instruction avant d'installer et d'utiliser l'appareil.



Le fabricant ne sera pas responsable des dommages matériels ou corporels causés par une installation incorrecte ou une utilisation inappropriée de l'appareil.



Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à ses produits lorsque cela est jugé nécessaire et utile, sans affecter les caractéristiques de sécurité et de fonctionnement essentielles.



Cet appareil a été conçu pour un usage domestique non professionnel uniquement.



N'utilisez pas cet appareil pour chauffer une pièce.



Ne placez pas de casserole sur la porte du four ouverte. La porte est en verre et peut se briser si elle est chargée d'un poids.



Avant de commencer l'installation, veuillez lire attentivement ces instructions.



Ne retirez pas les étiquettes, les avertissements ou les plaques apposés de manière permanente du produit. Cela peut annuler la garantie.

Veillez respecter tous les codes et ordonnances locaux et nationaux.



Veillez-vous assurer que la cuisinière est correctement mise à la terre.



L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur, qui doit le conserver pour l'usage de l'inspecteur local et pour pouvoir le consulter ultérieurement.



La prise doit toujours être accessible.



L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes, à la dernière édition du National Fuel Gas Code NSIZ223.1. L'installation électrique doit être conforme au National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 - dernière édition et / ou aux codes locaux.



L'installation de tout équipement à gaz doit être effectuée par un plombier autorisé. Une vanne d'arrêt manuel du gaz doit être installé dans la conduite d'alimentation en gaz devant le four dans le flux de gaz pour des raisons de sécurité et de facilité de maintenance.



Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié. Contactez le centre de service autorisé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.



Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil à moins qu'il ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Confiez le service à un réparateur autorisé.



Ne pas utiliser cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé, jusqu'à ce qu'un réparateur agréé l'ait vérifié.



Installer et placer impérativement cet appareil seulement en conformité aux instructions d'installation.



Utilisez cette cuisinière uniquement comme prévu par le fabricant. Si vous avez des questions, contactez le fabricant.



Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture de cet appareil.



Utiliser cet appareil uniquement pour l'utilisation pour laquelle il a été conçu comme décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, de vapeurs ou de produits non alimentaires dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer ou cuire. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire. L'utilisation de produits chimiques corrosifs lors du chauffage ou du nettoyage endommagera l'appareil.



Dans le cas où des vêtements ou des cheveux personnels prendraient feu, LES LAISSER TOMBER ET LES ENROULER IMMÉDIATEMENT pour éteindre les flammes.



En cas d'incendie de graisse, ÉTEINDRE LES FLAMMES avec un couvercle bien ajusté, une tôle à biscuits ou un autre plateau en métal, puis éteignez le brûleur à gaz.



SOYEZ PRUDENT POUR EMPÊCHER LES BRÛLURES. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez et appelez le service d'incendie.



N'utilisez pas d'eau, y compris des torchons ou des serviettes humides, lors de feux de graisse. Une violente explosion de vapeur peut en résulter.



NE JAMAIS PRENDRE UNE POÊLE FLAMBOYANTE. Vous pourriez vous brûler.



TOUJOURS tenir un DÉTECTEUR DE FUMÉE fonctionnant près de la cuisine.



LAISSEZ EN MARCHÉ LE VENTILATEUR DE LA HOTTE lorsque vous flambez des aliments.



Ne pas obstruer le flux d'air de combustion au niveau de la ventilation du four, ni autour de la base ni sous le panneau avant inférieur de la cuisinière.



Évitez de toucher les ouvertures de ventilation ou les surfaces voisines car elles peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement du four.

Cette cuisinière nécessite de l'air frais pour une combustion correcte du brûleur.



NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages du four, ni recouvrir une grille entière de papier aluminium. Cela bloquerait la circulation d'air dans le four et pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en papier d'aluminium peuvent également piéger la chaleur, ce qui présente un risque d'incendie.



N'utilisez JAMAIS cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.



Ne laissez pas du papier d'aluminium, du plastique, du papier ou un chiffon entrer en contact avec les brûleurs et les grilles chauds.



Ne pas laisser les poêles bouillir à sec.



Ne rangez pas d'objets présentant un intérêt pour les enfants au-dessus de l'appareil. Si des enfants devaient grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets, ils pourraient être grièvement blessés.

AVERTISSEMENT

EN CAS DE DÉFAILLANCE ÉLECTRIQUE

Pour allumer les brûleurs manuellement, tenez avec précaution une allumette allumée dans les orifices du brûleur et tournez le bouton de contrôle du gaz sur la position haute. Lors d'une panne de courant, vous pouvez utiliser les brûleurs standard de la table de cuisson, mais chacun doit être allumé avec une allumette.

L'utilisation d'appareils de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité.

Il est de la responsabilité personnelle et de l'obligation pour vous, l'utilisateur, de faire brancher cet appareil au réseau électrique par un électricien qualifié, conformément au code électrique national et / ou aux codes et ordonnances locaux en vigueur.

Lisez attentivement ce Guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière, afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.

Assurer une installation et un entretien corrects. Suivez les instructions d'installation fournies avec ce produit. Faites installer et mettre à la terre la cuisinière par un technicien qualifié.

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouvent le disjoncteur électrique et la vanne d'arrêt d'alimentation en gaz afin de savoir comment et où couper l'alimentation en gaz et en électricité de la cuisinière.

Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrez une fenêtre ou une porte. NE PAS essayer d'utiliser la cuisinière tant que le gaz n'a pas eu le temps de se dissiper. Attendez au moins 5 minutes avant d'utiliser la cuisinière.

Lors de l'utilisation de la garniture d'îlot Flush, il est recommandé de laisser un dégagement arrière minimal de 12" (305 mm) par rapport à une surface combustible. Les dégagements des matériaux non combustibles ne font pas partie du but de la norme ANSI Z21.1. Les dégagements inférieurs à 305 mm (12 po) doivent être approuvés par les codes locaux et / ou par les autorités locales compétentes.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE DE GRAISSE:

Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des réglages élevés.

Les débordements provoquent de la fumée et des débordements graisseux pouvant s'enflammer. Chauffer les huiles lentement, à feu doux ou moyen.

Mettez toujours la hotte en marche lorsque vous cuisinez à feu vif ou que vous flambez des aliments (par exemple, crêpes Suzette, cerises jubilé, boeuf flambé au poivre).

Nettoyez les filtres de la hotte fréquemment. La graisse ne doit pas s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.

Utilisez une taille de casserole appropriée. Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adaptés à la taille du brûleur de la table de cuisson.

Lorsque les enfants deviennent assez grands pour utiliser l'appareil, il est de la responsabilité des parents ou des tuteurs légaux de s'assurer qu'ils sont formés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT

NE rangez PAS d'objets présentant un intérêt pour les enfants au-dessus ou derrière la cuisinière. Si des enfants devaient grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets, ils pourraient être gravement blessés.

N'autorisez personne à grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se suspendre à une partie quelconque d'un appareil, en particulier une porte. Cela pourrait endommager l'appareil et ce dernier pourrait basculer et causer des blessures graves.

NE PAS laisser les enfants utiliser cet appareil sans une surveillance étroite de la part d'un adulte.

Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil. Ils ne devraient jamais être autorisés à jouer à proximité, que l'appareil soit en marche ou non.

N'utilisez JAMAIS une partie de la cuisinière ou des fours pour le stockage. Les matériaux inflammables peuvent prendre feu et les objets en plastique peuvent fondre ou s'enflammer.

NE PAS accrocher d'articles à aucune partie de l'appareil ni placer quoi que ce soit contre les fours. NE PAS accrocher d'articles à aucune partie de l'appareil ni placer quoi que ce soit contre les fours.

Utilisez uniquement des maniques sèches: des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. N'utilisez PAS de serviette ni d'autre chiffon épais à la place des maniques. NE laissez PAS les gants isolants toucher des éléments chauds, des brûleurs chauds ou des grilles de brûleur.

WARNING

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BLESSURES DES PERSONNES, OBSERVEZ LES ÉLÉMENTS SUIVANTS:

Eteindre les flammes avec un couvercle bien ajusté, une tôle à biscuits ou un autre plateau en métal, puis éteignez le brûleur à gaz ou l'élément électrique. Soyez prudents pour empêcher les brûlures. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez et appelez le service d'incendie.

Ne jamais prendre une poêle flamboyante - Vous pourriez vous brûler.

N'UTILISEZ PAS D'EAU, ni de linges à vaisselle mouillés ni d'essuie-mains - une violente explosion de vapeur en résulterait.

Utilisez un extincteur uniquement si:

Vous savez que vous avez un extincteur de classe ABC et vous savez déjà comment le faire fonctionner.

Le feu est petit et contenu dans la zone où il a commencé.

Le service d'incendie a été appelé.

Vous pouvez combattre le feu avec le dos à une sortie.

Lorsque vous utilisez la table de cuisson: **NE TOUCHEZ PAS LES GRILLES DU BRULEUR OU LA ZONE TOUT AU TOUR.** Les zones adjacentes aux brûleurs peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance lorsque vous utilisez des réglages de flamme élevée. Les débordements provoquent de la fumée et des débordements gras pouvant s'enflammer. De plus, si les flammes du brûleur et de l'allumeur sont étouffées par des éclaboussures, du gaz non brûlé s'échappera dans la pièce.

NE PAS chauffer ou réchauffer des récipients d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et provoquer des blessures.

Seuls certains types de batterie de cuisine en verre, en vitrocéramique résistante à la chaleur, en céramique, en terre cuite ou tout autre ustensile de cuisine émaillé conviennent à la cuisson sur les brûleurs. Ce type de batterie de cuisine peut casser lors de changements brusques de température.

Utilisez uniquement sur des réglages de chaleur faible ou moyenne selon les instructions du fabricant de l'ustensile.

Pendant la cuisson, réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme ne chauffe que le fond de la casserole et ne dépasse pas le fond de la casserole.

Utilisez toujours des casseroles et des poêles dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir le brûleur. L'utilisation de casseroles et poêles trop petites peut exposer une partie de la flamme et provoquer l'inflammation des vêtements.

Pour minimiser les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de renversements accidentels, placez les poignées des casseroles et des casseroles vers l'intérieur de sorte qu'elles ne débordent pas des zones de travail, des zones de cuisson ou du bord de la table de cuisson.

N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs inflammables pour nettoyer la cuisinière.

Tenez la poignée de la casserole pour empêcher tout mouvement en remuant ou en tournant les aliments.



AVERTISSEMENT: Après un renversement ou un débordement, éteignez le brûleur et, en raison du risque de chaleur, nettoyez le brûleur et ses orifices. Après le nettoyage, vérifiez son bon fonctionnement.

Assurez-vous que toutes les commandes de la table de cuisson sont éteintes et refroidies avant d'utiliser tout type de nettoyant en aérosol sur ou autour de la table de cuisson. Le produit chimique à l'origine de l'action de pulvérisation pourrait, en présence de chaleur, s'enflammer ou causer la corrosion des pièces métalliques.

Placez les grilles du four dans la position désirée pendant que le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les gants isolants entrer en contact avec l'élément du gril.

Lorsque vous utilisez le four, ne touchez pas l'élément de gril, les surfaces intérieures du four ou la zone extérieure entourant immédiatement la porte. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer des aliments.

NE PAS nettoyer, frotter, endommager, déplacer ou enlever le joint de la porte. C'est essentiel pour une bonne étanchéité pendant la cuisson. Si le joint d'étanchéité est usé ou excessivement sali par des particules d'aliments, remplacez-le pour assurer l'étanchéité.

⚠ WARNING



NE PAS bloquer ou obstruer le flux d'air à travers les ouvertures de ventilation. L'évent du four est situé à l'arrière de l'appareil.

Les événements doivent être dégagés et ouverts pour fournir le flux d'air nécessaire au bon fonctionnement du four.

NE touchez PAS la zone de ventilation du four lorsque l'appareil est en marche et pendant plusieurs minutes après l'extinction de l'appareil. Certaines parties de la ventilation et les zones environnantes deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Laissez l'appareil suffisamment refroidir avant de toucher ou de nettoyer les zones de ventilation.

NE placez PAS de plastique ou d'autres objets sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four.

Ces objets pourraient fondre ou s'enflammer.

Pour réduire les risques de brûlures lors de l'utilisation de la table de cuisson, observez les points suivants:

- Les enfants ou les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où l'appareil est en cours d'utilisation.
- Les enfants ne devraient jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables sur ou à proximité de la table de cuisson.
- Lorsque vous utilisez la table de cuisson: **NE TOUCHEZ PAS LES GRILLES DU BRULEUR OU LA ZONE TOUT AU TOUR.** Utilisez uniquement des maniques sèches; des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur.
- Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors de son utilisation.
- Les débordements provoquent de la fumée, et des débordements graisseux peuvent s'enflammer. Un renversement sur un brûleur peut étouffer tout ou partie de la flamme ou empêcher l'allumage par une étincelle. En cas de débordement, éteignez le brûleur et vérifiez son fonctionnement. Si le brûleur fonctionne normalement, rallumez-le.
- Pendant la cuisson, réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme ne chauffe que le fond de la casserole et ne dépasse pas le fond de la casserole.
- Veillez à ce que les courants d'air, comme ceux des ventilateurs ou des bouches d'air forcé, ne projettent pas de matières inflammables vers les flammes ou ne poussent pas les flammes de manière à ce qu'elles dépassent des bords du plateau.
- Positionnez toujours les poignées des ustensiles vers l'intérieur de manière à ce qu'elles ne s'étendent pas sur les zones de travail, les brûleurs ou les bords de la table de cuisson adjacents.
- Portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou les manches suspendues ne doivent jamais être portés pendant la cuisson.
- Ne laissez jamais des vêtements, des gants isolants ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec des brûleurs chauds ou des grilles brûlantes.
- Seuls certains types de batterie de cuisine en verre, en vitrocéramique résistante à la chaleur, en céramique, en terre cuite ou tout autre ustensile de cuisine émaillé conviennent à la cuisson sur les brûleurs.
- Ne nettoyez pas la table de cuisson tant qu'elle est encore chaude. Certains nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Pour réduire les risques d'incendie dans la cavité du four:

- Ne stockez pas de matériaux inflammables dans ou à proximité du four.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Éteignez le feu ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Il est fortement recommandé qu'un extincteur soit facilement disponible et visible à côté de tout appareil de cuisson.
- Ne pas cuire les aliments de manière excessive. Surveillez attentivement le four si du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible est placé à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser la cavité pour stocker quoi que ce soit. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsque vous ne les utilisez pas.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, laissez la porte du four fermée. Éteignez le four et débranchez le circuit au niveau du boîtier du disjoncteur.
- Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation.
- Assurez-vous que le ventilateur fonctionne lorsque le four est en marche. Si le ventilateur ne fonctionne pas, n'utilisez pas le four. Appelez un centre de service autorisé.
- Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou les manches suspendues ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.
- Attachez les cheveux longs pour qu'ils ne pendent pas.
- Ne touchez pas les surfaces intérieures du four.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs ou les surfaces internes du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures - parmi celles-ci (identification des surfaces - par exemple, les ouvertures de ventilation du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four).
- La garniture située en haut et sur les côtés de la porte du four peut devenir suffisamment chaude pour causer des brûlures.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. Ouvrez un peu la porte du four pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer des aliments.
- Ne pas chauffer ou réchauffer des récipients d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le conteneur et provoquer des blessures.
- Toujours placez les grilles du four dans l'emplacement désirée pendant que le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas le manique entrer en contact avec les brûleurs chauds.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. Maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas le porte-pot toucher les brûleurs. N'utilisez pas de serviette ni d'autre chiffon épais.

⚠ WARNING



Pour que les brûleurs soient bien allumés et performants, maintenez les allumeurs propres et secs.



Dans le cas où un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrez une fenêtre ou une porte. Attendez au moins 5 minutes avant d'utiliser la table de cuisson.



Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.



N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir une partie quelconque de la table de cuisson.



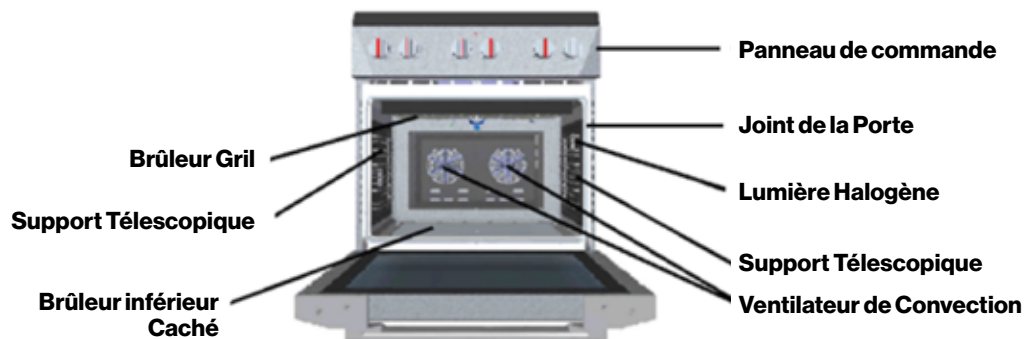
Si la cuisinière est près d'une fenêtre, assurez-vous de passer au-dessus ou près des brûleurs; ils pourraient prendre feu.

Votre Produit

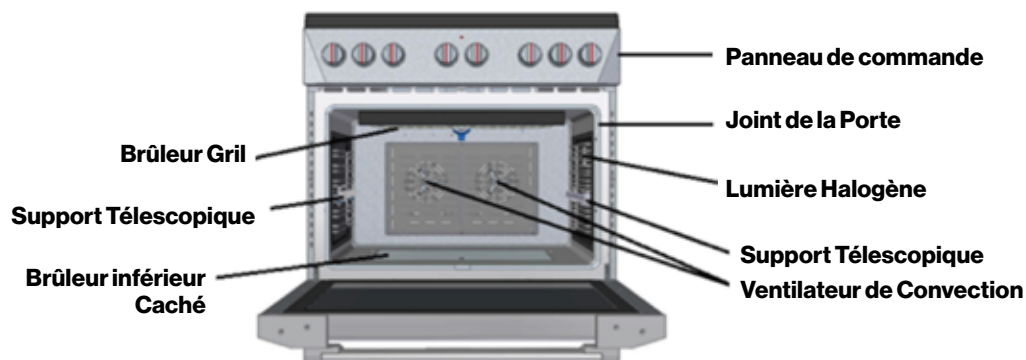
Votre cuisinière comprend les pièces principales suivantes:

- Table de cuisson: partie supérieure plate où la casserole supporte (les casseroles) et les brûleurs à gaz.
- Panneau de commande: zone des dispositifs de commande de la cuisinière (c.-à-d. Boutons et voyants).
- Porte du four.

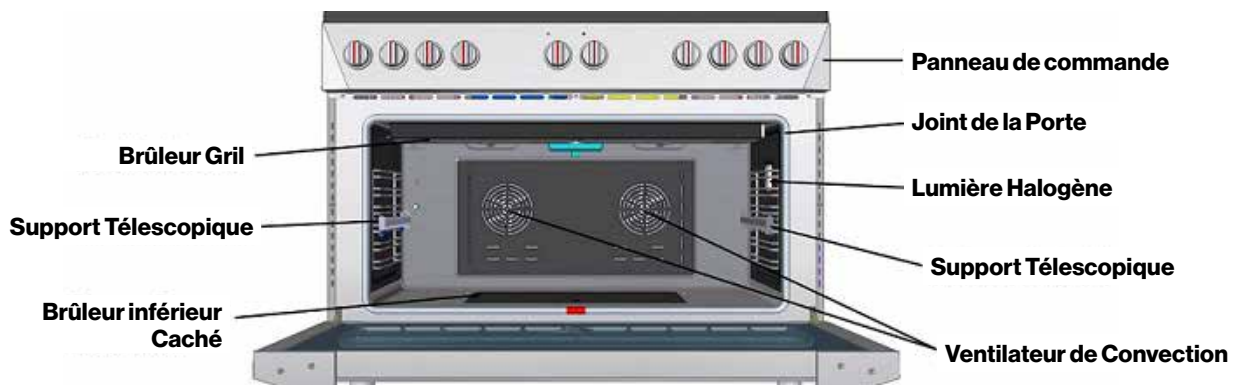
Cuisinière 30"



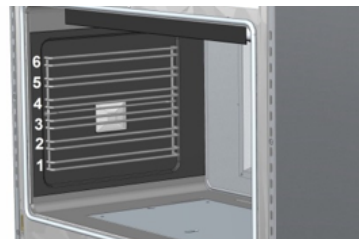
Cuisinière 36"



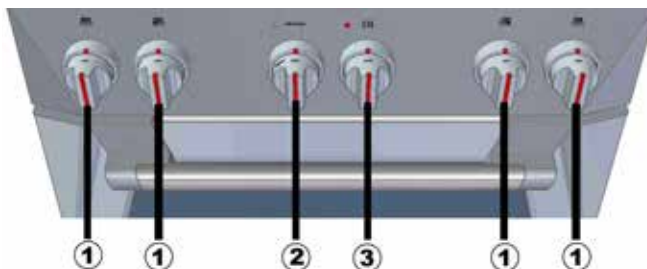
Cuisinière 48"



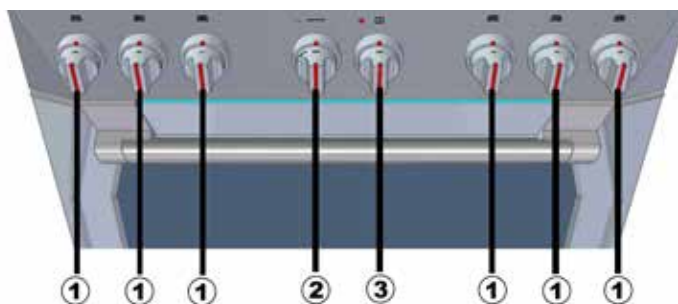
30" + 36" + 48" sont équipés de 6 niveaux de grilles



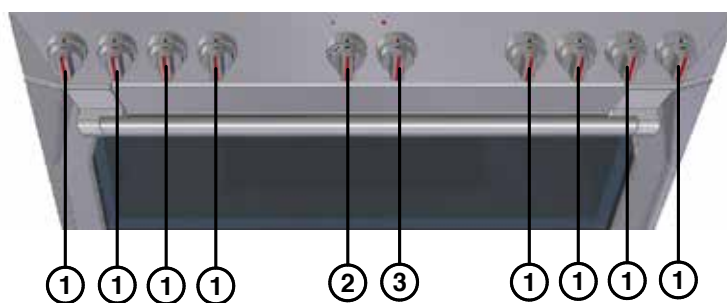
Panneau de Commande Cuisinière 30"



Panneau de Commande Cuisinière 36"



Panneau de Commande Cuisinière 48"



- 1) Utile pour allumer et régler les brûleurs de la table de cuisson.
- 2) Utile pour allumer le brûleur inférieur (four) ou le gaz supérieur (gril).
- 3) La fonction d'éclairage peut être utilisée lorsque le four est éteint. La fonction ventilateur de convection peut être utilisée avec le brûleur inférieur.

Voyant: RÉCHAUFFEMENT

Le voyant s'allume pour indiquer que le four est en train de chauffer. Il s'éteint dès qu'il atteint la température définie. Il clignote régulièrement pour indiquer que la température réglée à l'intérieur du four est maintenue constante.

Voyant: DÉFAILLANCE

Éteignez tous les brûleurs dès que possible et appelez la hotline du service clientèle pour programmer l'entretien par un professionnel formé en usine.

Caractéristiques de la Table de Cuisson 30"

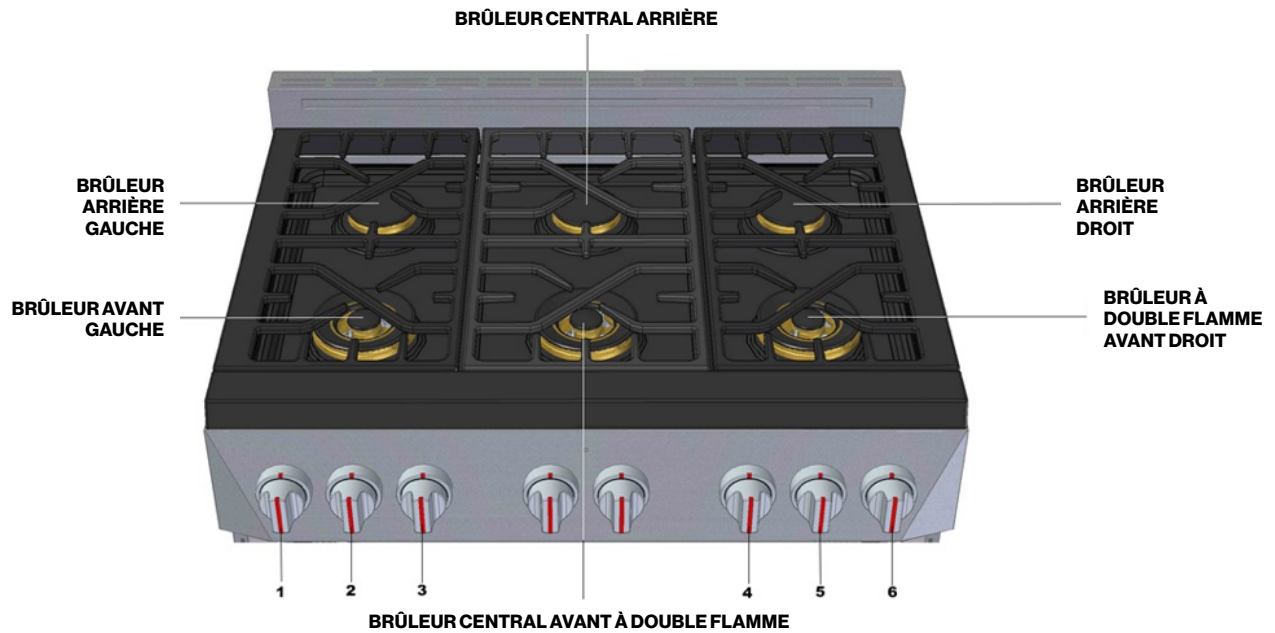


POMMEAU	BRÛLEUR TABLE DE CUISSON Modèle 30"	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HR NG (Naturel) Gaz, 5" W.C.P	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HR BTU/HR LP (Propane) Gaz, 10" W.C.P.
1	Brûleur arrière gauche	12,000 btu/h	12,000 btu/h
2	Brûleur à double flamme avant gauche	20,000 btu/h	20,000 btu/h
3	Brûleur à double flamme avant droit	20,000 btu/h	20,000 btu/h
4	Brûleur arrière droit	12,000 btu/h	12,000 btu/h

Caractéristiques Four 30"

BRÛLEUR FOUR Modèle 30"	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HRNG (Naturel) Gaz, 5" W.C.P	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HR BTU/HR LP (Propane) Gaz, 10" W.C.P.
Brûleur Four	19,000 btu/h	19,000 btu/h
Brûleur Gril 1	9,000 btu/h	9,000 btu/h
Brûleur Gril 2	9,000 btu/h	9,000 btu/h

Caractéristiques de la Table de Cuisson 36"

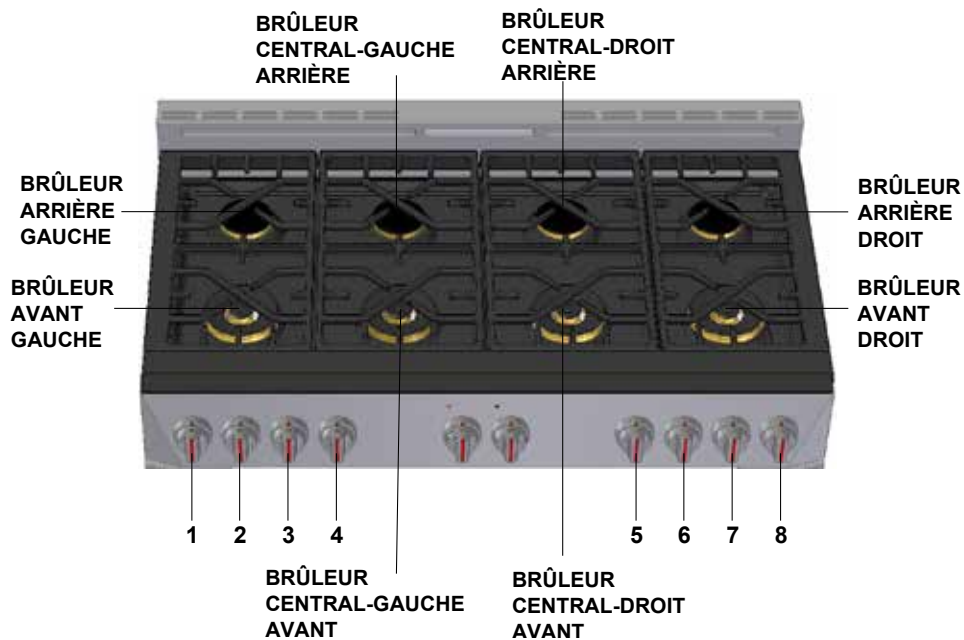


POMMEAU	BRÛLEUR TABLE DE CUISSON Modèle 36"	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HR NG (Naturel) Gaz, 5" W.C.P	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HR BTU/HR LP (Propane) Gaz, 10" W.C.P.
1	Brûleur Arrière Gauche	12,000 btu/h	12,000 btu/h
2	Brûleur à Double Flamme Avant Gauche	20,000 btu/h	20,000 btu/h
3	Brûleur à Double Flamme Avant Droit	20,000 btu/h	20,000 btu/h
4	Brûleur Central Arrière	12,000 btu/h	12,000 btu/h
5	Brûleur à Double Flamme Avant Droit	20,000 btu/h	20,000 btu/h
6	Brûleur Arrière Droit	12,000 btu/h	12,000 btu/h

Caractéristiques Four 36"

BRÛLEUR FOUR Modèle 36"	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HR NG (Naturel) Gaz, 5" W.C.P	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HR BTU/HR LP (Propane) Gaz, 10" W.C.P.
Brûleur Four	19,000 btu/h	19,000 btu/h
Brûleur Gril 1	9,000 btu/h	9,000 btu/h
Brûleur Gril 2	9,000 btu/h	9,000 btu/h

Caractéristiques de la Table de Cuisson 48"



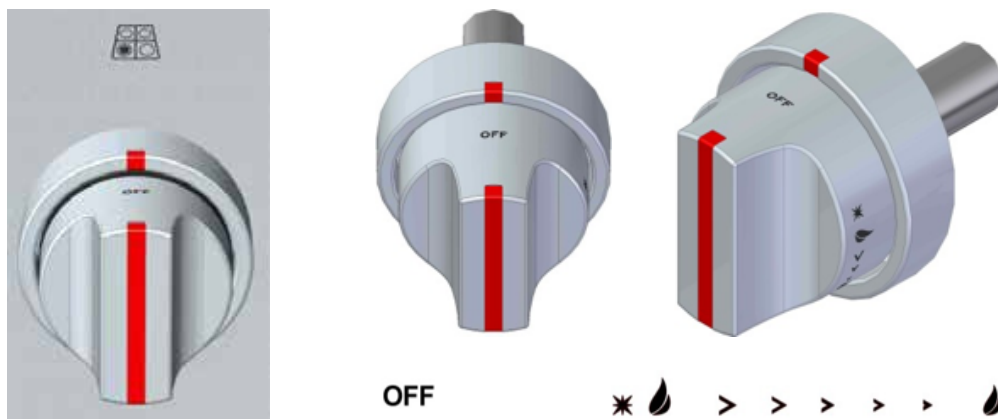
POMMEAU	BRÛLEUR TABLE DE CUISSON Modèle 36"	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HR NG (Naturel) Gaz, 5" W.C.P	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HR LP (Propane) Gaz, 10" W.C.P.
1	Brûleur Arrière Gauche	10,000 btu/h	10,000 btu/h
2	Brûleur à Double Flamme Avant Gauche	17,000 btu/h	17,000 btu/h
3	Brûleur à Double Flamme Avant Droit	17,000 btu/h	17,000 btu/h
4	Brûleur Central - Gauche Arrière	10,000 btu/h	10,000 btu/h
5	Brûleur à Double Flamme Central - Avant Droit	17,000 btu/h	17,000 btu/h
6	Brûleur Central - Arrière Droit	10,000 btu/h	10,000 btu/h
7	Brûleur à Double Flamme Avant Droit	17,000 btu/h	17,000 btu/h
8	Brûleur Arrière Droit	10,000 btu/h	10,000 btu/h

Caractéristiques Four 48"

BRÛLEUR FOUR Modèle 48"	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HR NG (Naturel) Gaz, 5" W.C.P	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HR BTU/HR LP (Propane) Gaz, 10" W.C.P.
Brûleur Four	19,000 btu/h	19,000 btu/h
Brûleur Gril 1	9,000 btu/h	9,000 btu/h
Brûleur Gril 2	9,000 btu/h	9,000 btu/h

Utilisation

Table de Cuisson



Allumage du Brûleur Gaz

Appuyez et tournez le bouton correspondant dans le sens antihoraire jusqu'à la position MAX.

Lorsqu'il est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes, puis relâchez-le et réglez l'intensité de la flamme en veillant à le positionner dans la zone comprise entre maximum et minimum (inclus) et jamais entre maximum et zéro pour éviter de l'éteindre de façon inattendue.

Le brûleur peut s'éteindre lorsque vous relâchez le bouton: cela signifie que le thermocouple n'est pas assez chaud. S'il ne s'allume pas dans les 15 secondes, attendez 1 minute avant de réessayer.

Brûleur à double flamme

Le brûleur à double flamme possède deux anneaux de flamme distincts pour une régulation complète de la chaleur de la puissance élevée au mijotage.

Pour configurer:

- 1) Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre dans la plage principale supérieure et inférieure. Lorsque le brûleur est allumé, l'anneau de la flamme Simmer s'allume et reste allumé.
- 2) Réglez la température souhaitée dans la plage de cuisson lente et maximale;
- 3) Continuez à tourner le bouton dans le sens anti-horaire pour allumer les deux anneaux de flamme et réglez le brûleur sur sa plage de puissance élevée.



Ne faites pas fonctionner un brûleur avec une batterie de cuisine vide ou sans batterie de cuisine sur la grille.



Ne touchez pas le brûleur lorsque les allumeurs cliquent.



Ne laissez pas la flamme du brûleur s'étendre au-delà du bord de la casserole.



Éteignez toutes les commandes lorsque vous ne cuisinez pas.

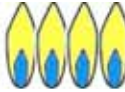
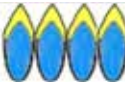

IMPORTANT:

Ne laissez jamais de batterie de cuisine vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chaud.

La batterie de cuisine idéale doit avoir un fond plat, des côtés droits, un couvercle bien ajusté et le matériau doit avoir une épaisseur moyenne à forte. Les finis rugueux peuvent rayer la table de cuisson.

L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme noyau ou base dans les ustensiles de cuisson. Cependant, lorsqu'il est utilisé comme base, il peut laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles. Les ustensiles de cuisine jouent un rôle dans la rapidité et l'égalité du transfert de chaleur, ce qui affecte les résultats de cuisson. Une finition antiadhésive a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, une batterie de cuisine en aluminium avec une finition antiadhésive prendra les propriétés de l'aluminium. Utilisez le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de la batterie de cuisines.

FLAME DESCRIPTION:

Flammes Jaunes Un ajustement supplémentaire est nécessaire	
Bouts jaunes sur les cônes externes Normal pour Gaz PL	
Flammes bleues douces Normal pour Gaz Naturel	

Si la flamme est complètement ou presque jaune, vérifiez que le régulateur est réglé pour le combustible correct. Après le réglage, re-essayer.

Quelques stries orange sont normales lors de la première mise en service.

Laisser l'appareil fonctionner pendant 4-5 minutes et procéder à une nouvelle évaluation avant de procéder au réglage.

Recommandations pour la Batterie de Cuisine

 **AVERTISSEMENT: Pour éviter tout risque de blessure grave ou de dommage à l'appareil ou à la batterie de cuisine, veuillez respecter les consignes suivantes:**

Les ustensiles de cuisson tels que les grandes casseroles, poêles, plaques à biscuits, etc. ne doivent jamais être utilisés sur la table de cuisson.

L'emplacement des marmites de grande taille doit être décalé lorsqu'il est utilisé sur la table de cuisson.

Sélectionnez le diamètre de la base pour correspondre au diamètre de la flamme. Le diamètre de la flamme doit être identique à celui de la base de la casserole ou légèrement plus petit. Les casseroles trop grandes ou trop petites sacrifient les performances de cuisson. Une taille de base de 5½" (140mm) est généralement la plus petite recommandée.



Évitez d'utiliser un réglage de flamme élevé avec un plat plus grand que la grille ou avec un grand réchaud, tel qu'une plaque chauffante, pendant des périodes prolongées. Cela peut entraîner une mauvaise combustion générant des sous-produits nocifs.

L'équilibre est important pour la stabilité et la cuisson. La poignée ne doit pas être plus lourde que le pan et l'inclinaison inégale. Une casserole doit s'asseoir à plat sur la grille sans basculer ni vaciller.



Les aliments emballés dans du papier aluminium ne doivent pas être placés directement sur la grille du brûleur. Le papier d'aluminium peut fondre pendant la cuisson. Ne laissez pas de plastique, de papier ou de chiffon entrer en contact avec une grille de brûleur chaude. Ils peuvent fondre ou prendre feu.

Ne laissez jamais une casserole bouillir à sec. Cela pourrait endommager votre poêle et la surface de cuisson.

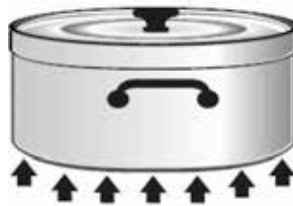
Des casseroles de qualité professionnelle avec poignées en métal sont recommandées, car les poignées en plastique peuvent fondre ou se boursoufler si la flamme se prolonge sur le côté de la casserole. Des casseroles de qualité professionnelle se trouvent dans les magasins de fournitures pour restaurants et dans les magasins spécialisés. Tous les récipients de cuisson doivent présenter les caractéristiques suivantes: bonne conductivité thermique, bon équilibre, diamètre de base de la taille correcte, base épaisse et plate et couvercle approprié.

Pour de meilleurs résultats de cuisson, la flamme doit être contenue sous le fond de la casserole.

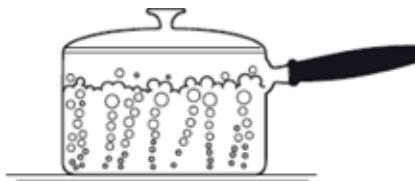
L'aluminium et le cuivre sont des matériaux de casserole qui conduisent la chaleur rapidement et uniformément. Ces métaux sont parfois attachés à la base ou au noyau entre l'acier inoxydable.

Une base lourde et plate est plus susceptible de rester plate lorsqu'elle est chauffée. Les bases des casseroles qui sont gondolées, bosselées, striées ou trop légères chaufferont de manière inégale. Réchauffer et refroidir les casseroles progressivement pour éviter les changements brusques de température qui risquent de fausser les ustensiles de cuisson.

NE PAS ajouter d'eau froide dans une poêle chaude.



Un couvercle bien ajusté raccourcira le temps de cuisson et permettra d'utiliser un réglage de chaleur plus faible.



Batterie de Cuisine pour Spécialités

Woks

Les woks à fond plat ou rond avec l'anneau pour accessoires peuvent être utilisés sur tous les modèles. Les woks à fond rond doivent être utilisés avec un anneau de support. La casserole Wok et la bague de support de wok en fonte revêtue de porcelaine doivent être achetés séparément.

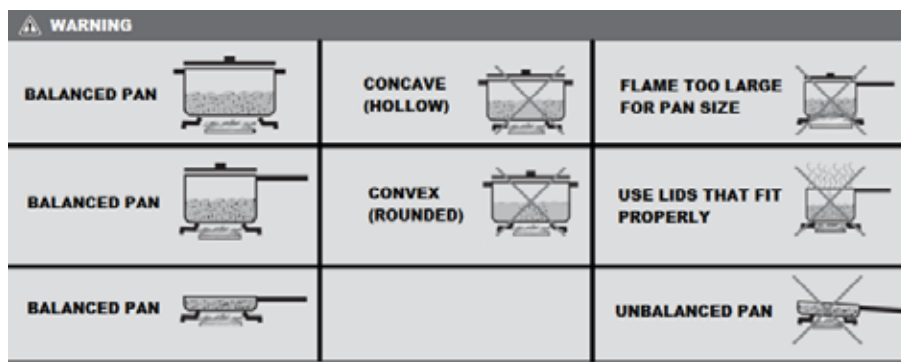


Conseils de Mise en Conserve

- Utilisez une couverture pour porter le contenu à ébullition.
- Une fois que le contenu a atteint une ébullition élevée, utilisez la flamme la plus basse possible pour maintenir l'ébullition ou la pression.

Faire correspondre le diamètre de la poêle à la taille de la flamme

La flamme doit avoir la même taille que le fond de la casserole ou être plus petite. N'utilisez pas de petites casseroles avec des réglages de flamme élevés car les flammes peuvent lécher les côtés de la casserole. Les casseroles surdimensionnées qui s'étendent sur deux brûleurs sont placées d'avant en arrière et non d'un côté à l'autre. Utilisez des casseroles équilibrées. Les casseroles doivent être à niveau sur la grille de la table de cuisson sans basculer. Centrer la casserole sur le brûleur. Utilisez un couvercle qui s'adapte correctement; un couvercle bien ajusté permet de raccourcir le temps de cuisson. Les casseroles à fond plat et épais fournissent chaleur et stabilité.



Four

Avant la cuisson au four ou la cuisson au gril, le four et le gril doivent être allumés pour brûler les huiles de fabrication selon la méthode suivante:

- Allumez la ventilation de la cuisine (ou si la hotte est du type à recirculation, ouvrez une fenêtre). Allumez le four à 450 ° F (230 ° C) pendant 20 à 30 minutes; puis tournez le gril sur BROIL pendant la même durée. S'il vous plaît noter que c'est normal pour que de petites quantités de fumée soient visibles de la cuisinière au cours de ce processus de rodage initial.

Allumer le four

La première fois que vous utilisez le four, retirez tous les accessoires et le matériel fourni, allumez-le et laissez-le tourner au ralenti pendant au moins une heure à la température la plus élevée, avec la porte fermée (sans utiliser le gril). Ensuite, éteignez-le, ouvrez la porte du four et aérez la pièce. Toute odeur que vous pouvez sentir provient de l'évaporation des substances d'étanchéité et de protection à l'intérieur du four.

Pour allumer le four, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position four. L'allumeur à surface chaude allumera le brûleur pendant 10/15 secondes et le système de sécurité chauffera, permettant ainsi au gaz de continuer à s'écouler dans le brûleur.

Four Ventilé

La fonction ventilateur de convection activée ainsi que la forte chaleur provenant du brûleur inférieur permettent de cuire les aliments de manière plus uniforme et plus délicate qu'avec le brûleur inférieur seul. La cuisson est plus rapide que dans un four traditionnel. Le système convient à la cuisson d'aliments de différents types (poisson, viande, etc.) à plusieurs niveaux.

Allumer le gril

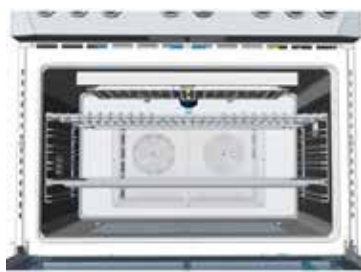
Pour allumer les brûleurs du gril, tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position gril. L'allumeur à surface chaude allumera le brûleur pendant 10/15 secondes et le système de sécurité chauffera, permettant ainsi au gaz de continuer à s'écouler dans le brûleur.



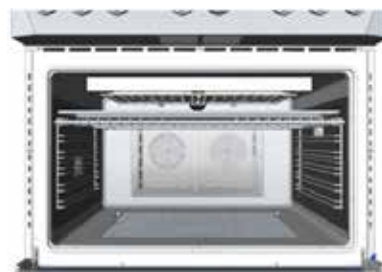
IMPORTANT: Faites plus attention lors de la cuisson avec un pourcentage élevé d'huile, de graisse, etc. Si vous insérez la grille du four au niveau 6, la plaque du four doit être placée au premier niveau. Voir les figures ci-dessous:



✓ **Correct!**



⊗ **Position Erronée:
niveaux 2-3-4-5**



⊗ **Erronée: Plaque du four sur le four**

Condensation et température du four à chariot

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

Cuisson au four en haute altitude

Lorsque vous cuisinez à haute altitude, les recettes et le temps de cuisson varient de la norme.

Ventilateur de Refroidissement

La cuisinière est équipée d'un système de refroidissement automatique, conçu pour ne fonctionner que lorsque la cuisinière chauffe en cours d'utilisation, que vous utilisiez le plan de travail ou le four simultanément. Le système de refroidissement peut également s'allumer et s'éteindre plusieurs fois au cours d'un seul cycle de cuisson et continuer à fonctionner pendant quelques minutes après la fin du même cycle de cuisson. En cas de soufflage d'air par les orifices de protection du dos / îlot, il s'agit d'une fonction de fonctionnement normale qui ne nécessite aucune intervention de la part de l'utilisateur. Le voyant **FAILURE (DÉFAILLANCE)** s'allume automatiquement en cas de défaillance du système de refroidissement. Si cela ne fonctionne pas, appelez le centre de service le plus proche.

Ventilateur de Convection

Le ventilateur de convection fonctionne en mode four. Le ventilateur de convection fonctionne toujours lorsque le brûleur du four est allumé et que le bouton de commutation tourne dans le sens des aiguilles d'une montre sur ce symbole. Voir l'image ci-dessous :



Eclairage du four

Le bouton sert à allumer les lumières intérieures du four. Les lumières du four s'allument lorsque le bouton est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Voir l'image ci-dessous :



Recommandations de Cuisson au Four

Nourriture	Position Support Singulier	Température	Temps Approx. (min)
ENTRÉES			
Sandwiches à l'oeuf	3 ou 4	400F°(204°C)	25-30
Bâtonnets de poisson	3 ou 4	425°F(218°C)	10-15
Lasagna (congelé)	3 ou 4	375F°(191°C)	55-60
Tourte	3 ou 4	400F°(204°C)	35-40
Poivrons verts farcis	3 ou 4	375F°(191°C)	60-70
Quiche	3 ou 4	400F°(204°C)	25-30
Pizza, 12"	3 ou 4	400F°(204°C)	15-20
Mac. et fromage (congelés)	3 ou 4	375F°(191°C)	35-40
LÉGUMES			
Pommes de terre cuites au four	3 ou 4	375F°(191°C)	60-65
Soufflé d'épinards	3 ou 4	350F°(177°C)	45-50
Courge	3 ou 4	375F°(191°C)	50-55
Pommes frites	3 ou 4	425°F(218°C)	20-25
PAINS			
Biscuits	3 ou 4	400F°(204°C)	10-12
Gâteaux à pâte levée	3 ou 4	375F°(191°C)	30-35
Petits pains	3 ou 4	400F°(204°C)	12-15
Pain aux noix	3 ou 4	375F°(191°C)	30-35
Pain de maïs	3 ou 4	400F°(204°C)	25-30
Pain au Gingembre	3 ou 4	350F°(177°C)	35-40
Muffins	3 ou 4	375F°(191°C)	15-20
Muffins de maïs	3 ou 4	375F°(191°C)	15-20
GÂTEAU			
Gâteau des anges	3 ou 4	375F°(191°C)	35-45
Savarins	3 ou 4	350F°(177°C)	45-55
Petits gâteaux	3 ou 4	350F°(177°C)	16-20
Niveaux, plaque	3 ou 4	350F°(177°C)	40-50
Niveaux, deux	3 ou 4	350F°(177°C)	30-35
Gâteau quatre quarts	3 ou 4	350F°(177°C)	60-65
BISCUITS			
Brownies	3 ou 4	350F°(177°C)	25-30
Pépites de Chocolat	3 ou 4	375F°(191°C)	12-15
Sucre	3 ou 4	375F°(191°C)	10-12

Remarque: Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif uniquement.

Cuisiner à Convection

Il y a beaucoup d'avantages à cuisiner avec la convection. Dans le système de convection, un ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air chaud de manière uniforme autour du four. L'air en mouvement fournit une chaleur uniforme, de sorte que les aliments peuvent être placés à n'importe quel niveau de la grille avec des résultats cohérents. Il est possible de cuire plusieurs racks d'aliments ou de grandes quantités d'aliments en même temps. Les aliments cuisent à fond sans avoir à faire pivoter les casseroles. Des plats de cuisson peu profonds et peu profonds devraient être utilisés avec la cuisson par convection. Cela permet à l'air chauffé de circuler autour de la nourriture. Les casseroles à parois hautes ou couvertes ne conviennent pas à la cuisson par convection, car les parois hautes ou les couvercles empêchent l'air chaud de circuler autour des aliments.

Vos casseroles et ustensiles de cuisine préférés peuvent être utilisés pour la cuisson par convection à condition que leurs côtés soient bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Tous les aliments cuits à découvert brunissent uniformément et forment une belle croûte. Les aliments dans les plats couverts (casseroles, rôtis) ou les flans délicats ne bénéficient pas de la cuisson par convection.

Conseils pour la cuisson au four à convection

Pré-réchauffage du Four

Preheat the oven before cooking any foods, except large pieces of meat or poultry. See your recipe for preheating recommendation. Preheating time depends on the temperature setting and the number of racks in the oven.

Réglage de la Température

Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, réduisez la température recommandée dans la recette de 14 ° C (25 ° F), bien qu'il ne soit pas nécessaire de réduire la température lorsque vous cuisinez des viandes et des volailles. Lors de la cuisson des viandes, vérifiez la température interne avant le temps recommandé dans la recette pour éviter une cuisson excessive.

Cuisson au four en haute altitude

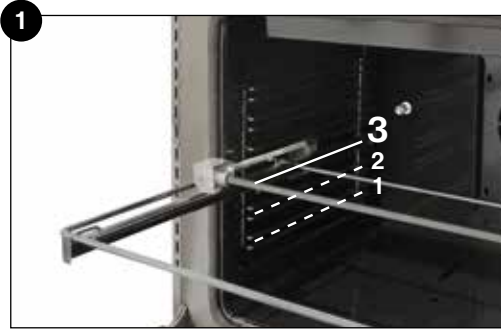
Lors de la cuisson à haute altitude, que ce soit au four ou au four à convection, les recettes et les temps de cuisson varient.

Recommandations de Cuisson au Gril

Type et Coupe de Viande	Poids	Support	Temps Approx. (min)
BOEUF			
Au sang	12 oz	3 ou 4	4
Medium	12 oz	3 ou 4	5
Bien cuit	12 oz	3 ou 4	6
Au sang	10 oz	3 ou 4	4
Medium	10 oz	3 ou 4	6
Bien cuit	10 oz	3 ou 4	8
Medium	¼ lb.	3 ou 4	6
Bien cuit	¼ lb.	3 ou 4	8
POULET			
Poitrine désossée 1"	1/2 lb.	3 ou 4	15
Poitrine avec l'os	2-3 lvr. total	1 ou 2	22
Morceaux de poulet	2-3 lvr. total	3 ou 4	22
JAMBON			
Tranche de jambon 1"	1 lvr.	3 ou 4	10
POISSON			
Darne de saumon	1 lvr.	2 ou 3	8
Filets	1 lvr.	2 ou 3	8

Remarque: Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif uniquement.

Instructions pour la Rôtisserie ((modèle 48" seulement)



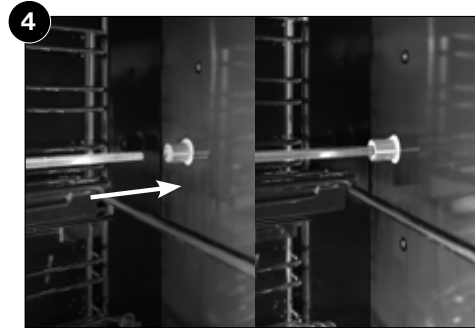
Positionner le support du cadre de la Rôtisserie sur la Grille Téléscopique placée au niveau n° 3 (à partir du fond).



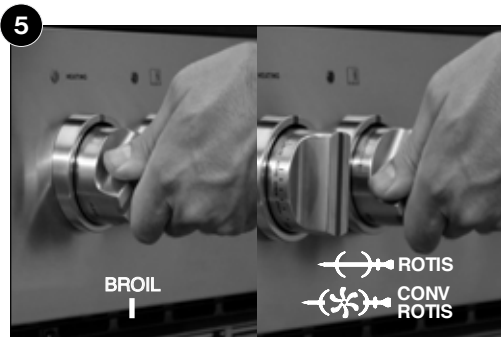
Mettre la viande dans la broche et la bloquer avec les fourches dédiées.



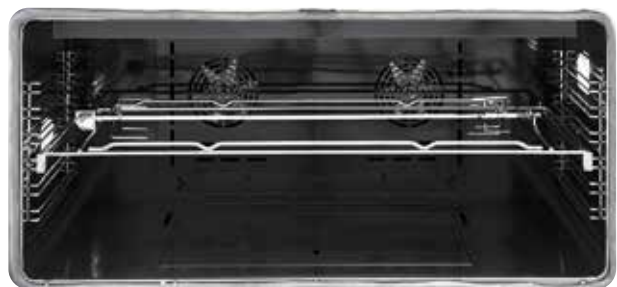
Placez la broche avec les aliments sur le support, en vérifiant que les mécanismes sont correctement alignés.



Placez la rôtisserie (broche+support du cadre) dans la cavité. Assurez-vous d'insérer l'arbre du mécanisme dans le support conique dédié placé sur le côté gauche du panneau arrière de la cavité.



- Tournez le bouton du gril ou du brûleur de cuisson.
- Tournez le bouton dans l'une des positions «Rotis».



Accessories

Certains modèles **ne sont pas fournis** avec des accessoires.



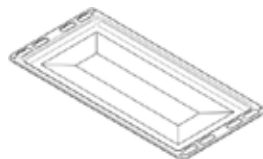
Anneau Wok

Utile lorsque vous utilisez un wok, utilisez cet accessoire avec des brûleurs à BTU élevé.



Cuisson lente / Moka

La plaque SlowCooking / Moka en fonte fournit une température constante, répartie uniformément sur une surface chauffante stable.



Support Gril Four à Chariot

Utile pour collecter les graisses des aliments.



Grille de four

Utile pour supporter les conteneurs avec les aliments pendant la cuisson. Placé sur la grille ci-dessus.

Maintenance & Nettoyage DIY

Il est nécessaire de nettoyer périodiquement le four à fond pour éviter la formation de graisse, qui peut à la longue produire de la fumée, des odeurs désagréables et des dysfonctionnements. Vous trouverez ci-dessous une liste de nos conseils concernant les différentes parties de votre cuisinière.



AVERTISSEMENT:

- **N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.**
- **La vapeur pourrait atteindre les pièces électriques, les endommager et causer des courts-circuits.**
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant du chlore, de l'ammoniac ou de l'eau de javel sur des pièces en acier ou traitées superficiellement avec des finitions métalliques (par exemple, anodisation, nickelage, chromage).**

Taches ou résidus d'aliments

N'utilisez pas d'éponges métalliques ni de grattoirs tranchants car ils endommageraient les surfaces. Utilisez des produits ordinaires non abrasifs à l'aide d'ustensiles en bois ou en plastique, si nécessaire. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou un chiffon en microfibre. Ne laissez pas de résidus d'aliments sucrés (tels que de la confiture) se déposer à l'intérieur du four. Si on les laisse reposer trop longtemps, ils pourraient endommager la doublure en émail du four.

Nettoyage du Plan de Cuisson

Il est conseillé de nettoyer la table de cuisson chaque jour après chaque utilisation, une fois celle-ci refroidie, à l'aide de produits spécifiques pour l'acier ou d'un dégraissant normal pour les cuisinières colorées. Veillez à éliminer tous les résidus de cuisson. Nous vous déconseillons strictement d'utiliser des produits abrasifs ou à base de chlore.



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



Toujours utiliser le nettoyeur le plus doux qui garantira le nettoyage. Utilisez des chiffons doux, des éponges ou des essuie-tout.



Frotter les finis en acier inoxydable dans le sens du grain. Essuyez la zone pour éviter les traces d'eau.



Ne nettoyez pas les pièces amovibles de la table de cuisson dans un four autonettoyant.



Après le nettoyage, placez toutes les pièces dans les positions appropriées avant d'utiliser la table de cuisson.



Nettoyage du Support des Casserole

Les supports des casseroles doivent être nettoyés régulièrement avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif, en prenant soin de supprimer toutes les incrustations.

Nettoyage du chapeau de brûleur et de l'épandeur de gaz

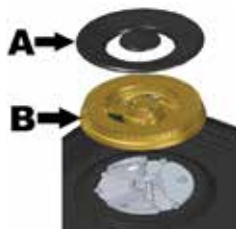
Gardez toujours le capuchon du brûleur et l'épandeur d'essence en place lorsque vous utilisez un brûleur de surface. Un chapeau de brûleur et un épandeur propres aideront à prévenir un faible allumage et des flammes inégales. Nettoyez toujours les pièces après un déversement, puis retirez-les et nettoyez-les régulièrement.

Base de brûleur et injecteur

Le gaz doit circuler librement dans l'orifice de l'injecteur pour s'allumer correctement. Gardez cette zone exempte de terre et ne permettez pas que des déversements, des aliments, des agents de nettoyage ou tout autre matériau pénètrent dans l'ouverture de l'orifice de l'injecteur. Protégez-le pendant le nettoyage.

Nettoyage des bougies d'allumage et des thermocouples

Les chapeaux de brûleur et les diffuseurs de flammes peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage de la table de cuisson. Lavez-les avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif en vous assurant qu'ils sont parfaitement secs avant de les réinstaller.



A = Chapeau du Brûleur

B = Épandeur de Gaz de Brûleur

Après il y a une procédure:

- 1) Enlevez le capuchon du brûleur de la base du brûleur et nettoyez-le conformément à la section de nettoyage.
- 2) Enlevez l'épandeur du brûleur. Nettoyez l'ouverture du tube à gaz et l'orifice du brûleur conformément à la section de nettoyage.
- 3) Nettoyez la base du brûleur avec un chiffon humide (veillez à ce que la zone de l'injecteur de gaz soit exempte de produits de nettoyage ou de tout autre matériau empêchant l'orifice de l'injecteur).
- 4) Remettez en place l'épandeur et le capuchon du brûleur en vous assurant que les goupilles d'alignement sont correctement alignées avec les fentes.
- 5) Allumez le brûleur.

Si le brûleur ne s'allume pas, vérifiez l'alignement du capuchon et de l'épandeur. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne le réparez pas vous-même. Contactez un réparateur qualifié.

Assurez-vous lors de l'allumage du brûleur:

- L'épandeur de gaz est correctement installé et la goupille est correctement alignée sur la fente de la base du brûleur.
- Le capuchon est correctement mis en place et la broche est correctement alignée avec la fente de l'épandeur de gaz.

Ports du brûleur

Vérifiez les flammes du brûleur de temps en temps. Une bonne flamme est de couleur bleue et non jaune. Gardez cette zone exempte de terre et ne laissez aucun renversement, nourriture, agent de nettoyage ou autre matière pénétrer dans les orifices du brûleur.

Nettoyage du Four

Pour une bonne conservation du four, il doit être nettoyé régulièrement après son refroidissement.

- Enlevez toutes les pièces amovibles.
- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et séchez.
- Pour faciliter le nettoyage, il est possible de retirer la porte et / ou la vitre (voir paragraphe maintenance).
- A la fin de ces opérations, bien sécher les pièces humides. Il est conseillé d'allumer le four 15-20 minutes maximum après l'utilisation de produits de nettoyage spécifiques, afin d'éliminer les résidus éventuels de l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ni de grattoirs en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four, car cela pourrait rayer la surface de la vitre et provoquer sa rupture.
- Assurez-vous que le four est froid et que le four a été mis hors tension avant de retirer la porte. Sinon, vous risqueriez de vous électrocuter ou de vous brûler.
- La porte du four est substantielle. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. Le devant de la porte est en verre.
- Manipuler avec soin pour éviter la cassure.
- Ne saisissez que les côtés de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée car elle pourrait se balancer et causer des dommages ou des blessures.
- Si vous ne saisissez pas la porte du four correctement et fermement, vous pourriez vous blesser ou endommager le produit.

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four est froid et que le four a été mis hors tension avant de retirer la porte. Sinon, vous risqueriez de vous électrocuter ou de vous brûler.
- La porte du four est substantielle. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. Le devant de la porte est en verre.
- Manipuler avec soin pour éviter la cassure.
- Ne saisissez que les côtés de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée car elle pourrait se balancer et causer des dommages ou des blessures.
- Si vous ne saisissez pas la porte du four correctement et fermement, vous pourriez vous blesser ou endommager le produit.

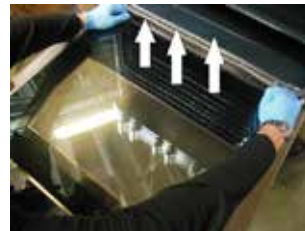
Nettoyage de la Porte Vitrée Interne

Pour faciliter le nettoyage, la porte vitrée intérieure peut être retirée et placée sur un chiffon. Pour retirer la porte vitrée intérieure, procédez comme suit:



Comment enlever le verre interne

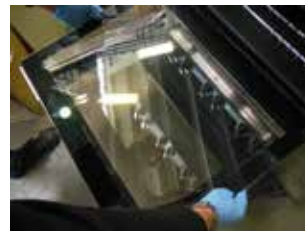
1) Ouvrez complètement la porte et insérez deux broches dans les trous des charnières indiquées sur la figure.



2) Placez les mains derrière la vitre interne, en position latérale, générez une petite pression et après avoir soulevé la vitre, comme indiqué dans les images 2-3.



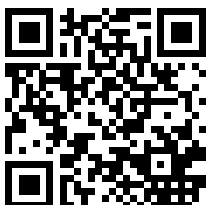
3) Saisissez le verre et retirez-le comme indiqué sur la photo 4.



AVERTISSEMENT: N'utilisez pas l'appareil sans les verres à l'intérieur de la porte du four.

Pour réassembler la porte, répétez toutes les opérations mais exactement l'une après l'autre dans l'ordre inverse.

Avant de fermer la porte, n'oubliez pas de retirer les goupilles.



Scannez le code QR pour regarder le vidéo «Comment enlever la porte de verre interne».

Diagramme de Nettoyage

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



Pièce		Méthode de Nettoyage			Pièce		Méthode de Nettoyage		
		Émaillé	Acier Inoxydable / Zama	Verre			Émaillé	Acier Inoxydable / Zama	Verre
1	Panneau de commande	-	F	-	10	External Glass	-	-	B
2	Côtés	-	F	-	11				
3	Châssis	-	F	-	12				
4	Cavité Four	D	-	-	13				
5	Verre Interne	-	-	E	14				
6	Poignée	-	F	-	15				
7	Terminal Poignée	-	F	-	16				
8	Châssis Porte	C	F	-	17				
9	Support	-	A	-	18				

Le four entier peut être nettoyé en toute sécurité avec une éponge savonneuse, rincé et séché. S'il reste des taches persistantes, suivez les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.

- Toujours utiliser le nettoyant le plus doux qui garantira le nettoyage.
- Frotter les finis en métal dans le sens du grain.
- Utilisez des chiffons doux, des éponges ou des essuie-tout.
- Rincez abondamment avec un minimum d'eau afin qu'il ne coule pas dans les fentes de la porte.
- Essuyez pour éviter les traces d'eau.

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

Pièce	Méthode de Nettoyage
A. Chromé	Laver avec eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement et séchez. Ou, essuyez doucement avec les tampons Soft Scrub® Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® ou tampon S.O.S.® comme indiqué. Les nettoyeurs pour four Easy Off® ou Dow® (formule pour four froid) peuvent être utilisés, mais peuvent noircir et décolorer. Les grilles peuvent être nettoyées au four pendant le mode autonettoyant. Cependant, les supports chromés perdront leur finition brillante et deviendront en permanence un gris métallique.
B. Verre	Pulvérisez d'abord Windex® ou Glass Plus® sur un chiffon, puis essuyez-le pour le nettoyer. Utilisez Fantastik® ou Formula 409® pour éliminer les éclaboussures de graisse.
C. Vernis	Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer Fantastik® ou Formula 409® en premier sur une éponge propre ou un essuie-tout et essuyer. Évitez d'utiliser des nettoyeurs en poudre et des tampons en laine d'acier.
D. Émaillé	Essuyez immédiatement les taches acides comme le jus de fruits, le lait et les tomates avec un chiffon sec. N'utilisez pas d'éponge / serviette humide sur de la porcelaine chaude. Une fois refroidi, nettoyez-le avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquez Bon-Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincez et séchez. Pour les taches tenaces, utilisez doucement les tampons Brillo® ou S.O.S.®. Il est normal que la porcelaine craigne (ridules) avec l'âge en raison de l'exposition à la chaleur et aux aliments.
E. Réfléchissant	Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un épurateur en plastique. Essuyez les taches rebelles avec du vinaigre, du Windex®, de l'ammoniac ou du Bon-Ami®. N'UTILISEZ PAS D'ABRASIFS DURS.
F. Acier Inoxydable / Zama	Toujours essuyer ou frotter avec de la graisse. Nettoyer avec une éponge savonneuse puis rincer et sécher. Ou encore, essuyez avec du Fantastik® ou du Formula 409® pulvérisé sur un essuie-tout. Protégez et polissez avec Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlevez les taches d'eau avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc. Utilisez Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® ou RevereWare Stainless Steel Cleaner® pour éliminer la décoloration causée par la chaleur.

Toute la surface de cuisson peut être nettoyée en toute sécurité en essuyant avec une éponge savonneuse, puis en rinçant et en séchant. S'il reste des taches persistantes, suivez les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.



ATTENTION

- **Avant de nettoyer, assurez-vous que les brûleurs sont éteints et que les grilles sont froides.**
- **Toujours utiliser le nettoyeur le plus doux qui garantira le nettoyage. Utilisez des chiffons doux, des éponges ou des essuie-tout.**
- **Frotter les finis en acier inoxydable dans le sens du grain. Essuyez la zone pour éviter les traces d'eau.**
- **Ne nettoyez pas les pièces amovibles de la table de cuisson dans un four autonettoyant.**
- **Après le nettoyage, placez toutes les pièces dans les positions appropriées avant d'utiliser la table de cuisson.**

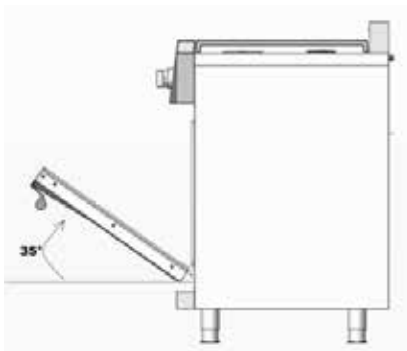
Pièces et Matériaux	Nettoyeurs Suggérés	Suggestions/Rappels
Base de Brûleur (Fonte d'aluminium)	Chiffon humide.	Veillez à ce que la zone de l'injecteur de gaz soit exempte de produits de nettoyage ou de tout autre matériau empêchant l'orifice de l'injecteur.
Épandeur de Gaz (Laiton)	<p>Détergent et eau chaude; rincez et séchez. Brosse à dents en nylon rigide pour nettoyer les orifices.</p> <p>Nettoyeurs abrasifs: Nettoyeur de métaux Revere ware®. Suivre les instructions sur l'emballage Utilisez des tampons Brillo® ou S.O.S.®.</p> <p>Rincez et séchez.</p>	<p>Frotter légèrement, dans un mouvement circulaire. Les nettoyeurs pour aluminium peuvent ternir la surface.</p> <p>Pour nettoyer l'ouverture du port, utilisez une brosse à dents ou un trombone déplié. Veillez à ne pas endommager / augmenter la forme des ports.</p>
Chapeau de brûleur et grille (porcelaine émaillée sur fonte)	<p>Nettoyeurs non-abrasifs: Eau chaude et détergent, Fantastic, Formula 409. Rincez et séchez immédiatement.</p> <p>Nettoyants abrasifs doux: Bon Ami® et Soft Scrub®.</p> <p>Nettoyants abrasifs pour les taches rebelles: tampon en laine d'acier savonneux.</p>	<p>Les grilles sont lourdes; faire attention en les soulevant. Placez sur une surface protégée. Les cloques / craquelures / copeaux sont fréquents en raison des températures extrêmes sur les doigts de la grille et des changements rapides de température.</p> <p>Les déversements acides et sucrés détériorent l'émail. Enlevez le sol immédiatement.</p> <p>Les nettoyeurs abrasifs, utilisés trop vigoureusement ou trop souvent, peuvent éventuellement abîmer l'émail.</p>
Pommeau de commande (Zama)	Eau savonneuse chaude: rincez et séchez immédiatement. Si nécessaire, retirez les boutons (soulevez-vous droit).	<p>Ne pas faire tremper les pommeaux.</p> <p>N'utilisez pas d'épurateurs / nettoyeurs abrasifs</p> <p>Ne forcez pas les pommeaux sur l'arbre de la vanne.</p> <p>Tirez les boutons tout de suite du panneau de commande pour les retirer.</p> <p>Lors du remplacement des boutons, assurez-vous que les boutons sont en position OFF.</p> <p>Ne pas enlever les sièges sous les pommeaux.</p>
Igniters (Ceramic)	Essuyez soigneusement avec un coton-tige imbibé d'eau, d'ammoniac ou de Formula 409®. Grattez doucement la terre avec un cure-dent.	<p>Évitez l'excès d'eau sur l'allumeur. Un allumeur humide empêchera le brûleur de s'allumer.</p> <p>Enlevez les peluches qui pourraient rester après le nettoyage.</p>

Enlever la porte

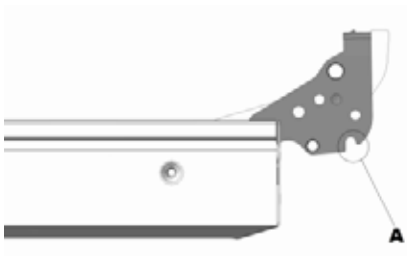
Pour faciliter le nettoyage, la porte peut être retirée et placée sur une toile. Pour retirer la porte procédez comme suit:



1) Ouvrez complètement la porte et insérez deux broches dans les trous des charnières indiquées sur la figure.



2) Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la en formant un angle d'environ 35 ° et retirez-la.



3) Pour réassembler la porte, placez les charnières dans les fentes correspondantes du four, en veillant à ce que les parties rainurées A soient complètement dans les fentes. Abaissez la porte et, une fois en place, retirez les goupilles des trous des charnières.

Nettoyage du Vitrage de la Porte

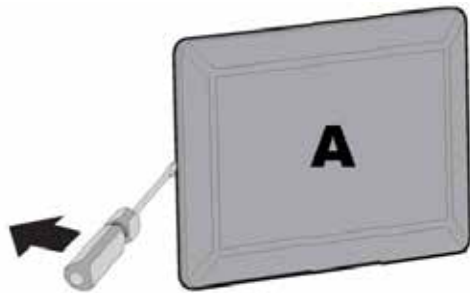
La vitre de la porte doit toujours être parfaitement propre. Utilisez du papier absorbant. En cas d'encrassement tenace, lavez-le avec une éponge humide et un détergent ordinaire.

Remplacement de l'ampoule interne.

! **AVERTISSEMENT: Avant cette opération, il est nécessaire de débrancher la cuisinière de l'alimentation.**

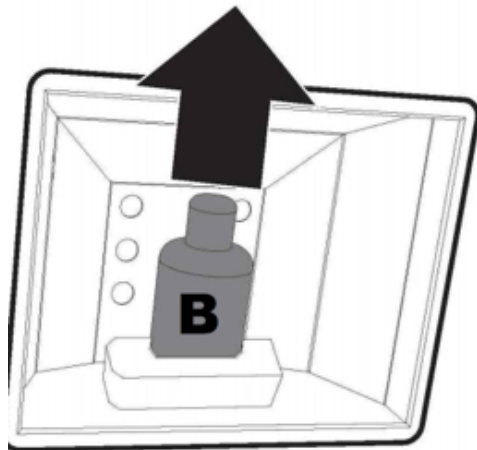
Pour remplacer l'ampoule, procédez comme suit:

- 1) Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four;
- 2) Retirez les supports chromés latéraux;
- 3) Retirez le protège-ampoule A à l'aide d'un tournevis;



- 4) Remplacez l'ampoule B par une ampoule similaire. Remettre le protecteur de l'ampoule A

! **Attention: Ne touchez pas la lampe halogène directement avec les doigts, mais munissez-vous d'une protection isolante.**



Dépannage

Avant de contacter le service après-vente, vérifiez les points suivants pour éviter des frais de service inutiles.

Problème	Phase Résolution Problèmes
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner une fois le four éteint	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants sont suffisamment refroidis.
La température du four est trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four doit être ajusté.
La lumière du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou défectueuse.
Impossible de retirer le cache de l'objectif à la lumière	Il peut y avoir une accumulation de terre autour du couvre-objectif. Essayez la zone du cache de l'objectif avec un chiffon propre et sec avant de retirer le cache de l'objectif.
Humidité excessive	Lorsque vous utilisez le mode de cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson à convection et le rôtissage à convection éliminent toute humidité dans le four (c'est l'un des avantages de la convection).
Chips de porcelaine	Lorsque les grilles sont retirées et remplacées, inclinez-les toujours vers le haut et ne les forcez pas pour éviter de déchiqueter la porcelaine.
L'allumage ne fonctionnera pas	Le câble d'alimentation est-il débranché? Branchez-le à une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
	Un fusible est-il endommagé ou le disjoncteur s'est-il déclenché? Remplacez le fusible ou réinitialisez le circuit.
Les brûleurs de surface ne fonctionneront pas	Le câble d'alimentation est-il débranché? Branchez-le à une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
	Un fusible est-il endommagé ou le disjoncteur s'est-il déclenché? Remplacez le fusible ou réinitialisez le circuit.
	Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés? Activez n'importe quel bouton de brûleur de surface pour libérer l'air des conduites de gaz.
	Le bouton de commande est-il correctement réglé? Appuyez sur le bouton avant de passer à un réglage.
	Les ports du brûleur sont-ils obstrués? Voir la section "Nettoyage du chapeau de brûleur et de l'épandeur de gaz".

Problème	Phase Résolution Problèmes
Les flammes des brûleurs de surface sont jaune irrégulier et / ou bruyantes	<p>Les ports du brûleur sont-ils obstrués? Voir la section «Nettoyage des brûleurs à gaz».</p>
	<p>Les chapeaux de brûleur sont-ils bien positionnés? Voir la section "Nettoyage du chapeau de brûleur et de l'épandeur de gaz".</p>
	<p>Le gaz propane est-il utilisé? L'appareil a peut-être été converti de manière incorrecte. Contactez un technicien de service.</p>
Les brûleurs de surface font du bruit	<p>Le brûleur est-il mouillé? Le laisser sécher.</p>
	<p>Le bouchon et l'épandeur de gaz sont-ils correctement positionnés? Assurez-vous que les goupilles d'alignement sont correctement alignées, voir la section «Nettoyage du chapeau de brûleur et de l'épandeur de gaz»</p>
Chaleur excessive autour de l'ustensile sur la table de cuisson	<p>La batterie de cuisine est-elle de la bonne taille? Utilisez des ustensiles de cuisson de la même taille que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. Les ustensiles de cuisson ne doivent pas dépasser de 2,5 cm (1 po) en dehors de la zone de cuisson.</p>
La cuisson sur la table de cuisson ne correspond pas aux attentes	<p>La batterie de cuisine appropriée est-elle utilisée? Voir la section "Batterie de cuisine".</p>
	<p>Le pommeau de commande est-il réglé sur le niveau de chaleur approprié? Voir la section «Réglage des boutons de commande».</p>

Informations de Service

Si un service est nécessaire, appelez votre revendeur ou un centre de service autorisé.

Le nom du services après- vente autorise peut être obtenu:

- en contactant le revendeur ou le distributeur de votre zone
- en contactant le nr **480.282.6406**
- en écrivant un email à **service@forzacucina.com**

Ayez les informations suivantes facilement disponibles:

- Numéro modèle
- Numéro sériel
- Date d'achat
- Nom du revendeur auprès duquel vous avez acheté
- Décrivez clairement le problème rencontré

Notez les informations indiquées ci-dessous.

Vous en aurez besoin si un service est requis.

Vous trouverez le modèle et le numéro de série en consultant la dernière page de ce livret. Une étiquette en double est située à l'arrière de la cuisinière (Voir l'image ci-dessous).



No. modèle _____

No. sériel _____

Date d'achat _____

Date d'installation _____

Nom du Vendeur _____

Adresse _____

Si le service nécessite l'installation de pièces, utilisez uniquement des pièces autorisées pour assurer la protection sous garantie.

Garder ce manuel pour référence future.

GARANTIE FORZA AUX U.S.A

CUISINIÈRES À GAZ AUTONOMES - FOUR MURAUX - TABLE DE CUISSON - LAVE-VAISSELLE - HOTTES DE CUISINIÈRE

Les garanties fournies par Forza dans la présente déclaration s'appliquent exclusivement aux appareils et accessoires Forza vendus en tant que produits neufs au propriétaire original par un distributeur, revendeur ou centre de service agréé Forza et installés aux États-Unis.

Les garanties fournies dans cette déclaration ne sont pas transférables et sont valables à compter de la date d'achat d'origine.

Durée de la garantie:

Pendant vingt-quatre (24) mois à compter de la date d'achat d'origine, la garantie Forza couvre toutes les pièces et la main-d'oeuvre nécessaires à la réparation ou au remplacement, dans le cadre d'une utilisation résidentielle normale, de toute pièce du produit défectueuse du fait du processus de fabrication d'origine. Le service de réparation doit être effectué par un centre de service agréé Forza pendant les heures normales de travail.

Responsabilités de l'acheteur:

Lorsque vous écrivez ou appelez à propos d'un problème de service, veuillez inclure les informations suivantes:

- Votre nom, adresse et numéro de téléphone;
- Modèle et numéro de série de l'appareil;
- Nom de votre revendeur;
- Une description claire du problème que vous rencontrez;
- Preuve d'achat (reçue de vente).

Garantie cosmétique:

Forza couvrira les pièces présentant des défauts cosmétiques (portes, poignées, verre, cadres de produit, rayonnages et surfaces intérieures et extérieures) dans le matériau et la fabrication pendant une période de sept (7) jours après la livraison de l'unité. Cette couverture comprendra les rayures, les taches, les imperfections de surface sur l'acier inoxydable, la peinture et la porcelaine, à l'exception de légères différences de couleur dues aux matériaux et aux technologies de peinture / émailage. Cependant, une légère variation de couleur peut être remarquée en raison des différences inhérentes aux pièces peintes et en porcelaine, ainsi que des différences d'éclairage de la cuisine, de l'emplacement des produits et d'autres facteurs. Par conséquent, cette garantie ne s'applique pas aux variations de couleur attribuables à un tel facteur.

CE QUI N'EST PAS COUVERT:

- 1) Le produit utilisé dans toute application commerciale.
- 2) Les déplacements de service à votre domicile, pendant lesquels aucune faute n'est trouvée.
- 3) Service de réparation fourni par toute agence de service non autorisée par Forza.
- 4) Dommage ou réparation pour corriger tout service fourni par une agence non autorisée.
- 5) Service de réparation ou de dommages pour corriger l'utilisation, l'ajout ou le remplacement d'une pièce d'origine par une personne non autorisée.
- 6) Installation non conforme aux codes électriques locaux ou aux codes de plomberie.
- 7) Défauts ou dommages dus à un stockage inapproprié du produit.
- 8) Les dommages dus au non-respect des instructions d'entretien, de nettoyage et de maintenance recommandées par le fabricant; en particulier, des dommages au four et / ou à la table de cuisson s'ils n'ont pas été entretenus et nettoyés conformément à ces instructions.
- 9) Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus dans l'emballage d'origine ou dans les présentoirs.

- 10) Appels de service ou réparations pour corriger l'installation du produit et / ou des accessoires, étalonnages et ajustements associés, après l'installation et la configuration, y compris les ajustements du brûleur
- 11) Appels de service pour connecter, convertir ou réparer le câblage électrique et / ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- 12) Appels de service pour fournir des instructions sur l'utilisation d'un produit Forza.
- 13) Réparation ou défaillance du produit en cas d'abus, d'utilisation abusive, d'utilisation non conforme, utilisé à des fins autres que celles prévues ou en cas d'utilisation commerciale ou industrielle.
- 14) Les dommages ou les réparations causés par l'utilisation de produits chimiques corrosifs ou de produits de nettoyage mal appliqués.
- 15) Remplacement des pièces usées.
- 16) Remplacement des fusibles ou remise à zéro des disjoncteurs.
- 17) Dommages causés à tout ce qui se trouve à côté du produit, y compris, sans toutefois s'y limiter, le plafond, le sol ou les armoires.
- 18) Défauts et dommages résultant d'accidents, de modifications, d'utilisation abusive, d'abus, d'installations incorrectes ou non conformes aux instructions de Forza.
- 19) Des dommages sont survenus lors du transport, de la manipulation et / ou de l'installation du produit.
- 20) Défauts et dommages causés par des forces extérieures indépendantes de la volonté de Forza, tels que des incendies, des inondations, des tremblements de terre et d'autres cas de force majeure.
- 21) Forza ne peut pas garantir la disponibilité du service dans les zones situées à plus de 30 km d'un revendeur autorisé. Dans les cas où des frais de déplacement sont perçus, ceux-ci sont à la charge du consommateur.
- 22) Cette garantie ne couvre que les services effectués sur le site d'installation du produit et ne couvre pas les coûts associés à la réparation hors site, sauf autorisation expresse de Forza, ni les frais de déplacement liés à la fourniture de services aux sites distants.
- 23) Les filtres de remplacement pour les kits de recirculation de hotte de ventilation ne sont pas couverts par la garantie du produit.
- 24) Produits avec les numéros de série d'origine qui ont été supprimés.
- 25) Les ampoules de rechange ne sont pas couvertes par la garantie du produit.
- 26) Dommages causés à des personnes ou à des biens par le produit ou par son utilisation.

Dans le cas où le produit serait installé dans une région éloignée, où les techniciens formés certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles, le client sera responsable des frais de transport pour la livraison du produit au centre de service autorisé le plus proche ou des frais de déplacement d'un technicien qualifié certifié.

Zones / zones distantes: sont définies comme étant situées à moins de 30 miles de tout fournisseur de services.

Forza se réserve le droit de réviser cette garantie à tout moment.

Forza n'assume aucune responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects. Certains états n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

GARANTIE FORZA AUX USA

B-STOCK / MODÈLE D'EXPOSITION

CUISINIÈRES À GAZ AUTONOMES - FOUR MURAUX - TABLE DE CUISSON - LAVE-VAISSELLE - HOTTES DE CUISINIÈRE

Les garanties fournies par Forza dans la présente déclaration s'appliquent exclusivement aux appareils et accessoires Forza vendus au propriétaire original par un distributeur, revendeur ou centre de service agréé Forza et installés aux États-Unis.

Les garanties fournies dans cette déclaration ne sont pas transférables et sont valables à compter de la date d'achat d'origine.

B-Stock (produit remis à neuf, retours de produits, produits à gratter, anciens stocks (plus d'un an de différence entre la date de production et la date de vente à l'utilisateur final, produit en promotion, etc.) et les modèles d'affichage (salons, modèles d'exposition de revendeurs, de projets ou de distributeurs, etc.) ne sont pas considérés comme des «produits nouveaux», livrés dans leur boîte et ne sont donc pas couverts par la garantie standard FORZA.

Pour tout problème fonctionnel ou esthétique non divulgué par le vendeur et réalisé lors de la première inspection / mise en service du produit: veuillez contacter le vendeur.

Durée de la garantie:

GARANTIE PRODUIT TOTALE QUATRE-VINGT-DIX JOURS

Pendant quatre-vingt-dix jours à compter de la date d'achat d'origine, la garantie produit FORZA couvre toutes les pièces et la main-d'oeuvre nécessaires à la réparation ou au remplacement, dans le cadre d'une utilisation résidentielle normale, de toute pièce du produit défectueuse du fait du processus de fabrication d'origine. Il n'y a aucune garantie de service ou cosmétique d'aucun type de modèle B-Stock.

Responsabilités de l'acheteur: Lorsque vous écrivez ou appelez à propos d'un problème de service, veuillez inclure les informations suivantes:

- Votre nom, adresse et numéro de téléphone;
- Modèle et numéro de série de l'appareil;
- Nom de votre revendeur;
- Une description claire du problème que vous rencontrez;
- Preuve d'achat (reçue de vente).

CE QUI N'EST PAS COUVERT:

- 1) Le produit utilisé dans toute application commerciale.
- 2) Les déplacements de service à votre domicile, pendant lesquels aucune faute n'est trouvée.
- 3) Service de réparation fourni par toute agence de service non autorisée par Forza.
- 4) Dommage ou réparation pour corriger tout service fourni par une agence non autorisée.
- 5) Service de réparation ou de dommages pour corriger l'utilisation, l'ajout ou le remplacement d'une pièce d'origine par une personne non autorisée.
- 6) Installation non conforme aux codes électriques locaux ou aux codes de plomberie.
- 7) Défauts ou dommages dus à un stockage inapproprié du produit.
- 8) Les dommages dus au non-respect des instructions d'entretien, de nettoyage et de maintenance recommandées par le fabricant; en particulier, des dommages au four et / ou à la table de cuisson s'ils n'ont pas été entretenus et nettoyés conformément à ces instructions.
- 9) Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus dans l'emballage d'origine ou dans les présentoirs.
- 10) Appels de service ou réparations pour corriger l'installation du produit et / ou des accessoires, étalonnages et ajustements associés, après l'installation et la configuration, y compris les ajustements du brûleur

- 11) Appels de service pour connecter, convertir ou réparer le câblage électrique et / ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- 12) Appels de service pour fournir des instructions sur l'utilisation d'un produit Forza.
- 13) Réparation ou défaillance du produit en cas d'abus, d'utilisation abusive, d'utilisation non conforme, utilisé à des fins autres que celles prévues ou en cas d'utilisation commerciale ou industrielle.
- 14) Les dommages ou les réparations causés par l'utilisation de produits chimiques corrosifs ou de produits de nettoyage mal appliqués.
- 15) Remplacement des pièces usées.
- 16) Remplacement des fusibles ou remise à zéro des disjoncteurs.
- 17) Dommages causés à tout ce qui se trouve à côté du produit, y compris, sans toutefois s'y limiter, le plafond, le sol ou les armoires.
- 18) Défauts et dommages résultant d'accidents, de modifications, d'utilisation abusive, d'abus, d'installations incorrectes ou non conformes aux instructions de Forza.
- 19) Des dommages sont survenus lors du transport, de la manipulation et / ou de l'installation du produit.
- 20) Défauts et dommages causés par des forces extérieures indépendantes de la volonté de Forza, tels que des incendies, des inondations, des tremblements de terre et d'autres cas de force majeure.
- 21) Forza ne peut pas garantir la disponibilité du service dans les zones situées à plus de 30 km d'un revendeur autorisé. Dans les cas où des frais de déplacement sont perçus, ceux-ci sont à la charge du consommateur.
- 22) Cette garantie ne couvre que les services effectués sur le site d'installation du produit et ne couvre pas les coûts associés à la réparation hors site, sauf autorisation expresse de Forza, ni les frais de déplacement liés à la fourniture de services aux sites distants.
- 23) Les filtres de remplacement pour les kits de recirculation de hotte de ventilation ne sont pas couverts par la garantie du produit.
- 24) Produits avec les numéros de série d'origine qui ont été supprimés.
- 25) Les ampoules de rechange ne sont pas couvertes par la garantie du produit.
- 26) Dommages causés à des personnes ou à des biens par le produit ou par son utilisation.

Dans le cas où le produit serait installé dans une région éloignée, où les techniciens formés certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles, le client sera responsable des frais de transport pour la livraison du produit au centre de service autorisé le plus proche ou des frais de déplacement d'un technicien qualifié certifié.

Zones / zones distantes: sont définies comme étant situées à moins de 30 miles de tout fournisseur de services

Forza se réserve le droit de réviser cette garantie à tout moment.

Forza n'assume aucune responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects. Certains états n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

Forza est une marque de Glem Gas S.P.A
Via Modenese 4266, 41018 San Cesario S.P. (Modena), Italie
Web: www.forzacucina.com – Email: service@forzacucina.com

USO + MANTENIMIENTO MANUAL

MODELOS DE COCINAS A GAS

FR304GN

FR366GN

FR488GN

FORZA™

¡Enhorabuena por su reciente compra Forza! Antes de usar su nuevo producto Forza, se ruega dedicar un momento a examinar el Manual de Uso y Mantenimiento. Encontrará las respuestas a todas sus preguntas, así como información de seguridad muy importante. ¡Su producto Forza está listo y esperando para ser utilizado en su próxima creación gourmet!

Tabla de contenidos

- 89** Advertencias generales
- 99** Su producto
- 104** Uso
 - 104** Placa de cocción
 - 107** Horno
- 112** Accesorios
- 112** Mantenimiento y Limpieza HUM
 - 113** Placa de cocción
 - 114** Horno
 - 115** Puerta de cristal interna
- 116** Programa de limpieza
- 121** Resolución de problemas
- 123** Información de servicio
- 124** Garantía

Este dispositivo Forza se ha fabricado en Módena, Italia
por GlemGas S.p.A., una empresa familiar.
www.forzacucina.com

Advertencias generales

Proporcionamos importantes mensajes de seguridad en este manual y sobre su dispositivo. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le alerta de un riesgo potencial que puede matar o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".

▲ PELIGRO

Usted podría morir o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones al pie de la letra.

▲ ADVERTENCIA

Usted podría morir o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de lesión y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIA: Si no se sigue al pie de la letra la información de este manual, podría producirse un incendio o explosión provocando daños a objetos, lesiones personales o la muerte.

No almacene o use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro dispositivo.

Qué hacer si huele a gas:

- No trate de encender ningún dispositivo.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su casa.
- Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede contactar con su proveedor de gas, llame a los bomberos.

La instalación y el mantenimiento debe realizarla el instalador cualificado, la agencia de servicio o el proveedor del gas.

IMPORTANTE: No instale un sistema de ventilación que sople hacia abajo hacia este dispositivo de cocción con gas. Este tipo de sistema de ventilación podría provocar ignición y problemas de combustión con este dispositivo de cocción con gas, acarreando lesiones personales o funcionamientos imprevistos.

IMPORTANTE: Guarde estas instrucciones para el uso del inspector eléctrico local.

INSTALADOR: Se ruega dejar este manual con el propietario para futuras consultas.

PROPIETARIO: Se ruega guardar este manual para futuras consultas.

⚠ ADVERTENCIA

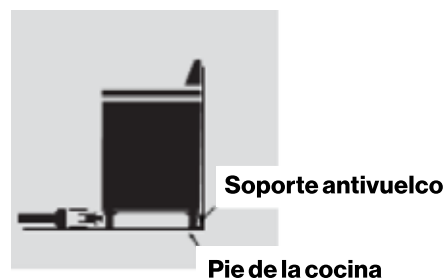


Peligro de vuelco

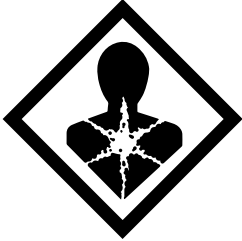
- Un niño o un adulto pueden volcar la cocina y esto puede causarle la muerte.
- Asegúrese de que el soporte antivuelco esté acoplado cuando la cocina se desplaza.
- No ponga en funcionamiento la cocina si el soporte antivuelco no está instalado y acoplado.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar quemaduras graves a niños y adultos e incluso la muerte.

Para comprobar que el soporte antivuelco está instalado y acoplado:

- Deslice la cocina hacia adelante.
- Preste atención a que el soporte antivuelco esté fijado de forma segura al suelo o
- Deslice la cocina hacia atrás, para que el pie trasero de la cocina quede debajo del soporte antivuelco.
- Véase las instrucciones de instalación para más detalles.



⚠ ADVERTENCIA



Posicionamiento peligroso

Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasante en el fondo del horno ni cubra totalmente la rejilla o la base del horno con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire del horno y podría provocar envenenamiento por monóxido de carbono. Los revestimientos con papel de aluminio también pueden retener el calor, provocando riesgo de incendio.

Limpie el dispositivo con cuidado. Si se usa un estropajo o una bayeta húmeda para limpiar los derrames sobre la zona de cocción caliente, tenga cuidado de evitar las quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir gases nocivos si se aplican a una superficie caliente. Siga las indicaciones del fabricante del limpiador.

No use nunca este dispositivo como sistema de calefacción de espacios para calentar o templar la habitación. Si lo hace, podría producirse envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del dispositivo.

El incumplimiento de estos consejos puede acarrear el envenenamiento o la muerte.



Peligro por superficie caliente

Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso.

No toque los quemadores, o zonas adyacentes a los mismos, la rejilla, la parrilla, la grasa que gotea de la misma, los elementos calientes o las superficies interiores del horno. Estas podrían estar lo suficientemente caliente como para provocar quemaduras incluso estando de color oscuro. Durante y después de su uso, no toque o permita que la ropa u otros materiales inflamables, entren en contacto con dichas partes y superficies hasta que hayan tenido el tiempo suficiente para enfriarse. Otras piezas y superficies del dispositivo

podrían seguir lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras (entre estas zonas se encuentran las parrillas, el embellecedor trasero y los respiraderos del horno en la parte trasera de la placa de cocción, el borde delantero, las superficies adyacentes a la placa de cocción y la puerta del horno).

Use solo agarraderas secas; las húmedas o mojadas en las superficies calientes podrían provocar quemaduras por el vapor. No deje que la agarradera toque los elementos calientes. No use una toalla u otra tela grande.

Deje que la grasa caliente se enfríe antes de manipularla.

El incumplimiento de este consejo puede acarrear quemaduras y escaldaduras.

ADVERTENCIA

Se ruega leer todas las instrucciones antes de usar este dispositivo.



Lea este manual de instrucciones antes de instalar y usar el dispositivo.



El fabricante no se hará responsable por daños al objeto o a las personas provocados por la incorrecta instalación o un uso inadecuado del dispositivo.



El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios en sus productos al considerarlos necesarios y útiles, sin afectar a las características de funcionamiento y seguridad esenciales.



Este dispositivo ha sido diseñado únicamente para uso doméstico, no profesional.



No use este dispositivo para calentar la habitación.



No coloque ninguna olla o sartén sobre la puerta abierta del horno. La puerta está fabricada de cristal y puede romperse si se carga con un peso.



Antes de comenzar la instalación, se ruega leer estas instrucciones meticulosamente y en su totalidad.



No quite las etiquetas, advertencias o placas adheridas permanentemente al producto. Esto podría invalidar la garantía. Se ruega cumplir con todas las normativas y ordenanzas locales y nacionales.



Por favor, asegúrese de que la cocina está correctamente conectada a la toma de tierra.



El instalador debe dejarle estas instrucciones al consumidor quien deberá guardarlas para el uso del inspector local y para futuras consultas.



El enchufe debe estar siempre accesible.



La instalación debe ser conforme a las normativas locales o en ausencia de las mismas, conforme a la última edición de la Normativa Nacional sobre el Gas Combustible NSIZ223.1. La instalación eléctrica debe ser conforme a la Normativa Nacional de Electricidad, ANIS/NFPA70 última edición y/o las normativas locales.



La instalación de cualquier equipo a gas debe realizarla un fontanero certificado. Debe instalarse una válvula de cierre de gas manual en la entrada del flujo de gas de la línea de suministro de gas del horno por seguridad y facilidad de uso.



Este dispositivo solo debe repararlo un técnico cualificado. Contacte con el centro de servicio autorizado más cercano para su análisis, reparación o ajuste.




















No repare o sustituya ninguna pieza del dispositivo a menos que se especifique como recomendado. Consulte la reparación a un servicio autorizado.



No trabaje con este dispositivo si la configuración no funciona correctamente o si está dañado, hasta que un reparador autorizado lo haya examinado.



Instale o ubique este dispositivo solo de acuerdo con las Instrucciones de instalación.

-  Use esta cocina únicamente tal y como prevé el fabricante. Si tiene cualquier duda, contacte con el fabricante.
-  No cubra o bloquee ninguna apertura del dispositivo.
-  Use este dispositivo solo para su uso previsto tal y como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos, vapores o productos no alimenticios en este dispositivo. Este tipo de horno se ha diseñado específicamente para calentar o cocinar. No ha sido diseñado para uso industrial o de laboratorio. El uso de productos químicos corrosivos durante el calentamiento o la limpieza dañarán el dispositivo.
-  En caso de que el fuego alcance la ropa o el pelo del personal, **ARRÁSTRESE Y RUEDE INMEDIATAMENTE** para extinguir las llamas.
-  En caso de que el incendio por grasa sea **SOFOCADO** con una tapa ajustada, una bandeja de horno u otra bandeja metálica, apague el quemador de gas.
-  **TENGA CUIDADO PARA EVITAR LAS QUEMADURAS.** Si las llamas no se sofocan inmediatamente, **EVACUE Y LLAME A LOS BOMBEROS.**
-  No use agua ni paños de cocina húmedos o toallas en incendios por grasa. Podría producirse una violenta explosión de vapor.
-  **NUNCA COJA UNA BANDEJA EN LLAMAS.** Podría quemarse.
-  **SIEMPRE** tenga un **DETECTOR DE HUMOS** cerca de la cocina.
-  **DEJE EL VENTILADOR DE LA CAMPANA ENCENDIDO** al flamear la comida.
-  No obstruya el flujo del aire de combustión en los sistemas de ventilación del horno ni alrededor de la base o debajo del panel frontal inferior de la cocina.
-  Evite tocar las aperturas de ventilación o las superficies cercanas ya que pueden calentarse mientras el horno está en funcionamiento. Esta cocina requiere aire fresco para la adecuada combustión del quemador.
-  **NO cubra NUNCA** ninguna ranura, agujero o pasante del horno ni cubra toda la rejilla con papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire del horno y podría provocar envenenamiento por monóxido de carbono. Los revestimientos con papel de aluminio también pueden retener el calor, provocando riesgo de incendio.
-  **NO use NUNCA** este dispositivo como sistema de calefacción de espacios para calentar o templar la habitación. Si lo hace, podría producirse envenenamiento por monóxido de carbono.
-  No permita que el papel de aluminio, el plástico, el papel o la tela entren en contacto con los quemadores o las parrillas.
-  No deje que las sartenes hiervan en seco.
-  No almacene objetos de interés para los niños encima del dispositivo. Si los niños se suben al dispositivo para alcanzar estos elementos, podrían herirse gravemente.

ADVERTENCIA

EN CASO DE FALLO ELÉCTRICO

Para encender los quemadores manualmente, sostenga con cuidado un fósforo encendido en los puertos del quemador y gire el botón de control de gas a la posición alta. Durante el fallo de alimentación, puede usar los quemadores de la placa de cocción estándar, pero cada uno debe encenderse con un fósforo.

El uso de dispositivos de cocción con gas conlleva la producción de calor y humedad.

Es responsabilidad del personal y obligación del usuario que un electricista cualificado haya conectado este dispositivo a un suministro de alimentación eléctrica, de acuerdo con la Normativa Nacional sobre Electricidad y/o conforme a las normativas y ordenanzas locales aplicables.

Lea meticulosamente este Manual de Uso y Mantenimiento antes de usar su nueva cocina, para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesión a personas.

Garantice una adecuada instalación y mantenimiento. Siga las instrucciones de instalación suministradas con el producto. Tenga la cocina instalada y eléctricamente conectada a la toma de tierra por un técnico cualificado.

Haga que el instalador le muestre donde se encuentra el disyuntor eléctrico y la válvula de cierre del suministro de gas para que sepa cómo y dónde cerrar el suministro de gas y electricidad a la cocina.

En caso de que un quemador se apague y el gas se escape, abra una ventana o una puerta. NO trate de usar la cocina hasta que el gas se haya disipado. Espere al menos 5 minutos antes de usar la cocina.

Al usar el embellecedor de Isla, recomendamos un mínimo de 12" (305 mm) de separación trasera hasta la superficie combustible. Las distancias de los materiales no combustibles no forman parte de la competencia de ANSI Z21.1. Las distancias inferiores a 12" (305 mm) deben ser aprobadas por las normativas locales y/o por la autoridad local competente.

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO POR GRASA:

No deje nunca la superficie de las unidades desatendidas a altas temperaturas.

Los desbordamientos provocan humo y derrames grasientos que pueden incendiarse. Los aceites han de calentarse lentamente a fuego medio o bajo.

Encienda siempre la campana al cocinar a fuego alto o al flamear la comida (ej. Crepas Suzette, el plato Cherries Jubilee o Ternera a la pimienta flameada).

Limpie los filtros de la campana con frecuencia. No debe dejar que la grasa se acumule en el ventilador o el filtro.

Use el tamaño de bandeja adecuado. Use siempre utensilios de cocina adecuados para el tamaño del quemador de la placa de cocción.

Cuando los niños tengan la edad suficiente para usar el dispositivo, es responsabilidad de los padres o tutores legales garantizar que estén informados sobre el funcionamiento seguro del dispositivo por una persona cualificada.

ADVERTENCIA

NO almacene objetos de interés para los niños encima o detrás de la cocina. Si los niños se suben al dispositivo para alcanzar estos elementos, podrían herirse gravemente.

NO permita que nadie se suba, se pare, se incline, se siente o se cuelgue de ninguna parte del dispositivo, especialmente la puerta. Esto puede dañar el dispositivo y la unidad puede volcarse, provocando potencialmente lesiones graves.

NO permita a los niños usar este dispositivo a menos que estén supervisados estrechamente por un adulto.

Los niños y las mascotas no deberían quedarse solos o desatendidos en la zona en la que se está usando el dispositivo. Nunca se les debe permitir jugar en sus cercanías, tanto si el dispositivo está en funcionamiento como si no.

NUNCA use ninguna parte de la cocina o el horno como almacenamiento. Los materiales inflamables pueden incendiarse y los elementos de plástico pueden derretirse o incendiarse.

NO cuelgue artículos de ninguna parte del dispositivo ni coloque nada contra los hornos. Algunos tejidos son bastante inflamables y pueden incendiarse.

Use solo agarraderas secas; las húmedas o mojadas en las superficies calientes podrían causar quemaduras por el vapor. NO use una toalla u otra tela grande en lugar de agarraderas. NO permita que las agarradoras toquen los elementos calientes, los quemadores calientes o las parrillas de los quemadores.

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIÓN A PERSONAS, EN EL CASO DE INCENDIO POR GRASA EN LA PARTE SUPERIOR DE LA Cocina, REALICE LO SIGUIENTE:

Sofoque las llamas con una tapa ajustada, una bandeja de horno u otra bandeja metálica, apague el quemador de gas o el componente eléctrico. Trate de evitar las quemaduras. Si las llamas no se sofocan inmediatamente, evacue y llame a los bomberos.

Nunca coja una bandeja en llamas, podría quemarse.

NO USE AGUA, ni paños de cocina o toallas húmedas, ya que podría producirse una violenta explosión de vapor.

Use un extintor solo si:

Sabe que posee un extintor de clase ABC y ya sabe cómo usarlo.

El fuego es pequeño y está contenido en la zona donde se originó.

Llame a los bomberos.

Puede combatir el fuego de espaldas a una salida.

Al usar la placa de cocción: NO TOCAR LAS PARRILLAS DEL QUEMADOR O LA ZONA INMEDIATAMENTE CIRCUN-
DANTE. Las zonas adyacentes a los quemadores pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.

No deje nunca la cocina desatendida cuando use la configuración de fuego alto. Los desbordamientos provocan humo y derrames grasientos que pueden incendiarse. Incluso, si las llamas del quemador y el encendedor son asfixiadas por los derrames, el gas sin quemar se escapará a la habitación.

NO caliente o temple los recipientes de comida sin abrir. La acumulación de presión podría provocar que el contenedor reviente y cause daños.

Solo ciertos tipos de cristal, vidrio vitrocerámico, cerámica, alfarería u otros utensilios de cocina vidriados son aptos para la cocina con quemadores de cocina. Este tipo de utensilio de cocina puede romperse con los cambios repentinos de temperatura.

Use solo configuraciones de fuego medio o bajo según las indicaciones del fabricante para el utensilio.

Durante el cocinado, ajuste el control del quemador para que la llama caliente únicamente la parte inferior de la bandeja y no se extienda más allá de la parte inferior de la misma.

Use siempre ollas y sartenes que tengan amplias superficies planas para cubrir todo el quemador. El uso de ollas y sartenes de tamaño reducido podrían exponer un parte de la llama y podrían provocar la ignición de la ropa.

Para minimizar los riesgos de quemaduras, de ignición de materiales inflamables y de derrames involuntarios, coloque los mangos de las ollas y las sartenes hacia dentro para que no se extiendan a las zonas de trabajo adyacentes, zonas de cocina o el borde de la placa de cocción de la cocina.

NO use limpiadores inflamables para limpiar la cocina.

Sujete el mango de la sartén para evitar movimientos al agitar o voltear la comida.



ADVERTENCIA: Tras derramarse o desbordarse, apague el quemador y tenga cuidado con la posibilidad de las superficies calientes; limpie alrededor del quemador y los puertos del mismo. Tras la limpieza, compruebe que funciona correctamente.

Asegúrese de que todos los controles de la placa de cocción están apagados y que esta se ha enfriado antes de usar por encima o alrededor de la placa de cocción cualquier tipo de limpiador en aerosol. Los productos químicos que se accionan mediante pulverización podrían, en presencia de calor, incendiarse o corroer las piezas de metal.

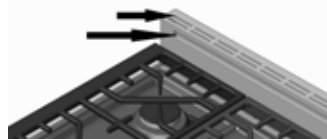
Coloque las rejillas del horno en la posición deseada mientras que el horno esté frío. Si una rejilla debe moverse mientras el horno está caliente, no deje que las agarraderas entren en contacto con la parrilla.

Al usar el horno, no toque la parrilla, las superficies internas del mismo ni las zonas externas inmediatamente adyacentes a la puerta. Las superficies internas del horno alcanzan tal temperatura como para provocar quemaduras.

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno; deje escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o cambiar los alimentos.

NO limpie, frote, dañe, mueva o retire la junta de la puerta. Es esencial para un buen sellado durante la cocción. Si la junta se desgasta o se ensucia en exceso con partículas de comida, sustituya la junta para asegurar un sellado hermético.

⚠ ADVERTENCIA



NO bloquee u obstruya el flujo de aire mediante las aperturas de ventilación. El sistema de ventilación del horno se sitúa en la parte trasera del dispositivo.

Los sistemas de ventilación necesitan estar limpios y abiertos para suministrar el flujo de aire necesario, lo cual es importante para el correcto funcionamiento del horno.

NO toque la zona de ventilación del horno mientras el dispositivo está encendido o durante varios minutos después de apagar el dispositivo. Algunas partes de las zonas de ventilación y zonas adyacentes se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Permite al dispositivo el tiempo suficiente para enfriarse antes de tocar o limpiar las zonas de ventilación.

NO coloque plástico u otros elementos sensibles al calor encima o cerca del sistema de ventilación del horno.

Estos componentes podrían derretirse o incendiarse.

Para reducir el riesgo de quemaduras durante el uso de la placa de cocción, siga las siguientes indicaciones:

- Los niños y las mascotas no deberían quedarse solos o desatendidos en la zona en la que se está usando el dispositivo.
- Los niños no deben nunca sentarse o permanecer de pie sobre ninguna parte del dispositivo.
- No almacene materiales inflamables encima o cerca de la placa de cocción.
- Al usar la placa de cocción: **NO TOCAR LAS PARRILLAS DEL QUEMADOR O LA ZONA INMEDIATAMENTE CIRCUNDANTE.** Use solo agarraderas secas; las húmedas o mojadas en las superficies calientes podrían causar quemaduras por el vapor.
- Nunca deje la placa de cocción desatendida mientras se está usando.
- Los desbordamientos provocan humo y derrames grasientos que pueden incendiarse. Un derrame en un quemador puede sofocar todo o parte de la llama o dificultar el encendido por chispa. Si se produce un desbordamiento, apague el quemador y compruebe la operación. Si el quemador está funcionando con normalidad, vuelva a encenderlo.
- Durante el cocinado, ajuste el control del quemador para que la llama caliente únicamente la parte inferior de la bandeja y no se extienda más allá de la parte inferior de la misma.
- Tenga cuidado de que las corrientes como las de los ventiladores o sistemas de ventilación forzada no soplen el material inflamable hacia las llamas o empujen las llamas para que estas se extiendan más allá de los bordes de la sartén.
- Coloque siempre los mangos de los utensilios hacia adentro para que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes, los quemadores o el borde de la placa de cocción.
- Llevar puesta la indumentaria adecuada. La ropa suelta o mangas colgantes nunca deberían ponerse para cocinar.
- Nunca deje que la ropa, agarraderas u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores calientes o las parrillas del quemador caliente.
- Use solo ciertos tipos de cristal, vidrio vitrocerámico, cerámica, alfarería u otros utensilios de cocina vidriados que sean aptos para la cocina con placas de cocción.
- No limpie la placa de cocción mientras siga caliente. Algunos limpiadores producen gases nocivos al aplicarlos a una superficie caliente.

Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

- No almacene materiales inflamables encima o cerca del horno.
- No use agua para un incendio por grasa. Sofoque el fuego o use un producto químico en seco o un extintor de espuma.
- Es muy recomendable que el extintor esté disponible y perfectamente visible al lado de cualquier aparato de cocina.
- No cocine demasiada la comida. Preste atención al horno si se ha introducido dentro del mismo: papel, plástico u otros materiales combustibles.
- No use la cavidad como almacenaje. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida dentro de la cavidad cuando no se está usando.
- Si los materiales dentro del horno se incendian, mantenga la puerta del horno cerrada. Apáguelo y desconecte el circuito de la caja del disyuntor.
- No bloquee ninguna apertura de ventilación.
- Asegúrese de que el ventilador funciona siempre que el horno esté en funcionamiento. Si el ventilador no funciona, no use el horno. Contacte con el centro de servicio autorizado.
- Por seguridad personal, lleve la indumentaria adecuada. La ropa suelta con mangas colgantes nunca debería ponerse mientras se usa el dispositivo.
- Recójase el pelo largo para que no quede suelto.
- No toque las superficies internas del horno.
- Durante y después de su uso, no toque o permita que la ropa u otros materiales inflamables, entren en contacto con los quemadores o las superficies internas del horno hasta que hayan tenido el tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del dispositivo podrían calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras - entre dichas superficies se encuentran, por ejemplo, las aperturas de ventilación del horno y las superficies cerca de dichas aperturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del mismo.
- El embellecedor en la parte superior y en los laterales de la puerta del horno pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Abra suavemente la puerta para dejar que el aire caliente o el vapor escapen antes de retirar o cambiar la comida.
- No caliente los recipientes de comida sin abrir. La acumulación de presión podría provocar que el contenedor reviente y cause daños.
- Coloque siempre las rejillas del horno en la posición deseada mientras que el horno esté frío. Si una rejilla debe moverse mientras el horno está caliente, no deje que la agarradera entre en contacto con los quemadores.
- Use solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas en las superficies calientes podrían provocar quemaduras por el vapor. No permite que la agarradera toque los quemadores. No use una toalla u otra tela grande.

ADVERTENCIA



Para un encendido y funcionamiento correcto de los quemadores, mantenga los encendedores limpios y secos.



En caso de que un quemador se apague y el gas se escape, abra una ventana o una puerta. Espere al menos 5 minutos antes de usar la placa de cocción.



No obstruya el flujo de aire de combustión ni de ventilación.



No use papel de aluminio para forrar ninguna parte de la placa de cocción.



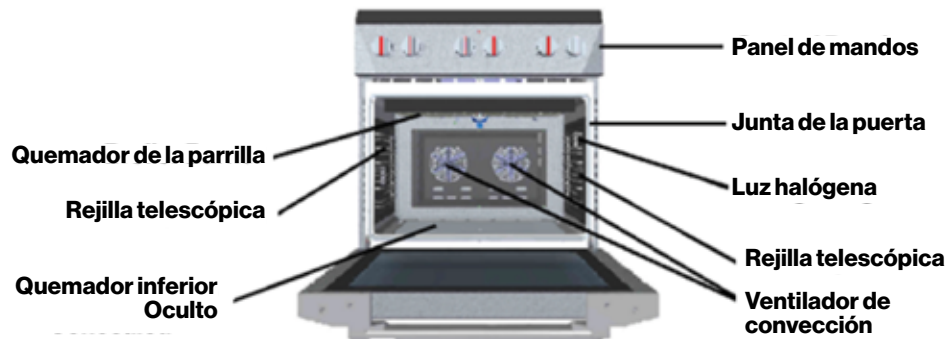
Si la cocina se encuentra cerca de una ventana, asegúrese de no soplar sobre o cerca de los quemadores, ya que podrían prenderse.

Su producto

Su cocina se compone principalmente de las siguientes piezas principales:

- Placa de cocción: parte superior plana que soporta la sartén (soporte para las ollas) y los quemadores de gas.
 - Panel de mandos: zona de dispositivos de control de la cocina (ej. botones e indicadores luminosos).
 - Puerta del horno.
-

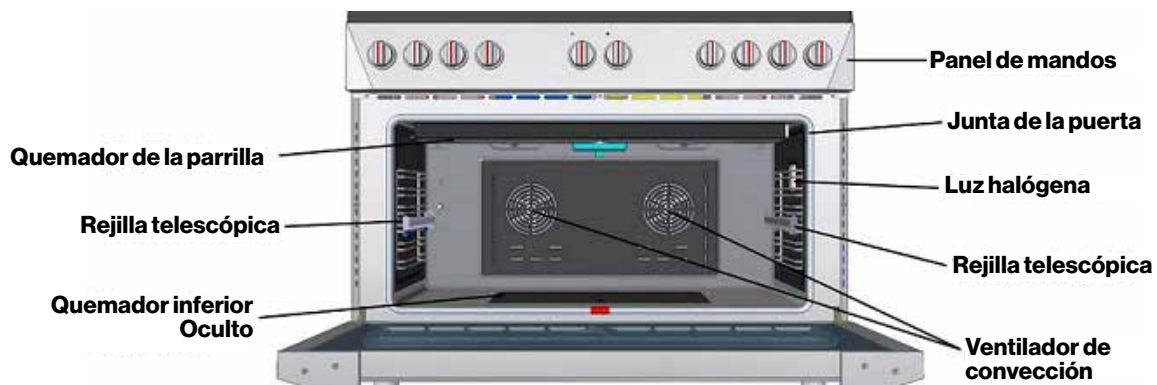
Cocina de 30"



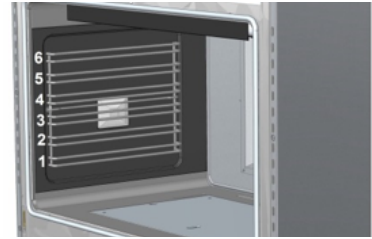
Cocina de 36"



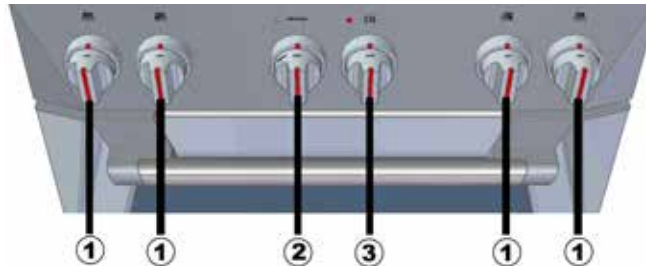
Cocina de 48"



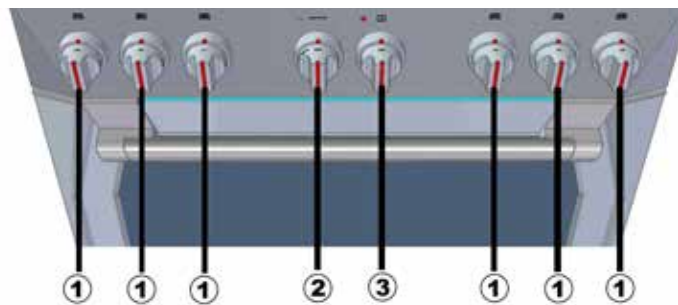
Las cocinas de 30" + 36" + 48"
disponen de 6 niveles de estantería



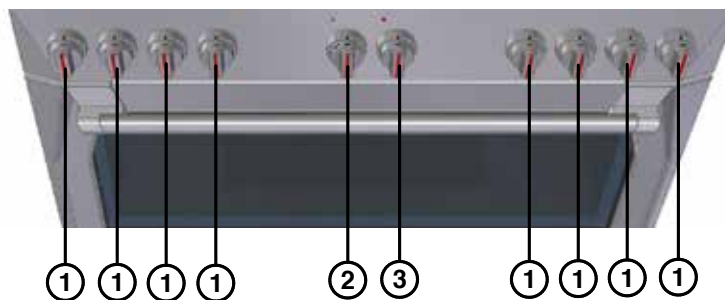
Panel de mandos de la cocina de 30"



Panel de mandos de la cocina de 36"



Panel de mandos de la cocina de 48"



- 1) Útil para encender y ajustar los quemadores de la placa de cocción.
- 2) Útil para encender el quemador inferior (horno) o el del gas superior (parrilla).
- 3) La función de luz se puede utilizar con el horno apagado. La función del ventilador de convección puede usarse mediante el quemador inferior.

Luz indicadora: SISTEMA DE CALEFACCIÓN

La luz indicadora se enciende para señalar que el horno se calienta. Se apaga tan pronto como alcanza la temperatura establecida. Parpadea regularmente para indicar que la temperatura establecida dentro del horno se mantiene constante.

Luz indicadora: ERROR

Apague todos los quemadores tan pronto como sea posible y llame a la línea directa de servicio al cliente para concertar una reparación con un profesional capacitado en fábrica.

Características de la placa de cocción de 30"



TIRADOR	QUEMADOR DE LA PLACA DE COCCIÓN Modelo de 30"	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR NG (Gas Natural), 5" W.C.P.	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR LP (Propano) Gas, 10" W.C.P.
1	Quegador izquierdo trasero	12,000 btu/h	12,000 btu/h
2	Quegador izquierdo delantero con llama doble	20,000 btu/h	20,000 btu/h
3	Quegador derecho delantero con llama doble	20,000 btu/h	20,000 btu/h
4	Quegador derecho trasero	12,000 btu/h	12,000 btu/h

Características del horno de 30"

QUEMADOR DEL HORNO Modelo de 30"	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR NG (Gas Natural), 5" W.C.P.	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR LP (Propano) Gas, 10" W.C.P.
Quegador del horno	19,000 btu/h	19,000 btu/h
Quegador de la parrilla 1	9,000 btu/h	9,000 btu/h
Quegador de la parrilla 2	9,000 btu/h	9,000 btu/h

Características de la placa de cocción de 36"

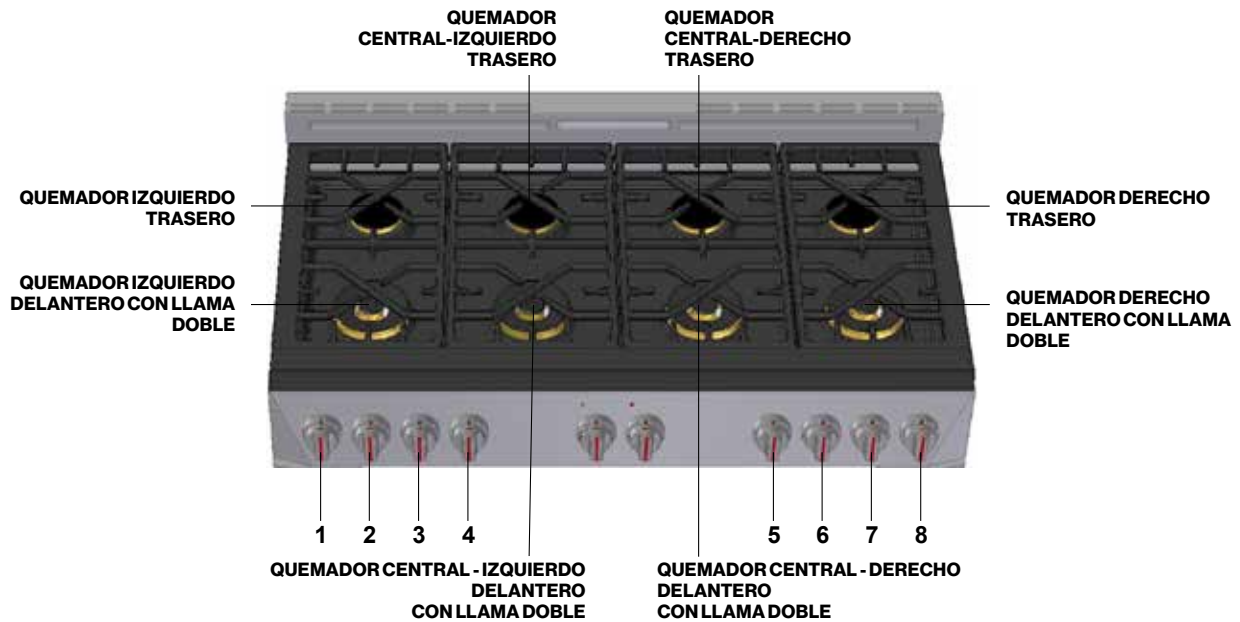


TIRADOR	QUEMADOR DE LA PLACA DE COCCIÓN Modelo de 30"	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR NG (Gas Natural), 5" W.C.P.	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR LP (Propano) Gas, 10" W.C.P.
1	Quemador izquierdo trasero	12,000 btu/h	12,000 btu/h
2	Quemador izquierdo delantero con llama doble	20,000 btu/h	20,000 btu/h
3	Quemador derecho delantero con llama doble	20,000 btu/h	20,000 btu/h
4	Quemador central trasero	12,000 btu/h	12,000 btu/h
5	Quemador derecho delantero con llama doble	20,000 btu/h	20,000 btu/h
6	Quemador derecho trasero	12,000 btu/h	12,000 btu/h

Características del horno de 36"

QUEMADOR DEL HORNO Modelo de 30"	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR NG (Gas Natural), 5" W.C.P.	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR LP (Propano) Gas, 10" W.C.P.
Quemador del horno	19,000 btu/h	19,000 btu/h
Quemador de la parrilla 1	9,000 btu/h	9,000 btu/h
Quemador de la parrilla 2	9,000 btu/h	9,000 btu/h

Características de la placa de cocción de 48"



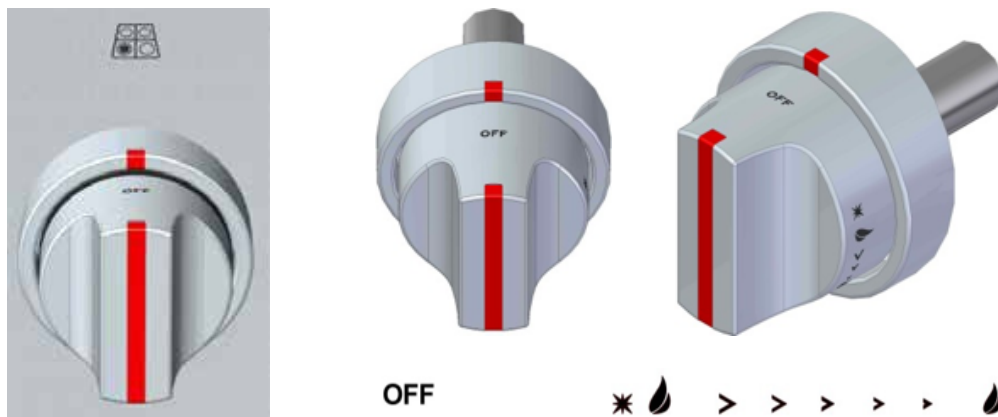
TIRADOR	QUEMADOR DE LA PLACA DE COCCIÓN Modelo de 30"	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR NG (Gas Natural), 5" W.C.P.	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR LP (Propano) Gas, 10" W.C.P.
1	Quegador izquierdo trasero	10,000 btu/h	10,000 btu/h
2	Quegador izquierdo delantero con llama doble	17,000 btu/h	17,000 btu/h
3	Quegador central - izquierdo delantero con llama doble	17,000 btu/h	17,000 btu/h
4	Quegador central - izquierdo trasero	10,000 btu/h	10,000 btu/h
5	Quegador central - derecho delantero con llama doble	17,000 btu/h	17,000 btu/h
6	Quegador central - derecho trasero	10,000 btu/h	10,000 btu/h
7	Quegador derecho delantero con llama doble	17,000 btu/h	17,000 btu/h
8	Quegador derecho trasero	10,000 btu/h	10,000 btu/h

Características del horno de 48"

QUEMADOR DEL HORNO Modelo de 30"	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR NG (Gas Natural), 5" W.C.P.	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR LP (Propano) Gas, 10" W.C.P.
Quegador del horno	19,000 btu/h	19,000 btu/h
Quegador de la parrilla 1	9,000 btu/h	9,000 btu/h
Quegador de la parrilla 2	9,000 btu/h	9,000 btu/h

Uso

Placa de cocción



Encendido del quemador de gas

Pulse y gire el botón correspondiente en sentido antihorario hasta la posición MAX.

Cuando se ilumina, mantenga el botón pulsado durante 10 segundos aproximadamente, luego libérelolo y ajuste la intensidad de la llama, teniendo cuidado de colocar el botón en la zona entre el máximo y el mínimo (incluido) y nunca entre el máximo y la zona cero para evitar que se apague de forma imprevista.

El quemador puede apagarse al soltar el botón: esto significa que el termopar no está lo suficientemente caliente. Si no prende en 15 segundos, espere 1 minuto antes de volverlo a intentar.

Quemador Con Llama Doble

El quemador con llama doble tiene dos anillos de llama separados para proporcionar una regulación completa del calor desde el fuego alto a la cocción a fuego lento.

Para configurar:

- 1) Pulse y gire el botón en sentido antihorario dentro del rango máximo y mínimo, cuando el quemador se encienda, el anillo de llama a fuego lento se prenderá y permanecerá encendido.
- 2) Establezca la temperatura deseada dentro el rango máximo y mínimo de cocción a fuego lento;
- 3) Continúe girando el botón en sentido antihorario para prender ambos anillos de llama y configurar el quemador a su máxima potencia.



No ponga en funcionamiento el quemador con utensilios de cocina vacíos o sin utensilios de cocina en la parrilla.



No toque el quemador cuando los encendedores están haciendo clic.



No permita que la llama del quemador se extienda más allá del borde de la sartén.



Apague todos los controles cuando no se está cocinando.


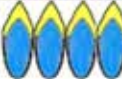
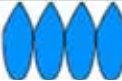
IMPORTANTE:

No deje nunca utensilios de cocina vacíos sobre una superficie caliente de una zona de cocina, elemento o superficie del quemador.

El utensilio de cocina ideal debe tener una parte inferior plana, con laterales rectos, un tapa ajustada y el material debe poseer un grosor de medio a alto. Los acabados rugosos pueden rayar la placa de cocción.

El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base en un utensilio de cocina. Sin embargo, al usarlo como base, se pueden dejar marcas permanentes en la placa de cocción o en las parrillas. El material del utensilio de cocina es un factor al que rápida y uniformemente se transfiere el calor, lo cual afecta a los resultados de cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con un acabado antiadherente tomará las propiedades del aluminio. Use el siguiente gráfico como una guía para las características del material del utensilio de cocina.

FLAME DESCRIPTION:

Llamas amarillas Se requiere un ajuste adicional	
Puntas amarillas en conos exteriores Normal para Gas LP	
Llamas celestes Normal para Gas Natural	

Si la llama está totalmente o en su mayor parte amarilla, compruebe que el regulador está configurado para el combustible correcto. Reinicie tras el ajuste.

Durante el arranque inicial, algunas líneas de color naranja son normales.

Deje funcionar la unidad durante 4-5 minutos y vuelva a probarla antes de llevar a cabo el ajuste.

Recomendaciones para los utensilios de cocina



ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de lesiones graves, daños al dispositivo o al utensilio de cocina, se ruega seguir las siguientes indicaciones:

Los utensilios para hornear como grandes cacerolas, bandejas, láminas para hornear, etc. no deben usarse nunca en la placa de cocción.

La colocación de ollas grandes debe estar escalonada al utilizarlas en la placa cocción.

Seleccione el diámetro de base para coincidir con el de la llama. El diámetro de la llama debe ser del mismo tamaño que la base de la sartén o un poco más pequeña. Las sartenes de tamaño superior o inferior sacrifican el rendimiento de cocción. El tamaño base de 5½" (140 mm) es generalmente el más pequeño recomendado.



Evite utilizar el ajuste a fuego alto para una sartén más grande que la parrilla o con una que abarque más de un quemador, tal como una plancha, durante períodos de tiempo prolongados. Esto puede provocar una pobre combustión que genera subproductos nocivos.

El equilibrio es importante para la estabilidad e incluso para la cocción. El mango no debe ser más pesado que la sartén ni inclinarse de manera desigual. Una sartén debe quedar al nivel de la parrilla sin balancearse ni tambalearse.



La comida envuelta en papel de aluminio no debe colocarse directamente sobre la parrilla del quemador. El papel de aluminio podría derretirse durante el cocinado. No deje que el plástico, el papel o el paño entre en contacto con la parrilla del quemador caliente. Podrían derretirse o incendiarse.

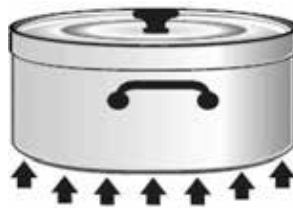
Nunca deje una sartén hervir en seco. Esto puede dañar su sartén y la superficie de cocinado.

Se recomiendan las sartenes de calidad profesional con mangos de metal porque los mangos de plástico pueden derretirse o salirle ampollas si la llama se extiende por el lado de la sartén. Las sartenes de calidad profesional se encuentran en tiendas de suministros para restaurantes y tiendas gourmet especializadas. Todos los utensilios de cocina deben tener estas características: buena conductividad de calor, buen equilibrio, diámetro base correctamente dimensionado, una base plana y pesada y una tapa bien ajustada.

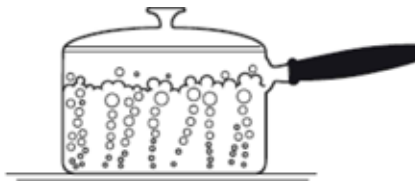
Para los mejores resultados de cocina, la llama debe mantenerse debajo de la parte inferior de la sartén.

El aluminio y el cobre son materiales de sartén que conducen el calor rápida y uniformemente. Dichos metales se adhieren en ocasiones, a la base o al centro entre el acero inoxidable.

Un base plana y pesada es mejor para no doblarse cuando se calienta. Las bases de la sartén que estén deformadas, abolladas, estriadas o sean demasiado ligeras se calentarán de manera desigual. Caliente y enfríe las sartenes gradualmente para evitar los cambios repentinos de temperatura que tienden a deformar el utensilio de cocina. NO añada agua fría a la sartén caliente.



Una tapa bien ajustada acortará el tiempo de cocción y hará posible el uso de una configuración de calor más baja.



Utensilios de cocina especializados

Woks

Tanto los Woks de base plana como de fondo redondo con anillo de accesorio pueden usarse en cualquier modelo. Los woks con la parte inferior redondeada deben usarse con un anillo de soporte. La sartén wok y el anillo de soporte del wok de hierro fundido recubierto de porcelana deben comprarse por separado.

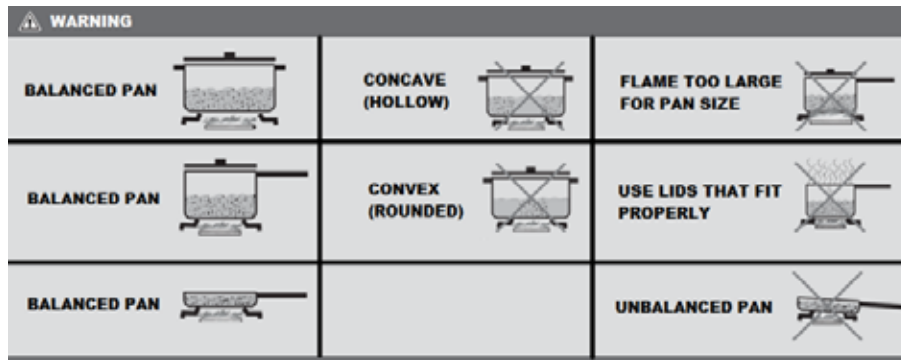


Consejos para el enlatado

- Use una tapa para llevar el contenido a ebullición.
- Una vez que los contenidos han alcanzado el punto de ebullición, use la llama más pequeña posible para mantener el hervor o la presión.

Hacer coincidir el diámetro de la sartén al tamaño de la llama

La llama debe ser del mismo tamaño que la parte inferior de la sartén o un poco más pequeña. No use sartenes pequeñas con modos a fuego alto ya que la llama puede subirse por los laterales de la sartén. Las sartenes grandes que abarcan dos quemadores se colocan de adelante hacia atrás, no de lado a lado. Use bandejas niveladas. Las sartenes deben quedar al nivel de la parrilla de la placa de cocción sin balancearse. Centre la sartén sobre el quemador. Use una tapa que se ajuste correctamente; un buen ajuste de la tapa ayuda a acortar el tiempo de cocinado. Las sartenes con una parte inferior plana y pesada proporciona mayor calor y estabilidad.



Horno

Antes de hornear o asar, el horno y la parrilla deben encenderse para quemar los aceites de fabricación usando el siguiente método:

- Encienda el sistema de ventilación de la cocina (o si la campana extractora es de tipo recirculación, abra la ventana). Encienda el horno a 450°F (230°C) durante 20 a 30 minutos; luego, encienda la parrilla para ASAR durante el mismo período de tiempo. Por favor tenga en cuenta que es normal que haya cantidades pequeñas de humo visible desde la cocina durante este proceso inicial.

Encendido del horno

La primera vez que uses el horno, retire todos los accesorios y materiales suministrados colocados dentro del mismo, enciéndalo y déjelo funcionar en modo reposo durante al menos una hora a la máxima temperatura, con la puerta cerrada (pero sin usar el grill). Luego, apáguelo, abra la puerta del horno y ventile la habitación. Cualquier olor que se pueda oler proviene de la evaporación del sellado y de las sustancias de protección dentro del horno.

Para encender el horno, gire el botón en sentido antihorario a la posición de horno. El quemador se encenderá durante 10/15 segundos mediante el encendedor de superficie caliente y el sistema de seguridad se calentará permitiendo que el gas continúe fluyendo en el quemador.

Horno ventilado

La función del ventilador de convección encendida junto con el fuerte calor que procede del quemador inferior hace posible cocinar alimentos de forma más uniforme y delicada que solo con el quemador inferior. El cocinado es más rápido que en un horno tradicional. El sistema es adecuado para el cocinado de comidas de diferentes tipos (pescado, carne, etc.) a distintos niveles.

Encendido de la parrilla

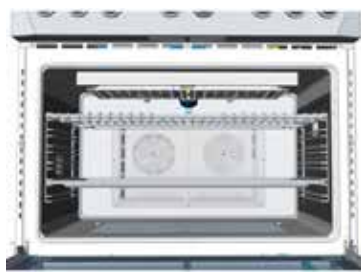
Para encender los quemadores de la parrilla, gire el botón en sentido antihorario a la posición de parrilla. El quemador se encenderá durante 10/15 segundos mediante el encendedor de superficie caliente y el sistema de seguridad se calentará permitiendo que el gas continúe fluyendo en el quemador.



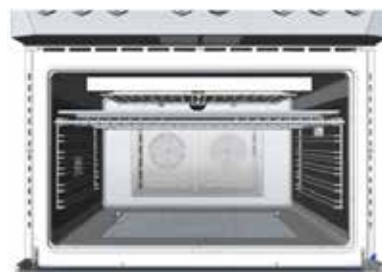
IMPORTANTE: Preste atención durante el cocinado con alto porcentaje de aceite, grasa, etc... Si coloca la rejilla del horno en el nivel 6, la bandeja del mismo debe colocarse en el primer nivel. Véase las ilustraciones de abajo:



✓ ¡Correcto!



✗ Posición errónea: niveles 2-3-4-5



✗ Error: Bandeja del horno sobre el mismo

Condensación y temperatura en la rejilla del horno

Es normal que una cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante cualquier proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad que presente la comida. La humedad puede condensarse en cualquier superficie más fría que el interior del horno, como el panel de mandos.

Hornear a gran altura

Cuando se cocina a gran altitud, las recetas y el tiempo de cocción variarán de lo habitual.

Ventilador de refrigeración

La cocina dispone de un sistema automático de refrigeración, diseñado para iniciar únicamente el funcionamiento cuando la cocina se calienta durante el uso, ya sea utilizando la superficie de trabajo o el horno o ambos simultáneamente. El sistema de refrigeración también puede encenderse o apagarse varias veces durante un único ciclo de cocción y continúa funcionando durante unos minutos tras el final de dicho ciclo de cocción. En el caso de que el aire salga por los orificios del embellecedor de la protección/isla, esto es un funcionamiento normal y no requiere ninguna acción por parte del usuario. El indicador luminoso de ERROR se encenderá automáticamente cuando el sistema de refrigeración falla. Si falla, contacte con el centro de servicio más cercano.

Ventilador de convección

El ventilador de convección funciona durante el modo horno. El ventilador de convección siempre funciona cuando el quemador del horno está encendido y el botón de arranque es girado en sentido horario sobre este símbolo. Véase la imagen de abajo:



Luz del horno

El botón se usa para encender las luces interiores del horno. Las luces del horno se encienden cuando se gira el botón en sentido antihorario. Véase la imagen de abajo:



Recomendaciones para el horneado

Comida	Posición de la rejilla simple	Temperatura	Tiempo aprox. (min.)
ENTRANTES			
Rollitos de primavera	3 o 4	400F°(204°C)	25-30
Palitos de pescado	3 o 4	425°F(218°C)	10-15
Lasaña (congelada)	3 o 4	375F°(191°C)	55-60
Empanada Pot pie	3 o 4	400F°(204°C)	35-40
Pimientos rellenos	3 o 4	375F°(191°C)	60-70
Quiche	3 o 4	400F°(204°C)	25-30
Pizza, 12"	3 o 4	400F°(204°C)	15-20
Mac. & queso (congelado)	3 o 4	375F°(191°C)	35-40
VERDURAS			
Patatas al horno	3 o 4	375F°(191°C)	60-65
Soufflé de espinacas	3 o 4	350F°(177°C)	45-50
Calabacín	3 o 4	375F°(191°C)	50-55
Patatas fritas	3 o 4	425°F(218°C)	20-25
PAN			
Galletas	3 or 4	400F°(204°C)	10-12
Hogaza de levadura	3 o 4	375F°(191°C)	30-35
Panecillos de levadura	3 o 4	400F°(204°C)	12-15
Pan con nueces	3 o 4	375F°(191°C)	30-35
Pan tipo Cornbread	3 o 4	400F°(204°C)	25-30
Pan de jengibre	3 o 4	350F°(177°C)	35-40
Muffins	3 o 4	375F°(191°C)	15-20
Muffins de maíz	3 o 4	375F°(191°C)	15-20
PASTEL			
Pastel de ángel	3 o 4	375F°(191°C)	35-45
Bizcocho Bundt	3 o 4	350F°(177°C)	45-55
Cupcakes	3 o 4	350F°(177°C)	16-20
Pastel por capas, bandeja	3 o 4	350F°(177°C)	40-50
Pastel por capas, dos	3 o 4	350F°(177°C)	30-35
Bizcocho Pound	3 o 4	350F°(177°C)	60-65
GALLETAS			
Brownies	3 o 4	350F°(177°C)	25-30
Virutas de chocolate	3 o 4	375F°(191°C)	12-15
Azúcar	3 o 4	375F°(191°C)	10-12

Nota: La información anterior se suministra solo como guía.

Cocinado con Ventilador de convección

Hay muchas ventajas al cocinar con ventilador de convección. En el sistema de convección, un ventilador en la parte trasera del horno mueve el aire caliente de forma uniforme alrededor del horno. El aire en movimiento proporciona un calor uniforme para que los alimentos se puedan colocar en cualquier nivel de estantería con resultados consistentes. Se pueden cocinar múltiples rejillas de alimentos o en grandes cantidades de comida al mismo tiempo. Los alimentos se cocinarán a fondo sin tener que girar las bandejas. Se deben usar utensilios para hornear poco profundos y bajos para la cocción por convección. Esto permite que el aire caliente circule alrededor de la comida. Las sartenes con lados altos o sartenes cubiertas no son adecuadas para la cocción por convección ya que los lados altos y las tapas impiden que el aire caliente circule alrededor de la comida.

Sus sartenes y utensilios de cocina favoritos pueden usarse para la cocción por convección si disponen de lados bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. Cualquier comida cocinada sin tapa se dorará uniformemente y formará una bonita corteza. Los alimentos en platos cubiertos (guisos, estofados de carne) o ciertos crustáceos no pueden usar la cocción por convección.

Consejos para hornear por convección

Pre calentamiento del horno

Pre caliente el horno antes de cocinar ningún alimento, excepto las grandes piezas de carne o aves. Véase la receta para la recomendación de pre calentamiento. El tiempo de pre calentamiento depende del ajuste de temperatura y el número de rejillas en el horno.

Configuración de la temperatura

Quando se usa el horneado por convección, se reduce la temperatura recomendada en la receta a 25°F (14°C), aunque no sea necesario reducir la temperatura al cocinar carnes y aves. Cuando ase carnes, compruebe la temperatura interna antes del tiempo recomendado por la receta para evitar cocinarlas en exceso.

Hornear a gran altura

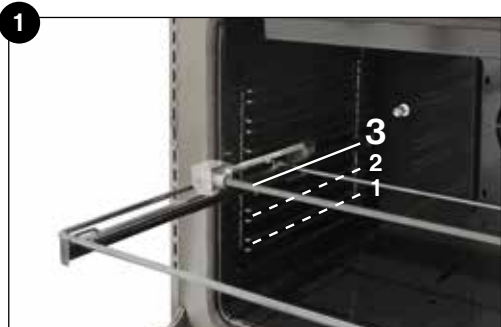
Quando se hornea a gran altitud, tanto en horneado normal como por convección, las recetas y los tiempos de convección varían.

Recomendaciones para el asado

Tipo y corte de la carne	Peso	Rejilla	Tiempo aprox. (min.)
TERNERA			
Poco hecho	12 oz	3 o 4	4
Medio	12 oz	3 o 4	5
Bien hecho	12 oz	3 o 4	6
Poco hecho	10 oz	3 o 4	4
Medio	10 oz	3 o 4	6
Bien hecho	10 oz	3 o 4	8
Medio	¼ lb.	3 o 4	6
Bien hecho	¼ lb.	3 o 4	8
POLLO			
Pechuga deshuesada 1"	1/2 lb.	3 o 4	15
Pechuga con hueso	2-3 lbs. total	1 o 2	22
Trozos de pollo	2-3 lbs. total	3 o 4	22
JAMÓN			
Loncha de jamón 1"	1 lb.	3 o 4	10
PESCADO			
Filete de salmón	1 lb.	2 o 3	8
Filetes	1 lb.	2 o 3	8

Nota: La información anterior se suministra solo como guía.

Instrucciones para el Asador (solo modelos 48")



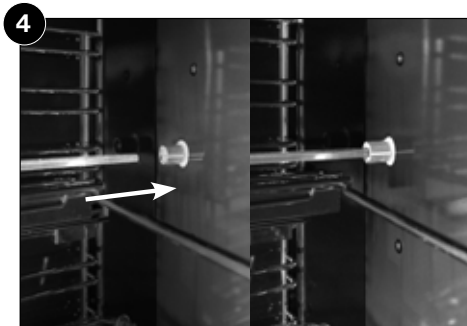
Coloque el soporte del bastidor del asador en la rejilla telescópica situada en el nivel nº 3 (desde abajo).



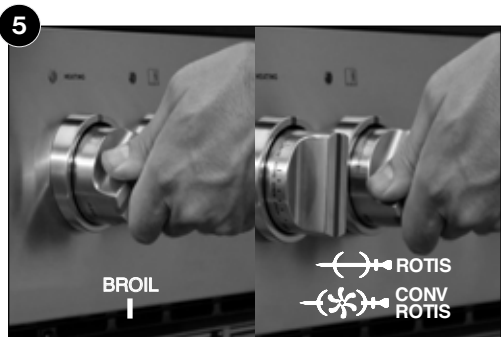
Ponga la carne en el asador y bloquee con los tenedores dedicados.



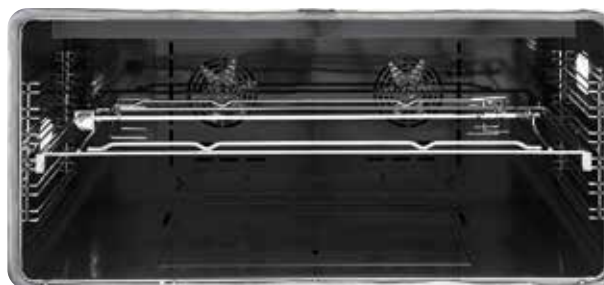
Colocar el asador con los alimentos sobre el soporte, comprobando que los mecanismos están correctamente alineados.



Coloque el asador (asador + soporte del bastidor) en la cavidad. Asegúrese de insertar el eje del mecanismo en el soporte cónico colocado en el lado izquierdo del panel trasero de la cavidad.



- Gire el mando de la parrilla o del quemador de cocción.
- Gire el mando en una de las posiciones "Rotis".



Accesorios

Algunos moldes se **suministran sin** accesorios.



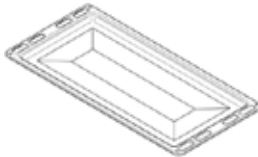
Anillo del Wok

Útil cuando se usa un wok, use este accesorio con quemadores de alta BTU



Cocinado a fuego lento / Moca

La bandeja de hierro fundido para cocinado lento/moca proporciona una temperatura estable, uniformemente distribuida a través de una superficie de calor estable.



Rejilla de la parrilla de la bandeja del horno

Útil para recoger la grasa de los alimentos.



Rejilla del horno

Útil para soportar los recipientes con comida durante la cocción. Situado en la rejilla de arriba.

Mantenimiento y Limpieza HUM

Es necesario limpiar periódicamente el horno para evitar la formación de grasa, que con el tiempo puede producir humos, olor desagradable y funcionamientos erróneos. A continuación hay una lista de nuestros consejos sobre las distintas partes de su cocina.



ADVERTENCIA::

- **No use chorros de vapor para limpiar el dispositivo.**
- **El vapor podría alcanzar las partes eléctricas, dañándolas y provocando cortocircuitos.**
- **No use productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía en las partes fabricadas con acero o en las superficies tratadas con acabados metálicos (por ejemplo: anodizado, niquelado y cromado).**

Food Stains or Residues

No use los estropajos metálicos o raspadores afilados ya que dañarán las superficies. Use productos ordinarios no abrasivos con ayuda de utensilios de madera o plástico si es necesario. Enjuague bien y seque con una bayeta suave o una de microfibra. No permita que queden residuos de alimentos azucarados (como mermelada) dentro del horno. Si se dejan durante mucho tiempo, podrían dañar el revestimiento esmaltado del horno.

Limpieza de la placa de cocción

Se recomienda limpiar la placa diariamente tras cada uso, una vez que se haya enfriado, utilizando productos específicos para el acero o un desengrasante normal para hornillos con color. Procure retirar todos los residuos de cocinado. Es muy recomendable no utilizar productos abrasivos o que contengan cloro.



Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles están apagados y que la placa de cocción está fría.



Use siempre el limpiador más suave para llevar a cabo el trabajo. Use paños limpios y suaves, estropajos o servilletas.



Frote los acabados de acero inoxidable en dirección de las vetas. Limpie la zona seca para evitar las marcas de agua.



No limpie las piezas de la placa de cocción extraíble en el horno autolimpiable.



Tras limpiarlas, coloque todas las piezas en sus posiciones antes de usar la placa de cocción.



Limpieza del Soporte de la Sartén

El soporte de la sartén debe limpiarse regularmente con agua caliente y detergente no abrasivo, procurando eliminar todas las incrustaciones.

Limpieza de la tapa del quemador y del difusor de gas

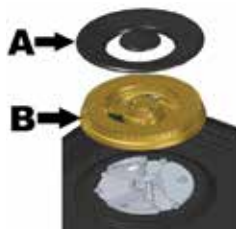
Mantenga siempre la tapa del quemador y el difusor de gas en su posición cuando use un quemador de superficie. La limpieza de la tapa del quemador y del difusor ayudará a prevenir la ignición pobre y las llamas irregulares. Limpie siempre las piezas después de un derrame y sistemáticamente, elimínelo y límpielo..

Base del quemador e Inyector

El gas debe fluir libremente por el orificio del inyector para encenderse correctamente. Mantenga esta área sin polvo y no permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza o cualquier otro material entren en la abertura del orificio del inyector. Protéjalo durante la limpieza.

Limpieza de las bujías y los termopares

Las tapas del quemador y los difusores de llama pueden quitarse para facilitar la limpieza de la placa. Lávelos con agua caliente y detergente no abrasivo, asegúrese de que están secos antes de volverlos a instalar.



A = Tapa del quemador

B = Difusor de gas del quemador

Siga este procedimiento:

- 1) Retire la tapa del quemador de la base del mismo y límpiela conforme al apartado de limpieza.
- 2) Retire el difusor del quemador. Limpie la apertura del tubo del gas y el puerto del quemador conforme al apartado de limpieza.
- 3) Limpie la base del quemador con una bayeta húmeda (mantenga la zona del inyector de gas libre de agentes limpiadores y de cualquier otro material que pueda colarse en el orificio del inyector).
- 4) Sustituya el difusor del quemador y la tapa, asegurándose de alinear los pasadores con las ranuras.
- 5) Encienda el quemador.

Si el quemador no se enciende, compruebe la alineación de la tapa y el difusor. Si el quemador sigue sin encenderse, no repare el quemador de gas por su cuenta. Contacte con un reparador especialista cualificado.

Para asegurarse de encender el quemador:

- El difusor de gas está debidamente colocado y el pasador está correctamente alineado con la ranura de la base del quemador.
- La tapa está debidamente colocada y el pasador está correctamente alineado con la ranura del difusor de gas.

Puertos del quemador

Revise de vez en cuando las llamas del quemador. Una llama correcta es de color azul, no amarillo. Mantenga esta área sin polvo y no permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza o cualquier otro material entren en los puertos del quemador.

Limpieza del horno

Para una buena conservación del horno se debe limpiar regularmente tras enfriarse.

- Retire todas las piezas extraíbles.
- Limpie las rejillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos, luego enjuague y seque.
- Para facilitar la limpieza, se puede quitar la puerta y/o el cristal (véase el punto de mantenimiento).
- Al final de estas operaciones, seque bien las partes húmedas. Se recomienda encender el horno durante un máximo de 15/20 minutos tras usar productos de limpieza específicos, para eliminar cualquier residuo en el interior del horno
- No use detergentes abrasivos o raspadores metálicos para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que esto podría arañar la superficie del cristal, provocando su rotura.
- Asegúrese de que el horno está frío y se ha desconectado la alimentación del mismo antes de abrir la puerta. De lo contrario, podrían producirse descargas eléctricas o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada. Use ambas manos para retirar la puerta del horno. La puerta frontal es de cristal.
- Manipúlela con cuidado para evitar que se rompa.
- Agarre solo por los laterales de la puerta del horno. No agarre el asa ya que puede resbalarse de su mano y provocar daños o lesiones.
- De lo contrario, el hecho de no agarrar fuertemente la puerta del horno y de forma adecuada, podría acarrear una lesión personal y dañar el producto.

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno está frío y se ha desconectado la alimentación del mismo antes de abrir la puerta. De lo contrario, podrían producirse descargas eléctricas o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada. Use ambas manos para retirar la puerta del horno. La puerta frontal es de cristal.
- Manipúlela con cuidado para evitar que se rompa.
- Agarre solo por los laterales de la puerta del horno. No agarre el asa ya que puede resbalarse de su mano y provocar daños o lesiones.
- De lo contrario, el hecho de no agarrar fuertemente la puerta del horno y de forma adecuada, podría acarrear una lesión personal y dañar el producto.

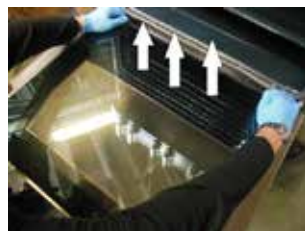
Limpeza del cristal interno de la puerta

Para facilitar la limpieza, el cristal interno de la puerta puede quitarse y colocarse sobre un paño. Para quitar el cristal interno de la puerta proceda de la siguiente forma:

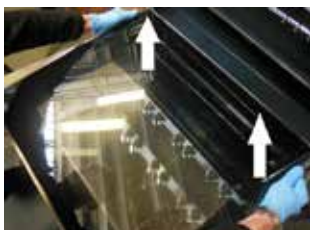


Cómo quitar el cristal interno

1) Abra la puerta totalmente e inserte dos pasadores en los agujeros de las bisagras indicadas en la figura.



2) Ponga las manos detrás del cristal interno, en posición lateral, realice una pequeña presión y luego, eleve el cristal, tal y como se indica en las imágenes 2-3.



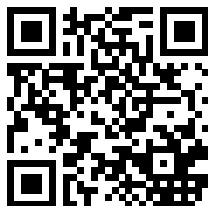
3) Sujete el cristal y retírelo como se indica en la imagen 4.



⚠ **ADVERTENCIA: No use el dispositivo sin los cristales de la puerta del horno.**

Para volver a montar la puerta, repita exactamente todas las operaciones una a una pero en modo inverso.

Antes de cerrar la puerta, no olvide quitar los pasadores.



Escanee el código QR para ver el vídeo
"Cómo retirar la puerta de cristal interna".

Programa de limpieza

- 1) Localice el número de la pieza que se desea limpiar en la ilustración en esta página.
- 2) Encuentre el nombre de la pieza en la tabla.
 - Use el método de limpieza de la columna izquierda si la placa de cocción tiene un acabado esmaltado y coloreado.
 - Use el método de limpieza de la columna derecha si la placa de cocción es de acero inoxidable.
- 3) Una la letra con el método de limpieza en la página siguiente.



Pieza		Método de limpieza			Part		Cleaning Method		
		Esmaltado	Acero inoxidable / Zamak	Cristal			Esmaltado	Acero inoxidable / Zamak	Cristal
1	Panel de mandos	–	F	–	10	Cristal externo	–	–	B
2	Laterales	–	F	–	11				
3	Marcos	–	F	–	12				
4	Cavidad del horno	D	–	–	13				
5	Cristal interno	–	–	E	14				
6	Mango	–	F	–	15				
7	Extremo del mango	–	F	–	16				
8	Marco de la puerta	C	F	–	17				
9	Rejilla	–	A	–	18				

Todo el horno se puede limpiar de forma segura con un estropajo jabonoso; luego, enjuague y seque. Si quedan restos persistentes, siga los métodos de limpieza recomendados más abajo..

- Use siempre el limpiador más suave para llevar a cabo el trabajo.
- Frote los acabados metálicos en dirección de las vetas.
- Use paños limpios y suaves, estropajos o servilletas.
- Enjuague con un mínimo de agua para que no gotee en las ranuras de las puertas.
- Seque para evitar las marcas de agua.

Los limpiadores enumerados a continuación indican los tipos de productos a utilizar y los no aprobados. Use todos los productos de acuerdo con las instrucciones de embalaje.

Pieza	Método de limpieza
A. Cromado	Lave con agua jabonosa y caliente. Enjuague bien y seque. O frote suavemente con Soft Scrub® Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® o almohadillas S.O.S.® tal y como se indica. Puede usarse Easy Off® o Dow® OvenCleaners (fórmula de horno en frío) pero podría producir oscurecimiento y decoloración. Las rejillas podrían limpiarse dentro el horno durante el modo de autolimpieza. Sin embargo, las rejillas cromadas perderán su acabado brillante y cambiarán permanentemente a gris metalizado.
B. Cristal	Primero, eche Spray Windex® o Glass Plus® sobre una bayeta y luego, pase el trapo para limpiar. Use Fantastik® o Formula 409® para eliminar las salpicaduras de grasa.
C. Pintado	Limpie con agua jabonosa y caliente o aplique primero Fantastik® o Formula 409® a un estropajo limpio o servilleta y pase el trapo para limpiar. Evite usar limpiadores en polvo y almohadillas de lana de acero.
D. Esmaltado	Limpie inmediatamente los derrames ácidos como zumo de frutas, leche y tomate con una servilleta seca. No use un estropajo/servilleta húmeda sobre la porcelana caliente. Al enfriarse, limpie con agua jabonosa y caliente o aplique Bon- Ami® o Soft Scrub® a un estropajo húmedo. Enjuague y seque. Para manchas rebeldes, use suavemente Brillo® o almohadillas S.O.S.® Es normal que la porcelana se agriete (líneas finas) con la edad debido a la exposición del calor y a los residuos de los alimentos.
E. Reflectante	Limpie con agua jabonosa y caliente y con un estropajo normal o estropajo de plástico. Frote las manchas rebeldes con vinagre, Windex®, amoníaco o Bon-Ami®. NO USE PRODUCTOS ABRASIVOS SEVEROS.
F. Acero inoxidable / Zamak	Limpie o frote en dirección de las vetas. Limpie con un estropajo jabonoso y luego, enjuague y seque. O, limpie con Fantastik® o Formula 409® rociada sobre una servilleta. Proteja y abrillante con Stainless Steel Magic® y una bayeta suave. Retire las manchas de agua con una bayeta húmeda con vinagre blanco. Use Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® o RevereWare Stainless Steel Cleaner®, para eliminar la decoloración por calor.

Toda la placa de cocción puede limpiarse de forma segura mediante un estropajo jabonoso, y luego enjuagándola y secándola. Si quedan restos persistentes, siga los métodos de limpieza recomendados más abajo..

ATENCIÓN

- **Antes de la limpieza, asegúrese de que los quemadores están apagados y la parrilla está fría.**
- **Use siempre el limpiador más suave para llevar a cabo el trabajo. Use paños limpios y suaves, estropajos o servilletas.**
- **Frote los acabados de acero inoxidable en dirección de las vetas. Limpie la zona seca para evitar las marcas de agua.**
- **No limpie las piezas de la placa de cocción extraíble en el horno autolimpiable.**
- **Tras limpiarlas, coloque todas las piezas en sus posiciones antes de usar la placa de cocción.**

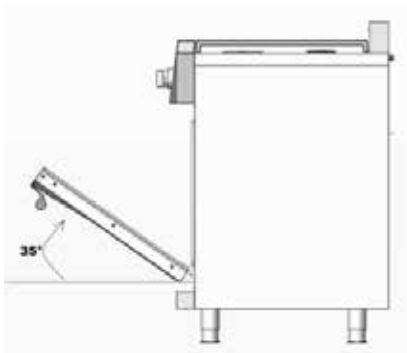
Piezas y materiales	Limpiadores recomendados	Sugerencias / Avisos
Base del quemador (aluminio fundido)	Bayeta húmeda.	Mantenga la zona del inyector de gas libre de agentes limpiadores y de cualquier otro material que pueda colarse en el orificio del inyector.
Difusor de gas (Latón)	Detergente y agua caliente; enjuagar y secar. Cepillo de dientes de nailon rígido para limpiar las aberturas de los puertos. Limpiadores abrasivos: Revere ware® pulidor de metales. Siga la dirección del paquete. Use Brillo® o almohadillas S.O.S.® Enjuague y seque.	Frote suavemente, en movimiento circular. Los limpiadores de aluminio pueden volver opaca la superficie. Para limpiar la abertura del puerto, use un cepillo de dientes o un clip enderezado. Procure no dañar / aumentar la forma de los puertos.
Tapa del quemador y Parrilla (Esmalte de porcelana en hierro fundido)	Limpiadores no abrasivos: Agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409®. Enjuagar y secar inmediatamente. Limpiadores abrasivos ligeros: Bon Ami® y Soft Scrub®. Limpiadores abrasivos para manchas resistentes: Almohadilla de lana de acero jabonosa.	Las parrillas son pesadas; tenga cuidado al levantarlas. Colóquelas en una superficie protegida. Las ampollas/grietas/astillas son comunes debido a las temperaturas extremas en los dedos de la parrilla y a los cambios repentinos de temperatura. Los derrames de productos ácidos y azucarados deterioran el esmalte. Retirar los residuos inmediatamente. Los limpiadores abrasivos, utilizados demasiado enérgicamente o con demasiada frecuencia, pueden dañar el esmalte
Control Knobs (Zama)	Agua caliente y jabonosa: enjuagar y secar inmediatamente. Si fuera necesario, retire los botones (extraer hacia arriba).	No sumergir los botones. No usar estropajos /limpiadores abrasivos. No forzar los botones sobre el eje de la válvula. Tirar de los botones hacia afuera del panel de control para quitarlos. Al sustituir los botones, asegúrese de que los botones están en posición OFF. No quitar los asientos debajo de los botones.
Botones de control (Zamak)	Limpiar cuidadosamente con un algodón humedecido con agua, amoníaco o Fórmula 409®. Raspar suavemente los residuos con un mondadientes.	Evitar el exceso de agua en el encendedor. Un encendedor húmedo no permitirá que el quemador se encienda. Retirar cualquier pelusa que pueda permanecer tras la limpieza.

Retirada de la puerta

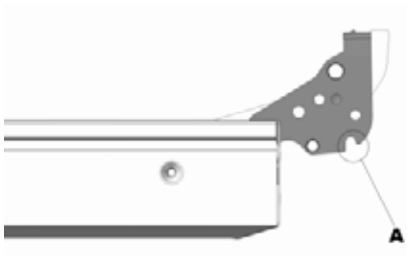
Para facilitar la limpieza, la puerta puede quitarse y colocarse sobre una tela. Para quitar la puerta proceda de la siguiente forma:



1) Abra la puerta totalmente e inserte dos pasadores en los agujeros de las bisagras indicadas en la figura.



2) Agarre la puerta por ambos lados con ambas manos, elévela formando un ángulo de 35° aproximadamente y retírela.



3) Para volver a montar la puerta, ponga las bisagras en las ranuras pertinentes en el horno, asegurándose de que las secciones estriadas A descansan completamente sobre las ranuras. Baje la puerta y una vez aposentada, quite los pasadores de los agujeros de las bisagras.

Limpieza del acristalamiento de la puerta

El cristal de la puerta debe mantenerse siempre limpio. Use rollo de cocina absorbente. En caso de suciedad resistente, lave con un estropajo húmedo y un detergente ordinario.

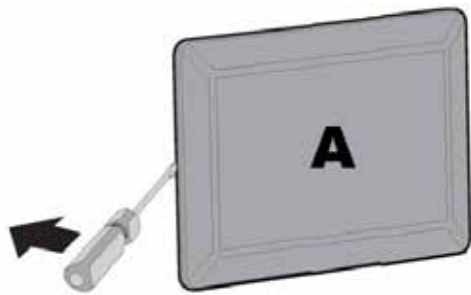
Sustitución de la bombilla interna.



ADVERTENCIA: Antes de esta operación es necesario desconectar la cocina de la fuente de alimentación.

Para sustituir la bombilla proceda de la siguiente forma:

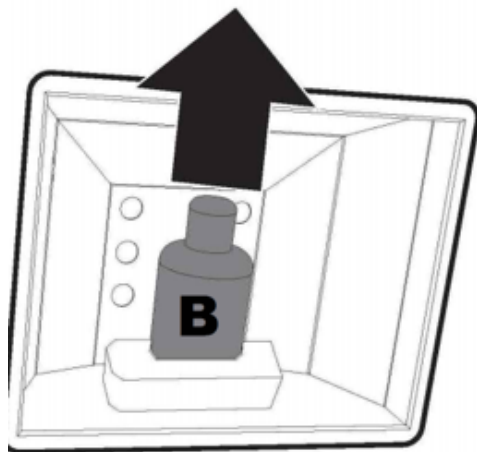
- 1) Quite todos los accesorios que se encuentran dentro del horno;
- 2) Retire las rejillas laterales cromadas;
- 3) Retire el protector de la bombilla A con un destornillador;



- 4) Sustituya la bombilla B con una similar. Vuelva a ajustar el protector A.



Atención: No toque la lámpara halógena directamente con sus dedos, sino que debe ponerse una funda aislante.



Resolución de problemas

Antes de contactar con el servicio de asistencia, compruebe lo siguiente para evitar cargos de reparación innecesarios.

Problema	Pasos para resolver problemas
El ventilador de refrigeración continúa funcionando tras apagar el horno	El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes se han enfriado lo suficiente.
La temperatura del horno está demasiado caliente o fría	El termostato del horno necesita ajustarse.
La luz del horno no funciona correctamente	Sustituya o vuelva a colocar la bombilla si se ha aflojado o está defectuosa.
No se puede retirar la cubierta de la lente estando encendida	Puede haber una acumulación de polvo alrededor de la cubierta de la lente. Limpie la cubierta de la lente con una servilleta limpia y seca antes de intentar retirar la cubierta de la lente.
Humedad excesiva	Al usar el modo Horneado, primero precaliente el horno. Los modos Horneado por convección y asado por convección eliminarán cualquier humedad en el horno (esta es una de las ventajas de la convección).
Astillas de porcelana	Cuando las rejillas del horno se quitan y se sustituyen, incline siempre las rejillas hacia arriba y no las fuerce para evitar que se astille la porcelana.
La combustión no funciona	¿Está desenchufado el cable de alimentación? Enchúfelo en una toma de 3 clavijas con conexión a tierra.
	¿Se ha fundido un fusible doméstico o ha saltado el disyuntor? Sustituya el fusible o reinicie el circuito.
Los quemadores de superficie no funcionan	¿Está desenchufado el cable de alimentación? Enchúfelo en una toma de 3 clavijas con conexión a tierra.
	¿Se ha fundido un fusible doméstico o ha saltado el disyuntor? Sustituya el fusible o reinicie el circuito.
	¿Es la primera vez que se usan los quemadores de superficie? Encienda cualquiera de los botones del quemador de superficie para liberar el aire de las líneas de gas.
	¿El botón de control de ajusta correctamente? Presione el botón antes de girarlo hacia una configuración.
	¿Están los puertos del quemador obstruidos? Véase el apartado "Limpieza de la tapa del quemador y del difusor de gas".

Problema	Pasos para resolver problemas
Las llamas de los quemadores de superficie son de color amarillo desigual y/o hacen ruido	<p>¿Están los puertos del quemador obstruidos? Véase el punto "Limpieza de los quemadores de gas".</p>
	<p>¿Las tapas del quemador están bien colocadas? Véase el apartado "Limpieza de la tapa del quemador y del difusor de gas".</p>
	<p>¿Está usando gas propano? El dispositivo puede haberse adaptado incorrectamente. Contacte con un técnico de mantenimiento.</p>
Los quemadores de superficie hacen ruidos de chasquido	<p>¿Está húmedo el quemador? Déjelo secar.</p>
	<p>¿La tapa y el difusor de gas están colocados correctamente? Asegúrese de que los pasadores de alineación están correctamente alineados; véase el apartado "Limpieza de la tapa del quemador y del difusor de gas".</p>
Calor excesivo alrededor de los utensilios de cocina sobre la placa de cocción	<p>¿El utensilio de cocina tiene el tamaño adecuado? Use utensilios de cocina del mismo tamaño que la superficie de cocción, el elemento o el quemador de superficie. El utensilio de cocina no debería ser mayor a 1 pulgada (2,5 cm) del área de cocción.</p>
El resultado de la placa de cocción no es el esperado	<p>¿Está usando el utensilio de cocina adecuado? Véase el apartado "Utensilio de cocina".</p>
	<p>¿El botón de control está ajustado correctamente al nivel de calor? Véase el apartado "Configuración de los botones de control".</p>

Información de Mantenimiento

Si se precisa de reparación, contacte con el distribuidor o una agencia de servicio autorizado.

El nombre de la agencia de servicio técnico autorizada se puede obtener :

- a través del revendedor o distribuidor en su área
- llamando el número telefónico **480.282.6406**
- enviando un correo electrónico a **service@forzacucina.com**

Tenga la siguiente información a mano:

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre del distribuidor a quien se le realizó la compra
- Descripción clara del problema que tiene

Anote la información indicada abajo.

La necesitará si alguna vez, se requiere una reparación.

El modelo y el número de serie pueden encontrarse en marco en el marco de la puerta (véase la imagen de abajo).



Modelo n°. _____

N° de serie. _____

Fecha de compra _____

Fecha de instalación _____

Nombre del distribuidor _____

Dirección _____

Si el servicio requiere de la instalación de piezas, use solo piezas autorizadas para garantizar la validez de la garantía.

Guarde este manual para futuras consultas.

GARANTÍA FORZA EN EEUU

COCINAS DE GAS INDEPENDIENTES - HORNOS DE PARED – RANGE TOPS - LAVAVAJILLAS - CAMPANAS EXTRACTORAS

La garantía suministrada por Forza en este informe se aplica exclusivamente a los dispositivos y accesorios Forza vendidos como productos nuevos para el propietario original por un distribuidor, vendedor o proveedor autorizado de Forza o por un centro de servicio e instalado en los Estados Unidos.

La garantía suministrada en esta declaración es intransferible y es válida desde la fecha de compra.

Duración de la garantía:

Durante veinticuatro (24) meses desde la fecha de compra original, la garantía Forza cubre todas las piezas y trabajos de reparación o sustitución, bajo uso doméstico normal, de cualquier pieza de producto que se encuentre defectuosa en lo material o en la mano de obra como resultado del proceso de fabricación original. El servicio de reparación debe realizarlo un Centro de servicios autorizado Forza durante las horas normales de trabajo.

Responsabilidades del comprador:

Al escribir o llamar al servicio de asistencia sobre un problema, se ruega incluir la siguiente información:

- Su nombre, dirección y número de teléfono;
- Modelo del dispositivo y número de serie;
- Nombre del distribuidor;
- Una breve descripción del problema que tiene;
- Un comprobante de compra (recibo de compra).

Garantía estética:

Forza cubrirá aquellas piezas que presenten defectos estéticos (puertas, mangos, cristales, marcos del producto, rejillas y superficies internas y externas) en el material y en la mano de obra durante un período de siete (7) días tras la entrega de la unidad. Esta cobertura incluye arañazos, manchas, imperfecciones superficiales en acero inoxidable, pintura y porcelana, excepto las ligeras diferencias de color debido a los materiales y a las tecnologías de pintado/esmaltado. Sin embargo, se puede notar una ligera variación de color debido a las diferencias inherentes en las partes pintadas y las de porcelana, así como diferencias en la iluminación de la cocina, las ubicaciones del producto y otros factores. Por tanto, esta garantía no se aplica a la variación de color atribuible a dichos factores.

QUE NO SE INCLUYE EN LA GARANTÍA:

- 1) El producto usado en cualquier aplicación comercial.
- 2) Las visitas al domicilio, en las cuales no se detecte ninguna avería.
- 3) Servicio de reparación suministrado por cualquier agencia de servicios que no esté autorizada por Forza.
- 4) Servicio de asistencia de daños o reparación para rectificar cualquier servicio suministrado por una agencia no autorizada
- 5) Servicio de asistencia de daños o reparación para rectificar el uso, modificación o sustitución de cualquier pieza original por otra no autorizada.
- 6) Instalación no conforme a las normativas eléctricas o de fontanería locales.
- 7) Defectos o daños debidos al almacenamiento inadecuado del producto.
- 8) Daños debidos a errores en el cumplimiento de las instrucciones de cuidado, limpieza y mantenimiento recomendado por el fabricante; en especial, daños en el horno y/o en la placa cocción si no se han cuidado y limpiado de acuerdo a estas instrucciones.
- 9) Los defectos, los daños o las piezas faltantes en productos vendidos fuera del embalaje original de fábrica o en expositores.

- 10) Llamadas de servicio o reparaciones para rectificar la instalación del producto y/o accesorios del mismo, calibraciones y ajustes normales tras la instalación y la configuración, incluyendo los ajustes del quemador.
- 11) Llamadas de servicio para instalar, modificar o en cualquier caso, reparar el cableado eléctrico y/o la línea del gas para usar el producto correctamente.
- 12) Llamadas de servicio para suministrar instrucciones sobre el uso de un producto Forza.
- 13) Reparación o avería del producto si se abusa, se usa incorrectamente, se utiliza para otro propósito o si se usa con fines comerciales/industriales.
- 14) Daño o reparaciones provocadas por el uso de productos químicos agresivos o productos de limpieza mal aplicados.
- 15) Sustitución de piezas de desgaste.
- 16) Sustitución de los fusibles de casa o restauración de los disyuntores.
- 17) Daños a algo situado al lado del producto, incluyendo, pero sin limitar, el techo, el suelo o la ebanistería.
- 18) Defectos y daños producidos por accidentes, modificaciones, uso incorrecto, abuso, instalación inadecuada o instalación no conforme a las instrucciones dadas por Forza.
- 19) Daños ocurridos durante el transporte, la manipulación y/o la instalación del producto.
- 20) Defectos y daños producidos por fuerzas externas que escapan al control de Forza, tales como: incendio, inundación, terremoto y otras situaciones fortuitas.
- 21) Forza no puede garantizar la disponibilidad del servicio en zonas a más de 30 millas de un proveedor autorizado. En los casos en los que se apliquen gastos de viaje, estos correrán a cargo del cliente.
- 22) Esta garantía solo cubre el servicio realizado en el lugar de instalación del producto y no cubrirá los gastos asociados a la reparaciones fuera del lugar a menos que Forza lo autorice expresamente, tampoco cubrirá los gastos del viaje asociados con la prestación de servicios a lugares alejados.
- 23) La garantía del producto no cubre la sustitución de los filtros para equipo de recirculación de la campana extractora.
- 24) Los productos con números de serie originales que hayan sido retirados.
- 25) La garantía del producto no cubre la sustitución de las bombillas.
- 26) Daños a las personas u objetos provocados por el producto o a través de su uso.

En caso de que el producto sea instalado en una zona remota, donde los técnicos certificados y cualificados no están lógicamente disponibles, el cliente se responsabilizará de los costes de transporte para la entrega del producto hasta el centro de servicio autorizado más cercano o de los costes del viaje de un técnico certificado y cualificado.

Las zonas/ubicaciones remotas: se definen como zona alejada a más de 30 millas de cualquier proveedor de servicios.

Forza se reserva el derecho a revisar dicha garantía en cualquier momento.

Forza no asume ninguna responsabilidad por daños accidentales o indirectos. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o consecuentes, por lo que la limitación o exclusión anterior podría no aplicársele. Esta garantía le otorga unos derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que pueden variar de un Estado a otro.

GARANTÍA FORZA EN EEUU

MODELO B-STOCK / EN EXPOSICIÓN

COCINAS DE GAS INDEPENDIENTES - HORNOS DE PARED – RANGE TOPS - LAVAVAJILLAS - CAMPANAS EXTRACTORAS

La garantía suministrada por Forza en este informe se aplica exclusivamente a los dispositivos y accesorios Forza vendidos al propietario original por un distribuidor, vendedor o proveedor autorizado de Forza o por un centro de servicio e instalado en los Estados Unidos.

La garantía suministrada en esta declaración es intransferible y es válida desde la fecha de compra.

El modelo B-Stock (producto reparado, devoluciones de productos, productos con "rasguño y abolladura", stock antiguo (definido como aquel con más de un año de diferencia entre la fecha de producción y la de venta al usuario final), productos con descuento, etc.) y los modelos en exposición (exposiciones comerciales, concesionario, programa o distribuidor de modelos en salas de exposiciones, etc.) no se consideran "nuevos" ni embalados en su caja y por lo tanto no están cubiertos por la garantía estándar de FORZA.

Para cualquier problema funcional o estético no comunicado por el vendedor durante la revisión inicial/encargo del producto: se ruega contactar con el vendedor.

Duración de la garantía:

GARANTÍA TOTAL DEL PRODUCTO DURANTE NOVENTA DÍAS

Durante noventa días desde la fecha de compra original, la garantía de producto FORZA cubre todas las piezas y trabajos de reparación o sustitución, bajo uso doméstico normal, de cualquier pieza de producto que se encuentre defectuosa en lo material o en la mano de obra como resultado del proceso de fabricación original. No existe garantía de servicio o estética de ningún tipo de modelo B-Stock.

Responsabilidades del comprador: Al escribir o llamar al servicio de asistencia sobre un problema, se ruega incluir la siguiente información:

- Su nombre, dirección y número de teléfono;
- Modelo del dispositivo y número de serie;
- Nombre del distribuidor;
- Una breve descripción del problema que tiene;
- Un comprobante de compra (recibo de compra).

QUE NO SE INCLUYE EN LA GARANTÍA:

- 1) El producto usado en cualquier aplicación comercial.
- 2) Las visitas al domicilio, en las cuales no se detecte ninguna avería.
- 3) Servicio de reparación suministrado por cualquier agencia de servicios que no esté autorizada por Forza.
- 4) Servicio de asistencia de daños o reparación para rectificar cualquier servicio suministrado por una agencia no autorizada
- 5) Servicio de asistencia de daños o reparación para rectificar el uso, modificación o sustitución de cualquier pieza original por otra no autorizada.
- 6) Instalación no conforme a las normativas eléctricas o de fontanería locales.
- 7) Defectos o daños debidos al almacenamiento inadecuado del producto.
- 8) Daños debidos a errores en el cumplimiento de las instrucciones de cuidado, limpieza y mantenimiento recomendado por el fabricante; en especial, daños en el horno y/o en la placa cocción si no se han cuidado y limpiado de acuerdo a estas instrucciones.
- 9) Los defectos, los daños o las piezas faltantes en productos vendidos fuera del embalaje original de fábrica o en expositores.

- 10) Llamadas de servicio o reparaciones para rectificar la instalación del producto y/o accesorios del mismo, calibraciones y ajustes normales tras la instalación y la configuración, incluyendo los ajustes del quemador.
- 11) Llamadas de servicio para instalar, modificar o en cualquier caso, reparar el cableado eléctrico y/o la línea del gas para usar el producto correctamente.
- 12) Llamadas de servicio para suministrar instrucciones sobre el uso de un producto Forza.
- 13) Reparación o avería del producto si se abusa, se usa incorrectamente, se utiliza para otro propósito o si se usa con fines comerciales/industriales.
- 14) Daño o reparaciones provocadas por el uso de productos químicos agresivos o productos de limpieza mal aplicados.
- 15) Sustitución de piezas de desgaste.
- 16) Sustitución de los fusibles de casa o restauración de los disyuntores.
- 17) Daños a algo situado al lado del producto, incluyendo, pero sin limitar, el techo, el suelo o la ebanistería.
- 18) Defectos y daños producidos por accidentes, modificaciones, uso incorrecto, abuso, instalación inadecuada o instalación no conforme a las instrucciones dadas por Forza.
- 19) Daños ocurridos durante el transporte, la manipulación y/o la instalación del producto.
- 20) Defectos y daños producidos por fuerzas externas que escapan al control de Forza, tales como: incendio, inundación, terremoto y otras situaciones fortuitas.
- 21) Forza no puede garantizar la disponibilidad del servicio en zonas a más de 30 millas de un proveedor autorizado. En los casos en los que se apliquen gastos de viaje, estos correrán a cargo del cliente.
- 22) Esta garantía solo cubre el servicio realizado en el lugar de instalación del producto y no cubrirá los gastos asociados a la reparaciones fuera del lugar a menos que Forza lo autorice expresamente, tampoco cubrirá los gastos del viaje asociados con la prestación de servicios a lugares alejados.
- 23) La garantía del producto no cubre la sustitución de los filtros para equipo de recirculación de la campana extractora.
- 24) Los productos con números de serie originales que hayan sido retirados.
- 25) La garantía del producto no cubre la sustitución de las bombillas.
- 26) Daños a las personas u objetos provocados por el producto o a través de su uso.

En caso de que el producto sea instalado en una zona remota, donde los técnicos certificados y cualificados no están lógicamente disponibles, el cliente se responsabilizará de los costes de transporte para la entrega del producto hasta el centro de servicio autorizado más cercano o de los costes del viaje de un técnico certificado y cualificado.

Las zonas/ubicaciones remotas: se definen como zona alejada a más de 30 millas de cualquier proveedor de servicios.

Forza se reserva el derecho a revisar dicha garantía en cualquier momento.

Forza no asume ninguna responsabilidad por daños accidentales o indirectos. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o consecuentes, por lo que la limitación o exclusión anterior podría no aplicársele. Esta garantía le otorga unos derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que pueden variar de un Estado a otro.

Forza es una marca de Glem Gas S.P.A
C/Via Modenese 4266, 41018 San Cesario S.P. (Modena), Italia
Web: www.forzacucina.com – Correo electrónico: service@forzacucina.com

