VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

ELECTRIC RANGES

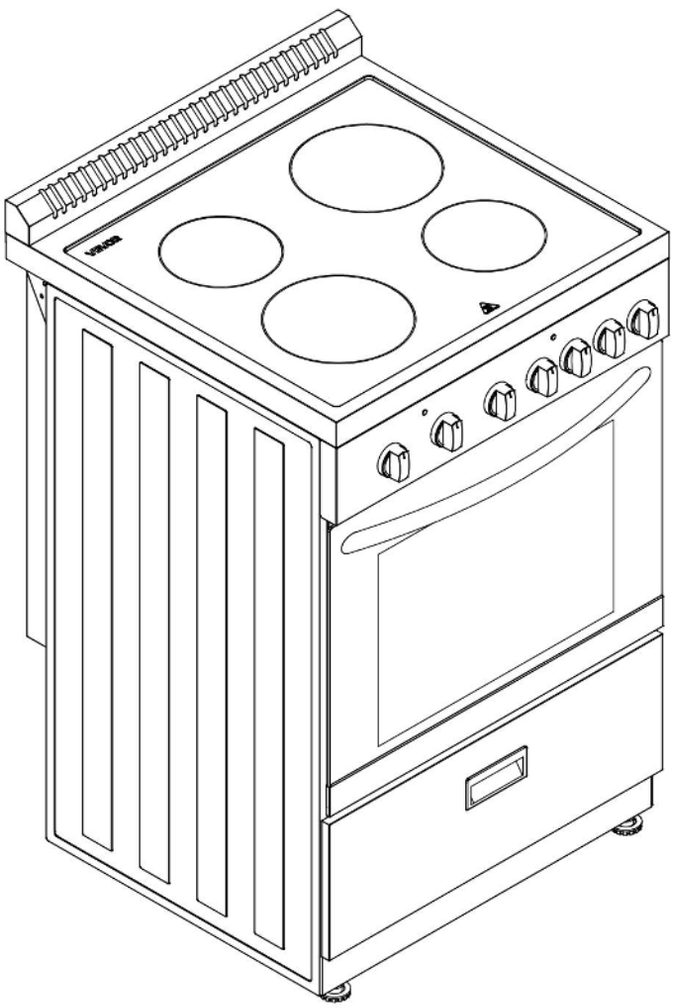
MODEL: DM763I-B

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

ELECTRIC RANGES

MODEL: DM763I-B



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING - TIP OVER HAZARD

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

ANTI-TIP DEVICE

To reduce the risk of the range tipping by abnormal usage or improper door loading, the range must be secured by installing an anti-tip device. There are two difference anti-tip devices included with this appliance.

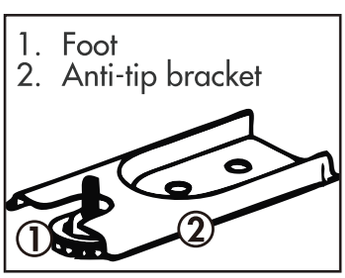
Note: If the range is ever relocated the anti-tip bracket must be removed and installed at the new location.

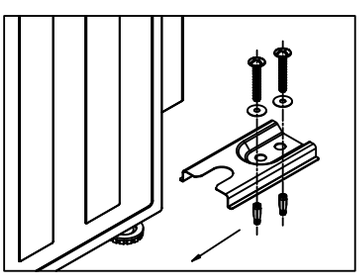
BRACKET

The anti-tip bracket can be installed on either the left or the right rear leg by following the instructions below.

1. Place the anti-tip bracket on the floor where the range will be installed.
2. Mark the locations of the two holes in the anti-tip bracket.
3. Use a 5/16" masonry drill bit to drill a hole in the floor and insert the provided plastic anchor.
4. Secure the bracket to the floor using the provided screws.
5. Slide the range into position, ensuring that the anti-tip bracket is positioned over the rear foot of the appliance as per the below images.

1. Foot
2. Anti-tip bracket

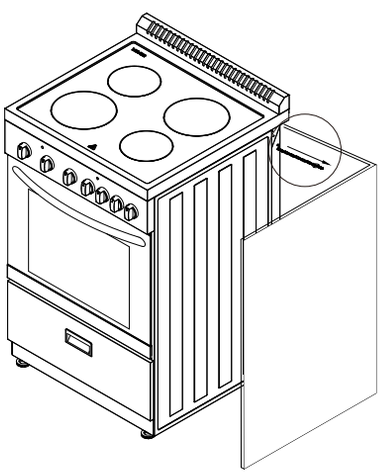


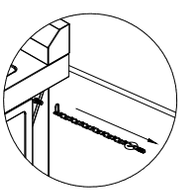


CHAIN

There are two anti-tip chains that should be installed on both sides of the appliance.

1. Screw the chains into the walls on either side of where the appliance will be located.
2. Attach the other ends of the chains to the sides of the appliance using a screw and locking nut.





WARNING

SUFFOCATION AND RISK OF CHILD ENTRAPMENT

To avoid the possibility of child entrapment please take the following precautions before throwing out the appliance:

- Remove the oven door completely
- Never allow children to operate, play with or crawl inside the electric range

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

NOTICE - BEFORE FIRST TIME USE

Before use of this range for the first time, the heating elements have a protective coating, which must be burned off before use. To do this:

- Open the oven door and set the temperature control knob to 450°F.
- Turn the function selector to the bake element and the broil element separately for approximately 15 minutes.
- It is important to ensure adequate ventilation during this period.

The burners also have a protective coating which must be burned off before use. To do this:

- Set the burner selector to the maximum setting for 5 minutes.
- It is important to ensure adequate ventilation during this period.
- Switch off the burners after 5 minutes and allow to cool completely.

DANGER - GREASE FIRES

In the event of a fire, never pick up a flaming pot or pan. Turn the burner off if it is safe to do so. Extinguish the fire with a dry chemical or foam-type extinguisher.

Do not use water on grease fires. Water will spread the grease and will not extinguish the fire. Smother the fire with a tight fitting pot lid, cookie sheet or flat tray or use dry chemical or foam-type extinguisher.

If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or use dry chemical or foam-type extinguisher.

DANGER - FIRE RISK

- It is recommended that this appliance be connected to a separate circuit that is not shared with any other appliance.
- Never clean appliance parts with flammable fluids. These fumes can create a fire hazard or explosion. Never use or store gasoline or other flammable vapors or liquids inside or in the proximity of this appliance, failing to do so may result in a fire hazard or explosion.
- Before cleaning or servicing this appliance, unplug the appliance completely from the electrical outlet. Failure to do so can result in electrical shock or death.
- Do not attempt to repair or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified service technician.
- For your safety, this appliance should never be used as a source of heat or as a space heater. The stove top elements should not be operated without proper cookware.
- All openings in the wall behind the appliance and the floor under the appliance shall be sealed.
- Keep the area around the appliance clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors.
- Do not obstruct the flow of air around the appliance.
- Always disconnect the electrical supply to the appliance before servicing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY REQUIREMENTS

Ensure the appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

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

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.

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

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

If power is lost to an electric cooktop while a surface element is ON, the surface element will turn back on as soon as power is restored. In the event of power loss, failure to turn all surface element knobs to the OFF position may result in ignition of items on or near the cooktop, leading to serious injury or death.

To avoid the possibility of a burn or an electric shock, always be certain that the controls for all surface elements are at the OFF position, and that all coils are cool before attempting to lift or remove a coil cooking element.

This range is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment. The range warranty will be void if the range is used within a non domestic environment.

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR AREAS NEAR THEM

Heating elements on the surface or in the interior of the appliance may be hot even though they are dark in colour. Areas near the heating elements may become hot enough to cause burns. During and after use do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or areas near them until they have had sufficient time to cool. Surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns, among them are the oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors and oven windows.

WARNING

To reduce the risk of burns, do not move this appliance while it is hot. To reduce the risk of injury due to tipping of the appliance, verify the re-installation of this appliance into the anti-tipping device provided after returning the appliance to the original installed position.

WARNING

The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property cause by incorrect or improper use of the range.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

COOK TOP SAFETY REQUIREMENTS

Use the proper pan size. This appliance is equipped with four burners of different sizes. Select utensils that have flat bottoms large enough to cover the surface of the heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

Never leave the appliance unattended while in use. Boil over causes smoking and greasy spills can ignite.

Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.

To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.

Ensure that reflector pans or drip bowls are in place. Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

Only certain types of glass, ceramic, earthenware or other glazed utensils are suitable for range top service without breaking due to sudden change in temperature.

To reduce risk of burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward and does not extend over adjacent burners.

Removable heating elements should never be immersed in water.

Do not cook on broken cooktop. If the cooktop should break, cleaning solutions and spill overs may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

OVEN SAFETY REQUIREMENTS

Use care when opening the door. Allow hot air or steam to escape before removing or replacing food.

Do not heat unopened food containers. Build up of pressure may cause the container to burst and result in injury.

Keep oven vents unobstructed.

Always place oven racks in the desired location while the oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.

Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.

Do not line the oven walls, racks or burner bowls with aluminum foil.

Do not place shelves, pans, backing trays, broil trays or other cooking utensils in the bottom of the oven chamber. Always place on an oven shelf.

Never clean the oven with any high pressure steam cleaning devices.

Do not leave anything on the top of the oven vent. Never cover the oven vent opening with aluminum foil or any other material.

Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.

User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

BEFORE BEGINNING

Carefully unpack the appliance and ensure there is no damage to the oven, cooktop or structure and that the oven door opens and closes properly. Remove all packing materials such as plastic bags, polystyrene foam, packing straps, etc. Keep packing materials out of reach of children at all times to prevent possible serious injury. The range has been thoroughly tested for safe and efficient operation. However, as with any appliance, there are specific installation and safety precautions that must be followed to ensure safe and satisfactory operation.

Keep these instructions for future reference.

Installation of this appliance requires basic mechanical skills and roughly 1 to 3 hours of time.

Proper installation is the responsibility of the installer. Product failure due to improper installation is nor covered under the warranty.

Before beginning the installation, switch power off at the service panel and lock the service disconnecting means to prevent power from being switched on accidentally. If the service disconnecting means cannot be locked, securely fasten a warning device such as a tag to the service panel.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. Grounding reduces the risk of electrical shock by providing an escape wire for the electrical current.

This appliance has a power cord that has a grounding wire with a 4-prong plug. The power cord must be plugged into an outlet that is properly grounded. If the outlet is a 2-prong wall outlet, it must be replaced with a properly grounded 4-prong wall outlet. The rating plate indicates the voltage and frequency the appliance is designed for.

WARNING - Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

Do not connect the appliance to extension cords, adapters or together with another appliance in the same wall outlet.

Do not splice the power cord. Do not under any circumstances cut or remove the ground prong from the power cord.

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

Note: Turning the appliance off does not disconnect the appliance from the power supply.

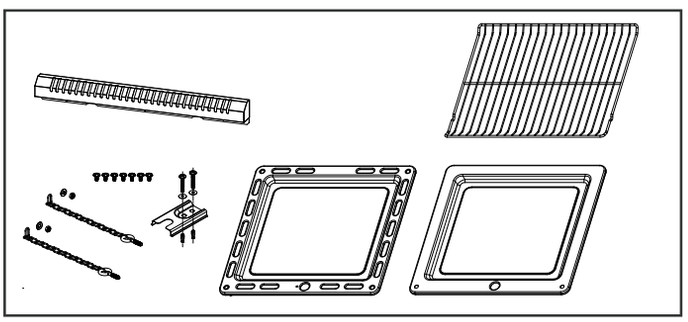
It is recommended that the power cord and the plug be placed parallel with the floor so that the cord runs parallel with the floor.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INSTALLATION INSTRUCTIONS

ACCESSORIES

1. Anti-tip bracket (1 set)
2. Anti-tip chain (2 sets)
3. Oven racks(x1)
4. Oven Tray(x1)
5. Oven Crumb Tray(x1)
6. Screws(x7)

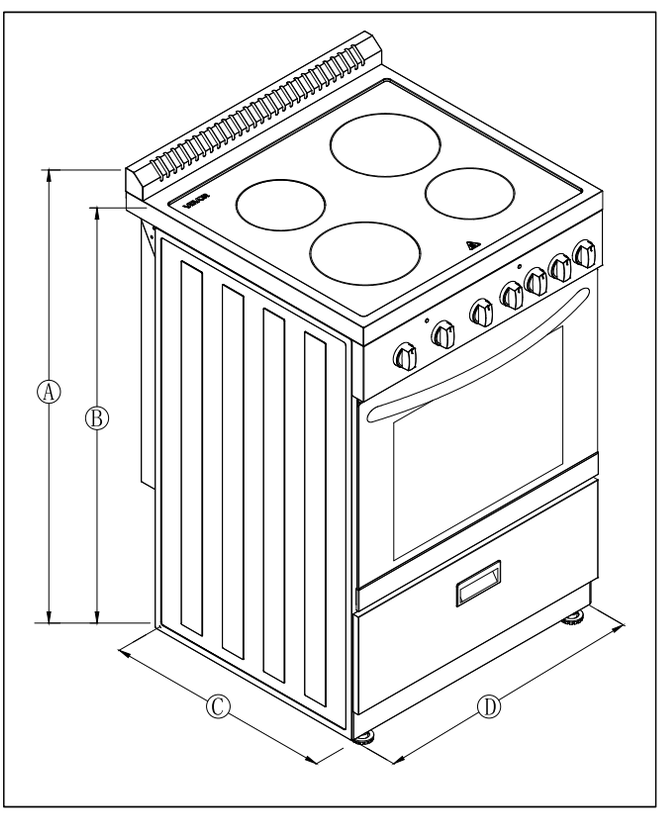


DIMENSIONS

This dimensions of this appliance are:

24inches

1. A:38.0in (965mm)
   B:36.1in (916mm)
   C:25.2in (641mm)
   D:23.4in (595mm)

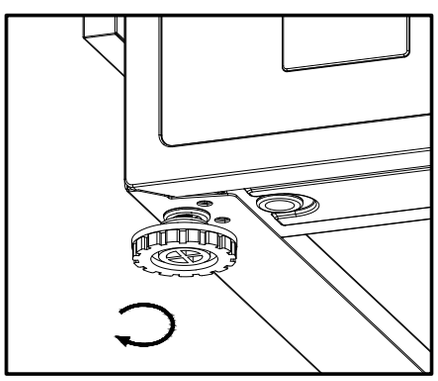


It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified in the manual. The minimum cabinet opening dimensions and clearances must be used. The minimum spacings must be maintained between the appliance cooking surface and the horizontal surface above the cooktop.

30 inches (65 cm) is the minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet.

LEVELING INSTRUCTIONS

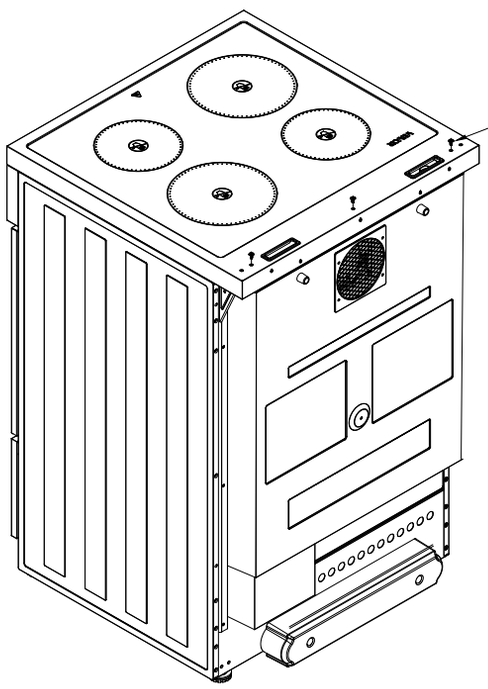
The appliance must be level to operate safely and properly. There are four leveling legs located at the corners of the bottom of the appliance. Adjust the leveling legs until the appliance is level. Use a carpenter's level to confirm.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

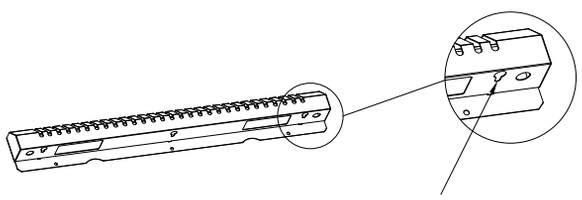
BACKGUARD INSTALLATION

the backguard acts as a heat vent for the oven and must be installed before the appliance is used.

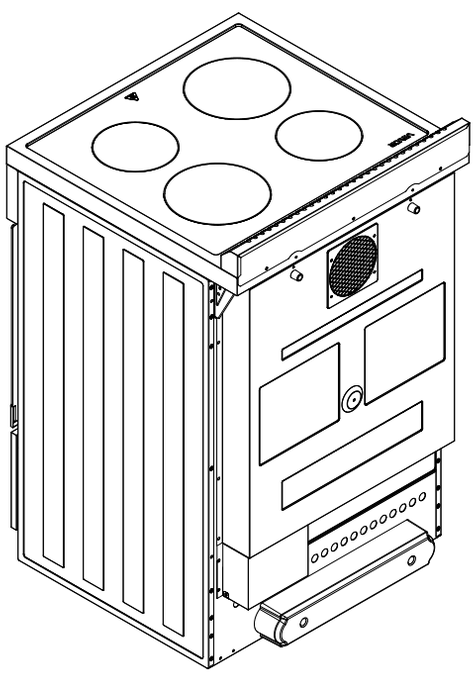


1. Schematic diagram of no backguard installed.

2. Factory had Lock the three ST4*12 screws to the corresponding screw holes, leave the screws unlocked to the end, and leave a height of 3-4mm blank.



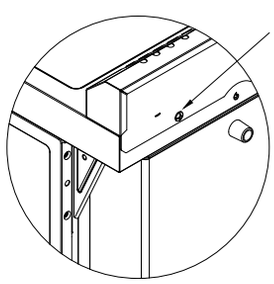
3. The mark is the hoist hole of the backguard.



4. Put the backguard vertically on the working table plate, and the hole with the larger gourd hole is matched with the unlocked screw.

5. After the backguard is placed horizontally, push forward, and the smaller hole of the gourd hole is coordinated with the screw for positioning.

6. Install 3 screws in the back to secure the backguard.



OPERATING INSTRUCTIONS

SURFACE COOKING CONTROLS

The surface heating elements of the appliance are designed for a variety of heat settings. HI indicates the highest setting. LO indicates the lowest setting.

Changing to a higher heat setting will happen faster than changing to a lower heat setting as it will take time for the heat to dissipate.

To use the surface burner, push the control knob in and turn to the desired setting. The knob only needs to be pushed in when moving out of the "OFF" position. When the knob is in any position other than "OFF", it can be turned without pushing in.

Ensure that the element is turned off when cooking is finished. An indicator light will glow when any heating element is turned on.

Use medium or heavyweight cookware. Aluminum cookware conducts heat faster than other metals. Cast-iron and coated cast-iron cookware is slow to absorb heat, but generally cooks evenly at low or medium heat settings. Steel pans may cook unevenly if not combined with other metals.

Do not overfill cookware with fat that may spill over when adding food. Frosty foods bubble vigorously. Watch foods frying at high temperatures. Keep range and hood clean from accumulated grease.

To conserve the most cooking energy, pans should be flat on the bottom, have straight sides and tight-fitting lids. Match the size of the saucepan to the size of the surface element. A pan that extends more than an inch beyond the edge of the drip pan traps heat, which causes "crazing" (fine hairline cracks) on porcelain, and discoloration ranging from blue to dark gray on chrome drip pans.

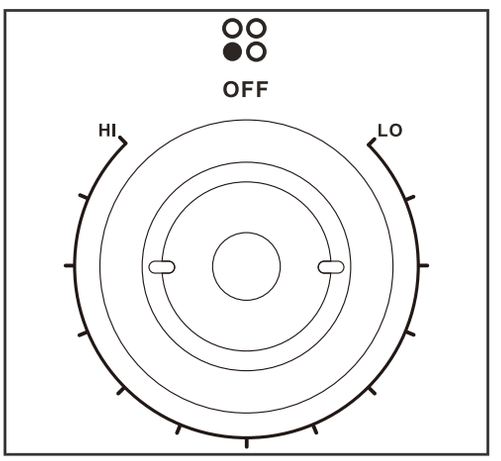
Wipe spills off the elements with a damp cloth as soon as they cool down. Be sure the control knob is set to OFF.

Never leave an empty pot or one that has boiled dry on a hot surface element. The pot could overheat and damage the pot or the surface of the appliance. Always be sure that all control knobs are turned to OFF and that the indicator lights are off when the appliance is not in use.

SURFACE COOKING KNOB

Never leave food unattended while cooking. Boil overs cause smoking. Greasy spill overs may catch fire.

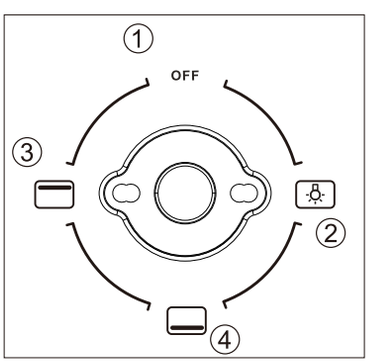
Note that the icon above the knob indicates which burner the knob controls.



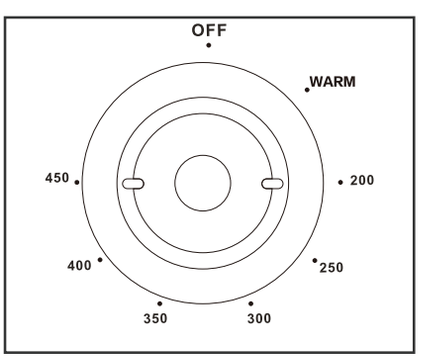
OVEN COOKING CONTROLS

The oven has four available functions that can be set using the function selector knob.

1. OFF
2. Light
3. Broil
4. Bake



The oven knob is used to choose the oven cooking temperature and is marked in 50 degree increments, from 200°F to 450°F.



To use the oven, turn the function selector knob to bake and turn the oven temperature knob to the desired cooking temperature.

OPERATING INSTRUCTIONS

OVEN BAKING AND ROASTING

1. Position the shelves in the oven. If cooking on two shelves at the same time, stagger the pans for the best heat circulation.

2. Close the oven door. Turn the function selector knob to bake. Turn oven temperature knob to the desired temperature.

3. Allow the oven to preheat if required.

4. Place the food on the center of the oven shelf. Allow at least 2 inches between the end of the pan and the oven wall or any adjacent pans.

5. Check the food regularly. Remove once done and ensure the oven is turned off.

BAKING AND ROASTING TIPS

- Follow a tested recipe and measure the ingredients carefully. If you are using a package mix, follow label directions.

- Do not open the oven door while baking or roasting. Heat will be lost and the cook time might need to be extended. If you must open the door, open it partially and close it as quickly as possible.

- Roasting is cooking by dry heat. Tender meat or poultry can be roasted uncovered. Roasting temperatures, which should be low and steady, keep spattering to a minimum. When roasting, it is not necessary to sear, baste, cover, or add water to the meat.

- Frozen roasts of meat can be cooked without thawing, but allow 10 to 25 minutes of additional time per pound of meat (10 minutes per pound for roasts under 5 pounds, more time for larger roasts).

- Thaw frozen poultry before roasting to ensure even cooking. Some commercial frozen poultry can be cooked successfully without thawing. Follow directions given on package label.

OVEN BROILING

Broiling involves cooking food by intense radiant heat from the upper element in the oven. Most fish and tender cuts of meat can be broiled. Follow these steps to keep spattering and smoking to a minimum.

1. If the meat has fat or gristle around the edge, cut vertical slashes through both about 2″ apart. If desired, fat may be trimmed, leaving a layer about 1/8″ thick.

2. Place the meat on a broiler grid in a broiler pan designed for broiling. Always use the grid so the fat drips into the broiler pan; otherwise the juices may become hot enough to catch fire.

3. Place the shelf in one of the top two positions for most broiling.

4. Place the food in the oven and close the door. Always broil with the door closed.

5. Turn the oven function selector knob to BROIL.

6. Turn the oven temperature knob to the desired cooking temperature.

7. Food can be turned during broiling if necessary. Be cautious of hot air or steam when opening the oven door.

8. Make sure to turn the oven temperature knob to OFF once broiling is complete.

BROILING TIPS

- If desired, marinate meats or chicken before broiling or brush with barbecue sauce in the last 5 - 10 minutes of cooking.

- When arranging food on a pan, do not let fatty edges hang over the sides as the dripping fat will soil the oven as it cooks.

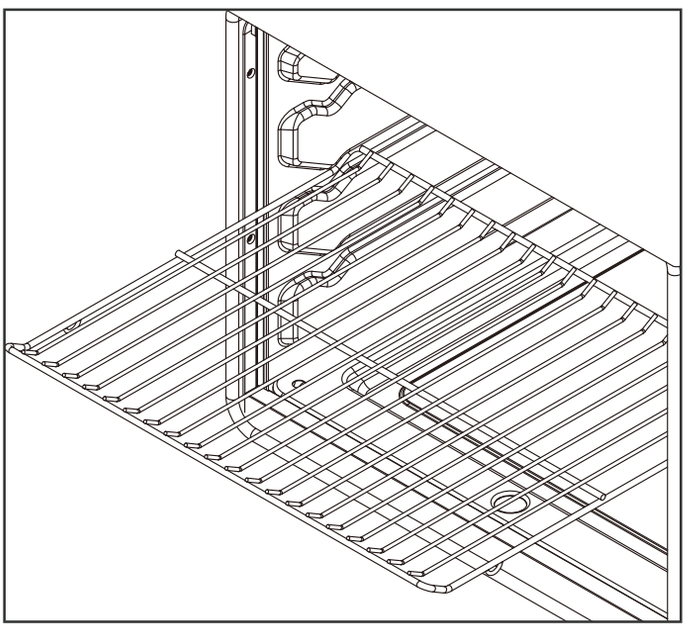
OPERATING INSTRUCTIONS

OVEN SHELVES

To remove the shelves from the oven, pull the shelf outward, tilt the front end upward and pull it out.

To replace the shelves, place the shelf on the support with the stop locks facing up and toward the back of the oven. Tilt up the front and push the shelf toward the back of the oven until it goes past the bump on the shelf support, then lower the front of the shelf and push it all the way into the oven.

The oven has three different shelf support positions to accommodate different cooking requirements.



SHELF POSITIONS

- Most baking is done on the second or third shelf position from the bottom of the oven.
- When baking multiple items, use two shelves positioned on the second and third shelf supports from the bottom of the oven.
- Bake angel food cakes on the first shelf position from the bottom of the oven.
- Roasting is usually done on the bottom shelf position.

Temperature Conversions																	
Fahrenheit	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
Celsius	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

Cookware Tips

The physical characteristics of pots and pans influence the performance of any cooking systems. Therefore, emphasis must be placed on the choice of proper cookware.

- Use cooking vessels with flat bottoms and tight fitting lids to conserve energy and shorten cooking time.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware or other glazed utensils are suitable for cooktop.
- Pan size should match the element size. A slightly larger pan covers the entire element and prevents spillovers from contacting the heat surface and burning in. Using a smaller pan than the element is a waste of energy.
- To avoid spattering and to maximize efficiency, pan bottoms should be clean and dry before coming in contact with the elements.
- Wipe spills off the elements with a damp cloth as soon as they have cooled down, which will save clean up time than you clean them later. Be sure the control is OFF.

If a surface unit stays red for a long time, the bottom of the pan is not flat enough or is too small for the surface unit. Prolonged usage of incorrect utensils could result in damage to the surface unit, cooktop, wiring and surrounding areas. To prevent damage use correct utensil, start cooking on "HI" position and turn control down to continue cooking.

Never leave an empty utensil, or one which has boiled dry, on a hot surface unit. The utensil could overheat and damage the utensils or surface unit.

Always be sure that all control knobs are turned to "OFF" position and the indicator lights are OFF when you are not cooking.

⚠ WARNING

Make sure that the handles of cookware do not stick out over the edge of the range to avoid being knocked over by accident, This also makes it more difficult for children to reach the cooking pots/pans.

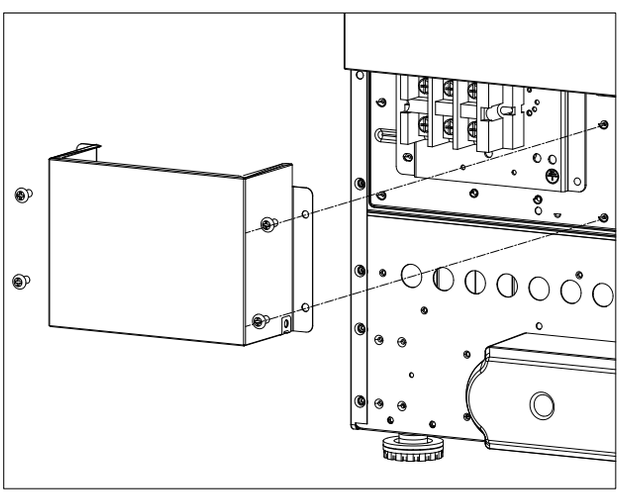
Electric Connection

⚠ WARNING

Improper grounding can result in the risk of electric shock. If the power cord is damaged, have it replaced by an authorized service center.

- The appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No.70 (Latest Edition)and local electrical code requirements. Installation should be made by a licensed electrician.
- The range may be connected by means of permanent "Hard Wiring" or"Power Supply Cord Kit".Power supply cord is not supplied for USA market, but is available through your local electric supply house.
- Use only 3-conductor or 4-conductor UL listed range cord rated at 40 amps, 8AWG with 250V minimum voltage range. These cords may be provided with strain relief or conduit connector.
- The range must be connected to the proper electric voltage and frequency as specified on the rating label.
- The range can be connected directly to the fused disconnect (or circuit breaker box)through flexible, armored or non-metallic sheathed, copper cable (with grounding wire). Allow two to three feet of slack in the line so that it can be moved if servicing is necessary.
- For personal safety, the range must beproperly grounded.
- Remove house fuse or open circuit breaker before beginning installation.
- Do not repair or replace any parts of the appliance by your own unless the repair is allowed and the parts are recommended by the manufacturer. All other maintenance should be made by a qualified technician.
- To minimize the possibility of electric shock, disconnect this appliance from the AC power supply before attempting any maintenance.

NOTE: Turning the appliance off does not disconnect the appliance from the power supply. We recommend having a qualified technician to service your appliance.



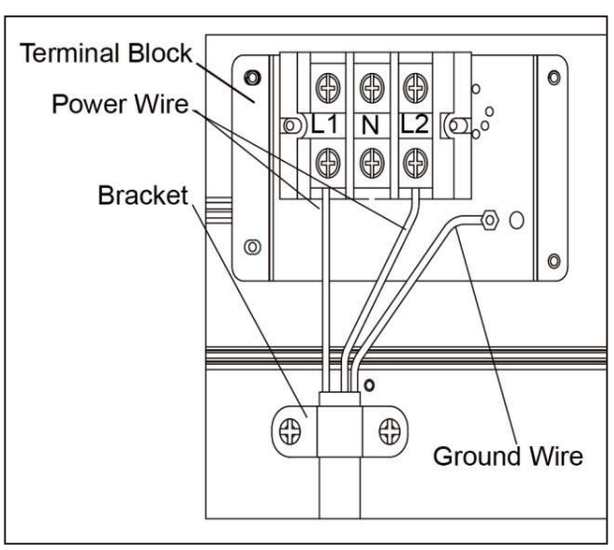
INSTRUCTIONS

3-Wire Power Cord Installation

- Remove the Terminal Block Access Plate on the back of range by removing the fixing screw.
- Loosen the screws securing the strain relief bracket.
- Insert all 3 power cords (L1,L2,Grounding) passing through the bracket.
- Loosen the 2 power leads terminal(L1,L2)nuts and washers on the terminal block Plug the 2 wire terminals into the terminal block as shown,and then tighten the nuts.
- Loosen the ground nut and plug. grounding wire terminal into the nut as shown.Then tighten the nut.
- Tighten the screws of bracket when all cords are plugged and secured.
- Assemble the Terminal Block Access Plate.

NOTE: The neutral or ground wire of the power cord must be connected to the GROUND NUT.

The power leads must be connected to L1 and L2.

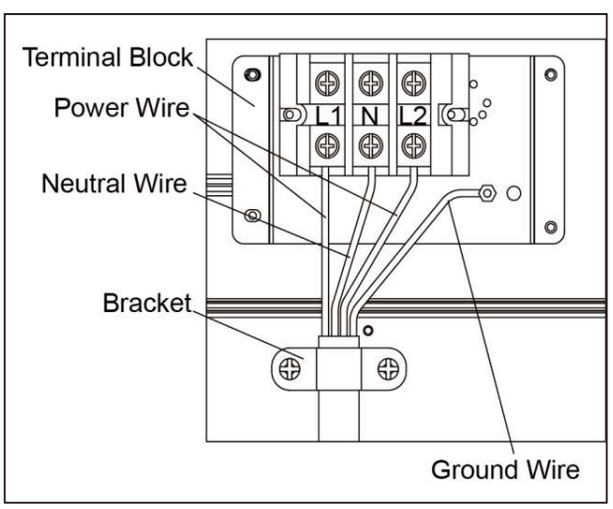


4-Wire Power Cord Installation

- Remove the Terminal Block Access Plate on the back of range by removing the fixing screw.
- Loosen the screws securing the strain relief bracket.
- Insert all 4 power cords (L1,L2,N,Grounding) passing through the bracket.
- Loosen the 3 power cord terminal(L1,L2,N) nuts and washers on the terminal block
- Plug the 3 wire terminals into the terminal block as shown,and then tighten the nuts.
- Loosen the ground nut and plug grounding wire terminal into the nut as shown.Then tighten the nut.
- Tighten the screws of bracket when all cords are plugged and secured.

Assemble the Terminal Block Access Plate.

NOTE: The neutral wire of the power cord must be connected to the neutral terminal located in the center of terminal block.The ground wire of the power supply cord must be attached to the frame of range by using the green colored grounding screw.The power leads must be connected to L1 and L2.



CARE & MAINTENANCE

Porcelain oven interior

With proper care, the porcelain enamel interior will retain its finish for many years.

Soap and water can be used to clean the interior. Heavy splattering or spills may require cleaning with a mild abrasive cleaner.

Do not allow spills with high acid content such as milk, tomatoes, fruit juices or pie filling, to remain on the surface. They may cause dull spots even after cleaning.

Household ammonia may make cleaning easier. Place 1/2 cup of ammonia in a shallow glass pan and leave in a cold oven over night. The ammonia fumes will help loosen burned on grease and food.

Cautions about using spray-on oven cleaners

Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches as it could cause a short circuit and result in sparking or fire.

Do not spray oven cleaner directly onto the oven heating elements.

Do not allow a film from the oven cleaner to remain on the temperature sensor as it could cause the oven to heat improperly. The sensor is located on the rear of the oven. Carefully wipe the bulb clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor since a change in its position could affect how the oven bakes.

Do not spray oven cleaner on the outside of the oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinet or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

Oven shelves

Clean the shelves with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the shelves with clean water and dry with a clean cloth.

Oven heating elements

Do not clean the bake element or the broil element. Any food residue will burn off when the elements are heated.

Control knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning. Make sure the knobs are in the “OFF” position and then pull straight off the stems for cleaning.

The knobs can be cleaned by hand. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing on the appliance.

Painted surfaces

The painted surfaces include the sides, the control panel and the door. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

Do not use commercial oven cleaners, cleansing powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface.

CARE & MAINTENANCE

REMOVABLE OVEN DOOR

The oven door is removable but it is heavy. It is recommended that at least two people work together to remove it.

To remove the door:

1. Open the door to the full open position.
2. Pull the hinge locks up over the hinge hooks on both sides.
3. Grasp the door firmly on both sides, lift slightly and pull it straight out and away from the oven.

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Insert and seat the upper and lower hinge arms into the oven slots.
3. Push the hinge locks down from the hinge hooks.
4. Close the oven door and make sure it is working properly. If it seems uneven or does not close completely, remove it again and repeat the steps to replace it.

Note: Do not attempt to close the door until it is properly installed. The hinges could be damaged.

REMOVABLE STORAGE DRAWER

To clean the lower storage drawer, pull it out until it cannot be pulled any further and then lift upwards.

To replace the storage drawer in the appliance, place the shelf on the side rails and push inward.

OVEN LIGHT REPLACEMENT

Important: Before replacing the oven light bulb, make sure the electrical power is disconnected from the appliance. Failure to do so may result in electric shock or burn.

Be sure to let the light cover and bulb cool completely before replacing.

Removing the oven door can make this process easier.

To replace the light bulb:

1. Remove the protective light cover. Do not remove any screws to remove the light cover.
2. Do not touch the light bulb with a wet cloth. Replace the light bulb with an appliance light bulb suitable for high temperature and having the same specifications: 230V, 60Hz, 25W, G9.
3. Replace the protective cover.

GLASS DOOR WINDOW

To clean the outside of the glass door window, use a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth.

Avoid scratching or impacting the glass window. Doing so may cause the glass to break.



[redacted]tions importantes sur la

LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BASCULEMENT

• Un enfant ou un adulte peut faire basculer l'appareil et être tué. • Vérifiez que le support antibasculement a été correctement installé au sol. • Assurez-vous que le support antibasculement est réactivé lorsque la cuisinière est déplacée. • N'utilisez pas la cuisinière sans que le support antibasculement soit en place et engagé. • Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants ou les adultes.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

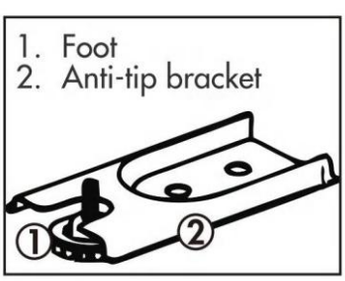
Afin de réduire le risque de basculement de la cuisinière dû à une utilisation anormale ou à un chargement incorrect de la porte, il est nécessaire de la sécuriser en installant un dispositif antibasculement. Cet appareil est fourni avec deux dispositifs antibasculement différents.

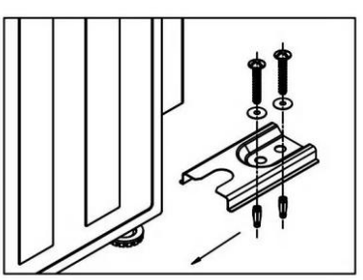
Remarque : si la cuisinière est déplacée, le support anti-basculement doit être retiré et installé au nouvel emplacement.

SUPPORT

Le support anti-basculement peut être installé sur le pied arrière gauche ou droit en suivant les instructions ci-dessous.

1. Placez le support anti-basculement sur le sol où la cuisinière sera installée.
2. Marquez l'emplacement des deux trous dans l'anti-basculement support.
3. Utilisez un foret à maçonnerie de 5/16 po pour percer un trou dans le sol et insérez l'ancrage en plastique fourni.
4. Fixez le support au sol à l'aide des vis fournies.
5. Faites glisser la cuisinière en position, en vous assurant que le support anti-basculement est positionné sur le pied arrière de l'appareil, comme indiqué sur les images ci-dessous.

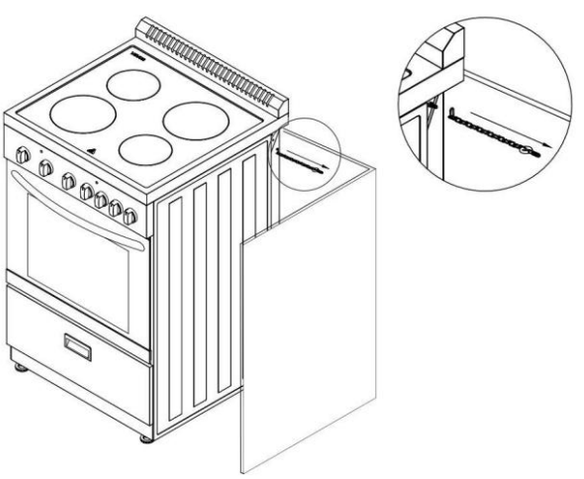




CHAÎNE

Il y a deux chaînes anti-basculement qui doivent être installées de chaque côté de l'appareil.

1. Vissez les chaînes dans les murs de chaque côté de l'endroit où l'appareil sera situé.
2. Fixez les autres extrémités des chaînes sur les côtés de l'appareil à l'aide d'une vis et d'un écrou de blocage.



AVERTISSEMENT

SUFFOCATION ET RISQUE DE PIÉGEAGE D'ENFANTS

Pour éviter tout risque de piégeage d'un enfant, veuillez prendre les précautions suivantes avant de jeter l'appareil :

• Retirez complètement la porte du four • Ne laissez jamais les enfants utiliser, jouer avec ou ramper à l'intérieur de la cuisinière électrique

SUIVEZ CES INSTRUCTIONS !

[redacted]tions importantes sur la

LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVIS • AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation de cette cuisinière, les éléments chauffants sont recouverts d'un revêtement protecteur qui doit être brûlé avant utilisation. Pour ce faire :

- Ouvrez la porte du four et réglez la température bouton de commande à 450°F.
- Tournez le sélecteur de fonction sur la fonction de cuisson l'élément et l'élément de gril séparément pendant environ 15 minutes.
- Il est important d'assurer une ventilation adéquate pendant cette période.

Les brûleurs sont également dotés d'un revêtement protecteur qui doit être brûlé avant utilisation. Pour ce faire :

- Réglez le sélecteur de brûleur sur la position maximale pendant 5 minutes.
- Il est important d'assurer une ventilation adéquate pendant cette période.
- Éteignez les brûleurs après 5 minutes et laissez refroidir complètement.

DANGER - INCENDIES DE GRAISSE

En cas d'incendie, ne ramassez jamais une casserole ou une poêle en feu. Éteignez le feu si vous pouvez le faire en toute sécurité. Éteignez le feu avec un extincteur à poudre chimique ou à mousse.

N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. L'eau dispersera la graisse et n'éteindra pas le feu.
Étouffez le feu avec un couvercle hermétique, une plaque à biscuits ou un plateau plat ou utilisez un extincteur chimique ou à mousse.

S'il y a un incendie dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en éteignant le four ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.

DANGER - RISQUE D'INCENDIE

- Il est recommandé de connecter cet appareil à un circuit séparé qui n'est partagé avec aucun autre appareil.
- Ne nettoyez jamais les pièces de l'appareil avec des liquides inflammables. Ces vapeurs peuvent provoquer un incendie ou une explosion. N'utilisez ni ne stockez jamais d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à l'intérieur ou à proximité de cet appareil. Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner un incendie ou une explosion.
- Avant de nettoyer ou d'entretenir cet appareil, débranchez-le complètement de la prise électrique. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique, voire la mort.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre intervention doit être confiée à un technicien qualifié.
- Pour votre sécurité, cet appareil ne doit jamais être utilisé comme source de chaleur ou comme radiateur d'appoint. Les éléments de la cuisinière ne doivent pas être utilisés sans ustensiles de cuisine appropriés.
- Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et le sol sous l'appareil doivent être scellées.
- Gardez la zone autour de l'appareil propre et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
- Ne pas obstruer le flux d'air autour de l'appareil.
- Débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant toute intervention d'entretien.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Informations importantes sur la sécurité

LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

EXIGENCES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.

Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'une cuisinière ou sur la protection arrière d'une cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en atteignant les unités de surface chauffées, il faut éviter les espaces de rangement situés au-dessus des unités de surface.

Si des armoires de rangement doivent être prévues, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui dépasse horizontalement d'au moins 5 pouces (12,7 cm) au-delà du bas des armoires.

Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants pendant l'utilisation de l'appareil.

Utilisez uniquement des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Évitez tout contact entre la manique et les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu épais.

En cas de panne de courant sur une table de cuisson électrique alors qu'un élément de surface est allumé, celui-ci se rallumera dès le rétablissement du courant. En cas de panne de courant, le fait de ne pas tourner tous les boutons de commande des éléments de surface sur la position OFF peut provoquer l'inflammation d'objets se trouvant sur la table ou à proximité, entraînant des blessures graves, voire mortelles.

Pour éviter tout risque de brûlure ou de choc électrique, assurez-vous toujours que les commandes de tous les éléments de surface sont en position OFF et que les serpentins sont froids avant de tenter de soulever ou de retirer un élément de cuisson à serpentin.

Cette cuisinière est conçue et fabriquée uniquement pour la cuisson des aliments domestiques. Elle ne convient pas à un usage non domestique et ne doit donc pas être utilisée dans un environnement commercial. La garantie de la cuisinière sera annulée en cas d'utilisation hors domicile.

NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU ZONES À PROXIMITÉ

Les éléments chauffants situés à la surface ou à l'intérieur de l'appareil peuvent être chauds, même s'ils sont de couleur foncée. Les zones proches des éléments chauffants peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après utilisation, évitez de toucher les éléments chauffants ou les zones proches avec des vêtements ou d'autres matériaux inflammables, ou de les laisser refroidir. Les surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, notamment les ouvertures d'aération du four et les surfaces proches de ces ouvertures, ainsi que les portes et les vitres du four.

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de brûlure, ne déplacez pas cet appareil lorsqu'il est chaud. Pour réduire les risques de blessures dues au basculement de l'appareil, vérifiez sa réinstallation dans le dispositif anti-basculement fourni après l'avoir remis en place.

AVERTISSEMENT

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels causés par une utilisation incorrecte ou impropre de la cuisinière.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Informations importantes sur la sécurité

LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

EXIGENCES DE SÉCURITÉ POUR LES PLAQUES DE CUISSON

Utilisez des casseroles de taille adaptée. Cet appareil est équipé de quatre brûleurs de tailles différentes. Choisissez des ustensiles à fond plat suffisamment large pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant au contact direct et pourrait provoquer l'inflammation des vêtements. Un bon positionnement de l'ustensile par rapport au brûleur améliorera également l'efficacité.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Le débordement provoque de la fumée et les déversements de graisse peuvent s'enflammer.

Ne laissez jamais l'huile sans surveillance pendant la friture. Si elle chauffe au-delà de son point de fumée, l'huile risque de s'enflammer et de provoquer un incendie susceptible de se propager aux meubles environnants. Utilisez un thermomètre à friture si possible pour surveiller la température de l'huile.

Pour éviter les débordements d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés avec des quantités excessives de glace.

Assurez-vous que les bacs réflecteurs ou les bacs récupérateurs sont en place. Leur absence pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.

Seuls certains types d'ustensiles en verre, en céramique, en faïence ou autres émaillés conviennent au service sur la cuisinière sans se casser en raison d'un changement brusque de température.

Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de déversement dû à un contact involontaire, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à être tournée vers l'intérieur et à ne pas dépasser les brûleurs adjacents.

Les éléments chauffants amovibles ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée. En cas de bris, les solutions de nettoyage et les éclaboussures pourraient pénétrer dans la table et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

EXIGENCES DE SÉCURITÉ DU FOUR

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre les aliments.

Ne pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.

Gardez les évents du four dégagés.

Placez toujours les grilles du four à l'emplacement souhaité lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, évitez que la manique entre en contact avec la résistance chauffante.

N'utilisez pas le four si un élément chauffant présente une tache rougeoyante pendant l'utilisation, d'autres signes ou dommages. Une tache rougeoyante indique que l'élément chauffant est susceptible de tomber en panne et de présenter un risque de brûlure, d'incendie ou d'électrocution. Éteignez immédiatement le four et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien qualifié.

Ne recouvrez pas les parois du four, les grilles ou les cuvettes des brûleurs de papier d'aluminium.

Ne placez pas de grilles, de casseroles, de plaques de cuisson, de plaques à griller ou d'autres ustensiles de cuisson au fond du four. Placez-les toujours sur une grille.

Ne nettoyez jamais le four avec des appareils de nettoyage à vapeur haute pression.

Ne laissez rien sur le dessus de la grille d'aération du four.
Ne couvrez jamais l'ouverture de ventilation du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau.

N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

Entretien par l'utilisateur : Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel. Toute autre intervention doit être confiée à un technicien qualifié.

Stockage dans ou sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité d'une surface unités.

CONFORMEZ CES INSTRUCTIONS !

Informations importantes sur la sécurité

LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVANT DE COMMENCER

Déballez soigneusement l'appareil et assurez-vous qu'il n'y a aucun dommage au four, à la table de cuisson ou à la structure et que la porte du four s'ouvre et se ferme correctement. Retirez tous les matériaux d'emballage tels que les sacs en plastique, la mousse de polystyrène, les sangles, etc. Gardez-les hors de portée des enfants pour éviter tout risque de blessure grave. La cuisinière a été rigoureusement testée pour garantir un fonctionnement sûr et efficace. Cependant, comme pour tout appareil, des précautions d'installation et de sécurité spécifiques doivent être respectées pour garantir un fonctionnement sûr et satisfaisant.

Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

L'installation de cet appareil nécessite des compétences mécaniques de base et environ 1 à 3 heures de temps.

L'installation correcte relève de la responsabilité de l'installateur. Toute défaillance du produit due à une installation incorrecte n'est pas couverte par la garantie.

Avant de commencer l'installation, coupez l'alimentation électrique au niveau du tableau électrique et verrouillez le dispositif de coupure pour éviter toute remise sous tension accidentelle. Si le dispositif de coupure ne peut pas être verrouillé, fixez solidement un dispositif d'avertissement, tel qu'une étiquette, au tableau électrique.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être relié à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant électrique de s'échapper.

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec mise à la terre et fiche à 4 broches. Le cordon d'alimentation doit être branché sur une prise correctement mise à la terre. Si la prise murale est à 2 broches, elle doit être remplacée par une prise murale à 4 broches correctement mise à la terre. La plaque signalétique indique la tension et la fréquence pour lesquelles l'appareil est conçu.

AVERTISSEMENT - Une mauvaise utilisation de la prise de terre peut entraîner un risque d'électrocution. Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou si vous avez un doute quant à la mise à la terre correcte de l'appareil.

Ne branchez pas l'appareil à des rallonges, des adaptateurs ou avec un autre appareil sur la même prise murale.

Ne pas épisser le cordon d'alimentation. Ne jamais couper ni retirer la broche de terre du cordon d'alimentation.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.

Remarque : Le fait d'éteindre l'appareil ne le déconnecte pas de l'alimentation électrique.

Il est recommandé de placer le cordon d'alimentation et la fiche parallèlement au sol afin que le cordon soit parallèle au sol.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

ACCESSOIRES

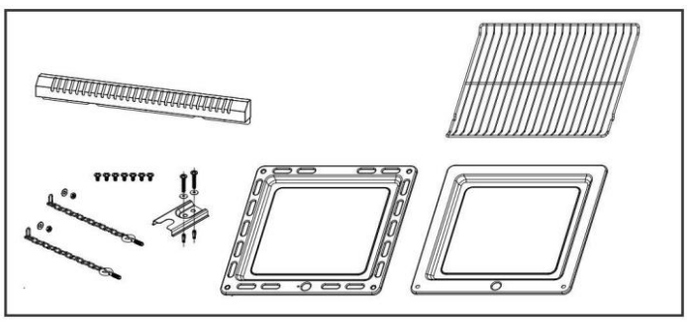
1
- Support anti-basculement (1 jeu)
- Chaîne anti-basculement (2 jeux)

2, Grilles de four (x1)

3. Plaque de cuisson (x1)

4. Plateau ramasse-miettes pour four (x1)

5.6 Vis (x7)

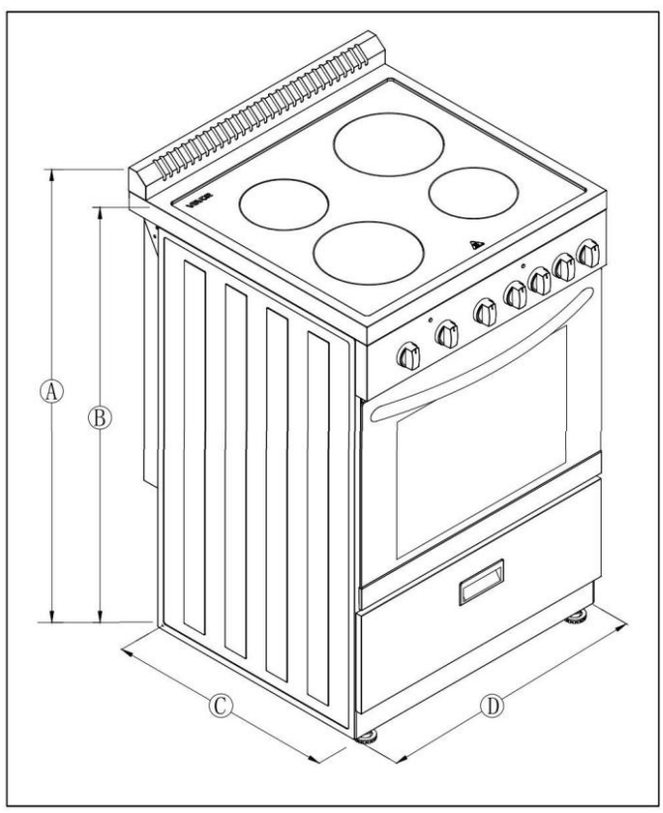


DIMENSIONS

Les dimensions de cet appareil sont :

24 pouces

1. A : 38,0 pouces (965 mm)
   B : 36,1 pouces (916 mm)
   C : 25,2 pouces (641 mm)
   D : 23,4 po (595 mm)

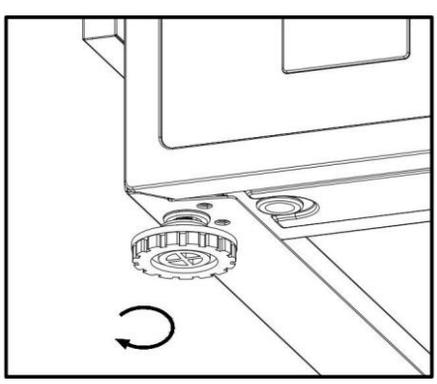


Il est de la responsabilité de l'installateur de respecter les dégagements d'installation spécifiés dans le manuel. Les dimensions et les dégagements minimaux de l'ouverture de l'armoire doivent être respectés. Les espacements minimaux doivent être respectés entre la surface de cuisson de l'appareil et la surface horizontale au-dessus de la table de cuisson.

30 pouces (65 cm) est l'espace libre minimum entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'une armoire en bois ou en métal non protégée.

INSTRUCTIONS DE NIVELLEMENT

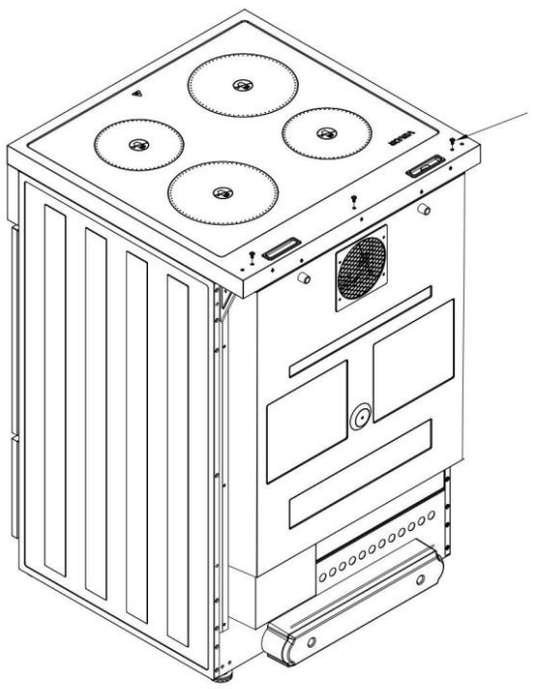
L'appareil doit être de niveau pour fonctionner correctement et en toute sécurité. Quatre pieds de mise à niveau sont situés aux coins de la base de l'appareil. Ajustez les pieds jusqu'à ce que l'appareil soit de niveau. Utilisez un niveau de menuisier pour confirmer.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

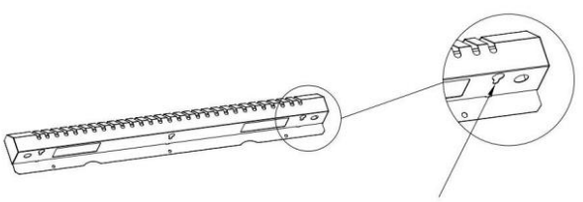
INSTALLATION DE LA PROTECTION ARRIÈRE

le dosseret sert d'évent de chaleur pour le four et doit être installé avant l'utilisation de l'appareil.

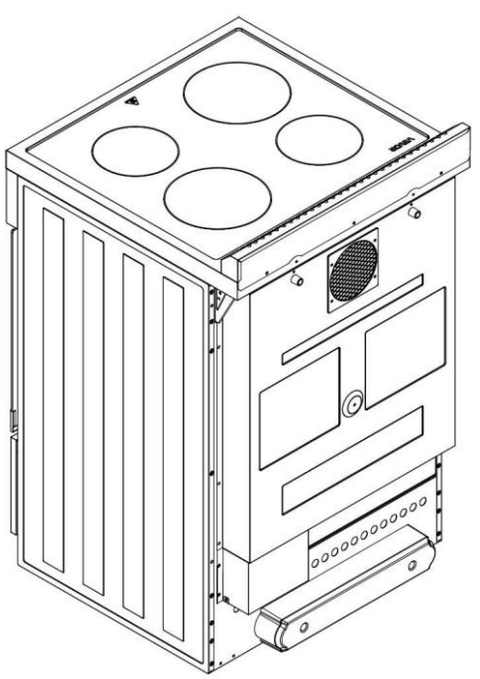


1. Schéma de principe sans dosseret installé.

2. L'usine a verrouillé les trois vis ST4* 1 2 dans les trous de vis correspondants, a laissé les vis déverrouillées jusqu'au bout et a laissé une hauteur de 3 à 4 mm vide.



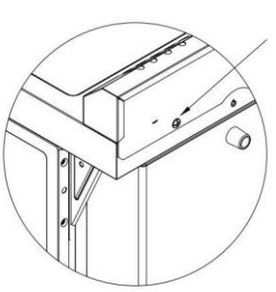
3. La marque est le trou de levage du dosseret.



4. Placez le dosseret verticalement sur la plaque de la table de travail, et le trou avec le plus grand trou de gourde est assorti à la vis déverrouillée.

5. Une fois le dos-garde placé horizontalement, poussez vers l'avant et le plus petit trou du trou de la gourde est coordonné avec la vis pour le positionnement.

6. Installez 3 vis à l'arrière pour fixer le dosseret.



MODE D'EMPLOI

COMMANDES DE CUISSON DE SURFACE

Les éléments chauffants de surface de l'appareil sont conçus pour différents réglages de chaleur. « HI » indique le réglage le plus élevé et « LO » le réglage le plus bas.

Le passage à un réglage de chaleur plus élevé se fera plus rapidement que le passage à un réglage de chaleur plus bas, car il faudra du temps pour que la chaleur se dissipe.

Pour utiliser le brûleur de surface, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le jusqu'à la position souhaitée. Il suffit d'appuyer sur le bouton pour le sortir de la position « OKF » . Lorsqu'il est sur une position autre que « OFF », il peut être tourné sans appuyer.

Assurez-vous que l'élément chauffant est éteint une fois la cuisson terminée. Un voyant lumineux s'allume lorsqu'un élément chauffant est allumé.

Utilisez des ustensiles de cuisine de poids moyen ou lourd. Les ustensiles en aluminium conduisent mieux la chaleur que les autres métaux. Les ustensiles de cuisine en fonte et en fonte revêtue absorbent lentement la chaleur, mais cuisent généralement uniformément à feu doux ou moyen. Les poêles en acier peuvent cuire de manière inégale si elles ne sont pas combinées à d'autres métaux.

Ne remplissez pas excessivement les ustensiles de cuisson avec de la matière grasse qui pourrait déborder lors de l'ajout des aliments. Les aliments congelés bouillonnent vigoureusement. Surveillez la cuisson des aliments à haute température. Gardez la cuisinière et la hotte propres et exemptes de graisse.

Pour économiser au maximum l'énergie de cuisson, les casseroles doivent avoir un fond plat, des bords droits et un couvercle hermétique. Adaptez la taille de la casserole à celle de l'élément de surface. Une casserole dépassant de plus de 2,5 cm du bord de la lèchefrite retient la chaleur, ce qui provoque des craquelures (fissures fines) sur la porcelaine et une décoloration allant du bleu au gris foncé sur les lèchefrites chromées.

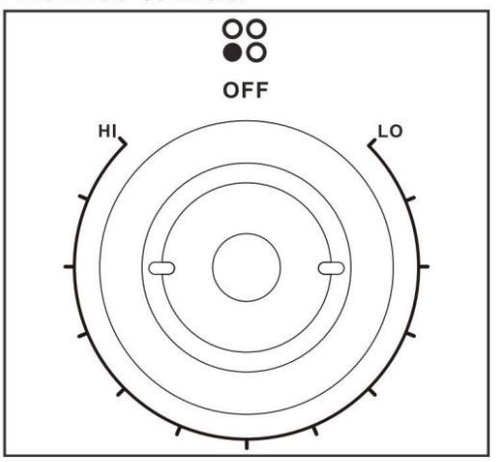
Essuyez les éclaboussures sur les éléments avec un chiffon humide dès qu'ils ont refroidi. Assurez-vous que le bouton de commande est sur OFF.

Ne laissez jamais une casserole vide ou ayant bouilli à sec sur une surface chaude. Elle pourrait surchauffer et endommager la casserole ou la surface de l'appareil. Assurez-vous toujours que tous les boutons de commande sont sur OFF et que les voyants lumineux sont éteints lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

BOUTON DE CUISSON DE SURFACE

Ne laissez jamais les aliments sans surveillance pendant la cuisson. Les débordements provoquent de la fumée. Les éclaboussures de graisse peuvent prendre feu.

Notez que l'icône au-dessus du bouton indique lequel burner the knob controls.

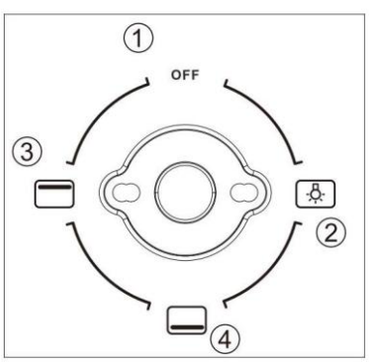


COMMANDES DE CUISSON AU FOUR

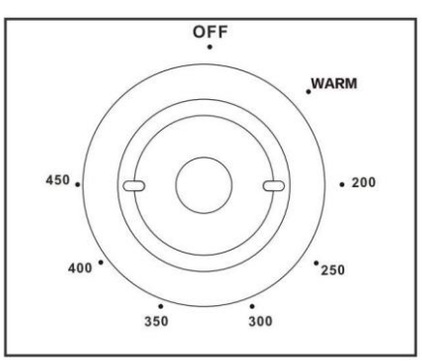
Le four dispose de quatre fonctions disponibles qui peuvent être réglées à l'aide du bouton de sélection de fonction.

F

1. DE
2. Lig ht
3. Frère^il
4. Cuire à



Le bouton du four permet de choisir la température de cuisson du four et est gradué par incréments de 50 degrés, de 200°F à 450°F.



k

Pour utiliser le four, tournez le sélecteur de fonction sur Cuisson btnoh à > a et tournez le bouton de température du four à la température de cuisson souhaitée.

t et

MODE D'EMPLOI

CUISSON ET RÔTISSAGE AU FOUR

1. Positionnez les grilles du four. Si vous cuisinez sur deux grilles simultanément, décalez les plats pour une meilleure circulation de la chaleur.

2. Fermez la porte du four. Tournez le sélecteur de fonction.
Tournez le bouton de température du four à la température souhaitée.

3. Laissez le four préchauffer si nécessaire.

4. Placez les aliments au centre de la grille du four.
Laissez au moins 2 pouces entre l'extrémité du moule et la paroi du four ou tout moule adjacent.

5. Vérifiez régulièrement les aliments. Retirez-les une fois cuits et assurez-vous que le four est éteint.

CONSEILS DE CUISSON ET DE RÔTISSAGE

- Suivez une recette éprouvée et mesurez soigneusement les ingrédients. Si vous utilisez un mélange en sachet, suivez les instructions sur l'étiquette.

- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson ou Rôtissage. La chaleur sera perdue et le temps de cuisson pourrait devoir être prolongé. Si vous devez ouvrir la porte, entrebâillez-la et refermez-la le plus rapidement possible.

- Rôtir, c'est cuire à la chaleur sèche. Viande tendre La volaille peut également être rôtie à découvert. La température de cuisson, qui doit être basse et constante, minimise les éclaboussures. Lors de la cuisson, il n'est pas nécessaire de saisir, d'arroser, de couvrir ou d'arroser la viande.

- Les rôtis de viande congelés peuvent être cuits sans décongélation, mais prévoyez 10 à 25 minutes de temps supplémentaire par livre de viande (10 minutes par livre pour les rôtis de moins de 5 livres, plus de temps pour les rôtis plus gros).

- Décongelez la volaille congelée avant de la rôtir pour garantir Cuisson uniforme. Certaines volailles congelées du commerce peuvent être cuites sans décongélation. Suivez les instructions indiquées sur l'étiquette de l'emballage.

GRILLADE AU FOUR

La cuisson au gril consiste à cuire les aliments grâce à la chaleur rayonnante intense de l'élément supérieur du four. La plupart des poissons et des morceaux de viande tendre peuvent être grillés. Suivez ces étapes pour minimiser les éclaboussures et la fumée.

1. Si la viande a de la graisse ou des cartilages sur le pourtour, coupez des entailles verticales à travers les deux à environ 2 pouces d'intervalle. Si vous le souhaitez, la graisse peut être coupée, laissant une couche d'environ 1/8" d'épaisseur.

2. Placez la viande sur une grille de cuisson dans une lèchefrite conçue pour la cuisson au gril. Utilisez toujours la grille pour que le jus s'égoutte dans la lèchefrite ; sinon, le jus risque de devenir suffisamment chaud pour prendre feu.

3. Placez la grille dans l'une des deux positions supérieures pour une cuisson optimale.

4. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
Faites toujours griller avec la porte fermée.

5. Tournez le bouton de sélection de la fonction du four sur GRIL.

6. Tournez le bouton de température du four sur la température de cuisson souhaitée.

7. Les aliments peuvent être retournés pendant la cuisson au gril si nécessaire. Soyez prudent avec l'air chaud ou la vapeur lorsque vous ouvrez la porte du four.

8. Assurez-vous de tourner le bouton de température du four sur OFF une fois la cuisson au gril terminée.

CONSEILS DE CUISSON AU GRIL

- Si vous le souhaitez, faites mariner les viandes ou le poulet avant de les griller ou badigeonnez-les de sauce barbecue dans les 5 à 10 dernières minutes de cuisson.

- Lorsque vous disposez les aliments sur une plaque, ne laissez pas les résidus gras dépasser sur les côtés, car la graisse qui s'égoutte risque de salir le four pendant la cuisson.

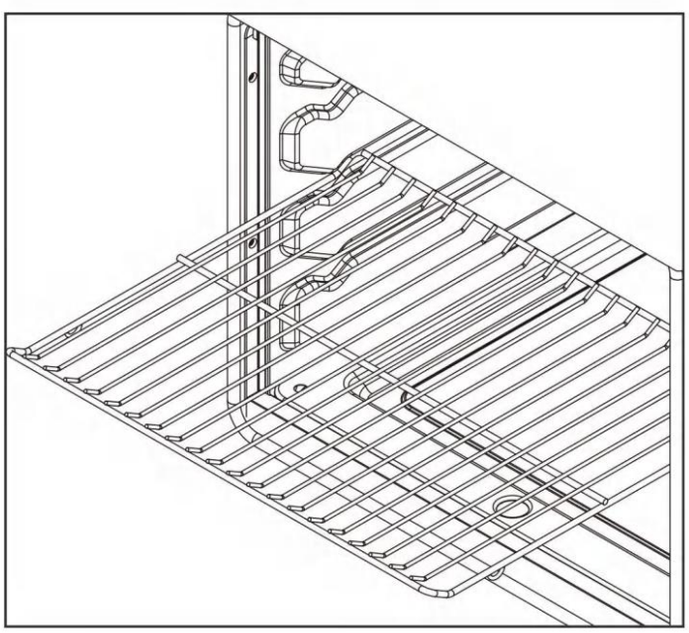
MODE D'EMPLOI

ÉTAGÈRES DE FOUR

Pour retirer les grilles du four, tirez la grille vers l'extérieur, inclinez l'extrémité avant vers le haut et retirez-la.

Pour remettre les étagères en place, placez l'étagère sur le support
• avec les verrous d'arrêt orientés vers le haut et vers l'arrière de
le four. Inclinez l'avant et poussez la grille vers
l'arrière du four jusqu'à ce qu'il dépasse la bosse sur
le support de grille, puis abaissez l'avant de la grille
• et poussez-la jusqu'au fond du four.

The oven has three different shelf support positions to accommodate different cooking requirements.



POSITIONS SUR LES ÉTAGÈRES

La plupart des cuissons se font sur la deuxième ou la troisième grille.
position du bas du four.

Lors de la cuisson de plusieurs aliments, utilisez deux
grilles positionnées sur la deuxième et la troisième grille.
supports du bas du four.

Cuire les gâteaux Anqel sur la première grille
du Dottom du four.

- La torréfaction se fait généralement sur l'étagère du bas
position.

Conversions de température																					
Fahrenheit	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550				
Celsius	60	65	75	95				120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290	

MODE D'EMPLOI

Conseils pour les ustensiles de cuisine

Les caractéristiques physiques des casseroles et poêles influencent les performances de tout système de cuisson. Il est donc essentiel de choisir des ustensiles de cuisine adaptés.

• Utilisez des récipients de cuisson à fond plat et à couvercle hermétique pour économiser l'énergie et réduire la durée de cuisson. temps de cuisson.

• Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent à la table de cuisson.

• La taille de la casserole doit correspondre à celle de l'élément chauffant. Une casserole légèrement plus grande recouvre entièrement l'élément chauffant et empêche les débordements d'entrer en contact avec la surface chauffante et de brûler. Utiliser une casserole plus petite que l'élément chauffant est un gaspillage d'énergie.

• Pour éviter les éclaboussures et maximiser l'efficacité, les fonds des casseroles doivent être propres et secs avant entrer en contact avec les éléments.

• Essuyez les déversements des éléments avec un chiffon humide dès qu'ils ont refroidi, ce qui Gagnez du temps en nettoyant plus tard. Assurez-vous que la commande est éteinte.

Si une plaque de cuisson reste rouge longtemps, le fond de la casserole n'est pas suffisamment plat ou est trop petit pour la plaque. L'utilisation prolongée d'ustensiles inappropriés peut endommager la plaque de cuisson, la table de cuisson, le câblage et les zones environnantes. Pour éviter tout dommage, utilisez des ustensiles adaptés, démarrez la cuisson en position « HI » et baissez la puissance pour poursuivre la cuisson.

Ne laissez jamais un ustensile vide ou ayant bouilli à sec sur une surface chaude. L'ustensile pourrait surchauffer et endommager les ustensiles ou la surface.

Assurez-vous toujours que tous les boutons de commande sont tournés sur la position « OFF » et que les voyants sont éteints lorsque vous ne cuisinez pas.

UN AVERTISSEMENT

Assurez-vous que les poignées des ustensiles de cuisine ne dépassent pas du bord de la cuisinière pour éviter qu'ils ne soient renversés par accident. Cela rend également plus difficile pour les enfants d'atteindre les casseroles/poêles.

Connexion électrique

UN AVERTISSEMENT

Une mise à la terre incorrecte peut entraîner un risque de choc électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un centre de service agréé.

• L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément au Code national de l'électricité

ANSI/NFPA n° 70 (dernière édition) et les exigences du code électrique local. L'installation doit être effectuée par un électricien agréé.

• La cuisinière peut être connectée au moyen d'un « câblage fixe » permanent ou d'un « kit de cordon d'alimentation ». Le cordon d'alimentation n'est pas fourni pour le marché américain, mais est disponible auprès de votre fournisseur d'électricité local.

• Utilisez uniquement des conducteurs à 3 ou 4 conducteurs

Cordon d'alimentation homologué UL, d'une intensité nominale de 40 A, calibre 8 AWG, avec une plage de tension minimale de 250 V. Ces cordons peuvent être fournis avec un serre-câble ou un connecteur de conduit.

• La cuisinière doit être connectée au tension et fréquence électriques appropriées telles que spécifiées sur l'étiquette signalétique.

• La cuisinière peut être raccordée directement au sectionneur à fusible (ou au coffret de disjoncteurs) par un câble en cuivre flexible, blindé ou non métallique (avec fil de terre). Prévoyez un jeu de 60 à 90 cm dans le câble afin de pouvoir le déplacer en cas d'entretien.

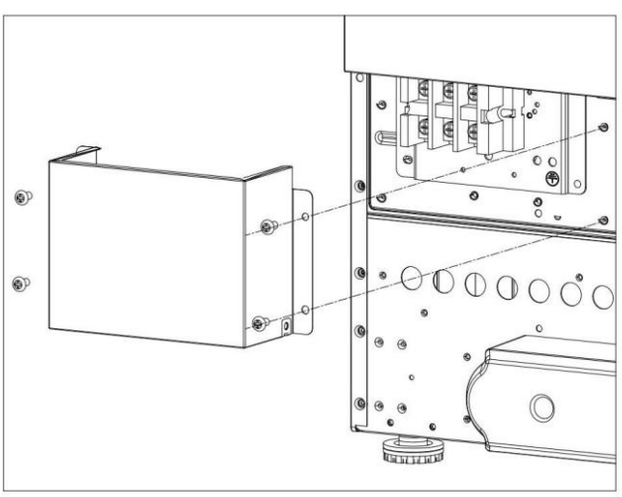
• Pour des raisons de sécurité personnelle, la cuisinière doit être correctement mise à la terre.

• Retirez le fusible de la maison ou ouvrez le disjoncteur avant de commencer l'installation.

• Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce du Réparez l'appareil vous-même, sauf si la réparation est autorisée et les pièces recommandées par le fabricant. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

• Pour minimiser les risques de choc électrique, débranchez cet appareil de l'alimentation secteur avant de tenter toute opération de maintenance.

REMARQUE : Éteindre l'appareil ne le déconnecte pas de l'alimentation électrique. Nous vous recommandons de faire appel à un technicien qualifié pour l'entretien de votre appareil.



INSTRUCTIONS

Installation d'un cordon d'alimentation à 3 fils

• Retirez la plaque d'accès au bornier sur l'arrière de la cuisinière en retirant la fixation vis.

• Desserrer les vis fixant le serre-câble support.

• Insérez les 3 cordons d'alimentation (LI, L2, Terre) en passant à travers le support.

• Desserrez les 2 écrous et rondelles des bornes des câbles d'alimentation (LI, L2) sur le bornier. Branchez les 2 bornes de fil dans le bornier comme montré, puis serrez les écrous.

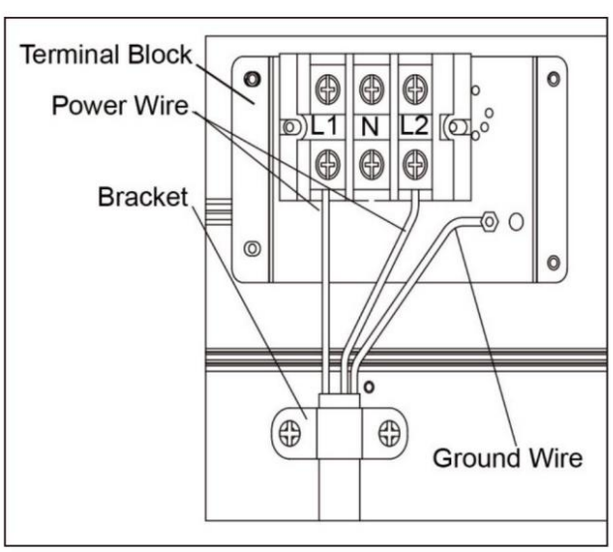
• Desserrez l'écrou de terre et la fiche de mise à la terre borne du fil dans l'écrou comme indiqué. Ensuite serrer l'écrou.

• Serrez les vis du support lorsque tous les cordons sont branchés et sécurisés.

• Assemblez la plaque d'accès au bornier.

REMARQUE : Le fil neutre ou de terre du cordon d'alimentation doit être connecté à l'ÉCROU DE TERRE.

Les câbles d'alimentation doivent être connectés à LI et L2.



Installation d'un cordon d'alimentation à 4 fils

• Retirez la plaque d'accès au bornier sur l'arrière de la cuisinière en retirant la fixation vis.

• Desserrer les vis fixant le serre-câble support.

• Insérez les 4 cordons d'alimentation (LI, L2, N, terre) en passant par le support.

• Desserrez les 3 bornes du cordon d'alimentation (LI ,,, L2,N) écrous et rondelles sur le bornier

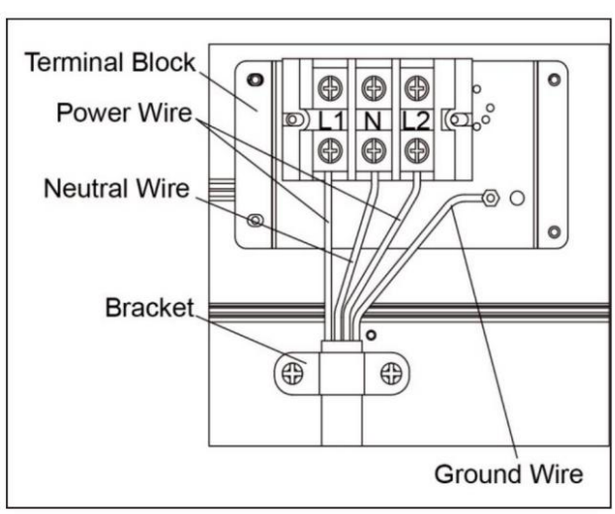
• Branchez les 3 bornes de fils dans le bornier comme indiqué, puis serrez les écrous.

• Desserrez l'écrou de terre et la fiche de mise à la terre borne du fil dans l'écrou comme indiqué. Ensuite serrer l'écrou.

• Serrez les vis du support lorsque tous les cordons sont branchés et sécurisés.

Assemblez la plaque d'accès au bornier.

REMARQUE : Le fil neutre du cordon d'alimentation doit être connecté à la borne neutre située dans le centre du bornier. Le fil de terre du cordon d'alimentation doit être fixé au cadre de la cuisinière à l'aide de la vis de mise à la terre de couleur verte. Les fils d'alimentation doivent être connectés à LI et L2.



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Intérieur du four en porcelaine

Avec un entretien approprié, l'intérieur en émail de porcelaine conservera sa finition pendant de nombreuses années.

Pour nettoyer l'intérieur, vous pouvez utiliser de l'eau et du savon. Les éclaboussures ou déversements importants peuvent nécessiter un nettoyage avec un nettoyant abrasif doux.

Ne laissez pas de résidus acides, comme du lait, des tomates, des jus de fruits ou de la garniture pour tarte, sur la surface. Ils peuvent laisser des taches ternes, même après nettoyage.

L'ammoniaque domestique peut faciliter le nettoyage. Versez 1/2 tasse d'ammoniaque dans un plat en verre peu profond et laissez reposer dans un four froid toute la nuit. Les vapeurs d'ammoniaque aideront à détacher la graisse et les aliments brûlés.

Précautions concernant l'utilisation de nettoyants pour four en spray

Ne vaporisez pas de nettoyant pour four sur les commandes et interrupteurs électriques, car cela pourrait provoquer un court-circuit et provoquer des étincelles ou un incendie.

Ne vaporisez pas le nettoyant pour four directement sur les éléments chauffants du four.

Ne laissez pas de film de nettoyant pour four sur le capteur de température, car cela pourrait perturber la cuisson. Le capteur est situé à l'arrière du four. Nettoyez soigneusement la sonde après chaque nettoyage, en veillant à ne pas déplacer le capteur, car un changement de position pourrait affecter la cuisson.

Ne vaporisez pas de nettoyant pour four sur l'extérieur de la porte, des poignées ou de toute autre surface extérieure du four, des meubles ou des surfaces peintes. Le nettoyant pourrait endommager ces surfaces.

Grilles de four

Nettoyez les étagères avec un nettoyant abrasif ou de la laine d'acier. Après le nettoyage, rincez-les à l'eau claire et séchez-les avec un chiffon propre.

Éléments chauffants du four

Ne nettoyez pas l'élément de cuisson ni l'élément de gril.
Tout résidu alimentaire brûlera lorsque les éléments seront chauffés.

Boutons de commande

Les boutons de commande peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Assurez-vous qu'ils sont en position « OFF » puis retirez-les des tiges pour le nettoyage.

Les boutons peuvent être nettoyés à la main. Assurez-vous que l'intérieur des boutons est sec avant de les remettre en place.

Surfaces peintes

Les surfaces peintes comprennent les côtés, le panneau de commande et la porte. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon ou une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas de nettoyants pour four commerciaux, de poudres nettoyantes, de laine d'acier ou d'abrasifs agressifs sur une surface peinte.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

PORTE DE FOUR AMOVIBLE

La porte du four est amovible, mais elle est lourde. Il est recommandé d'être au moins deux pour la retirer.

Pour retirer la porte :

1. Ouvrez la porte jusqu'à la position complètement ouverte.

2. Tirez les verrous de charnière vers le haut sur les crochets de charnière des deux côtés.

3. Saisissez fermement la porte des deux côtés, soulevez-la légèrement et tirez-la droit vers l'extérieur et hors du four.

Pour remplacer la porte :

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte en haut.

2. Insérez et placez les bras de charnière supérieurs et inférieurs dans les fentes du four.

3. Poussez les verrous de charnière vers le bas à partir des crochets de charnière.

4. Fermez la porte du four et assurez-vous qu'elle fonctionne correctement. Si elle semble irrégulière ou ne ferme pas complètement, retirez-la et répétez les étapes pour la remettre en place.

Remarque : Ne tentez pas de fermer la porte tant qu'elle n'est pas correctement installée. Les charnières pourraient être endommagées.

TIROIR DE RANGEMENT AMOVIBLE

Pour nettoyer le tiroir de rangement inférieur, tirez-le jusqu'à ce qu'il ne puisse plus être tiré, puis soulevez-le vers le haut.

Pour remettre en place le tiroir de rangement dans l'appareil, placez l'étagère sur les rails latéraux et poussez-la vers l'intérieur.

REMPLACEMENT DE LA LUMIÈRE DU FOUR

Important : Avant de remplacer l'ampoule du four, assurez-vous que l'appareil est débranché. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.

Assurez-vous de laisser le couvercle de la lumière et l'ampoule refroidir complètement avant de les remplacer.

Retirer la porte du four peut faciliter ce processus.

Pour remplacer l'ampoule :

1. Retirez le cache de protection de la lampe. Ne retirez aucune vis pour le retirer.

2. Ne touchez pas l'ampoule avec un chiffon humide. Remplacez l'ampoule par une ampoule d'appareil adaptée aux hautes températures et ayant les mêmes spécifications : 230V, 60Hz, 25W, d9.

3. Remettez le couvercle de protection.

PORTE FENÊTRE EN VERRE

Pour nettoyer l'extérieur de la vitre de la porte, utilisez un nettoyant pour vitres. Rincez et polissez avec un chiffon sec.

Évitez de rayer ou de heurter la vitre.
Cela pourrait briser le verre.

Eine ichtige Sicherheitsinformation

LESEN UND BEFOLGEN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG – KIPPGEFAHR

• Kinder oder Erwachsene können das Gerät umkippen und dabei tödlich verunglücken. • Stellen Sie sicher, dass die Kippschutzhalterung ordnungsgemäß am Boden befestigt ist. • Stellen Sie sicher, dass die Kippschutzhalterung wieder eingerastet ist, wenn der Herd bewegt wird. • Betreiben Sie den Herd nicht ohne die angebrachte und eingerastete Kippschutzhalterung.
• Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann bei Kindern oder Erwachsenen zum Tod oder zu schweren Verbrennungen führen.

KIPPSCHUTZ

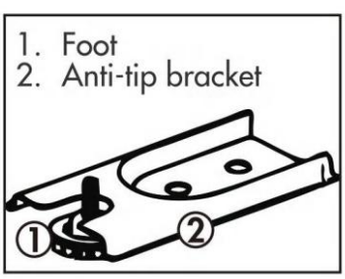
Um das Risiko eines Umkippens des Herdes durch unsachgemäße Nutzung oder falsche Beladung der Tür zu verringern, muss der Herd durch eine Kippsicherung gesichert werden. Im Lieferumfang dieses Geräts sind zwei verschiedene Kippsicherungen enthalten.

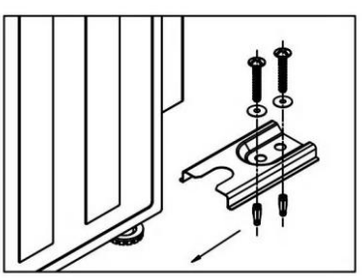
Hinweis: Wenn der Herd einmal verlegt wird, muss die Kippschutzhalterung entfernt und am neuen Standort installiert werden.

HALTERUNG

Die Kippschutzhalterung kann entweder am linken oder am rechten Hinterbein installiert werden, indem Sie die folgenden Anweisungen befolgen.

1. Platzieren Sie die Kippschutzhalterung dort auf dem Boden, wo der Herd installiert werden soll.
2. Markieren Sie die Positionen der beiden Löcher im Kippschutz Halterung.
3. Bohren Sie mit einem 5/16-Zoll -Steinbohrer ein Loch in den Boden und setzen Sie den mitgelieferten Kunststoffdübel ein.
4. Befestigen Sie die Halterung mit den mitgelieferten Schrauben am Boden.
5. Schieben Sie den Herd in Position und achten Sie darauf, dass die Kippschutzhalterung wie in den folgenden Abbildungen über dem hinteren Fuß des Geräts positioniert ist.

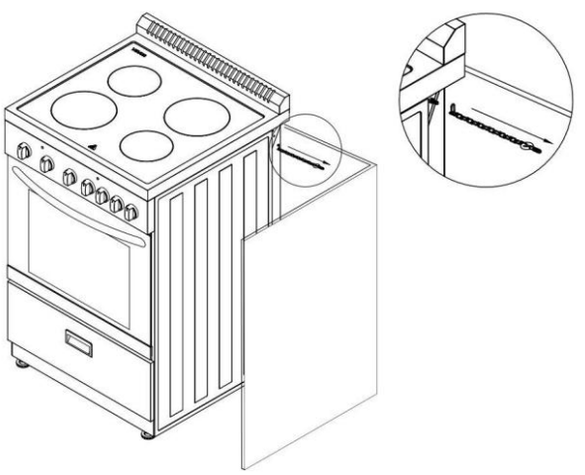




KETTE

Es gibt zwei Kippschutzketten, die auf beiden Seiten des Geräts angebracht werden sollten.

1. Schrauben Sie die Ketten auf beiden Seiten des Gerätestandorts in die Wände.
2. Befestigen Sie die anderen Enden der Ketten mit einer Schraube und einer Kontermutter an den Seiten des Geräts.



WARNUNG

ERSTICKUNGSGEFAHR UND EINFANGGEFAHR FÜR KINDER

Um zu verhindern, dass Kinder eingeschlossen werden, treffen Sie bitte die folgenden Vorsichtsmaßnahmen, bevor Sie das Gerät wegwerfen:

• Entfernen Sie die Backofentür vollständig. •
Erlauben Sie Kindern niemals, den Elektroherd zu bedienen, damit zu spielen oder darin zu krabbeln.

BEACHTEN SIE DIESE ANLEITUNG!

Eine ichtige Sicherheitsinformation

LESEN UND BEFOLGEN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE

HINWEIS • VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme dieses Herdes sind die Heizelemente mit einer Schutzschicht versehen, die vor dem Gebrauch abgebrannt werden muss. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Öffnen Sie die Backofentür und stellen Sie die Temperatur Steuerknopf auf 450 °F.
- Drehen Sie den Funktionswähler auf die Backfunktion Heizelement und Grillelement separat etwa *15* Minuten lang.
- Während dieser Zeit ist auf ausreichende Belüftung zu achten.

Die Brenner haben außerdem eine Schutzschicht, die vor dem Gebrauch abgebrannt werden muss. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Stellen Sie den Brennerwähler für 5 Minuten auf die maximale Einstellung.
- Während dieser Zeit ist auf ausreichende Belüftung zu achten.
- Schalten Sie die Brenner nach *5* Minuten aus und lassen Sie sie vollständig abkühlen.

GEFAHR - FETTBRÄNDE

Im Brandfall niemals einen brennenden Topf oder eine brennende Pfanne anfassen. Schalten Sie den Brenner aus, wenn dies gefahrlos möglich ist. Löschen Sie das Feuer mit einem Trockenchemikalien- oder Schaumlöscher.

Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser. Wasser verteilt das Fett und löscht den Brand nicht.
Ersticken Sie das Feuer mit einem dicht schließenden Topfdeckel, einem Backblech oder einem flachen Tablett oder verwenden Sie einen chemischen Feuerlöscher oder Schaumlöscher.

Wenn während des Backens ein Feuer im Ofen ausbricht, ersticken Sie das Feuer, indem Sie die Ofentür schließen und den Ofen ausschalten oder einen Trockenchemikalien- oder Schaumlöscher verwenden.

GEFAHR - BRANDGEFAHR

- Es wird empfohlen, dieses Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen, der nicht mit anderen Geräten geteilt wird.
- Reinigen Sie Geräteteile niemals mit brennbaren Flüssigkeiten. Diese Dämpfe können Brand- oder Explosionsgefahr verursachen. Verwenden oder lagern Sie niemals Benzin oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten im oder in der Nähe dieses Geräts. Andernfalls besteht Brand- oder Explosionsgefahr.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung dieses Geräts den Netzstecker. Andernfalls kann es zu einem Stromschlag oder zum Tod kommen.
- Versuchen Sie nicht, Teile Ihres Geräts selbst zu reparieren oder auszutauschen, es sei denn, dies wird in dieser Anleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten einem qualifizierten Servicetechniker überlassen werden.
- Zu Ihrer Sicherheit sollte dieses Gerät niemals als Wärmequelle oder als Raumheizgerät verwendet werden. Die Kochfelder sollten nicht ohne geeignetes Kochgeschirr betrieben werden.
- Alle Öffnungen in der Wand hinter dem Gerät und im Boden unter dem Gerät müssen abgedichtet werden.
- Halten Sie den Bereich um das Gerät sauber und frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen.
- Blockieren Sie nicht den Luftstrom um das Gerät.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten immer von der Stromversorgung.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!

Wichtige Sicherheitsinformationen

LESEN UND BEFOLGEN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE

ALLGEMEINE SICHERHEITSANFORDERUNGEN

Stellen Sie sicher, dass das Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.

Kinder dürfen sich nicht unbeaufsichtigt im Betriebsbereich des Geräts aufhalten. Erlauben Sie Kindern niemals, auf dem Gerät zu sitzen oder zu stehen.

Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sind, in Schränken über einem Herd oder auf der Rückwand eines Herdes auf. Kinder, die auf den Herd klettern, um an Gegenstände zu gelangen, könnten schwer verletzt werden.

Um die Gefahr von Verbrennungen oder Bränden durch das Greifen über erhitzte Oberflächengeräte auszuschließen, sollte die Verwendung von Stauraumschränken über den Oberflächengeräten vermieden werden.

Wenn Stauraum in Schränken vorhanden sein soll, kann das Risiko durch die Installation eines Dunstabzugshaube verringert werden, die horizontal mindestens 12,7 cm (5 Zoll) über den Boden der Schränke hinausragt.

Während der Verwendung des Geräts sollten Sie niemals locker sitzende oder hängende Kleidungsstücke tragen.

Verwenden Sie nur trockene Topflappen. Feuchte oder nasse Topflappen auf heißen Oberflächen können zu Verbrennungen durch Dampf führen. Lassen Sie den Topflappen keine heißen Heizelemente berühren. Verwenden Sie kein Handtuch oder andere dicke Tücher.

Bei einem Stromausfall eines Elektrokochfelds, während ein Kochfeld eingeschaltet ist, schaltet sich das Kochfeld wieder ein, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist. Werden bei einem Stromausfall nicht alle Kochfeldknöpfe auf die Position „AUS“ gestellt, kann dies zur Entzündung von Gegenständen auf oder in der Nähe des Kochfelds und damit zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

Um Verbrennungen oder Stromschläge zu vermeiden, achten Sie immer darauf, dass die Bedienelemente aller Oberflächenelemente auf der Position „AUS“ stehen und dass die ÿII-Spulen abgekühlt sind, bevor Sie versuchen, ein Kochelement mit Spule anzuheben oder zu entfernen.

Dieser Herd ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen im Haushalt konzipiert und hergestellt. Er ist nicht für den Einsatz außerhalb des häuslichen Bereichs geeignet und sollte daher nicht in gewerblichen Umgebungen verwendet werden. Die Garantie erlischt bei Verwendung außerhalb des häuslichen Bereichs.

BERÜHREN SIE KEINE HEIZELEMENTE ODER GEBIETE IN IHRER NÄHE

Heizelemente an der Oberfläche oder im Inneren des Geräts können heiß sein, auch wenn sie dunkel sind. Bereiche in der Nähe der Heizelemente können so heiß werden, dass Verbrennungen entstehen. Berühren Sie während und nach dem Gebrauch die Heizelemente oder Bereiche in deren Nähe nicht und lassen Sie Kleidung oder andere brennbare Materialien erst dann mit ihnen in Berührung kommen, wenn sie ausreichend abgekühlt sind. Oberflächen des Geräts können so heiß werden, dass Verbrennungen entstehen, darunter die Lüftungsöffnungen des Backofens und die Oberflächen in deren Nähe sowie Backofentüren und -fenster.

WARNUNG

Um Verbrennungsgefahr zu vermeiden, bewegen Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist. Um das Verletzungsrisiko durch Umkippen des Geräts zu verringern, überprüfen Sie, ob das Gerät nach der Rückkehr in die ursprüngliche Einbauposition wieder in die dafür vorgesehene Kippschutzvorrichtung eingebaut ist.

WARNUNG

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Personen- oder Sachschäden ab, die durch falsche oder unsachgemäße Verwendung des Sortiments entstehen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!

Wichtige Sicherheitsinformationen

LESEN UND BEFOLGEN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE

SICHERHEITSANFORDERUNGEN AN KOCHFELDER

Verwenden Sie die richtige Topfgröße. Dieses Gerät verfügt über vier Brenner unterschiedlicher Größe. Wählen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, der groß genug ist, um die Oberfläche des Heizelements abzudecken. Bei Verwendung von zu kleinem Kochgeschirr besteht ein direkter Kontakt mit dem Heizelement, was zu Entzündungen der Kleidung führen kann. Das richtige Verhältnis des Kochgeschirrs zum Brenner verbessert ebenfalls die Effizienz.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Überkochen führt zu Rauchentwicklung und verschüttetes Fett kann sich entzünden.

Lassen Sie Öl beim Frittieren niemals unbeaufsichtigt. Wenn es über den Rauchpunkt hinaus erhitzt wird, kann sich das Öl entzünden und einen Brand verursachen, der sich auf umliegende Schränke ausbreiten kann. Verwenden Sie nach Möglichkeit ein Frittierthermometer, um die Öltemperatur zu überwachen.

Um ein Überlaufen des Öls und Feuer zu vermeiden, verwenden Sie beim Braten in flachen Pfannen nur die minimale Ölmenge und vermeiden Sie das Garen von Tiefkühlkost mit übermäßig viel Eis.

Stellen Sie sicher, dass Reflektor- oder Tropfschalen vorhanden sind. Andernfalls können beim Kochen die darunterliegenden Kabel oder Komponenten beschädigt werden.

Nur bestimmte Arten von Glas, Keramik, Steingut oder anderen glasierten Kochutensilien sind für den Einsatz auf dem Herd geeignet, ohne bei plötzlichen Temperaturschwankungen zu zerbrechen.

Um das Risiko von Verbrennungen, der Entzündung brennbarer Materialien und des Verschüttens durch unbeabsichtigten Kontakt zu verringern, sollte der Griff eines Küchenutensils so positioniert sein, dass er nach innen zeigt und nicht über benachbarte Brenner hinausragt.

Abnehmbare Heizelemente sollten niemals in Wasser getaucht werden.

Kochen Sie nicht auf einer defekten Kochplatte. Sollte die Kochplatte brechen, können Reinigungslösungen und verschüttete Flüssigkeiten in die beschädigte Kochplatte eindringen und einen Stromschlag verursachen. Kontaktieren Sie umgehend einen qualifizierten Techniker.

SICHERHEITSANFORDERUNGEN AN BACKÖFEN

Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft oder Dampf entweichen, bevor Sie Lebensmittel entnehmen oder hineinlegen.

Erhitzen Sie keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter. Druckaufbau kann zum Bersten des Behälters und zu Verletzungen führen.

Halten Sie die Ofenlüftung frei.

Platzieren Sie die Ofenroste immer an der gewünschten Stelle, solange der Backofen abgekühlt ist. Wenn der Rost bei heißem Backofen bewegt werden muss, achten Sie darauf, dass der Topflappen nicht mit dem heißen Heizelement im Backofen in Berührung kommt.

Benutzen Sie den Backofen nicht, wenn sich während des Betriebs ein glühender Fleck am Heizelement bildet oder andere Anzeichen oder Schäden auftreten. Ein glühender Fleck weist darauf hin, dass das Heizelement möglicherweise defekt ist und Verbrennungs-, Brand- oder Stromschlaggefahr besteht. Schalten Sie den Backofen sofort aus und lassen Sie das Heizelement von einem qualifizierten Servicetechniker austauschen.

Legen Sie die Ofenwände, Roste oder Brennerschalen nicht mit Aluminiumfolie aus.

Stellen Sie keine Roste, Pfannen, Backbleche, Grillplatten oder andere Kochutensilien auf den Boden des Backofens. Stellen Sie diese immer auf einen Rost.

Reinigen Sie den Backofen niemals mit einem Hochdruck-Dampfreinigungsgerät.

Lassen Sie nichts auf der Ofenlüftung liegen.
Decken Sie die Entlüftungsöffnung des Ofens niemals mit Aluminiumfolie oder einem anderen Material ab.

Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Heizen oder Heizen von Räumen.

Wartung durch den Benutzer - Reparieren oder ersetzen Sie keine Geräteteile, es sei denn, dies wird ausdrücklich in der Anleitung empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Lagerung im oder am Gerät - Brennbare Materialien sollten nicht in einem Ofen oder in der Nähe von Oberflächen gelagert werden

Einheiten.

BEACHTEN SIE DIESE ANWEISUNGEN!

Wichtige Sicherheitsinformationen

LESEN UND BEFOLGEN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE

VOR DEM ANFANG

Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und stellen Sie sicher, dass der Ofen, das Kochfeld oder die Struktur nicht beschädigt sind und dass sich die Ofentür ordnungsgemäß öffnen und schließen lässt. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial wie Plastiktüten, Styropor, Verpackungsgurte usw. Bewahren Sie Verpackungsmaterial stets außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um mögliche schwere Verletzungen zu vermeiden. Das Sortiment wurde gründlich auf sicheren und effizienten Betrieb geprüft. Wie bei jedem Gerät müssen jedoch bestimmte Installations- und Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, um einen sicheren und zufriedenstellenden Betrieb zu gewährleisten.

Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

Die Installation dieses Geräts erfordert grundlegende mechanische Fähigkeiten und dauert etwa 1 bis 3 Stunden.

Die ordnungsgemäße Installation liegt in der Verantwortung des Installateurs. Produktfehler aufgrund unsachgemäßer Installation sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

Schalten Sie vor Beginn der Installation den Strom am Servicepanel ab und verriegeln Sie die Trennvorrichtung, um ein versehentliches Wiedereinschalten zu verhindern. Falls die Trennvorrichtung nicht verriegelt werden kann, befestigen Sie eine Warnvorrichtung, z. B. ein Schild, sicher am Servicepanel.

ERDUNGSANWEISUNGEN

Dieses Gerät muss geerdet werden. Die Erdung verringert das Risiko eines Stromschlags, da sie eine Ableitung für den Stromfluss bietet.

Dieses Gerät verfügt über ein Netzkabel mit Erdungsdraht und vierpoligem Stecker. Das Netzkabel muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen werden. Eine zweipolige Steckdose muss durch eine geerdete vierpolige Steckdose ersetzt werden. Das Typenschild gibt die Spannung und Frequenz an, für die das Gerät ausgelegt ist.

WARNUNG – Bei unsachgemäßer Verwendung des Erdungssteckers besteht Stromschlaggefahr. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, wenn Sie die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstehen oder Zweifel an der ordnungsgemäßen Erdung des Geräts bestehen.

Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel oder Adapter an und schließen Sie es nicht zusammen mit einem anderen Gerät an dieselbe Steckdose an.

Das Netzkabel nicht spleißen. Den Erdungsstift auf keinen Fall vom Netzkabel abschneiden oder entfernen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Hinweis: Durch das Ausschalten des Geräts wird das Gerät nicht von der Stromversorgung getrennt.

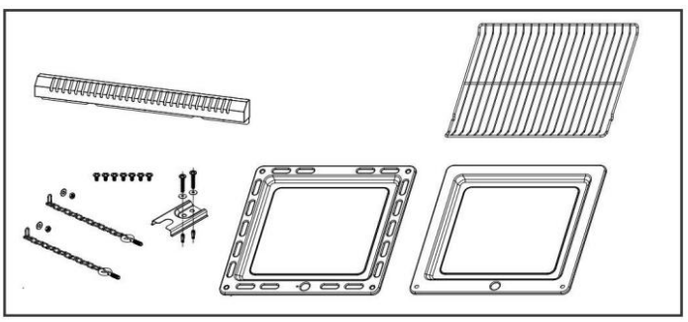
Es wird empfohlen, das Netzkabel und den Stecker parallel zum Boden zu verlegen, sodass die Cora parallel zum Boden verläuft.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!

INSTALLATIONSANLEITUNG

ZUBEHÖR

1. Kippschutzhalterung (1 Satz)
2. Kippschutzkette (2 Sätze)
3. Ofenroste (x1)
4. Ofenblech (x1)
5. Krümelschublade für den Backofen (x1)
6. Schrauben (x7)

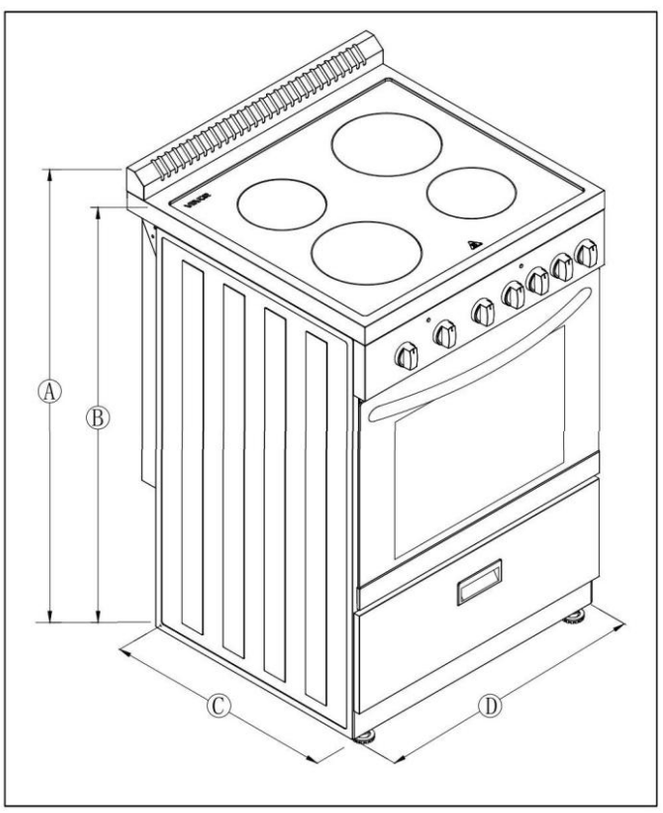


ABMESSUNGEN

Die Abmessungen dieses Geräts sind:

24 Zoll

1. A: 38,0 Zoll (965 mm)
   B: 36,1 Zoll (916 mm)
   C: 25,2 Zoll (641 mm)
   T: 23,4 Zoll (595 mm)

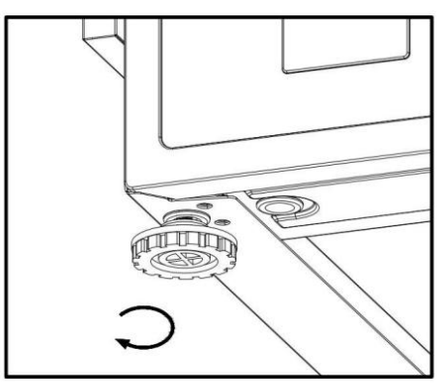


Es liegt in der Verantwortung des Installateurs, die im Handbuch angegebenen Installationsabstände einzuhalten. Die Mindestmaße und Abstände der Schranköffnungen müssen eingehalten werden. Zwischen der Kochfläche des Geräts und der horizontalen Fläche über dem Kochfeld müssen die Mindestabstände eingehalten werden.

30 Zoll (65 cm) ist der Mindestabstand zwischen der Oberseite der Kochfläche und der Unterseite eines ungeschützten Holz- oder Metallschranks.

NIVELLIERUNGSANWEISUNGEN

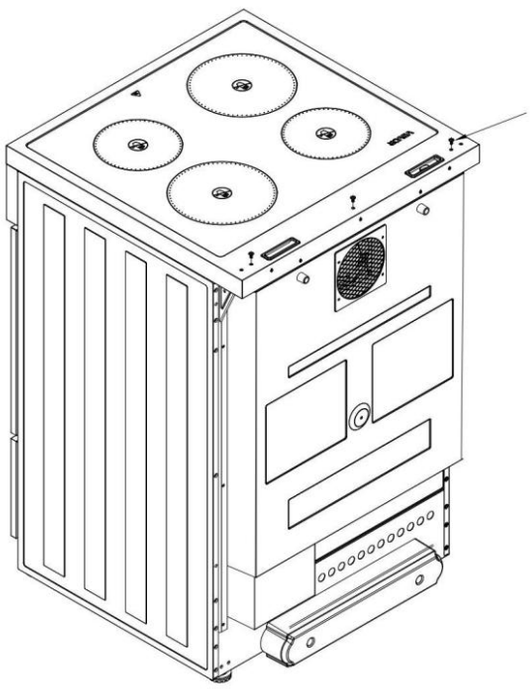
Für einen sicheren und ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät waagerecht stehen. An den Ecken der Geräteunterseite befinden sich vier Nivellierfüße. Stellen Sie die Nivellierfüße so ein, dass das Gerät waagerecht steht. Verwenden Sie zur Überprüfung eine Wasserwaage.



INSTALLATIONSANLEITUNG

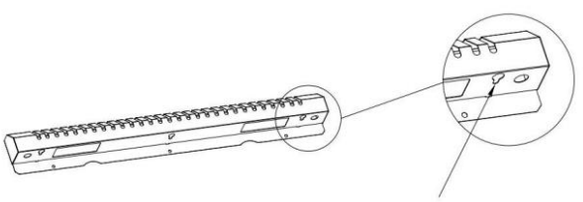
BACKGUARD-INS1ALLATION

Der Rückschutz dient als Wärmeabzug für den Ofen und muss vor der Verwendung des Geräts installiert werden.

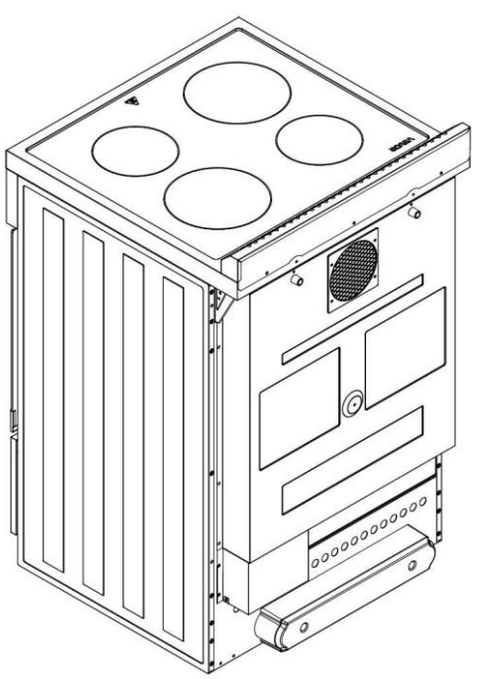


1. Schematische Darstellung ohne installierten Rückenschutz.

2. Werkseitig wurden die drei ST4*1 2-Schrauben in die entsprechenden Schraubenlöcher eingespannt, die Schrauben bis zum Ende unverschlossen gelassen und eine Höhe von 3-4 mm freigelassen.



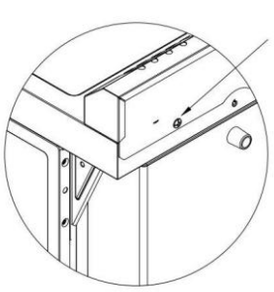
3. Die Markierung ist das Hebeloch des Rückenschutzes.



4. Setzen Sie den Rückenschutz vertikal auf die Arbeitstischplatte, und das Loch mit dem größeren Kürbisloch ist mit der entriegelten Schraube abgestimmt.

5. Nachdem der Rückenschutz horizontal platziert wurde, drücken Sie ihn nach vorne und richten Sie das kleinere Loch des Kürbislochs zur Positionierung auf die Schraube aus.

6. Befestigen Sie den Rückenschutz mit drei Schrauben auf der Rückseite.



BEDIENUNGSANLEITUNG

OBERFLÄCHEN-KOCHEN-STEUERUNG

Die Oberflächenheizelemente des Geräts sind für verschiedene Heizstufen ausgelegt. HI steht für die höchste Stufe. LO steht für die niedrigste Stufe.

Das Umschalten auf eine höhere Hitzeeinstellung erfolgt schneller als das Umschalten auf eine niedrigere Hitzeeinstellung, da es einige Zeit dauert, bis die Hitze entwichen ist.

Um den Oberflächenbrenner zu verwenden, drücken Sie den Bedienknopf hinein und drehen Sie ihn auf die gewünschte Einstellung. Der Knopf muss nur gedrückt werden, wenn er aus der Position „OKF“ heraus bewegt wird . In jeder anderen Position als „OFF“ kann der Knopf gedreht werden, ohne ihn hineinzudrücken.

Stellen Sie sicher, dass das Heizelement nach dem Garen ausgeschaltet wird. Eine Kontrollleuchte leuchtet, wenn ein Heizelement eingeschaltet ist.

Verwenden Sie mittelschweres oder schweres Kochgeschirr. Aluminiumkochgeschirr leitet Wärme besser als andere Metalle. Gusseisen und beschichtetes Gusseisenkochgeschirr nimmt die Wärme nur langsam auf, gart aber bei niedriger oder mittlerer Hitzeeinstellung im Allgemeinen gleichmäßig. Stahlpfannen können ungleichmäßig garen, wenn sie nicht mit anderen Metallen kombiniert werden.

Überfüllen Sie das Kochgeschirr nicht mit Fett, da dieses beim Einfüllen der Speisen überlaufen kann. Gefrorene Speisen brodeln stark. Achten Sie beim Braten von Lebensmitteln bei hohen Temperaturen darauf, dass sich kein Fett auf Herd und Dunstabzugshaube ansammelt.

Um beim Kochen möglichst viel Energie zu sparen, sollten Töpfe einen flachen Boden, gerade Seitenwände und dicht schließende Deckel haben. Passen Sie die Größe des Topfes an die Größe der Kochfläche an. Ein Topf, der mehr als 2,5 cm über den Rand der Fettpfanne hinausragt, staut die Hitze, was zu feinen Haarrissen auf Porzellan und zu Verfärbungen von Blau bis Dunkelgrau auf Chrom-Fettpfannen führt.

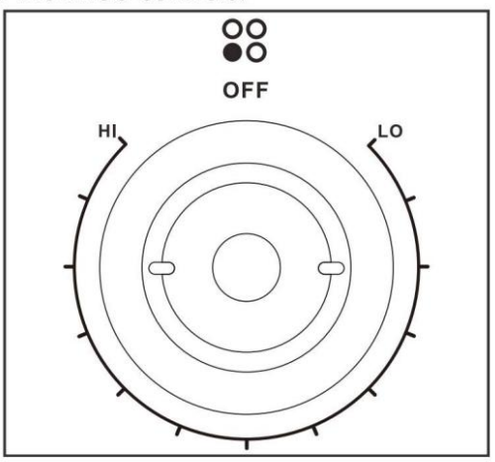
Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten mit einem feuchten Tuch ab, sobald sie abgekühlt sind. Stellen Sie sicher, dass der Bedienknopf auf AUS steht.

Stellen Sie niemals einen leeren oder leergekochten Topf auf eine heiße Kochfläche. Der Topf könnte überhitzen und den Topf oder die Geräteoberfläche beschädigen. Stellen Sie immer sicher, dass alle Bedienknöpfe auf AUS stehen und die Kontrollleuchten ausgeschaltet sind, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

OBERFLÄCHENKNOPF

Lassen Sie Lebensmittel beim Kochen niemals unbeaufsichtigt. Überkochendes Wasser kann zu Rauchbildung führen. Übergelaufenes Fett kann Feuer fangen.

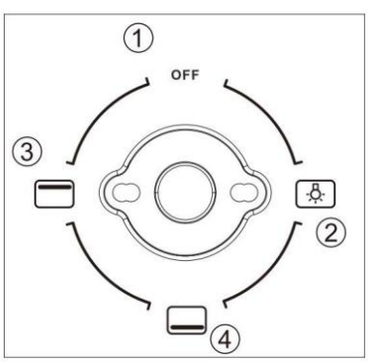
Beachten Sie, dass das Symbol über dem Knopf angibt,
burner the knob controls.



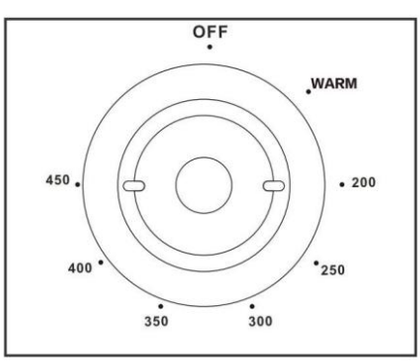
BACKOFEN-KOCHBEDIENELEMENTE

Der Backofen verfügt über vier verfügbare Funktionen, die mit dem Funktionswahlknopf eingestellt werden können.

F
1. VON
2. Licht ^il
3. Bruder
4. Zurück zu



Mit dem Backofenknopf wird die Backofentemperatur eingestellt. Er ist in 50-Grad-Schritten von 200 °F bis 450 °F markiert.



k
btnoh zu
T > zu Und

Um den Ofen zu benutzen, drehen Sie den Funktionswähler „Backen“ und stellen Sie mit dem Ofentemperaturknopf die gewünschte Backtemperatur ein.

BEDIENUNGSANLEITUNG

BACKEN UND BRATEN IM OFEN

1. Die Roste in den Backofen schieben. Wenn Sie gleichzeitig auf zwei Rosten backen, sollten Sie die Bleche versetzt platzieren, um eine optimale Wärmezirkulation zu gewährleisten.

2. Schließen Sie die Backofentür. Drehen Sie den Funktionswähler Drehknopf zum Backen. Drehen Sie den Backofentemperaturknopf auf die gewünschte Temperatur.

3. Lassen Sie den Backofen bei Bedarf vorheizen.

4. Legen Sie das Essen in die Mitte des Ofenrosts. Lassen Sie zwischen dem Ende der Pfanne und der Ofenwand oder angrenzenden Pfannen mindestens 2 Zoll Platz.

5. Kontrollieren Sie das Essen regelmäßig. Nehmen Sie es nach dem Garen heraus und stellen Sie sicher, dass der Backofen ausgeschaltet ist.

TIPPS ZUM BACKEN UND BRATEN

- Befolgen Sie ein erprobtes Rezept und messen Sie die Zutaten sorgfältig ab. Wenn Sie eine Fertigmischung verwenden, befolgen Sie die Anweisungen auf dem Etikett.

- Öffnen Sie die Backofentür nicht während des Backens oder Braten. Es geht Wärme verloren und die Garzeit muss möglicherweise verlängert werden. Wenn Sie die Tür öffnen müssen, öffnen Sie sie einen Spalt und schließen Sie sie so schnell wie möglich.

- Braten ist Garen mit trockener Hitze. Zartes Fleisch Geflügel kann offen gebraten werden. Die Brattemperatur sollte niedrig und gleichmäßig sein, um Spritzer zu minimieren. Beim Braten ist es nicht notwendig, das Fleisch anzubraten, zu begießen, abzudecken oder mit Acfa-Wasser zu übergießen.

- Gefrorene Fleischbraten können ohne Auftauen gegart werden, rechnen Sie jedoch mit 10 bis 25 Minuten zusätzlicher Zeit pro Pfund Fleisch (10 Minuten pro Pfund für Braten unter 5 Pfund, mehr Zeit für größere Braten).

- Tauen Sie gefrorenes Geflügel vor dem Braten auf, um sicherzustellen gleichmäßiges Garen. Einige handelsübliche Tiefkühlgeflügelsorten können ohne Auftauen erfolgreich gegart werden. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.

Grillen im Ofen

Beim Grillen werden Speisen durch intensive Strahlungswärme der oberen Heizplatte im Backofen gegart. Die meisten Fischsorten und zarten Fleischstücke können gegrillt werden. Befolgen Sie diese Schritte, um Spritzer und Rauchbildung zu minimieren.

1. Wenn das Fleisch Fett oder Knorpel am Rand hat, Schneiden Sie im Abstand von etwa 2 cm vertikale Schnitte durch beide . Falls gewünscht, kann das Fett entfernt werden, sodass eine etwa 3 mm dicke Schicht übrig bleibt.

2. Legen Sie das Fleisch auf einen Grillrost in einer dafür vorgesehenen Grillpfanne. Verwenden Sie den Rost immer so, dass das Fleisch in die Pfanne tropft; sonst kann der Fleischsaft so heiß werden, dass er Feuer fängt.

3. Für eine optimale Grillleistung platzieren Sie den Rost in einer der beiden oberen Positionen.

4. Legen Sie das Essen in den Ofen und schließen Sie die Tür. Grillen Sie immer bei geschlossener Tür.

5. Drehen Sie den Backofenfunktionswahlschalter auf BROIL.

6. Drehen Sie den Backofentemperaturknopf auf die gewünschte Gartemperatur.

7. Während des Grillens können die Speisen bei Bedarf gewendet werden. Seien Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig, da heiße Luft oder Dampf entstehen kann.

8. Stellen Sie sicher, dass Sie den Ofentemperaturregler auf AUS stellen, sobald der Grillvorgang abgeschlossen ist.

TIPPS ZUM GRILLEN

- Marinieren Sie Fleisch oder Hühnchen nach Wunsch vor dem Grillen oder bestreichen Sie es in den letzten 5–10 Minuten der Garzeit mit Barbecue-Sauce.

- Achten Sie beim Anrichten von Speisen auf einer Pfanne darauf, dass kein Fett über den Rand hängt, da das tropfende Fett beim Backen den Ofen verschmutzen kann.

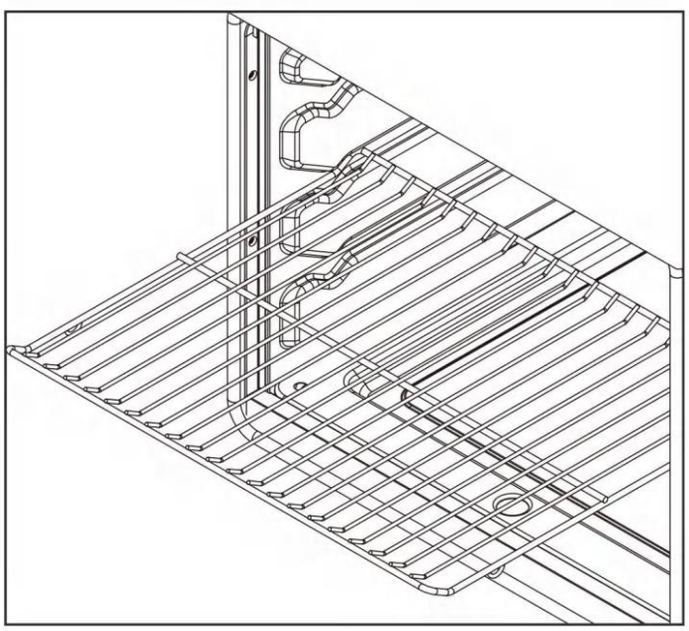
BEDIENUNGSANLEITUNG

BACKOFENROSTE

Um die Roste aus dem Backofen zu nehmen, ziehen Sie den Rost • nach außen, kippen Sie das vordere Ende nach oben und ziehen Sie ihn heraus.

Um die Regale wieder einzusetzen, legen Sie das Regal auf die Halterung • mit den Arretierungen nach oben und zur Rückseite des den Backofen. Kippen Sie die Vorderseite nach oben und schieben Sie den Rost in Richtung an der Rückseite des Ofens, bis es über die Beule hinausgeht die Einschubträger, senken Sie dann die Vorderseite des • Einschubs ab und schieben Sie ihn ganz in den Backofen.

The oven has three different shelf support positions to accommodate different cooking requirements.



REGALPOSITIONEN

Die meisten Backvorgänge erfolgen auf der zweiten oder dritten Schiene Position vom Boden des Ofens.

Beim Backen mehrerer Speisen verwenden Sie zwei Einschübe auf der zweiten und dritten Einschubebene. Stützen vom Boden des Ofens.

Backen Sie Anqel Food-Kuchen auf der ersten Einschubebene vom Boden des Ofens.

- Das Rösten erfolgt üblicherweise auf der untersten Schiene Position.

Temperaturumrechnungen

Fahrenheit	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550	
Celsius	60	65	75	95			120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

Kochgeschirr-Tipps

Die physikalischen Eigenschaften von Töpfen und Pfannen beeinflussen die Leistung jedes Kochsystems. Daher muss der Schwerpunkt auf die Wahl des richtigen Kochgeschirrs gelegt werden.

• Verwenden Sie Kochgefäße mit flachem Boden und dicht schließenden Deckeln, um Energie zu sparen und die Kochzeit.

• Nur bestimmte Arten von Glas, Glas/Keramik, Keramik, Steingut oder anderen glasierten Utensilien sind für Kochfelder geeignet.

• Die Topfgröße sollte der Heizelementgröße entsprechen. Ein etwas größerer Topf deckt das gesamte Heizelement ab und verhindert, dass Überläufe die Heizfläche berühren und einbrennen. Die Verwendung eines kleineren Topfes als das Heizelement ist Energieverschwendung.

• Um Spritzer zu vermeiden und die Effizienz zu maximieren, sollten die Pfannenböden vor dem mit den Elementen in Kontakt kommen.

• Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten mit einem feuchten Tuch von den Elementen ab, sobald diese abgekühlt sind.

Sparen Sie Reinigungszeit, da Sie sie später reinigen müssen. Stellen Sie sicher, dass die Steuerung ausgeschaltet ist.

Bleibt ein Kochfeld länger rot, ist der Topfboden nicht eben genug oder zu klein für das Kochfeld. Die Verwendung falscher Kochutensilien kann zu Schäden am Kochfeld, der Kochfläche, der Verkabelung und den umliegenden Bereichen führen. Um Schäden zu vermeiden, verwenden Sie das richtige Kochutensil, starten Sie den Kochvorgang auf Position „HI“ und drehen Sie den Regler herunter, um weiterzukochen.

Lassen Sie niemals leere oder trockengekochte Utensilien auf einer heißen Kücheneinheit liegen. Die Utensilien könnten überhitzen und dadurch die Kücheneinheit oder die Kücheneinheit beschädigen.

Achten Sie immer darauf, dass alle Bedienknöpfe auf der Position „OFF“ stehen und die Kontrollleuchten AUS sind, wenn Sie nicht kochen.

EINE WARNUNG

Achten Sie darauf, dass die Griffe des Kochgeschirrs nicht über den Herdrand hinausragen, um ein versehentliches Umstoßen zu vermeiden. Auch für Kinder wird dadurch der Zugang zu den Kochtöpfen/Pfannen erschwert.

Elektrischer Anschluss

EINE WARNUNG

Bei unsachgemäßer Erdung besteht Stromschlaggefahr. Lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel von einem autorisierten Kundendienst austauschen.

- Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker gemäß dem National Electrical Code ordnungsgemäß installiert und geerdet werden

  ANSI/NFPA Nr. 70 (neueste Ausgabe) und lokale Anforderungen der Elektrovorschriften. Die Installation sollte von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden.

- Der Bereich kann mittels dauerhafter „Festverdrahtung“ oder „Netzkabel-Kit“ angeschlossen werden. Das Netzkabel wird für den US-Markt nicht mitgeliefert, ist aber bei Ihrem örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmen erhältlich.

- Verwenden Sie nur 3-Leiter oder 4-Leiter UL-zertifiziertes Anschlusskabel mit 40 Ampere, 8 AWG und einer Mindestspannung von 250 V. Diese Kabel können mit Zugentlastung oder Rohrverbinder geliefert werden.

- Der Herd muss mit dem richtige elektrische Spannung und Frequenz wie auf dem Typenschild angegeben.

- Der Herd kann über ein flexibles, gepanzertes oder nichtmetallisch ummanteltes Kupferkabel (mit Erdungsdraht) direkt an den Sicherungskasten angeschlossen werden. Lassen Sie 60 bis 90 cm Spielraum in der Leitung, damit diese im Wartungsfall verschoben werden kann.

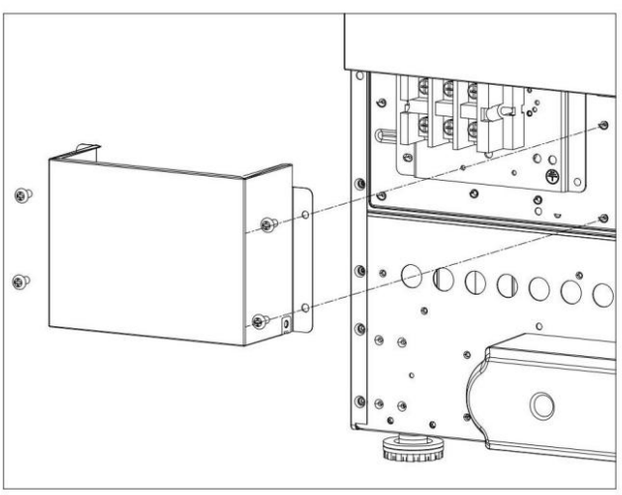
- Aus Sicherheitsgründen muss der Herd ordnungsgemäß geerdet sein.

- Entfernen Sie die Haussicherung oder öffnen Sie den Leistungsschalter, bevor Sie mit der Installation beginnen.

- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Sie können das Gerät nicht selbst reparieren, es sei denn, die Reparatur ist zulässig und die verwendeten Teile werden vom Hersteller empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

- Um die Möglichkeit eines Stromschlags zu minimieren, Trennen Sie dieses Gerät von der Wechselstromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

HINWEIS: Durch das Ausschalten wird das Gerät nicht von der Stromversorgung getrennt. Wir empfehlen, die Wartung Ihres Geräts einem qualifizierten Techniker zu überlassen.



ANWEISUNGEN

Installation des 3-adrigen Netzkabels

• Entfernen Sie die Zugangsplatte des Klemmenblocks

die Rückseite des Herdes durch Entfernen der Befestigung schrauben.

• Lösen Sie die Schrauben, die die Zugentlastung befestigen Halterung.

• Führen Sie alle 3 Netzkabel (LI, L2, Erdung) durch die Halterung.

• Lösen Sie die Muttern und Unterlegscheiben der beiden Stromkabelklemmen (LI, L2) am Klemmenblock.
Verdrahten Sie die Klemmen in den Klemmenblock wie gezeigt, und ziehen Sie dann die Muttern fest.

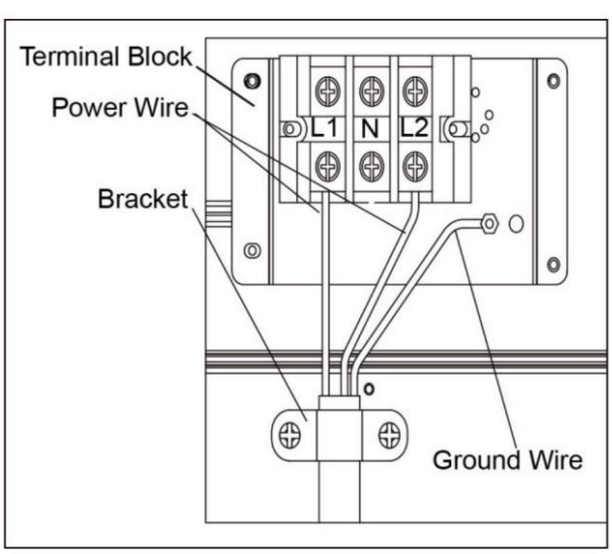
• Lösen Sie die Erdungsmutter und den Stecker, Erdung Drahtklemme wie gezeigt in die Mutter ein. Dann ziehen Sie die Mutter fest.

• Ziehen Sie die Schrauben der Halterung fest, wenn alle Kabel sind eingesteckt und gesichert.

• Montieren Sie die Zugangsplatte des Klemmenblocks.

HINWEIS: Der Neutralleiter bzw. Erdungsleiter des Netzkabels muss an die ERDUNGSMUTTER angeschlossen werden.

Die Stromleitungen müssen an LI und L2 angeschlossen werden.



Installation des 4-adrigen Netzkabels

• Entfernen Sie die Zugangsplatte des Klemmenblocks

die Rückseite des Herdes durch Entfernen der Befestigung schrauben.

• Lösen Sie die Schrauben, die die Zugentlastung befestigen Halterung.

• Führen Sie alle 4 Netzkabel (LI, L2, N, Erdung) durch die Halterung.

• Lösen Sie die 3 Netzkabelklemmen (LI L2,N) Muttern und Unterlegscheiben am Klemmenblock

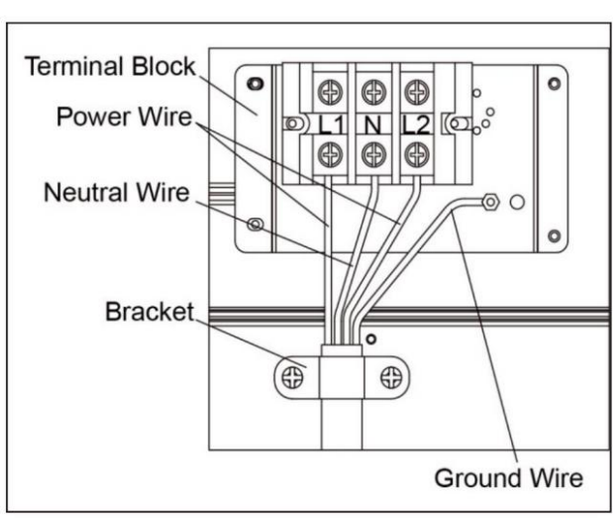
• Stecken Sie die 3 Kabelklemmen wie gezeigt in den Klemmenblock und ziehen Sie dann die Muttern fest.

• Lösen Sie die Erdungsmutter und stecken Sie den Erdungsstecker Drahtklemme wie gezeigt in die Mutter ein. Dann ziehen Sie die Mutter fest.

• Ziehen Sie die Schrauben der Halterung fest, wenn alle Kabel sind eingesteckt und gesichert.

Montieren Sie die Zugangsplatte des Klemmenblocks.

HINWEIS: Der Neutralleiter des Netzkabels muss muss an den Neutralleiter angeschlossen werden, der sich im die Mitte des Klemmenblocks. Das Erdungskabel des Netzkabels muss mit der grünen Erdungsschraube am Rahmen des Bereichs befestigt werden. Die Stromkabel müssen an LI und L2 angeschlossen werden.



PFLEGE & WARTUNG

Innenraum des Porzellanofens

Bei richtiger Pflege behält die Emaille-Innenseite ihre Oberfläche viele Jahre lang.

Zur Reinigung des Innenraums können Wasser und Seife verwendet werden. Bei starken Spritzern oder Verschütten kann eine Reinigung mit einem milden Scheuermittel erforderlich sein.

Achten Sie darauf, dass keine stark säurehaltigen Flüssigkeiten wie Milch, Tomaten, Fruchtsäfte oder Kuchenfüllungen auf der Oberfläche verbleiben. Diese können auch nach der Reinigung matte Flecken hinterlassen.

Haushaltsammoniak kann die Reinigung erleichtern. Geben Sie eine halbe Tasse Ammoniak in eine flache Glaspfanne und lassen Sie diese über Nacht im kalten Ofen stehen. Die Ammoniakdämpfe lösen eingebranntes Fett und Speisereste.

Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung von Backofenreiniger-Sprühgeräten

Sprühen Sie keinen Backofenreiniger auf die elektrischen Bedienelemente und Schalter, da dies zu einem Kurzschluss und damit zu Funkenbildung oder Feuer führen kann.

Sprühen Sie Backofenreiniger nicht direkt auf die Heizelemente des Backofens.

Achten Sie darauf, dass kein Backofenreinigerfilm auf dem Temperatursensor verbleibt, da dies zu Fehlfunktionen des Backofens führen kann. Der Sensor befindet sich an der Rückseite des Backofens. Wischen Sie die Glühbirne nach jeder Backofenreinigung sorgfältig ab. Achten Sie darauf, den Sensor nicht zu verschieben, da eine Änderung seiner Position das Backergebnis beeinträchtigen kann.

Sprühen Sie keinen Backofenreiniger auf die Außenseite der Backofentür, die Griffe oder andere Außenflächen des Backofens, des Schranks oder lackierte Oberflächen. Der Reiniger kann diese Oberflächen beschädigen.

Backofenroste

Reinigen Sie die Regale mit einem Scheuermittel oder Stahlwolle. Spülen Sie die Regale anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch.

Backofen-Heizelemente

Reinigen Sie weder das Backelement noch das Grillelement. Eventuelle Speisereste verbrennen beim Erhitzen der Elemente.

Bedienknöpfe

Die Bedienknöpfe können zur einfacheren Reinigung abgenommen werden. Stellen Sie sicher, dass sich die Knöpfe in der Position „AUS“ befinden, und ziehen Sie sie dann zur Reinigung direkt von den Stielen ab.

Die Knöpfe können von Hand gereinigt werden. Stellen Sie sicher, dass die Innenseiten der Knöpfe trocken sind, bevor Sie sie wieder am Gerät anbringen.

Lackierte Oberflächen

Zu den lackierten Oberflächen zählen die Seiten, das Bedienfeld und die Tür. Reinigen Sie diese mit Wasser und Seife oder einer Essig-Wasser-Lösung.

Verwenden Sie auf lackierten Oberflächen keine handelsüblichen Backofenreiniger, Reinigungspulver, Stahlwolle oder scharfen Scheuermittel.

PFLEGE & WARTUNG

ABNEHMBARE OFENTÜR

Die Backofentür ist abnehmbar, jedoch schwer. Es wird empfohlen, sie von mindestens zwei Personen gemeinsam abnehmen zu lassen.

So entfernen Sie die Tür:

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.

2. Ziehen Sie die Scharnierverschlüsse auf beiden Seiten über die Scharnierhaken.

3. Fassen Sie die Tür an beiden Seiten fest an, heben Sie sie leicht an und ziehen Sie sie gerade aus dem Ofen heraus.

So ersetzen Sie die Tür:

1. Fassen Sie die Tür oben auf beiden Seiten fest an.

2. Setzen Sie die oberen und unteren Scharnierarme in die Ofenschlitze ein und setzen Sie sie ein.

3. Drücken Sie die Scharnierverschlüsse von den Scharnierhaken herunter.

4. Schließen Sie die Backofentür und prüfen Sie, ob sie ordnungsgemäß funktioniert. Sollte sie ungleichmäßig sitzen oder nicht vollständig schließen, entfernen Sie sie erneut und wiederholen Sie die Schritte zum Wiedereinsetzen.

Hinweis: Versuchen Sie nicht, die Tür zu schließen, bevor sie ordnungsgemäß installiert ist. Die Scharniere könnten beschädigt werden.

Herausnehmbare Aufbewahrungsschublade

Zum Reinigen der unteren Vorratsschublade ziehen Sie diese bis zum Anschlag heraus und heben sie anschließend nach oben ab.

Um die Aufbewahrungsschublade wieder in das Gerät einzusetzen, legen Sie den Boden auf die Seitenschienen und drücken Sie ihn nach innen.

Austausch der Ofenbeleuchtung

Wichtig: Bevor Sie die Backofenlampe austauschen, stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist. Andernfalls kann es zu einem Stromschlag oder Verbrennungen kommen.

Lassen Sie die Lichtabdeckung und die Glühbirne vor dem Austauschen unbedingt vollständig abkühlen.

Das Entfernen der Ofentür kann diesen Vorgang erleichtern.

So ersetzen Sie die Glühbirne:

1. Entfernen Sie die Schutzabdeckung der Leuchte. Entfernen Sie dabei keine Schrauben.

2. Berühren Sie die Glühbirne nicht mit einem nassen Tuch. Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine Geräteglühbirne, die für hohe Temperaturen geeignet ist und die gleichen Spezifikationen aufweist: 230 V, 60 Hz, 25 W, d9.

3. Bringen Sie die Schutzabdeckung wieder an.

GLAS TÜR FENSTER

Reinigen Sie die Außenseite des Glastürfensters mit einem Glasreiniger. Spülen und polieren Sie mit einem trockenen Tuch.

Vermeiden Sie Kratzer oder Stöße auf der Glasscheibe. Dies könnte zum Glasbruch führen.

Informa importanti sulla sicurezza

LEGGERE E SEGUIRE TUTTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA

ATTENZIONE - PERICOLO DI RIBALTAMENTO

• Un bambino o un adulto potrebbe ribaltare l'apparecchio e morire. •
Verificare che la staffa antiribaltamento sia stata installata correttamente sul pavimento. •
Assicurarsi che la staffa antiribaltamento venga riagganciata quando si sposta la cucina. • Non
utilizzare la cucina senza la staffa antiribaltamento in posizione e innestata. • Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare morte o gravi ustioni per bambini o adulti.

DISPOSITIVO ANTIRIBALTAMENTO

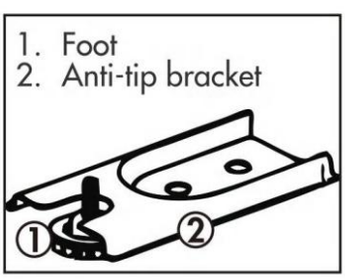
Per ridurre il rischio di ribaltamento della cucina dovuto a un utilizzo anomalo o a un caricamento non corretto della porta, è necessario installare un dispositivo antiribaltamento. Questo apparecchio è dotato di due diversi dispositivi antiribaltamento.

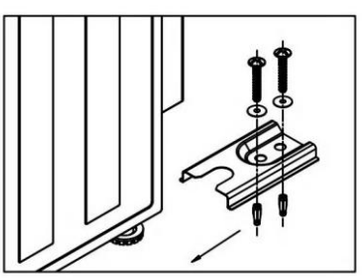
Nota: se la cucina dovesse essere spostata, la staffa antiribaltamento dovrà essere rimossa e installata nella nuova posizione.

STAFFA

La staffa antiribaltamento può essere installata sia sulla gamba posteriore sinistra che su quella destra seguendo le istruzioni riportate di seguito.

1. Posizionare la staffa antiribaltamento sul pavimento nel punto in cui verrà installata la cucina.
2. Segnare la posizione dei due fori nel dispositivo antiribaltamento staffa.
3. Utilizzare una punta da trapano per muratura da 5/16ÿ per praticare un foro nel pavimento e inserire il tassello in plastica fornito.
4. Fissare la staffa al pavimento utilizzando le viti in dotazione.
5. Far scorrere la cucina in posizione, assicurandosi che la staffa antiribaltamento sia posizionata sul piedino posteriore dell'apparecchio, come mostrato nelle immagini sottostanti.

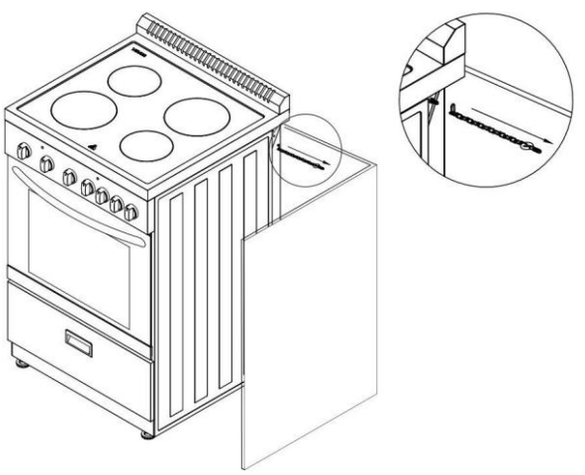




CATENA

Ci sono due catene antiribaltamento che devono essere installate su entrambi i lati dell'elettrodomestico.

1. Avvitare le catene alle pareti su entrambi i lati del punto in cui verrà posizionato l'elettrodomestico.
2. Fissare le altre estremità delle catene ai lati dell'elettrodomestico utilizzando una vite e un dado di bloccaggio.



AVVERTIMENTO

SOFFOCAMENTO E RISCHIO DI INTRAPPOLAMENTE PER I BAMBINI

Per evitare il rischio di intrappolamento dei bambini, adottare le seguenti precauzioni prima di smaltire l'apparecchio:

• Rimuovere completamente lo sportello del forno •
Non permettere mai ai bambini di usare, giocare o strisciare all'interno del piano cottura elettrico

SEGUITE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI!

Informa importanti sulla sicurezza

LEGGERE E SEGUIRE TUTTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA

AVVISO • PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare questa gamma per la prima volta, gli elementi riscaldanti presentano un rivestimento protettivo, che deve essere bruciato prima dell'uso. Procedere come segue:

- Aprire la porta del forno e impostare la temperatura manopola di controllo su 450°F.
- Ruotare il selettore delle funzioni su cottura l'elemento grill e l'elemento grill separatamente per circa *15* minuti.
- È importante garantire un'adeguata ventilazione durante questo periodo.

I bruciatori hanno anche un rivestimento protettivo che deve essere bruciato prima dell'uso. Per farlo:

- Impostare il selettore del bruciatore sulla posizione massima per 5 minuti.
- È importante garantire un'adeguata ventilazione durante questo periodo.
- Dopo *5* minuti spegnere i fornelli e lasciare raffreddare completamente.

PERICOLO - INCENDI DI GRASSO

In caso di incendio, non sollevare mai una pentola o una padella in fiamme. Spegnere il fornello se è sicuro farlo.
Spegnere l'incendio con un estintore a polvere chimica o a schiuma.

Non usare acqua sugli incendi di grasso. L'acqua diffonderà il grasso e non spegnerà l'incendio.
Soffocare l'incendio con un coperchio di pentola aderente, una teglia per biscotti o un vassoio piatto oppure utilizzare un estintore chimico o a schiuma.

Se durante la cottura si verifica un incendio nel forno, spegnerlo chiudendo lo sportello e il forno oppure utilizzare un estintore a polvere chimica o a schiuma.

PERICOLO - RISCHIO DI INCENDIO

- Si consiglia di collegare questo apparecchio a un circuito separato, non condiviso con altri elettrodomestici.
- Non pulire mai le parti dell'apparecchio con liquidi infiammabili. Questi vapori possono causare un rischio di incendio o esplosione. Non utilizzare o conservare mai benzina o altri vapori o liquidi infiammabili all'interno o in prossimità dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe causare un rischio di incendio o esplosione.
- Prima di pulire o effettuare la manutenzione di questo apparecchio, scollegarlo completamente dalla presa elettrica. In caso contrario, si corre il rischio di scosse elettriche o morte.
- Non tentare di riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente raccomandato nel presente manuale. Per qualsiasi altro intervento di assistenza, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Per la vostra sicurezza, questo apparecchio non deve mai essere utilizzato come fonte di calore o come termoconvettore. Gli elementi del piano cottura non devono essere azionati senza le pentole idonee.
- Tutte le aperture nella parete dietro l'apparecchio e nel pavimento sotto l'apparecchio devono essere sigillate.
- Mantenere l'area attorno all'apparecchio pulita e libera da materiali combustibili, benzina e altri vapori infiammabili.
- Non ostruire il flusso d'aria attorno all'apparecchio.
- Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare sempre l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!

Informazioni importanti sulla sicurezza

LEGGERE E SEGUIRE TUTTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA

REQUISITI GENERALI DI SICUREZZA

Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente installato e messo a terra da un tecnico qualificato.

I bambini non devono essere lasciati soli o incustoditi nell'area in cui l'apparecchio è in uso. Non permettere mai ai bambini di sedersi o salire in piedi su nessuna parte dell'apparecchio.

Non conservare oggetti che possano interessare i bambini negli armadietti sopra i fornelli o sul pannello posteriore dei fornelli. I bambini che si arrampicano sul fornello per raggiungere gli oggetti potrebbero ferirsi gravemente.

Per eliminare il rischio di ustioni o incendi dovuti al contatto con superfici calde, evitare di collocare spazi di stoccaggio in armadietti situati sopra le superfici stesse.

Se è necessario prevedere uno spazio di stoccaggio nei mobili, il rischio può essere ridotto installando un supporto per la cucina che sporga orizzontalmente di almeno 12,7 cm (5 pollici) oltre il fondo dei mobili.

Non indossare mai indumenti larghi o pendenti durante l'uso dell'apparecchio.

Utilizzare solo presine asciutte. Presine umide o bagnate su superfici calde possono causare ustioni da vapore. Evitare che le presine tocchino elementi riscaldanti caldi. Non utilizzare asciugamani o altri panni voluminosi.

In caso di interruzione di corrente su un piano cottura elettrico mentre un elemento di superficie è acceso, l'elemento di superficie si riaccenderà non appena l'alimentazione verrà ripristinata. In caso di interruzione di corrente, la mancata rotazione di tutte le manopole degli elementi di superficie in posizione OFF può causare l'accensione di oggetti sul piano cottura o nelle sue vicinanze, con conseguenti lesioni gravi o morte.

Per evitare il rischio di ustioni o scosse elettriche, accertarsi sempre che i comandi di tutti gli elementi di superficie siano in posizione OFF e che le bobine ÿII siano fredde prima di tentare di sollevare o rimuovere un elemento di cottura.

Questa gamma è progettata e realizzata esclusivamente per la cottura di alimenti di uso domestico e non è adatta ad applicazioni non domestiche e pertanto non deve essere utilizzata in ambienti commerciali. La garanzia della gamma sarà nulla se la gamma viene utilizzata in un ambiente non domestico.

NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI O AREE VICINE A LORO

Gli elementi riscaldanti sulla superficie o all'interno dell'apparecchio potrebbero essere caldi anche se di colore scuro. Le aree vicine agli elementi riscaldanti potrebbero diventare abbastanza calde da causare ustioni. Durante e dopo l'uso, non toccare né lasciare che indumenti o altri materiali infiammabili entrino in contatto con gli elementi riscaldanti o le aree vicine finché non si siano raffreddati a sufficienza. Le superfici dell'apparecchio potrebbero diventare abbastanza calde da causare ustioni, tra cui le aperture di ventilazione del forno e le superfici vicine a tali aperture, gli sportelli e i vetri del forno.

AVVERTIMENTO

Per ridurre il rischio di ustioni, non spostare l'apparecchio mentre è caldo. Per ridurre il rischio di lesioni dovute al ribaltamento dell'apparecchio, verificare di averlo reinstallato nel dispositivo antiribaltamento fornito dopo averlo riportato nella posizione originale.

AVVERTIMENTO

Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose causati da un uso improprio o non corretto del piano cottura.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!

Informazioni importanti sulla sicurezza

LEGGERE E SEGUIRE TUTTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA

REQUISITI DI SICUREZZA DEL PIANO COTTURA

Utilizzare pentole di dimensioni adeguate. Questo apparecchio è dotato di quattro bruciatori di diverse dimensioni. Selezionare utensili con fondo piatto sufficientemente grande da coprire la superficie dell'elemento riscaldante. L'uso di utensili sottodimensionati esporrà una parte dell'elemento riscaldante al contatto diretto e potrebbe causare l'incendio degli indumenti. Anche il corretto rapporto tra utensile e bruciatore migliorerà l'efficienza.

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. Il traboccamento provoca fumo e le fuoriuscite di grasso possono incendiarsi.

Non lasciare mai l'olio incustodito durante la frittura. Se riscaldato oltre il punto di fumo, l'olio potrebbe incendiarsi, con il rischio di propagarsi ai mobili circostanti. Utilizzare un termometro per fritture profonde, se possibile, per monitorare la temperatura dell'olio.

Per evitare fuoriuscite di olio e incendi, utilizzare una quantità minima di olio quando si frigge in padella bassa ed evitare di cuocere cibi congelati con quantità eccessive di ghiaccio.

Assicurarsi che le vaschette riflettenti o le vaschette raccogli-gocce siano posizionate correttamente. L'assenza di queste vaschette o vaschette durante la cottura può danneggiare i cavi elettrici o i componenti sottostanti.

Solo alcuni tipi di utensili in vetro, ceramica, terracotta o altri materiali smaltati sono adatti al servizio sui fornelli, senza rompersi a causa di improvvisi sbalzi di temperatura.

Per ridurre il rischio di ustioni, di accensione di materiali infiammabili e di fuoriuscite dovute a contatti accidentali, il manico dell'utensile deve essere posizionato in modo che sia rivolto verso l'interno e non sporga sui fornelli adiacenti.

Gli elementi riscaldanti rimovibili non devono mai essere immersi nell'acqua.

Non cucinare su un piano cottura rotto. In caso di rottura, soluzioni detergenti e residui potrebbero penetrarvi e causare scosse elettriche. Contattare immediatamente un tecnico qualificato.

REQUISITI DI SICUREZZA DEL FORNO

Prestare attenzione quando si apre lo sportello. Lasciare fuoriuscire aria calda o vapore prima di rimuovere o rimettere gli alimenti.

Non riscaldare contenitori per alimenti chiusi. L'accumulo di pressione potrebbe farli scoppiare e causare lesioni.

Mantenere libere le prese d'aria del forno.

Posizionare sempre le griglie del forno nella posizione desiderata quando il forno è freddo. Se è necessario spostare la griglia mentre il forno è caldo, evitare che la presina entri in contatto con la resistenza calda del forno.

Non utilizzare il forno se durante l'uso si forma una macchia incandescente su un elemento riscaldante o se si verificano altri segni di usura o danni. Una macchia incandescente indica che l'elemento riscaldante potrebbe guastarsi e rappresentare un potenziale rischio di ustioni, incendi o scosse elettriche. Spegnere immediatamente il forno e far sostituire l'elemento riscaldante da un tecnico qualificato.

Non rivestire le pareti del forno, le griglie o le ciotole dei bruciatori con carta stagnola.

Non posizionare ripiani, teglie, teglie da forno, teglie per grill o altri utensili da cucina sul fondo della camera del forno. Posizionare sempre su una griglia.

Non pulire mai il forno con dispositivi di pulizia a vapore ad alta pressione.

Non lasciare nulla sopra la presa d'aria del forno.
Non coprire mai l'apertura di sfiato del forno con un foglio di alluminio o con altri materiali.

Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare la stanza.

Manutenzione da parte dell'utente: non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente indicato nel manuale. Per qualsiasi altra manutenzione, rivolgersi a un tecnico qualificato.

Conservazione all'interno o sull'apparecchio: i materiali infiammabili non devono essere conservati nel forno o vicino alla superficie unità.

SEGUIRE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI!

Informazioni importanti sulla sicurezza

LEGGERE E SEGUIRE TUTTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA

PRIMA DI INIZIARE

Disimballare con attenzione l'apparecchio e accertarsi che il forno, il piano cottura o la struttura non presentino danni e che lo sportello del forno si apra e si chiuda correttamente. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio come sacchetti di plastica, polistirolo espanso, cinghie di imballaggio, ecc. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini per evitare possibili lesioni gravi. La gamma è stata accuratamente testata per un funzionamento sicuro ed efficiente. Tuttavia, come per qualsiasi elettrodomestico, è necessario seguire specifiche precauzioni di installazione e sicurezza per garantirne un funzionamento sicuro e soddisfacente.

Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

L'installazione di questo apparecchio richiede competenze meccaniche di base e richiede circa 1-3 ore di tempo.

La corretta installazione è responsabilità dell'installatore. I guasti del prodotto dovuti a un'installazione non corretta non sono coperti dalla garanzia.

Prima di iniziare l'installazione, togliere l'alimentazione dal pannello di servizio e bloccare il dispositivo di sezionamento del servizio per evitare che l'alimentazione venga riattivata accidentalmente. Se il dispositivo di sezionamento del servizio non può essere bloccato, fissare saldamente un dispositivo di segnalazione, come un'etichetta, al pannello di servizio.

ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA

Questo apparecchio deve essere collegato a terra. La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un cavo di fuga per la corrente elettrica.

Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione con messa a terra e spina a 4 poli. Il cavo di alimentazione deve essere collegato a una presa elettrica dotata di messa a terra. Se la presa è a muro a 2 poli, deve essere sostituita con una presa a muro a 4 poli dotata di messa a terra. La targhetta indica la tensione e la frequenza per cui è progettato l'apparecchio.

ATTENZIONE - L'uso improprio della spina di messa a terra può comportare il rischio di scosse elettriche. Consultare un elettricista qualificato se le istruzioni di messa a terra non sono completamente comprese o in caso di dubbi sulla corretta messa a terra dell'apparecchio.

Non collegare l'apparecchio a prolunghe, adattatori o insieme ad altri apparecchi nella stessa presa a muro.

Non giuntare il cavo di alimentazione. Non tagliare o rimuovere in nessun caso il polo di terra dal cavo di alimentazione.

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

Nota: lo spegnimento dell'apparecchio non lo scollega dall'alimentazione elettrica.

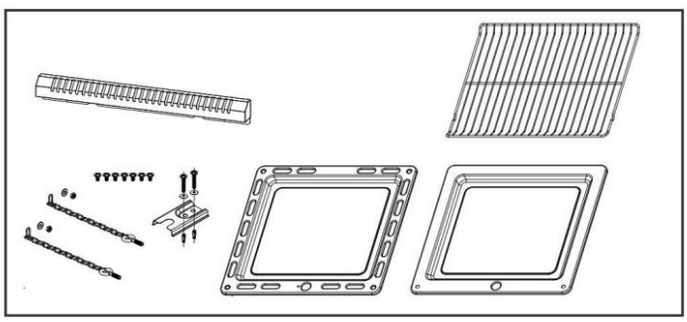
Si consiglia di posizionare il cavo di alimentazione e la spina parallelamente al pavimento, in modo che la cora sia parallela al pavimento.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

ACCESSORI

1
Staffa antiribaltamento (1 set)
· Catena antiribaltamento (2 set)
Griglie del forno (x1)
2,
3. Teglia da forno (x1)
4. Vassoio raccogli briciole da forno (x1)
5.6 · Viti (x7)

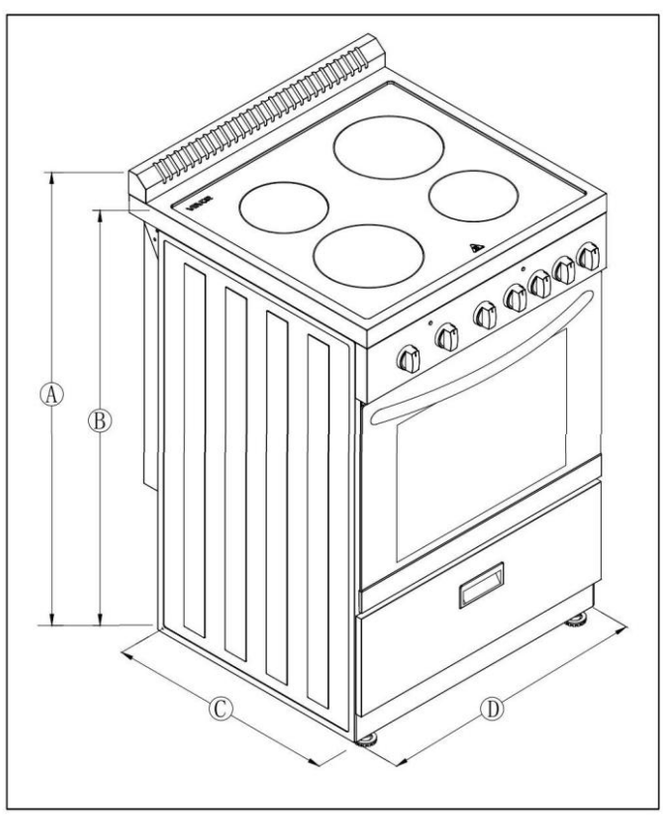


DIMENSIONI

Le dimensioni di questo apparecchio sono:

24 pollici

1. A: 38,0 pollici (965 mm)
   B: 36,1 pollici (916 mm)
   C:25,2 pollici (641 mm)
   D: 23,4 pollici (595 mm)

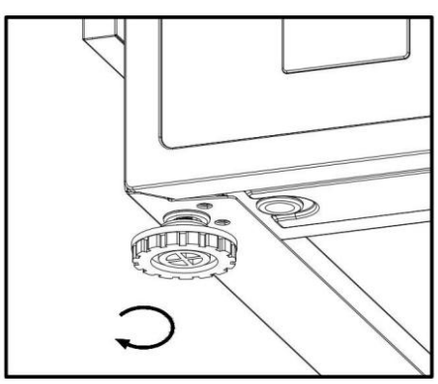


È responsabilità dell'installatore rispettare le distanze di installazione specificate nel manuale.
È necessario rispettare le dimensioni e gli spazi minimi di apertura dei mobili. È necessario mantenere le distanze minime tra la superficie di cottura dell'apparecchio e la superficie orizzontale sopra il piano cottura.

30 pollici (65 cm) è la distanza minima tra la parte superiore della superficie di cottura e il fondo di un mobile in legno o metallo non protetto.

ISTRUZIONI DI LIVELLAMENTO

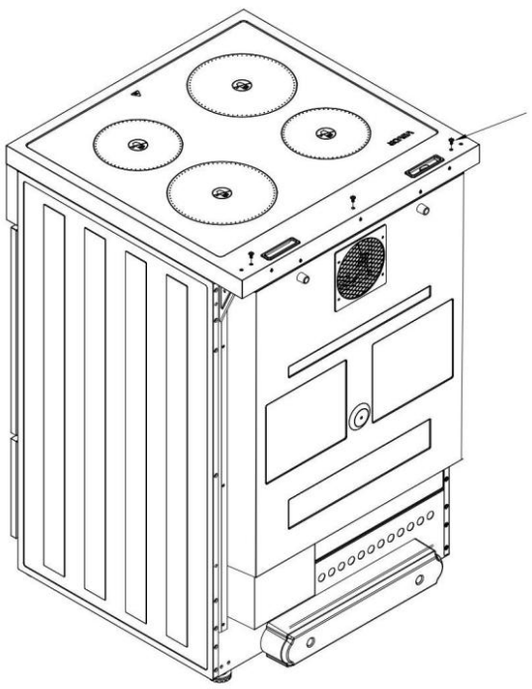
L'elettrodomestico deve essere livellato per funzionare in modo sicuro e corretto. Sono presenti quattro piedini di livellamento agli angoli della parte inferiore dell'elettrodomestico. Regolare i piedini di livellamento fino a quando l'elettrodomestico non è livellato. Utilizzare una livella da falegname per verificare.



ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

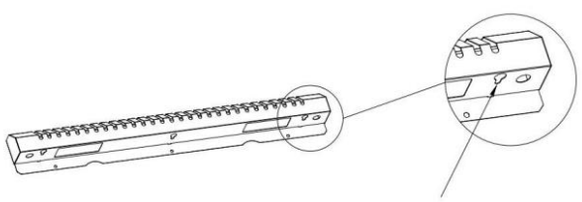
INSALLAZIONE DI BACKGUARD

la protezione posteriore funge da sfogo del calore per il forno e deve essere installata prima di utilizzare l'elettrodomestico.

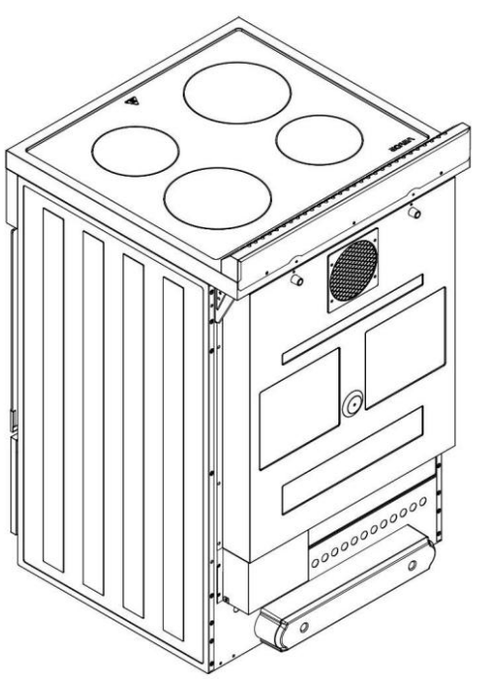


1. Schema di principio senza protezione posteriore installata.

2. In fabbrica, bloccare le tre viti ST4* 1 2 nei fori corrispondenti, lasciare le viti sbloccate fino in fondo e lasciare 3-4 mm di spazio vuoto.



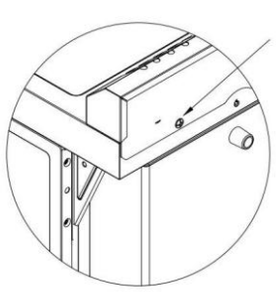
3. Il segno è il foro di sollevamento del parafango posteriore.



4. Posizionare la protezione posteriore verticalmente sul piano del tavolo di lavoro e il foro con il foro della zucca più grande è abbinato alla vite sbloccata.

5. Dopo aver posizionato orizzontalmente la protezione posteriore, spingerla in avanti e far coincidere il foro più piccolo del foro della zucca con la vite per il posizionamento.

6. Installare 3 viti nella parte posteriore per fissare la protezione posteriore.



ISTRUZIONI PER L'USO

CONTROLLI DI COTTURA SUPERFICIALE

Gli elementi riscaldanti superficiali dell'apparecchio sono progettati per diverse impostazioni di calore. HI indica l'impostazione più alta. LO indica l'impostazione più bassa.

Il passaggio a un'impostazione di calore più alta avverrà più velocemente rispetto al passaggio a un'impostazione di calore più bassa, poiché il calore impiegherà più tempo a dissiparsi.

Per utilizzare il bruciatore di superficie, premere la manopola di controllo e ruotarla fino all'impostazione desiderata. La manopola deve essere premuta solo per uscire dalla posizione "OKF" . Quando la manopola è in una posizione diversa da "OFF", può essere ruotata senza premerla.

Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia spento al termine della cottura. Una spia luminosa si accenderà quando un elemento riscaldante è acceso.

Utilizzare pentole di medio o grosso peso. Le pentole in alluminio conducono il calore meglio di altri metalli.
Le pentole in ghisa e ghisa rivestita assorbono lentamente il calore, ma generalmente cuociono in modo uniforme a fuoco basso o medio. Le pentole in acciaio possono cuocere in modo non uniforme se non combinate con altri metalli.

Non riempire eccessivamente le pentole con grasso che potrebbe fuoriuscire quando si aggiunge il cibo. Gli alimenti ghiacciati producono forti bollicine. Controllare che i cibi friggano ad alte temperature. Mantenere la cucina e la cappa pulite da eventuali accumuli di grasso.

Per risparmiare la maggior parte dell'energia di cottura, le pentole devono avere il fondo piatto, i lati dritti e il coperchio a chiusura ermetica. Adattare le dimensioni della pentola a quelle dell'elemento di superficie. Una pentola che si estende per più di 2,5 cm oltre il bordo della leccarda intrappola il calore, causando screpolature (sottili crepe sottili) sulla porcellana e scolorimenti che vanno dal blu al grigio scuro sulle leccarde cromate.

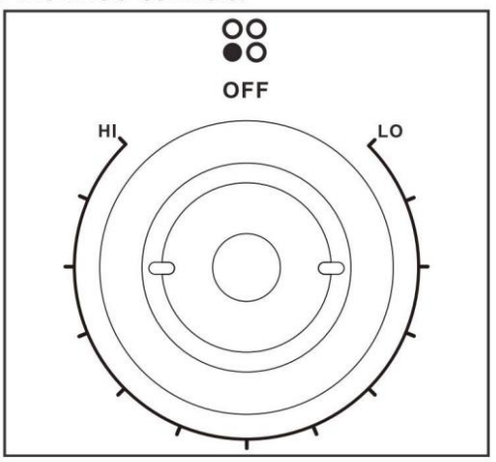
Asciugare eventuali fuoriuscite dagli elementi con un panno umido non appena si sono raffreddati. Assicurarsi che la manopola di controllo sia impostata su OFF.

Non lasciare mai una pentola vuota o completamente asciutta su una superficie calda. La pentola potrebbe surriscaldarsi e danneggiare se stessa o la superficie dell'elettrodomestico. Assicurarsi sempre che tutte le manopole di controllo siano in posizione OFF e che le spie luminose siano spente quando l'elettrodomestico non è in uso.

MANOPOLA DI COTTURA SUPERFICIALE

Non lasciare mai il cibo incustodito durante la cottura. Il cibo traboccante produce fumo. I residui di cibo unto potrebbero prendere fuoco.

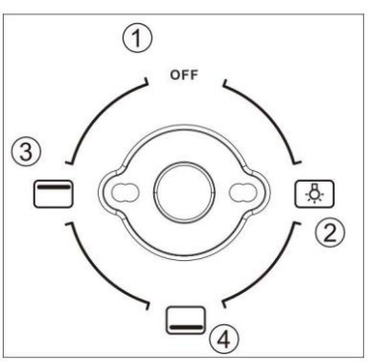
Nota che l'icona sopra la manopola indica quale burner the knob controls.



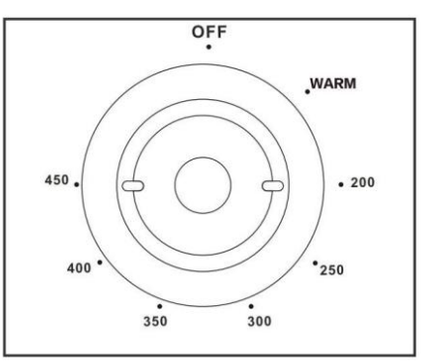
COMANDI DI COTTURA DEL FORNO

Il forno dispone di quattro funzioni disponibili, che possono essere impostate tramite la manopola di selezione delle funzioni.

F
1. DI
2. Luce ^il
3. Fratello
4. Torna a



La manopola del forno serve a scegliere la temperatura di cottura ed è contrassegnata con incrementi di 50 gradi, da 200°F a 450°F.



k
Per utilizzare il forno, ruotare il selettore della funzione cottura e ruotare la manopola della temperatura del forno fino a raggiungere la temperatura di cottura desiderata.
btnoh a >
T a E

ISTRUZIONI PER L'USO

COTTURA AL FORNO E ARROSTO

1. Posizionare i ripiani nel forno. Se si cuoce su due ripiani contemporaneamente, sfalsare le teglie per una migliore circolazione del calore.

2. Chiudere lo sportello del forno. Ruotare il selettore delle funzioni. manopola per cuocere. Ruotare la manopola della temperatura del forno alla temperatura desiderata.

3. Se necessario, lasciare preriscaldare il forno.

4. Disporre il cibo al centro della griglia del forno. Lasciare almeno 5 cm di spazio tra l'estremità della teglia e la parete del forno o eventuali teglie adiacenti.

5. Controllare regolarmente il cibo. Toglierlo dal forno una volta cotto e assicurarsi che il forno sia spento.

CONSIGLI PER LA COTTURA AL FORNO E L'ARROSTO

- Segui una ricetta testata e misura attentamente gli ingredienti. Se utilizzi un preparato già pronto, segui le istruzioni sull'etichetta.

• Non aprire lo sportello del forno durante la cottura o Arrostire. Il calore andrà disperso e potrebbe essere necessario prolungare il tempo di cottura. Se è necessario aprire lo sportello, aprirlo parzialmente e chiuderlo il più velocemente possibile.

• L'arrosto è una cottura a secco. Carne tenera o il pollame può essere arrostito senza coperchio. Le temperature di cottura, che devono essere basse e costanti, riducono al minimo gli schizzi. Durante la cottura, non è necessario scottare, irrorare, coprire o aggiungere acqua alla carne.

• Gli arrosti di carne congelati possono essere cotti senza scongelarli, ma occorre prevedere dai 10 ai 25 minuti di tempo aggiuntivo per ogni libbra di carne (10 minuti per ogni libbra per gli arrosti sotto i 5 libbre, più tempo per gli arrosti più grandi).

• Scongelare il pollame congelato prima di arrostirlo per garantire cottura uniforme. Alcuni tipi di pollame surgelato in commercio possono essere cotti con successo senza scongelarli. Seguire le istruzioni riportate sull'etichetta della confezione.

GRIGLIATURA AL FORNO

La cottura alla griglia prevede la cottura del cibo tramite l'intenso calore radiante proveniente dalla resistenza superiore del forno. La maggior parte del pesce e dei tagli di carne teneri può essere grigliata. Seguire questi passaggi per ridurre al minimo schizzi e fumo.

1. Se la carne presenta grasso o cartilagine attorno al bordo, tagliare dei tagli verticali attraverso entrambi distanti circa 2ÿ l'uno dall'altro. Se lo si desidera, è possibile tagliare il grasso, lasciando uno strato spesso circa 3 mm.

2. Disporre la carne su una griglia da grill in una teglia apposita per la cottura alla griglia. Usare sempre la griglia in modo che la carne goccioli nella teglia; altrimenti, i succhi potrebbero diventare così caldi da prendere fuoco.

3. Per la maggior parte delle cotture alla griglia, posizionare il ripiano in una delle due posizioni superiori.

4. Mettere il cibo nel forno e chiudere lo sportello. Grigliare sempre con lo sportello chiuso.

5. Ruotare la manopola di selezione delle funzioni del forno su GRIGLIA.

6. Ruotare la manopola della temperatura del forno sulla temperatura di cottura desiderata.

7. Se necessario, è possibile girare gli alimenti durante la cottura. Fare attenzione all'aria calda o al vapore quando si apre lo sportello del forno.

8. Una volta completata la cottura alla griglia, assicurarsi di ruotare la manopola della temperatura del forno su OFF.

CONSIGLI PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA

- Se lo si desidera, è possibile marinare la carne o il pollo prima di grigliarli oppure spennellarli con la salsa barbecue negli ultimi 5-10 minuti di cottura.

• Quando si dispone il cibo su una teglia, non lasciare che i liquidi unti fuoriescano dai lati poiché il grasso che cola potrebbe sporcare il forno durante la cottura.

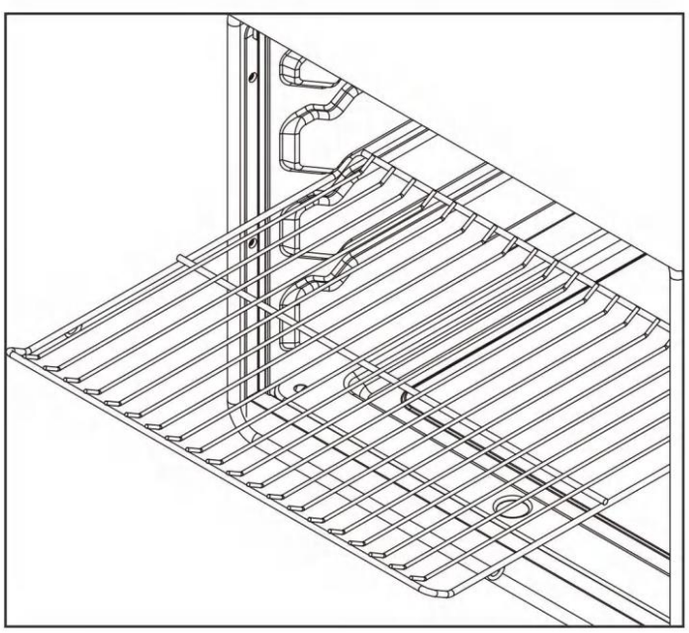
ISTRUZIONI PER L'USO

GRIGLIA DEL FORNO

Per rimuovere i ripiani dal forno, tirarli verso l'esterno, inclinare l'estremità anteriore verso l'alto ed estrarli.

Per riposizionare i ripiani, posizionare il ripiano sul supporto • con i fermi di arresto rivolti verso l'alto e verso il retro del il forno. Inclinare la parte anteriore e spingere il ripiano verso il retro del forno fino a superare la protuberanza il supporto del ripiano, quindi abbassare la parte anteriore del ripiano • e spingerlo fino in fondo nel forno.

The oven has three different shelf support positions to accommodate different cooking requirements.



POSIZIONI SUGLI SCAFFALI

La maggior parte della cottura viene effettuata sul secondo o terzo ripiano posizione dal fondo del forno.

Quando si cuociono più elementi, utilizzare due ripiani posizionati sul secondo e sul terzo ripiano supporti dal fondo del forno.

Cuocere le torte di cibo anqel sulla prima posizione del ripiano dal Dottor del forno.

- La tostatura viene solitamente effettuata sul ripiano inferiore posizione.

Conversioni di temperatura																			
Fahrenheit	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550		
Centigrado		60	65	75	95				120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

ISTRUZIONI PER L'USO

Consigli per le pentole

Le caratteristiche fisiche di pentole e padelle influenzano le prestazioni di qualsiasi sistema di cottura. Pertanto, è fondamentale prestare attenzione alla scelta delle pentole più adatte.

• Utilizzare recipienti di cottura con fondo piatto e coperchi ermetici per risparmiare energia e ridurre i tempi di cottura.
tempo di cottura.

• Solo alcuni tipi di vetro, vetro/ceramica, ceramica, terracotta o altri utensili smaltati
sono adatti per i piani cottura.

• Le dimensioni della padella devono corrispondere a quelle della resistenza. Una padella leggermente più grande copre l'intera resistenza ed evita che i residui di cibo entrino in contatto con la superficie di cottura e brucino. Usare una padella più piccola della resistenza è uno spreco di energia.

• Per evitare schizzi e massimizzare l'efficienza, il fondo della pentola deve essere pulito e asciutto prima
entrando in contatto con gli elementi.

• Pulire le fuoriuscite dagli elementi con un panno umido non appena si sono raffreddati, il che
Risparmia tempo nella pulizia rispetto a quando li pulisci più tardi. Assicurati che il controllo sia su OFF.

Se un piano cottura rimane rosso a lungo, il fondo della pentola non è sufficientemente piatto o è troppo piccolo per il piano cottura. L'uso prolungato di utensili non adatti potrebbe danneggiare il piano cottura, il piano cottura, i cavi elettrici e le aree circostanti. Per evitare danni, utilizzare gli utensili corretti, avviare la cottura in posizione "HI" e abbassare la manopola per continuare la cottura.

Non lasciare mai un utensile vuoto o completamente asciutto su una superficie calda. L'utensile potrebbe surriscaldarsi e danneggiare gli utensili stessi o la superficie.

Assicurarsi sempre che tutte le manopole di controllo siano in posizione "OFF" e che le spie luminose siano SPENTE quando non si sta cucinando.

UN AVVERTIMENTO

Assicuratevi che i manici delle pentole non sporgano oltre il bordo del piano cottura, per evitare che cadano accidentalmente. Ciò rende anche più difficile ai bambini raggiungere le pentole/padelle.

Collegamento elettrico

UN AVVERTIMENTO

Una messa a terra non adeguata può comportare il rischio di scosse elettriche. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire da un centro di assistenza autorizzato.

• L'apparecchio deve essere installato correttamente e messo a terra da un tecnico qualificato in conformità con il Codice elettrico nazionale ANSI/NFPA n. 70 (ultima edizione) e requisiti del codice elettrico locale. L'installazione deve essere eseguita da un elettricista autorizzato.

•La gamma può essere collegata tramite un "cablaggio fisso" permanente o un "kit di cavo di alimentazione". Il cavo di alimentazione non è fornito per il mercato statunitense, ma è disponibile presso il vostro distributore di energia elettrica locale.

• Utilizzare solo cavi a 3 o 4 conduttori Cavo di alimentazione certificato UL con portata nominale di 40 ampere, sezione 8 AWG e tensione minima di 250 V. Questi cavi possono essere dotati di pressacavo o di un connettore per canalina.

• La gamma deve essere collegata al tensione e frequenza elettrica corrette come specificato sulla targhetta dei dati tecnici.

• Il range può essere collegato direttamente al sezionatore con fusibile (o alla scatola dell'interruttore automatico) tramite un cavo in rame flessibile, armato o con guaina non metallica (con filo di terra). Lasciare un margine di circa 60-90 cm nel cavo in modo da poterlo spostare in caso di manutenzione.

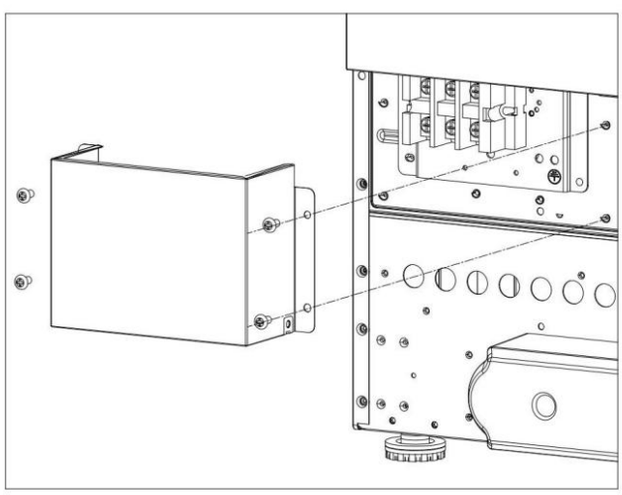
• Per la sicurezza personale, il poligono deve essere adeguatamente messo a terra.

• Rimuovere il fusibile domestico o aprire l'interruttore automatico prima di iniziare l'installazione.

• Non riparare o sostituire alcuna parte del l'apparecchio da soli, a meno che la riparazione non sia autorizzata e i ricambi non siano raccomandati dal produttore. Qualsiasi altra manutenzione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

• Per ridurre al minimo la possibilità di scosse elettriche, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione CA prima di tentare qualsiasi intervento di manutenzione.

NOTA: Spegnere l'apparecchio non lo scollega dalla rete elettrica. Si consiglia di rivolgersi a un tecnico qualificato per la manutenzione dell'apparecchio.



ISTRUZIONI

Installazione del cavo di alimentazione a 3 fili

• Rimuovere la piastra di accesso al blocco terminale su la parte posteriore della gamma rimuovendo il fissaggio vite.

• Allentare le viti che fissano il fermacavo staffa.

• Inserire tutti e 3 i cavi di alimentazione (LI, L2, messa a terra) facendoli passare attraverso la staffa.

• Allentare i dadi e le rondelle dei 2 terminali dei cavi di alimentazione (LI, L2) sul blocco terminale. Collegare i 2 terminali dei cavi nel blocco terminale come come mostrato, quindi serrare i dadi.

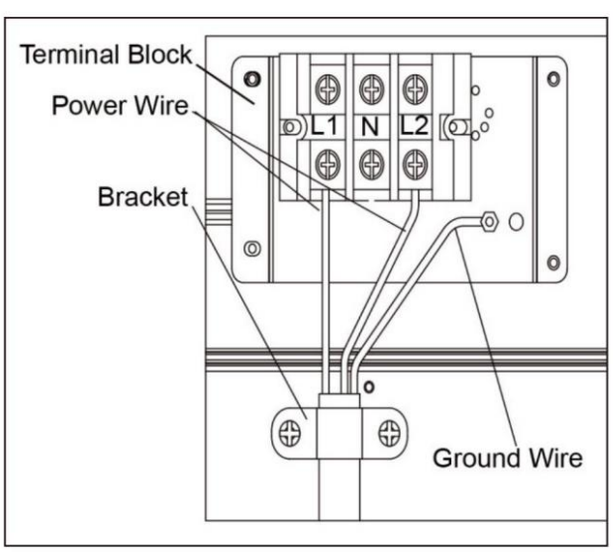
• Allentare il dado di terra e la spina, messa a terra il terminale del filo nel dado come mostrato. Quindi stringere il dado.

• Stringere le viti della staffa quando tutti i cavi siano collegati e fissati.

• Montare la piastra di accesso al morsetto.

NOTA: il filo neutro o di terra del cavo di alimentazione deve essere collegato al DADO DI TERRA.

I cavi di alimentazione devono essere collegati a LI e L2.



Installazione del cavo di alimentazione a 4 fili

• Rimuovere la piastra di accesso al blocco terminale su la parte posteriore della gamma rimuovendo il fissaggio vite.

• Allentare le viti che fissano il fermacavo staffa.

• Inserire tutti e 4 i cavi di alimentazione (LI, L2, N, messa a terra) facendoli passare attraverso la staffa.

• Allentare il terminale del cavo di alimentazione 3 (LI ,L2,N) dadi e rondelle sul morsetto

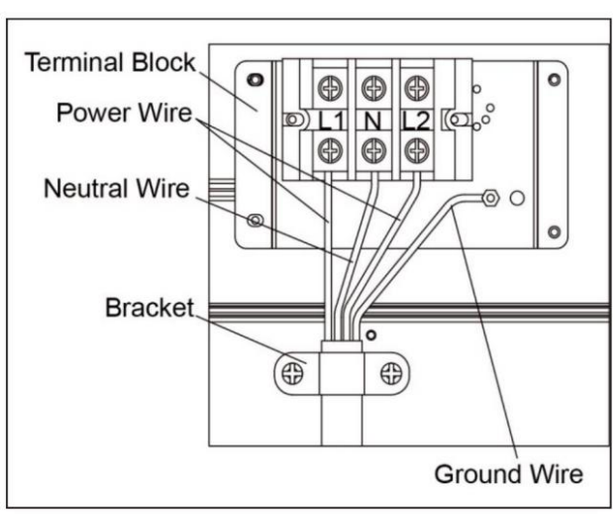
• Collegare i 3 terminali dei fili al blocco terminale come mostrato in figura, quindi serrare i dadi.

• Allentare il dado di terra e collegare la messa a terra il terminale del filo nel dado come mostrato. Quindi stringere il dado.

• Stringere le viti della staffa quando tutti i cavi siano collegati e fissati.

Montare la piastra di accesso al blocco terminale.

NOTA: Il filo neutro del cavo di alimentazione deve essere collegato al terminale neutro situato in al centro del morsetto. Il filo di terra del cavo di alimentazione deve essere fissato al telaio del fornello utilizzando la vite di messa a terra di colore verde. I cavi di alimentazione devono essere collegati a LI e L2.



CURA E MANUTENZIONE

Interno del forno in porcellana

Con la dovuta cura, l'interno in smalto porcellanato manterrà la sua finitura per molti anni.

Per pulire l'interno è possibile utilizzare acqua e sapone.
In caso di schizzi o versamenti intensi potrebbe essere necessario pulire con un detergente abrasivo delicato.

Non lasciare che liquidi con un alto contenuto acido, come latte, pomodori, succhi di frutta o ripieno di torta, rimangano sulla superficie. Potrebbero causare macchie opache anche dopo la pulizia.

L'ammoniaca per uso domestico può facilitare la pulizia. Mettete 1/2 tazza di ammoniaca in una teglia di vetro bassa e lasciatela in forno freddo per tutta la notte. I vapori dell'ammoniaca aiuteranno a sciogliere il grasso e il cibo bruciati.

Avvertenze sull'uso di detergenti spray per forni

Non spruzzare il detergente per forno sui comandi e sugli interruttori elettrici perché potrebbe causare un cortocircuito e provocare scintille o un incendio.

Non spruzzare il detergente per forno direttamente sugli elementi riscaldanti del forno.

Non lasciare che la pellicola di detergente per forno rimanga sul sensore di temperatura, poiché potrebbe causare un riscaldamento inadeguato del forno. Il sensore si trova sul retro del forno. Pulire accuratamente la lampadina dopo ogni pulizia del forno, facendo attenzione a non spostare il sensore, poiché un cambiamento nella sua posizione potrebbe influire sulla cottura del forno.

Non spruzzare il detergente per forno sulla parte esterna dello sportello, sulle maniglie o su qualsiasi superficie esterna del forno, dei mobili o delle superfici verniciate. Il detergente può danneggiare queste superfici.

Ripiani del forno

Pulire i ripiani con un detergente abrasivo o con lana d'acciaio. Dopo la pulizia, risciacquare i ripiani con acqua pulita e asciugarli con un panno pulito.

Elementi riscaldanti del forno

Non pulire l'elemento di cottura o l'elemento di cottura alla griglia. Riscaldando gli elementi, eventuali residui di cibo bruceranno.

manopole di controllo

Le manopole di controllo possono essere rimosse per facilitare la pulizia. Assicurarsi che le manopole siano in posizione "OFF" e poi estrarre gli steli per pulirli.

Le manopole possono essere pulite a mano. Assicurarsi che l'interno delle manopole sia asciutto prima di riposizionarle sull'elettrodomestico.

Superfici verniciate

Le superfici verniciate includono i lati, il pannello di controllo e la porta. Pulire con acqua e sapone o con una soluzione di acqua e aceto.

Non utilizzare detergenti commerciali per forni, polveri detergenti, lana d'acciaio o abrasivi aggressivi su superfici verniciate.

CURA E MANUTENZIONE

PORTA DEL FORNO RIMOVIBILE

Lo sportello del forno è rimovibile, ma è pesante. Si consiglia di rimuoverlo in almeno due persone.

Per rimuovere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Tirare i blocchi delle cerniere verso l'alto, sopra i ganci delle cerniere su entrambi i lati.
3. Afferrare saldamente la porta da entrambi i lati, sollevarla leggermente ed estrarla dal forno tirandola verso l'esterno.

Per sostituire la porta:

1. Afferrare saldamente entrambi i lati della porta nella parte superiore.
2. Inserire e posizionare i bracci della cerniera superiore e inferiore nelle fessure del forno.
3. Spingere i blocchi delle cerniere verso il basso, staccandoli dai ganci.
4. Chiudere lo sportello del forno e assicurarsi che funzioni correttamente. Se sembra irregolare o non si chiude completamente, rimuoverlo e ripetere i passaggi per riposizionarlo.

Nota: non tentare di chiudere la porta finché non è installata correttamente. Le cerniere potrebbero danneggiarsi.

CASSETTO PORTAOGGETTI RIMOVIBILE

Per pulire il cassetto inferiore, estrarlo fino al limite massimo di estrazione, quindi sollevarlo verso l'alto.

Per riposizionare il cassetto portaoggetti nell'elettrodomestico, posizionare il ripiano sulle guide laterali e spingerlo verso l'interno.

SOSTITUZIONE DELLA LUCE DEL FORNO

Importante: prima di sostituire la lampadina del forno, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla corrente elettrica. In caso contrario, si potrebbero verificare scosse elettriche o ustioni.

Assicurarsi che la copertura della luce e la lampadina si raffreddino completamente prima di riporle.

Per semplificare questa operazione è possibile rimuovere lo sportello del forno.

Per sostituire la lampadina:

1. Rimuovere la copertura protettiva della luce. Non rimuovere alcuna vite per rimuovere la copertura della luce.
2. Non toccare la lampadina con un panno bagnato. Sostituire la lampadina con una lampadina per elettrodomestici adatta alle alte temperature e con le stesse specifiche: 230V, 60Hz, 25W, d9.
3. Riposizionare il coperchio protettivo.

PORTA FINESTRA IN VETRO

Per pulire l'esterno del vetro della porta, utilizzare un detergente per vetri. Risciacquare e lucidare con un panno asciutto.

Evitare di graffiare o urtare il vetro della finestra. In caso contrario, il vetro potrebbe rompersi.

Informa importante de seguridad

LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA - PELIGRO DE VUELCO

Un niño o un adulto podría volcar el electrodoméstico y morir.
Verifique que el soporte antivuelco esté correctamente instalado en el suelo. Asegúrese de volver a colocar el soporte antivuelco al mover la estufa. No utilice la estufa sin el soporte antivuelco colocado y enganchado. No seguir estas instrucciones puede causar la muerte o quemaduras graves a niños o adultos.

DISPOSITIVO ANTIVUELCO

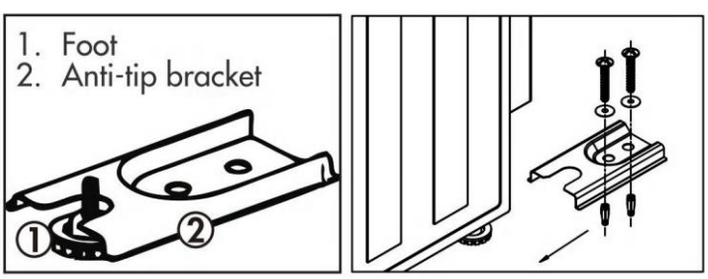
Para reducir el riesgo de que la estufa se vuelque debido a un uso inadecuado o a una carga incorrecta de la puerta, es necesario asegurarla con un dispositivo antivuelco. Este electrodoméstico incluye dos dispositivos antivuelco diferentes.

Nota: Si alguna vez se reubica la estufa, se debe quitar el soporte antivuelco y reinstalarlo en la nueva ubicación.

SOPORTE

El soporte antivuelco se puede instalar en la pata trasera izquierda o derecha siguiendo las instrucciones a continuación.

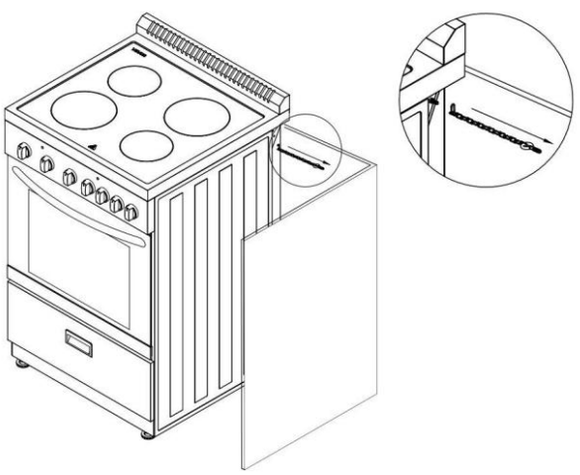
1. Coloque el soporte antivuelco en el piso donde se instalará la cocina.
2. Marque la ubicación de los dos orificios en el dispositivo antivuelco. soporte.
3. Utilice una broca para mampostería de 5/16" para perforar un agujero en el piso e inserte el anclaje de plástico provisto.
4. Fije el soporte al suelo utilizando los tornillos proporcionados.
5. Deslice la estufa hasta su posición, asegurándose de que el soporte antivuelco esté ubicado sobre la pata trasera del electrodoméstico, como se muestra en las siguientes imágenes.



CADENA

Hay dos cadenas antivuelco que deben instalarse en ambos lados del aparato.

1. Atornille las cadenas a las paredes a ambos lados de donde se ubicará el aparato.
2. Fije los otros extremos de las cadenas a los lados del aparato usando un tornillo y una tuerca de seguridad.



ADVERTENCIA

ASFIXIA Y RIESGO DE ATRAPAMIENTO INFANTIL

Para evitar la posibilidad de que los niños queden atrapados, tome las siguientes precauciones antes de desechar el aparato:

• Retire completamente la puerta del horno •
Nunca permita que los niños operen, jueguen o se arrastren dentro de la cocina eléctrica

¡Siga estas instrucciones!

Informa importante de seguridad

LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

AVISO • ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar esta cocina por primera vez, los elementos calefactores tienen una capa protectora que debe eliminarse quemándola. Para ello:

• Abra la puerta del horno y configure la temperatura. Perilla de control a 450°F.

• Gire el selector de funciones a la posición hornear elemento y el elemento asar por separado durante aproximadamente 15 minutos.

• Es importante asegurar una ventilación adecuada durante este período.

Los quemadores también tienen una capa protectora que debe eliminarse antes de su uso. Para ello:

• Coloque el selector del quemador en la posición máxima durante 5 minutos.

• Es importante asegurar una ventilación adecuada durante este período.

• Apague los quemadores después de 5 minutos y deje que se enfríen completamente.

PELIGRO - INCENDIOS DE GRASA

En caso de incendio, nunca toque una olla o sartén en llamas. Apague el quemador si es seguro hacerlo. Extinguir el incendio con un extintor de espuma o químico seco.

No use agua para extinguir incendios de grasa. El agua esparcirá la grasa y no extinguirá el incendio. Apague el fuego con una tapa de olla bien ajustada, una bandeja para hornear o una bandeja plana o utilice cualquier extintor químico o de tipo espuma.

Si se produce un incendio en el horno durante la cocción, apague el fuego cerrando la puerta del horno y apagándolo o utilice un extintor de espuma o de químicos secos.

PELIGRO - RIESGO DE INCENDIO

• Se recomienda que este aparato se conecte a un circuito separado que no se comparta con ningún otro aparato.

• Nunca limpie las piezas del aparato con líquidos inflamables. Estos vapores pueden provocar un incendio o una explosión. Nunca utilice ni almacene gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables dentro o cerca de este aparato; de lo contrario, podría producirse un incendio o una explosión.

• Antes de limpiar o realizar tareas de mantenimiento en este aparato, desenchúfelo completamente de la toma de corriente. De lo contrario, podría sufrir una descarga eléctrica o incluso la muerte.

No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.

• Para su seguridad, este aparato nunca debe utilizarse como fuente de calor ni como calentador de ambiente. Los elementos de la estufa no deben utilizarse sin los utensilios de cocina adecuados.

• Todas las aberturas en la pared detrás del aparato y en el piso debajo del aparato deberán estar selladas.

• Mantenga el área alrededor del aparato limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.

• No obstruya el flujo de aire alrededor del aparato.

• Desconecte siempre el suministro eléctrico del aparato antes de realizarle mantenimiento.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información importante de seguridad

LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

REQUISITOS GENERALES DE SEGURIDAD

Asegúrese de que el aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.

No se debe dejar a los niños solos ni sin supervisión en el área donde se utiliza el aparato. Nunca se debe permitir que los niños se sienten ni se paren en ninguna parte del aparato.

No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes sobre la cocina o en la protección trasera de la cocina.
Los niños que se suben a la estufa para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.

Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al alcanzar superficies calientes, se debe evitar colocar gabinetes de almacenamiento ubicados sobre dichas superficies.

Si se va a proporcionar almacenamiento en gabinetes, el riesgo se puede reducir instalando un extractor de aire que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas (12,7 cm) más allá de la parte inferior de los gabinetes.

Nunca se deben usar prendas sueltas o colgantes mientras se utiliza el aparato.

Use solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor. No permita que la agarradera toque elementos calefactores calientes. No use una toalla ni ningún otro paño grueso.

Si se interrumpe la alimentación de una placa de cocción eléctrica mientras un elemento de superficie está encendido, este se encenderá de nuevo en cuanto se restablezca la electricidad. En caso de corte de electricidad, si no se giran todas las perillas de los elementos de superficie a la posición de apagado, los elementos que se encuentren sobre la placa o cerca de ella podrían incendiarse, lo que podría causar lesiones graves o la muerte.

Para evitar la posibilidad de quemaduras o descargas eléctricas, asegúrese siempre de que los controles de todos los elementos de la superficie estén en la posición de APAGADO y que las bobinas ◦II estén frías antes de intentar levantar o retirar un elemento de cocción de bobina.

Esta cocina está diseñada y fabricada exclusivamente para cocinar alimentos de uso doméstico y no es apta para usos no domésticos, por lo que no debe utilizarse en entornos comerciales. La garantía de la cocina quedará anulada si se utiliza en un entorno no doméstico.

NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTOROS NI ZONAS CERCANAS A ELLOS

Los elementos calefactores de la superficie o del interior del aparato pueden estar calientes, aunque sean de color oscuro. Las zonas cercanas a los elementos calefactores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores ni con las zonas cercanas hasta que se hayan enfriado. Las superficies del aparato, como las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas, así como las puertas y ventanas del horno, pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, no mueva este aparato mientras esté caliente. Para reducir el riesgo de lesiones por vuelco, verifique que esté reinstalado en el dispositivo antivuelco después de colocarlo en su posición original.

ADVERTENCIA

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas causados por un uso incorrecto o indebido de la cocina.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



Información importante de seguridad

LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

REQUISITOS DE SEGURIDAD DE LA COCINA

Use una sartén del tamaño adecuado. Este electrodoméstico cuenta con cuatro quemadores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con bases planas y lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie del elemento calefactor. El uso de utensilios demasiado pequeños expondrá una parte del elemento calefactor al contacto directo y podría provocar la ignición de la ropa. Una correcta relación entre el utensilio y el quemador también mejorará la eficiencia.

Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso. El derrame de líquido puede provocar humo y los derrames de grasa pueden incendiarse.

Nunca deje el aceite desatendido mientras fríe. Si se calienta más allá del punto de humo, el aceite puede incendiarse y propagarse a los gabinetes circundantes. Use un termómetro para grasa siempre que sea posible para controlar la temperatura del aceite.

Para evitar derrames de aceite y posibles incendios, utilice una cantidad mínima de aceite al freír en sartenes poco profundas y evite cocinar alimentos congelados con cantidades excesivas de hielo.

Asegúrese de que las bandejas reflectoras o los recipientes de goteo estén instalados. La ausencia de estas bandejas o recipientes durante la cocción podría dañar el cableado o los componentes subyacentes.

Sólo ciertos tipos de utensilios de vidrio, cerámica, loza u otros materiales esmaltados son adecuados para el servicio en la cocina sin romperse debido a cambios repentinos de temperatura.

Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido a contacto involuntario, el mango de un utensilio debe colocarse de manera que quede hacia adentro y no se extienda sobre los quemadores adyacentes.

Los elementos calefactores extraíbles nunca deben sumergirse en agua.

No cocine sobre una placa de cocción rota. Si la placa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar en ella y causar una descarga eléctrica. Contacte a un técnico cualificado inmediatamente.

REQUISITOS DE SEGURIDAD DEL HORNO

Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje que escape el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión podría reventar el recipiente y causar lesiones.

Mantenga las rejillas de ventilación del horno libres de obstrucciones.

Coloque siempre las rejillas del horno en la posición deseada mientras esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, evite que la agarradera entre en contacto con la resistencia caliente del horno.

No utilice el horno si un elemento calefactor presenta una mancha brillante durante el uso o si presenta otras señales o daños. Una mancha brillante indica que el elemento calefactor podría fallar y presentar un riesgo potencial de quemaduras, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno inmediatamente y solicite a un técnico de servicio cualificado que reemplace el elemento calefactor.

No cubra las paredes, rejillas ni los recipientes de los quemadores del horno con papel de aluminio.

No coloque parrillas, sartenes, bandejas, bandejas para asar ni otros utensilios de cocina en el fondo del horno. Colóquelos siempre sobre una rejilla.

Nunca limpie el horno con dispositivos de limpieza con vapor a alta presión.

No deje nada sobre la parte superior del respiradero del horno. Nunca cubra la abertura de ventilación del horno con papel de aluminio ni ningún otro material.

Nunca utilice su aparato para calentar o calefaccionar la habitación.

Servicio al usuario: No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico cualificado.

Almacenamiento dentro o sobre el aparato: los materiales inflamables no deben almacenarse en un horno ni cerca de superficies unidades.

¡SIGUAL ESTAS INSTRUCCIONES!

Información importante de seguridad

LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ANTES DE COMENZAR

Desembale el aparato con cuidado y asegúrese de que no haya daños en el horno, la placa de cocción o la estructura y de que la puerta del horno se abra y se cierre correctamente. Retire todo el material de embalaje, como bolsas de plástico, espuma de poliestireno, correas de embalaje, etc. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños en todo momento para evitar posibles lesiones graves. La cocina ha sido sometida a rigurosas pruebas para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente. Sin embargo, como con cualquier electrodoméstico, existen precauciones específicas de instalación y seguridad que deben seguirse para garantizar un funcionamiento seguro y satisfactorio.

Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

La instalación de este aparato requiere conocimientos mecánicos básicos y aproximadamente entre 1 y 3 horas de tiempo.

La instalación correcta es responsabilidad del instalador. La garantía no cubre las fallas del producto causadas por una instalación incorrecta.

Antes de comenzar la instalación, desconecte la alimentación en el panel de servicio y bloquee el dispositivo de desconexión para evitar que se active accidentalmente. Si no se puede bloquear el dispositivo de desconexión, fije firmemente un dispositivo de advertencia, como una etiqueta, al panel de servicio.

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar una salida para la corriente eléctrica.

Este aparato tiene un cable de alimentación con un cable de tierra y un enchufe de 4 clavijas. El cable debe enchufarse a una toma de corriente con conexión a tierra. Si la toma es de 2 clavijas, debe reemplazarse por una de 4 clavijas con conexión a tierra. La placa de características indica el voltaje y la frecuencia para los que está diseñado el aparato.

ADVERTENCIA: El uso incorrecto del enchufe de conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista cualificado si no comprende completamente las instrucciones de conexión a tierra o si tiene dudas sobre la correcta conexión a tierra del aparato.

No conecte el aparato a cables de extensión, adaptadores o junto con otro aparato en la misma toma de pared.

No empalme el cable de alimentación. Bajo ninguna circunstancia corte ni retire la clavija de tierra del cable.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su taller o una persona calificada similar para evitar riesgos.

Nota: Apagar el aparato no lo desconecta de la fuente de alimentación.

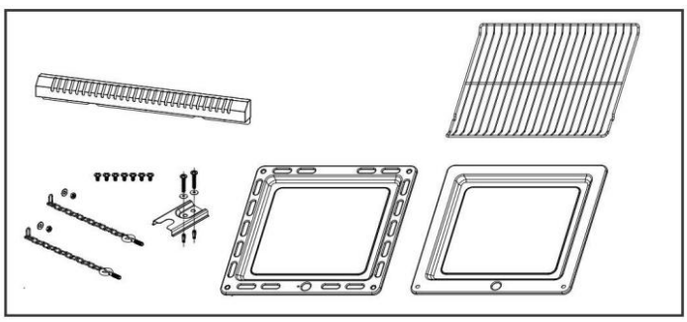
Se recomienda que el cable de alimentación y el enchufe se coloquen paralelos al piso para que el cora quede paralelo al piso.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ACCESORIOS

1
Soporte antivuelco (1 juego)
· Cadena antivuelco (2 juegos)
Parrillas de horno (x1)
2,
3. Bandeja de horno (x1)
4. Bandeja recogemigas para horno (x1)
5.6
• Tornillos (x7)

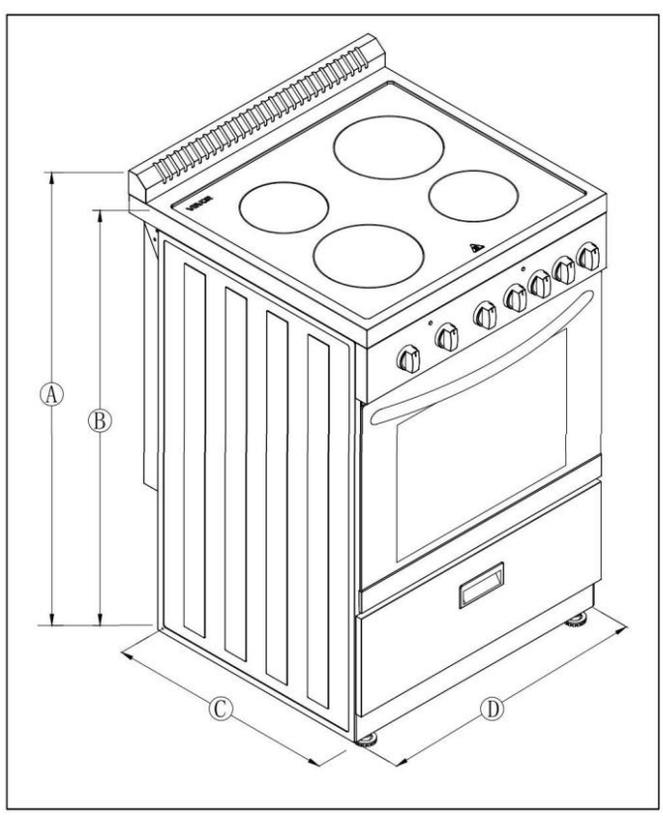


DIMENSIONES

Las dimensiones de este aparato son:

24 pulgadas

1. A: 38,0 pulgadas (965 mm)
B: 36,1 pulgadas (916 mm)
C: 25,2 pulgadas (641 mm)
Profundidad: 23,4 pulgadas (595 mm)

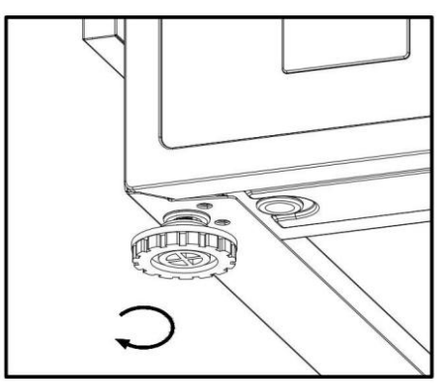


Es responsabilidad del instalador cumplir con los espacios libres de instalación especificados en el manual.
Se deben respetar las dimensiones y los espacios libres mínimos de la abertura del gabinete. Se debe mantener la distancia mínima entre la superficie de cocción del aparato y la superficie horizontal sobre la placa de cocción.

30 pulgadas (65 cm) es el espacio libre mínimo entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete de madera o metal sin protección.

INSTRUCCIONES DE NIVELACIÓN

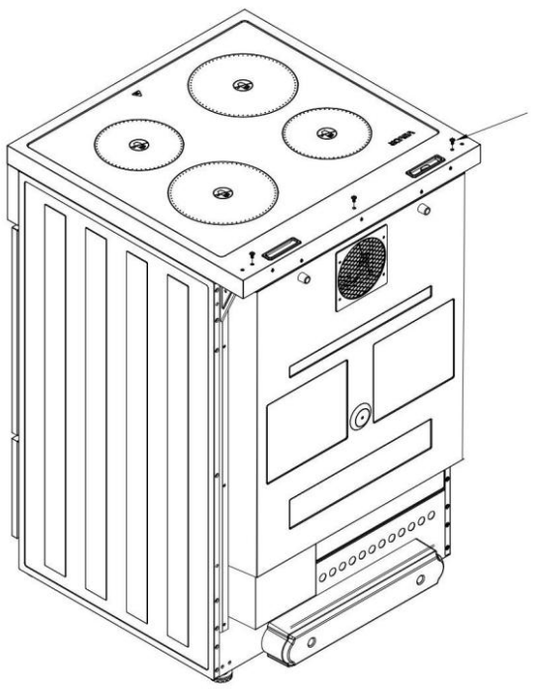
El aparato debe estar nivelado para funcionar de forma segura y correcta. Hay cuatro patas niveladoras en las esquinas de la base. Ajuste las patas niveladoras hasta que el aparato esté nivelado. Utilice un nivel de carpintero para confirmar.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

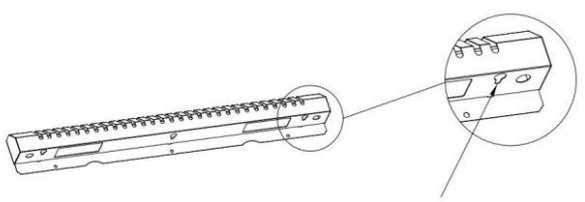
INSTALACIÓN DE LA PROTECCIÓN TRASERA

La protección trasera actúa como ventilación para el horno y debe instalarse antes de utilizar el aparato.

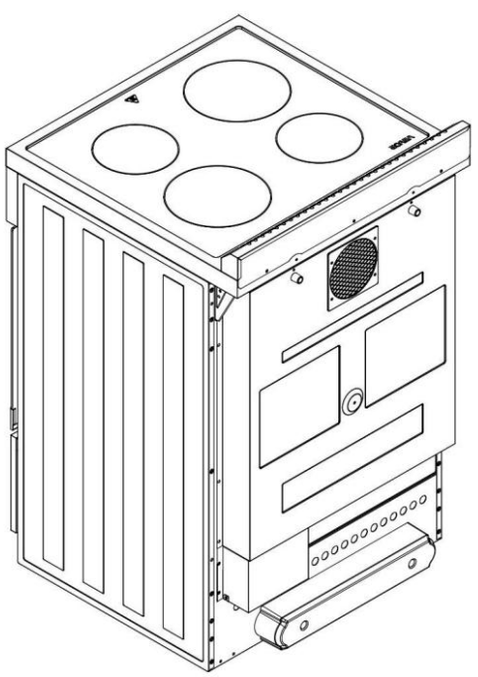


1. Diagrama esquemático sin protección trasera instalada.

2. De fábrica, bloquee los tres tornillos ST4* 1 2 en los orificios correspondientes, deje los tornillos desbloqueados hasta el final y deje una altura de 3-4 mm en blanco.



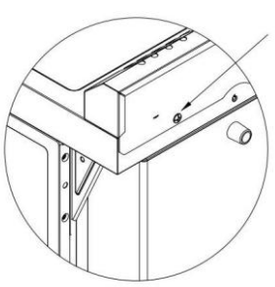
3. La marca es el orificio de elevación de la protección trasera.



4. Coloque la protección trasera verticalmente sobre la placa de la mesa de trabajo, y el orificio con el agujero de calabaza más grande es emparejado con el tornillo desbloqueado.

5. Después de colocar el protector trasero horizontalmente, empuje hacia adelante y el orificio más pequeño del agujero de la calabaza se coordina con el tornillo para su posicionamiento.

6. Instale 3 tornillos en la parte posterior para asegurar la protección trasera.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

CONTROLES DE COCCIÓN DE SUPERFICIE

Los elementos calefactores de superficie del aparato están diseñados para diversas configuraciones de calor. HI (Alto) indica la configuración más alta. LO (Bajo) indica la configuración más baja.

Cambiar a una configuración de temperatura más alta ocurrirá más rápido que cambiar a una configuración de temperatura más baja, ya que el calor tardará un tiempo en disiparse.

Para usar el quemador superior, presione la perilla de control y gírela hasta la posición deseada. Solo es necesario presionarla al salir de la posición "OKF" . Cuando la perilla está en cualquier posición que no sea "OFF", se puede girar sin presionarla.

Asegúrese de que el elemento esté apagado al terminar de cocinar. Una luz indicadora se encenderá cuando cualquier elemento calefactor esté encendido.

Utilice utensilios de cocina de peso medio o pesado. Los utensilios de cocina de aluminio conducen mejor el calor que otros metales. Los utensilios de cocina de hierro fundido y de hierro fundido revestido absorben el calor lentamente, pero generalmente cocinan de manera uniforme a fuego bajo o medio. Las sartenes de acero pueden cocinar de manera desigual si no se combinan con otros metales.

No llene demasiado los utensilios de cocina con grasa, ya que podría derramarse al agregar alimentos. Los alimentos congelados burbujean vigorosamente. Vigile la fritura de alimentos a altas temperaturas. Mantenga la cocina y la campana extractora limpias de grasa acumulada.

Para optimizar la energía al cocinar, las sartenes deben tener la base plana, lados rectos y tapas que ajusten bien. El tamaño de la cacerola debe coincidir con el del elemento de superficie. Una sartén que sobresale más de 2,5 cm del borde de la bandeja de goteo retiene el calor, lo que causa grietas (finos microfisuras) en la porcelana y decoloración que va del azul al gris oscuro en las bandejas de goteo cromadas.

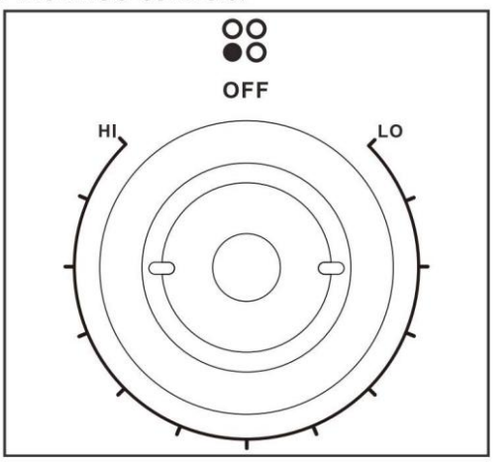
Limpie los derrames de los elementos con un paño húmedo en cuanto se enfríen. Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de apagado.

Nunca deje una olla vacía ni una que se haya secado sobre una resistencia caliente. Podría sobrecalentarse y dañarse, tanto a sí misma como a la superficie del aparato. Asegúrese siempre de que todos los mandos de control estén apagados y de que las luces indicadoras estén apagadas cuando el aparato no esté en uso.

PERILLA DE COCCIÓN DE SUPERFICIE

Nunca deje los alimentos desatendidos mientras cocina. Los derrames de grasa pueden incendiarse.

Tenga en cuenta que el icono sobre la perilla indica cuál burner the knob controls.

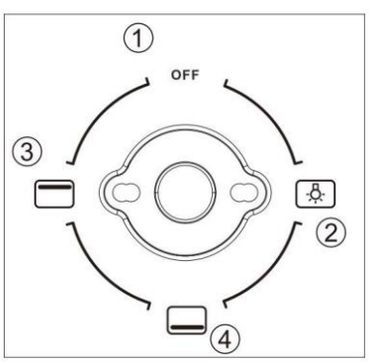


CONTROLES DE COCCIÓN DEL HORNO

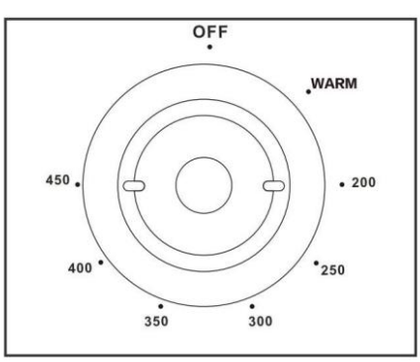
El horno tiene cuatro funciones disponibles que se pueden configurar mediante el botón selector de funciones.

F

1. DE
2. Luz ^il
3. Hermano
4. Hornear a



La perilla del horno se utiliza para elegir la temperatura de cocción del horno y está marcada en incrementos de 50 grados, desde 200°F a 450°F.



k

Para utilizar el horno, gire el selector de función hornear y gire la perilla de temperatura del horno a la temperatura de cocción deseada.

btnoh a > el y

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

HORNEADO Y ASAR

1. Coloque las parrillas en el horno. Si cocina en dos parrillas a la vez, intercale las bandejas para una mejor circulación del calor.

2. Cierre la puerta del horno. Gire el selector de funciones.
Perilla para hornear. Gire la perilla de temperatura del horno a la temperatura deseada.

3. Deje que el horno se precaliente si es necesario.

4. Coloque la comida en el centro de la rejilla del horno.
Deje al menos 2 pulgadas entre el extremo de la bandeja y la pared del horno o cualquier bandeja adyacente.

5. Revise la comida regularmente. Retírela una vez lista y asegúrese de que el horno esté apagado.

CONSEJOS PARA HORNEAR Y ASAR

- Siga una receta probada y mida los ingredientes cuidadosamente. Si usa una mezcla preparada, siga las instrucciones de la etiqueta.

• No abra la puerta del horno mientras hornea o Asar. Se perderá calor y podría ser necesario extender el tiempo de cocción. Si necesita abrir la puerta, ábrala parcialmente y ciérrela lo más rápido posible.

• Asar es cocinar con calor seco. Carne tierna. Las aves se pueden asar sin tapar. La temperatura de asado, que debe ser baja y constante, minimiza las salpicaduras. Al asar, no es necesario sellar, rociar, cubrir ni agregar agua a la carne.

• Los asados de carne congelados se pueden cocinar sin descongelar, pero se deben dejar entre 10 y 25 minutos adicionales por libra de carne (10 minutos por libra para asados de menos de 5 libras, más tiempo para asados más grandes).

• Descongele las aves congeladas antes de asarlas para garantizar Cocción uniforme. Algunas aves congeladas comerciales se pueden cocinar con éxito sin descongelarlas.
Siga las instrucciones dadas en la etiqueta del paquete.

ASAR AL HORNO

Asar a la parrilla implica cocinar los alimentos mediante el intenso calor radiante del elemento superior del horno. La mayoría de los pescados y cortes tiernos de carne se pueden asar. Siga estos pasos para minimizar las salpicaduras y el humo.

1. Si la carne tiene grasa o cartílago alrededor del borde,
Haga cortes verticales en ambos lados con una separación de aproximadamente 2 .
Si se desea, se puede recortar la grasa, dejando una capa de aproximadamente 1/8" de espesor.

2. Coloque la carne sobre una rejilla para asar en una bandeja diseñada para asar. Use siempre la rejilla de modo que el jugo de la carne gotee en la bandeja; de lo contrario, los jugos podrían calentarse lo suficiente como para incendiarse.

3. Coloque el estante en una de las dos posiciones superiores para la mayoría de los asados.

4. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta.
Ase siempre con la puerta cerrada.

5. Gire la perilla selectora de funciones del horno a ASAR.

6. Gire la perilla de temperatura del horno a la temperatura de cocción deseada.

7. Si es necesario, se puede girar el alimento durante el asado.
Tenga cuidado con el aire caliente o el vapor al abrir la puerta del horno.

8. Asegúrese de girar la perilla de temperatura del horno a APAGADO una vez que termine de asar.

CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- Si lo desea, marine las carnes o el pollo antes de asarlos o úntelos con salsa de barbacoa en los últimos 5 a 10 minutos de cocción.

• Al colocar los alimentos en una sartén, no deje que los restos de grasa cuelguen por los lados, ya que la grasa que gotea ensuciará el horno mientras se cocina.

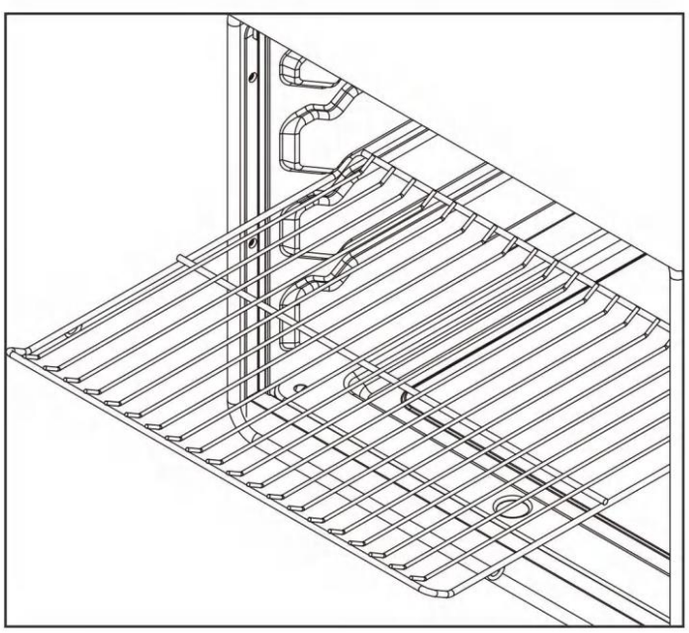
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ESTANTES DEL HORNO

Para retirar los estantes del horno, tire del estante hacia afuera, incline el extremo frontal hacia arriba y tire de él hacia afuera.

Para volver a colocar los estantes, coloque el estante sobre el soporte • con los seguros de tope hacia arriba y hacia la parte posterior del mismo. el horno. Incline hacia arriba el frente y empuje el estante hacia la parte trasera del horno hasta que pase la protuberancia en el soporte del estante, luego baje la parte delantera del estante • y empújelo hasta el fondo del horno.

The oven has three different shelf support positions to accommodate different cooking requirements.



POSICIONES EN LOS ESTANTES

La mayor parte de la cocción se realiza en el segundo o tercer estante. posición desde la parte inferior del horno.

Al hornear varios artículos, utilice dos estantes ubicados en el segundo y tercer estante. soportes desde la parte inferior del horno.

Hornee pasteles de comida anqel en la primera posición del estante Desde el punto del horno.

- El asado se realiza generalmente en el estante inferior. posición.

Conversiones de temperatura																			
Fahrenheit	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550		
Celsius		60	65	75	95				120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Consejos sobre utensilios de cocina

Las características físicas de las ollas y sartenes influyen en el rendimiento de cualquier sistema de cocina. Por lo tanto, es fundamental elegir los utensilios de cocina adecuados.

• Utilice recipientes para cocinar con fondos planos y tapas ajustadas para conservar energía y acortar tiempo de cocción.

• Sólo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios esmaltados. Son aptos para encimeras.

El tamaño de la sartén debe ser el mismo que el del elemento. Una sartén ligeramente más grande cubre todo el elemento y evita que los derrames entren en contacto con la superficie de calor y se quemen. Usar una sartén más pequeña que el elemento es un desperdicio de energía.

• Para evitar salpicaduras y maximizar la eficiencia, las bases de las ollas deben estar limpias y secas antes entrar en contacto con los elementos.

• Limpie los derrames de los elementos con un paño húmedo tan pronto como se hayan enfriado, lo que Ahorra tiempo de limpieza que si los limpias después. Asegúrate de que el control esté apagado.

Si una placa de cocción permanece roja durante mucho tiempo, el fondo de la olla no es lo suficientemente plano o es demasiado pequeño para la placa. El uso prolongado de utensilios inadecuados podría dañar la placa, la placa de cocción, el cableado y las áreas circundantes. Para evitar daños, utilice los utensilios adecuados, comience a cocinar en la posición "HI" (alta) y baje el control para continuar cocinando.

Nunca deje un utensilio vacío o que se haya secado por la cocción sobre una superficie caliente. Podría sobrecalentarse y dañarse.

Asegúrese siempre de que todas las perillas de control estén en la posición "OFF" y que las luces indicadoras estén apagadas cuando no esté cocinando.

UNA ADVERTENCIA

Asegúrese de que los mangos de los utensilios de cocina no sobresalgan del borde de la estufa para evitar que se caigan accidentalmente. Esto también hace que sea más difícil para los niños alcanzar las ollas o sartenes.

Conexión eléctrica

UNA ADVERTENCIA

Una conexión a tierra incorrecta puede provocar riesgo de descarga eléctrica. Si el cable de alimentación está dañado, solicite su sustitución a un centro de servicio técnico autorizado.

• El aparato debe ser instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico calificado de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional.

ANSI/NFPA No.70 (última edición) y los requisitos del código eléctrico local. La instalación debe ser realizada por un electricista autorizado.

•La cocina se puede conectar mediante un cableado fijo o un kit de cable de alimentación. El cable de alimentación no está disponible para el mercado estadounidense, pero puede adquirirse a través de su distribuidor local de electricidad.

• Utilice únicamente cables de 3 o 4 conductores. Cable de cocina homologado por UL, con clasificación de 40 amperios, calibre 8 AWG y un rango de voltaje mínimo de 250 V. Estos cables pueden incluir un protector contra tirones o un conector para conducto.

• El rango debe estar conectado a la voltaje y frecuencia eléctricos adecuados según lo especificado en la etiqueta de clasificación.

La cocina se puede conectar directamente al seccionador con fusibles (o caja de interruptores automáticos) mediante un cable de cobre flexible, blindado o con revestimiento no metálico (con cable de tierra). Deje una holgura de 60 a 90 cm en el cable para poder moverlo si es necesario realizar tareas de mantenimiento.

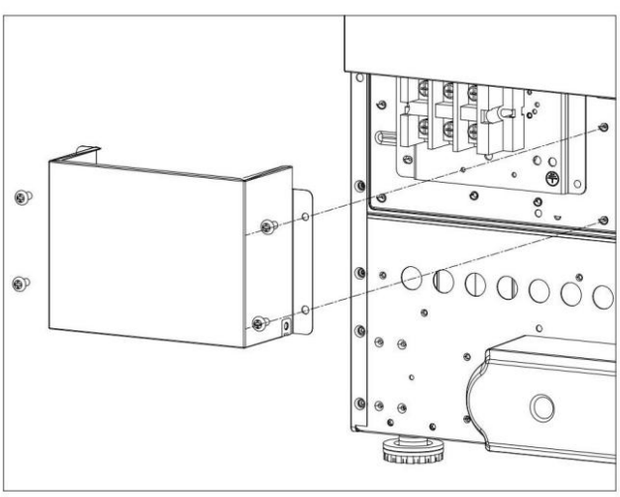
• Para seguridad personal, el horno debe estar conectado a tierra correctamente.

• Retire el fusible de la casa o abra el disyuntor antes de comenzar la instalación.

• No repare ni reemplace ninguna pieza del No utilice el aparato por su cuenta, a menos que la reparación esté permitida y las piezas sean recomendadas por el fabricante. Cualquier otro mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado.

• Para minimizar la posibilidad de descarga eléctrica, Desconecte este aparato de la fuente de alimentación de CA antes de intentar cualquier mantenimiento.

NOTA: Apagar el aparato no lo desconecta de la fuente de alimentación. Recomendamos que un técnico cualificado realice el mantenimiento.



INSTRUCCIONES

Instalación de cable de alimentación de 3 hilos

• Retire la placa de acceso del bloque de terminales

la parte posterior de la gama quitando la fijación

tornillo.

• Afloje los tornillos que sujetan el protector contra tirones.

soporte.

• Inserte los 3 cables de alimentación (LI, L2, conexión a tierra)

pasando a través del soporte.

• Afloje las tuercas y arandelas de los 2 terminales de los cables de

alimentación (L1, L2) en el bloque de terminales. Conecte los 2

terminales de cable en el bloque de terminales como

se muestra y luego apriete las tuercas.

• Afloje la tuerca de conexión a tierra y el enchufe, conexión a tierra

Coloque el terminal del cable en la tuerca como se muestra. Luego

Apriete la tuerca.

• Apriete los tornillos del soporte cuando todos los cables

están enchufados y asegurados.

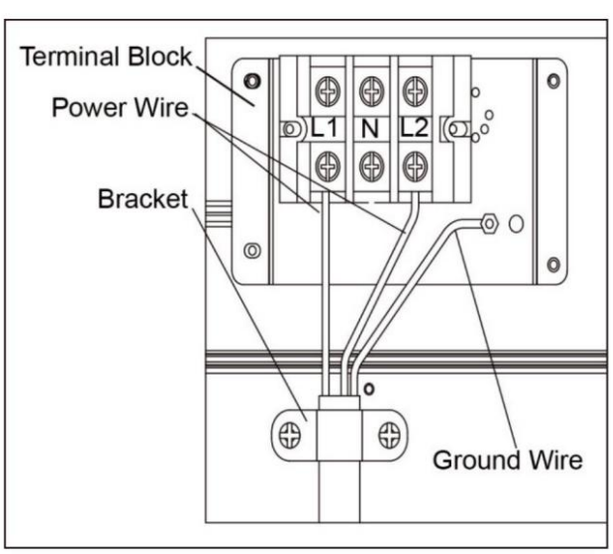
• Ensamble la placa de acceso al bloque de terminales.

NOTA: El cable neutro o de tierra del cable de alimentación debe estar

conectado a la TUERCA DE PUESTA A TIERRA.

Los cables de alimentación deben estar conectados

a LI y L2.



Instalación de cable de alimentación de 4 hilos

• Retire la placa de acceso del bloque de terminales

la parte posterior de la gama quitando la fijación

tornillo.

• Afloje los tornillos que sujetan el protector contra tirones.

soporte.

• Inserte los 4 cables de alimentación (LI, L2, N, conexión a tierra)

pasando a través del soporte.

• Afloje el terminal 3 del cable de alimentación (LI L2,N)

tuercas y arandelas en el bloque de terminales

• Conecte los 3 terminales del cable en el bloque de terminales

como se muestra y luego apriete las tuercas.

• Afloje la tuerca de conexión a tierra y el enchufe de conexión a tierra.

Coloque el terminal del cable en la tuerca como se muestra. Luego

Apriete la tuerca.

• Apriete los tornillos del soporte cuando todos los cables

están enchufados y asegurados.

Ensamble la placa de acceso al bloque de terminales.

NOTA: El cable neutro del cable de alimentación debe

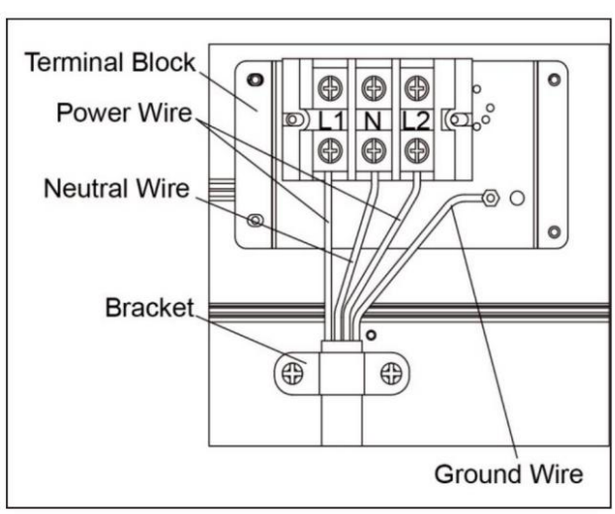
estar conectado al terminal neutro ubicado en

el centro del bloque de terminales. El cable de tierra del cable de

alimentación debe estar conectado al marco de la estufa utilizando

el tornillo de conexión a tierra de color verde. Los cables de

alimentación deben estar conectados a LI y L2.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Interior de horno de porcelana

Con el cuidado adecuado, el interior de esmalte de porcelana conservará su acabado durante muchos años.

Se puede utilizar agua y jabón para limpiar el interior. Las salpicaduras o derrames fuertes pueden requerir limpieza con un limpiador abrasivo suave.

No permita que derrames con alto contenido de ácido, como leche, tomates, jugos de fruta o relleno de tarta, permanezcan en la superficie. Podrían dejar manchas opacas incluso después de la limpieza.

El amoníaco doméstico puede facilitar la limpieza. Coloque 1/2 taza de amoníaco en una cacerola de vidrio poco profunda y déjela en un horno frío durante la noche. Los vapores del amoníaco ayudarán a aflojar la grasa y los alimentos quemados.

Precauciones sobre el uso de limpiadores de hornos en aerosol

No rocíe limpiador de hornos sobre los controles e interruptores eléctricos, ya que podría causar un cortocircuito y provocar chispas o incendios.

No rocíe limpiador de hornos directamente sobre los elementos calentadores del horno.

No deje que quede una película de limpiador de hornos en el sensor de temperatura, ya que podría provocar un calentamiento inadecuado del horno. El sensor se encuentra en la parte trasera del horno. Limpie cuidadosamente la bombilla después de cada limpieza, teniendo cuidado de no mover el sensor, ya que un cambio de posición podría afectar el horneado del horno.

No rocíe limpiador de hornos en el exterior de la puerta, las manijas ni ninguna superficie exterior del horno, el gabinete ni las superficies pintadas. El limpiador puede dañar estas superficies.

Estantes del horno

Limpie los estantes con un limpiador abrasivo o lana de acero. Después de limpiarlos, enjuáguelos con agua limpia y séquelos con un paño limpio.

Elementos calefactores del horno

No limpie el elemento para hornear ni el elemento para asar. Cualquier residuo de comida se quemará cuando los elementos se calienten.

Perillas de control

Las perillas de control se pueden quitar para facilitar la limpieza. Asegúrese de que estén en la posición "OFF" (apagado) y luego tire de los vástagos para limpiarlos.

Las perillas se pueden limpiar a mano. Asegúrese de que el interior de las perillas esté seco antes de volver a colocarlas en el aparato.

superficies pintadas

Las superficies pintadas incluyen los laterales, el panel de control y la puerta. Límpielas con agua y jabón o con una solución de agua y vinagre.

No utilice limpiadores de horno comerciales, polvos de limpieza, lana de acero o abrasivos fuertes sobre ninguna superficie pintada.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

PUERTA DE HORNO DESMONTABLE

La puerta del horno es desmontable, pero es pesada. Se recomienda que al menos dos personas trabajen juntas para desmontarla.

Para quitar la puerta:

1. Abra la puerta hasta la posición completamente abierta.

2. Tire de los seguros de las bisagras hacia arriba sobre los ganchos de las bisagras en ambos lados.

3. Sujete la puerta firmemente por ambos lados, levántela ligeramente y tire de ella hacia afuera, lejos del horno.

Para reemplazar la puerta:

1. Sujete firmemente ambos lados de la puerta en la parte superior.

2. Inserte y asiente los brazos de las bisagras superior e inferior en las ranuras del horno.

3. Empuje los seguros de las bisagras hacia abajo desde los ganchos de las bisagras.

4. Cierre la puerta del horno y asegúrese de que funcione correctamente. Si parece irregular o no cierra completamente, retírela y repita los pasos para volver a colocarla.

Nota: No intente cerrar la puerta hasta que esté correctamente instalada. Las bisagras podrían dañarse.

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO EXTRAÍBLE

Para limpiar el cajón de almacenamiento inferior, tire de él hasta que no pueda sacarlo más y luego levántelo.

Para volver a colocar el cajón de almacenamiento en el electrodoméstico, coloque el estante sobre los rieles laterales y empújelo hacia adentro.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

Importante: Antes de reemplazar la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la corriente eléctrica. De lo contrario, podría sufrir una descarga eléctrica o quemaduras.

Asegúrese de dejar que la cubierta de la luz y la bombilla se enfríen completamente antes de volver a colocarlas.

Quitar la puerta del horno puede hacer que este proceso sea más fácil.

Para reemplazar la bombilla:

1. Retire la cubierta protectora de la luz. No retire ningún tornillo para retirarla.

2. No toque la bombilla con un paño húmedo. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos adecuada para altas temperaturas y que tenga las mismas especificaciones: 230 V, 60 Hz, 25 W, d9.

3. Vuelva a colocar la cubierta protectora.

VENTANA DE PUERTA DE VIDRIO

Para limpiar el exterior de la ventana de la puerta de vidrio, use un limpiacristales. Enjuague y pula con un paño seco.

Evite rayar o golpear el vidrio de la ventana.
Si lo haces podrías provocar que el vidrio se rompa.

Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ I POSTĘPUJ ZGODNIE Z WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO WYWRÓCENIA

• Dziecko lub osoba dorosła może przewrócić urządzenie i zginąć. • Sprawdź, czy wspornik zabezpieczający przed przewróceniem został prawidłowo zamontowany do podłogi. • Upewnij się, że wspornik zabezpieczający przed przewróceniem jest ponownie zamocowany, gdy kuchenka jest przenoszona. • Nie używaj kuchenki bez zamontowanego i zatrzaśniętego wspornika zabezpieczającego przed przewróceniem. • Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować śmierć lub poważne oparzenia u dzieci lub osób dorosłych.

URZĄDZENIE ANTYWYWRÓCENIA

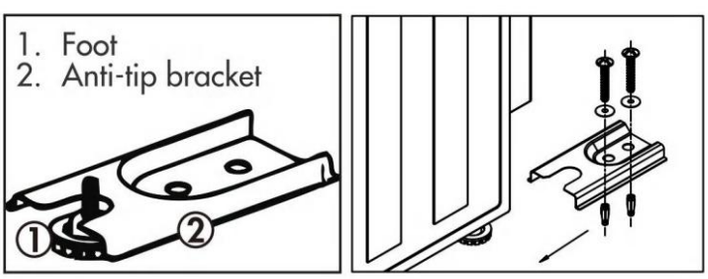
Aby zmniejszyć ryzyko przewrócenia się kuchenki w wyniku nieprawidłowego użytkowania lub niewłaściwego obciążenia drzwi, kuchenkę należy zabezpieczyć, instalując urządzenie zabezpieczające przed przewróceniem. W zestawie z tym urządzeniem znajdują się dwa różne urządzenia zabezpieczające przed przewróceniem.

Uwaga: Jeśli kuchenka będzie przenoszona w inne miejsce, wspornik zabezpieczający przed przewróceniem musi zostać zdemontowany i zainstalowany w nowym miejscu.

NAWIAS

Uchwyt zabezpieczający przed wywróceniem można zamontować na lewej lub prawej tylnej nodze, postępując zgodnie z poniższą instrukcją.

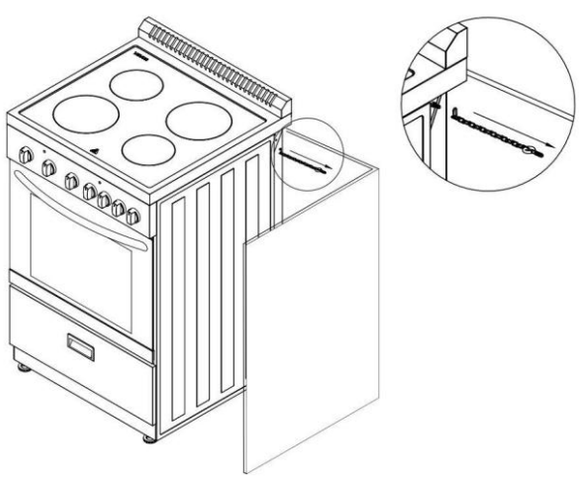
1. Umieść wspornik zabezpieczający na podłodze, w miejscu, w którym będzie zainstalowana kuchenka.
2. Zaznacz miejsca dwóch otworów w zabezpieczeniu przed przewróceniem nawias.
3. Za pomocą wiertła do muru 5/16 wywierć otwór w podłodze i umieść w nim dostarczoną plastikową kotwę.
4. Przymocuj uchwyt do podłogi za pomocą dołączonych śrub.
5. Przesuń kuchenkę na miejsce, upewniając się, że wspornik zabezpieczający jest umieszczony nad tylną nóżką urządzenia, jak pokazano na poniższych obrazkach.



ŁAŃCUCH

Po obu stronach urządzenia należy zamontować dwa łańcuchy zabezpieczające.

1. Przykręć łańcuchy do ścian po obu stronach miejsca, w którym będzie umieszczone urządzenie.
2. Drugie końce łańcuchów przymocuj do boków urządzenia za pomocą śruby i nakrętki zabezpieczającej.



OSTRZEŻENIE

UDUSZENIE I RYZYKO UWIĘZIENIA DZIECKA

Aby uniknąć ryzyka uwięzienia dziecka, przed wyrzuceniem urządzenia należy podjąć następujące środki ostrożności:

• Całkowicie zdejmij drzwiczki piekarnika. • Nigdy nie pozwalaj dzieciom obsługiwać kuchenki elektrycznej, bawić się nią ani wchodzić do jej wnętrza.

POSTĘPUJ ZGODNIE Z TYMI INSTRUKCJAMI!

Ważna formacja dotycząca bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ I POSTĘPUJ ZGODNIE Z WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA • PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem tej kuchenki elementy grzewcze mają powłokę ochronną, którą należy wypalić przed użyciem. Tb wykonaj to:

• Otwórz drzwi piekarnika i ustaw temperaturę pokrętło sterujące na 450°F.

• Ustaw przełącznik funkcji na pieczenie element grzejny i element grillowy oddzielnie Przez około 15 minut.

• Ważne jest zapewnienie odpowiedniej wentylacji w tym okresie.

Palniki mają również powłokę ochronną, którą należy wypalić przed użyciem. Aby to zrobić:

• Ustaw przełącznik palnika na maksymalną moc na 5 minut.

• Ważne jest zapewnienie odpowiedniej wentylacji w tym okresie.

• Po 5 minutach wyłącz palniki i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO - POŻARY TŁUSZCZU

W przypadku pożaru nigdy nie podnoś płonącego garnka lub patelni. Wyłącz palnik, jeśli jest to bezpieczne.
Ugasić pożar gaśnicą proszkową lub pianową.

Nie używaj wody do gaszenia pożaru tłuszczu. Woda rozprzestrzeni tłuszcz i nie ugasi pożaru.
Ugasić ogień szczelnie przylegającą pokrywką do garnka, blachą do pieczenia ciastek lub płaską tacą, ewentualnie zastosować gaśnicę chemiczną lub pianową.

Jeżeli w trakcie pieczenia w piekarniku pojawi się ogień, należy go ugasić, zamykając drzwi piekarnika i wyłączając piekarnik, lub użyć gaśnicy proszkowej lub pianowej.

NIEBEZPIECZEŃSTWO - RYZYKO POŻARU

• Zaleca się podłączenie tego urządzenia do oddzielnego obwodu, nie współdzielonego z żadnym innym urządzeniem.

• Nigdy nie czyść części urządzenia łatwopalnymi płynami. Opary te mogą stwarzać zagrożenie pożarem lub wybuchem. Nigdy nie używaj ani nie przechowuj benzyny ani innych łatwopalnych oparów lub płynów wewnątrz lub w pobliżu tego urządzenia, w przeciwnym razie może to spowodować zagrożenie pożarem lub wybuchem.

• Przed czyszczeniem lub serwisowaniem tego urządzenia należy całkowicie odłączyć je od gniazdka elektrycznego. Niedopełnienie tego obowiązku może skutkować porażeniem prądem lub śmiercią.

• Nie próbuj naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w niniejszej instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe należy zlecać wykwalifikowanemu technikowi serwisowemu.

• Ze względów bezpieczeństwa nie należy nigdy używać tego urządzenia jako źródła ciepła lub ogrzewacza pomieszczeń. Nie wolno używać kuchenki bez odpowiednich naczyń kuchennych.

• Wszystkie otwory w ścianie za urządzeniem oraz w podłodze pod urządzeniem muszą być uszczelnione.

• Utrzymuj obszar wokół urządzenia w czystości i nie dopuszczaj do obecności materiałów łatwopalnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów.

• Nie utrudniaj przepływu powietrza wokół urządzenia.

• Przed przystąpieniem do serwisowania urządzenia należy zawsze odłączyć je od zasilania elektrycznego.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE!

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ I POSTĘPUJ ZGODNIE Z WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI BEZPIECZEŃSTWA

OGÓLNE WYMAGANIA BEZPIECZEŃSTWA

Upewnij się, że urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane i uziemione przez wykwalifikowanego technika.

Dzieci nie powinny być pozostawiane same lub bez opieki w miejscu, w którym używane jest urządzenie. Dzieciom nigdy nie należy pozwalać na siadanie lub stawanie na żadnej części urządzenia.

Nie przechowuj przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci, w szafkach nad kuchenką lub na jej tylnej osłonie.
Dzieci wspinające się na kuchenkę w celu dosięgnięcia przedmiotów mogą doznać poważnych obrażeń.

Aby wyeliminować ryzyko oparzeń lub pożaru w wyniku sięgnięcia do nagrzanych powierzchni jednostek, należy unikać przechowywania w szafkach nad powierzchniami jednostek.

Jeżeli konieczne jest przechowywanie rzeczy w szafkach, ryzyko można zmniejszyć, instalując nadstawkę kuchenną wystającą poziomo co najmniej 5 cali (12,7 cm) poza dno szafek.

Podczas korzystania z urządzenia nie należy nigdy nosić luźnych lub wiszących ubrań.

Używaj tylko suchych uchwytów do garnków. Wilgotne lub mokre uchwyty do garnków na gorących powierzchniach mogą spowodować oparzenia parą. Nie pozwól, aby uchwyt do garnków dotykał gorących elementów grzewczych. Nie używaj ręcznika ani innej grubej szmatki.

Jeśli nastąpi przerwa w zasilaniu płyty elektrycznej, gdy element powierzchniowy jest włączony, element powierzchniowy włączy się ponownie, gdy tylko zasilanie zostanie przywrócone. W przypadku utraty zasilania, nieprzekręcenie wszystkich pokręteł elementu powierzchniowego do pozycji WYŁĄCZONEJ może spowodować zapłon przedmiotów znajdujących się na płycie lub w jej pobliżu, co może prowadzić do poważnych obrażeń lub śmierci.

Aby uniknąć ryzyka oparzenia lub porażenia prądem, zawsze upewnij się, że wszystkie elementy sterujące na powierzchni są wyłączone, a cewki są zimne, zanim spróbujesz podnieść lub wyjąć element grzewczy.

Ta kuchenka jest zaprojektowana i wyprodukowana wyłącznie do gotowania lub domowego (gospodarstwa domowego) jedzenia i nie nadaje się do żadnych zastosowań pozadomowych, dlatego nie powinna być używana w środowisku komercyjnym. Gwarancja na kuchenkę będzie nieważna, jeśli kuchenka będzie używana w środowisku innym niż domowe.

NIE DOTYKAJ ELEMENTÓW GRZEWCZYCH LUB OBSZARY W ICH POBLIŻU

Elementy grzewcze na powierzchni lub wewnątrz urządzenia mogą być gorące, nawet jeśli są ciemne. Obszary w pobliżu elementów grzewczych mogą stać się wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia. Podczas i po użyciu nie dotykaj ani nie pozwól, aby ubrania lub inne materiały łatwopalne miały kontakt z elementami grzewczymi lub obszarami w ich pobliżu, dopóki nie będą miały wystarczająco dużo czasu, aby ostygnąć. Powierzchnie urządzenia mogą stać się wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia, wśród nich są otwory wentylacyjne piekarnika i powierzchnie w pobliżu tych otworów, drzwi piekarnika i okna piekarnika.

OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko oparzeń, nie przesuwaj tego urządzenia, gdy jest gorące. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń spowodowanych przewróceniem się urządzenia, sprawdź ponowną instalację tego urządzenia w urządzeniu zabezpieczającym przed przewróceniem się po przywróceniu urządzenia do pierwotnej pozycji instalacji.

OSTRZEŻENIE

Producent nie bierze odpowiedzialności za obrażenia osób lub szkody materialne spowodowane nieprawidłowym lub niewłaściwym użytkowaniem kuchenki.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE!

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ I POSTĘPUJ ZGODNIE Z WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI BEZPIECZEŃSTWA

WYMAGANIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PŁYTY GRZEWCZEJ

Użyj odpowiedniego rozmiaru naczynia. To urządzenie jest wyposażone w cztery palniki o różnych rozmiarach. Wybierz naczynia, które mają płaskie dna wystarczająco duże, aby zakryć powierzchnię elementu grzejnego. Używanie naczyń o zbyt małych rozmiarach spowoduje narażenie części elementu grzejnego na bezpośredni kontakt i może spowodować zapalenie się odzieży. Właściwy stosunek naczynia do palnika również poprawi wydajność.

Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas jego użytkowania. W wyniku wykipienia powstaje dym, a tłuste plamy mogą się zapalić.

Nigdy nie pozostawiaj oleju bez nadzoru podczas smażenia. Jeśli pozwolisz mu się rozgrzać poza punkt dymienia, olej może się zapalić, co może spowodować pożar, który może rozprzestrzenić się na otaczające szafki. Używaj głębokiego termometru tłuszczowego, kiedy tylko jest to możliwe, aby monitorować temperaturę oleju.

Aby uniknąć rozlania oleju i pożaru, używaj minimalnej ilości oleju podczas smażenia na płytkiej patelni i unikaj smażenia mrożonek z dużą ilością lodu.

Upewnij się, że miski odblaskowe lub miski ociekowe są na swoim miejscu. Brak tych misek lub naczyń podczas gotowania może spowodować uszkodzenie okablowania lub podzespołów znajdujących się pod spodem.

Tylko niektóre rodzaje naczyń szklanych, ceramicznych, fajansowych i innych naczyń szkliwionych nadają się do używania na kuchence, nie ulegają bowiem uszkodzeniu pod wpływem nagłej zmiany temperatury.

Aby ograniczyć ryzyko oparzeń, zapłonu materiałów łatwopalnych i wycieku na skutek przypadkowego kontaktu, uchwyt naczynia powinien być umieszczony tak, aby był zwrócony do wewnątrz i nie wystawał nad sąsiednie palniki.

Wyjmowanych elementów grzejnych nigdy nie należy zanurzać w wodzie.

Nie gotuj na zepsutej płycie kuchennej. Jeśli płyta się zepsuje, środki czyszczące i rozlane płyny mogą przeniknąć do zepsutej płyty kuchennej i spowodować ryzyko porażenia prądem. Natychmiast skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PIEKARNIKA

Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwi. Przed wyjęciem lub ponownym włożeniem jedzenia należy pozwolić na ucieczkę gorącego powietrza lub pary.

Nie podgrzewaj nieotwartych pojemników na żywność. Nagromadzenie ciśnienia może spowodować pęknięcie pojemnika i obrażenia.

Utrzymuj otwory wentylacyjne piekarnika drożne.

Zawsze umieszczaj ruszty w wybranym miejscu, gdy piekarnik jest zimny. Jeśli ruszt musi zostać przesunięty, gdy piekarnik jest gorący, nie pozwól, aby uchwyt na garnki dotykał gorącego elementu grzejnego w piekarniku.

Nie używaj piekarnika, jeśli na elemencie grzewczym pojawi się qlowinq plama podczas użytkowania lub pojawią się inne sygnały lub uszkodzenia. Świecąca plama wskazuje, że element grzewczy może ulec awarii i stwarzać potencjalne zagrożenie poparzenia, pożaru lub porażenia prądem. Natychmiast wyłącz piekarnik i zleć wymianę elementu grzewczego wykwalifikowanemu technikowi serwisowemu.

Nie wykładaj ścianek piekarnika, rusztów ani misek palników folią aluminiową.

Nie umieszczaj półek, patelni, tacek do pieczenia, tac do grillowania ani innych przyborów kuchennych na dnie komory piekarnika. Zawsze umieszczaj na półce piekarnika.

Nigdy nie czyść piekarnika za pomocą urządzeń czyszczących parą pod wysokim ciśnieniem.

Nie pozostawiaj niczego na otworze wentylacyjnym piekarnika.
Nigdy nie zakrywaj otworu wentylacyjnego piekarnika folią aluminiową ani żadnym innym materiałem.

Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.

Serwisowanie przez użytkownika - Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe należy zlecać wykwalifikowanemu technikowi.

Przechowywanie w urządzeniu lub na nim — materiałów łatwopalnych nie należy przechowywać w piekarniku ani w pobliżu powierzchni jednostki.

PRZESTRZEGAJ TYCH INSTRUKCJI!



Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ I POSTĘPUJ ZGODNIE Z WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI BEZPIECZEŃSTWA

PRZED ROZPOCZĘCIEM

Ostrożnie rozpakuj urządzenie i upewnij się, że piekarnik, płyta grzewcza lub konstrukcja nie są uszkodzone oraz że drzwi piekarnika otwierają się i zamykają prawidłowo.
Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak plastikowe torby, pianka polistyrenowa, paski opakowaniowe itp. Trzymaj materiały opakowaniowe poza zasięgiem dzieci, aby zapobiec możliwym poważnym obrażeniom. Zakres został dokładnie przetestowany pod kątem bezpieczeństwa i wydajnej pracy.
Jednak, tak jak w przypadku każdego urządzenia, należy przestrzegać szczególnych środków ostrożności dotyczących instalacji i bezpieczeństwa, aby zapewnić bezpieczną i zadowalającą pracę urządzenia.

Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

Instalacja tego urządzenia wymaga podstawowych umiejętności mechanicznych i zajmuje od 1 do 3 godzin.

Prawidłowa instalacja jest odpowiedzialnością instalatora. Awaria produktu spowodowana nieprawidłową instalacją nie jest objęta gwarancją.

Przed rozpoczęciem instalacji wyłącz zasilanie na panelu serwisowym i zablokuj urządzenie odłączające zasilanie, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu zasilania. Jeśli nie można zablokować urządzenia odłączającego zasilanie, należy bezpiecznie przymocować urządzenie ostrzegawcze, takie jak etykieta, do panelu serwisowego.

INSTRUKCJA UZIEMIENIA

To urządzenie musi być uziemione. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, zapewniając przewód odprowadzający prąd elektryczny.

To urządzenie ma przewód zasilający z przewodem uziemiającym i wtyczką 4-bolcową. Przewód zasilający musi być podłączony do gniazdka, które jest prawidłowo uziemione. Jeśli gniazdko jest gniazdkiem ściennym 2-bolcowym, należy je wymienić na prawidłowo uziemione gniazdko ścienne 4-bolcowe.
Tabliczka znamionowa wskazuje napięcie i częstotliwość, do których urządzenie jest przeznaczone.

OSTRZEŻENIE - Niewłaściwe użycie wtyczki uziemiającej może spowodować ryzyko porażenia prądem. Skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem, jeśli instrukcje uziemienia nie są w pełni zrozumiałe lub jeśli istnieją wątpliwości co do prawidłowego uziemienia urządzenia.

Nie podłączaj urządzenia do przedłużaczy, adapterów ani do innego urządzenia podłączonego do tego samego gniazdka ściennego.

Nie łącz przewodu zasilającego. Pod żadnym pozorem nie przecinaj ani nie usuwaj bolca uziemiającego z przewodu zasilającego.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.

Uwaga: Wyłączenie urządzenia nie powoduje odłączenia go od źródła zasilania.

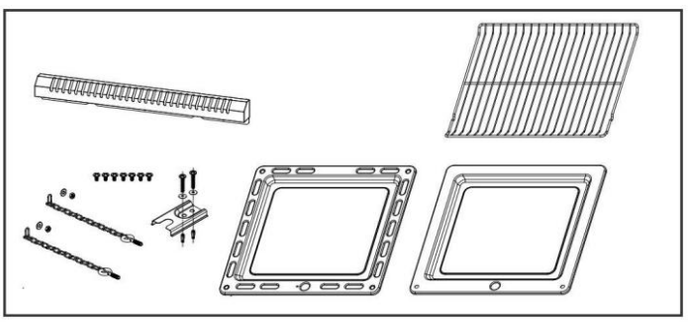
Zaleca się, aby przewód zasilający i wtyczka znajdowały się równolegle do podłogi, tak aby przewód zasilający przebiegał równolegle do podłogi.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE!

INSTRUKCJA INSTALACJI

AKCESORIA

1
. Uchwyt antywywrotny (1 zestaw)
Łańcuch antyprzechyłowy (2 komplety)
Ruszty do piekarnika (x1)
2,
3. Blacha do piekarnika (x1)
4. Tacka na okruchy z piekarnika (x1)
5.6
• Śruby (x7)

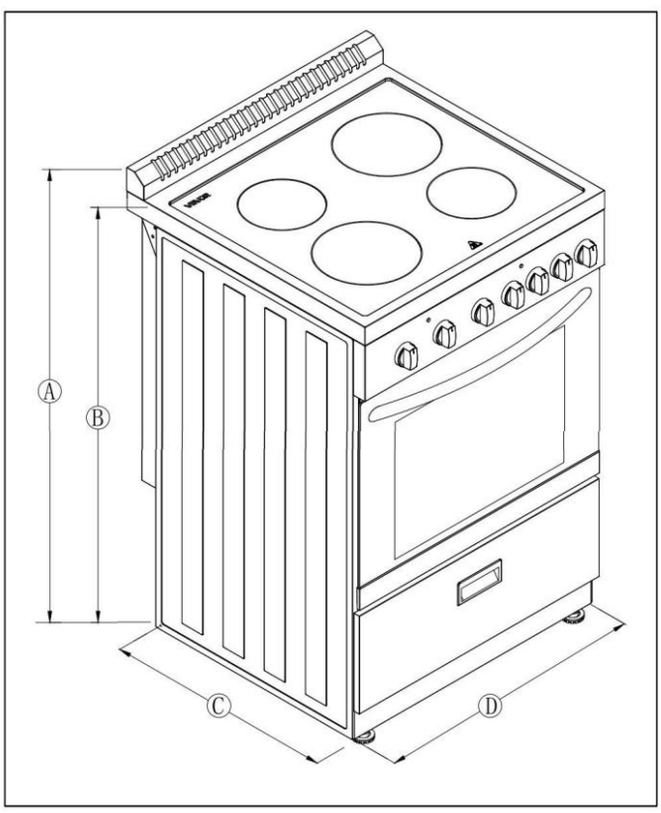


WYMIARY

Wymiary tego urządzenia wynoszą:

24 cale

1. A: 38,0 cala (965 mm)
   B:36,1 cala (916 mm)
   C: 25,2 cala (641 mm)
   D: 23,4 cala (595 mm)

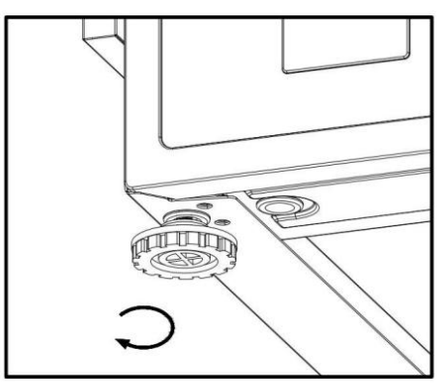


Instalator jest odpowiedzialny za przestrzeganie odstępów instalacyjnych określonych w instrukcji.
Należy stosować minimalne wymiary otworów i prześwitów szafki. Należy zachować minimalne odstępy między powierzchnią gotowania urządzenia a powierzchnią poziomą nad płytą grzewczą.

30 cali (65 cm) to minimalny odstęp między górną krawędzią powierzchni do gotowania a dolną krawędzią niezabezpieczonej drewnianej lub metalowej szafki.

INSTRUKCJA POZIOMOWANIA

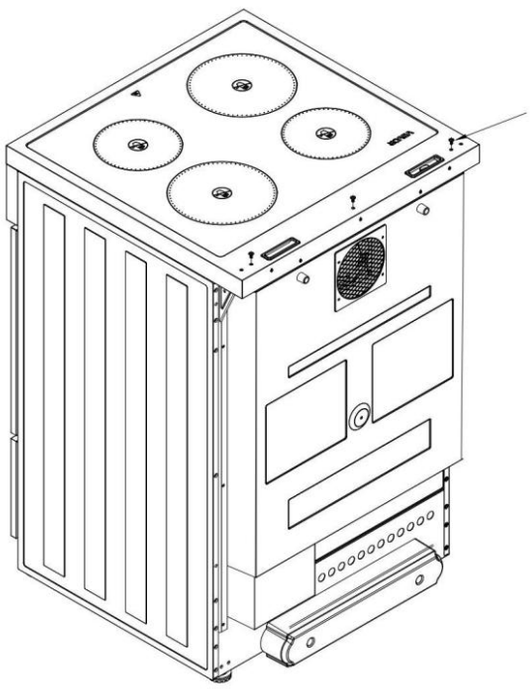
Urządzenie musi być wypoziomowane, aby działać bezpiecznie i prawidłowo. W rogach dolnej części urządzenia znajdują się cztery nóżki poziomujące. Wyreguluj nóżki poziomujące, aż urządzenie będzie wypoziomowane. Użyj poziomicy stolarskiej, aby to potwierdzić.



INSTRUKCJA INSTALACJI

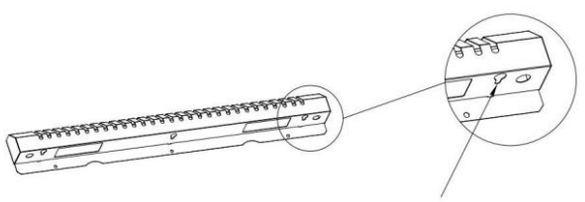
INSTALACJA TYLNEJ OSŁONY

Osłona tylna pełni funkcję odpowietrznika piekarnika i musi zostać zamontowana przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.

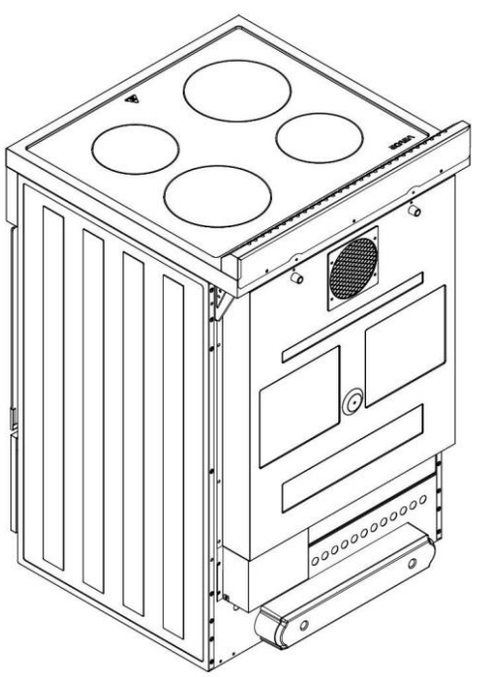


1. Schematyczny diagram bez zamontowanej osłony tylnej.

2. Fabryka zablokowała trzy śruby ST4*12 w odpowiednich otworach, pozostawiła śruby odblokowane do końca i pozostawiła pustą przestrzeń o wysokości 3-4 mm.



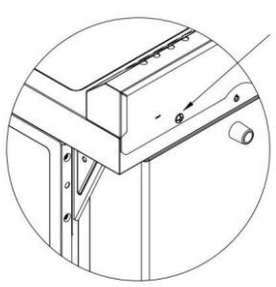
3. Znakiem jest otwór do podnoszenia osłony tylnej.



4. Połóż osłonę tylną pionowo na płycie stołu roboczego, a otwór z większym otworem na tykwę jest dopasowane do odblokowanej śruby.

5. Po ustawieniu osłony tylnej w pozycji poziomej, należy ją przesunąć do przodu, a mniejszy otwór w tykwie będzie dopasowany do śruby w celu ustalenia położenia.

6. Zamontuj 3 śruby z tyłu, aby zabezpieczyć osłonę.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

STEROWANIE GOTOWANIEM POWIERZCHNIOWYM

Elementy grzewcze powierzchni urządzenia są zaprojektowane do różnych ustawień ciepła. HI oznacza najwyższe ustawienie. LO oznacza najniższe ustawienie.'

Zmiana na wyższe ustawienie temperatury nastąpi szybciej niż zmiana na niższe ustawienie temperatury, ponieważ ciepło będzie się rozpraszać przez dłuższy czas.

Aby użyć palnika powierzchniowego, wciśnij pokrętło sterujące i przekręć na żądane ustawienie. Pokrętło należy wcisnąć tylko podczas wychodzenia z pozycji OKF . Gdy pokrętło znajduje się w dowolnej pozycji innej niż OFF , można je przekręcić bez wciskania.

Upewnij się, że element jest wyłączony po zakończeniu gotowania. Lampka kontrolna zaświeci się, gdy jakikolwiek element grzewczy zostanie włączony.

Używaj średnich lub ciężkich naczyń kuchennych. Naczynia aluminiowe przewodzą ciepło lepiej niż inne metale. Naczynia żeliwne i żeliwne powlekane powoli pochłaniają ciepło, ale generalnie gotują równomiernie przy niskich lub średnich ustawieniach temperatury. Patelnie stalowe mogą gotować nierównomiernie, jeśli nie są połączone z innymi metalami.

Nie przepełniaj naczyń kuchennych tłuszczem, który może się wylać podczas dodawania jedzenia. Mrożone jedzenie mocno bulgocze. Uważaj na potrawy smażone w wysokich temperaturach. Utrzymuj kuchenkę i okap w czystości, bez nagromadzonego tłuszczu.

Aby zaoszczędzić jak najwięcej energii do gotowania, patelnie powinny być płaskie na spodzie, mieć proste boki i ściśle dopasowane pokrywki. Dopasuj rozmiar rondla do rozmiaru elementu powierzchni. Patelnia, która wystaje ponad cal poza krawędź tacy ociekowej, zatrzymuje ciepło, co powoduje ^pęknięcia (drobne pęknięcia włoskowate) na porcelanie i przebarwienia od niebieskiego do ciemnoszarego na chromowanych tacach ociekowych.

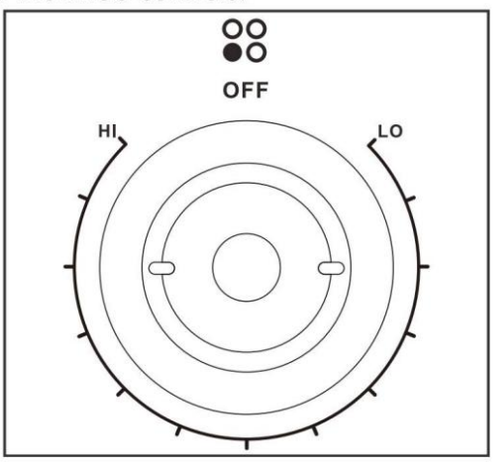
Wytrzyj rozlane płyny z elementów wilgotną ściereczką, gdy tylko ostygną. Upewnij się, że pokrętło sterujące jest ustawione na OFF.

Nigdy nie zostawiaj pustego garnka lub takiego, który wygotował się na gorącym elemencie powierzchni. Garnek może się przegrzać i uszkodzić garnek lub powierzchnię urządzenia. Zawsze upewnij się, że wszystkie pokrętła sterujące są wyłączone i że kontrolki są wyłączone, gdy urządzenie nie jest używane.

GAŁKA DO GOTOWANIA POWIERZCHNIOWEGO

Nigdy nie zostawiaj jedzenia bez nadzoru podczas gotowania. Wykipienie powoduje dymienie. Tłuste wycieki mogą się zapalić.

Należy pamiętać, że ikona nad pokrętłem wskazuje, który burner the knob controls.

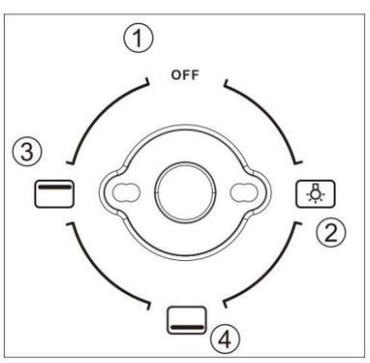


STEROWANIE PIEKARNIKIEM

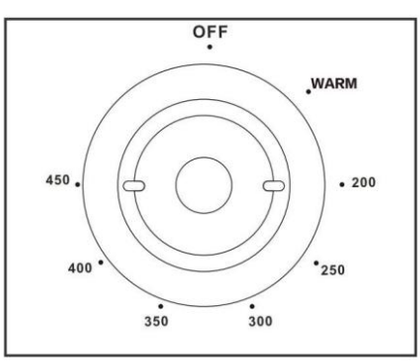
Piekarnik posiada cztery dostępne funkcje, które można ustawić za pomocą pokrętła wyboru funkcji.

F

1. Z
2. Światło
3. Bracie^il
4. Piec do



Pokrętło piekarnika służy do wybierania temperatury pieczenia w piekarniku. Nastawa jest podzielona co 50 stopni, od 200°F do 450°F.



k

Aby użyć piekarnika, należy ustawić przełącznik funkcji pieczenia i pokrętło temperatury piekarnika na żądaną temperaturę pieczenia.

btnoh do

T do I

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIECZENIE I SMACZENIE W PIECU

1. Umieść półki w piekarniku. Jeśli pieczesz na dwóch półkach jednocześnie, ustaw patelnie naprzemiennie, aby zapewnić najlepszą cyrkulację ciepła.

2. Zamknij drzwi piekarnika. Obróć selektor funkcji pokrętło do pieczenia. Obróć pokrętło temperatury piekarnika na żądaną temperaturę.

3. W razie potrzeby pozwól piekarnikowi się nagrzać.

4. Umieść jedzenie na środkowej półce piekarnika. Pozostaw co najmniej 5 cm odstępu między końcem naczynia a ścianką piekarnika lub sąsiednimi naczyniami.

5. Sprawdzaj jedzenie regularnie. Wyjmij je po upieczeniu i upewnij się, że piekarnik jest wyłączony.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA I PIECZENIA

- Postępuj zgodnie ze sprawdzonym przepisem i dokładnie odmierzaj składniki. Jeśli używasz mieszanki z paczki, postępuj zgodnie z instrukcjami na etykiecie.

- Nie otwieraj drzwi piekarnika podczas pieczenia lub pieczenie. Ciepło zostanie utracone, a czas gotowania może wymagać wydłużenia. Jeśli musisz otworzyć drzwi; otwórz je częściowo i zamknij tak szybko, jak to możliwe.

- Pieczenie to gotowanie na sucho. Delikatne mięso lub drób można piec bez przykrycia. Temperatury pieczenia, które powinny być niskie i stałe, ograniczają rozpryskiwanie do minimum. Podczas pieczenia nie ma potrzeby obsmażania, polewania, przykrywania ani dodawania wody acfa do mięsa.

- Mrożone pieczenie mięsne można gotować bez rozmrażania, należy jednak przeznaczyć na rozmrażanie od 10 do 25 minut więcej czasu na każdy funt mięsa (10 minut na każdy funt w przypadku pieczeni o wadze poniżej 5 funtów, więcej czasu w przypadku większych pieczeni).

- Przed pieczeniem rozmroź mrożone mięso drobiowe, aby mieć pewność, nawet gotowanie. Niektóre komercyjne mrożone drób można z powodzeniem ugotować bez rozmrażania. Postępuj zgodnie ze wskazówkami podanymi na etykiecie opakowania.

GRILLOWANIE W PIECU

Grillowanie polega na gotowaniu jedzenia za pomocą intensywnego ciepła promieniowania z górnego elementu piekarnika. Większość ryb i delikatnych kawałków mięsa można grillować. Postępuj zgodnie z tymi krokami, aby zminimalizować rozpryskiwanie i dymienie.

1. Jeśli mięso ma tłuszcz lub chrząstki na krawędziach, wykonaj pionowe nacięcia w odstępie około 2 . Jeśli zachodzi taka potrzeba, tłuszcz można przyciąć, pozostawiając warstwę o grubości około 1/8 cala.

2. Umieść mięso na ruszcie w brytfannie przeznaczonej do grillowania. Zawsze używaj rusztu tak, aby szczur skapywał do brytfanny; w przeciwnym razie soki mogą stać się na tyle gorące, że się zapalą.

3. W przypadku większości rodzajów grillowania półkę należy ustawić w jednej z dwóch górnych pozycji.

4. Włóż potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki. Zawsze grilluj przy zamkniętych drzwiach.

5. Ustaw pokrętło wyboru funkcji piekarnika na GRILLOWANIE.

6. Ustaw pokrętło temperatury piekarnika na żądaną temperaturę pieczenia.

7. Jeżeli zachodzi taka potrzeba, potrawę można obrócić w trakcie grillowania. Otwierając drzwi piekarnika, należy zachować ostrożność, gdyż może w nim znajdować się gorące powietrze i para.

8. Po zakończeniu grillowania należy wyłączyć pokrętło temperatury piekarnika.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

- Jeśli chcesz, zamarynuj mięso lub kurczaka przed grillowaniem lub posmaruj je sosem barbecue na 5–10 minut przed końcem pieczenia.

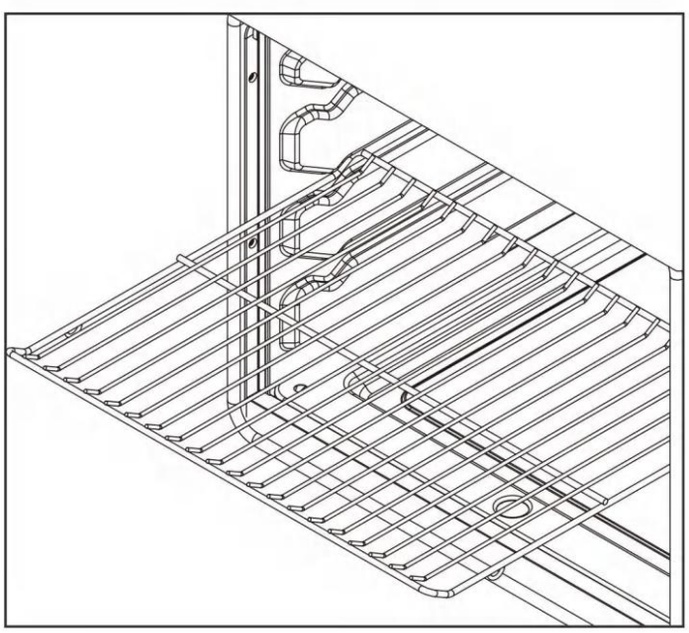
- Podczas układania jedzenia na patelni nie dopuść, aby tłuste resztki zwisały poza jej brzegi, gdyż kapiący tłuszcz zabrudzi piekarnik podczas pieczenia.

PÓŁKI PIEKARNIKA

Aby wyjąć półki z piekarnika, pociągnij je • na zewnątrz, przechyl przedni koniec do góry i wyciągnij.

Aby wymienić półki, umieść półkę na podpórce • z blokadami blokującymi skierowanymi do góry i do tyłu.
piekarnika. Przechyl przód do góry i przesuń półkę w kierunku tył piekarnika, aż ciasto przekroczy wypustkę podpórkę półki, następnie opuść przód półki • i wsuń ją całkowicie do piekarnika.

The oven has three different shelf support positions to accommodate different cooking requirements.



POZYCJE PÓŁEK

Większość wypieków wykonuje się na drugiej lub trzeciej półce pozycję od dołu piekarnika.

Podczas pieczenia wielu potraw należy używać dwóch półek umieszczonych na drugiej i trzeciej półce.
podpórki od spodu piekarnika.

Piecz ciasta anqel food na pierwszej półce z Dottoma piekarnika.

- Pieczenie odbywa się zazwyczaj na dolnej półce pozycja.

Konwersja temperatury																			
Fahrenheita	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550		
Celsjusz		60	65	75	95					120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290						

Porady dotyczące naczyń kuchennych

Cechy fizyczne garnków i patelni wpływają na wydajność wszelkich systemów gotowania. Dlatego należy położyć nacisk na wybór odpowiednich naczyń kuchennych.

• Używaj naczyń kuchennych z płaskim dnem i szczelnie dopasowanymi pokrywkami, aby oszczędzać energię i skrócić czas gotowania. czas gotowania.

• Tylko niektóre rodzaje naczyń szklanych, szklanych/ceramicznych, ceramicznych, fajansowych lub innych naczyń szkliwionych nadają się do stosowania na kuchence.

• Rozmiar patelni powinien odpowiadać rozmiarowi elementu. Nieco większa patelnia zakrywa cały element i zapobiega kontaktowi wycieków z powierzchnią grzewczą i przypalaniu się. Używanie mniejszej patelni niż element jest marnotrawstwem energii.

• Aby uniknąć rozpryskiwania i zmaksymalizować wydajność, dno patelni powinno być czyste i suche przed wchodząc w kontakt z żywiołami.

• Wytrzyj wszelkie rozlane płyny z elementów wilgotną ściereczką, gdy tylko ostygną, co spowoduje zaoszczędź czas na sprzątaniu niż na czyszczeniu ich później. Upewnij się, że sterowanie jest WYŁĄCZONE.

Jeśli jednostka powierzchniowa pozostaje czerwona przez długi czas, dno naczynia nie jest wystarczająco płaskie lub jest za małe dla jednostki powierzchniowej. Długotrwałe używanie niewłaściwych naczyń może spowodować uszkodzenie jednostki powierzchniowej, płyty grzewczej, okablowania i otaczających ją obszarów. Aby zapobiec uszkodzeniom, użyj właściwego naczynia, rozpocznij gotowanie w pozycji „HI" i zmniejsz pokrętło, aby kontynuować gotowanie.

Nigdy nie zostawiaj pustego naczynia lub takiego, które wygotowało się na sucho, na gorącej powierzchni. Naczynie może się przegrzać i uszkodzić naczynia lub powierzchnię.

Zawsze upewnij się, że wszystkie pokrętła sterujące są ustawione w pozycji „OFF" i kontrolki są wyłączone, gdy nie gotujesz.

OSTRZEŻENIE

Upewnij się, że uchwyty naczyń kuchennych nie wystają ponad krawędź kuchenki, aby uniknąć przypadkowego przewrócenia. Utrudnia to również dzieciom dosięgnięcie garnków/patelni.

Połączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE

Nieprawidłowe uziemienie może skutkować ryzykiem porażenia prądem. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić w autoryzowanym punkcie serwisowym.

• Urządzenie musi zostać prawidłowo zainstalowane i uziemione przez wykwalifikowanego technika zgodnie z Krajowym Kodeksem Elektrycznym.

ANSI/NFPA nr 70 (najnowsze wydanie) i lokalne wymagania kodeksu elektrycznego. Instalacja powinna być wykonana przez licencjonowanego elektryka.

•Kuchenkę można podłączyć za pomocą stałego „okablowania twardego" lub „zestawu przewodu zasilającego". Przewód zasilający nie jest dostarczany na rynek USA, ale jest dostępny w lokalnym zakładzie energetycznym.

• Stosować wyłącznie przewody 3- lub 4-żyłowe. Przewód z certyfikatem UL o natężeniu 40 amperów, 8AWG i minimalnym zakresie napięcia 250 V. Przewody te mogą być wyposażone w odciążenie naprężeń lub złącze rurowe.

• Zasięg musi być podłączony do właściwe napięcie i częstotliwość prądu podane na tabliczce znamionowej.

• Zakres można podłączyć bezpośrednio do wyłącznika bezpiecznikowego (lub skrzynki wyłącznika obwodu) za pomocą elastycznego, opancerzonego lub niemetalowego kabla miedzianego (z przewodem uziemiającym). Pozostaw dwa do trzech stóp luzu w linii, aby można ją było przesunąć, jeśli konieczna będzie konserwacja.

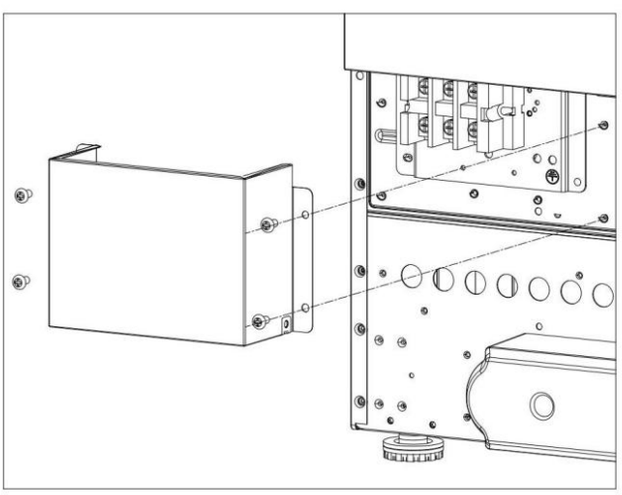
• Ze względów bezpieczeństwa zasięg musi być prawidłowo uziemiony.

• Przed rozpoczęciem instalacji należy wyjąć bezpiecznik lub otworzyć wyłącznik automatyczny.

• Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnych części urządzenia samodzielnie, chyba że naprawa jest dozwolona i części są zalecane przez producenta. Wszelka inna konserwacja powinna być wykonywana przez wykwalifikowanego technika.

• Aby zminimalizować ryzyko porażenia prądem elektrycznym, Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania prądem zmiennym.

UWAGA: Wyłączenie urządzenia nie powoduje odłączenia go od zasilania. Zalecamy, aby do serwisowania urządzenia zatrudniono wykwalifikowanego technika.



INSTRUKCJE

Instalacja przewodu zasilającego 3-żyłowego

• Zdejmij płytkę dostępową bloku zacisków

tył zakresu poprzez usunięcie mocowania śruba.

• Odkręć śruby mocujące odciążenie nawias.

• Włóż wszystkie 3 przewody zasilające (LI, L2, uziemiający) przez uchwyt.

• Odkręć nakrętki i podkładki zacisków 2 przewodów zasilających (L1, L2) na bloku zacisków. Podłącz 2 zaciski przewodów w bloku zacisków jako pokazano, a następnie dokręć nakrętki.

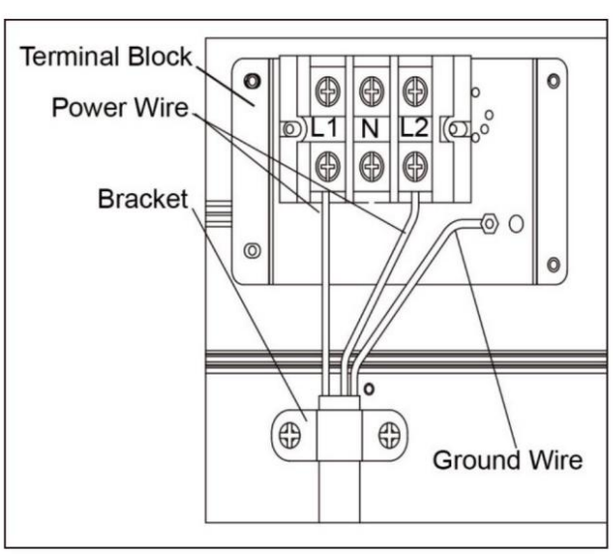
• Odkręć nakrętkę uziemiającą i wtyczkę, uziemienie Podłącz końcówkę przewodu do nakrętki, jak pokazano. Następnie dokręć nakrętkę.

• Dokręć śruby uchwytu, gdy wszystkie przewody zostaną podłączone. są podłączone i zabezpieczone.

• Złóż płytkę dostępową bloku zaciskowego.

UWAGA: Przewód neutralny lub uziemiający przewodu zasilającego musi być podłączony do NAKRĘTKI UZIEMIAJĄCEJ.

Przewody zasilające muszą być podłączone do LI i L2.



Instalacja przewodu zasilającego 4-żyłowego

• Zdejmij płytkę dostępową bloku zacisków

tył zakresu poprzez usunięcie mocowania śruba.

• Odkręć śruby mocujące odciążenie nawias.

• Włóż wszystkie 4 przewody zasilające (LI, L2, N, uziemiający) przechodzące przez uchwyt.

• Odłącz 3 zaciski przewodu zasilającego (Ll z L2,N) nakrętki i podkładki na bloku zaciskowym

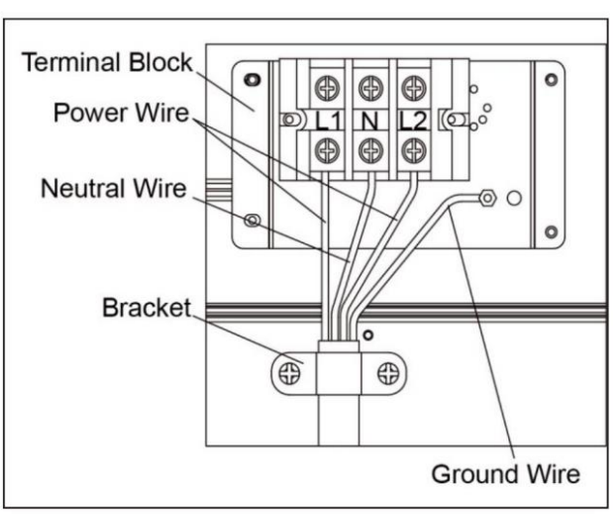
• Podłącz 3 zaciski przewodów do listwy zaciskowej, jak pokazano na rysunku, a następnie dokręć nakrętki.

• Odkręć nakrętkę uziemiającą i podłącz wtyczkę uziemiającą. Podłącz końcówkę przewodu do nakrętki, jak pokazano. Następnie dokręć nakrętkę.

• Dokręć śruby uchwytu, gdy wszystkie przewody będą podłączone. są podłączone i zabezpieczone.

Złóż płytkę dostępową bloku zaciskowego.

UWAGA: Przewód neutralny przewodu zasilającego musi być podłączony do zacisku neutralnego znajdującego się w środek bloku zaciskowego. Przewód uziemiający przewodu zasilającego musi być przymocowany do ramy kuchenki za pomocą zielonej śruby uziemiającej. Przewody zasilające muszą być podłączone do LI i L2.



PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

Wnętrze pieca porcelanowego

Przy odpowiedniej pielęgnacji emaliowana porcelana wewnętrzna zachowa swoje wykończenie przez wiele lat.

Do czyszczenia wnętrza można użyć wody z mydłem.
W przypadku dużych rozprysków lub wycieków konieczne może być czyszczenie łagodnym środkiem ściernym.

Nie pozostawiaj na powierzchni rozlanych płynów o wysokiej zawartości kwasu, takich jak mleko, pomidory, soki owocowe lub nadzienie do ciast. Mogą one powodować matowe plamy nawet po czyszczeniu.

Amoniak stosowany w gospodarstwie domowym może ułatwić sprzątanie. Umieść 1/2 szklanki amoniaku w płytkiej szklanej patelni i pozostaw w zimnym piekarniku na noc. Opary amoniaku pomogą poluzować przypalony tłuszcz i jedzenie.

Ostrzeżenia dotyczące stosowania środków czyszczących w sprayu do piekarników

Nie spryskuj środkiem do czyszczenia piekarników elementów sterujących i przełączników elektrycznych, gdyż może to spowodować zwarcie, a w rezultacie iskrzenie lub pożar.

Nie rozpylaj środka do czyszczenia piekarników bezpośrednio na elementy grzejne piekarnika.

Nie dopuść, aby film z środka do czyszczenia piekarników pozostał na czujniku temperatury, ponieważ może to spowodować nieprawidłowe nagrzewanie się piekarnika. Czujnik znajduje się z tyłu piekarnika. Ostrożnie wytrzyj żarówkę po każdym czyszczeniu piekarnika, uważając, aby nie poruszyć czujnika, ponieważ zmiana jego położenia może mieć wpływ na sposób pieczenia w piekarniku.

Nie rozpylaj środka do czyszczenia piekarników na zewnętrznej stronie drzwi piekarnika, uchwytów ani żadnej zewnętrznej powierzchni piekarnika, szafki ani powierzchni malowanych. Środek czyszczący może uszkodzić te powierzchnie.

Półki piekarnika

Wyczyść półki za pomocą ściernego środka czyszczącego lub wełny stalowej. Po czyszczeniu opłucz półki czystą wodą i osusz czystą szmatką.

Elementy grzejne piekarnika

Nie czyść elementu do pieczenia ani elementu grillowego.
Wszelkie resztki jedzenia spalą się po nagrzaniu elementów.

Gałki sterujące

Pokrętła sterujące można zdemontować w celu łatwiejszego czyszczenia. Upewnij się, że pokrętła są w pozycji „OFF”, a następnie wyciągnij je prosto z trzonków w celu czyszczenia.

Gałki można czyścić ręcznie. Przed ponownym założeniem na urządzenie upewnij się, że wnętrze gałek jest suche.

Powierzchnie malowane

Powierzchnie malowane obejmują boki, panel sterowania i drzwi. Czyść je wodą z mydłem lub roztworem octu i wody.

Nie należy używać komercyjnych środków do czyszczenia piekarników, proszków czyszczących, wełny stalowej ani silnych środków ściernych na powierzchniach malowanych.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

ZDEJMOWANE DRZWI PIEKARNIKA

Drzwi piekarnika są zdejmowane, ale są ciężkie. Zaleca się, aby co najmniej dwie osoby pracowały razem, aby je zdjąć.

Aby zdjąć drzwi:

1. Otwórz drzwi do pozycji pełnego otwarcia.

2. Naciągnij blokady zawiasów na haki zawiasów po obu stronach.

3. Chwyć mocno drzwiczki z obu stron, lekko unieś i wyciągnij je prosto z piekarnika.

Aby wymienić drzwi:

1. Mocno chwyć drzwi z obu stron u góry.

2. Włóż i osadź górne i dolne ramiona zawiasów w gniazdach piekarnika.

3. Odsuń blokady zawiasów od haków zawiasów.

4. Zamknij drzwi piekarnika i upewnij się, że działają prawidłowo. Jeśli wydają się nierówne lub nie zamykają się całkowicie, wyjmij je ponownie i powtórz kroki, aby je wymienić.

Uwaga: Nie próbuj zamykać drzwi, dopóki nie zostaną prawidłowo zamontowane. Zawiasy mogą zostać uszkodzone.

WYJMOWANA SZUFLADA DO PRZECHOWYWANIA

Aby wyczyścić dolną szufladę, wysuń ją do momentu, aż nie będzie można jej już dalej wyciągnąć, a następnie unieś ją do góry.

Aby wymienić szufladę w urządzeniu, umieść półkę na bocznych szynach i przesuń ją do środka.

WYMIANA LAMPKI PIEKARNIKA

Ważne: Przed wymianą żarówki piekarnika upewnij się, że zasilanie elektryczne jest odłączone od urządzenia. Niewykonanie tego może skutkować porażeniem prądem lub oparzeniem.

Przed wymianą należy odczekać, aż klosz lampy i żarówka całkowicie ostygną.

Usunięcie drzwiczek piekarnika może ułatwić ten proces.

Aby wymienić żarówkę:

1. Zdejmij osłonę ochronną światła. Nie wykręcaj żadnych śrub, aby zdjąć osłonę światła.

2. Nie dotykaj żarówki mokrą szmatką. Wymień żarówkę na żarówkę przeznaczoną do urządzeń, odporną na wysoką temperaturę i mającą takie same parametry: 230 V, 60 Hz, 25 W, d9.

3. Załóż ponownie osłonę ochronną.

Okno drzwi szklanych

Aby wyczyścić zewnętrzną część okna szklanych drzwi, użyj środka do czyszczenia szkła. Spłucz i wypoleruj suchą ściereczką.

Unikaj zarysowania lub uderzenia szklanej szyby. Może to spowodować pęknięcie szkła.

Belang veiligheidsinformatie

LEES EN VOLG ALLE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

WAARSCHUWING - KANTELGEVAAR

• Een kind of volwassene kan het apparaat laten kantelen en overlijden.
• Controleer of de anti-kantelbeugel goed op de vloer is bevestigd. • Zorg ervoor dat de anti-kantelbeugel weer wordt ingeschakeld wanneer het fornuis wordt verplaatst. • Gebruik het fornuis niet zonder dat de anti-kantelbeugel op zijn plaats zit en is ingeschakeld. • Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot de dood of ernstige brandwonden bij kinderen of volwassenen.

ANTI-KANTELBEVEILIGING

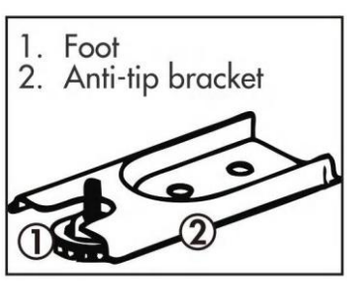
Om het risico op kantelen van het fornuis door abnormaal gebruik of onjuiste vulling van de deur te verminderen, moet het fornuis worden beveiligd met een kantelbeveiliging. Er zijn twee verschillende kantelbeveiligingen bij dit apparaat inbegrepen.

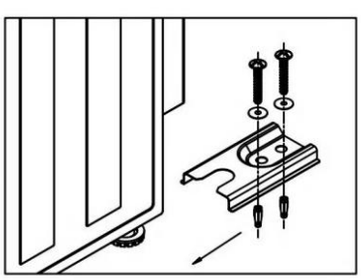
Let op: Als het fornuis ooit wordt verplaatst, moet de anti-kantelbeugel worden verwijderd en op de nieuwe locatie worden geïnstalleerd.

BEUGEL

De anti-kantelbeugel kan zowel aan de linker- als aan de rechterachterpoot worden gemonteerd door de onderstaande instructies te volgen.

1. Plaats de anti-kantelbeugel op de vloer waar het fornuis wordt geïnstalleerd.
2. Markeer de plaatsen van de twee gaten in de anti-kantelbeugel beugel.
3. Boor met een 5/16ÿ steenboor een gat in de vloer en plaats de meegeleverde kunststofplug erin.
4. Bevestig de beugel met de meegeleverde schroeven aan de vloer.
5. Schuif het fornuis op zijn plaats en zorg ervoor dat de anti-kantelbeugel over de achterste voet van het apparaat is geplaatst, zoals aangegeven op de onderstaande afbeeldingen.

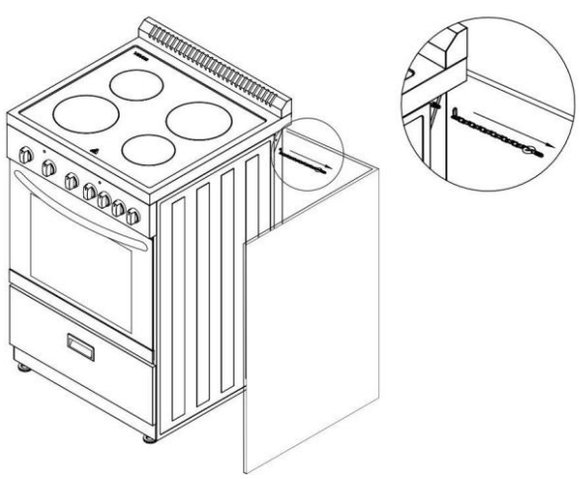




KETTING

Er zijn twee anti-kantelkettingen die aan beide zijden van het apparaat moeten worden gemonteerd.

1. Schroef de kettingen vast aan de muren aan weerszijden van de plaats waar het apparaat geplaatst moet worden.
2. Bevestig de andere uiteinden van de kettingen met een schroef en borgmoer aan de zijkanten van het apparaat.



WAARSCHUWING

VERSTIKKINGSGEVAAR EN RISICO OP BEKNELLING VAN KINDEREN

Om te voorkomen dat kinderen erin vast komen te zitten, dient u de volgende voorzorgsmaatregelen te nemen voordat u het apparaat weggooit:

• Verwijder de ovendeur volledig. • Laat kinderen nooit het elektrische fornuis bedienen, ermee spelen of erin kruipen.

VOLG DEZE INSTRUCTIES!

Belang veiligheidsinformatie

LEES EN VOLG ALLE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LET OP • VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u dit fornuis voor het eerst gebruikt, zijn de verwarmingselementen voorzien van een beschermende coating. Deze moet voor gebruik worden afgebrand. Doe het volgende:

• Open de ovendeur en stel de temperatuur in regelknop op 450°F.

• Draai de functiekeuzeschakelaar naar de bakstand element en het grillelement afzonderlijk. Gedurende ongeveer *15* minuten.

• Het is belangrijk om gedurende deze periode voor voldoende ventilatie te zorgen.

De branders zijn ook voorzien van een beschermende coating die voor gebruik moet worden afgebrand. Dit doet u als volgt:

• Zet de branderkeuzeschakelaar gedurende 5 minuten op de hoogste stand.

• Het is belangrijk om gedurende deze periode voor voldoende ventilatie te zorgen.

• Schakel de kookplaten na *5* minuten uit en laat het geheel afkoelen.

GEVAAR - VETBRANDEN

Pak bij brand nooit een brandende pot of pan op. Zet de brander uit als dat veilig is.
Blust het vuur met een poederblusser of een schuimblusser.

Gebruik geen water bij vetbranden. Water verspreidt het vet en dooft de brand niet.
Doof het vuur met een goed sluitend deksel, een bakplaat of een platte schaal, of gebruik een brandblusser met chemicaliën of schuim.

Mocht er tijdens het bakken brand ontstaan in de oven, blus het vuur dan door de ovendeur te sluiten en de oven uit te zetten. U kunt ook een blusmiddel met poeder of schuim gebruiken.

GEVAAR - BRANDRISICO

• Het wordt aanbevolen om dit apparaat aan te sluiten op een apart circuit dat niet met andere apparaten wordt gedeeld.

• Reinig onderdelen van het apparaat nooit met ontvlambare vloeistoffen. Deze dampen kunnen brandgevaar of een explosie veroorzaken. Gebruik of bewaar nooit benzine of andere ontvlambare dampen of vloeistoffen in of in de buurt van dit apparaat. Anders kan dit leiden tot brandgevaar of een explosie.

• Voordat u dit apparaat reinigt of onderhoudt, dient u de stekker volledig uit het stopcontact te halen. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot een elektrische schok of de dood.

• Probeer geen enkel onderdeel van uw apparaat te repareren of te vervangen, tenzij dit specifiek in deze handleiding wordt aanbevolen. Laat alle overige onderhoudswerkzaamheden over aan een gekwalificeerde servicetechnicus.

• Voor uw veiligheid mag dit apparaat nooit worden gebruikt als warmtebron of als kachel.
De kookplaten mogen niet worden gebruikt zonder geschikt kookgerei.

• Alle openingen in de muur achter het apparaat en de vloer onder het apparaat moeten worden afgedicht.

• Houd de omgeving van het apparaat vrij van brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare dampen.

• Belemmer de luchtstroom rond het apparaat niet.

• Koppel altijd de elektrische voeding naar het apparaat los voordat u onderhoud pleegt.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES!

Belangrijke veiligheidsinformatie

LEES EN VOLG ALLE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

ALGEMENE VEILIGHEIDSVEREISTEN

Zorg ervoor dat het apparaat correct wordt geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde technicus.

Kinderen mogen niet alleen of zonder toezicht worden achtergelaten in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt. Kinderen mogen nooit op enig onderdeel van het apparaat zitten of staan.

Bewaar geen spullen die interessant zijn voor kinderen in kasten boven een fornuis of op de achterkant van een fornuis.
Kinderen die op de schietbaan klimmen om voorwerpen te pakken, kunnen ernstig gewond raken.

Om het risico op brandwonden of brand door het aanraken van hete kasten te voorkomen, dient u opbergruimte boven de kasten te vermijden.

Als er opbergruimte in een kast moet worden gecreëerd, kan het risico worden verminderd door een fornuis te plaatsen dat minimaal 12,7 cm (5 inch) uitsteekt onder de kasten.

Draag nooit loszittende of hangende kledingstukken terwijl u het apparaat gebruikt.

Gebruik alleen droge pannenlappen. Vochtige of natte pannenlappen op hete oppervlakken kunnen brandwonden door stoom veroorzaken. Laat de pannenlap niet in aanraking komen met hete verwarmingselementen. Gebruik geen handdoek of andere dikke doek.

Als de stroom naar een elektrische kookplaat uitvalt terwijl een kookzone-element is ingeschakeld, wordt de kookplaat direct weer ingeschakeld zodra de stroomvoorziening is hersteld. Als u bij stroomuitval niet alle knoppen van de kookzone-elementen in de UIT-stand zet, kan dit leiden tot brand in de buurt van voorwerpen op of in de buurt van de kookplaat, wat kan leiden tot ernstig letsel of de dood.

Om brandwonden of elektrische schokken te voorkomen, moet u er altijd voor zorgen dat alle bedieningselementen op het oppervlak in de UIT-stand staan en dat de ÿII-spoelen zijn afgekoeld voordat u probeert een spoelkookelement op te tillen of te verwijderen.

Dit fornuis is uitsluitend ontworpen en geproduceerd voor het koken of voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor niet-huishoudelijke toepassingen. Het mag daarom niet in een commerciële omgeving worden gebruikt. De garantie op het fornuis vervalt indien het fornuis in een niet-huishoudelijke omgeving wordt gebruikt.

RAAK DE VERWARMINGSELEMENTEN NIET AAN OF GEBIEDEN IN DE BUURT

Verwarmingselementen aan de buitenkant of in de binnenkant van het apparaat kunnen heet zijn, ook al zijn ze donker van kleur. Gebieden in de buurt van de verwarmingselementen kunnen heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken. Raak na gebruik de verwarmingselementen of de gebieden in de buurt ervan niet aan en laat kleding of andere brandbare materialen er niet mee in contact komen totdat ze voldoende zijn afgekoeld. Oppervlakken van het apparaat kunnen heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken, waaronder de ventilatieopeningen van de oven en oppervlakken in de buurt van deze openingen, ovendeuren en ovenramen.

WAARSCHUWING

Om het risico op brandwonden te verminderen, mag u dit apparaat niet verplaatsen terwijl het nog heet is. Om het risico op letsel door kantelen te verminderen, dient u de herinstallatie van dit apparaat in de meegeleverde kantelbeveiliging te controleren nadat u het apparaat terug in de oorspronkelijke positie hebt geplaatst.

WAARSCHUWING

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor persoonlijk letsel of schade aan eigendommen die het gevolg zijn van onjuist of oneigenlijk gebruik van het apparaat.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES!

Belangrijke veiligheidsinformatie

LEES EN VOLG ALLE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

VEILIGHEIDSVEREISTEN VOOR KOOKPLATEN

Gebruik de juiste panmaat. Dit apparaat is uitgerust met vier branders van verschillende groottes. Kies kookgerei met een vlakke bodem dat groot genoeg is om het oppervlak van het verwarmingselement te bedekken. Het gebruik van te kleine kookgerei stelt een deel van het verwarmingselement bloot aan direct contact en kan leiden tot brandende kleding. Een goede afstand tussen het kookgerei en de brander verbetert ook de efficiëntie.

Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is. Overkoken veroorzaakt rookontwikkeling en vetvlekken kunnen vlam vatten.

Laat olie nooit onbeheerd achter tijdens het frituren. Als de olie boven het rookpunt wordt verhit, kan deze ontbranden en brand veroorzaken die zich kan verspreiden naar omliggende keukenkastjes. Gebruik indien mogelijk een frituurthermometer om de olietemperatuur te controleren.

Om te voorkomen dat er olie over de rand stroomt en er brand ontstaat, moet u bij het bakken in ondiepe pannen een minimale hoeveelheid olie gebruiken en moet u bevroren gerechten niet met grote hoeveelheden ijs bereiden.

Zorg ervoor dat er reflectorpannen of lekbakjes aanwezig zijn. Het ontbreken van deze pannen of bakjes tijdens het koken kan schade aan de bedrading of componenten eronder veroorzaken.

Alleen bepaalde soorten glazen, keramische, aardewerken of andere geglazuurde gebruiksvoorwerpen zijn geschikt voor gebruik op het fornuis, zonder dat ze breken bij plotselinge temperatuurverschillen.

Om het risico op brandwonden, ontbranding van brandbare materialen en morsen door onbedoeld contact te verkleinen, moet de steel van een kookgerei zo worden geplaatst dat deze naar binnen is gericht en niet over aangrenzende branders uitsteekt.

Verwijderbare verwarmingselementen mogen nooit in water worden ondergedompeld.

Kook niet op een kapotte kookplaat. Als de kookplaat kapot gaat, kunnen schoonmaakmiddelen en gemorste vloeistoffen in de kapotte kookplaat dringen en een elektrische schok veroorzaken. Neem onmiddellijk contact op met een gekwalificeerde technicus.

VEILIGHEIDSVEREISTEN VOOR OVENS

Wees voorzichtig bij het openen van de deur. Laat de hete lucht of stoom ontsnappen voordat u etenswaren eruit haalt of terugplaatst.

Verwarm geen ongeopende voedselverpakkingen. Drukopbouw kan ertoe leiden dat de verpakking barst en letsel veroorzaakt.

Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen van de oven vrij zijn.

Plaats de ovenrekken altijd op de gewenste plek terwijl de oven is afgekoeld. Als het rek moet worden verplaatst terwijl de oven heet is, zorg er dan voor dat de pannenlap niet in contact komt met het hete verwarmingselement in de oven.

Gebruik de oven niet als er tijdens gebruik een gloeiende vlek op een verwarmingselement ontstaat, of als er sneeuw of andere schade ontstaat. Een gloeiende vlek geeft aan dat het verwarmingselement mogelijk defect raakt en een mogelijk gevaar voor brandwonden, brand of elektrische schokken oplevert. Schakel de oven onmiddellijk uit en laat het verwarmingselement vervangen door een gekwalificeerde servicetechnicus.

Bekleed de ovenwanden, roosters en branderkommen niet met aluminiumfolie.

Plaats geen roosters, pannen, bakplaten, grillplaten of ander kookgerei op de bodem van de ovenruimte, maar altijd op een ovenrooster.

Maak de oven nooit schoon met een hogedrukreiniger met stoom.

Laat niets op de ventilatieopening van de oven liggen.
Bedek de ventilatieopening van de oven nooit met aluminiumfolie of een ander materiaal.

Gebruik uw apparaat nooit om de kamer te verwarmen.

Onderhoud door de gebruiker - Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij dit specifiek in de handleiding wordt aanbevolen. Laat al het overige onderhoud over aan een gekwalificeerde technicus.

Opslag in of op het apparaat - Ontvlambare materialen mogen niet in een oven of in de buurt van oppervlakken worden bewaard eenheden.

SA/E DEZE INSTRUCTIES!

Belangrijke veiligheidsinformatie

LEES EN VOLG ALLE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

VOORDAT U BEGINT

Pak het apparaat voorzichtig uit en controleer of er geen schade is aan de oven, de kookplaat of de constructie en of de ovendeur goed open en dicht kan.

Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals plastic zakken, piepschuim, verpakkingsriemen, enz. Houd verpakkingsmaterialen te allen tijde buiten bereik van kinderen om mogelijk ernstig letsel te voorkomen. Het fornuis is grondig getest op veilige en efficiënte werking.

Echter, zoals bij elk apparaat, zijn er specifieke installatie- en veiligheidsmaatregelen die gevolgd moeten worden om een veilige en bevredigende werking te garanderen.

Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Voor de installatie van dit apparaat zijn basis mechanische vaardigheden vereist en het zal ongeveer 1 tot 3 uur duren.

Correcte installatie is de verantwoordelijkheid van de installateur. Productfalen als gevolg van onjuiste installatie valt niet onder de garantie.

Schakel vóór de installatie de stroom uit via het servicepaneel en vergrendel de service-onderbreking om te voorkomen dat de stroom per ongeluk wordt ingeschakeld. Als de service-onderbreking niet kan worden vergrendeld, bevestig dan een waarschuwingsapparaat, zoals een label, stevig aan het servicepaneel.

AARDINGINSTRUCTIES

Dit apparaat moet geaard zijn. Aarding vermindert het risico op een elektrische schok door een ontsnappingsdraad voor de elektrische stroom te bieden.

Dit apparaat heeft een netsnoer met een aardingsdraad en een stekker met vier pinnen. Het netsnoer moet worden aangesloten op een goed geaard stopcontact. Als het een stopcontact met twee pinnen betreft, moet het worden vervangen door een goed geaard stopcontact met vier pinnen. Het typeplaatje geeft de spanning en frequentie aan waarvoor het apparaat is ontworpen.

WAARSCHUWING - Onjuist gebruik van de aardingsstekker kan leiden tot een elektrische schok. Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien als u de aardingsinstructies niet volledig begrijpt of als u twijfelt of het apparaat correct geaard is.

Sluit het apparaat niet aan op verlengsnoeren, adapters en sluit het niet aan op een ander apparaat in hetzelfde stopcontact.

Splits het netsnoer niet. Knip of verwijder in geen geval de aardingspen van het netsnoer.

Indien het netsnoer beschadigd is, dient dit vervangen te worden door de fabrikant, diens onderhoudstechnicus of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

Let op: Als u het apparaat uitschakelt, wordt het niet losgekoppeld van de stroomvoorziening.

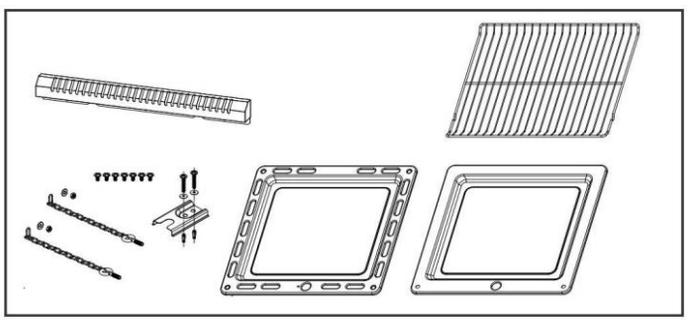
Het is aan te raden om het netsnoer en de stekker parallel met de vloer te plaatsen, zodat de kabel parallel loopt met de vloer.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES!

INSTALLATIE-INSTRUCTIES

ACCESSOIRES

1
Anti-kantelbeugel (1 set)
· Anti-kantelketting (2 sets)
Ovenrekken (x1)
2,
3, Ovenschaal (x1)
4, Ovenkruimellade (x1)
5,6
· Schroeven (x7)

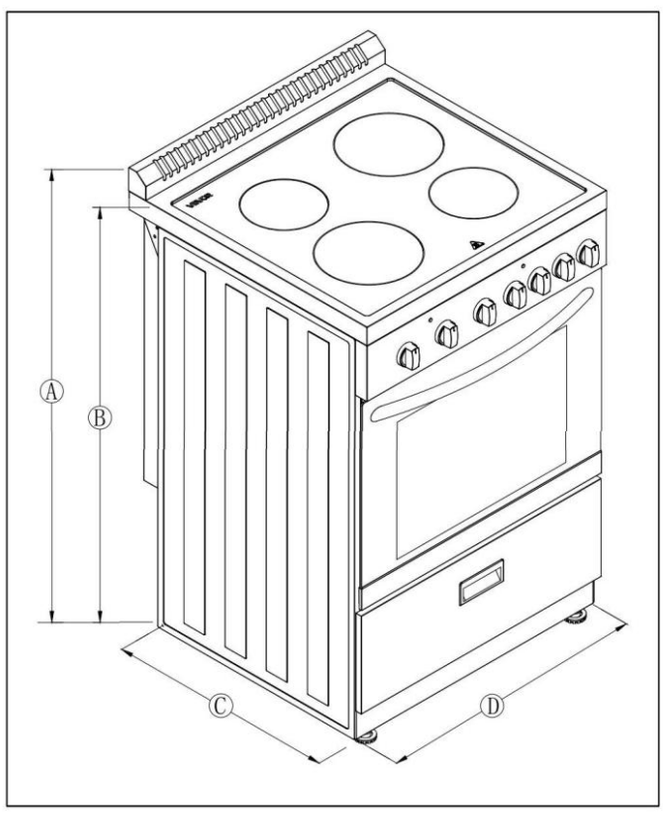


AFMETINGEN

De afmetingen van dit apparaat zijn:

24 inch

1. A: 38,0 inch (965 mm)
   B: 36,1 inch (916 mm)
   C:25,2 inch (641 mm)
   D: 23,4 inch (595 mm)

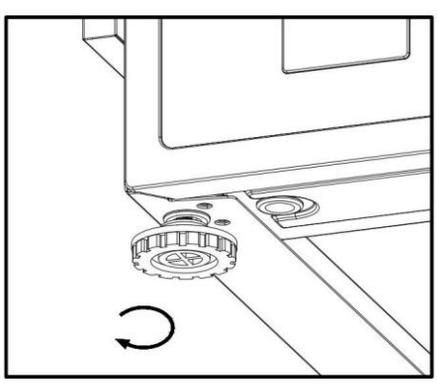


Het is de verantwoordelijkheid van de installateur om de in de handleiding aangegeven installatieafstanden in acht te nemen. De minimale afmetingen en vrije ruimte voor de kastopening moeten worden aangehouden. Tussen het kookoppervlak van het apparaat en het horizontale oppervlak boven de kookplaat moeten de minimale afstanden worden aangehouden.

De minimale ruimte tussen de bovenkant van het kookoppervlak en de onderkant van een onbeschermde houten of metalen kast is 65 cm.

Instructies voor het nivelleren

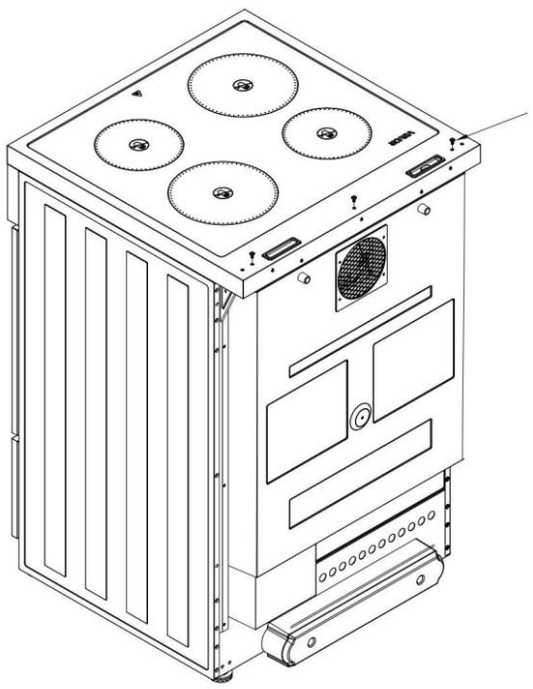
Het apparaat moet waterpas staan om veilig en goed te kunnen werken. Er bevinden zich vier stelpoten op de hoeken aan de onderkant van het apparaat. Verstel de stelpoten tot het apparaat waterpas staat. Gebruik een waterpas om dit te controleren.



INSTALLATIE-INSTRUCTIES

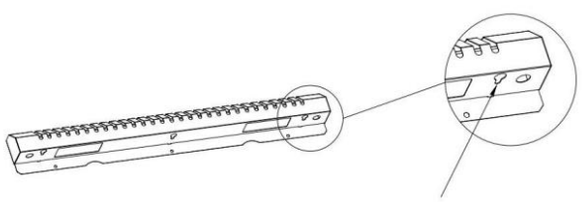
BACKGUARD INSTALLATIE

De achterwand fungeert als warmteafvoer voor de oven en moet worden geïnstalleerd voordat het apparaat wordt gebruikt.

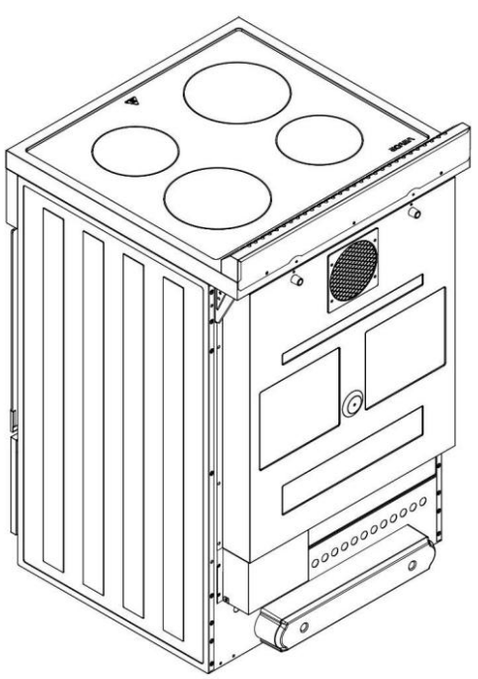


1. Schematische weergave van een situatie waarin geen backguard is geïnstalleerd.

2. Bevestig de drie ST4* 1 2-schroeven in de overeenkomstige schroefgaten, laat de schroeven tot het einde los en laat een hoogte van 3-4 mm vrij.



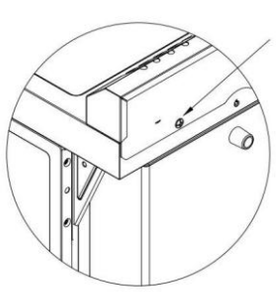
3. Het merkteken is het hijsgat van de rugbescherming.



4. Plaats de achterbescherming verticaal op de werktafelplaat en het gat met het grotere kalebasgat is passend bij de ontgrendelde schroef.

5. Nadat de achterbescherming horizontaal is geplaatst, duwt u deze naar voren zodat het kleinere gat in het kalebasgat overeenkomt met de schroef voor positionering.

6. Plaats 3 schroeven aan de achterkant om de achterkant vast te zetten.



GEBRUIKSAANWIJZING

Bedieningselementen voor het koken op het oppervlak

De oppervlakteverwarmingselementen van het apparaat zijn ontworpen voor verschillende warmtestanden. HI staat voor de hoogste stand. LO staat voor de laagste stand.

Overschakelen naar een hogere warmtestand zal sneller gebeuren dan overschakelen naar een lagere warmtestand, omdat het een tijdje duurt voordat de warmte is verdwenen.

Om de oppervlaktebrander te gebruiken, drukt u de regelknop in en draait u deze naar de gewenste stand. De knop hoeft alleen ingedrukt te worden wanneer u de stand ÿOKFÿ verlaat . Wanneer de knop in een andere stand dan ÿUITÿ staat, kunt u hem draaien zonder in te drukken.

Zorg ervoor dat het verwarmingselement is uitgeschakeld na het koken. Er gaat een indicatielampje branden wanneer een verwarmingselement is ingeschakeld.

Gebruik kookgerei van middelzwaar of zwaar gewicht. Aluminium kookgerei geleidt warmte beter dan andere metalen.
Gietijzeren en gecoat gietijzeren kookgerei neemt langzaam warmte op, maar kookt over het algemeen gelijkmatig op lage of middelhoge warmtestanden. Stalen pannen kunnen ongelijkmatig koken als ze niet in combinatie met andere metalen worden gebruikt.

Vul de pan niet te vol met vet, want dat kan overlopen als je er eten in doet. Bevroren etenswaren borrelen heftig.
Let op dat voedsel niet te heet wordt. Houd het fornuis en de afzuigkap schoon en verwijder vetresten.

Om zoveel mogelijk kookenergie te besparen, moeten pannen een vlakke bodem hebben, rechte zijkanten en goed sluitende deksels. Zorg ervoor dat de grootte van de pan overeenkomt met de grootte van het kookoppervlak. Een pan die meer dan 2,5 cm uitsteekt boven de rand van de lekbak, houdt warmte vast, wat leidt tot haarscheurtjes (fijne haarscheurtjes) op porselein en verkleuring variërend van blauw tot donkergrijs op chromen lekbakken.

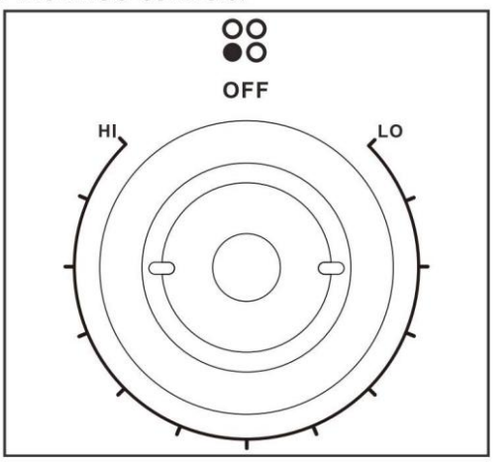
Veeg gemorste vloeistoffen direct na afkoeling met een vochtige doek van de elementen af. Zorg ervoor dat de bedieningsknop op UIT staat.

Laat nooit een lege of drooggekookte pan op een heet oppervlak staan. De pan kan oververhit raken en de pan of het oppervlak van het apparaat beschadigen. Zorg er altijd voor dat alle bedieningsknoppen op UIT staan en dat de indicatielampjes uit zijn wanneer het apparaat niet in gebruik is.

OPPERVLAKTE KOOKKNOP

Laat voedsel nooit onbeheerd achter tijdens het koken. Overkoken veroorzaakt rook. Gemorste vet kan vlam vatten.

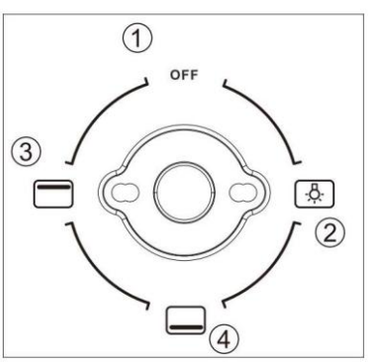
Let op dat het pictogram boven de knop aangeeft welke burner the knob controls.



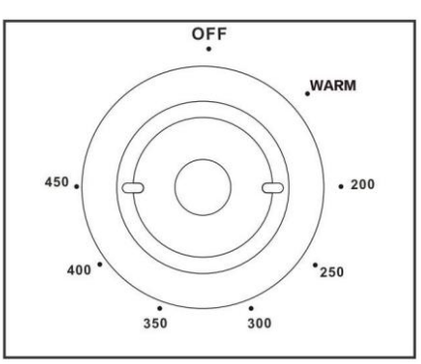
OVEN KOOKBEDIENINGEN

De oven heeft vier beschikbare functies die u met de functiekeuzeknop kunt instellen.

F
1. VAN
2. Licht ^il
3. Bro
4. Bak naar



Met de ovenknop kunt u de kooktemperatuur in de oven kiezen. Deze is gemarkeerd in stappen van 50 graden, van 200°F tot 450°F.



k naar btnoh > naar
T En

Om de oven te gebruiken, draait u aan de functiekeuzeknop 'bakken' en draait u aan de oventemperatuurknop om de gewenste kooktemperatuur in te stellen.

GEBRUIKSAANWIJZING

OVENBAKKEN EN ROASTEREN

1. Plaats de roosters in de oven. Als u op twee roosters tegelijk kookt, zet de pannen dan verspringend neer voor een optimale warmtecirculatie.

2. Sluit de ovendeur. Draai de functiekeuzeknop
Draai de knop om te bakken. Draai de oventemperatuurknop naar de gewenste temperatuur.

3. Laat de oven voorverwarmen, indien nodig.

4. Plaats het gerecht in het midden van het ovenrooster.
Laat minimaal 5 cm ruimte tussen het uiteinde van de pan en de ovenwand of aangrenzende pannen.

5. Controleer het eten regelmatig. Haal het eruit als het gaar is en zorg ervoor dat de oven uit staat.

TIPS VOOR BAKKEN EN BRADEN

- Volg een beproefd recept en meet de ingrediënten zorgvuldig af. Als je kant-en-klare mix gebruikt, volg dan de aanwijzingen op het etiket.

• Open de ovendeur niet tijdens het bakken of Braden. Er gaat warmte verloren en de kooktijd moet mogelijk worden verlengd. Als u de deur moet openen, doe deze dan gedeeltelijk open en sluit hem zo snel mogelijk.

• Braden is koken met droge hitte. Mals vlees of gevogelte kan onafgedekt gebraden worden. De braadtemperatuur, die laag en constant moet zijn, beperkt spatten tot een minimum. Tijdens het braden is het niet nodig om het vlees dicht te schroeien, te bedruipen, af te dekken of er water bij te gieten.

• Bevroren braadstukken kunnen worden bereid zonder ontdooien, maar houd rekening met 10 tot 25 minuten extra bereidingstijd per pond vlees (10 minuten per pond voor braadstukken van minder dan 2,25 kilo, en meer tijd voor grotere braadstukken).

• Ontdooi bevroren gevogelte voordat u het braadt om ervoor te zorgen gelijkmatig koken. Sommige commerciële diepvriespluimveesoorten kunnen succesvol worden gekookt zonder ontdooien. Volg de aanwijzingen op het etiket van de verpakking.

OVEN GRILLEN

Grillen houdt in dat voedsel wordt gegaard door de intense stralingswarmte van het bovenste element in de oven. De meeste vissoorten en malse stukken vlees kunnen worden gegrild. Volg deze stappen om spatten en roken tot een minimum te beperken.

1. Als er vet of kraakbeen aan de rand van het vlees zit,
Maak verticale sneden door beide delen op ongeveer 2ÿ afstand van elkaar. Indien gewenst kan het vet worden bijgesneden, zodat een laag van ongeveer 3 mm dik overblijft.

2. Leg het vlees op een grillrooster in een grillpan die hiervoor speciaal is ontworpen. Gebruik het rooster altijd zodat het vlees in de grillpan druipt; anders kunnen de sappen zo heet worden dat ze vlam vatten.

3. Plaats het rooster op een van de twee bovenste posities voor het grillen.

4. Plaats het gerecht in de oven en sluit de deur.
Grill altijd met de deur gesloten.

5. Draai de functiekeuzeknop van de oven naar GRILLEN.

6. Draai de oventemperatuurknop naar de gewenste kooktemperatuur.

7. Indien nodig kunt u het eten tijdens het grillen omdraaien.
Wees voorzichtig met hete lucht of stoom als u de ovendeur opent.

8. Zorg ervoor dat u de oventemperatuurknop op UIT zet zodra het grillen klaar is.

Tips voor het grillen

- Indien gewenst, kunt u vlees of kip marineren voordat u het gaat grillen of insmeren met barbecuesaus in de laatste 5-10 minuten van de baktijd.

• Wanneer u eten in een pan legt, zorg er dan voor dat er geen vette stukken over de rand hangen. Het vet dat eruit druipt, kan de oven tijdens het koken namelijk bevuilen.

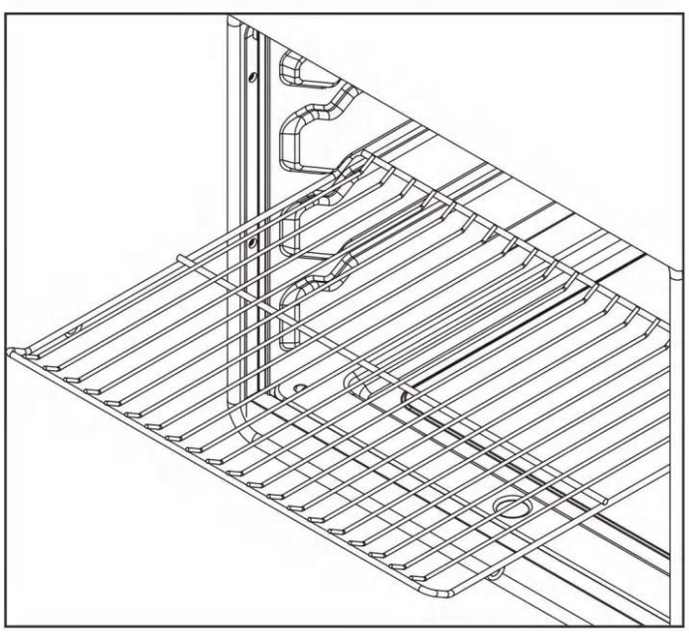
GEBRUIKSAANWIJZING

OVENPLANKEN

Om de roosters uit de oven te halen, trekt u het rooster naar buiten, kantelt u de voorkant omhoog en trekt u het eruit.

Om de planken terug te plaatsen, plaatst u de plank op de steun • met de stopvergrendelingen naar boven en naar de achterkant van de plank gericht de oven. Kantel de voorkant omhoog en duw het rooster naar voren.
de achterkant van de oven totdat deze voorbij de bult gaat de rekdrager, laat vervolgens de voorkant van het rek zakken en schuif het helemaal in de oven.

The oven has three different shelf support positions to accommodate different cooking requirements.



PLANKPOSITIES

Het meeste bakken gebeurt op de tweede of derde plank positie vanaf de onderkant van de oven.

Bij het bakken van meerdere gerechten gebruikt u twee roosters die op het tweede en derde rooster zijn geplaatst steunen van de bodem van de oven.

Bak anqel food cakes op de eerste plankpositie uit de Dottom van de oven.

- Het roosteren gebeurt meestal op de onderste plank positie.

Temperatuurconversies																				
Fahrenheit	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550			
Celsius		60	65	75	95				120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

GEBRUIKSAANWIJZING

Tips voor kookgerei

De fysieke eigenschappen van potten en pannen beïnvloeden de prestaties van elk kooksysteem. Daarom is de keuze van het juiste kookgerei van groot belang.

• Gebruik kookpotten met een platte bodem en goed sluitende deksels om energie te besparen en de kooktijd te verkorten. kooktijd.

• Alleen bepaalde soorten glas, glas/keramiek, keramiek, aardewerk of andere geglazuurde gebruiksvoorwerpen zijn geschikt voor kookplaten.

• De grootte van de pan moet overeenkomen met de grootte van het element. Een iets grotere pan bedekt het hele element en voorkomt dat gemorste vloeistof in contact komt met het hete oppervlak en inbrandt. Het gebruik van een kleinere pan dan het element is energieverspilling.

• Om spatten te voorkomen en de efficiëntie te maximaliseren, moeten de bodems van de pannen schoon en droog zijn voordat u ze gebruikt. in aanraking komen met de elementen.

• Veeg gemorste vloeistoffen van de elementen af met een vochtige doek zodra ze zijn afgekoeld.
Bespaar tijd met schoonmaken dan wanneer u ze later schoonmaakt. Zorg ervoor dat de bediening UIT staat.

Als een kookoppervlak lang rood blijft, is de bodem van de pan niet vlak genoeg of te klein voor het kookoppervlak. Langdurig gebruik van verkeerd kookgerei kan leiden tot schade aan het kookoppervlak, de kookplaat, de bedrading en de omliggende delen. Om schade te voorkomen, gebruikt u het juiste kookgerei, begint u met koken op de "HI"-stand en draait u de regelaar omlaag om verder te koken.

Laat nooit een lege of drooggekookte pan op een hete kookplaat staan. De pan kan oververhit raken en het kookgerei of de kookplaat beschadigen.

Zorg er altijd voor dat alle bedieningsknoppen op de "UIT"-stand staan en de indicatielampjes uit zijn wanneer u niet kookt.

EEN WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat de handvatten van kookgerei niet over de rand van het fornuis uitsteken om te voorkomen dat ze per ongeluk omvallen. Hierdoor wordt het voor kinderen ook moeilijker om bij de kookpotten/pannen te komen.

INSTRUCTIES

Elektrische verbinding

EEN WAARSCHUWING

Onjuiste aarding kan leiden tot een elektrische schok. Laat het netsnoer vervangen door een erkend servicecentrum als het beschadigd is.

• Het apparaat moet op de juiste wijze worden geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde technicus, in overeenstemming met de National Electrical Code ANSI/NFPA nr. 70 (laatste editie) en lokale elektrische voorschriften. De installatie moet worden uitgevoerd door een erkend elektricien.

•Het fornuis kan worden aangesloten met behulp van permanente "vaste bedrading" of een "voedingskabelset". Er wordt geen voedingskabel meegeleverd voor de Amerikaanse markt, maar deze is verkrijgbaar via uw plaatselijke elektriciteitsleverancier.

• Gebruik alleen 3- of 4-aderige kabels UL-gecertificeerde kabel met een capaciteit van 40 ampère, 8 AWG en een minimaal spanningsbereik van 250 V. Deze kabels kunnen worden geleverd met trekontlasting of een kabelgeleider.

• Het bereik moet worden aangesloten op de de juiste elektrische spanning en frequentie zoals aangegeven op het typeplaatje.

• Het bereik kan rechtstreeks op de gezekerde schakelaar (of stroomonderbrekerkast) worden aangesloten via flexibele, gepantserde of niet-metalen koperen kabel (met aardingsdraad). Houd 60 tot 90 cm speling in de kabel aan, zodat deze kan worden verplaatst als onderhoud nodig is.

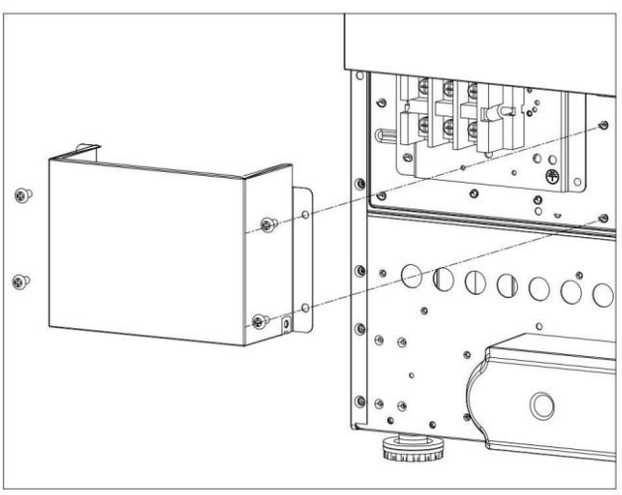
• Voor uw persoonlijke veiligheid moet het fornuis goed geaard zijn.

• Verwijder de huiszekering of open de stroomonderbreker voordat u met de installatie begint.

• Repareer of vervang geen onderdelen van de Het apparaat zelf repareren, tenzij de reparatie is toegestaan en de onderdelen door de fabrikant worden aanbevolen. Al het overige onderhoud dient te worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

• Om de kans op een elektrische schok te minimaliseren, Koppel het apparaat los van de netvoeding voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

OPMERKING: Het uitschakelen van het apparaat ontkoppelt het apparaat niet van de stroomvoorziening. Wij raden u aan een gekwalificeerde technicus uw apparaat te laten onderhouden.



INSTRUCTIES

Installatie van 3-draads stroomkabel

• Verwijder de toegangsplaat van het aansluitblok op

de achterkant van het bereik door de bevestiging te verwijderen schroef.

• Draai de schroeven los waarmee de trekontlasting vastzit beugel.

• Steek alle 3 de stroomkabels (LI, L2, aarding) door de beugel.

• Maak de moeren en ringen van de aansluitingen van de 2 stroomkabels (L1, L2) op het klemmenblok los. Sluit de 2 draadklemmen in het klemmenblok als

zoals afgebeeld, en draai vervolgens de moeren vast.

• Maak de aardingsmoer en de plug los en aard
Plaats de draadklem in de moer zoals afgebeeld.

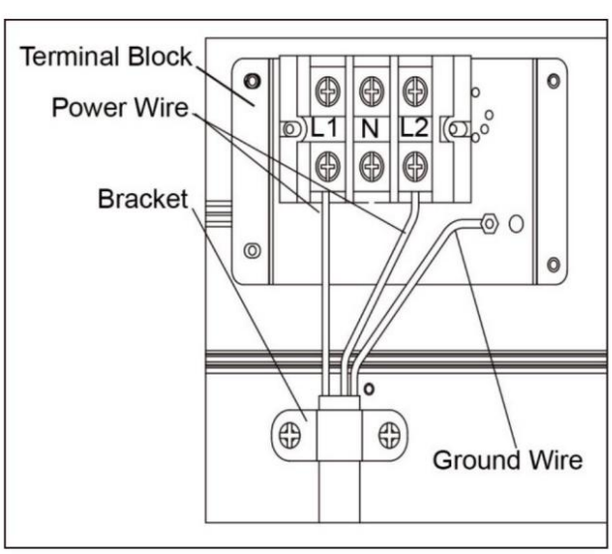
Draai de moer vast.

• Draai de schroeven van de beugel vast als alle snoeren vast zitten zijn aangesloten en vastgezet.

• Monteer de toegangsplaat van het aansluitblok.

OPMERKING: De neutrale draad of aardedraad van het netsnoer moet worden aangesloten op de AARDINGSMOER.

De stroomkabels moeten worden aangesloten op LI en L2.



Installatie van 4-aderige stroomkabel

• Verwijder de toegangsplaat van het aansluitblok op

de achterkant van het bereik door de bevestiging te verwijderen schroef.

• Draai de schroeven los waarmee de trekontlasting vastzit beugel.

• Steek alle 4 de stroomkabels (LI, L2, N, aarding) door de beugel.

• Maak de 3e aansluiting van het netsnoer los (LI L2,N) moeren en ringen op het aansluitblok

• Sluit de 3 draadklemmen aan op het klemmenblok zoals afgebeeld en draai vervolgens de moeren vast.

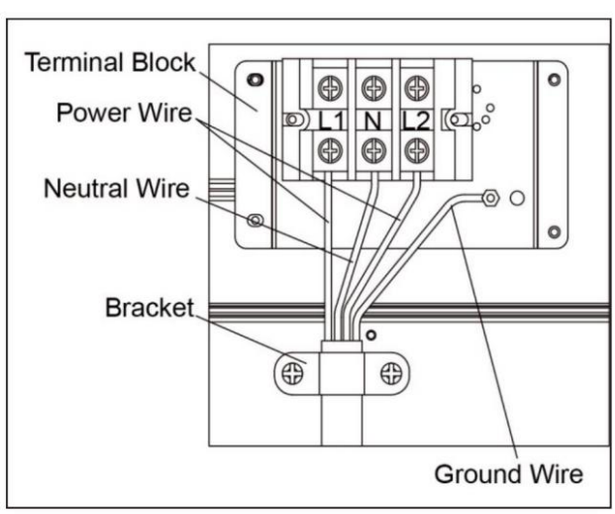
• Draai de aardingsmoer los en sluit de aardingsplug aan
Plaats de draadklem in de moer zoals afgebeeld.

Draai de moer vast.

• Draai de schroeven van de beugel vast als alle snoeren vast zitten zijn aangesloten en vastgezet.

Monteer de toegangsplaat voor het aansluitblok.

OPMERKING: De neutrale draad van het netsnoer moet worden aangesloten op de neutrale aansluiting die zich in het midden van het aansluitblok. De aarddraad van het netsnoer moet met de groene aardingsschroef aan het frame van het bereik worden bevestigd. De stroomkabels moeten worden aangesloten op LI en L2.



ZORG & ONDERHOUD

Porseleinen oveninterieur

Bij goed onderhoud behoudt het geëmailleerde porseleinen interieur zijn glans jarenlang.

Om de binnenkant schoon te maken, kunt u water en zeep gebruiken. Bij hevige spetters of gemorste vloeistoffen kan het nodig zijn om het schoon te maken met een mild schuurmiddel.

Laat gemorste vloeistoffen met een hoog zuurgehalte, zoals melk, tomaten, vruchtensappen of taartvulling, niet op het oppervlak liggen. Deze kunnen doffe vlekken veroorzaken, zelfs na het schoonmaken.

Huishoudelijke ammoniak kan het schoonmaken gemakkelijker maken. Doe een half kopje ammoniak in een ondiepe glazen pan en laat het een nacht in een koude oven staan. De ammoniakdampen helpen om aangebrand vet en etensresten los te maken.

Waarschuwingen bij het gebruik van ovenreinigers in sprayvorm

Spuit geen ovenreiniger op de elektrische bedieningselementen en schakelaars. Dit kan kortsluiting, vonken of brand veroorzaken.

Spuit ovenreiniger niet rechtstreeks op de verwarmingselementen van de oven.

Laat geen laagje ovenreiniger achter op de temperatuursensor, aangezien dit ervoor kan zorgen dat de oven niet goed opwarmt. De sensor bevindt zich aan de achterkant van de oven. Veeg de lamp na elke ovenreiniging voorzichtig schoon. Let er daarbij op dat u de sensor niet verplaatst, aangezien een verandering in de positie de bakprestaties van de oven kan beïnvloeden.

Spuit geen ovenreiniger op de buitenkant van de ovendeur, handgrepen, andere oppervlakken van de oven, de kast of geverfde oppervlakken. De reiniger kan deze oppervlakken beschadigen.

Ovenrekken

Reinig de planken met een schuurmiddel of staalwol. Spoel de planken na het reinigen af met schoon water en droog ze af met een schone doek.

Ovenverwarmingselementen

Maak het bak- of grillelement niet schoon.
Alle voedselresten verbranden wanneer de elementen worden verhit.

Bedieningsknoppen

De bedieningsknoppen kunnen worden verwijderd voor eenvoudiger schoonmaken. Zorg ervoor dat de knoppen in de "UIT"-stand staan en trek ze vervolgens recht van de stelen af om ze schoon te maken.

De knoppen kunnen met de hand worden gereinigd. Zorg ervoor dat de binnenkant van de knoppen droog is voordat u ze terugplaatst op het apparaat.

Geschilderde oppervlakken

De geverfde oppervlakken omvatten de zijkanten, het bedieningspaneel en de deur. Reinig deze met water en zeep of een oplossing van azijn en water.

Gebruik geen commerciële ovenreinigers, reinigingspoeders, staalwol of agressieve schuurmiddelen op geverfde oppervlakken.

ZORG & ONDERHOUD

VERWIJDERBARE OVENDEUR

De ovendeur is verwijderbaar, maar is zwaar. Het is raadzaam om de deur met minimaal twee personen te verwijderen.

Om de deur te verwijderen:

1. Open de deur tot deze volledig open is.
2. Trek de scharniersloten aan beide zijden over de scharnierhaken heen.
3. Pak de deur stevig aan beide kanten vast, til hem iets op en trek hem recht naar buiten, uit de oven.

Om de deur te vervangen:

1. Pak beide zijden van de deur bovenaan stevig vast.
2. Plaats de bovenste en onderste scharnierarmen in de sleuven van de oven.
3. Duw de scharniervergrendelingen van de scharnierhaken af.
4. Sluit de ovendeur en controleer of deze goed werkt. Als de deur ongelijk lijkt te zijn of niet helemaal sluit, verwijder hem dan opnieuw en herhaal de stappen om hem terug te plaatsen.

Let op: Probeer de deur niet te sluiten voordat deze correct is geïnstalleerd. De scharnieren kunnen beschadigd raken.

UITNEEMBARE OPBERGLADE

Om de onderste opberglade schoon te maken, trekt u deze zo ver mogelijk naar buiten en tilt u hem vervolgens omhoog.

Om de opberglade terug te plaatsen in het apparaat, plaatst u het schap op de zijrails en duwt u het naar binnen.

OVENLAMP VERVANGEN

Belangrijk: Voordat u het ovenlampje vervangt, dient u ervoor te zorgen dat de stroom naar het apparaat is losgekoppeld. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot een elektrische schok of brandwonden.

Zorg ervoor dat de lamp en de afdekking ervan volledig zijn afgekoeld voordat u ze terugplaatst.

U kunt dit proces vergemakkelijken door de ovendeur te verwijderen.

Om de lamp te vervangen:

1. Verwijder de beschermkap van de lamp. Draai hiervoor geen schroeven los.
2. Raak de lamp niet aan met een natte doek. Vervang de gloeilamp door een apparaatlamp die geschikt is voor hoge temperaturen en dezelfde specificaties heeft: 230V, 60Hz, 25W, d9.
3. Plaats de beschermkap terug.

GLAZEN DEURRAAM

Gebruik een glasreiniger om de buitenkant van de glazen deur schoon te maken. Spoel af en poets met een droge doek.

Zorg ervoor dat er geen krassen op het glas komen en dat er geen stoten op het glas komen. Dit kan ertoe leiden dat het glas breekt.

Viktig säkerhetsinformation

LÄS OCH FÖLJ ALLA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

VARNING - RISK FÖR VÄLTNING

• Ett barn eller en vuxen kan välta apparaten och dödas. • Kontrollera att tippskyddet är korrekt monterat på golvet. • Se till att tippskyddet är tillbaka isatt när spisen flyttas. • Använd inte spisen utan att tippskyddet är på plats och ihakat. • Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till dödsfall eller allvarliga brännskador för barn eller vuxna.

TIPPSKYDD

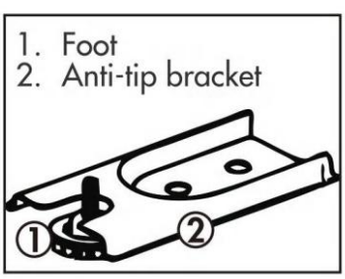
För att minska risken för att spisen välter på grund av onormal användning eller felaktig luckbelastning måste spisen säkras genom att installera ett tippskydd. Det finns två olika tippskydd som medföljer denna apparat.

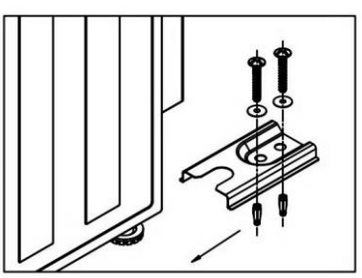
Obs: Om spisen någonsin flyttas måste tippskyddet tas bort och installeras på den nya platsen.

KONSOL

Tippskyddsfästet kan monteras på antingen vänster eller höger bakben genom att följa instruktionerna nedan.

1. Placera tippskyddet på golvet där spisen ska installeras.
2. Markera placeringen av de två hålen i tippskyddet konsol.
3. Använd en 5/16ÿ murborr för att borra ett hål i golvet och sätt i det medföljande plastplugget.
4. Fäst fästet i golvet med de medföljande skruvarna.
5. Skjut spisen på plats och se till att tippskyddet är placerat över apparatens bakre fot enligt bilderna nedan.

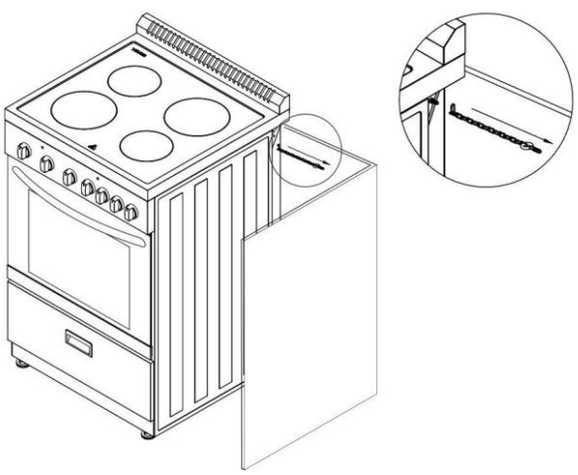




KEDJA

Det finns två tippskyddskedjor som ska installeras på båda sidor av apparaten.

1. Skruva fast kedjorna i väggarna på vardera sidan om där apparaten ska placeras.
2. Fäst de andra ändarna av kedjorna på apparatens sidor med en skruv och låsmutter.



VARNING

KVÄVNING OCH RISK FÖR BARNINKLÄMNING

För att undvika att barn fastnar, var vänlig vidta följande försiktighetsåtgärder innan du slänger apparaten:

• Ta bort ugnsluckan helt • Låt aldrig barn använda, leka med eller krypa in i den elektriska spisen

FÖLJ DESSA INSTRUKTIONER!

Viktig säkerhetsinformation

LÄS OCH FÖLJ ALLA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

OBS! • FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan spishällen används för första gången har värmeelementen en skyddande beläggning som måste brännas bort före användning. Gör så här:

• Öppna ugnsluckan och ställ in temperaturen kontrollvredet till 450°F.

• Vrid funktionsväljaren till bakläge elementet och grillelementet separat i cirka *15* minuter.

• Det är viktigt att säkerställa tillräcklig ventilation under denna period.

Brännarna har också en skyddande beläggning som måste brännas bort före användning. För att göra detta:

• Ställ in brännarväljaren på maximal effekt i 5 minuter.

• Det är viktigt att säkerställa tillräcklig ventilation under denna period.

• Stäng av brännarna efter *5* minuter och låt dem svalna helt.

FARA - FETTBRÄNDER

Vid brand, lyft aldrig upp en brinnande kastrull eller stekpanna.
Stäng av brännaren om det är säkert att göra det.
Släck branden med en pulversläckare eller skumsläckare.

Använd inte vatten på fettbränder. Vatten sprider fettet och släcker inte elden.
Släck elden med ett tättslutande kastrulllock, en plåt eller en platt form eller använd en kemisk brandsläckare eller skumsläckare.

Om det börjar brinna i ugnen under bakningen, släck elden genom att stänga ugnsluckan och stänga av ugnen eller använd pulversläckare eller skumsläckare.

FARA - BRANDRISK

• Det rekommenderas att denna apparat ansluts till en separat krets som inte delas med någon annan apparat.

• Rengör aldrig apparatens delar med brandfarliga vätskor. Dessa ångor kan skapa brandrisk eller explosion. Använd eller förvara aldrig bensin eller andra brandfarliga ångor eller vätskor inuti eller i närheten av denna apparat, annars kan det leda till brandrisk eller explosion.

• Dra ur sladden helt från eluttaget innan du rengör eller utför service på den här apparaten. Underlåtenhet att göra det kan leda till elektrisk stöt eller dödsfall.

• Försök inte att reparera eller byta ut någon del av din apparat om det inte uttryckligen rekommenderas i denna manual. All annan service bör överlåtas till en kvalificerad servicetekniker.

• För din säkerhet bör denna apparat aldrig användas som värmekälla eller som värmeelement. Spishällen bör inte användas utan lämpliga kokkärl.

• Alla öppningar i väggen bakom apparaten och golvet under apparaten ska vara tätade.

• Håll området runt apparaten rent och fritt från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor.

• Blockera inte luftflödet runt apparaten.

• Koppla alltid bort strömförsörjningen till apparaten före service.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER!

Viktig säkerhetsinformation

LÄS OCH FÖLJ ALLA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

ALLMÄNNA SÄKERHETSKRAV

Se till att apparaten är korrekt installerad och jordad av en kvalificerad tekniker.

Barn ska inte lämnas ensamma eller utan uppsikt i området där apparaten används. Barn ska aldrig tillåtas sitta eller stå på någon del av apparaten.

Förvara inte föremål av intresse för barn i skåp ovanför en spis eller på baksidan av en spis.
Barn som klättrar på spisen för att nå föremål kan skadas allvarligt.

För att eliminera risken för brännskador eller brand genom att sträcka sig över uppvärmda ytmonterade enheter, bör förvaringsutrymme i skåp ovanför enheterna undvikas.
Om förvaring i skåp ska finnas kan risken minskas genom att installera en spisen som sticker ut horisontellt minst 12,7 cm utanför skåpens botten.

Löst sittande eller hängande kläder bör aldrig bäras när apparaten används.

Använd endast torra grytlappar. Fuktiga eller fuktiga grytlappar på heta ytor kan orsaka brännskador från ånga. Låt inte grytlappen vidröra heta värmeelement. Använd inte en handduk eller annan skrymmande trasa.

Om strömmen till en elektrisk spishäll bryts medan ett ytelement är PÅ, kommer ytelementet att slås på igen så snart strömmen återställs. Vid strömavbrott kan det leda till att föremål på eller nära spishällen antänds, vilket kan leda till allvarliga skador eller dödsfall.

För att undvika risk för brännskador eller elektriska stötar, se alltid till att reglagen för alla ytelement är i AV-läge och att ÿII-spolarna har svalnat innan du försöker lyfta eller ta bort ett spolelement för tillagning.

Denna spis är designad och tillverkad enbart för matlagning eller hushållsbruk och är inte lämplig för icke-hushållsbruk och bör därför inte användas i kommersiella miljöer. Spisgarantin upphör att gälla om spisen används i en icke-hushållsmiljö.

RÖR INTE VÄRMEELEMENTEN ELLER OMRÅDEN NÄRA DEM

Värmeelement på ytan eller insidan av apparaten kan vara varma även om de är mörka till färgen. Områden nära värmeelementen kan bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador. Rör inte vid eller låt kläder eller andra brandfarliga material komma i kontakt med värmeelementen eller områden i närheten av dem förrän de har haft tillräckligt med tid att svalna.
Apparatens ytor kan bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador, bland annat ugnens ventilationsöppningar och ytor nära dessa öppningar, ugnsluckor och ugnsfönster.

VARNING

För att minska risken för brännskador, flytta inte apparaten medan den är varm. För att minska risken för skador på grund av att apparaten välter, kontrollera att apparaten har monterats tillbaka i det medföljande tippskyddet efter att du har återställt apparaten till sin ursprungliga plats.

VARNING

Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig eller olämplig användning av spisen.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER!

Viktig säkerhetsinformation

LÄS OCH FÖLJ ALLA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

SÄKERHETSKRAV FÖR SPIS

Använd rätt storlek på kastrullen. Denna apparat är utrustad med fyra brännare i olika storlekar. Välj redskap med en platt botten som är tillräckligt stor för att täcka värmeelementets yta. Användning av för små redskap kommer att exponera en del av värmeelementet för direktkontakt och kan leda till att kläder antänds. Rätt förhållande mellan redskap och brännaren förbättrar också effektiviteten.

Lämna aldrig apparaten utan uppsikt medan den används. Överkokning orsakar rök och fettspill kan antändas.

Lämna aldrig olja utan uppsikt under fritering. Om oljan värms upp över sin rökpunkt kan den självantända vilket leder till brand som kan sprida sig till omgivande skåp. Använd en djup fetttermometer när det är möjligt för att övervaka oljetemperaturen.

För att undvika oljespill och brand, använd en minimal mängd olja vid stekning i stekpanna och undvik att tillaga fryst mat med för stora mängder is.

Se till att reflektorformar eller droppskålar är på plats. Avsaknad av dessa formar eller skålar under tillagning kan skada ledningar eller komponenter under.

Endast vissa typer av glas, keramik, lergods eller andra glaserade redskap är lämpliga för användning på spisen utan att gå sönder på grund av plötsliga temperaturförändringar.

För att minska risken för brännskador, antändning av brandfarligt material och spill på grund av oavsiktlig beröring, bör handtaget på ett redskap placeras så att det är vänt inåt och inte sticker ut över intilliggande brännare.

Avtagbara värmeelement får aldrig doppas i vatten.

Tillaga inte mat på en trasig spishäll. Om spishällen skulle gå sönder kan rengöringsmedel och spill tränga in i den trasiga spishällen och skapa risk för elektriska stötar. Kontakta omedelbart en kvalificerad tekniker.

SÄKERHETSKRAV FÖR UGN

Var försiktig när du öppnar dörren. Låt varm luft eller ånga komma ut innan du tar ut eller sätter tillbaka maten.

Värm inte oöppnade matbehållare. Tryckbildning kan få behållaren att spricka och orsaka skador.

Håll ugnens ventilationsöppningar fria.

Placera alltid ugnsgallren på önskad plats medan ugnen har svalnat. Om gallret måste flyttas medan ugnen är varm, se till att grytlappen inte kommer i kontakt med det varma värmeelementet i ugnen.

Använd inte ugnen om ett värmeelement utvecklar en fläck under användning eller orsakar andra skador eller skador. En glödande fläck indikerar att värmeelementet kan sluta fungera och utgöra en potentiell risk för brännskador, brand eller elektrisk el. Stäng av ugnen omedelbart och låt en kvalificerad servicetekniker byta ut värmeelementet.

Klä inte ugnsväggarna, gallren eller brännarskålarna med aluminiumfolie.

Placera inte hyllor, stekpannor, bakplåtar, grillplåtar eller andra köksredskap i botten av ugnsutrymmet. Placera alltid på ett ugnsgaller.

Rengör aldrig ugnen med högtrycksångrengöring.

Lämna ingenting ovanpå ugnens ventilationsöppning.
Täck aldrig ugnens ventilationsöppning med aluminiumfolie eller något annat material.

Använd aldrig din apparat för att värma upp eller uppvärma ett rum.

Användarservice - Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om det inte uttryckligen rekommenderas i manualen. All annan service bör överlåtas till en kvalificerad tekniker.

Förvaring i eller på apparat - Brandfarliga material bör inte förvaras i en ugn eller nära ytor enheter.

FÖLJ DESSA INSTRUKTIONER!

Viktig säkerhetsinformation

LÄS OCH FÖLJ ALLA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

INNAN BÖRJAN

Packa försiktigt upp apparaten och se till att ugnen, spishällen eller strukturen inte skadas och att ugnsluckan öppnas och stängs ordentligt.
Ta bort allt förpackningsmaterial såsom plastpåsar, polystyrenskum, packremmar etc. Förvara förpackningsmaterial utom räckhåll för barn för att förhindra allvarliga skador. Spisen har testats noggrant för säker och effektiv drift.

Men som med alla apparater finns det specifika installations- och säkerhetsåtgärder som måste följas för att säkerställa säker och tillfredsställande drift.

Spara dessa instruktioner för framtida bruk.

Installation av denna apparat kräver grundläggande mekaniska färdigheter och ungefär 1 till 3 timmars arbete.

Korrekt installation är installatörens ansvar. Produktfel på grund av felaktig installation täcks inte av garantin.

Innan installationen påbörjas, stäng av strömmen på servicepanelen och lås servicefrånkopplingen för att förhindra att strömmen slås på av misstag. Om servicefrånkopplingen inte kan låsas, fäst en varningsanordning, till exempel en etikett, ordentligt på servicepanelen.

JORDNINGSINSTRUKTIONER

Denna apparat måste vara jordad. Jordning minskar risken för elektriska stötar genom att tillhandahålla en flyktledning för den elektriska strömmen.

Denna apparat har en nätsladd med jordledning och en fyrstiftskontakt. Nätsladden måste anslutas till ett jordat uttag. Om uttaget är ett tvåstiftsvägguttag måste det bytas ut mot ett jordat fyrstiftsvägguttag. Märkskylten anger den spänning och frekvens som apparaten är avsedd för.

VARNING – Felaktig användning av jordningskontakten kan leda till risk för elektriska stötar. Kontakta en behörig elektriker om jordningsanvisningarna inte är helt förstådda eller om du är osäker på om apparaten är korrekt jordad.

Anslut inte apparaten till förlängningssladdar, adaptrar eller tillsammans med en annan apparat i samma vägguttag.

Skarva inte nätsladden. Klipp eller ta under inga omständigheter bort jordstiftet från nätsladden.

Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.

Obs: Att stänga av apparaten kopplar inte bort den från strömförsörjningen.

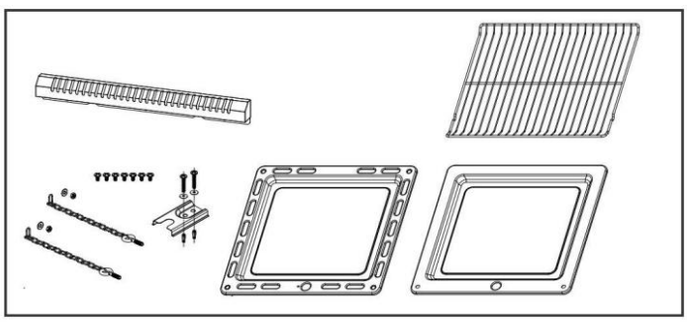
Det rekommenderas att nätsladden och kontakten placeras parallellt med golvet så att koran löper parallellt med golvet.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER!

INSTALLATIONSANVISNINGAR

TILLBEHÖR

1
. Tippskyddsfäste (1 set)
Tippskyddskedja (2 set)
Ugnsgaller (x1)
2,
3, Ugnsplåt (x1)
4, Ugnssmulform (x1)
5,6
. Skruvar (x7)

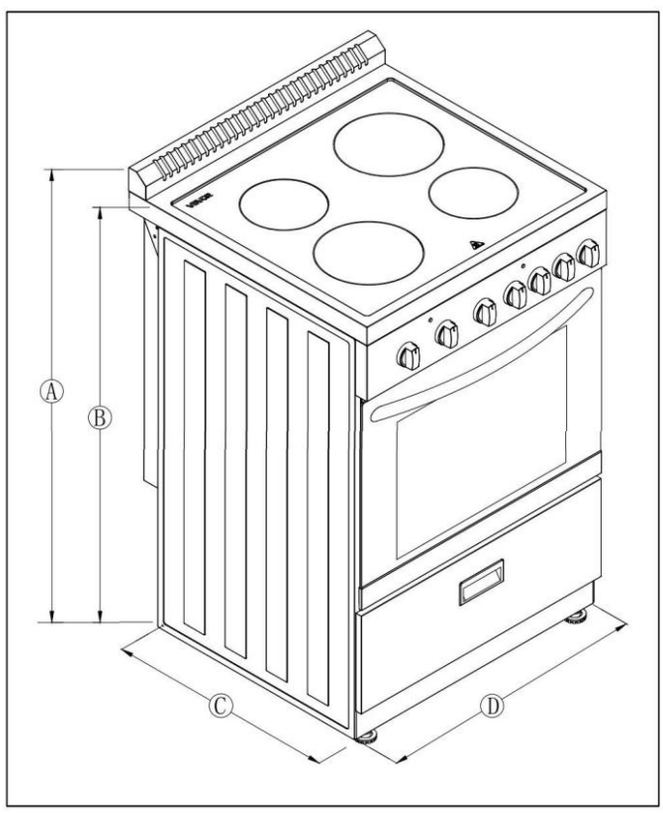


MÅTT

Måtten på denna apparat är:

24 tum

1. A: 965 mm (38,0 tum)
   B: 916 mm (36,1 tum)
   C: 25,2 tum (641 mm)
   D: 23,4 tum (595 mm)

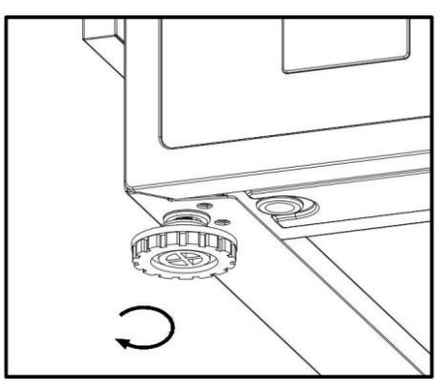


Det är installatörens ansvar att följa installationsavstånden som anges i manualen.
Minsta mått och avstånd för skåpsöppningar måste användas. Minsta avstånd måste bibehållas mellan apparatens kokyta och den horisontella ytan ovanför spishällen.

65 cm är det minsta avståndet mellan toppen av kokytan och botten av ett oskyddat skåp av trä eller metall.

NIVÅJÄMNINGSINSTRUKTIONER

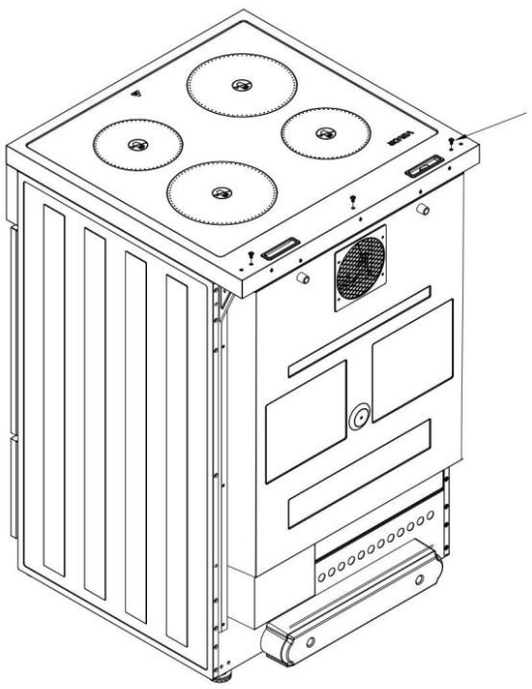
Apparaten måste vara i våg för att fungera säkert och korrekt. Det finns fyra nivelleringsben placerade i hörnen på apparatens undersida. Justera nivelleringsbenen tills apparaten är i våg. Använd ett vattenpass för att bekräfta.



INSTALLATIONSANVISNINGAR

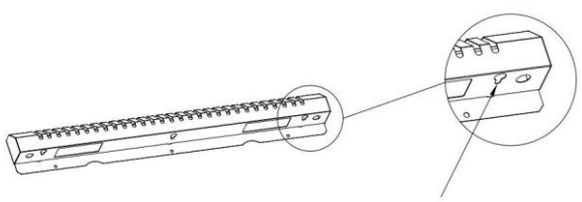
INSTALLATION AV BAKSKYDD

Bakskyddet fungerar som en värmeventil för ugnen och måste installeras innan apparaten används.

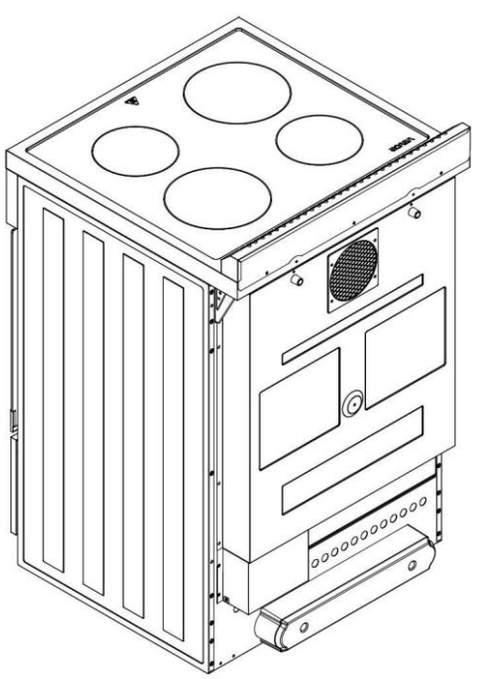


1. Schematisk bild av inget bakre skydd installerat.

2. Fabriken hade låst de tre ST4* 1 2 skruvarna i motsvarande skruvhål, lämnat skruvarna olåsta till slutet och lämnat ett mellanrum på 3-4 mm.



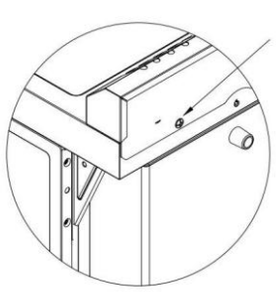
3. Märket är lyfthålet på bakskyddet.



4. Placera bakskyddet vertikalt på arbetsbordets platta, och hålet med det större kalebasshålet är matchad med den olåsta skruven.

5. När bakskyddet är placerat horisontellt, tryck det framåt så att det mindre hålet i kalebassens hål koordineras med skruven för positionering.

6. Montera 3 skruvar på baksidan för att fästa bakskyddet.



BRUKSANVISNINGAR

KONTROLLER FÖR YTAGNING

Apparatens ytvärmeelement är konstruerade för en mängd olika värmelägen. HI indikerar den högsta inställningen. LO indikerar den lägsta inställningen.

Att byta till en högre värmeinställning går snabbare än att byta till en lägre värmeinställning eftersom det tar tid för värmen att avgå.

För att använda ytbrännaren, tryck in kontrollvredet och vrid det till önskad inställning. Vredet behöver bara tryckas in när du flyttar det från läget ÿOKFÿ . När vredet är i något annat läge än ÿOFFÿ kan det vridas utan att trycka in det.

Se till att värmeelementet är avstängt när tillagningen är klar. En indikatorlampa lyser när något värmeelement är påslaget.

Använd medelstora eller tunga köksredskap. Kokkärl av aluminium leder värmeraster bättre än andra metaller.
Kokkärl i gjutjärn och belagda gjutjärn absorberar värme långsamt, men tillagas generellt jämnt på låg eller medelhög värme.
Stålpannor kan tillagas ojämnt om de inte kombineras med andra metaller.

Överfyll inte kokkärl med fett som kan spillas över när du lägger i mat. Frostiga livsmedel bubblar kraftigt.
Titta på mat som steks vid höga temperaturer. Håll spisen och fläkten rena från ansamlat fett.

För att spara mest energi vid matlagning bör kastruller vara plana i botten, ha raka sidor och tättslutande lock. Anpassa kastrullens storlek till ytans storlek. En kastrull som sticker ut mer än 2,5 cm utanför droppformens kant fångar värme, vilket orsakar krackelering (fina hårfina sprickor) på porslin och missfärgningar från blå till mörkgrå på kromade droppformar.

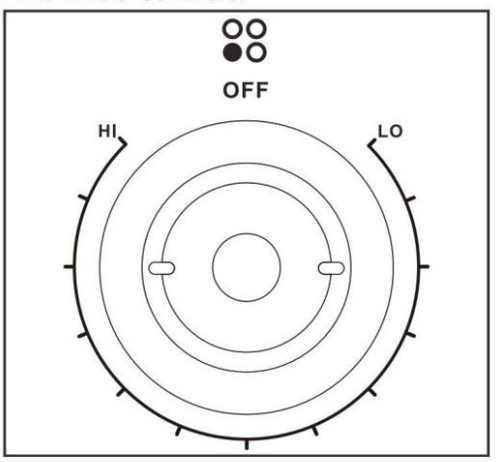
Torka bort spill från elementen med en fuktig trasa så snart de svalnat. Se till att kontrollvredet är inställt på AV.

Lämna aldrig en tom kastrull eller en som har kokat torr på en het yta. Kastrullen kan överhettas och skada kastrullen eller apparatens yta. Se alltid till att alla kontrollvred är avstängda och att indikatorlamporna är släckta när apparaten inte används.

VRED FÖR YTANLAGNING

Lämna aldrig mat utan uppsikt under tillagning. Överkokning orsakar rök. Fett som spills kan fatta eld.

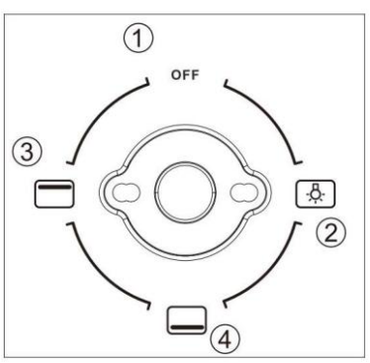
Observera att ikonen ovanför vredet indikerar vilken burner the knob controls.



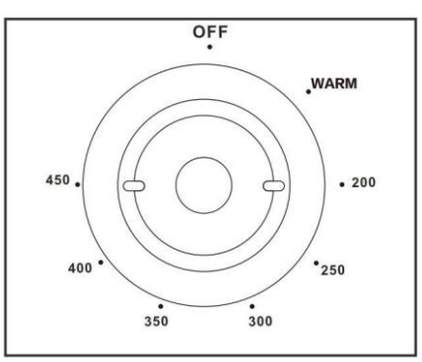
KONTROLLER FÖR UGNSTILLAGNING

Ugnen har fyra tillgängliga funktioner som kan ställas in med funktionsväljarratten.

F
1. AV
2. Ljus ^il
3. Bror
4. Baka till



Ugnsvredet används för att välja ugnstemperatur och är markerat i steg om 50 grader, från 200°F till 450°F.



k
För att använda ugnen, vrid funktionsväljaren för bakning btnoh till och vrid ugnstemperaturvredet till önskad tillagningstemperatur.> till och

BRUKSANVISNINGAR

UGNSBAKNING OCH ROSTNING

1. Placera gallren i ugnen. Om du lagar mat på två galler samtidigt, förskjut formarna för bästa värmecirkulation.

2. Stäng ugnsluckan. Vrid funktionsväljaren
Vrid ugnstemperaturvredet till önskad temperatur.

3. Låt ugnen förvärmas om det behövs.

4. Placera maten mitt på ugnsgallret.
Lämna minst 5 cm mellan formens ände och ugnsväggen eller andra intilliggande formar.

5. Kontrollera maten regelbundet. Ta ut den när den är klar och se till att ugnen är avstängd.

TIPS FÖR GRÄDNING OCH ROSTNING

- Följ ett testat recept och mät ingredienserna noggrant.
Om du använder en förpackningsmix, följ anvisningarna på etiketten.

• Öppna inte ugnsluckan under bakning eller stekning. Värme kommer att gå förlorad och tillagningstiden kan behöva förlängas. Om du måste öppna luckan, öppna den delvis och stäng den så snabbt som möjligt.

• Stekning är tillagning med torr värme. Mört kött eller fågel kan stekas utan lock. Stektemperaturen, som bör vara låg och jämn, håller stänk till ett minimum. Vid stekning är det inte nödvändigt att bryna, ösa, täcka över eller hälla vatten på köttet.

• Frysta köttstekar kan tillagas utan att tina, men räkna med 10 till 25 minuter extra tid per pund kött (10 minuter per pund för stekar under 2,5 pund, mer tid för större stekar).

• Tina fryst fågel innan stekning för att säkerställa även tillagning. En del fryst fågel kan tillagas utan att behöva tina.
Följ anvisningarna på förpackningens etikett.

UGNSGRILLA

Grillning innebär att mat tillagas med intensiv strålningsvärme från det övre elementet i ugnen. De flesta fisk- och möra köttbitar kan grillas. Följ dessa steg för att minimera stänk och rökning.

1. Om köttet har fett eller brosk runt kanten,
Skär vertikala snedstreck genom båda med cirka 2 cm mellanrum.
Om så önskas kan fett putsas bort, men lämna ett lager som är cirka 1/8 tum tjockt.

2. Lägg köttet på ett grillgaller i en grillpanna avsedd för grillning.
Använd alltid gallret så att köttet droppar ner i oljan eller pannan, annars kan köttsaften bli tillräckligt varm för att fatta eld.

3. Placera hyllan i ett av de två översta lägena för mest grillning.

4. Placera maten i ugnen och stäng luckan.
Grilla alltid med stängd dörr.

5. Vrid ugnsfunktionsvredet till GRILLERA.

6. Vrid ugnstemperaturvredet till önskad tillagningstemperatur.

7. Maten kan vändas under grillningen om det behövs.
Var försiktig med varm luft eller ånga när du öppnar ugnsluckan.

8. Se till att vrida ugnstemperaturvredet till AV när grillningen är klar.

GRILLTIPS

- Om så önskas, marinera kött eller kyckling innan grillning eller pensla med barbecuesås under de sista 5–10 minuterna av tillagningen.

• När du lägger maten på en plåt, se till att inte fett hänger ner över kanterna eftersom det droppande fettet smutsar ner ugnen under tillagningen.

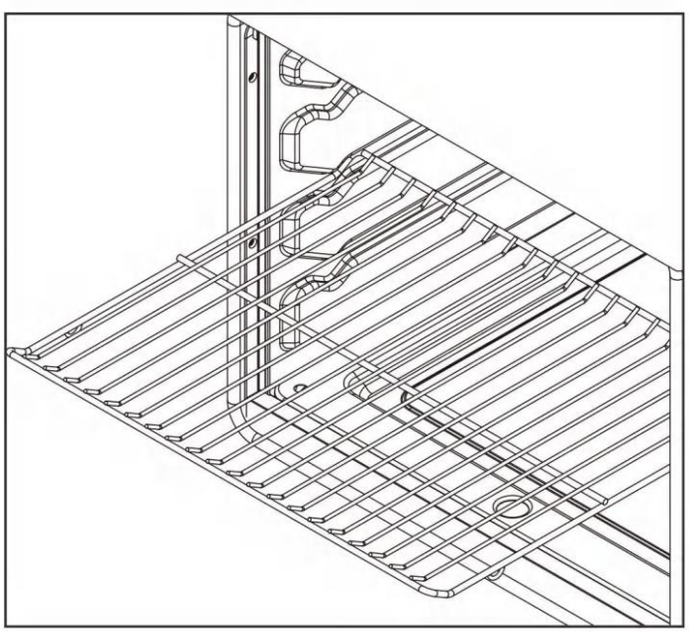
BRUKSANVISNINGAR

UGNSGALLER

För att ta ut hyllorna ur ugnen, dra hyllan utåt, luta framänden uppåt och dra ut den.

För att sätta tillbaka hyllorna, placera hyllan på stödet • med stopplåsen uppåt och mot baksidan av ugnen. Luta upp framsidan och skjut hyllan mot baksidan av ugnen tills den går förbi upphöjningen på hyllstödet, sänk sedan ner hyllans framsida • och tryck in det hela vägen in i ugnen.

The oven has three different shelf support positions to accommodate different cooking requirements.



HYLLPLOCATIONER

Det mesta bakandet görs på andra eller tredje hyllplanet position från ugnens botten.

När du gräddar flera rätter, använd två hyllplan placerade på den andra och tredje hyllplanet. stöden från ugnens botten.

Grädda anqel food-kakor på den första hyllpositionen från ugnens botten.

- Rostning görs vanligtvis på den nedersta hyllan placera.

Temperaturomvandlingar																				
Fahrenheit	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550			
Celsius	60	65	75	95				120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

BRUKSANVISNINGAR

Tips för köksredskap

De fysiska egenskaperna hos kastruller och stekpannor påverkar prestandan hos alla tillagningssystem. Därför måste man lägga vikt vid valet av lämpliga köksredskap.

• Använd kokkärl med platt botten och tättslutande lock för att spara energi och förkorta tillagningstid.

• Endast vissa typer av glas, glas/keramik, keramik, lergods eller andra glaserade redskap är lämpliga för spishäll.

• Stekpannans storlek bör matcha elementets storlek. En något större stekpanna täcker hela elementet och förhindrar att spill kommer i kontakt med värmeytan och bränns in. Att använda en mindre stekpanna än elementet är slöseri med energi.

• För att undvika stänk och för att maximera effektiviteten bör pannbottnarna vara rena och torra innan kommer i kontakt med elementen.

• Torka bort spill från elementen med en fuktig trasa så snart de har svalnat, vilket kommer att Spara städtid än du gör rent dem senare. Se till att kontrollen är AVSTÄNGD.

Om en ytenhet förblir röd under en längre tid är botten på stekpannan inte tillräckligt plan eller för liten för ytan. Långvarig användning av felaktiga redskap kan skada ytan, spishällen, ledningarna och omgivande områden. För att förhindra skador, använd rätt redskap, börja tillagningen i "HI"-läge och vrid ner reglaget för att fortsätta tillagningen.

Lämna aldrig ett tomt redskap, eller ett som har kokt torrt, på en varm yta. Redskapet kan överhettas och skada redskapen eller ytan.

Se alltid till att alla kontrollvred är vridna till "OFF"-läget och att indikatorlamporna är släckta när du inte lagar mat.

EN VARNING

Se till att handtagen på kokkärlen inte sticker ut över spisens kant för att undvika att bli vält av misstag. Detta gör det också svårare för barn att nå kastrullerna/pannorna.

Elektrisk anslutning

EN VARNING

Felaktig jordning kan leda till risk för elektriska stötar. Om nätsladden är skadad, låt en auktoriserad serviceverkstad byta ut den.

• Apparaten måste installeras och jordas korrekt av en kvalificerad tekniker i enlighet med den nationella elkorsaken.

ANSI/NFPA nr 70 (senaste utgåvan) och lokala elföreskrifter. Installationen bör utföras av en licensierad elektriker.

• Spisen kan anslutas med permanent "fast kabeldragning" eller "strömkabelsats". Nätsladd medföljer inte för den amerikanska marknaden, men finns tillgänglig via din lokala elleverantör.

• Använd endast 3-ledar- eller 4-ledarkabel UL-listad kabel klassad för 40 ampere, 8 AWG med ett minsta spänningsområde på 250 V. Dessa kablar kan vara försedda med dragavlastning eller rörkoppling.

• Spisen måste vara ansluten till rätt elektrisk spänning och frekvens enligt anvisningarna på märkskylten.

• Spisen kan anslutas direkt till säkringsfrånskiljaren (eller kretsbrytarboxen) via en flexibel, armerad eller icke-metallisk mantlad kopparkabel (med jordledning). Låt ledningen vara två till en meter slack så att den kan flyttas om service behövs.

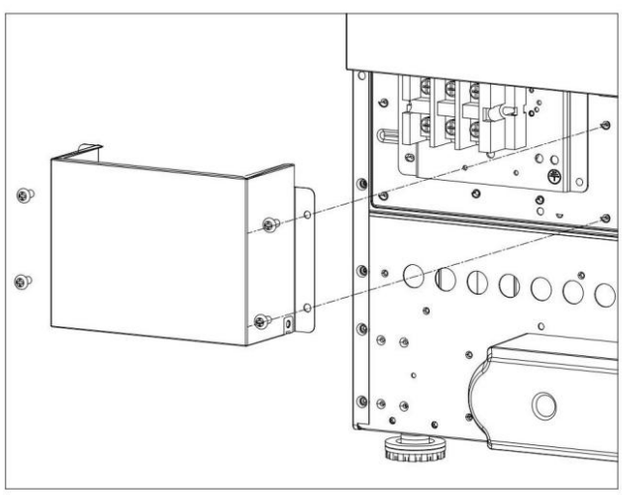
• För personlig säkerhet måste spisen vara ordentligt jordad.

• Ta bort husets säkring eller avbryt automatsäkringen innan installationen påbörjas.

• Reparera eller byt inte ut några delar av apparaten själv om inte reparationen är tillåten och delarna rekommenderas av tillverkaren. Allt annat underhåll bör utföras av en kvalificerad tekniker.

• För att minimera risken för elektriska stötar, Koppla bort apparaten från nätströmmen innan du påbörjar något underhåll.

OBS: Att stänga av apparaten kopplar inte bort den från strömförsörjningen. Vi rekommenderar att du anlitar en kvalificerad tekniker för att serva din apparat.



INSTRUKTIONER

Installation av 3-trådig strömkabel

• Ta bort åtkomstplattan för kopplingsplinten

baksidan av spisen genom att ta bort fästet
skruva.

• Lossa skruvarna som håller fast dragavlastningen
konsol.

• Sätt i alla 3 strömkablar (LI, L2, jord) genom fästet.

• Lossa de 2 strömkablarnas terminaler (LI, L2), muttrarna och
brickorna på kopplingsplinten. Anslut de 2
trådanslutningar i kopplingsplinten som
som visas och dra sedan åt muttrarna.

• Lossa jordmuttern och kontakten, jordningen
trådterminalen i muttern enligt bilden. Sedan
dra åt muttern.

• Dra åt fästets skruvar när alla kablar är
är inkopplade och säkrade.

• Montera åtkomstplattan för kopplingsplinten.

OBS: Nätkabelns neutral- eller jordledare måste vara ansluten till JORDMUTTERN.

Strömkablarna måste anslutas till LI och L2.

Installation av 4-trådig strömkabel

• Ta bort åtkomstplattan för kopplingsplinten

baksidan av spisen genom att ta bort fästet
skruva.

• Lossa skruvarna som håller fast dragavlastningen
konsol.

• Trä alla 4 strömkablar (LI, L2, N, jord) genom fästet.

• Lossa de 3 strömkabelterminalerna (LI L2,N)
muttrar och brickor på kopplingsplinten

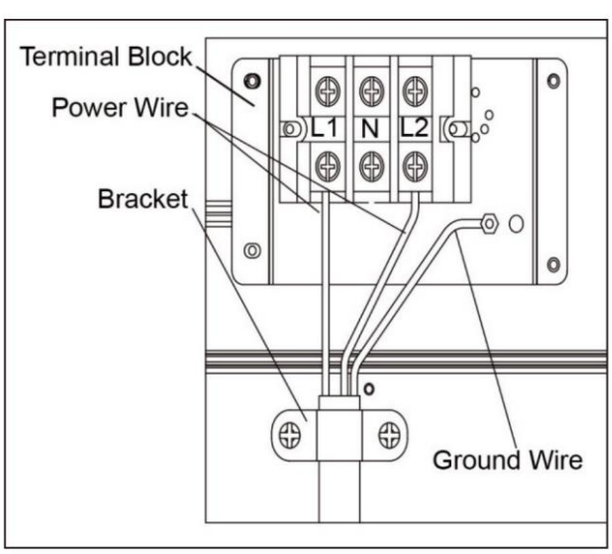
• Anslut de 3 trådterminalerna till kopplingsblocket enligt
bilden och dra sedan åt muttrarna.

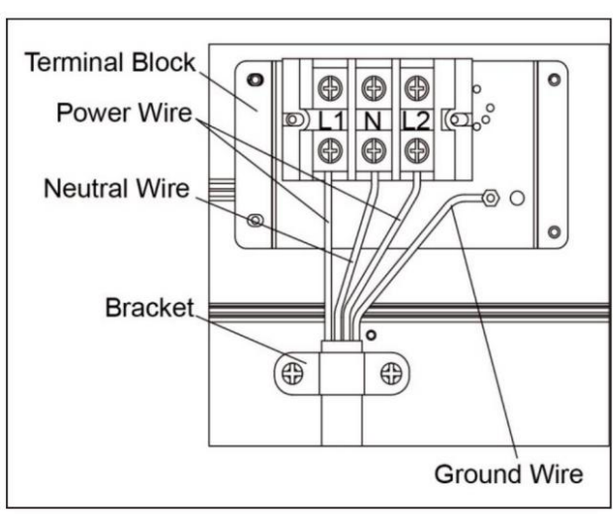
• Lossa jordmuttern och jordpluggen
trådterminalen i muttern enligt bilden. Sedan
dra åt muttern.

• Dra åt fästets skruvar när alla kablar är
är inkopplade och säkrade.

Montera åtkomstplattan för kopplingsblocket.

OBS: Nätsladdens neutralledare måste
vara ansluten till neutralterminalen som finns i
mitten av kopplingsblocket. Jordledningen på nätsladden
måste anslutas till spisens ram med hjälp av den gröna
jordskruven. Nätkablarna måste anslutas till LI och L2.





SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Porslinsugnens insida

Med rätt skötsel kommer porslinsemaljens insida att behålla sin finish i många år.

Tvål och vatten kan användas för att rengöra insidan. Kraftiga stänk eller spill kan kräva rengöring med ett milt slipande rengöringsmedel.

Låt inte spill med hög syrahalt, såsom mjölk, tomater, fruktjuicer eller pajfyllning, bli kvar på ytan. De kan orsaka matta fläckar även efter rengöring.

Ammoniak i hushållet kan göra rengöringen enklare. Häll 1/2 kopp ammoniak i en grund glasform och låt stå i en kall ugn över natten. Ammoniakångorna hjälper till att lossa fastbränt fett och mat.

Varningar vid användning av ugnsrengöringsmedel med sprayfunktion

Spraya inte ugnsrengöring på de elektriska reglagen och strömbrytarna eftersom det kan orsaka kortslutning och resultera i gnistor eller brand.

Spraya inte ugnsrengöring direkt på ugnens värmeelement.

Låt inte en hinna från ugnsrengöringsmedlet bli kvar på temperatursensorn eftersom det kan orsaka att ugnen värms upp felaktigt. Sensorn sitter på baksidan av ugnen. Torka försiktigt av glödlampan efter varje ugnsrengöring och var försiktig så att du inte flyttar sensorn eftersom en förändring av dess position kan påverka hur ugnen gräddar.

Spraya inte ugnsrengöring på utsidan av ugnsluckan, handtagen eller någon annan utsida av ugnen, skåpet eller målade ytor. Rengöringsmedlet kan skada dessa ytor.

Ugnsgaller

Rengör hyllorna med ett slipande rengöringsmedel eller stålull. Skölj hyllorna med rent vatten efter rengöring och torka dem med en ren trasa.

Ugnsvärmeelement

Rengör inte bakelementet eller grillelementet. Eventuella matrester kommer att brännas bort när elementen värms upp.

Kontrollknappar

Kontrollvreden kan tas bort för enklare rengöring. Se till att vreden är i "OFF"-läge och dra sedan rakt av skaften för rengöring.

Vreden kan rengöras för hand. Se till att insidan av vreden är torr innan du sätter tillbaka dem på apparaten.

Målade ytor

De målade ytorna inkluderar sidorna, kontrollpanelen och dörren. Rengör dessa med tvål och vatten eller en lösning av vatten och vinäger.

Använd inte kommersiella ugnsrengöringsmedel, rengöringspulver, stålull eller starka slipmedel på någon målad yta.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

AVTAGBAR UGNSLUCKA

Ugnsluckan är avtagbar men den är tung. Det rekommenderas att minst två personer arbetar tillsammans för att ta bort den.

För att ta bort dörren:

1. Öppna dörren helt.

2. Dra gångjärnslåsen upp över gångjärnskrokarna på båda sidor.

3. Ta tag i luckan ordentligt på båda sidor, lyft den lätt och dra den rakt ut och bort från ugnen.

För att byta ut dörren:

1. Ta ett ordentligt tag i båda sidorna av dörren upptill.

2. Sätt i och placera de övre och nedre gångjärnsarmarna i ugnens spår.

3. Tryck gångjärnslåsen nedåt från gångjärnskrokarna.

4. Stäng ugnsluckan och kontrollera att den fungerar som den ska. Om den verkar ojämn eller inte stängs helt, ta bort den igen och upprepa stegen för att sätta tillbaka den.

Obs: Försök inte stänga dörren förrän den är korrekt monterad. Gångjärnen kan skadas.

AVTAGBAR FÖRVARINGSLÅDA

För att rengöra den nedre förvaringslådan, dra ut den tills den inte kan dras längre och lyft den sedan uppåt.

För att sätta tillbaka förvaringslådan i apparaten, placera hyllan på sidoskenorna och tryck den inåt.

BYTE AV UGNSLAMPA

Viktigt: Innan du byter ut ugnslampan, se till att strömmen är frånkopplad till apparaten. Underlåtenhet att göra det kan leda till elektrisk stöt eller brännskador.

Se till att låta lampskyddet och glödlampan svalna helt innan du byter ut dem.

Att ta bort ugnsluckan kan göra processen enklare.

För att byta glödlampan:

1. Ta bort lampskyddet. Ta inte bort några skruvar för att ta bort lampskyddet.

2. Rör inte glödlampan med en våt trasa.
   Byt ut glödlampan mot en annan glödlampa som är lämplig för höga temperaturer och har samma specifikationer: 230V, 60Hz, 25W, d9.

3. Sätt tillbaka skyddshöljet.

GLASDÖRR FÖNSTER

För att rengöra utsidan av glasdörrfönstret, använd glasputs. Skölj och polera med en torr trasa.

Undvik att repa eller stöta på glasrutan. Om du gör det kan glaset gå sönder.