



# BUILT - IN GAS OVEN


## Installation Instructions


Available Models

Pro GS606MS/Pro GS606MB/Pro GS606DS/Pro GS606DB



1 (844) 538-7890

 [www.gaslandchef.com](http://www.gaslandchef.com)

 [support@gaslandchef.com](mailto:support@gaslandchef.com)

 8350 Patriot Blvd STE B, N. Charleston, SC 29418



Contrat principal 300264  
CSA ANSI21.1-2018/CSA 1.1-2018  
Appareil de cuisson au gaz domestique

## IMPORTANT - PLEASE READ AND FOLLOW

- Before beginning, 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 that this product 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 electrical plug should always be accessible.

Installation must conform with local codes or in the absence of codes, the National Fuel Gas Code ANSIZ223.1 - latest edition. Electrical installation must be in accordance with the National Electrical Code, ANSI/NFPA70 - latest edition and/or local codes. IN CANADA: Installation must be in accordance with the current CAN/CGA-B149.1 National Gas Installation Code or CAN/CGA-B149.2, Propane Installation Code and/or local codes. Electrical installation must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Codes Part 1 and/or local codes.

**Stainless steel models only: This built-in oven is supplied with a protective film on steel and aluminium parts. This film must be removed before installing/using the appliance.**

**WARNING: IF THE INFORMATION IN THIS MANUAL IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE OR EXPLOSION MAY RESULT CAUSING PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY, OR DEATH.**

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.



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

 **WARNING**

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

 **WARNING!**

The Governor of California is required to publish a list of substances known to the state of California to cause cancer or reproductive harm and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

**WARNING!:** Gas appliances contain or produce substances which can cause death or serious illness and which are known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

To reduce the risk from substances in fuel or from fuel combustion, make sure this appliance is installed, operated, and maintained according to the manufacturer's instructions.

**This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any none domestic application and therefore should not be used in a commercial environment. The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a none domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.**

**Dear Customer,**

*Thank you for having purchased and given your preference to our product.*

*The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.*

*Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.*

**This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.**

**The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.**




# USER INSTRUCTIONS

## IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.

Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.

The packaging material is recyclable and is marked with the recycling symbol .

- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- After use, ensure that the knobs are in **OFF** position.
- Do not allow children or other incapable people to use the appliance without supervision.
- During and after use of the oven, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.
- Keep children away from the oven when it is in use.
- **Stainless steel models only:** This oven is supplied with a protective film on steel and aluminium parts. This film must be removed before installing/using the appliance.
- **Fire risk!** Do not store flammable material in the oven.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the oven cannot become entrapped in the oven door.
- Do not line the oven walls with aluminium foil. Do not place shelves, broiler pan, pans or other cooking utensils on the base of the oven chamber.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- To avoid any possible hazard, the appliance must be installed by qualified personnel only. Any repairs by unqualified persons may result in electric shock or short circuit. In order to avoid possible injuries to your body or to the appliance, do not attempt any repairs by yourself. Such work should be carried out by qualified service personnel only.
- **Important!** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling, installing or cleaning of this appliance.
- **Danger of burns!** The oven and cooking accessories may become very hot during operation. Make sure children are kept out of reach and warn them accordingly. To avoid burns use kitchen clothes and gloves when handling hot parts or utensils.



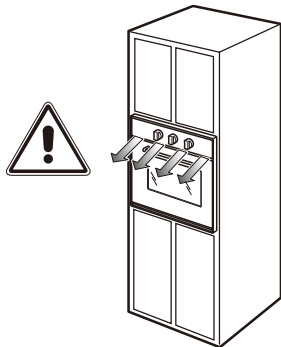
- Stand away from the oven when opening oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face, and/or eyes.
- Never clean the oven with a high-pressure steam cleaning device, as it may provoke a short circuit.
- This appliance is intended for use in your household. Never use the appliance for any other purpose!
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances. Remove the door before disposal to prevent entrapment.

⚠ **WARNING!!**

**This appliance shall not be used for space heating.**

**This information is based on safety considerations.**

- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.
- The misuse of oven door (e.g. stepping, sitting, or leaning on them) can result in potential hazards and/or injuries.



**KEEP ATTENTION!!**  
**STAND AWAY FROM THE CONTROL  
PANEL LOUVERS (see figure  
above). HOT AIR WHICH ESCAPES  
CAN CAUSE BURNS TO HANDS,  
FACE, END/OR EYES.**

## **IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES**

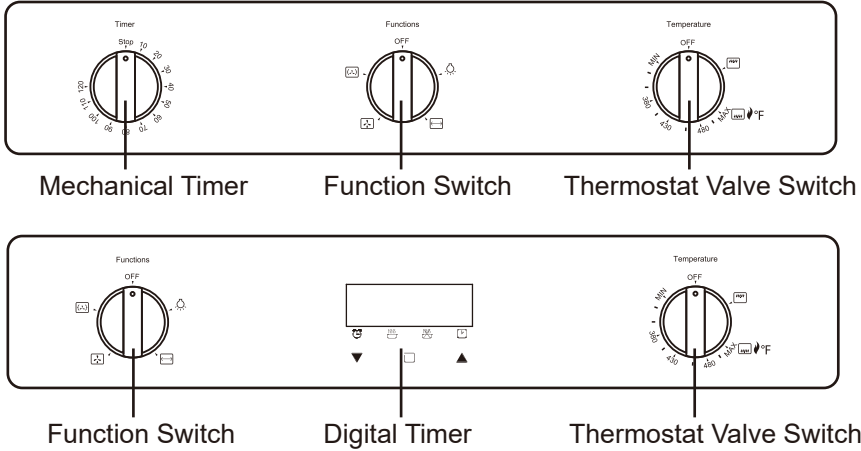
Use of any electrical appliance implies the necessity to follow a series of fundamental rules. In particular:

- Never touch the appliance with wet hands or feet;
- Do not operate the appliance barefooted;
- Do not allow children or disabled people to use the appliance without your supervision.

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.



## CONTROL PANEL



### CAUTION:

Gas appliances produce heat and humidity in the environment in which they are installed.

Ensure that the cooking area is well ventilated following national/local codes.

## ALARM KNOB

### Mechanical Timer

#### MINUTE COUNTER (Fig. 1)

The mechanical timer does not control the circuit, just a reminder function, the maximum timing time is 120 minutes.

**IMPORTANT WARNING: This is only a mechanical timer.**

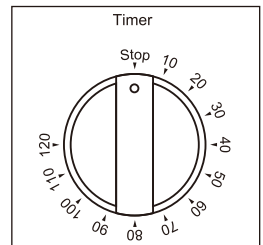






Fig. 1

### Digital Timer

#### MINUTE COUNTER (Fig. 2)

-  Alarm clock: set time period, when time is up, buzzer rings, relay does not work
-  Stop: set time period, when the time is up, buzzer rings, relay off
-  End: set time, when the time is up, buzzer rings, relay off
-  Clock: user can set time according to actual time

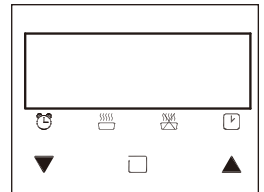


Fig. 2



Power on and clock interface displays, the corresponding clock flashing bar flashes, touch ▼ and ▲ to set the clock Alarm clock function: Touch □ to make the corresponding flashing bar on the display window flash to the corresponding position ⌚. Touch ▼ and ▲ to decrease or increase the time. After setting the time and flashing for 5 seconds, start timing, the flashing bar is on and the display interface shows the remaining time. If the user needs to set the time for 30 minutes, set the alarm time to 30 minutes.

Stop function: Touch □ to make the corresponding flashing bar on the display window flash to the corresponding position ☹️. Touch ▼ and ▲ to decrease or increase the time, setting the time and flashing for 5 seconds, automatically return to the clock interface to start timing, the flashing bar is on, and the display interface shows the clock time. If the user needs to set the time for 30 minutes, set the alarm time to 30 minutes.

End function: Touch □ to make the corresponding flashing bar on the display window flash to the corresponding position ☹️. Touch ▼ and ▲ to decrease or increase the time, setting the time and flashing for 5 seconds, automatically return to the clock interface to start timing, the flashing bar is on, and the display interface shows the clock time. Note: The end function needs to be used in conjunction with the clock, that is, the end function needs to be greater than the clock time. If the user needs to time for 30 minutes and the current clock time is 12:00, then the end time needs to be set to 12:30.

Default Timing Time Setting: Press and hold □ for 3 seconds to enter the default 2-hour timing state. The display shows the timing remaining time. The flashing bar will cycle. When the timing time is up, buzzer rings and relay off. Press and hold for 3 seconds again halfway then timing function can be cancelled.

### Switching between 12-hour and 24-hour System:

Under clock state, press ▼ and ▲ at the same time to enter the 12-hour and 24-hour system switching interface. Press ▼, display interface displays 12, switch to 12-hour system. Press ▲, display interface displays 24, switch to 24-hour system. After setting, press □ or after 5 seconds, it will return to the clock interface automatically.

**Important:** In the above timing function, the timer does not control the ON,OFF and heating of the oven. The timer is only a buzzer reminder. If the oven heating needs to be stopped, you need to manually turn off the valve to shut off the gas then to turn off the oven heating.



## HOW TO USE THE GAS OVEN

**ATTENTION:** The oven becomes very hot during operation.  
**ATTENTION:** The oven door becomes very hot during operation.  
**KEEP CHILDREN AWAY.**  
**WARNING:** The door is hot, use the handle.

### VERY IMPORTANT

The oven/broil shall be used always with the oven door closed.

## GENERAL FEATURES

The gas oven is provided with two burners:

- Oven burner, mounted on the lower part of the oven (8500 BTU/hr)
- Broil burner, mounted on the upper part of the oven (5100 BTU/hr).

## USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

It is advised to follow these instructions:

- Furnish the interior of the oven by placing the wire racks as described at chapter “Cleaning and maintenance”.
- Insert shelves and tray.
- Turn the oven on to the maximum temperature (position **MAX**) to eliminate possible traces of grease from the oven burner. The same operation should be followed for broil burner.
- Switch off the electrical supply, let the oven cool down, then clean the interior of the oven with cloth soaked in water and detergent (neutral) then dry carefully.

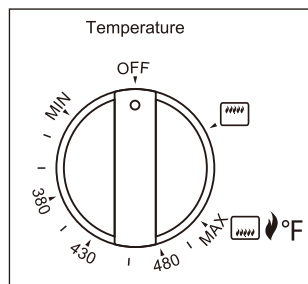
## OVEN BURNER

It carries out normal “oven cooking”.

The gas flow to the burner is regulated by a thermostat which allow to maintain the oven temperature constant.

The control of the temperature is assured by a thermostatic probe positioned inside the oven.

The probe must be always kept in its housing, in a clean condition, as an incorrect position or encrustment may cause an alteration in the control of the temperature.





## OVEN THERMOSTAT

The numbers printed on the control panel (Fig.3) indicate the increasing oven temperature value (°F). To regulate the temperature, set the chosen number onto the knob indicator.

The position **BROIL** serves only to turn on the broil burner.

GAS OVEN SETTING	
Number printed on the control panel Temperature in °F	Corresponding temperature in °C
MIN	MIN
380	190
430	220
480	250
MAX	MAX

**WARNING: The oven must be turned off if it continues to work for 24 hours.**

**N.B.** When the oven is not being used, set the gas knob to the **OFF** position and also close the gas shut-off valve placed on the main gas supply line.

## IGNITION OF THE OVEN BURNER

The thermostat allows the automatic control of the temperature.

The gas delivery to the oven burner is controlled by a two way thermostatic tap (oven and broil burners) with flame-failure device.

To light the oven burner operate as follows:

1) Open the oven door to its full extent.

**WARNING: Risk of explosion! The oven door must be open during this operation.**

2) Turn the knob to the oven burner (oven burner temperature adjustment range is MIN to MAX, the knob can be turned to any position in this range for ignition, Fig.3), the oven automatically ignites, and it lights within 5.5 seconds; If it can't be lighted for the first time, ignite it again after 12 seconds, and it lights within 5.5 seconds; If it can't be lighted after repeating for 3 times, you need to reset the knob to OFF and then turn it on again.

3) Once the oven burner has lit, close the oven door slowly and adjust the burner according to the power required.

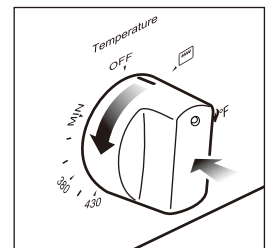


Fig.3

If the flame extinguishes for any reason, the safety valve will automatically shut off the gas supply to the burner.



**NOTE:** If the flame extinguishes, it can lights automatically. If it can't lights, turn the oven control knob to position **OFF**, repeat the lighting procedure.

**VERY IMPORTANT NOTE:** If it can't be lighted after repeating for multiple times(3 times), it may be considered as a line fault. It is recommended to operate it after eliminate the line fault. The appliance cannot work during power failure, the user should not operate the appliance during power failure.

**Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.**

## OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature. For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.


## IGNITION OF THE OVEN BURNER

The broil burner generates the infra-red rays for broiling.

To light the broil burner operate as follow:

1) Open the oven door to the full extent.

**WARNING: Risk of explosion! The oven door must be open during this operation.**

2) Turn the knob to the  position, Fig.4. the oven automatically ignites, and it lights within 5.5 seconds; if it can't be lighted for the first time, it will ignite again after 12 seconds, and lights within 5.5 seconds; If it can't be lighted after repeating for 3 times, you need to reset the knob to OFF and then turn it on again.

3) Once the oven burner has lit, close the oven door slowly and adjust the burner according to the power required.

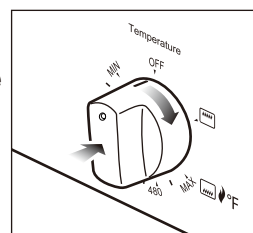


Fig.4

If the flame extinguishes for any reason, the safety valve will automatically shut off the gas supply to the burner.

**NOTE:** If the flame extinguishes, it can lights automatically. If it can't lights, turn the oven control knob to position **OFF**, repeat the lighting procedure.



**VERY IMPORTANT NOTE:** If it can't be lighted after repeating for multiple times(3 times), it may be considered as a line fault. It is recommended to operate it after eliminate the line fault. The oven cannot work without electricity.

**Do always broil with oven door closed.**

**Attention: the oven door becomes very hot during operation.  
Keep children away.**

## FUNCTION SWITCH

The oven is equipped with a light that illuminates the oven to enable visually controlling the food that is cooking.

This light is controlled by a switch knob (Fig.5)

The oven is equipped with a convection fan that makes the temperature more uniform.

This convection fan is controlled by a switch knob (Fig.5).

The oven is equipped with a rotisserie, the rotation of the rotisserie makes food cooked more complete and delicious.

This rotisserie is controlled by a switch knob (Fig.5).

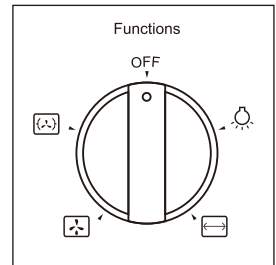


Fig.5

## USE OF ROTISSERIE

Install the rotating shaft assembly according to the above figure and start the rotisserie function(Fig.6 and Fig.7).

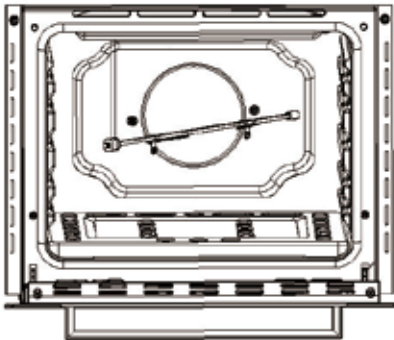


Fig.6

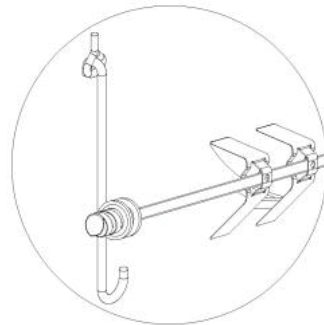


Fig.7



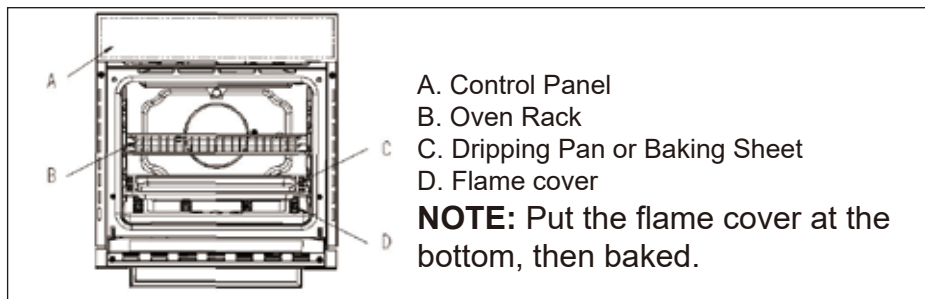


Fig.8

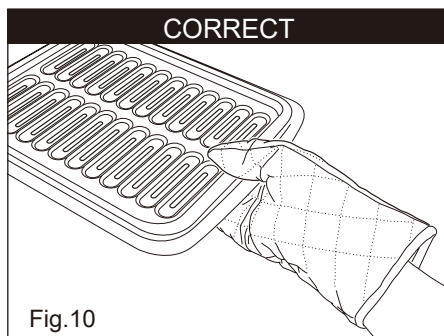
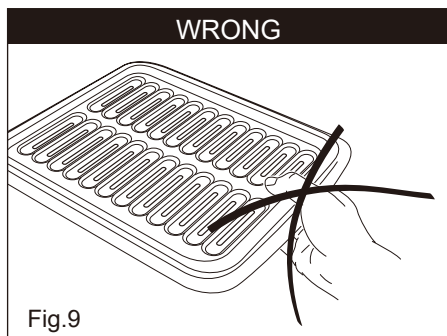
## BROILING

**Very important: the broil burner must always be used with the oven door closed.**

- Select the appropriate level for baking (Fig.8).
- Turn on the broil burner, as explained in the preceding paragraphs and let the oven preheat for about 5 minutes with the door closed.
- Place the food to be cooked above the broiler pan.

**Do not broil without using the broiling pan.**

**Important: Use always suitable protective gloves when inserting/removing the broiling pan, shelves, pans or other cooking utensils from the oven.**



# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## WARNING!

**THIS APPLIANCE HAS TO BE INSTALLED BY A QUALIFIED INSTALLER. Improper installation, adjustment, alteration, services, or maintenance can cause injury or property damage. Consult a qualified installer, service agent, or the gas supplier.**











**IMPORTANT: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling, installing of this appliance.**

## CAUTION!

Some cabinets and building materials are not designed to withstand the heat produced by the normal safe operation of the appliance. Dis-coloration or damage, such as delamination, may occur. To prevent possible damage to cabinets and cabinet finishes, use only materials and finishes that will withstand temperature up to 190°F (88°C), and that are moisture resistant. When cabinets are covered with laminates, an appropriate heat-resistant adhesive must be used. Consult your cabinet manufacturer for proper specifications.


The cabinet must have solid sides, back and bottom. The bottom must be solid either at floor level or with the bottom edge of the cutout. Any openings around the gas or electrical outlets must be sealed. All cabinet openings must be sealed at the time of installation to prevent drafts. Drafts will affect safe use of the oven.

### Tools needed for installation (not supplied with the appliance)

 Screwdriver	 Wrench	 T-handle wrench	 Angled hexagon key	 Pencil	 Tape measure
 Suitable protective gloves	 Adjustable wrench	 Adjustable pliers	 Drill		



## GENERAL INFORMATION

1. **Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1-Latest Edition.**
  2.  **WARNING!!**  
**This appliance shall not be used for space heating. This information is based on safety considerations.**
  3. All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.
  4. Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.
  5. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
  6. Disconnect the electrical supply to the appliance before servicing.
  7. When removing appliance for cleaning and/or service;
    - A. Shut off gas at main supply.
    - B. Disconnect AC power supply.
    - C. Disconnect gas line to the inlet pipe.
    - D. Carefully lift appliance out of cabinet cutout.
- CAUTION:** Use care in handling.
8. **Electrical Requirement**  
 Electrical installation should comply with national and local codes.
  9. **Air Supply and Ventilation**  
 The installer must refer to local/national codes.
  10. **Gas Manifold Pressure**  
 Natural gas - 4.0" W.C.P.
  11. The misuse of oven door (e.g. stepping, sitting, or leaning on them) can result in potential hazards and/or injuries.



## WARNING!!

### ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

**The oven must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No 70-latest edition. Installation should be made by a licensed electrician.**

### FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.

This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded socket. Do not cut or remove the grounding prong from the plug.



For personal safety, this appliance must be properly grounded. Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power plug.

## REPLACEMENT PARTS

Only authorized replacement parts may be used in performing service on the oven. Replacement parts are available from factory authorized parts distributors. Contact the nearest parts distributor in your area.

## INSTALLATION

### INSTALLATION TO THE CABINET

Taking care **NOT** to lift the oven by the door handle.



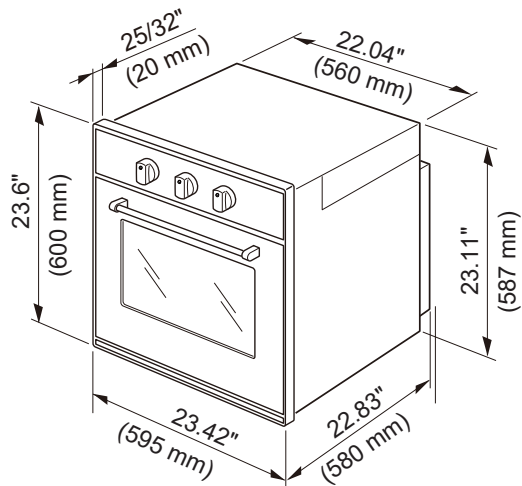
This oven may be installed to 23.6" minimum (600mm) wide cabinets

#### Oven dimensions (fig. 5.1):

- width = 23.42" (595mm);
- depth = 22.83" (580mm);
- height = 23.6" (600mm);
- oven frame depth = 25/32" (20 mm);

#### Cutout dimensions (fig. 5.3):

- width = 22.24" (565 mm);
- depth = 22.64" (575 mm) minimum from front corner of cutout;
- height = 23.42" (595 mm);



**IMPORTANT NOTE: THE BOTTOM OF CUTOUT SHALL BE AT LEAST 22" 5/8 (574.4 mm) FROM THE FLOOR. DO NOT INSTALL THE OVEN BENEATH THE WORK COUNTER.**

On the lower side, the oven must lay on a support standing the oven weight. Oven support surface **MUST** be solid.

All openings in the wall or floor where the oven is to be installed **MUST** be sealed. Oven location should be away from strong draft areas, such as windows, doors and strong heating vents.

For **SAFETY CONSIDERATIONS** the oven **SHALL BE FASTENED** to the cabinet with two (2) **SUITABLE** screws (supplied with the unit) through the holes in the trim (see Fig.11). The unit should be leveled properly before being secured to the cabinet.

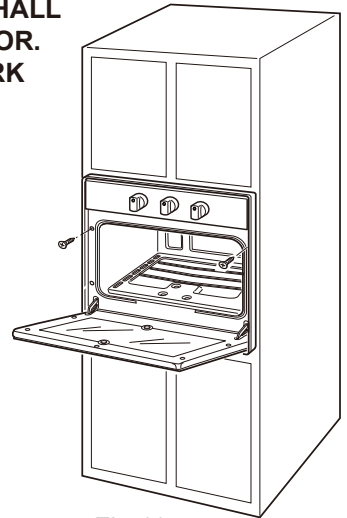


Fig.11

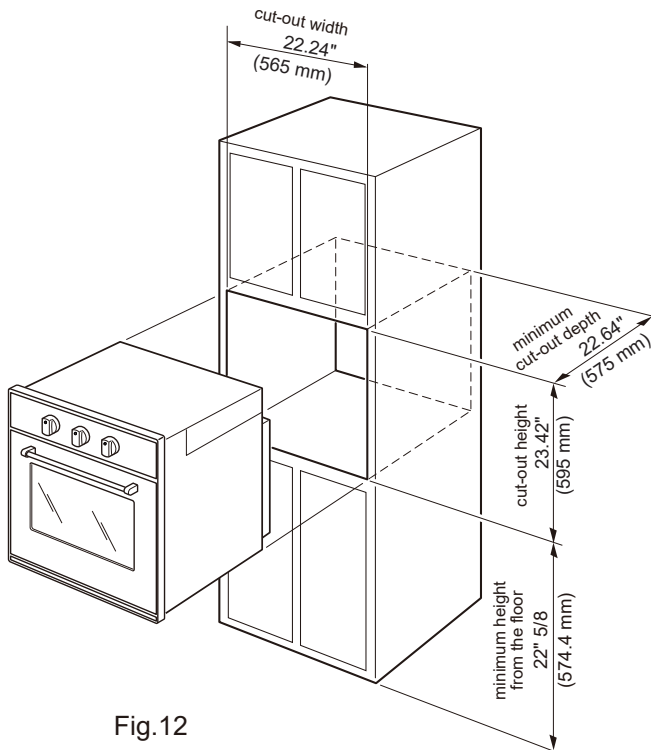
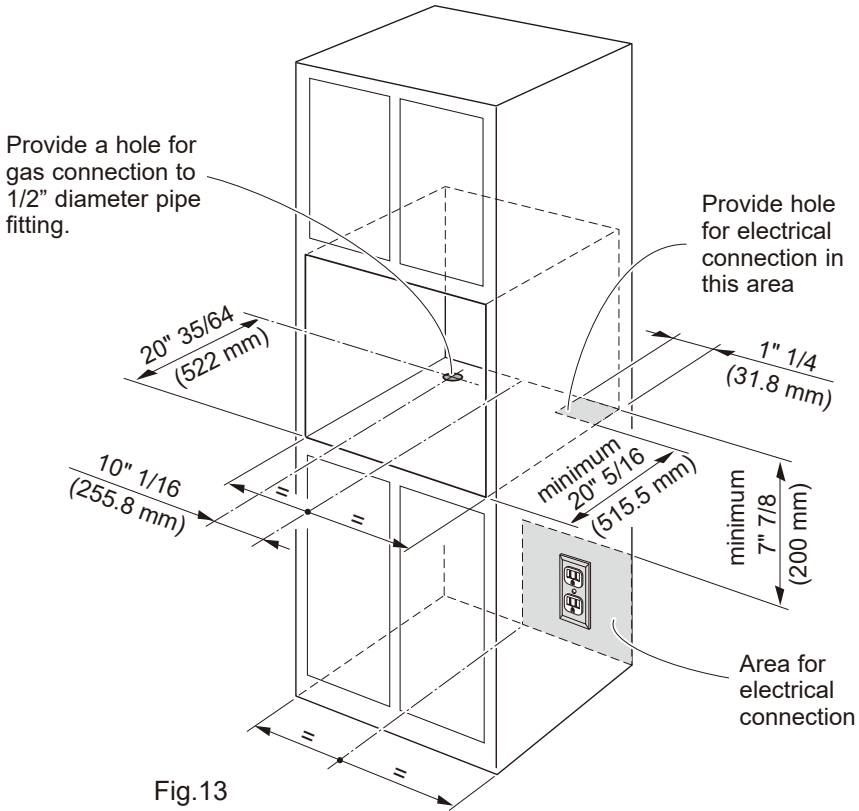


Fig.12







**Gas line opening:**

Provide a suitable hole on the bottom of cutout. The centre of hole shall be 10"1/16 (255.8 mm) from the centre of cutout to the left side and 20"35/64 (522 mm) from the front corner of cutout to the back.


**Grounded outlet:**

The electric cord with 3-prong ground plug has a length of 48"(1220 mm). Grounded outlet should be located in an area 7"7/8 (200 mm) below the bottom of cutout and only on the right side of the cabinet (from the centre to the right side of the cabinet).

A suitable hole has to be provided on the bottom of the cutout, in an area positioned on the right rear corner (1"1/4 (31.8 mm) maximum from the right side of cutout and from the rear corner to maximum 20"5/16 (515.5 mm) from the front corner of cutout), to pass the appliance cable.



## GAS CONNECTION

<p><b>⚠ WARNING</b></p> 	<p><b>Explosion Hazard</b></p> <p>Use a new CSA or UL approved gas supply line. Install a shut-off valve. Securely tighten all gas connections. Examples of a qualified person include licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel. Failure to do so can result in death, explosion, or fire.</p>
--	--

All gas connections must be made according to national and local codes. This gas supply (service) line must be the same size or greater than the inlet line of the appliance. Sealant on all pipe joints must be resistant to the action of LP/Propane gas.

The oven is equipped for the use with NATURAL gas. It is design-certified by CSA International for NATURAL.

The model/serial rating plate, located on the back of the oven, has information on the type of gas that can be used. If this information does not agree with the type of gas available, check with the local gas supplier.

### 1. Manual Shut-off Valve (Fig.14):

A manual shut-off valve must be installed in an accessible location in the gas line external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance (In Massachusetts such shutoff devices should be approved by the Board of State Examiners of Plumbers & Gas Fitters). This valve should be located in the same room as the oven and should be in a location that allows ease of opening and closing (in a position where it can be reached quickly in the event of an emergency). Do not block access to the shutoff valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the appliance.

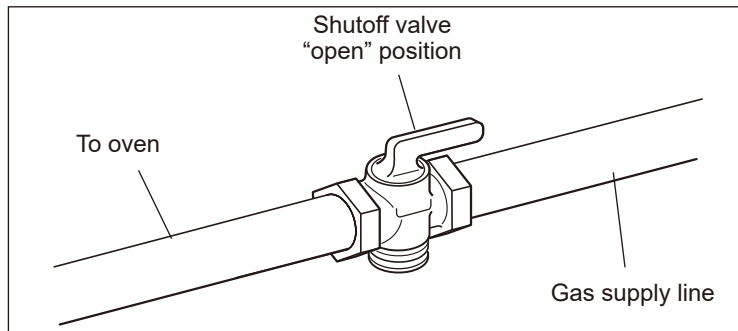


Fig.14



## 2. Pressure Regulator:

- a) All heavy duty, commercial type cooking equipment must have a pressure regulator on the incoming service line for safe and efficient operation, since service pressure may fluctuate with local demand.
- b) The oven is suitable for the use of natural gas.
- c) Manifold pressure should be checked with a manometer; NATURAL gas requires 4.0" W.C.P.  
Incoming line pressure upstream from the regulator must be 1" W.C.P. higher than the manifold pressure in order to check the regulator.  
The regulator used on this oven can withstand a maximum input pressure of 1/2 PSI (14.0" W.C.P). If the line pressure is in excess of that amount, a step-down regulator will be required.
- d) The appliance, its individual shut-off valve, and pressure regulator must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at pressures in excess of 1/2 PSI (3.5 kPa).
- e) The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressure equal to or less than 1/2 PSI (3.5 kPa).

## 3. Flexible Connections:

If local codes permit, CSA design-certified, flexible metal appliance connector is recommended for connecting this oven to the gas supply line. Do Not kink or damage the flexible connector when moving the oven. The pressure regulator has 3/8" NPT female pipe threads. You will need to determine the fittings required, depending on the size of your gas supply line, flexible metal connector and shutoff valve.

## 4. Rigid Pipe Connections:

If rigid pipe is used as a gas supply line, a combination of pipe fittings must be used to obtain an in-line connection to the oven. All strains must be removed from the supply and fuel lines so oven will be level and in line.

- Use joint compounds and gaskets that are resistant to action of natural or propane gas on all male pipe threads.
- Do not over tighten gas fitting when attaching to pressure regulator. Over tightening may crack regulator.

## 5. Leak Testing:

**IMPORTANT: Leak testing of the appliance shall be conducted as follows:**

- After final gas connection is made, turn on manual gas valve and test all connections in gas supply piping and appliance for gas leaks with a soapy water solution. During this test all appliance gas valves have to be closed.



- In order to avoid property damage or serious personal injury , never use a lighted match. If a leak is present, tighten joint or unscrew, apply more joint compound, tighten again and retest connection for leak.

## INJECTORS TABLE

	NOMINAL POWER	Flow	NATURAL GAS 4" W.C.P.
<b>BURNERS</b>	BTU/hr	L/min	Ø injector [inch/mm]
Oven burner	8500	4.33	1/16"/1.30mm
Broil burner	5100	2.5	3/64"/1.05mm

Electric power:

Oven lamp 15W; Top fan 15W; Rear fan 35W; Synchronous motor 4W.

## ELECTRICAL CONNECTION

### **WARNING**



#### **Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded 3-prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

**Electrical installation must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Codes Part 1 and/or local codes**

### **WARNING VERY IMPORTANT**

**Before any operation of maintenance disconnect the appliance from the electrical mains supply.**



If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified electrician determine that the ground path is adequate.

Check with a qualified electrician if you are not sure whether the oven is properly grounded.

Do Not ground to a gas pipe.

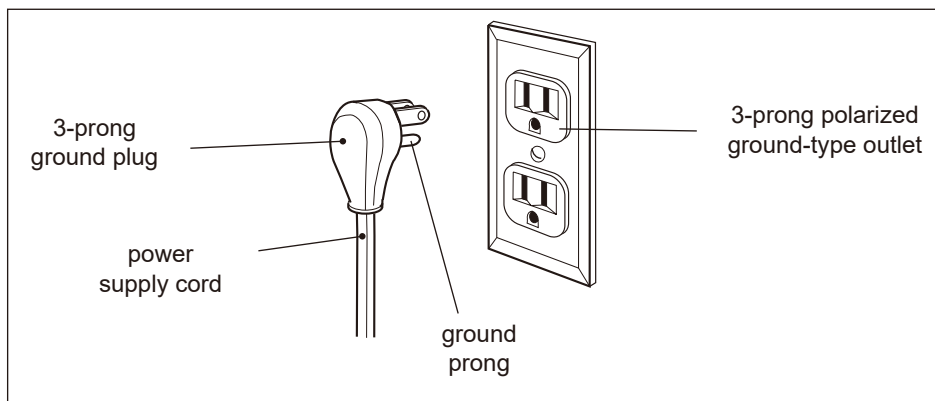
A 120-volt, 60-Hz, AC-only, 15-ampere, fused electrical supply is required. A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

The outlet must be checked by a qualified electrician to see if it is wired with correct polarity.

This appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes.

### Recommended ground method

For your personal safety, this oven must be grounded. This oven is equipped with a 3-prong ground plug. To minimize possible shock hazard, the cord must be plugged into a mating 3-prong ground-type outlet, grounded in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA 70 latest edition or Canadian Electrical Code (CSA) and local codes and ordinances. If a mating outlet is not available, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have a properly polarized and grounded, 3-prong outlet installed by a qualified electrician.



## CLEANING AND MAINTENANCE

### WARNING VERY IMPORTANT

Before any operation of maintenance disconnect the appliance from the electrical mains supply.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

### GENERAL RECOMANDATION

- **Important: Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical supply.**
- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially for cleaning the enamelled parts.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling, cleaning this appliance.

### WARNING

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

### ENAMELLED PARTS

- All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.
- Dry preferably with a microfibre or soft cloth.
- Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

### PAINTED PARTS AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

- Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.  
**IMPORTANT:** these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion.  
You are advised to use a soft cloth and neutral soap.



## STAINLESS STEEL ELEMENTS

- Stainless steel parts must be rinsed with water and dried with a soft and clean cloth.
- For difficult dirt, use a specific non-abrasive product available commercially or a little hot vinegar.

## INSIDE OF OVEN

The oven should always be cleaned after use when it has cooled down. The cavity should be cleaned using a mild detergent solution and warm water. Suitable proprietary chemical cleaners may be used after first consulting with the manufacturers recommendations and testing a small sample of the oven cavity. Abrasive cleaning agents or scouring pads/cloths should not be used on the cavity surface.

**NOTE:** Gasland chef will accept no responsibility for damage caused by chemical or abrasive cleaning.

**Let the oven cool down and pay special attention no to touch the hot heating elements inside the oven cavity.**

## OVEN DOOR

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

**Do not store flammable material in the oven.**

## REPLACING THE OVEN LIGHT

Before any maintenance is started involving electrical parts of the appliance, it must be

disconnected from the power supply.

- Let the oven cavity and the broil burner cool down;
- Switch off the electrical supply;
- Remove the glass cover of the lamp-holder(Fig.15);
- URemove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperature 575°F with the following characteristics: 120V 60 Hz, 15W, E14.
- Refit glass cover of the lamp-holder



Fig.15

**NOTE:** Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.



## REMOVING THE OVEN DOOR

To facilitate oven cleaning, it is possible to remove the door.

Please follow the instructions carefully:

- Open the door completely (Fig.16).
- Lift up and turn the small levers situated on the two hinges, grip the door on the two external sides, shut it slowly but not completely (Fig.17).
- Pull the door towards you, pulling it out of its seat
- Rest the door on a soft surface.

## DOOR ASSEMBLY

– Reassemble the door by following the above procedures backwards.

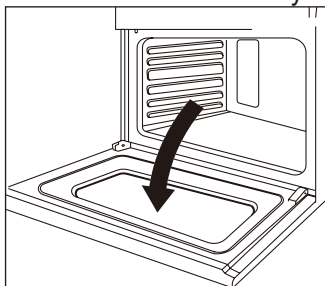


Fig.16

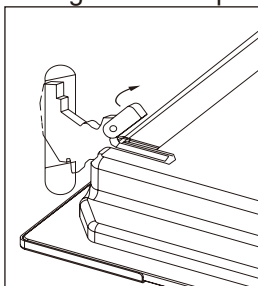


Fig.17

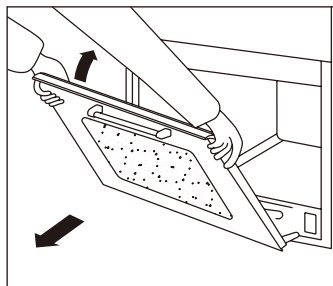


Fig.18

## DO'S AND DO NOT'S

- Do always broil with the oven door closed.
- Do read the user instructions carefully before using the oven for first time.
- Do allow the oven to heat for one and a half hours, before using for the first time, in order to expel any smell from the new oven insulation, without the introduction of food.
- Do clean your oven regularly.
- Do remove spills as soon as they occur.
- Do always use oven gloves when removing food shelves and trays from the oven.
- Do not allow children near the oven when in use.
- Do not allow fat or oils to build up in the oven base, or oven accessories.
- Do not place cooking utensils or plates directly onto the oven base.
- Do not broil without using the broiler pan.
- Do not place hot enamel parts in water. Leave them to cool first.
- Do not allow vinegar, coffee, milk, saltwater, lemon or tomato juice to remain in contact with enamel parts (i.e. inside the oven).
- Do not use abrasive cleaners or powders that will scratch the surface of the stainless steel and the enamel.





- Do not attempt to repair the internal workings of your oven.
- Do remove the protective film before the first use.
- Fire risk! Do not store flammable material in the oven.

## FOR YOUR SAFETY

Under no circumstances should any external covers be removed for servicing or maintenance except by suitably qualified personnel.

Operating instructions for the appliance shall include a warning to the user of the hazards regarding the use of aluminum foil in ovens during oven operation. The instructions shall state that this instruction is based on safety considerations, as shown below:



### **WARNING!**

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

## TROUBLE REMOVAL

In the event of an emergency, you should:

- ! Switch off all working units of the oven;
- ! Disconnect the mains plug;
- ! Call the service center;
- ! Some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below.

Before calling the customer support center or the service center check the following points that are presented in the table.



<b>Problem Description</b>	<b>Possible Reason</b>	<b>Suggestion</b>
Baking effect is not ideal	Grilling rack is not placed properly	Put the grilling rack in the appropriate layer of the cavity and preheat the oven
Oven lamp is not lighted	Oven lamp broken	Replace the oven lamp
The oven is not lighted	Control board damaged	Replace the control board
	Self-priming valve damaged	Replace the self-priming valve
	Ignition pin offset	Adjust the installation position of the ignition pin so that the spark can hit the fire hole
	Ignition pin damaged	Replace the ignition pin
Oven combustion cannot maintain	The ion induction pin is not installed in place	Adjust the installation of induction pin so that the flame can burn the induction pin
	Abnormal pressure	Use the correct air supply pressure
Flameout during use Abnormal oven temperature	Insufficient oxygen in the cabinet	Install cabinet with holes as required
	Ion induction pin damaged	Replace ion induction pin
	Pressure regulator does not work Pressure is unstable	Replace the regulator
	The sensing probe of thermostat valve is not installed in place	Adjust the sensing probe of thermostat valve, install it on the fixed bracket
	Thermostat valve failure	Replace the thermostat valve
Cooling fan does not work	Fan damaged	Replace the fan
	The thermostat controlling the cooling fan damaged	Replace thermostat



<b>Problem Description</b>	<b>Possible Reason</b>	<b>Suggestion</b>
Hot air motor does not work	Fan damaged	Replace the fan
Abnormal sound of fan	The thermostat controlling the cooling fan damaged	Clean up foreign matters to avoid blowing the fan blades
	locking fan blade nut of hot air motor loose	Retighten the nut
The whole machine is powered off	Cooling fan damaged	Replace the cooling fan
	Loose plug	Test plug and socket to ensure reliable contact

**VERY IMPORTANT NOTE:**

The above replacement operations must be operated by professionals!

Gasland chef cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

Gasland chef reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacture or commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

**AFTER-SALES SERVICE:**

If the product needs replacement parts, please contact us on our support service at [support@gaslandchef.com](mailto:support@gaslandchef.com) or give us a call at 1(844)538-7890.





# **GASLAND** chef

1 (844)538-7890

[www.gaslandchef.com](http://www.gaslandchef.com)



**Pro**  
Series

**GASLAND**  
chef

# FOUR À GAZ


## Instructions D'installation


Modèles Disponibles

Pro GS606MS/Pro GS606MB/Pro GS606DS/Pro GS606DB



1 (844) 538-7890

 [www.gaslandchef.com](http://www.gaslandchef.com)

 [support@gaslandchef.com](mailto:support@gaslandchef.com)

 8350 Patriot Blvd STE B, N. Charleston, SC 29418



Contrat principal 300264  
 CSA ANSI21.1-2018/CSA 1.1-2018  
 Appareil de cuisson au gaz domestique

## Important-Veuillez lire et suivre

- Avant de commencer, lisez attentivement ces instructions.
- Ne supprimez pas les étiquettes, les avertissements ou les assiettes collés en permanence du produit. Ceci est.
- Peut annuler la garantie.
- Veuillez vous assurer que ce produit est correctement mis à la terre.
- **Le programme d'installation devrait laisser ces instructions aux consommateurs qui devraient garder pour les inspecteurs locaux à utiliser pour référence future.**
- Les prises électriques doivent toujours être accessibles.

L'installation doit être conforme aux normes locales ou, en l'absence de normes, au carburant national Code de gaz ANSIZ223.1-Dernière version. L'installation électrique doit être compatible Avec le code électrique national, ANSI/NFPA70-la dernière version et/ou le code natif. À Canada: L'installation doit être conforme aux pays CAN/CGA-B149.1 actuels Code d'installation du gaz ou CAN/C-GA-B149.2, code d'installation du propane et/ou code natif. L'installation électrique doit être conforme à l'actuelle CSAC22.1 Canadian Electric Partie 1 du code et/ou code natif.

**Modèle en acier inoxydable: Ce four intégré fournit un film protecteur pièces en acier et en aluminium. Ce film doit être supprimé avant l'installation/utilisation appareils.**

**Avertissement: Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas immédiatement après, cela peut entraîner un incendie ou une explosion cause des dommages matériels, des blessures ou la mort.**

- Ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de ceci ou de tout autre appareil.
- **Que faire si vous sentez l'odeur du charbon:**
- N'essayez pas d'allumer un appareil électrique.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique; N'utilisez aucun téléphone sur votre immeuble.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz naturel depuis le téléphone de votre voisin.
- Si vous ne pouvez pas contacter votre fournisseur de gaz naturel, appelez le service d'incendie.



- L'installation et le service doivent être effectués par un personnel d'installation qualifié, Services, ou fournisseurs de gaz naturel.

## Attention!

**N'UTILISER pas cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou chauffer chambre Cela peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et le four est en surchauffe.**

## Attention!

Le gouverneur de la Californie doit publier une liste de substances connues en Californie cancer ou blessure à la reproduction et exiger que les entreprises avertissent les clients des contacts potentiels Matériels.

**ATTENTION!:** Les appareils à gaz contiennent ou produisent des substances qui peuvent causer la mort ou des maladies graves et la Californie est connue pour causer le cancer, les malformations congénitales ou d'autres lésions de reproduction. Afin de réduire le risque de combustion de substances ou de combustibles dans le carburant, pour s'assurer que cet appareil est installé, opération et maintenance selon les instructions du fabricant.

**Cet appareil est conçu et fabriqué entièrement pour cuisiner nourriture familiale (familiale), ne convient à aucun aliment familial applications et ne doivent donc pas être utilisées dans un environnement métier. si l'appareil est utilisé dans none, la garantie de l'appareil ne sera pas valide environnement domestique Semi-commercial, commercial ou public environnement.**

### **Cher Client,**

*Merci de nous acheter et de nous donner la priorité product.*

*Les précautions de sécurité et les recommandations suivantes sont pour vous et la sécurité des autres. Ils fourniront également un moyen.*

*Tirez le meilleur parti des fonctionnalités fournies par votre appareil. S'il vous plaît enregistrer soigneusement ce livret. Cela peut également être utile dans le futur pour vous ou pour les autres, si vous soupçonnez que vous devriez avoir quelque chose à voir avec cette action.*

**Ce périphérique doit être utilisé uniquement pour les tâches qui ont été explicitement conçues utilisé pour cuisiner des aliments. Toute autre forme d'utilisation doit être considérée comme Inapproprié, c'est dangereux.**

**En cas de dommage, le fabricant refuse d'assumer toute responsabilité utilisation incorrecte des appareils électriques, incorrecte ou illogique. The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by.**



# Instructions d'utilisation

## Précautions importantes et

Après avoir allumé l'appareil, vérifiez pour vous assurer qu'il est pas de dommages.

Si vous avez des questions, s'il vous plaît ne pas utiliser et consulter votre fournisseur ou technicien professionnel qualifié.


Éléments d'emballage (c'est-à-dire. Sacs en plastique, mousse de polystyrène, clous, bande d'emballage et ainsi de suite. ) Ne devrait pas rester dans un endroit facile à atteindre les enfants, parce que ceux-ci peuvent causer de graves blessures.

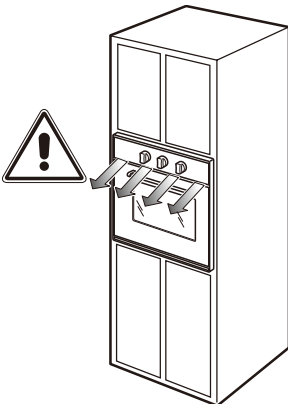
Les matériaux d'emballage sont recyclables et marqués recycler les symboles ♻️.

- N'essayez pas de modifier les caractéristiques techniques appareils électriques, car cela peut devenir dangereux à utiliser.
- Ne pas nettoyer ou réparer les travaux appareils électriques, au lieu de le déconnecter avant alimentation électrique.
- Après utilisation, assurez-vous que le bouton est en **OFF** position fermée.
- Ne permettez pas aux enfants ou à d'autres personnes incapables de l'utiliser appareil non supervisé.
- Certaines pièces deviennent pendant et après l'utilisation du four très chaud Ne touchez pas aux pièces chaudes.
- Lorsque le four est utilisé, gardez l'enfant loin de lui.
- **Modèle en acier inoxydable:** Ce four en fournit un film protecteur sur les pièces en acier et en aluminium. Ce film doit être supprimer avant d'installer/ utiliser l'appareil.
- **Il y a un risque d'incendie!** Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le four.
- Assurez-vous de connecter les câbles d'autres appareils près du four ne peut pas être enveloppé à l'intérieur portedu four.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium pour marquer les murs du four. Ne le placez pas étagères, pots de poulets de chair, casseroles ou autres ustensiles de cuisine base de la chambre du four.
- Le fabricant refuse d'assumer toute responsabilité pour blessures corporelles dommages matériels causés par une utilisation incorrecte ou inappropriée appareils électriques afin d'éviter tout danger possible, l'appareil doit être installé seul le personnel qualifié.
- Toute réparation non qualifiée les gens peuvent causer des chocs électriques ou des courts-circuits. Pour commander et éviter les dommages possibles à votre corps ou à votre appareil, n'essayez aucune réparation vous-même. Un tel travail devrait être seulement par le personnel de service qualifié.





- **Très important!** L'utilisation de vêtements de protection/gants appropriés est recommandé d'utiliser lors de la manipulation, de l'installation ou du nettoyage appareils.
  - **Danger de brûlure!** Le four et les accessoires de cuisson peuvent être devenu chaud pendant la chirurgie. Assurez-vous que l'enfant est resté à l'écart d'eux et avertissez-les en conséquence. Pour éviter les brûlures utilisez des vêtements de cuisine et des gants pour manipuler des pièces chaudes ou des pièces chaudes usines.
  - Ouvrez la porte du four loin du four. Chaud ou l'échappement de la vapeur entraînera des brûlures de la main et du visage, et/ou les yeux.
  - Ne nettoyez pas le four avec de la vapeur à haute appuyez surion Équipement car il peut provoquer un court-circuit.
  - Cet appareil est pour votre famille. Jamais utilisez cet appareil à toute autre fin!
  - Cet appareil est pour votre famille. Jamais utilisez cet appareil à toute autre fin! Si vous devriez décider de ne plus utiliser cet appareil (ou décidez de remplacer l'ancien modèle), puis traitez-le parmi eux, il est recommandé de le rendre inefficace en ligne avec la santé et de manière appropriée ordonnance sur la protection de l'environnement, en particulier pour assurer toutes les pièces potentiellement dangereuses sont inoffensives, surtout ceux qui peuvent jouer avec les personnes âgées appareils électriques. Retirez la porte avant l'élimination pour éviter le piège.
-  **ATTENTION!!**  
**Cet appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage de l'espace. Cette information est basée sur des considérations de sécurité.**
- Gardez la zone électrique propre et ininflammable matériaux, essence et autres vapeurs inflammables.
  - Abus de la porte du four (par exemple. Étape, asseyez-vous ou appuyez-vous dessus Ils) peuvent causer des dangers potentiels et/ou des blessures.



**Restez concentré!!**  
**Restez à l'écart du contrôle Panneau LOUVERS (voir ci-dessus).**  
**L'échappement de la chaleur peut causer Brûler les mains, le visage, e/ou les yeux .**



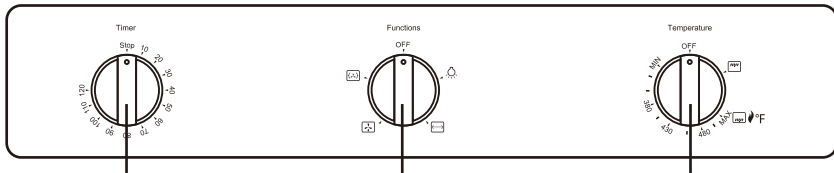
## Précautions importantes et Conseils pour l'utilisation Appareils électriques

L'utilisation de tout appareil signifie qu'il doit être suivi une série de règles de base. En particulier:

- Ne touchez pas l'appareil avec vos mains ou vos pieds humides;
- N'utilisez pas l'appareil pieds nus;
- Les enfants ou les personnes handicapées ne sont pas autorisés à utiliser l'appareil sans votre supervision.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage en raison d'une mauvaise utilisation, incorrecte ou déraisonnable.

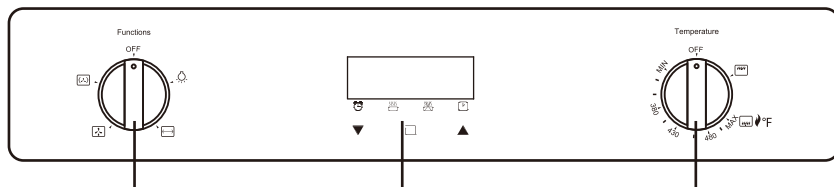
## Panneau de configuration



Minuterie mécanique

Interrupteur de fonction

Interrupteur de soupape thermostatique



Interrupteur de fonction

Minuterie numérique

Interrupteur de soupape thermostatique

### Soyez prudent:

Les appareils à gaz génèrent de la chaleur et de l'humidité Installez leur environnement.

Assurez-vous que la zone de cuisson est bien ventilée Suivez le code national/local.



## Bouton d 2 'alarme

### Minuterie mécanique

#### Compteur de minutes (Fig.1)

Circuit de commande de minuterie mécanique, lorsque le temps augmente, le chauffage supérieur le tuyau cesse de fonctionner, le temps de chronométrage maximum est de 120 minutes .

**Attention importante: Ceci est juste une minuterie mécanique.**

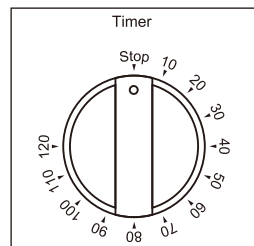


Fig. 1

### Minuterie numérique

#### Compteur de minutes (Fig.2)



Réveil: Réglez la période de temps, quand le temps est écoulé, le buzzer sonne, le relais ne fonctionne pas



Arrêtez: définissez la période, l'heure arrive, le buzzer sonne, le relais est fermé



Fin: Définir l'heure, l'heure arrive, le buzzer sonne, le relais est fermé



Horloge: l'utilisateur peut définir l'heure en fonction de l'heure réelle

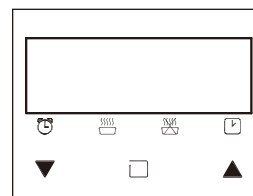


Fig. 2

Affichage de l'interface de l'alimentation et de l'horloge, le clignotant de l'horloge correspondante clignote, ▼ et ▲ pour régler l'horloge touche.

Fonction d'alarme: Touchez □ pour La barre de clignotement correspondante sur la fenêtre d'affichage clignote en conséquence position ⌚ . Touchez ▼ et ▲ pour réduire ou augmenter le temps. Flash 5 seconds après le réglage de l'heure, Commencez le chronométrage La barre de clignotement s'ouvre, l'interface d'affichage affiche le temps restant. Si l'utilisateur doit définir 30 minutes,définir l'heure d'alarme à 30 minutes.

Arrêtez la fonction: Toucher □ faites clignoter la barre de clignotement correspondante sur la fenêtre d'affichage à la position appropriée 🗲 . Toucher ▼ et ▲ pour réduire ou augmenter le temps, définissez l'heure et clignotez 5 seconds, revenez automatiquement à l'horloge L'interface commence à chronométrer, la barre de clignotement s'ouvre, l'interface d'affichage affiche l'heure de l'horloge.

Si l'utilisateur doit définir l'heure à 30 minutes, définissez l'heure d'alarme à 30 minutes.

Fonction de fin: Toucher □ pour la fenêtre d'affichage de la mémoire flash correspondante à l'emplacement approprié 🗲 . Toucher ▼ et ▲ pour réduire ou augmenter le temps, définissez l'heure et clignotez 5 seconds ,retour automatique à l'horloge L'interface commence à chronométrer , La barre de clignotement s'ouvre, l'interface d'affichage affiche l'heure de l'horloge.



Note: Terminer les besoins fonctionnels pour travailler avec l'horloge, la fonction de fin doit être supérieure à l'heure de l'horloge.

Si l'utilisateur en a besoin L'heure est de 30 minutes et l'heure d'horloge actuelle est de 12h00, l'heure de fin doit être réglée sur 12h30.

Paramètres d'heure de synchronisation par défaut: Appuyez et maintenez  Rendre 3 seconds dans l'état de synchronisation par défaut de 2 heures. Afficher le chronométrage d'affichage le reste du temps. Le bâton de flash va boucler. Temps de chronométrage, bruit de buzzer, relais fermé. Appuyez et  maintenez encore à mi-chemin, puis la fonction de synchronisation peut être annulée.

### Basculer entre les systèmes 12 heures et 24 heures:

Dans l'état de l'horloge, appuyez sur ▼ et ▲ dans le même temps dans l'interface de commutation du système 12 heures et 24 heures. Appuyez sur ▲ affichage de l'interface d'affichage 12, passer au système de 12 heures. Appuyez sur , l'interface d'affichage affiche 24, passez au système 24 heures. Après le réglage, appuyez sur  ou après 5 seconds, il reviendra automatiquement à l'interface de l'horloge.

**Important:** Dans la fonction de temporisation ci-dessus, la minuterie contrôle l'activation, la désactivation et le chauffage du four. La minuterie est juste un rappel de buzzer. Si le chauffage du four doit être arrêté, vous devez fermer manuellement la vanne pour couper le gaz puis pour éteindre le chauffage du four.

## Comment utiliser la cuisinière à gaz

**ATTENTION: Le four est devenu Il fait chaud pendant la chirurgie.**

**Remarque: Porte du four Devenir chaud pendant la chirurgie.**

**Gardez les enfants loin.**

**ATTENTION: La porte est chaude, avec une poignée . seconds**

**ATTENTION:**

**Le four / gril doit toujours être utilisé avec la porte du four fermée.**

### Caractéristiques générales

Four à gaz mis en place deux brûleurs:

A) Brûleur de four, installé dans la partie inférieure du four (8500BTU/hr)

B) Four, installé dans la partie supérieure du four (5100BTU/hr)



## Utilisez le four première fois

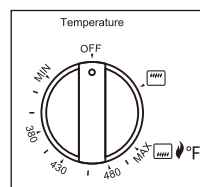
Il est recommandé de suivre ces instructions:

- Comme décrit dans ce chapitre, l'intérieur du four est agencé en plaçant un support de fil "Nettoyage et entretien".
- Insérer des étagères et des plateaux.
- Ouvrez le four à la température maximale (position **MAX** ) Pour éliminer la possibilité Traces de graisse sur le brûleur du four. Devrait suivre la même opération tube de chauffage.
- Éteignez l'alimentation, laissez le four refroidir, puis nettoyez l'intérieur le four est trempé dans de l'eau et un détergent (neutre) avec un chiffon et séché soigneusement.

## Brûleur de four

Il est normal "cuisson au four".

Le flux de gaz vers le brûleur est ajusté par un thermostat qui permet au four d'être maintenu la température est inchangée. Le contrôle de la température est garanti par une sonde thermostatique placée à l'intérieur four.



La sonde doit toujours rester dans son boîtier et être propre, ce qui n'est pas correct la position ou le boîtier peut entraîner des changements dans le contrôle de la température.

## Thermostat du four

Les chiffres imprimés sur le panneau de commande (fig.3.1) indiquent le four croissant valeur de température (° F). Pour régler la température, réglez le nombre choisi sur le indicateur de bouton. La position sert uniquement à allumer le brûleur du gril.

The position **BROIL** serves only to turn on the broil burner.

Réglage du four à gaz	
Numéro imprimé ci-dessus panneau de configuration température	Correspondant température
MIN	MIN
380	190
430	220
480	250
MAX	MAX

**Remarque: Le four doit être éteint si il continue à fonctionner pendant 24 heures.**

**N.B.** Lorsque le four n'est pas utilisé, réglez le bouton de gaz sur **OFF** emplacement et fermez également la soupape d'arrêt de gaz placée sur le tuyau d'alimentation principal.



## Allumage du brûleur du four

Le thermostat permet le contrôle automatique de la température.

La livraison de gaz au brûleur du four est contrôlée par un robinet thermostatique bidirectionnel (four) et brûleur rôti) avec un dispositif de rupture de flamme.

Le fonctionnement du brûleur du four d'allumage est le suivant

1) Ouvrez la porte du four à un niveau complet.

**Attention: danger d'explosion! Pendant ce temps, la porte du four doit être ouverte Action.**

- 2) Tournez le bouton sur le brûleur du four (la plage de température du brûleur du four est MIN au maximum, le bouton peut être allumé n'importe où dans cette plage, Fig.3), the oven automatically ignites, and it lights within 5.5 seconds; Si cela ne peut pas être allumé pour le premier temps, allumez-le après 12 secondes, il émet de la lumière en 5,5 secondes; Si cela ne peut pas être allumé après avoir répété 3 fois, vous devez réinitialiser le bouton pour l'éteindre et l'ouvrir à nouveau.
- 3) Une fois que le brûleur du four est allumé, fermez lentement la porte du four et réglez le brûleur selon la puissance requise.

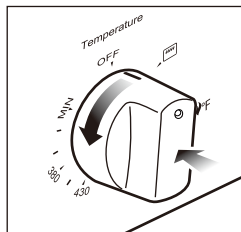


Fig.3

Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, la soupape de sécurité se ferme automatiquement alimentation en gaz du brûleur.

**NOTE:** Si la flamme s'éteint, elle s'allume automatiquement. S'il ne s'allume pas, tournez le four Contrôler le bouton à la position **OFF**, répétez le programme d'éclairage.

**Note très importante:** Si répété plusieurs fois ne peut pas être allumé (3 fois), peut être considéré comme une défaillance de la ligne. Après l'opération recommandée Éliminer le défaut de ligne. Les appareils électriques ne peuvent pas fonctionner pendant les pannes de courant, les utilisateurs Les appareils ne doivent pas être utilisés en cas de coupure de courant.

**Remarque:** La porte du four devient chaude pendant le fonctionnement. Fermez l'enfant.

## Cuisiner au four

Préchauffez le four à la température désirée avant d'introduire la nourriture.

Pour une opération de préchauffage correcte, il est préférable d'enlever le plateau du four lorsque le four atteint la température désirée, présentez-le avec de la nourriture.

Vérifiez le temps de cuisson et éteignez le four 5 minutes avant l'heure théorique restaurer la chaleur stockée.




## Allumage du four

Le four produit de la lumière infrarouge pour la cuisson.

Le fonctionnement du four d'allumage est le suivant:

1) Ouvrez la porte du four à un niveau complet.

**Attention: danger d'explosion! Pendant ce temps, la porte du four doit être ouverte Action.**

2) Tournez le bouton position , Fig.4. Le four s'enflamme automatiquement et s'allume Dans les 5,5 secondes; S'il ne peut pas être allumé pour la première fois, il s'enflammera à nouveau après 12 secondes, et 5,5 secondes de lumière; Si répété 3 fois ne peut pas être allumé, Vous devez réinitialiser le bouton pour l'éteindre avant de l'ouvrir.

3) Une fois que le brûleur du four est allumé, fermez lentement la porte du four et réglez le brûleur selon la puissance requise.

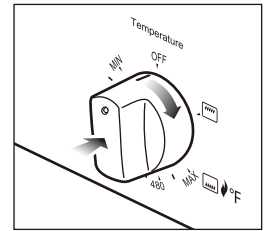


Fig.4

Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, la soupape de sécurité se ferme automatiquement alimentation en gaz du brûleur.

**NOTE:** Si la flamme s'éteint, elle s'allume automatiquement. S'il ne s'allume pas, tournez le four Contrôler le bouton pour **OFF**, répétez le programme d'éclairage.

**Note très importante:** Si répété plusieurs fois ne peut pas être allumé (3 fois), peut être considéré comme une défaillance de la ligne. Après l'opération recommandée éliminer le défaut de ligne. Le four ne peut pas fonctionner sans électricité.

**Assurez-vous de fermer la porte du four.**

**Attention: La porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement. Fermez l'enfant.**

## Interrupteur de fonction

Le four est équipé d'une lampe qui illumine le four pour le contrôle visuel nourriture en cours de cuisson.

Cette lampe est commandée par le bouton de commutation (Fig.5).

Le four est équipé d'un ventilateur à flux opposé pour rendre la température plus uniforme.

Ce ventilateur à contre-courant est commandé par le bouton de commutation (Fig.5).

Four avec scones, scones pour faire cuire la nourriture plus complet et délicieux.

Ce grill est commandé par un bouton de commutation (Fig.5).



## Utilisez rortysley

Appuyez sur la figure ci-dessus pour installer les composants de l'arbre, démarrez rotisserie fonction (Fig.6 and Fig.7).

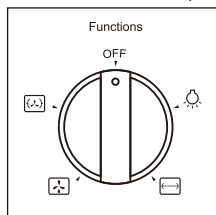


Fig.5

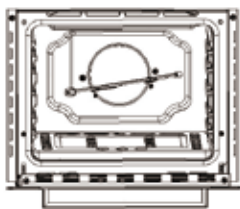
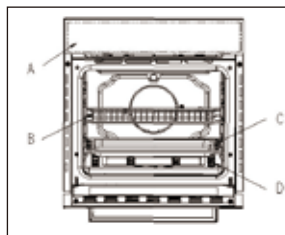


Fig.6



Fig.7



- A. Équipe de contrôle
- B. Orvin Lack
- C. Plaque d'égouttement ou plaque de cuisson
- D. Capot de flamme

**NOTE:** Mettez le couvercle de la flamme à le fond, puis cuit.

Fig.8

## Frère

**Très important: Le brûleur du four doit toujours être utilisé avec la porte du four fermée.**

- Choisissez le bon niveau pour la cuisson (Fig.8).
- Ouvrez le four, comme décrit dans les paragraphes précédents, laissez le four Préchauffer pendant environ 5 minutes, la porte fermée .
- Mettez la nourriture à cuisiner sur le pot de poulet.

**N'utilisez pas de plaque de cuisson, ne faites pas cuire au four.**

**Important: Lorsque vous insérez/supprimez, utilisez toujours les gants de protection appropriés plaque à pâtisserie, étagère, casserole ou autre batterie de cuisine dans le four.**

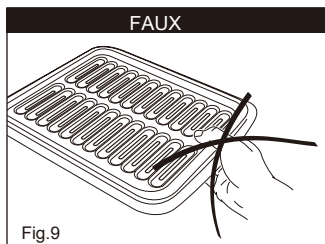


Fig.9

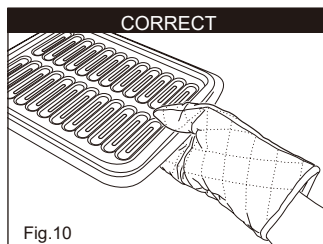


Fig.10





# Installation Instructions

## ATTENTION!

Cet appareil doit être installé par un programme d'installation qualifié. Une installation, un ajustement, un changement, un service ou une maintenance inadéquats peuvent causer des blessures ou des dommages matériels. Consultation a installateurs qualifiés, agents de service ou fournisseurs de gaz.

**IMPORTANT:** lors de la manipulation et de l'installation de cet appareil, il est recommandé d'utiliser des vêtements/gants de protection appropriés.

## Soyez prudent!

La conception de certaines armoires et matériaux de construction ne peut pas supporter la chaleur générée par le fonctionnement normal et sûr des appareils électriques.











Des décolorations ou des dommages peuvent survenir, tels que la stratification. Afin d'éviter d'endommager les armoires et les armoires, seuls les matériaux et les finitions sont utilisés pour résister à des températures allant jusqu'à 190F (88C), humidité.

Lorsque les armoires sont recouvertes de stratifiés, un adhésif résistant à la chaleur approprié doit être utilisé.

Consultez les spécifications appropriées de votre fabricant d'armoires.

Les armoires doivent avoir un côté solide, le dos et le fond. Le fond doit être solide, que ce soit au niveau du sol ou avec le bord inférieur de Mon incision Toute ouverture autour de la prise de gaz ou de puissance doit être scellée. Toutes les armoires doivent être scellées lorsqu'elles sont installées empêchez le brouillon. Le processus affectera l'utilisation sûre du four.

## Installez les outils dont vous avez besoin (ne fournissez pas d'appareils)

 Tournevis	 Clé	 Poignée en T clé	 Incliné Clé hexagonale	 Crayon	 Ceinture Mesures
 Protection appropriée Gants		 CléAjustable	 Pincés Ajustable	 Chirurgie	



## INFORMATION GÉNÉRALE

1. **L'installation doit être conforme aux spécifications locales ou Il n'y a pas de lois et de règlements locaux, pas de lois et de règlements nation aux sur ANSI Z223.1-Latest Edition.**



### 2. **ATTENTION!!**

**Cet appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage de l'espace. Ceci est l'information est basée sur des considérations de sécurité.**

3. L'aluminium l s'ouvre sur le dos de l'appareil et le mur sur le sol sous l'appareil doit être scellé.
4. Gardez la zone électrique propre et non inflammable, essence et autres vapeurs inflammables.
5. Sans préjudice de la combustion et de la ventilation de l'air.
6. Débranchez l'alimentation électrique avant service.
7. Lors du démontage des appareils pour le nettoyage et/ou le service;
  - A. Éteignez l'alimentation principale du gaz.
  - B. Débranchez le courant alternatif.
  - C. Débranchez le gazoduc dans le tuyau d'entrée.
  - D. Mettez soigneusement l'appareil hors du placard.

**Remarque:** soyez prudent lors du traitement.

### 8. **Demande d'électricité**

L'installation électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales mot de passe.

### 9. **Alimentation en air et ventilation**

Le programme d'installation doit référencer le code local/national.

### 10. **Applications de lumens de gaz**

Gaz naturel - 4.0" W.C.P.

11. Abus de la porte du four (par exemple. Étape, asseyez-vous ou appuyez-vous dessus ils) peuvent causer des dangers potentiels et/ou des blessures.



### **ATTENTION!!**

**Instructions de mise à la terre électrique Le four doit être mis à la terre code natif, ou sans code natif, avec code électrique national, ANSI/NFPA 70-Dernière version. L'installation doit être effectuée par l'électricien facile. Pour la sécurité personnelle, cet appareil doit être bon sol.**

Cet appareil est équipé d'une prise de terre à trois colonnes pour votre protection contre le risque d'impact, et devrait être bloqué allez directement dans une prise correctement mise à la terre.

**Ne coupez pas ou ne retirez pas aiguille de mise à la terre sur la prise. Pour la sécurité personnelle, cet appareil doit être correct mise à la terre.**



**Ne coupez pas ou ne supprimez en aucun cas le troisième (sol) retiré de la prise d'alimentation.**

## Remplacer les pièces

Seules les pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées pour l'exécution service sur le four. Les pièces de rechange sont disponibles distributeur de pièces sous licence d'usine. Contactez la partie la plus proche distributeurs dans votre région.

## INSTALLATION

### Installé dans l'armoire

**Veillez à ne pas lever le four est à côté de la poignée de la porte.**



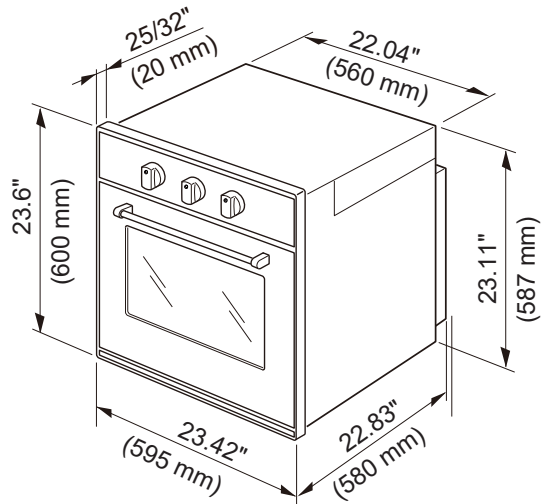
Ce four peut être installé à 23,6 "minimum (600 mm de large)armoires

#### Taille du four (fig. 5.1):

- Largeur = 23.42" (595mm);
- Profondeur = 22.83" (580mm);
- Hauteur = 23.6" (600mm);
- Profondeur du cadre du four= 25/32" (20 mm);

#### Taille de l'incision (fig. 5.3) :

- width = 22.24" (565 mm);
- depth = 22.64" (575 mm)  
minimum from front corner of cutout;
- height = 23.42" (595 mm);



**Note importante: le fond de l'incision doit être Au moins 22 pouces du sol 5/8 (574,4 mm). N'installez pas le four sous le travail compteur.**

Sur le côté inférieur, le four doit s'allonger sur le support le poids du four. La surface de support du four doit être solide.

Toutes les ouvertures sur le mur ou le sol où se trouve le four l'installation doit être scellée.

L'emplacement du four ne doit pas être de la zone de tirant d'eau forte, comme les fenêtres, les portes et robuste évent de chauffage.

Considérations De Sécurité Le four devrait être fixé à l'armoire avec deux (2) petites vis (fourni avec l'unité) à travers le bord du trou (voir Fig.11).

L'unité doit être correctement aplatie avant qu'elle ne soit faite fixé sur le placard.

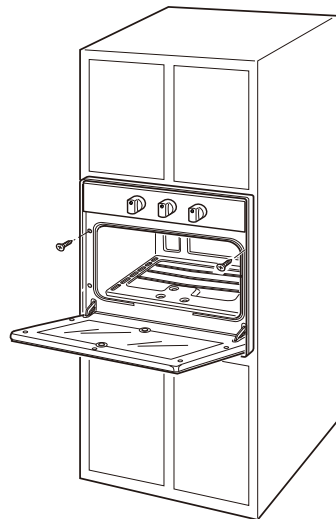


Fig.11

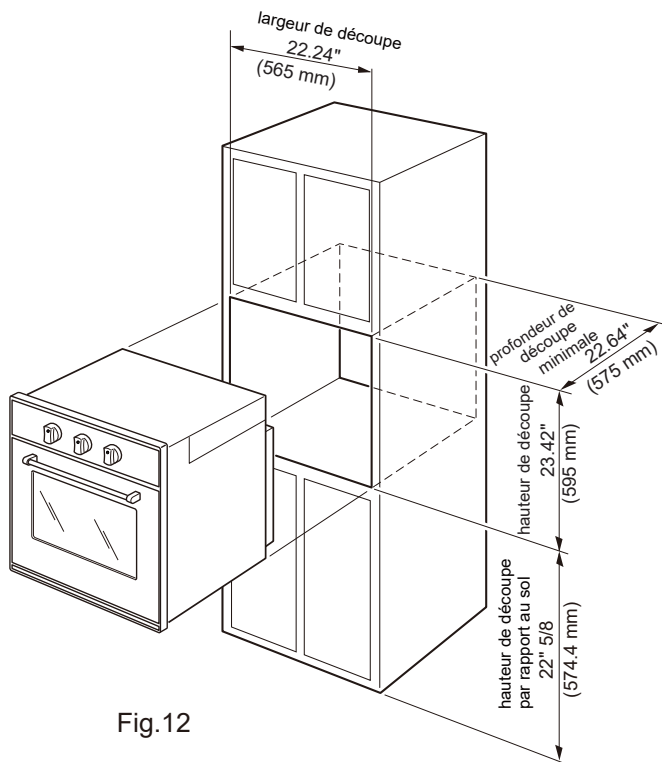
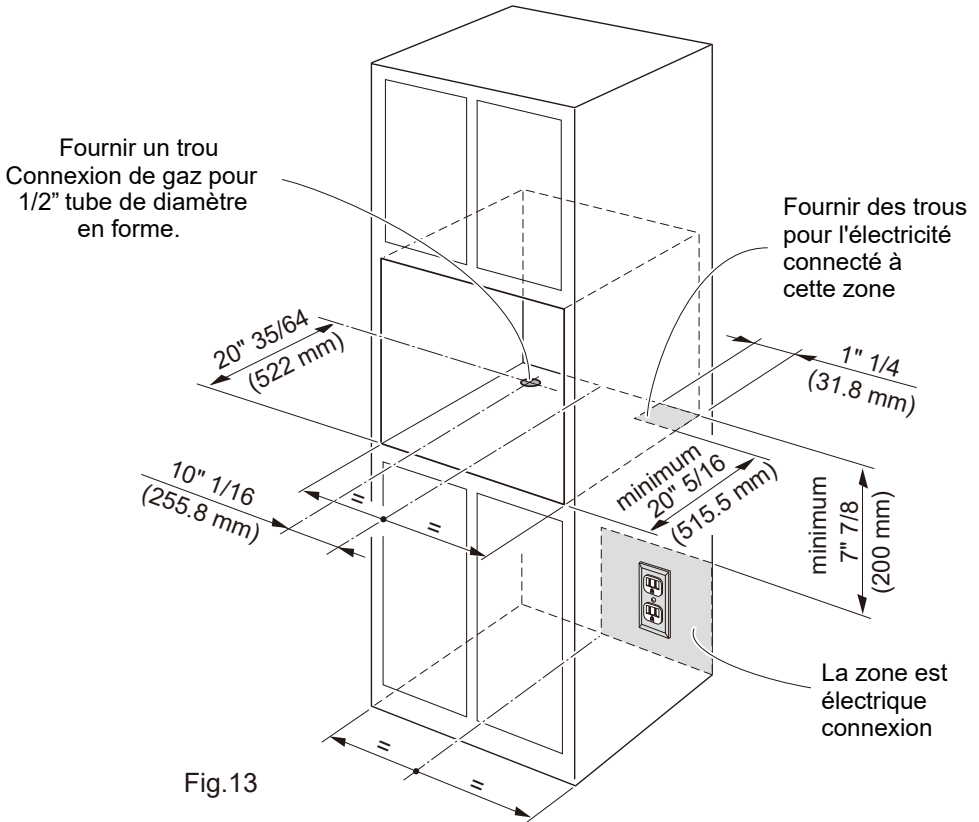


Fig.12





### Ligne de gaz ouverte:



Fournir un trou approprié en bas chet. Le centre du trou devrait être du centre 10"1/16 (255,8 mm incision gauche 20"35/64 (522 de l'angle avant de l'incision à derrière.

### Sortie de mise à la terre:

Cordon d'alimentation avec mise à la terre trijumeau la longueur de la prise est de 48"(1220 mm). La sortie de mise à la terre doit être située à Ann surface 7"7/8 (200 mm) en dessous du fond seulement sur la droite de l'incision armoires (du centre vers la droite armoires) .Doit fournir un trou approprié le fond de l'incision, dans une zone situé dans le coin arrière droit (1" À partir de la droite jusqu'à 1/4 [31,8 mm un côté de l'incision et l'angle arrière jusqu'à 20"5/16 (515,5 mm) incision de l'angle avant), à travers câble électrique.



## Gas connection

 <b>WARNING</b>  	<p align="center"><b>Danger d'explosion</b></p> <p><b>Utilisez la nouvelle approbation CSA ou UL ligne d'alimentation en gaz.</b></p> <p><b>Installez la vanne d'arrêt.</b></p> <p><b>Serrer tous les gaz en toute sécurité Connexion.</b></p> <p><b>Exemple qualifié les personnes comprennent les personnes autorisées personnel de chauffage, autorisation personnel de la compagnie de gaz naturel, ainsi que personnel de service autorisé. Ne pas le faire peut entraîner mort, explosion ou incendie.</b></p>
--	--

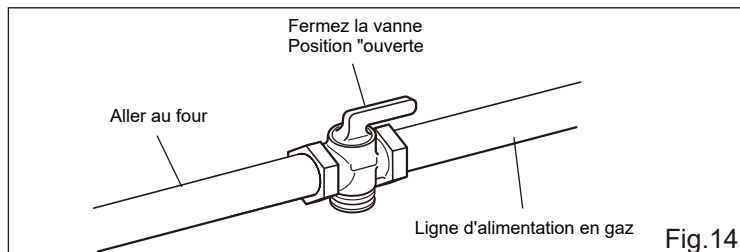
Toutes les connexions de gaz doivent être effectuées conformément aux normes nationales et locales. Ce gaz de la ligne d'approvisionnement (service) doit être de la même taille ou supérieure à la ligne d'entrée appareils. Les produits d'étanchéité sur tous les raccords de tuyauterie doivent résister à l'action du gaz LP/propane.

Le four est équipé de gaz naturel. Il est certifié par la conception CSA organisation internationale pour la conservation de la nature.

le modèle/carte nominale série situé à l'arrière du four a des informations le type de gaz qui peut être utilisé. Si cette information est incompatible avec le type le gaz naturel est disponible pour contacter les fournisseurs locaux de gaz naturel.

### 1. Manual Shut-off Valve (fig. 6.1):

La soupape d'arrêt manuelle doit être installée dans la position accessible de la ligne de gaz appareil externe, le but est d'allumer ou de fermer le gaz appareils électriques (dans le massachusetts, ce dispositif d'arrêt devrait être approuvé par le conseil d'administration inspecteurs nationaux des pipelines et des équipements gaziers) La vanne doit être située la même pièce que le four, et devrait être dans un endroit ouvert et pratique fermez (en cas d'urgence peut être atteint rapidement). Ne bloquez pas le canal qui ferme la vanne. La vanne est utilisée pour ouvrir ou fermer gaz aux appareils électriques.



## 2. Régulateur de surf Apyez:

- a) Tous les équipements de cuisson lourds et commerciaux doivent avoir un régulateur de surf appuyez opérer de manière sûre et efficace sur les lignes de service entrantes car le service apperyezSurre peut fluctuer avec les besoins locaux.
- b) Four adapté à l'utilisation du gaz naturel.
- c) Pplication de la surface de la cabine de l'inspection du manomètre; Besoins en gaz naturel 4.0" W.C.P..La ligne Appuyz Surre entrant en amont du régulateur doit être de 1" W.C.P. afin de vérifier le régulateur, le collecteur a été détruit. Le régulateur utilisé dans ce four peut supporter la quantité maximale d'entrée 1/2PSI (14.0" W.C.P). Si cette ligne dépasse ce nombre, alors démissionnez auront besoin d'un régulateur.
- d) Les appareils électriques, ses vannes d'arrêt séparées et les régulateurs de surf Apuyez doivent être déconnexion du système d'alimentation en air pendant tout test appuyez surre le système à Apyez plus de 1/2PSI (3.5 kPa).
- e) Les appareils doivent être isolés du système d'alimentation en gaz en les éteignant fermez manuellement la vanne individuellement pendant tout test d'application de la conduite d'alimentation en gaz l'application du système dans le test est égale ou inférieure à 1/2PSI (3.5 kPa).

## 3. Connexion flexible:

Si le code natif le permet, le connecteur électrique flexible en métal certifié CSA est il est recommandé de connecter ce four à l'alimentation en air. Ne pas se tordre ou endommager connecteurs flexibles lorsque vous déplacez le four. Le régulateur App Yez Surre a un NPT 3/8" filetage de tuyau féminin. Vous devrez déterminer les accessoires requis, selon la taille de votre ligne d'alimentation en gaz, les connecteurs métalliques flexibles et les vannes d'arrêt.

## 4. Connexion de tuyau rigide:

Si vous utilisez un tuyau rigide comme ligne d'alimentation en gaz, vous devez utiliser une combinaison de raccords de tuyauterie pour obtenir la connexion en ligne avec le four. Toutes les souches doivent provenir de alimentation et lignes de carburant pour que le four soit horizontal et en ligne.

- Composés de joints et rondelles qui utilisent une action anti-naturelle ou propane tous les fils de tuyaux mâles sur le gaz.
- Lorsque vous vous connectez au régulateur Apperyez, ne serrez pas indûment les raccords de gaz. Trop serré peut être un régulateur de fissure.



## 5. Test de fuite:

**IMPORTANT: L'essai de fuite électrique doit être effectué de la manière suivante:**

- Une fois la connexion de gaz finale terminée, ouvrez la vanne de gaz manuelle, tous les tests tuyau d'alimentation en gaz et raccords pour fuite de gaz avec de l'eau savonneuse solution. Pendant cet essai, toutes les vannes de gaz électriques doivent être fermées.
- Afin d'éviter les dommages matériels ou les blessures graves, n'utilisez jamais la myopie correspondance. S'il y a une fuite, resserrez le connecteur ou dévissez-le, appliquez plus de joints, serrez à nouveau et testez à nouveau la connexion pour éviter les fuites.

## Table de seringue

	NOMINAL PUISSANCE	Flux	Gaz nature 4" W.C.P.
<b>Brûleurs</b>	BTU/hr	L/min	Ø Seringue [inch/mm]
Brûleur de four	8500	4.33	1/16"/1.30mm
Brûleur de gril	5100	2.5	3/64"/1.05mm

Puissance électrique:

lampe de four 15W; Ventilateur supérieur 15W;  
Ventilateur arrière 35W; Moteur synchrone 4W.

## Connexion électrique

 **WARNING**



### Danger de choc électrique

**Insérer un 3prong mis à la terre Exporter.**

**Ne retirez pas l'épave du sol.**

**N'utilisez pas d'adaptateur.**

**Ne pas suivre ces instructions Peut causer la mort, le feu ou l'électricité choqué.**

**L'installation électrique doit être là Selon la CSA actuelle C22.1 Code électrique canadien Partie 1 et/ou code local.**





## ATTENTION Très IMPORTANT

**Avant toute opération et maintenance déconnecter l'équipement de l'équipement alimentation électrique.**

**Si le code le permet et utilise un sol séparé, il est recommandé a l'électricien qualifié détermine que le trajet au sol est suffisant.**

**Si vous n'êtes pas sûr que le four est normal, vérifiez avec un électricien qualifié**

**mise à la terre.**

**Ne pas broyer sur le tuyau de gaz.**

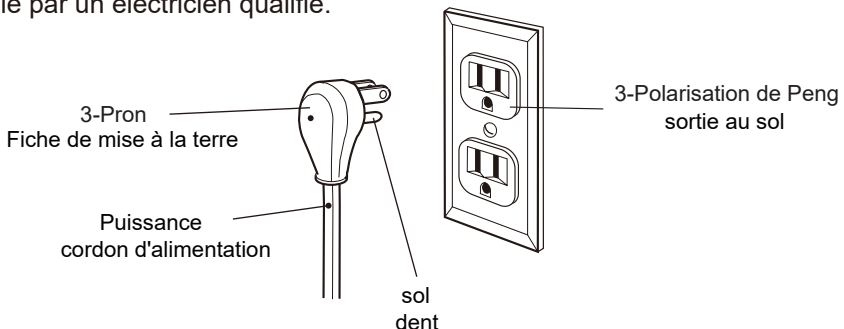
Besoin d'un 120 volts, 60 hertz, seulement AC, 15 ampères, alimentation électrique. Pendant un certain temps- il est recommandé d'utiliser un fusible à retard ou un disjoncteur. Circuit séparé recommandé ce service d'appareil est uniquement disponible.

La prise doit être vérifiée par un électricien qualifié pour voir si le câblage est correct Polarité.

Cette installation électrique, vous devez suivre la mise à la terre électrique locale Mot de passe.

### Recommended ground method

Pour votre sécurité personnelle, ce four doit être mis à la terre. Ce four en a un fiche de mise à la terre Triple. Afin de minimiser le risque d'impact potentiel, le fil doit être inséré une prise de mise à la terre à 3 rangées supportée, selon la mise à la terre électrique nationale code ANSI/NFPA70 dernière version ou code électrique canadien (CSA) et code local et les règlements. S'il n'y a pas d'exportations d'accouplement, c'est une responsabilité personnelle et le client est obligé d'avoir une polarisation et une mise à la terre appropriées, une sortie triplet installé par un électricien qualifié.



## Nettoyage et entretien

### WARNING Très IMPORTANT

Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'appareil du alimentation électrique.

N'utilisez pas de nettoyant à vapeur parce que l'eau peut entrer par conséquent, l'appareil le rend dangereux.

### Répétez généralement

- **Important: Tout ce qui est fait avant l'opération et la maintenance est déconnectée appareils électriques de l'alimentation électrique.**
- Lorsque les appareils électriques sont froids, il est préférable de les nettoyer, en particulier pour le nettoyage pièces de peinture.
- Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.) Au dessus Surface.
- Évitez d'utiliser des produits de nettoyage contenant du chlore ou des bases acides.
- Il est recommandé d'utiliser des vêtements de protection/gants appropriés lors de la manipulation, nettoyer cet appareil.

### ATTENTION

Lorsque installé correctement, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité pour ce type de catégorie de produit. Cependant, une attention particulière devrait être accordée l'arrière ou le bas de l'appareil parce que ces zones ne sont pas conçues ou intention d'être touché, peut contenir des bords tranchants ou rugueux, ce qui peut entraîner blessé.

### Pièces de peinture

- Toutes les pièces émaillées doivent être nettoyées avec de l'éponge et de l'eau savonneuse ou autre produits non abrasifs.
- Il est préférable de sécher avec des microfibras ou un chiffon doux.
- Acides, tels que le jus de citron, le ketchup, le vinaigre et ainsi de suite. Sera endommagé si l'émail reste trop longtemps.

### Pièces de peinture et surfaces de sérigraphie

- Utilisez le produit approprié pour nettoyer. Toujours sec.  
**IMPORTANT:** Ces pièces doivent être nettoyées très soigneusement pour éviter les rayures et les rayures usure.  
Il est recommandé d'utiliser un chiffon doux et un savon neutre.



## Composants en acier inoxydable

- Les pièces en acier inoxydable doivent être lavées avec de l'eau et séchées avec un chiffon doux et propre.
- Pour la saleté difficile, l'utilisation de produits non abrasifs spécifiques peut être commercialisée ou a un peu de vinaigre chaud.

## Dans le four

Après le refroidissement du four, il doit être nettoyé fréquemment après utilisation. La cavité doit être lavée avec une solution détergente douce et de l'eau chaude. Les nettoyants chimiques propriétaires appropriés peuvent être utilisés après la première consultation conseils du fabricant et tester un petit échantillon de la chambre du four.

Les agents de nettoyage abrasifs ou les tampons de récurage/chiffons ne doivent pas être utilisés sur les cavités surface.

**NOTE:** Gasland chef ne sera pas responsable des dommages provoqué par un nettoyage chimique ou abrasif.

**Laissez le four refroidir, en accordant une attention particulière à ne pas toucher le chauffage par la chaleur éléments de la cavité du four.**

## Porte du four

**Ne nettoyez pas le four avec des détergents abrasifs durs ou des grattoirs métalliques tranchants verre de porte, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut conduire à l'écrasement Verre.**

**Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le four.**

## Remplacer les lumières du four

Avant que tout entretien impliquant des composants électriques et électriques commence, il doit être débranché le pouvoir.

- Laisser la chambre du four et le four refroidir;
- Éteignez le pouvoir;
- Retirez le couvercle de verre du support de lampe(Fig.15);
- Changez la lampe et remplacez-la par une lampe haute température de 575 °F A les caractéristiques suivantes:120V 60 Hz, 15W, E14.
- Couvercle en verre de support de lampe modifié

**NOTE:** Le remplacement de l'ampoule du four ne fait pas partie de votre garantie.



Fig.15



## Retirez la porte du four

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte.

S'il vous plaît suivez attentivement les instructions:

- Ouvrez complètement la porte(Fig.16).
- Soulevez et tournez le petit levier sur les deux charnières et saisissez les portes sur les deux charnières extérieur, fermez-le lentement, mais pas complètement fermé (Fig.17).
- Tirez la porte vers vous et retirez-la de votre siège
- Mettez la porte sur une surface douce.

## Assemblage de porte

- Remontez la porte en suivant les procédures ci-dessus à l'envers.

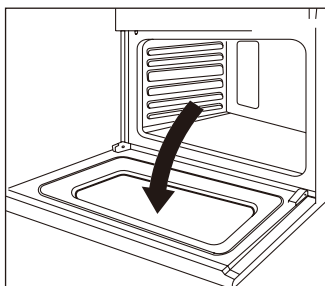


Fig.16

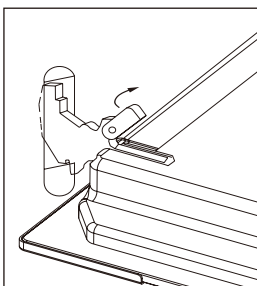


Fig.17

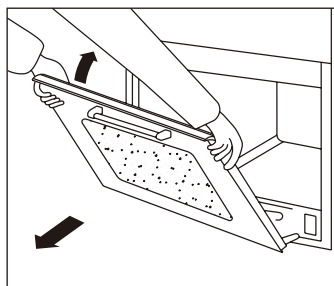


Fig.18

## Faites et ne faites pas

- Assurez-vous de fermer la porte du four.
- Avant d'utiliser le four pour la première fois, lisez attentivement les instructions de l'utilisateur.
- Laissez le four chauffer pendant une heure et demie pour la première fois, à Afin de décharger toute odeur de la nouvelle isolation du four, sans introduire Nourriture.
- Nettoyez régulièrement votre four.
- Une fois qu'un déversement se produit, effacez-le immédiatement.
- Lorsque vous retirez des supports alimentaires et des plateaux du four, veillez à utiliser des gants du four.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsqu'ils sont utilisés.
- Ne laissez pas la graisse ou la graisse s'accumuler dans la base du four ou dans l'accessoire du four.
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisine ou de plaques directement sur la base du four.
- N'utilisez pas de pot de poulet, ne faites pas cuire.



- Ne mettez pas les pièces d'émail chaud dans l'eau. Laissez-les se calmer d'abord.
- Ne laissez pas le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le citron ou le jus de tomate à l'intérieur Contact avec les pièces d'émail (c'est-à-dire. Dans le four).
- N'utilisez pas de détergent abrasif ou de poudre qui rayera la surface de l'acier inoxydable Acier et émail.
- N'essayez pas de réparer le travail interne du four.
- Assurez-vous d'enlever le film protecteur avant la première utilisation.
- Il y a un risque d'incendie! Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le four.

## Pour votre sécurité

En aucun cas, aucun couvercle externe ne doit être retiré pour être réparé ou Réparation, à moins qu'il n'y ait un personnel qualifié approprié.

Les instructions d'utilisation de l'équipement doivent inclure l'attention des utilisateurs dangereux a propos de l'utilisation de la feuille d'aluminium pendant le fonctionnement du four. Les instructions devraient être cette instruction est basée sur des considérations de sécurité, comme indiqué ci-dessous:



### ATTENTION!

**Ne recouvrez pas les rainures, les trous ou les passages au bas ou au bas du four couvrez l'ensemble du rack avec des matériaux tels que la feuille d'aluminium. Que faire par conséquent, empêcher le flux d'air de passer à travers le four et peut entraîner une seule feuille de carbone- empoisonnement à l'oxyde. La doublure en feuille d'aluminium peut également capturer la chaleur, ce qui entraîne danger d'incendie**

## Exclure les problèmes

En cas d'urgence, vous devriez:

! Fermez toutes les unités de travail du four;

! Débranchez la prise d'alimentation;

! Appelez le centre de service;

! Certains problèmes mineurs peuvent être corrigés en se référant aux instructions données dans le tableau suivant.

Avant d'appeler un centre de support client ou un centre de service, vérifiez les points suivants dans la liste.



Description du problème	Raisons possibles	Suggestions
L'effet de cuisson n'est pas idéal	Grill non placé D'accord	Mettez le grill dedans couche appropriée cavité et préchauffer le four
Les lumières du four ne s'allument	La lumière du four est cassée	Remplacer les lumières du four
Le four n'est pas allumé	Le panneau de commande est	Le panneau de commande est
	La soupape auto-amorçante es	Replace the self-priming valve
	Décalage de la broche d'alluma	Ajuster la position d'installation goupille d'allumage les étincelles frappent le trou de feu
	Les goupilles d'allumage sont	Remplacer la goupille d'allumage
Le four ne peut pas brûler Maintenir	Pas de broche d'induction ionique installé en place	Ajuster l'installation goupille d'induction pour faire la flamme peut brûler la broche d'induction
	Anomalies appuyez surure	Utilisez la bonne alimentation en air appuyez surure
Éteindre pendant l'utilisation La température du four est anormale	Manque d'oxygène armoires	Installez l'armoire avec des trous besoin
	Dommages aux broches	Remplacer la broche d'induction
	Appuyez surure le régulateur n'a pas le travail n'est pas stable	Changer le régulateur
	Sonde de détection La soupapethermostatique n'est pas installé en place	Ajuster la sonde de détection soupape thermostatique, montée dessus support fixe
	Défaillance de la soupape	Remplacer la soupape de contrô



Description du problème	Raisons possibles	Suggestions
Cooling fan does not work	Le ventilateur est endommagé	Changer le ventilateur
	Contrôle du thermostat le ventilateur de refroidissement est endommagé	Remplacer le thermostat
Hot air motor does not work	Le ventilateur est endommagé	Changer le ventilateur
Abnormal sound of fan	Il y a des corps étrangers à l'intérieur lame de soufflage de ventilateur	Nettoyer les questions étrangères évitez de souffler les pales du ventilateur
	Verrouille l'écrou de la lame du ventilateur moteur à air desserré	é Serrer les noix
The whole machine is powered off	Ventilateur de refroidissement	Remplacer le ventilateur de
	Plug lâche	Testez les prises et les prises pour vous assurer contact fiable

### Note très importante:

Le remplacement ci-dessus doit être effectué par un professionnel!

Gasland chef ne peuvent pas être tenus responsables d'éventuelles inexactitudes en raison d'erreurs d'impression ou de transcription ce livret.

Gasland chef se réserve le droit d'apporter toutes les modifications à son produit, qu'il considère nécessaires à la fabrication ou pour des raisons commerciales à tout moment et sans préavis, sans compromettre les fonctions de base et caractéristiques de sécurité électrique.

### Service après-vente:

**Si le produit nécessite des pièces de rechange, veuillez nous contacter via notre service d'assistance à [support@gaslandchef.com](mailto:support@gaslandchef.com) ou appelez-nous au 1 (844) 538-7890.**





# **GASLAND** chef

1 (844)538-7890

[www.gaslandchef.com](http://www.gaslandchef.com)

