VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

GAS RANGES

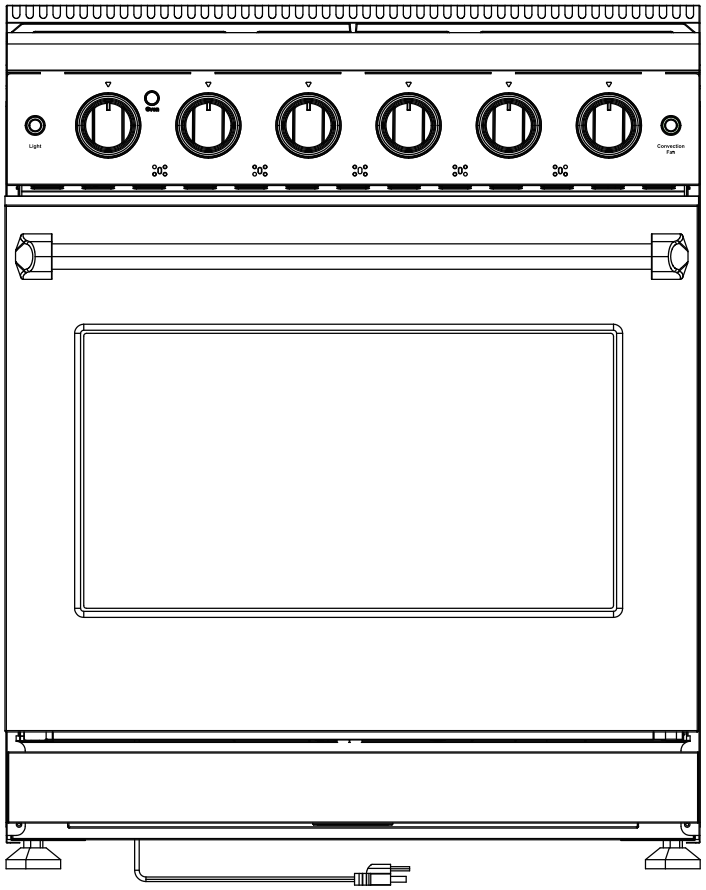
MODEL: GR30L-V

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

G A S RANGES

MODEL: GR30L-V



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.

Table of Contents

1. **WARNINGS** 01
2. **BEFORE YOU START** 02
3. **SAFETY AND WARNINGS** 02
   - SAFETY SYMBOLS 03
   - ELECTRICAL SHOCK HAZARD 04
   - TIPPING HAZARD 04
   - EXPLOSION HAZARD 04
   - FIRE HAZARD 04
   - POISONING HAZARD 05
   - HOT SURFACE HAZARD 05
   - OTHER SAFETY TIPS 05
4. **GAS SUPPLY REQUIREMENTS** 08
   - SAFETY TIPS FOR GAS OPERATION 08
5. **DIMENSIONS AND CLEARANCES** 09
   - TOP HOOD AND CABINET SPECIFICATIONS 11
6. **ELECTRIC POWER SUPPLY REQUIREMENTS** 12
7. ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS 15
8. **CONNECT RANGE TO GAS SUPPLY** 15
   - AFTER INSTALLATION 16
9. **FIRST USE** 17
   - CONDITIONING THE OVEN 17
10. **COOKTOP SAFETY GUIDELINES** 17
    - SURFACE BURNER IGNITION 18
    - SIMMER AND BOIL 19
    - FLAME SIZE 19
    - POWER FAILURE 19
    - COOKTOP 19
    - BURNER GRATES 19
    - OVEN BURNER USE 20
    - BROIL BURNER USE 20
    - OVEN COOKING GUIDELINES 20
11. **OVEN FUNCTION** 22
    - NATURAL AIRFLOW BAKE 22
    - INFRARED BROIL 22
    - CONVECTION BAKE 22
    - CONVECTION ROAST 23
    - CONVECTION DEFROST 23

06
06
07
07
07

DEFROSTING 23
CONVECTION DEHYDRATION 23

12. BROILER OPERATION 24

PREHEATING 24
TO BROIL 24
SETTING BROIL 24
BROILING GUIDELINES 25

13. CLEANING INSTRUCTIONS 26

DO'S 26
DON'TS 26
CLEANING BURNER CAPS AND BRASS FLAME SPREADERS 26
CLEANING SIDE RACKS 27
CLEANING OVEN SHELVES 27
CLEANING BROIL/ROAST PAN AND SLOTTED GRID 27
CLEANING BAKE AND BROIL BURNERS 28
CLEANING PORCELAIN SURFACES 28
CLEANING THE OVEN GLASS WINDOW 28
CLEANING THE OVEN DOOR GASKET 28
CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES 28

14. REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR 29

REMOVING THE OVEN DOOR 29
REPLACING THE OVEN DOOR 30

15. TROUBLESHOOTING GUIDE 31

COOKTOP 31

Oven 33

Appendix 1 Oven Knob Installation 35

Appendix 2 Oven Handle Installation 38

Appendix 3 Rubber Pad Installation on Back Panel 40

Appendix 4 LP Conversion 41

1. Warnings

These are the most critical warnings summarized below.

⚠ WARNING

- ✓ If the instructions in this manual are not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.
- ✓ Do not store or use gasoline or other flammable substances and liquids near this or other appliance.
- ✓ Never use this appliance as a space heater to warm a room.
- ✓ Installation of this appliance must be done by a qualified technician .

What to do if you smell gas

- ✓ Do not light any appliance
- ✓ Do not touch an electrical switch
- ✓ Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone
- ✓ Open a window and leave the area
- ✓ Follow the gas supplier's instructions
- ✓ If you cannot reach the gas supplier, call the fire department

2. Before you start

- ✓ Make sure that the anti-tip of the range has been properly installed.
- ✓ Find the model and serial numbers on the CSA label in the bottom right-hand corner of the backboard. Note these numbers down for future reference.
- ✓ Read this guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- ✓ Remove all the packaging from the oven(s) and cooktop. Recycle items that you can. If any adhesive residue is left on surfaces, remove this using dish washing liquid on a soft cloth. Do not use any harsh or abrasive cleaners.
- ✓ Make sure you follow the instructions under 'First use' before using your range for cooking.
- ✓ To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the appliance, follow the important safety instructions listed below:

3. Safety and Warnings

Safety Symbols

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

Electrical Shock Hazard



- ✓ Before removing a faulty oven light bulb, make sure you turn OFF the power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. If you don' tknow how to do this, contact an electrician.
- ✓ Do not remove the kick panel or the back panel. Due to electrical wire behind it, both panels should only be removed by a qualified technician
- ✓ This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded power outlet. Do not under any circumstances cut or remove the grounding prong from this plug.

Failure to follow this

Tipping Hazard



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

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

Make sure anti-tip device is installed as follows:

1. Slide the range forward.
2. Install the anti-tip device as described in the instruction sheet
3. Safely tilt the front section of the range and slide the range slowly back against the wall.
4. The rear pins should slide under the bracket.

Do not use the appliance until it has been secured.

Failure to follow this advice may result in serious injury.

Explosion Hazard



- ✓ If you smell gas, do not use the appliance. Open a window or door to let the gas escape, then follow the instructions on the inside front cover of this manual.
- ✓ Do not use water on grease fires. A violent steam explosion may result.
- ✓ Turn all burners off, then smother fire or flame with a dry chemical or foam-type extinguisher. Do not try to smother with flammable blankets.
- ✓ Do not heat unopened food containers such as cans. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

Failure to follow this advice may result in injury or death

Fire Hazard



- ✓ Never use your appliance as a space heater. Persons could be injured or a fire could start.
- ✓ Keep the area around the appliance free from combustible materials (e.g. wall coverings, curtains, drapes), gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ✓ Clean the stove and burners regularly.
  Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on the surfaces or near the appliance.
- ✓ Do not hang any articles (e.g. dish towels) off the oven handle. Some fabrics may ignite or melt from the heat.
- ✓ Never leave the cooktop burners unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- ✓ Never spray an aerosol cleaner on or around the appliance while burners are lit, Be sure all the controls are turned off and the appliance is cool. The aerosol gas and chemicals in such cleaners could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.
- ✓ Do not store flammables near cooktop
  Flammable materials should not be stored in an oven or near the cooktop. An accident could cause a serious fire.

Poisoning Hazard



- ✓ Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack or the oven floor with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- ✓ Clean the appliance with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow the directions of the cleaner manufacturer.
- ✓ Never use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the appliance.

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

Hot Surface Hazard



Accessible parts may become hot during use.

- ✓ Do not touch burners, areas near burners, the grill, griddle, grease drip-pans, heating elements or interior surfaces of oven. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact these parts and surfaces until they have had sufficient time to cool. Other parts and surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these areas are the grates, back trim and oven vents at the back of the cooktop, front edge, surfaces adjacent to the cooktop, and the oven door.
- ✓ Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- ✓ Let hot grease cool before attempting to handle it.

Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Other Safety Tips

- ✓ Read instructions before use
  Read all the instructions before using the appliance. Use the appliance only for its intended purpose as described in these instructions.
- ✓ Install the stove properly
  Be sure your stove is properly installed and grounded by a qualified technician.

Safety and warnings

✓ Do not install or operate stove if damaged
Do not operate the appliance if it is damaged or not working properly. If you received a damaged product, contact after-sale service center immediately.

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

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

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

✓ Don't wear lose clothing that could catch fire
Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

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

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

✓ Keep oven vent ducts unobstructed.

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

✓ Protect oven gasket
Do not clean the oven gasket or use any oven-cleaning products on it. It is essential for a good seal, which ensures that the oven operates efficiently. Care should be taken not to rub, damage or move it.

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

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

✓ Check for gas leaks
When the appliance installed, check for gas leaks according to the instruction before use.

✓ Ventilation hood is mandatory
This appliance should not be operated without a properly sized and operational ventilation hood.

✓ Use proper gas conversion kit
This stove might be used for natural gas or liquid propane. If you are not sure whether the unit is used for NG or LP, please contact after-sale service center for verification. For LP conversion, please use conversion kit for your certain model. Please have a certified technician install the unit and kit (technical support is available during normal business hours). If planning to resell unit, please indicate whether it is natural gas or has LP kit installed.

✓ Do not reach for items over the stove when it is lit
Be careful when reaching for items stored in cabinets above the appliance.

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

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

✓ Do not use the range as a space heater.

✓ Do not leave children unattended in the area where the range is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the range. Do not let children play with the range.

✓ All servicing should be referred to a qualified technician.

✓ Have the technician show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Safety and warnings

- ✓ Always disconnect power to appliance before any type of servicing.
- ✓ Do not use abrasive or caustic cleaners or detergents on this appliance. They may cause permanent damage to the surface.
- ✓ When cooking, set the burner controls so that the flame heats only the bottom of the utensil and does not overlap at the sides of the utensil.
- ✓ Utensils (pots and pans) that conduct heat slowly, i.e. glass pots, should be used in conjunction with burner flames at a low or medium setting.
- ✓ Turn off all controls and wait for appliance parts to cool down before touching them. Do not touch the burner grates or surrounding areas until cool.
- ✓ Do not use water on grease fires.
- ✓ Clean appliance with caution.
- ✓ Always turn pot handles to the side or back of the range. Do not turn handles towards the area where they are easily burned. Handles should not extend over the adjacent burners.
- ✓ Use the range only for cooking tasks as outlined in this manual. When using the range, do not touch the grates, burner caps, burner bases, or any other parts in proximity to the flame. These components may be hot enough to cause burns.
- ✓ Use dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.
- ✓ Do not use a towel or other bulky cloth.
- ✓ Do not heat unopened food containers. Buildup of pressure may cause the container to explode and result in injury.
- ✓ During and after use, do not touch interior surfaces of the oven until cool.
- ✓ Do not let pot holder touch hot surface areas.

4. Gas Supply Requirements

Installation of this range must conform with local codes, or in the absence of local codes, with national Fuel GasCode, ANSIZ223.1 /NFPA 54.

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

This range has been design-certified according to ANSIZ21.1a, latest edition.

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

Safety Tips for Gas Operation

- ✓ Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.
- ✓ Do not obstruct the flow of combustion air into the range and ventilation air away from the range.
- ✓ Ventilation: it is a must that the unit be set under a powered, vented exhaust hood of sufficient size and capacity.
- ✓ Before installing the range, you must locate and secure the included anti-tip bracket to thewall for your range.

⚠ CAUTION

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

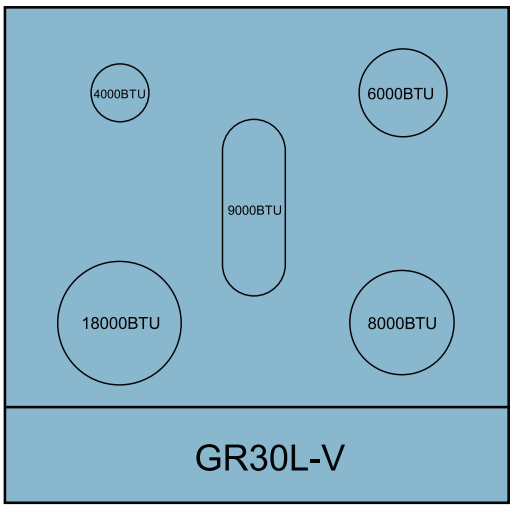
⚠ WARNING

- ✓ The appliance shall not be used for space heating. This information is based on safety considerations.
- ✓ All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.

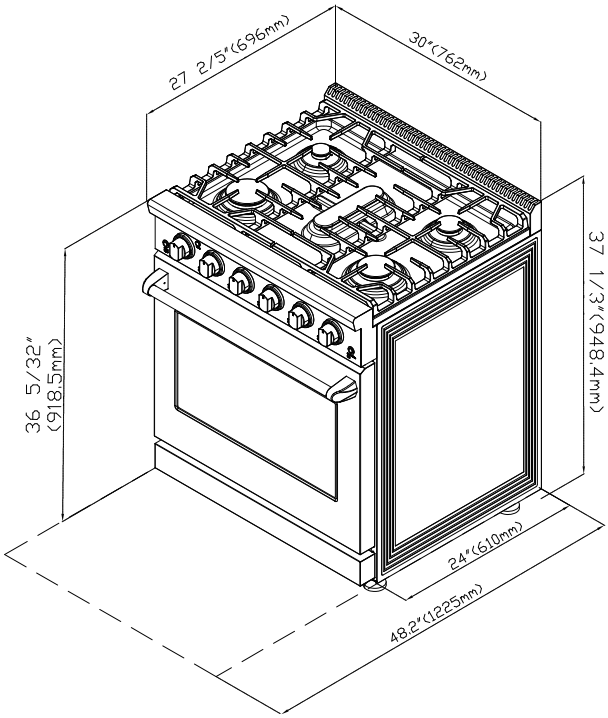
5. Dimensions and Clearances

- ✓ The range may be installed flush to the rear wall.
- ✓ You may install a non-combustible material, such as tile, on the rear wall above the range and up the vent hood.
- ✓ It is not necessary to install non-combustible materials behind the range below the countertop height.
- ✓ The minimum distance from the side of the range above the counter top to combustible sidewalls must be at least 10 inches.

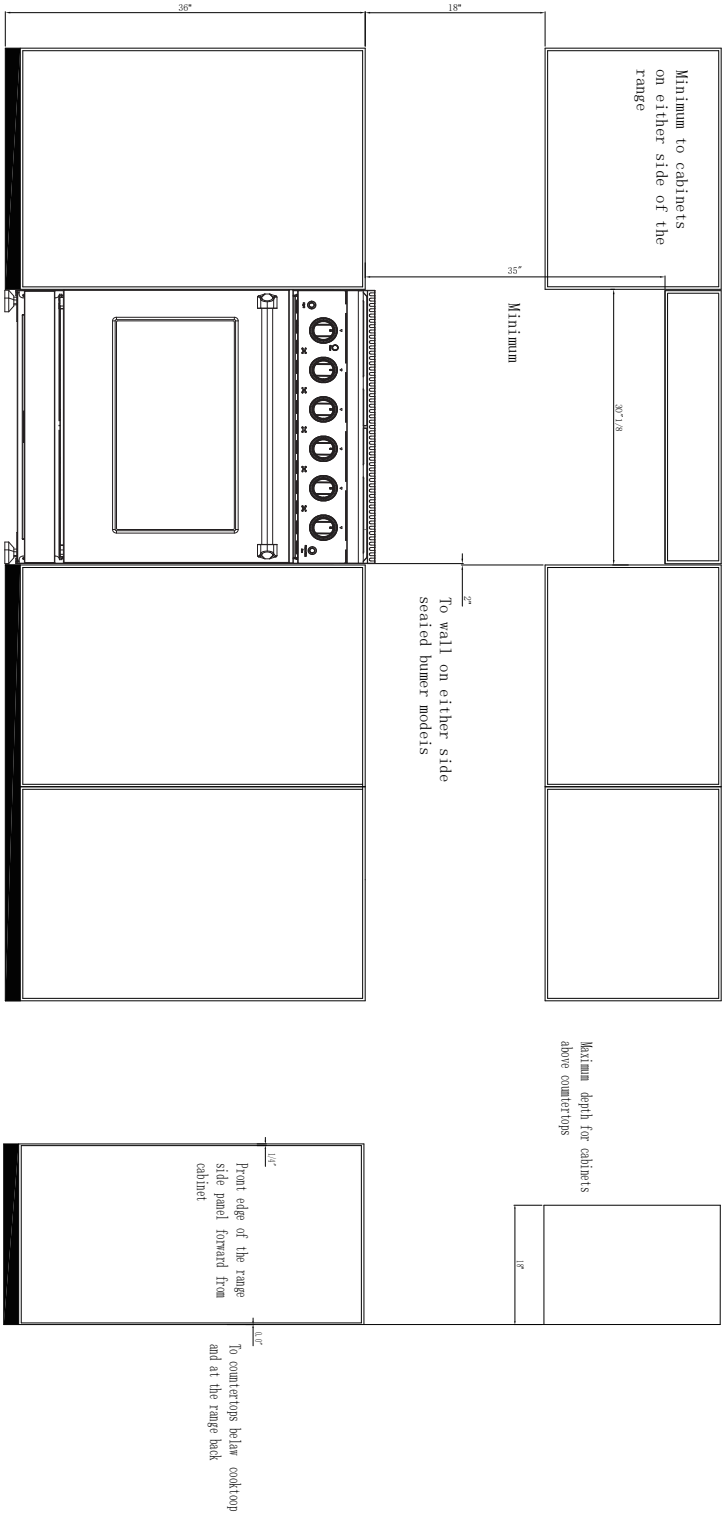
BTU Design



Dimension

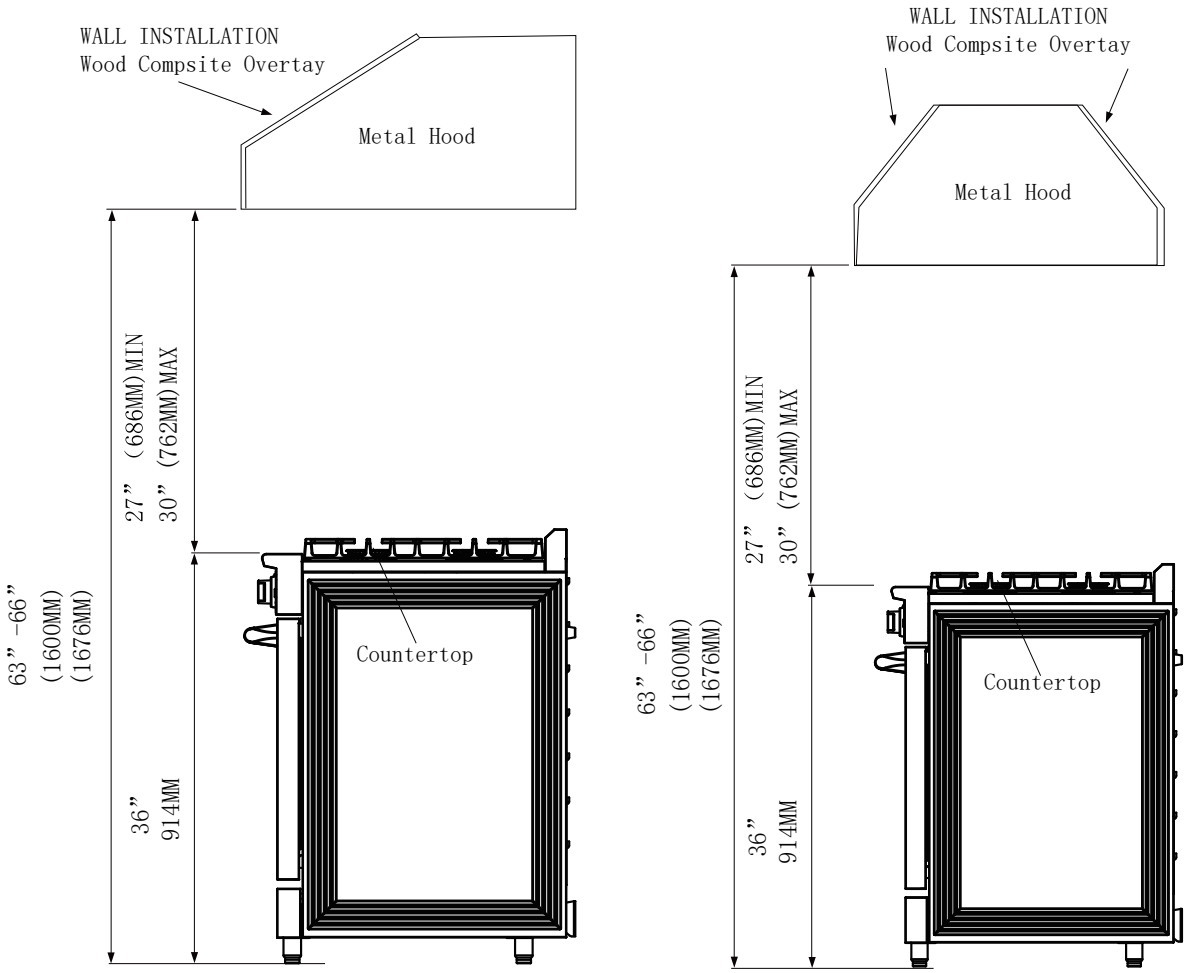


30” Gas Range Clearance



Top hood and cabinet specifications

Condition	Minimum clearance allowed
Clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet	35”
Clearance between the top of the cooking surface and the bottom wood or metal cabinet that is protected by not less than: 1/4-inch-thick flame-retardant mill board covered with not less than: ○ No. 28 MSG sheet steel or ○ 0.015-inch-thick stainless steel or ○ 0.024-inch-thick aluminum or ○ 0.020-inch-thick copper	24”



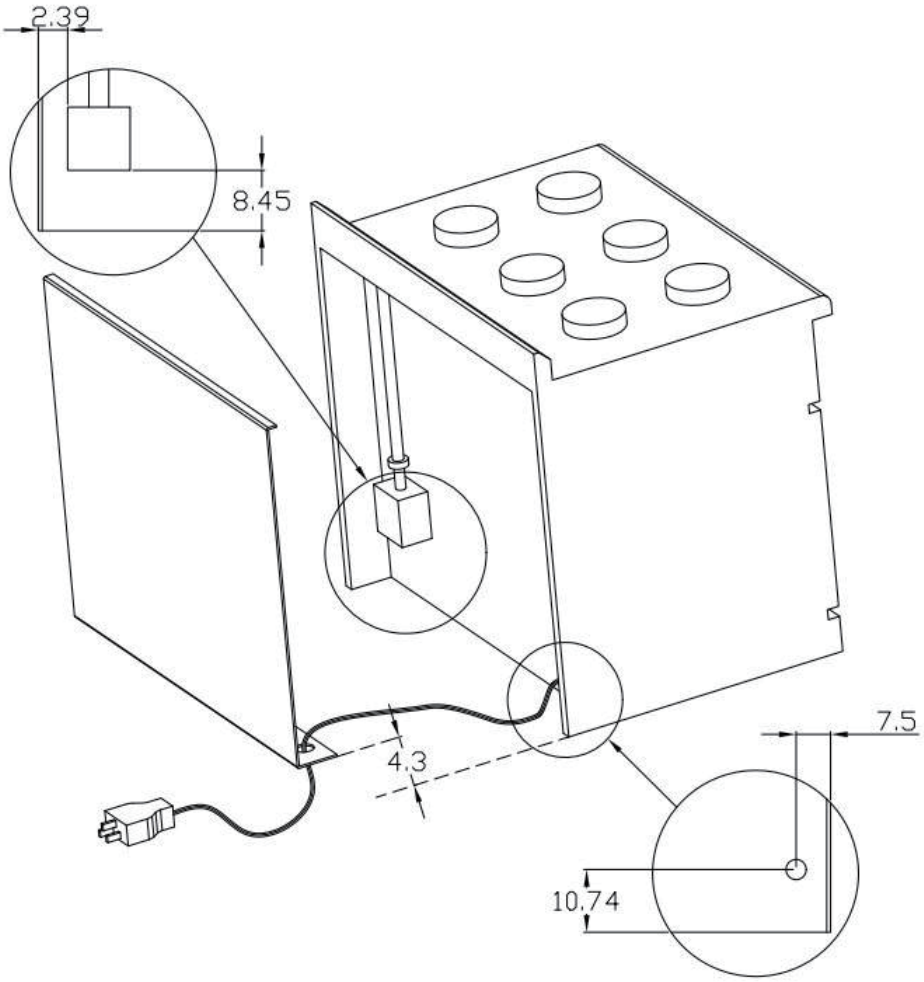
6. Electric Power Supply Requirements

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

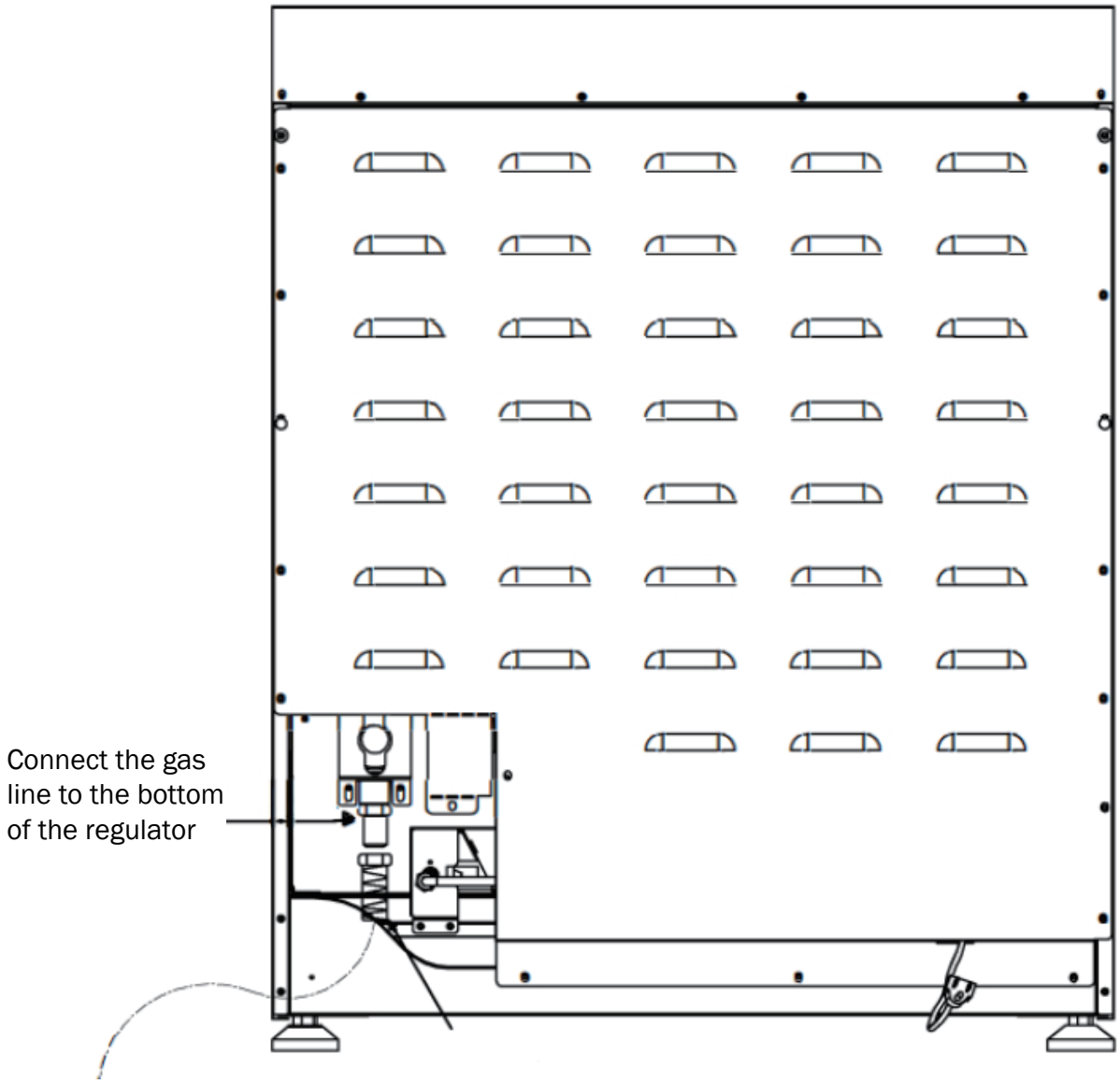
In Canada, electrical grounding must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Code Part 1 and/or local codes. A copy of this standard may be obtained from: National Fire Protection Association, 1 Battery march Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101.

The power supply must be the correct polarity. Reverse polarity will result in continuous sparking of the electrodes, even after flame ignition. If there is any doubt as to whether the power supply has the correct polarity or grounded, have it checked by a qualifiedelectrician.

Use 120V, 60Hz, and properly grounded branch circuit protected by a 15-amp or 20-amp circuit.



Installation for GR30L-V Gas Range



Gas Line Connection

7. Electrical Grounding Instructions

⚠ WARNING

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

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

Do not cut or remove the grounding prong from the power cord.

Before connecting plug to the cord, disconnect the electrical supply.

CAUTION

Label all wires prior to disconnection when servicing controls. Wiring errors can cause improper and dangerous operation. Verify proper operation after servicing.

8. Connect Range to Gas Supply

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

.1.Install a manual gas line shut-off valve in the gas line asfollows:

a. In an easily accessed location outside the range

b. In the gas piping external to the appliance

2.Install male$^{1}/_{2}$" flare unionadapter to$^{1}/_{2}$" NPT internal thread elbow at inlet of regulator.

On models equipped with standard twin burners, install the male pipe thread end of the$^{1}/_{2}$" flare union adapter to the$^{1}/_{2}$" NPT internal thread at inlet of pressure regulator.

Use a wrench on the regulator fitting to avoiddamage.

Connect range to gas supply

1. Install male $^1/_2$" or $^3/_4$" ($^3/_4$" refers to 48-inch gas range) flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to secure the shut-off valve to keep it from turning.

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

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

4. Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions. Use some soap water (50% water and 50% soap) or a leak detector at all joints and connections to check for leaks in the system. Do not use a flame to check for gas leaks.

5. The appliance must be isolated from the building's gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressure equal to or less than $^1/_2$ psig(3.5kPa).

After installation:

1. Check ignition of cooktop burners.

2. Check ignition of oven burner.

3. Visually check tubular burner (oven burner) re-ignition to be sure both rows of burner ports are relighting each time.

4. Check for gas leaks at all gas connections (using a gas detector, never a flame).

5. Check oven bake and convection bake function.

9. First Use

Conditioning the oven

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

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

1.Insert all the shelves. See 'Positioning the shelves' for instructions.

2.Turn on the ventilation hood above your range on high.

3.Heat the empty oven at the highest temperature for:

a. 30 minutes using BAKE

b. 30 minutes using BROIL(some ovens only).

4.There will be a distinctive smell while you are conditioning the oven. This is normal, but make sure the kitchen is well ventilated during the conditioning.

5.Once cooled, wipe out the oven with a damp cloth and mild detergent, and dry thoroughly.

6.Positioning the shelves

7.Both the sides panel and shelves with safety stop to keep them sliding out of the oven whenpulled forward;

8.And the front stop prevents the shelves from against hitting the back ofthe oven.

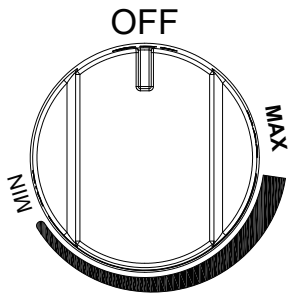
10. Cooktop Safety Guidelines

- ✓ Never leave the cooktop unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spills that may ignite.
- ✓ Never allow flames to extend beyond cookware or curl up on sides. This could discolor and damage the utensil and you may get burned touching the hothandle.

- ✓ Keep handles out of the way.Turn handles so that they don't extend over the edge of the range or on a burner that is on.
- ✓ Take care when deep-frying. Oil or fat can overheat very quickly, particularly on a high setting.
- ✓ Make sure that all burner parts are properly in place.Incorrectly or incompletely assembled burners may produce dangerous flames.See 'Replacing the burner parts'in 'Care and cleaning'.
- ✓ Keep the burners clean,especially after a spill or boil over,make sure you clean the affected burners before using them again.Food residue may clog the igniter and the notches of the flame spreader,stopping the burner from functioning correctly.See 'Care and cleaning'for instructions.
- ✓ Check that the burner flames.They should be blue with no yellow tipping,and burn without fluttering all around the burner cap.If not,see 'Troubleshooting'for advice.



Surface Burner Ignition



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

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

Simmer and Boil

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

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

Flame Size

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

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

Power Failure

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

If the power fails, it is not capable of being safely placed in operation and user that no attempt should be made to operate during power failure.

Cooktop

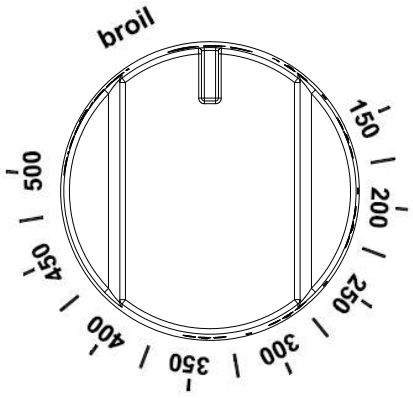
To prevent the cooktop from discoloring or staining, clean the cooktop after each use, and wipe up acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled.

The sealed burners of your range are not sealed to your cooktop and are designed to be removed. Boil overs or spills will not seep underneath the cooktop. The burners should be cleaned after each use.

Burner Grates

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

Oven burner use



To light the oven burner, push and turn the appropriate control knob counter clockwise to the (150℉~500℉) position. You will hear a clicking noise – the sound of the electric spark igniting the burner. Once burner ignition has been achieved, then turn the burner control knob to adjust the desired heat setting.

Broil burner use

To light the broiler burner, push and turn the appropriate control knob clockwise to the broil position. You will hear a clicking noise – the sound of the electric spark igniting the burner. Keep pressing about 4 seconds until the burner ignition has been achieved.

IMPORTANT

Oven cooking guidelines

- ✓ Do not block the ducts on the rear of the range when cooking in the oven. It is important that the flow of warm air from the oven and fresh air into the oven burner never be interrupted. Avoid touching the vent opening or nearby surfaces during oven or broiler operation because they are hot.
- ✓ Use all the oven modes with the oven door closed.
- ✓ Never use aluminum foil to cover the oven shelves or to line the floor of the oven.The trapped heat can irreversibly damage the enamel and may even cause fire.

Cooktop Safety Guidelines

- ✓ Do not place water, ice, or any dish or tray directly on the oven floor, as this will irreversibly damage the enamel.
- ✓ Do not cover the slotted grid of the broil/roast pan with aluminum foil. This will catch the grease and could cause fire.
- ✓ Do not use plastic wrap or wax paper in the oven.
- ✓ For food safety reasons, do not leave food in the oven for longer than two hours before and after cooking or defrosting. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take care during warmer weather.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning.

Aluminum foil lining may also trap heat, causing a fire hazard.

11. Oven Function

Natural Airflow Bake

Occurs when heat is transferred into the oven from the bake burners in the bottom of the oven cavity. Heat is then circulated by natural airflow. This is a traditional bake setting.

Infrared Broil

The broil burner is located at the top of the oven. This burner heats the metal screen until it glows. The glowing screen produces the infrared heat, searing the outside of broiled foods and sealing in juices.

Convection Bake

The oven convection fan circulates and distributes the heat in the oven for faster and even cooking. Convection cooking allows you to bake more items on multiple racks.

To bake using the convection fan:

1.Position the oven bottom cover and the oven shelves before using oven.

2.Remove any unused shelves and baking utensils from the oven.

3.Preheat the oven to the temperature stated in the recipe. Depending on the temperature andthe size of the oven, preheating will take around 15-20minutes.

4.Arrange pans and food items evenly on the shelves. Make sure pans do not touch each other or the sides of the oven. When baking a single item, always center the item on the oven shelf. If baking on multiple shelves, make sure you stagger items on the shelves so that one is never directly above another.

5.When baking using convection, either reduce the temperature stated in the recipe and leave the baking time unchanged, or reduce the baking time by several minutes and leave the temperature unchanged. For foods with a baking time of over an hour, reducing both the temperature and time slightly may give the best results.

6.Dark metal baking pans or those with a dull finish absorb heat faster than shiny pans, and are excellent for pies and breads, or anything that needs browning or a crispercrust.

7.A shiny finish may work best for foods that require lighter, delicate browning (e.g. cakes and cookies), as it reflects some heat and gives a less intense baking surface.

8.Avoid opening the oven door frequently during baking.

Convection Roast

For best results use the broiler pan. The pan is used to catch grease spills and has a cover to prevent grease splatter.

The convection fan circulates heated air over the around the food being roasted, sealing juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden-brown exterior.

Use the broil/roast pan and slotted grid supplied with the range when roasting in order to elevate the meat on a metal roasting rack. This allows hot air to circulate around the meat, browning it more evenly like a rotisserie.

When roasting larger items like a whole turkey, use only the pan and grid for greater stability.

Convection Defrost

With temperature control off, a motorized fan in the rear of the oven circulates air. The fan accelerates natural defrosting of the food without heat. To avoid illness and food waste, do not allow defrost food to remain in the oven for more than two hours without being cooked.

Defrosting

To thaw uncooked frozen food, set the oven temperature to 100-150°F . Once thawed, cook the food immediately and do not refreeze.

To prevent liquid from thawing food dripping on the oven floor, be sure any uncooked food is tightly wrapped in foil and/or placed in a container.

Convection Dehydration

With the temperature control on 175°F， warm air is radiated from the bake burners on the bottom of the oven cavity and is circulated by a motorized fan in the rear of the oven.

Over a period of time, the water is removed from the food by evaporation. Removal of water increases growth of microorganisms and detains the activity of enzymes.

12. Broiler Operation

Note: Door must be closed during broiler operation.

Broiling is a method of cooking tender cuts of meat directly under the infrared broiler in the oven. Broiling in the oven is accomplished with the oven door closed. It is normal and necessary for some smoke to be present to give the food a broiled flavor.

If you open the oven door to check the food, have it open for as short a time as possible. This is to prevent the control panel from overheating and prevents melted knobs.

Use both the broil/roast pan and slotted grid supplied. The grid helps to reduce smoking and splatter by letting grease drip into the bottom of the pan, away from intense heat. To prevent food sticking, spray the grid with a light coating of non-stick cooking spray.

Preheating

Preheating is suggested when searing rare steaks (Remove the broiler pan before preheating with the infrared broiler. Foods will stick to hard metal). To preheat, turn the “Oven” selector knob to the “Broil” position. Wait for the burner to become hot, approximately 2 minutes. Preheating is not necessary when broiling meat well-done.

To Broil

Broil one side until the food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. Always pull the rack out to the “stop” position before turning or removing food.

Setting Broil

The “Oven” selector knob controls the Broil feature. When broiling, heat radiates downward from

The oven broiler for even coverage. The Broil feature temperature is 500℉ (260℃).

The broil pan and insert used together allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the oven broiler. DO NOT use the broil pan without the insert.

DO NOT cover the broil pan insert with foil. The exposed grease could catch fire.

To set the oven to Broil:

1.Place the broiler pan insert on the broiler pan. Then place the food on the broiler pan insert.

2.Arrange the interior oven rack and place the broiler pan on the rack. Be sure to center the broiler pan and position directly under the broil burner. If preheating the broil burner first, position the broiler pan after the broil burner is preheated.

3.Turn selector knob to Broil.

The oven indicator light will remain on until the selector knob is turned to the off position or the temperature control cycles off.

Broiling guidelines

Choose a suitable shelf position. To ensure that meat is cooked through rather than just browned on the outside, broil thick pieces of meat and poultry on shelf positions 2 or 3. Use shelf position 4 for thinner items that need less cooking time like steaks, chops, or hamburger patties.

When finishing off meals by browning the top under the broiler, use metal or glass-ceramic bakeware. Do not use heatproof glass or earthenware, as these cannot withstand the intense heat of the broiler.

Center the item in the oven, so that it is directly under the broiler.

⚠ CAUTION

- ✓ The surface of the griddle is hot after use. Please allow sufficient time for the griddle to cool prior to cleaning.
- ✓ When using the appliance or the first time. The oven and broiler burners should be turned on to burn off the manufacturing oils. Turn the oven on to 450℉(230℃) for 20 to 30 minutes. Then turn the oven control knob to “Broil” for the same length of time. It is recommended to turn on the ventilator above the range at this time.
- ✓ Must disconnect the electrical supply before servicing or cleaning the appliance. Failure to follow this advice may result in injury or death.

13. Cleaning Instructions

Do's

- ✓ Read these cleaning instructions and the 'Safety and warnings' section before you start cleaning your range.
- ✓ Before cleaning or removing any part, make sure that everything on the range has been turned off.
- ✓ Unless suggested otherwise in the following chart, allow any part to cool to a safe temperature before cleaning. If you do need to handle a warm or hot part (e.g. grill or griddle), take extreme care. Wear long protective mitts to avoid burns from steam or hot surfaces.
- ✓ Try using any cleaner on a small area first, to ensure it does not stain.
- ✓ See the pages following this chart for instructions on removing and replacing various parts of the range for cleaning or maintenance.
- ✓ To help you identify any parts, see illustrations in section 'Introduction' and after this cleaning chart.

Don'ts

- ✓ Do not use aerosol cleaners until the range has completely cooled. The propellant substance in these cleaners could catch fire in the presence of heat.
- ✓ Do not let soiling or grease accumulate anywhere in or on the range. This will make future cleaning more difficult and may present a fire hazard.
- ✓ Do not use any abrasive or harsh cleaners, cloths, scouring pads or steel wool. These will scratch your range and damage its appearance.
- ✓ Do not use a steam cleaner to clean any part of the range.
- ✓ Do not lift the black grill and griddle frames off the cooktop.

Cleaning burner caps and brass flame spreaders

1. Check that the burner is turned OFF and allow it to cool. Lift off the burner cap and brass flame spreader. Wash them in hot soapy water, rinse, and dry.

2. Use a stiff nylon brush or straight-ended paper clip to clear the notches of a flame spreader. Replace the flame spreader and burner cap correctly.

3. Before cleaning the cooktop, ensure that all burners are turned off and that all components are cool enough to safely touch.

4. To avoid electrical shock or burns, turn off controls and ensure the cooktop is cool before cleaning.

5. Do not use harsh or abrasive cleaning detergents, waxes, polishes, or commercial cooktop cleaners to clean the cooktop.

6. Use only a sponge, soft cloth, fibrous or plastic brush, and nylon pad for cleaning.

7. Always dry components completely before using the cooktop.

8. Control Panel, Door Handle, Control Housing

Clean the control panel, door handle and control housing with a solution of mild detergent and warm water.

9. Do not use abrasive cleaners or scrubbers; they may permanently damage the finish.

10. Dry the components with a soft, lint-free cloth.

Cleaning side racks

1. Pre-soak any stubborn, burnt-on soiling, then clean with a solution of mild detergent and hot water and wipe dry with a microfiber cloth.

2. Alternatively, clean these in the dishwasher.

Cleaning oven shelves

1. To remove stubborn or 'baked-on' soiling, scrub with a dampened, soap-filled, non-metal, non-abrasive pad, then wipe dry.

2. Apply a chrome cleaner with a damp sponge or cloth following manufacturer's instructions.

3. Wipe and dry.

Cleaning broil/roast pan and slotted grid

- ✓ Pre-soak any stubborn soiling in a solution of mild detergent and hot water.
- ✓ Wash by hand or in a dishwasher.

Cleaning bake and broil burners

✓ Do not clean these parts. They self-clean during normal use.

Cleaning porcelain surfaces

Clean oven interior and inner door liners with a solution of mild detergents and hot water. Rinse and dry with a soft, lint-free cloth. Do not use abrasives or commercial oven cleaners.

Cleaning the oven glass window

✓ Clean all glass surfaces with a solution of mild detergent and hot water. Use a mild glass cleaner to remove fingerprint or smears.

✓ Dry completely with a soft, lint-free cloth.

Cleaning the oven door gasket

Avoid cleaning this part. If you need to remove large food particles off it, proceed as follows:

1. Dampen a sponge with clean hot water.

2. Gently wipe off the soiling, but do not rub.

3. Press a dry towel gently on the gasket to dry.

Do not use any cleaning detergents on the gasket. The gasket is essential for a good seal.

CAUTION: Do not scratch, displace, or damage it.

Cleaning stainless steel surfaces

✓ Do not use any cleaning product with chlorine bleach.

✓ Do not use a steel wool pad as it will scratch the surface.

✓ Use a hot, damp cloth with a mild detergent.

✓ Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

14. Removing and replacing the oven door

Do not lift the oven door by its handle. Doing so may damage the door.

Make sure the oven and the door are cool before you begin to remove the door.

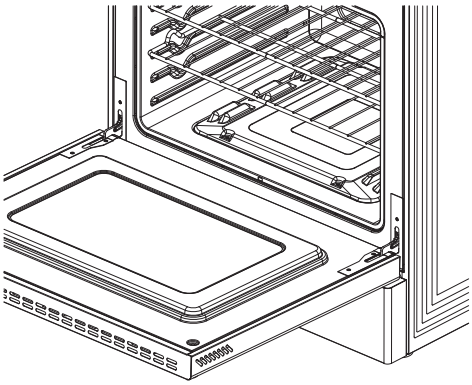
IMPORTANT

Before removing the door, make sure there is a large enough clear, protected surface in the kitchen to rest the door on.

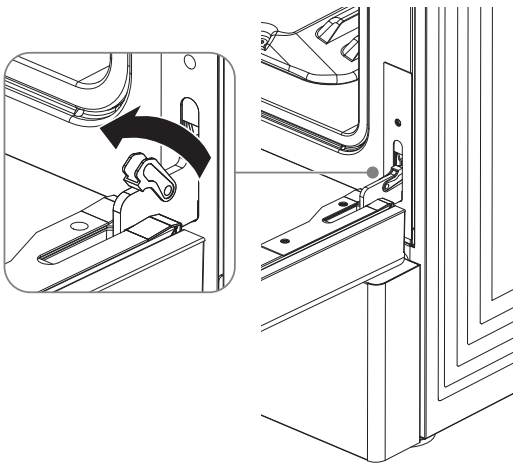
The oven door is heavy!

Removing the oven door

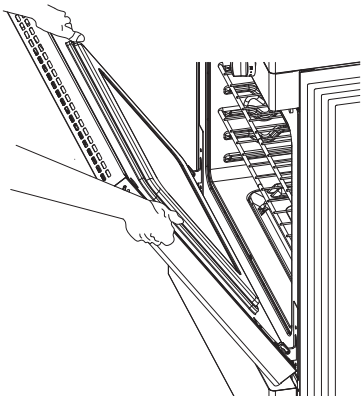
1. Open the door verycarefully.



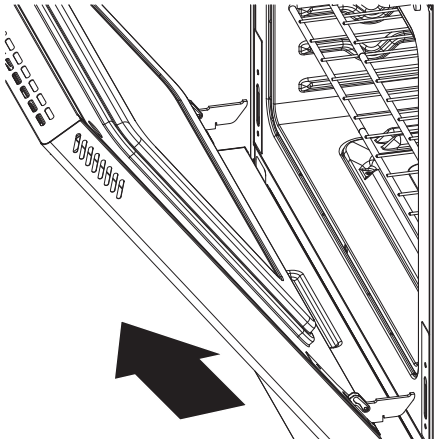
2. Open the levers fully on both sides.



3. Holding the door firmly on both sides.

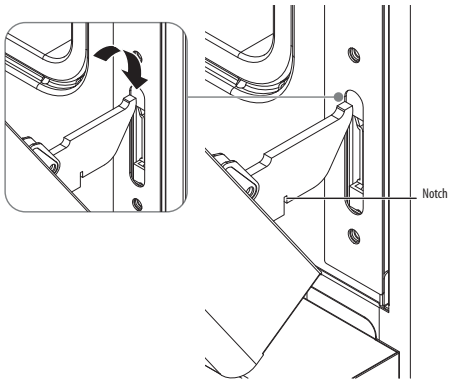


4. Disengage the hinges and remove the gently close it about halfway, then place it on a protected surface.

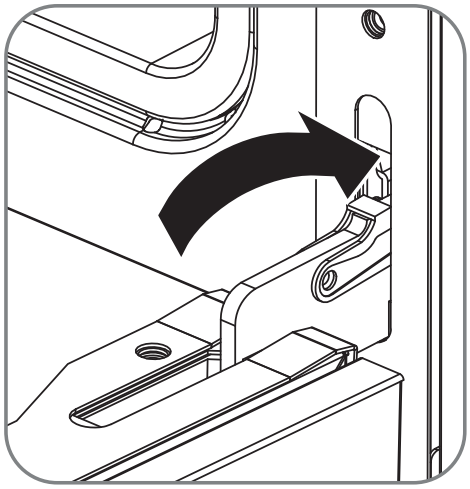


Replacing the oven door

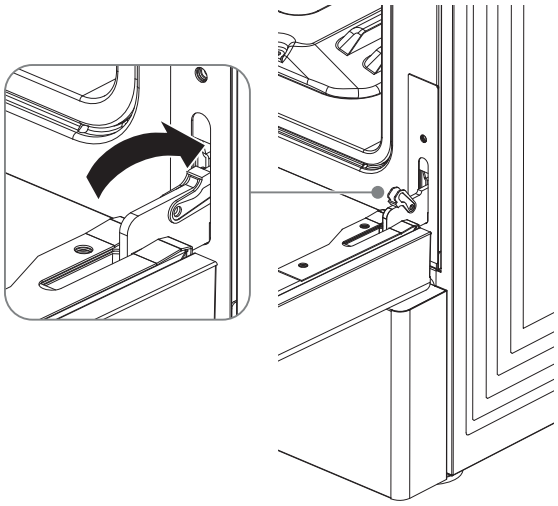
1. Hold the door firmly in an approximately open position.



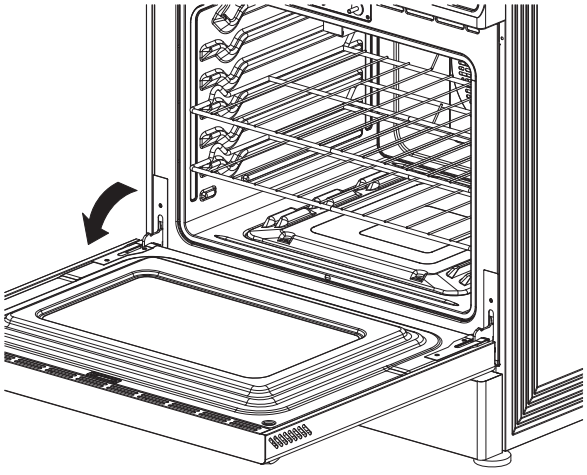
2. Insert the hinge tongues into the slots, making sure that the notches on both sides drop into place as shown.



3. Open the door fully as shown.



4. Fully close the levers on the left and right hinges, as shown, then close the door.



15. Troubleshooting Guide

If you can't find an answer to your problem in the chart below, or if the problem cannot be fixed, you will need technical help. Contact after-sales service center.

Problem	Probable causes	What to do
Cooktop		
Some burners will not light. Flames do not burn all around the burner cap.	Burner parts or igniters may be wet, dirty, or misaligned.	Check that the burner parts are clean, dry, and correctly assembled. Check that the igniters are clean and dry. See 'Care and cleaning' for instructions.
Burner flames very large and yellow.	Burner bezel ports are clogged. Burner ports or burner caps are not positioned properly. Cooktop is being operated with the wrong type of gas. Regulator is not installed, is faulty, or is set for the wrong type of gas.	Clean burner bezel ring ports with straightened paper clip, needle, or wire. Remove and carefully re-install burner bezel and caps. Ensure that the type of cooktop matches the natural gas supply. Check installation, replace regulator, or set regulator for proper gas.
Sparking but no flame ignition.	Gas shut-off valve is in the 'OFF' position.	Turn shut-off valve to the 'ON' position.
Igniters spark continuously after flame ignition.	Power supply polarity is reversed. Igniters are wet or dirty.	Have polarity corrected. Dry or clean igniters.
Burner flame goes out at low setting.	Low gas supply pressure. Air intake holes around knobs are obstructed.	Contact gas company. Remove obstruction.

Troubleshooting Guide

The flames have suddenly gone out.	A draft or a spill has extinguished the flame.	No action required. The burner will detect this and automatically relight. However, if there has been a large spill, we recommend turning the burners off and cleaning the burners and sump area. See 'Care and cleaning' for instructions.
There is a power failure – can I still use the cooktop burners?	Power outage in your area.	The cooktop burners can still be used. To light them: 1.Holding a lighted match to the flame spreader, push in on the control knob and turn counterclockwise to LITE. 2.When the flame is burning all the way around the burner, you may adjust the heat. Important! If the flame is blown out during a power failure, turn the knob immediately to OFF, as the burner will not automatically relight and gas may escape.

Trouble Shooting Guide

Problem	Possible causes	What to do
Oven		
The oven doesn't work (no heating).	No power supply (oven light and halos do not come on either). No gas supply (gas ovens).	Check that the circuit breaker hasn't tripped and there is no power outage in your area. If there is a power outage, you cannot use the oven until power has been restored. The supply to the house may not be working or there may be an outage. Contact your local gas supplier.
One of the oven lights does not come on, but the oven works.	The light bulb is loose. The light bulb has blown.	See instructions for 'Replacing the oven light bulb' in section 'Care and cleaning'. Instead of replacing the bulb, simply ensure that it is secure in its socket. Replace the bulb. See instructions for 'Replacing the oven light bulb' in section 'Care and cleaning.'
Condensation around oven (e.g. on control panel or top of oven door.)	Food has high moisture content or local climate (temperature, humidity) is contributing to condensation.	Condensation is normal. You can wipe the drops off the control panel. If there is frequent or excessive condensation, make sure that cabinetry around the range is moisture-proofed.
Steam coming from oven vents at the back of the range.	Moisture from food evaporating during cooking.	This is normal, especially if you are cooking large quantities of food in the oven using a CONVECTION mode.
The convection fan does not come on in a	Technical fault	Contact after-sales service center.

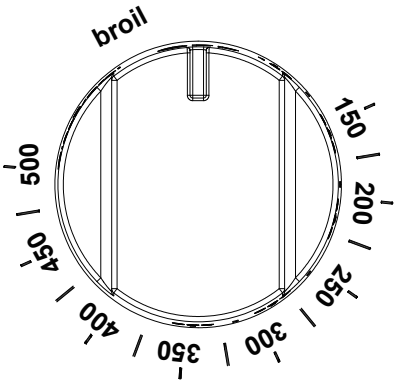
Trouble Shooting Guide

CONVECTION mode		
Oven will not heat	Oven settings are not corrected	Follow mode selection and clock settings as specified in Oven Operation section of the manual.
Foods over-cooked or under-cooked	Incorrect cooking time or temperature	Adjust time, temperature, or rack position.
'Cracking' or 'Popping' sound.	This is the sound of metal heating and cooling.	This is normal.
There is a power failure – can I still use the oven?	Power outage in your home or neighborhood.	The oven cannot be used until power is restored.

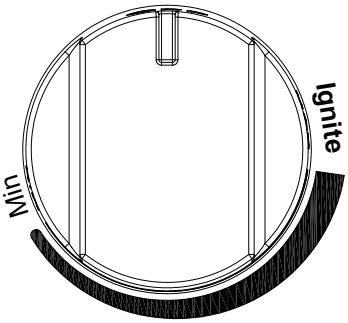
Appendix 1

Oven Knob Installation

1. Check the design



①Big Oven Thermostat Knob



②Surface Valve Knob

Appendix 1

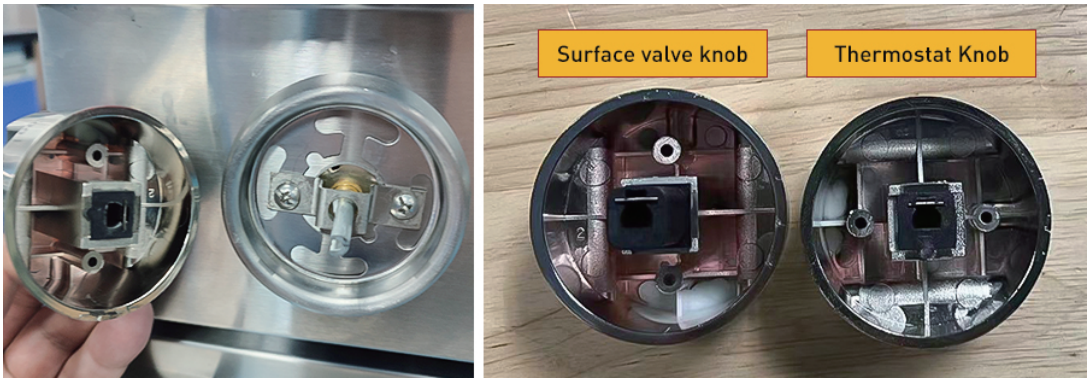
Oven Knob Installation

1. Check the sheetfor the quantity of each knobs

Model #	Big Oven Thermostat Knob	Griddle/Small Oven Thermostat Knob	Surface Valve Knob
GR30L-V	1	0	5

2. Find the right knob for each shaft on the range. Push the knob in to fully attach the shaft and make sure there's no friction between knobs and bezels.

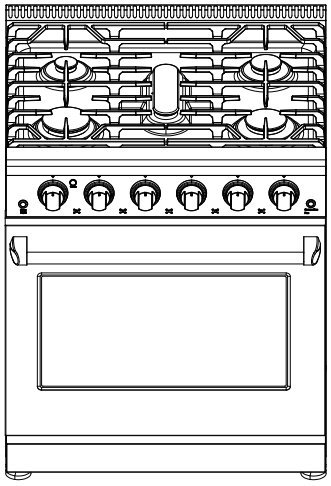
****Incorrect Knob Installation will cause the damage ofthe oven thermostat / burner valve****



(Incorrect knob caused broken thermostat shaft)

Appendix 1

Oven Knob Installation



GR30L-V

① ② ③ ④ ⑤ ⑥

FP10541 Knobs (From Left to Right):

①: Big Oven Thermostat Knob

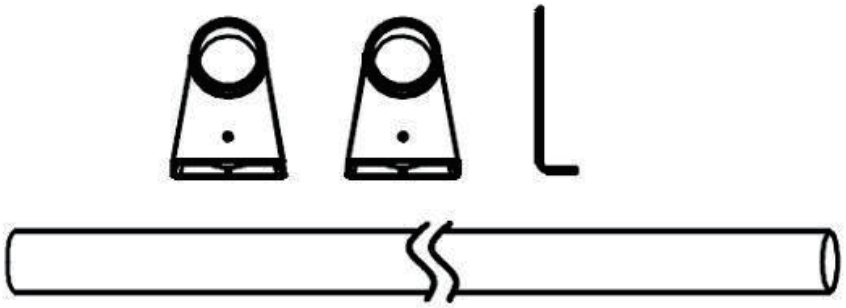
②③④⑤⑥: Surface Valve Knob

Your range might have a KD handle that needs to be installed. Please follow up the following procedures for the oven door handle installation.

Appendix 2

Oven Handle Installation

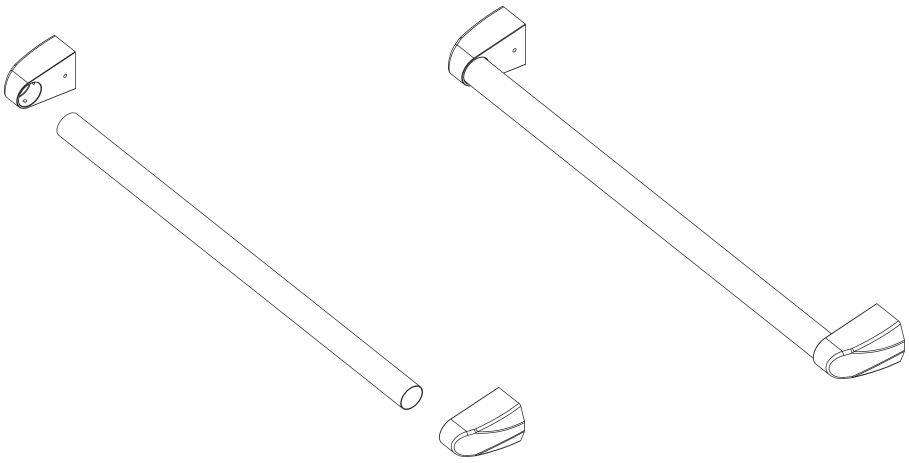
3.1 Check your Installation Kits for Door Handles



2 * Handle Holders, 1 * Installation Wrench,

1 * Handle (For 18”, 30” or 36” Oven)

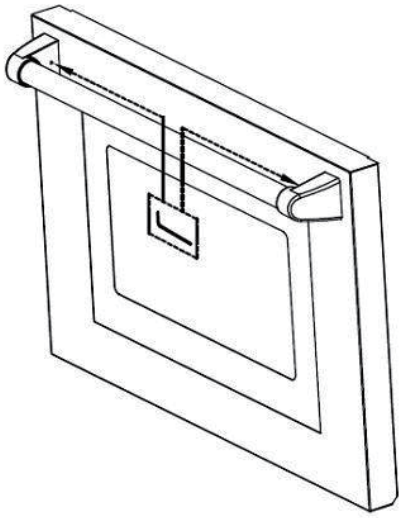
3.2 Connect door handle holders to each side ofthe handle



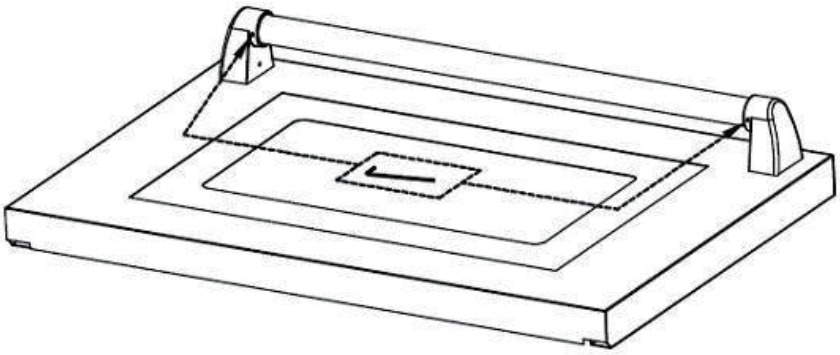
3.3 Lay the door handle againstto the oven door and fitit on the connection part, and use the wrench to getthe door handle holder tight;

Appendix 2

Oven Handle Installation



3.4 Use the wrench to tighten the door handle holders.



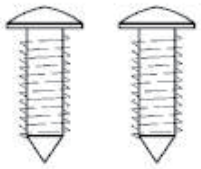
3.5 Check ifthe oven door handle is level and stable.

Appendix 3

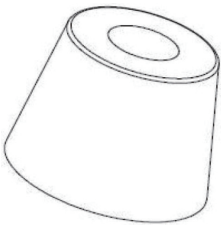
Rubber Pad Installation on Back Panel

In order to meet the requirement for the clearance for the back of your Kitchen Range, please install 2 pcs Rubber Pads provided in the manual package.
Please find the accessories and follow the below steps:

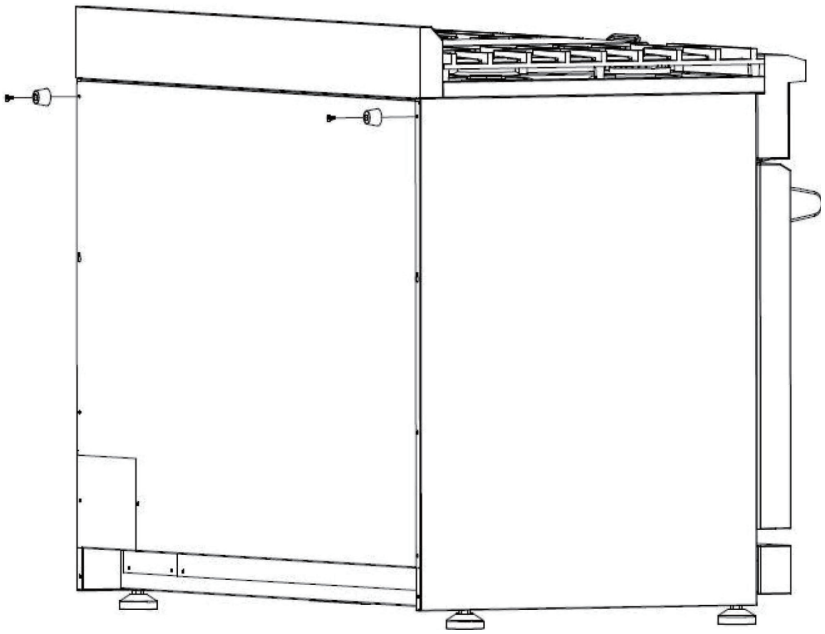
1. **Check the installation kit included in the manual package;**



2* screws



2* rubber pads



2. **Install 2 pcs rubber pads shown above.**

INSTALLATION AND SERVICES MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER IMPORTANT: SAVE INSTRUCTION MANUAL FOR THE LOCAL INSPECTOR'S USE. READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

WARNING This conversion kit must be installed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions may result in fire,explosion or production of carbon monoxide causing property damage,personal injury or loss of life.The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit.The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with this kit.k

WARNING Before proceeding with the conversion,shut off the gas supply before disconnecting electrical power to the range.Be sure power supplies are off before installing the conversion kit.Failure to do so could cause serious bodily injury.

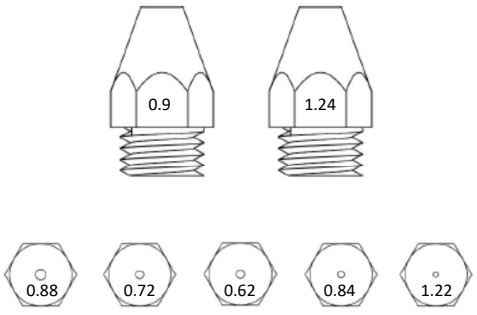
Determine the combination of top burners that are featured on your range. Identify the parts you need from this kit to complete the L.P. conversion. When burners are converted from natural to L.P. the BTU ratings are as follows: Note: For operation at elevations above 2000ft., appliance rating shall be reduced at the rate of 4% for each 1000 ft. above sea level.

BTU rate and Orifice size

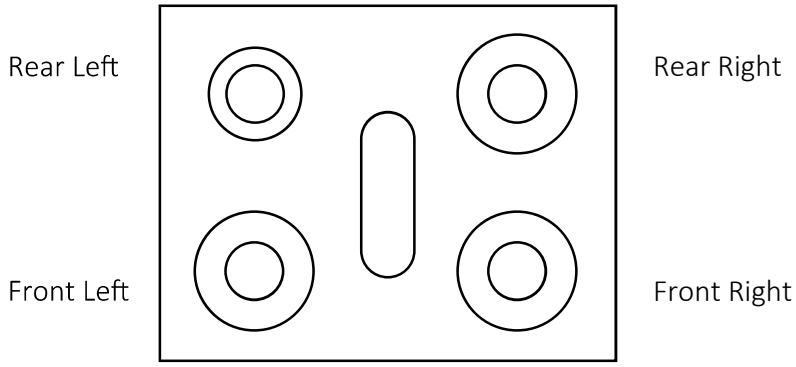
Burner location	BTU rate	Orifice size (mm)
Front Left	18000	1.22
Front Right	8000	0.84
Rear Left	4000	0.62
Rear Right	6000	0.72
Center	9000	0.88
Bake(Bottom)	18500	1.24
Broil(Oven Top)	10000	0.90

Parts in the LP Kit Package;

1. LP Orifices ×7, details marking as below



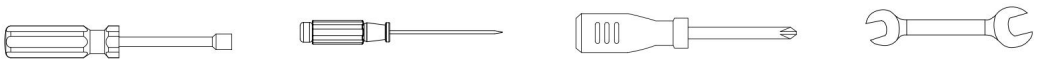
Cooktop Burner BTU Layout



IMPORTANT:After replacing the natural gas to LP orifices,be sure to keep the original factory installed natural gas orifices for future range conversion back to natural gas.

Tools for LP Conversion

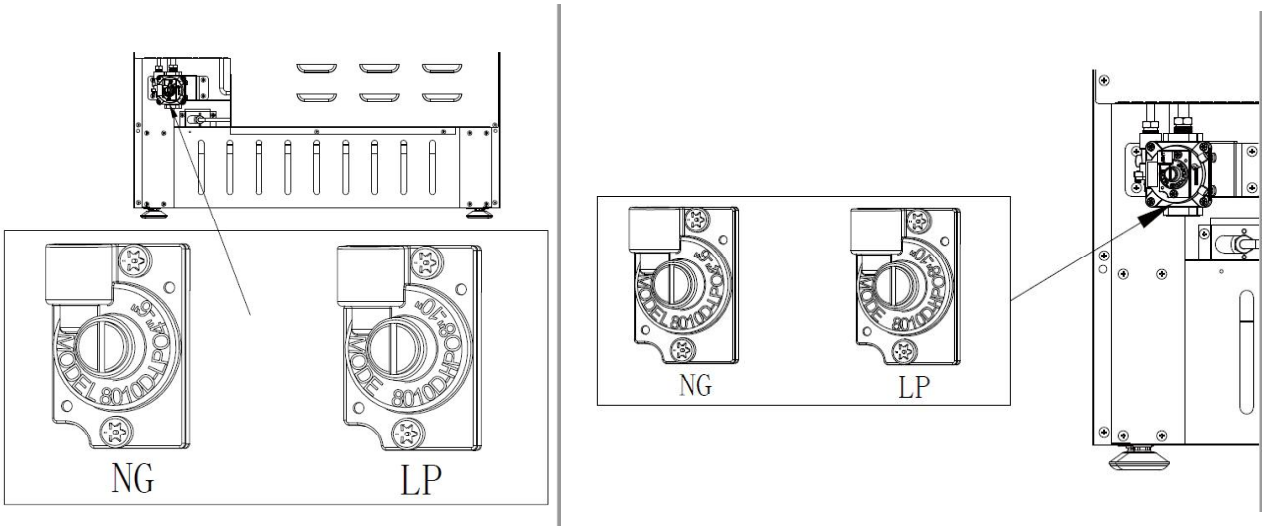
7mm Tool-Top Burner Orifice Replacement(Not available in the package)
Bypass Adjustment Tool-(Not available in the package)
Screw Driver-Not Available with the LP Conversion Kit Package)
Open Wrench-(Not Available in the Package)



Procedures

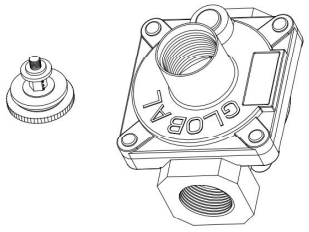
1. Convert the Pressure Regulator

For 30-inch Gas Range, you could find your regulator on the back left of the range's back panel.

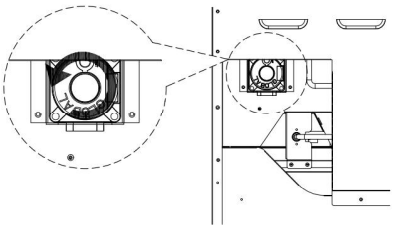


IMPORTANT Pay attention that the NG and LP are in different direction. All the gas ranges are initially designed with NG position, please have it changed in to LP position.

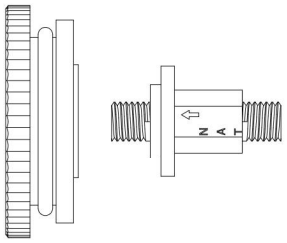
Take away the cap from the regulator



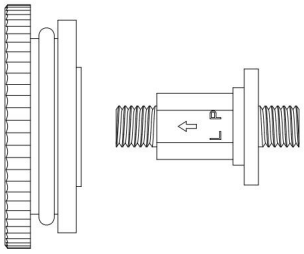
Remove the plastic insert from the cap counterclockwise



NG Position



LP Position



2.Convert Top Burner for LP/ Propane Gas

Save the natural gas orifices removed from the appliance for possible future conversions to natural gas. You should rely on the following process when coverting unit back to Nature gas. Take extra care when handling orifice parts, making sure the orifice is not

a. Remove top grates, burner caps and inner burner rings.

b. Lift off outer burner heads and burner bases.

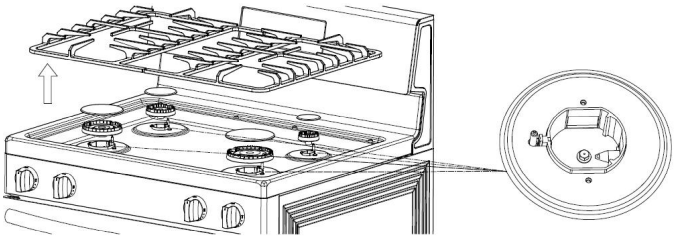
c. Remove the factory installed natural gas orifices from the center of the orifice holders using a 7mm nut driver

Remember to keep the original natural gas orifices for future conversions back to natural gas.

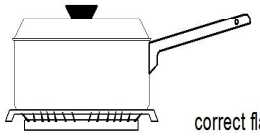
"IMPORTANT" to identify their markings.

d. Replace the NG orifice in each with LP orifice.Please
remember not to over tighten the orifice and keep the orifice clean.

Put the burner flame ring back to the main burner bases. Put back the inner burner rings, burner caps and grates.
Check that the burner flames. They should be blue with no yellow tipping, and burn without fluttering all around the burner cap.

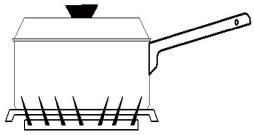






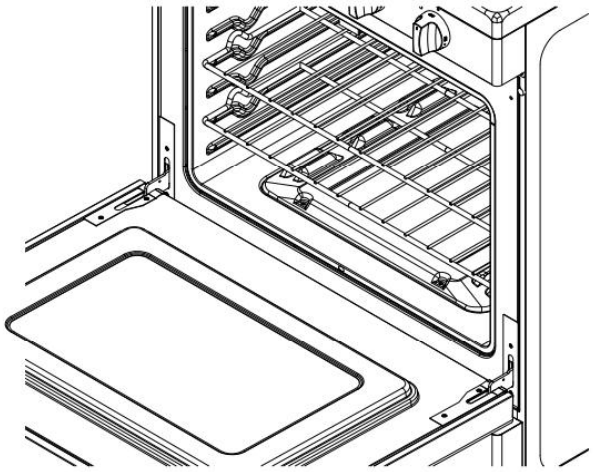
correct flame height

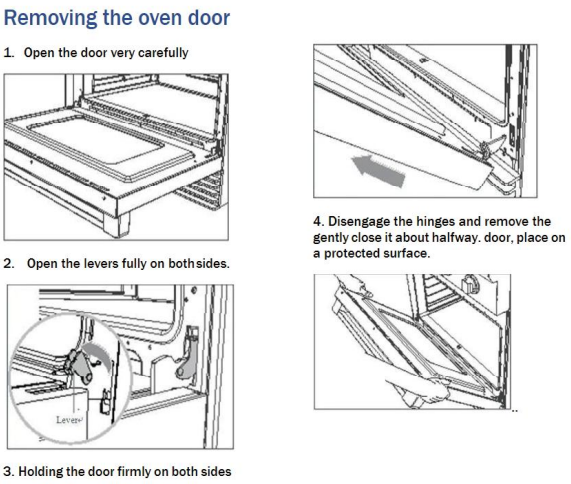




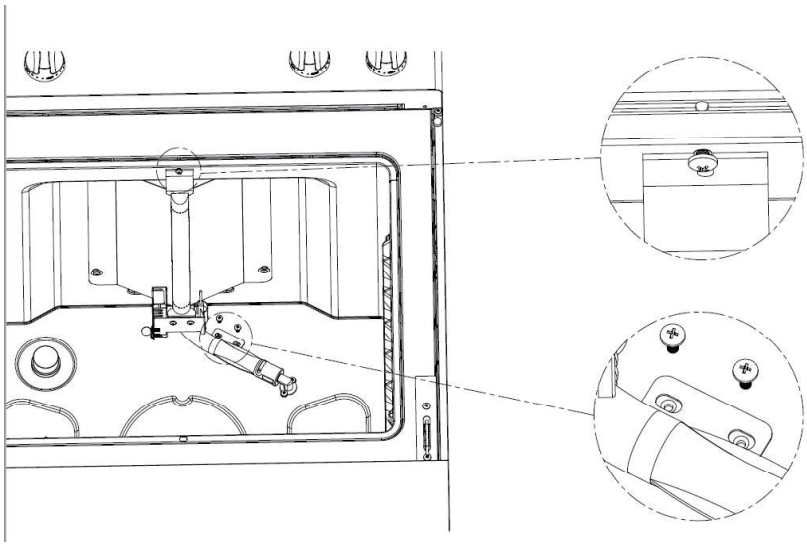
3. Convert Oven Brioil burner Orifice for LP/Propane Gas

a. Take out the door of the range, and then take out the oven rack.



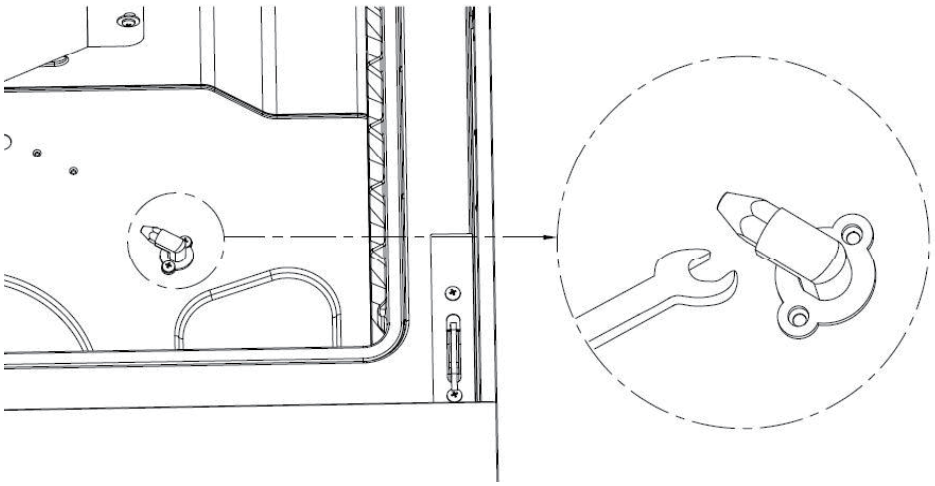


b. Broiler Burner is connected to Flame Tamer; Two screws on the back holding the burner to back oven panel; One screw on the front holding the broiler burner; Take out these three screws, hold the broiler burner to make sure it's not falling.
c. Screw out the four screws holding the flame tamer so that the burner could be taken out and the broiler orifice is accessible.



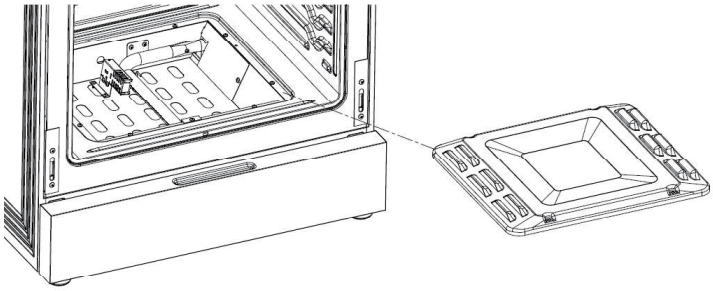
d. You will then see the NG orifice coming into the bake burner. Remove the NG orifice using an adjustable wrench.
At last screw out the NG orifice and replace with the LP Broil Orifice.

Make sure the broil burner it put back correctly. Make sure the orifice must be dead center of the burner or it will create a vortex.

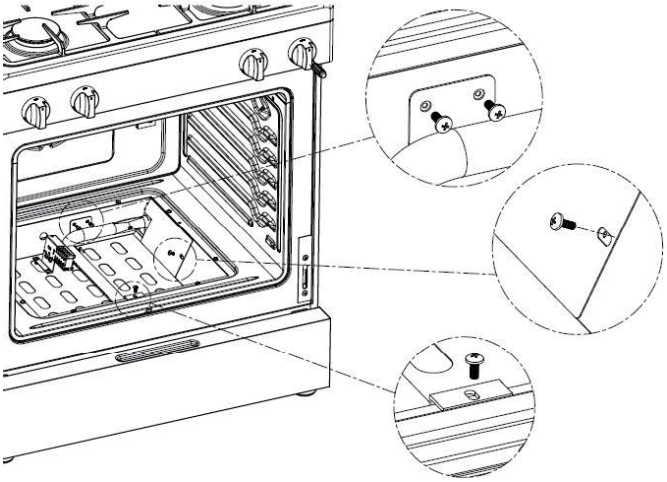


4. Convert Oven Bake Burner Orifice for LP/Propane Gas

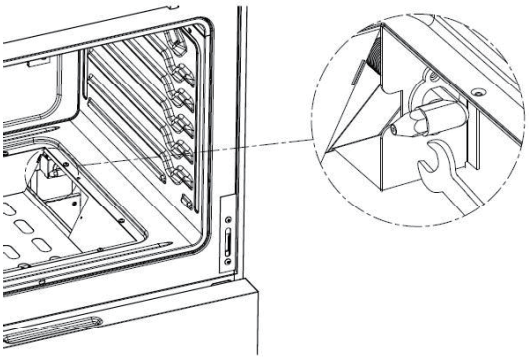
a. Take out the floor cover



b. Use the screwdriver to lose the screws and take away the Insulation fixing plate
c. Locate the bake burner (L-shape burner) on the bottom of the unit. Screw out the two screws on the back of the bake burner, and one on the front. Screw out the two screws connecting the bake ignitor to the bake burner; Screw out one screw at the right side of the fixed-plate.

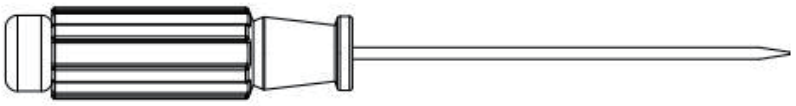


d. Remove the NG orifice using a 10mm open wrench and replace the LP bake orifice.



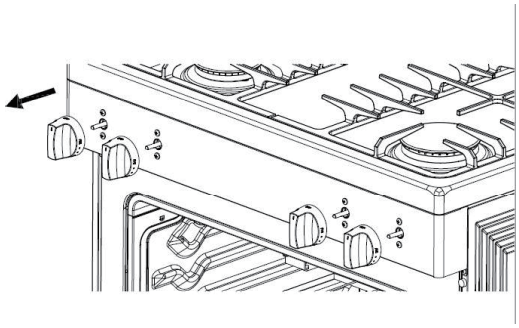
Make sure the bake burner is put back : must be dead center of the burner or it will create a vortex.

5. Convert Burner Valves for LP/Propane Gas

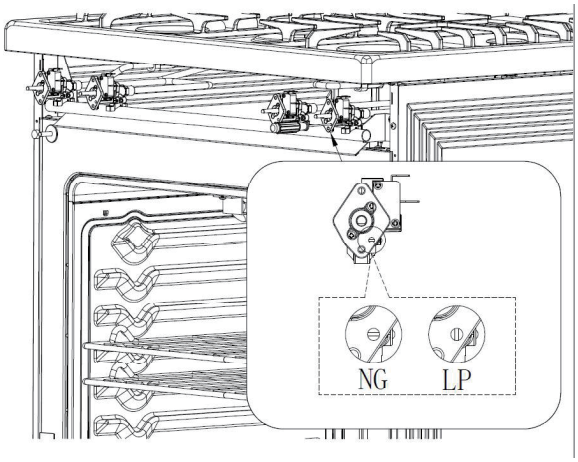


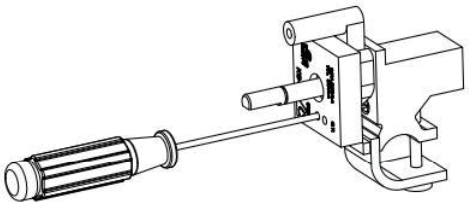
Bypass crew driver is needed for the Bypass Adjustment on Buner Valve (**Not available in the LPK Package**),

a. Please take out the top burner knobs



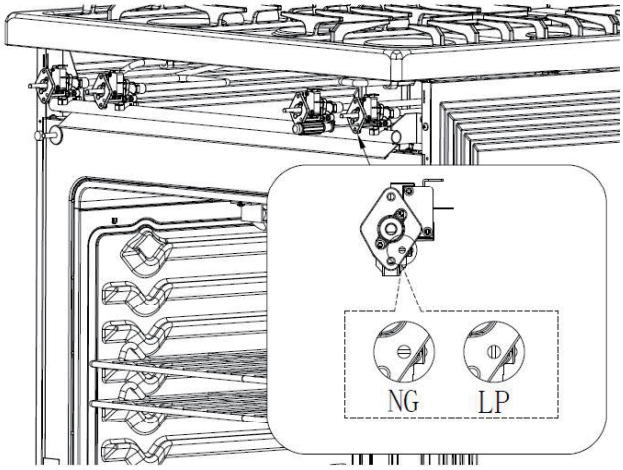
There's a hole on the micro-switch (the black part) so that the screw driver could go across the micro-switch and reach the bypass orifice on the burner valve. Bypass orifice could help to control the flame. Adjusting the bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.





Originally, the Bypass is located at NG position. It's not screwed to the bottom (tightest). For the LP conversion of Bypass, Bypass Orifice is no needed to be changed.

Screw the Bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.



b. Put knob back, adjust the flame by rotating the knob.

c. Save the Orifices and regulator cap for future convection back to natural gas.

When you are using your top burners, if the flame needs to be adjusted accordingly to fit your need, please adjust the bypass orifice on the burner valve.

Put back the knob on and adjust the flame by rotating the bypass via a small flat screw driver. Check the flame's condition to get the best performance.

6. Reconnect Gas and Electrical Supply to Range

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the installation instructions provided with the range.

Checking for Manifold Gas Pressure

If it is necessary to check the manifold gas pressure, remove the burner cap, inner ring, outer burner head and burner base of the right front top burner and connect a manometer (water gauge or another pressure test device to the burner orifice. Use a rubber hose with inside diameter of approximately ¼" and hold the end of the tube tight over the orifice. Turn the gas valve on. For a more accurate pressure check, have at least two other top burners burning. Be sure that the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above the specified manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column and should never below 11" water column. When properly adjusted the manifold water column pressure is 10" for LP/ Propane gas or 5" for Natural Gas.

CAUTION Do not use a flame to check for gas leaks

a. Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure of that system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately ½" psig)
b. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual hut-off valve during any pressure testing of the supply system at test pressure equal to or less than 14" water column pressure (approximately ½" psig)



Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

GAS RANGES

MODEL: GR30L-V

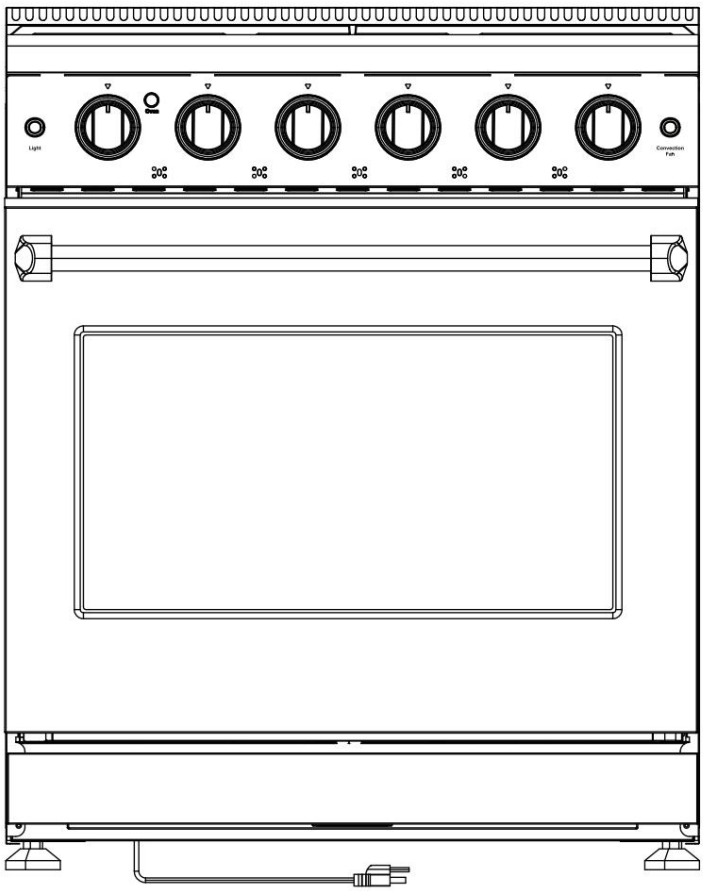
Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

G A S RANGES

MODEL: GR30L-V



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.

Machine Translated by Google

Table of Contents

1. **WARNINGS** 01
2. **BEFORE YOU START** 02
3. **SAFETY AND WARNINGS** .....
   - Safety Symbols 03
   - Electrical Shock Hazard 04
   - Tipping Hazard 04
   - Explosion Hazard 04
   - Fire Hazard 04
   - Poisoning Hazard 05
   - Hot Surface Hazard 05
   - Other Safety Tips 05
4. **GAS SUPPLY REQUIREMENTS** 06
   - Safety Tips for Gas Operation 06
5. **DIMENSIONS AND CLEARANCES** 07
   - Top Hood and cabinet specifications 07
6. **ELECTRIC POWER SUPPLY REQUIREMENTS** 07
7. Electrical Grounding Instructions 08
8. **CONNECT RANGE TO GAS SUPPLY** 08
   - After installation 09
9. **FIRST USE** 11
   - Conditioning the oven 12
10. **COOKTOP SAFETY GUIDELINES** 15
    - Surface Burner Ignition 15
    - Simmer and Boil 16
    - Flame Size 17
    - Power Failure 17
    - Cooktop 17
    - Burner Grates 18
    - Oven burner use 19
    - Broil burner use 19
    - Oven cooking guidelines 19
11. **OVEN FUNCTION** 20
    - Natural Airflow Bake 20
    - Infrared Broil 20
    - Convection Bake 20
    - Convection Roast 22
    - Convection Defrost 22

Machine Translated by Google

DEFROSTING 23
CONVECTION DEHYDRATION 23

12. BROILER OPERATION 24

PREHEATING 24
TO BROIL 24
SETTING BROIL 24
BROILING GUIDELINES 25

13. CLEANING INSTRUCTIONS 26

DO'S 26
DON'TS 26
CLEANING BURNER CAPS AND BRASS FLAME SPREADERS 26
CLEANING SIDE RACKS 27
CLEANING OVEN SHELVES 27
CLEANING BROIL/ROAST PAN AND SLOTTED GRID 27
CLEANING BAKE AND BROIL BURNERS 28
CLEANING PORCELAIN SURFACES 28
CLEANING THE OVEN GLASS WINDOW 28
CLEANING THE OVEN DOOR GASKET 28
CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES 28

14. REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR 29

REMOVING THE OVEN DOOR 29
REPLACING THE OVEN DOOR 30

15. TROUBLESHOOTING GUIDE 31

COOKTOP 31

Oven 33

Appendix 1 Oven Knob Installation 35

Appendix 2 Oven Handle Installation 38

Appendix 3 Rubber Pad Installation on Back Panel 40

Annexe 4 Conversion LP C 41

Machine Translated by Google

1. Warnings

These are the most critical warnings summarized below.

⚠ WARNING

- ✓ If the instructions in this manual are not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.
- ✓ Do not store or use gasoline or other flammable substances and liquids near this or other appliance.
- ✓ Never use this appliance as a space heater to warm a room.
- ✓ Installation of this appliance must be done by a qualified technician .

What to do if you smell gas

- ✓ Do not light any appliance
- ✓ Do not touch an electrical switch
- ✓ Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone
- ✓ Open a window and leave the area
- ✓ Follow the gas supplier's instructions
- ✓ If you cannot reach the gas supplier, call the fire department

Machine Translated by Google

2. Before you start

- ✓ Make sure that the anti-tip of the range has been properly installed.
- ✓ Find the model and serial numbers on the CSA label in the bottom right-hand corner of the backboard. Note these numbers down for future reference.
- ✓ Read this guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- ✓ Remove all the packaging from the oven(s) and cooktop. Recycle items that you can. If any adhesive residue is left on surfaces, remove this using dish washing liquid on a soft cloth. Do not use any harsh or abrasive cleaners.
- ✓ Make sure you follow the instructions under 'First use' before using your range for cooking.
- ✓ To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the appliance, follow the important safety instructions listed below:

3. Safety and Warnings

Safety Symbols

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

Machine Translated by Google

Sécurité et avertissements

Risque de choc électrique



- ✓ Avant de retirer une ampoule défectueuse, assurez-vous de couper l'alimentation de la cuisinière au niveau du panneau de fusibles ou de disjoncteurs. Si vous ne savez pas comment procéder, contactez un électricien.
- ✓ Ne retirez ni le panneau de protection ni le panneau arrière. En raison de la présence de fils électriques derrière, ces deux panneaux doivent être retirés uniquement par un technicien qualifié.
- ✓ Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec terre pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branché directement sur une prise de courant correctement mise à la terre. Ne coupez ni ne retirez en aucun cas la broche de terre de cette fiche.

Le non-respect de cette consigne

Risque de basculement



Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures aux adultes et aux enfants. Pour éviter tout basculement, installez le dispositif antibasculement fourni avec votre cuisinière. Suivez toutes les instructions d'installation.

- ✓ Même après l'installation du dispositif de sécurité, ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas sur la porte du four et ne posez aucun objet lourd dessus. Cela pourrait entraîner des blessures.

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

1. Faites glisser la cuisinière vers l'avant.

2. Installez le dispositif anti-basculement comme décrit dans la notice d'instructions

3. Inclinez en toute sécurité la partie avant de la cuisinière et faites-la glisser lentement contre le mur.

4. Les broches arrière doivent glisser sous le support.

N'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été fixé.

Le non-respect de ces conseils peut entraîner des blessures graves.

Machine Translated by Google

Sécurité et avertissements

Risque d'explosion



En cas d'odeur de gaz, n'utilisez pas l'appareil. Ouvrez une fenêtre ou une porte pour laisser s'échapper le gaz, puis suivez les instructions figurant au verso de la couverture de ce manuel.

N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Une violente explosion de vapeur pourrait se produire.

Éteignez tous les brûleurs, puis étouffez le feu ou les flammes avec un extincteur à poudre ou à mousse. N'essayez pas d'étouffer avec des couvertures inflammables.

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

Le non-respect de ces conseils peut entraîner des blessures ou la mort.

Risque d'incendie



N'utilisez jamais votre appareil comme chauffage d'appoint. Des blessures pourraient survenir ou un incendie pourrait se déclarer.

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

Nettoyez régulièrement la cuisinière et les brûleurs.

Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler sur les surfaces ou à proximité de l'appareil.

Ne suspendez aucun objet (par exemple, des torchons) à la poignée du four. Certains tissus peuvent s'enflammer ou fondre sous l'effet de la chaleur.

Ne laissez jamais les brûleurs de la table de cuisson sans surveillance lorsqu'ils sont utilisés. Un débordement provoque de la fumée et des débordements graisseux susceptibles de s'enflammer.

Ne vaporisez jamais de nettoyant en aérosol sur ou autour de l'appareil lorsque les brûleurs sont allumés. Assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid. Le gaz et les produits chimiques contenus dans ces nettoyants pourraient, en présence de chaleur, s'enflammer ou corroder les pièces métalliques.

Ne stockez pas de produits inflammables à proximité d'une table de cuisson. Les matières inflammables ne doivent pas être stockées dans un four ou à proximité d'une table de cuisson. Un accident pourrait provoquer un grave incendie.

Machine Translated by Google

Sécurité et avertissements

Risque d'empoisonnement



Ne jamais obstruer les fentes, les trous ou les passages de la sole du four , ni recouvrir une grille ou la sole entière avec des matériaux tels que du papier aluminium. Cela bloquerait la circulation de l'air et pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Le papier aluminium peut également emprisonner la chaleur et provoquer un incendie.

Nettoyez l'appareil avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des éclaboussures sur une surface de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Suivez les instructions du fabricant du nettoyant.

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

Le non-respect de ces conseils peut entraîner un empoisonnement ou la mort.

Risque de surface chaude



Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

Ne touchez pas les brûleurs, les zones proches des brûleurs, le gril, la plaque de cuisson, les bacs de récupération des graisses, les éléments chauffants ni les surfaces intérieures du four. Ces éléments peuvent être suffisamment chauds pour provoquer des brûlures, même s'ils sont de couleur foncée. Pendant et après utilisation, évitez de toucher ces pièces et surfaces, ni de les laisser refroidir avec des vêtements ou d'autres matériaux inflammables. D'autres pièces et surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, notamment les grilles, la garniture arrière et les évents du four à l'arrière de la table de cuisson, le bord avant, les surfaces adjacentes à la table de cuisson et la porte du four.

Utilisez uniquement des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu épais.

Laissez refroidir la graisse chaude avant de tenter de la manipuler.

Le non-respect de ces conseils peut entraîner des brûlures et des ébouillantements.

Autres conseils de sécurité

Lire les instructions avant utilisationLisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ces instructions.

Installer correctement le poêle

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

Machine Translated by Google

Sécurité et avertissements

N'installez pas et n'utilisez pas le poêle s'il est endommagé. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement. Si vous avez reçu un produit endommagé, contactez immédiatement.

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

Ne laissez pas les enfants seuls près de la cuisinière
Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil. Ils ne doivent jamais jouer avec l'appareil ni s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de celui-ci.

Ne rangez pas de jouets ou de bonbons au-dessus de la cuisinière. Pour des raisons de sécurité, ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou à l'arrière de la cuisinière – les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

Ne portez pas de vêtements amples qui pourraient prendre feu. Les vêtements amples ou tombants ne doivent jamais être portés pendant et l'utilisation de l'appareil.

Ne réparez pas et ne remplacez pas les pièces vous-même (sauf recommandation contraire)
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. Les techniciens doivent débrancher l'appareil du secteur avant toute intervention.

Ouverture prudente de la porte du four
Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre les aliments.

Gardez les conduits d'aération du four dégagés.

Ne touchez pas les grilles chaudes du four.

Protégez vos mains des brûlures en vous assurant que le four est froid avant d'y glisser les grilles. Si une grille doit être retirée alors que le four est chaud, évitez que les gants de cuisine ou les maniques entrent en contact avec la base du four ou les éléments chauffants chauds.

Protégez le joint du four. Ne nettoyez pas le joint du four et n'utilisez aucun produit de nettoyage. Il est essentiel à une bonne étanchéité. qui garantit un fonctionnement efficace du four.
Il faut veiller à ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.

Protégez les portes vitrées du four
N'utilisez pas de nettoyants agressifs/abrasifs, de tampons à récurer ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils rayent la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.

Ne marchez jamais sur la porte du four et ne placez jamais d'objet lourd (comme une dinde) dessus.

Vérifiez les fuites de gaz Une fois l'appareil installé, vérifiez les fuites de gaz conformément aux instructions avant utilisation.

Hotte de ventilation obligatoire Cet appareil ne doit pas être utilisé sans une hotte de ventilation correctement dimensionnée et opérationnelle.

Utilisez le kit de conversion de gaz approprié.
Ce réchaud peut être utilisé au gaz naturel ou au propane liquide. En cas de doute sur le type de gaz utilisé, veuillez nous contacter pour vérification.
Pour la conversion au GPL, veuillez utiliser le kit de conversion adapté à votre modèle.
Veuillez faire installer l'appareil et le kit par un technicien certifié (le support technique est disponible pendant les heures ouvrables). Si vous envisagez de revendre l'appareil, veuillez indiquer s'il est au gaz naturel ou équipé d'un kit GPL.

Ne pas attraper d'objets au-dessus de la cuisinière lorsqu'elle est allumée.
Soyez prudent lorsque vous attrapez des objets rangés dans des armoires au-dessus de l'appareil.

Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le produit afin de garantir son bon fonctionnement et sa sécurité. Installez et positionnez le produit uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.

N'essayez pas de régler, de réparer, d'entretenir ou de remplacer une pièce de votre appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce guide.

N'utilisez pas la cuisinière comme appareil de chauffage d'appoint.
Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans la zone d'utilisation de la cuisinière. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière.

Toute intervention d'entretien doit être confiée à un technicien qualifié.

Demandez au technicien de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

Machine Translated by Google

Sécurité et avertissements

Débranchez toujours l'alimentation de l'appareil avant tout type d'entretien.

N'utilisez pas de nettoyants ou de détergents abrasifs ou caustiques sur cet appareil. Ils pourraient endommager la surface de manière permanente.

Lors de la cuisson, réglez les commandes du brûleur de manière à ce que la flamme ne chauffe que le fond de l'ustensile et ne chevauche pas les côtés de l'ustensile.

Les ustensiles (casseroles et poêles) qui conduisent la chaleur lentement, c'est-à-dire les casseroles en verre, doivent être utilisés avec des flammes de brûleur à un réglage bas ou moyen.

Éteignez toutes les commandes et attendez que les pièces de l'appareil refroidissent avant de les toucher. Ne touchez pas les grilles des brûleurs ni les zones environnantes avant qu'elles ne refroidissent.

N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.

Nettoyez l'appareil avec précaution.

Tournez toujours les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de et la cuisinière. Ne les tournez pas vers une zone où elles risquent de brûler. Elles ne doivent pas dépasser des brûleurs adjacents.

Utilisez la cuisinière uniquement pour les tâches de cuisson décrites dans ce manuel. Lors de l'utilisation de la cuisinière, ne touchez pas les grilles, les chapeaux et les bases des brûleurs, ni aucune autre pièce à proximité de la flamme. Ces composants peuvent être suffisamment chauds pour provoquer des brûlures.

Utilisez des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées ou des[n] surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur.

N'utilisez pas de serviette ou autre tissu volumineux.

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

Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les surfaces intérieures du four

Ne laissez pas le support de casserole toucher les surfaces chaudes.

Machine Translated by Google

4. Besoins en approvisionnement en gaz

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national du gaz combustible, ANSIZ223.1 / NFPA54.

Au Canada, l'installation doit être conforme au code d'installation du gaz naturel en vigueur, CAN 1-1.1-M81 et aux codes locaux, le cas échéant.

Cette gamme a été certifiée selon la norme ANSIZ21.1a, dernière édition.

En lisant	LP dans les toilettes	NG (gaz naturel) en wc,
Pression maximale du gaz	13.0.	10.0
Réglage du régulateur de l'appareil pour la pression de sortie	10. 0	5.0

Conseils de sécurité pour le fonctionnement du gaz

- ✓ Gardez la zone de l'appareil propre et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables .
- ✓ Ne pas obstruer le flux d'air de combustion dans la cuisinière et éloigner l'air de ventilation de la cuisinière. et
- ✓ Ventilation : il est indispensable que l'appareil soit placé sous une hotte aspirante motorisée et ventilée de taille et de capacité suffisantes.
- ✓ Avant d'installer la cuisinière, vous devez localiser et fixer le support anti-basculement inclus au mur de votre cuisinière.

⚠ CAUTION

- ✓ L'utilisation d'armoires de rangement au-dessus de l'appareil peut entraîner un risque potentiel de brûlure. Les articles combustibles peuvent s'enflammer ; les objets métalliques peuvent chauffer et provoquer des brûlures. Si des placards de rangement sont prévus, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière dépassant horizontalement d'au moins 12,7 cm (5 po) du bas des placards.

Machine Translated by Google

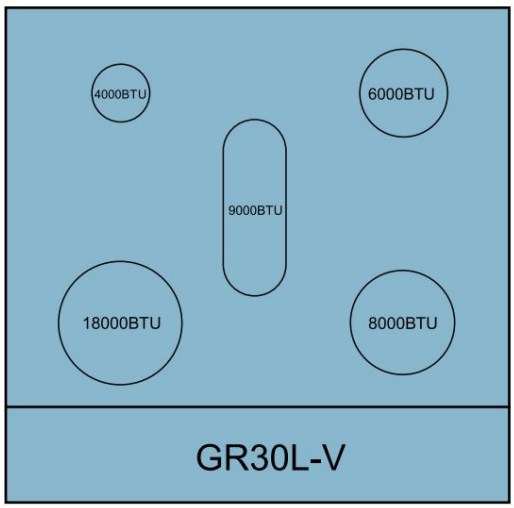
⚠ WARNING

- ✓ The appliance shall not be used for space heating. This information is based on safety considerations.
- ✓ All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.

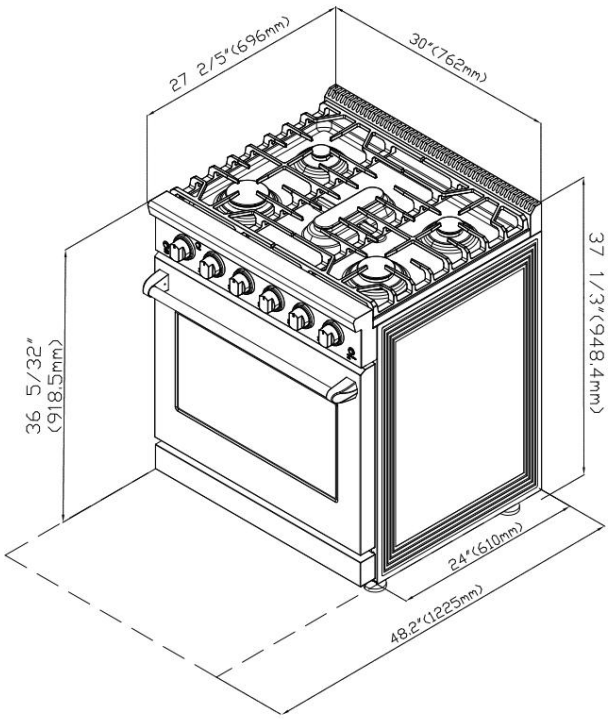
5. Dimensions and Clearances

- ✓ The range may be installed flush to the rear wall.
- ✓ You may install a non-combustible material, such as tile, on the rear wall above the range and up the vent hood.
- ✓ It is not necessary to install non-combustible materials behind the range below the countertop height.
- ✓ The minimum distance from the side of the range above the counter top to combustible sidewalls must be at least 10 inches.

BTU Design



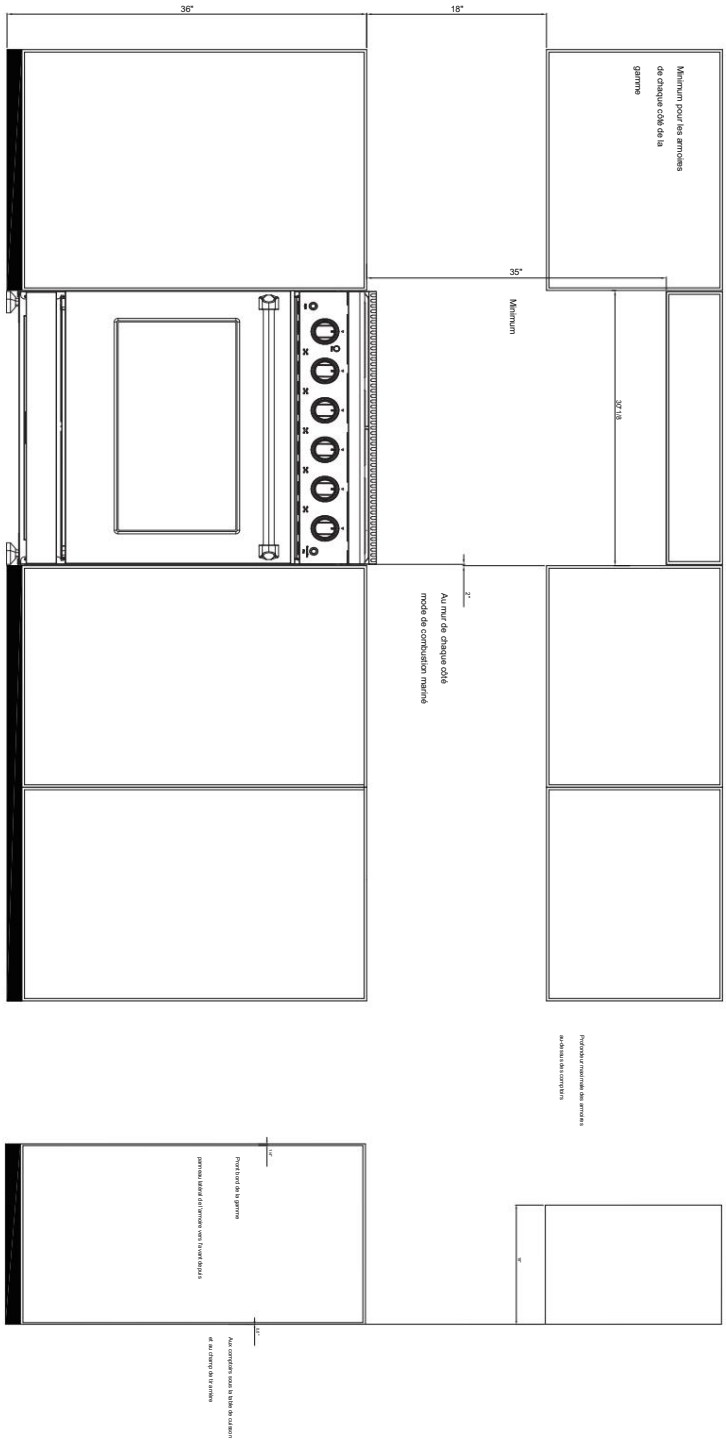
Dimension



Machine Translated by Google

Dimensions et jeu

Dégagement pour cuisinière à gaz de 30 po



Machine Translated by Google

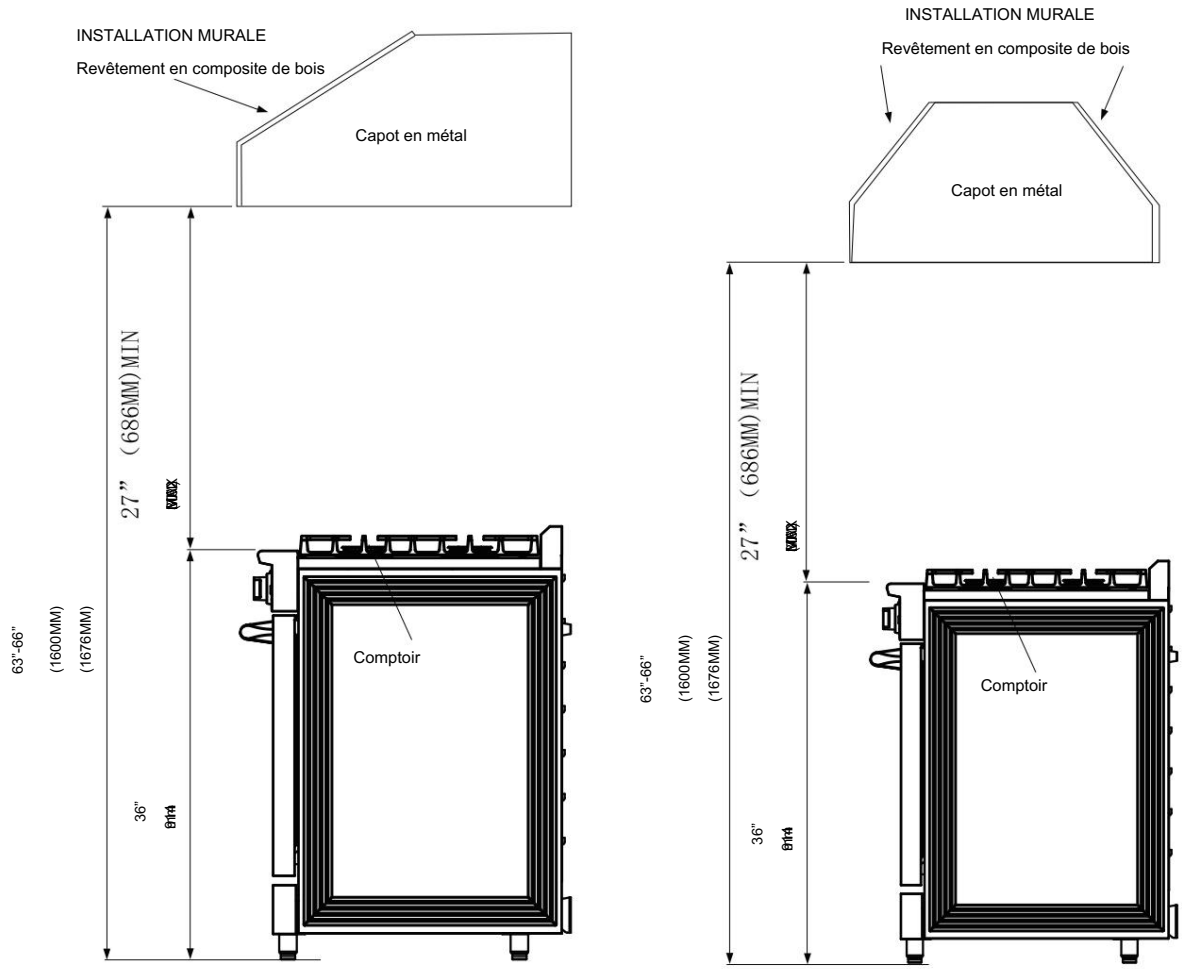
Dimensions et jeu

Spécifications de la hotte supérieure et de l'armoire

Condition	Minimum autorisation autorisée
Espace libre entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'une armoire en bois ou en métal non protégée	35”
Espace libre entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous de l'armoire en bois ou en métal qui est protégé par au moins : 1/4-inch-thick flame-retardant mill panneau recouvert d'au moins : o Tôle d'acier MSG n° 28 ou o acier inoxydable de 0,015 pouce d'épaisseur ou o aluminium de 0,024 pouce d'épaisseur ou o cuivre de 0,020 pouce d'épaisseur	24 pouces

Machine Translated by Google

Dimensions et jeu



6. Electric Power Supply Requirements Exigences en matière d'alimentation électrique

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

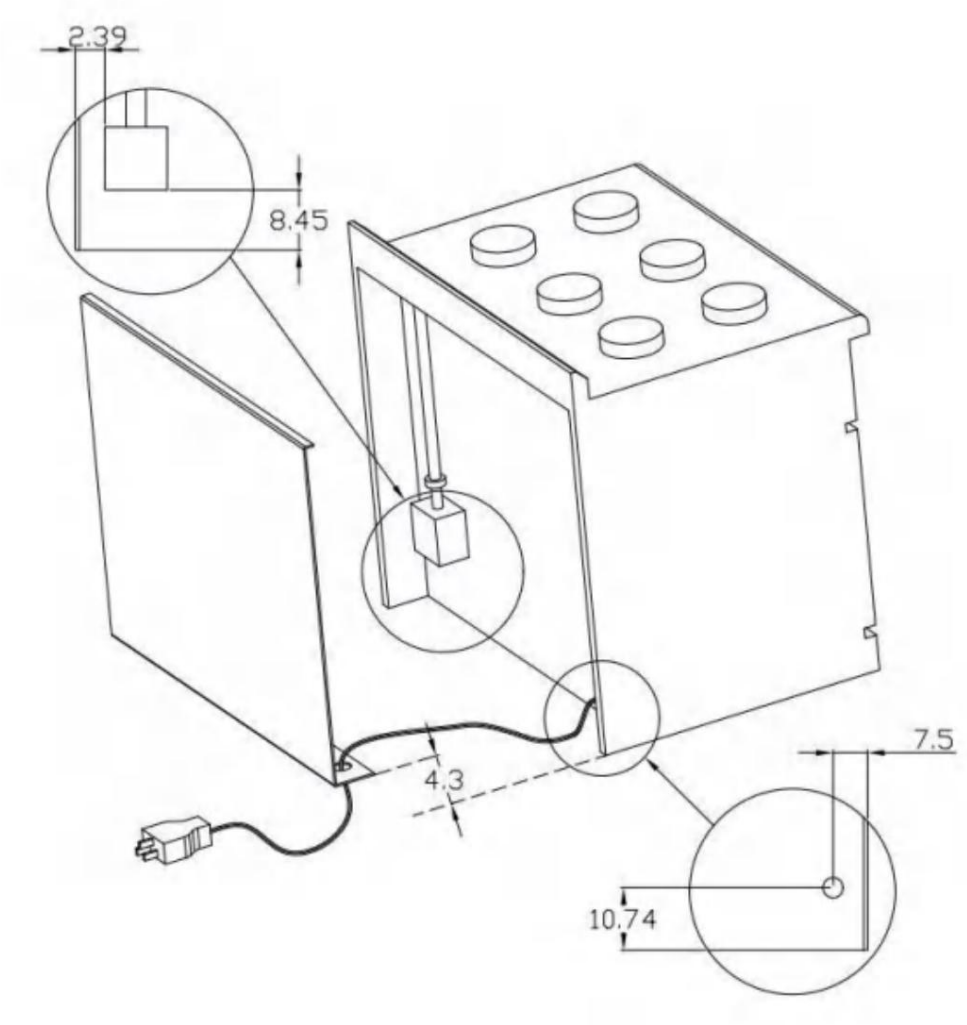
Au Canada, la mise à la terre doit être conforme à la norme CSA C22.1, Code canadien de l'électricité, partie 1, en vigueur, et/ou aux codes locaux. Vous pouvez obtenir un exemplaire de cette norme auprès de la National Fire Protection Association, 1 Battery Park, Quincy (Massachusetts) 02269-9101.

L'alimentation électrique doit respecter la polarité. Une inversion de polarité entraînera une production continue d'étincelles aux électrodes, même après l'allumage de la flamme. En cas de doute sur la polarité ou la mise à la terre de l'alimentation, faites-la vérifier par un électricien qualifié.

Utilisez un circuit de dérivation de 120 V, 60 Hz et correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur de 15 ou 20 ampères.
circuit d'ampli.

Machine Translated by Google

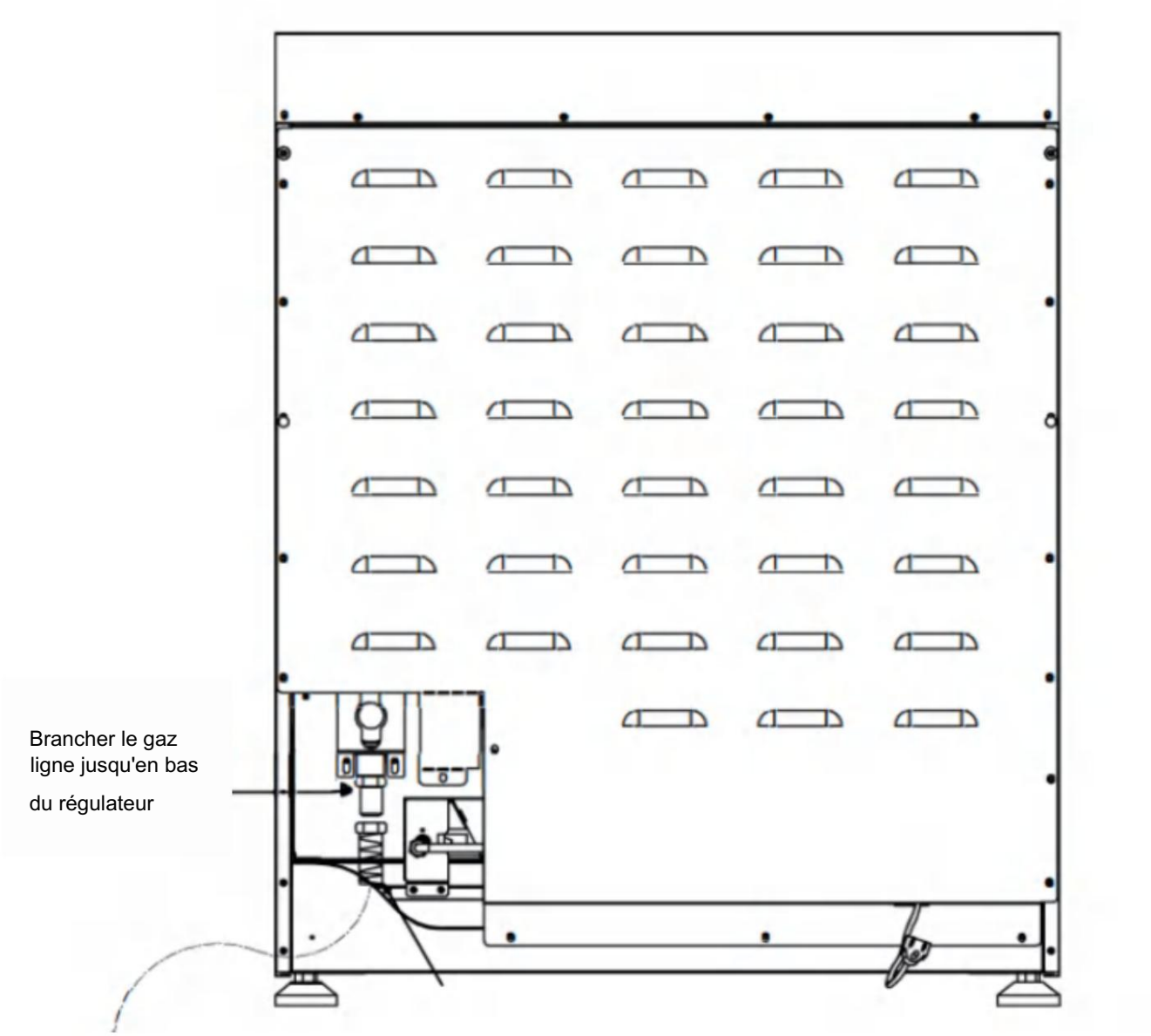
Dimensions et jeu



Installation pour cuisinière à gaz GR30L-V

Machine Translated by Google

Dimensions et jeu



Raccordement de la conduite de gaz

Machine Translated by Google

Electrical Grounding Instructions Instructions de mise à la terre électrique 7.

⚠ WARNING

Cet appareil de cuisson à gaz d'intérieur est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans une prise à trois broches correctement mise à la terre.

Lorsqu'une prise murale standard à deux broches est rencontrée, il est de la responsabilité et de l'obligation du client de la remplacer par une prise murale à trois broches correctement mise à la terre.

Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.

Avant de brancher la fiche au cordon, débranchez l'alimentation électrique.

CAUTION

Étiquetez tous les fils avant de les débrancher lors de l'entretien des commandes. Des erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.

8. Connect Range to Gas Supply Raccorder la cuisinière à l'alimentation en gaz

La plupart des localités exigeront que le robinet d'arrêt du poêle et les raccords de gaz soient installés par un technicien certifié ou les spécifications plumber. These Les instructions sont destinées à un professionnel. Installation de gaz et réglementations peuvent varier, veuillez donc consulter vos codes locaux avant de procéder.

.1.Installez une vanne d'arrêt manuelle de la conduite de gaz dans la conduite de gaz comme suit :

a. Dans un endroit facilement accessible en dehors du champ de tir

b. Dans la tuyauterie de gaz extérieure à l'appareil

2. Installez l'adaptateur union évasé mâle 1/2" sur le coude fileté interne 1/2" NPT à l'entrée du régulateur.

Sur les modèles équipés de brûleurs doubles standard, installez l'extrémité filetée du tuyau mâle de l' adaptateur union évasé 1/2" sur le filetage interne 1/2" NPT à l'entrée du régulateur de pression.

Utilisez une clé sur le raccord du régulateur pour éviter tout dommage.

Machine Translated by Google

Connecter la cuisinière à l'alimentation en gaz

1. Installez l'adaptateur de raccord évasé mâle de 1/2" ou 3/4" (3/4" fait référence à une cuisinière à gaz de 48 pouces) sur le filetage interne NPT de la vanne d'arrêt manuelle, en prenant soin de fixer la vanne d'arrêt pour l'empêcher de tourner.

2. La pression d'alimentation en gaz pour vérifier le réglage du régulateur est de 6 po.wc (gaz naturel) et 11 po.wc (gaz LP). Connectez le connecteur de conduite de gaz flexible au régulateur de la cuisinière.

   Plage de positions permettant le raccordement au niveau de la vanne d'arrêt.

3. Une fois toutes les connexions effectuées, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position et ouvrez le robinet d'alimentation en gaz principal.

4. Les tests d'étanchéité de l'appareil doivent être effectués conformément aux instructions du fabricant. Utilisez de l'eau savonneuse (50 % eau, 50 % savon) ou un détecteur de fuites sur tous les joints et connexions pour vérifier l'absence de fuites dans le système. N'utilisez pas de flamme pour détecter les fuites de gaz.

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

Après l'installation :

1. Vérifiez l'allumage des brûleurs de la table de cuisson.

2. Vérifiez l'allumage du brûleur du four.

3. Vérifiez visuellement le rallumage du brûleur tubulaire (brûleur du four) pour vous assurer que les deux rangées d'orifices du brûleur se rallument à chaque fois.

4. Vérifiez l'absence de fuites de gaz au niveau de tous les raccordements de gaz (à l'aide d'un détecteur de gaz, jamais en flamme).

5. Vérifiez la fonction de cuisson au four et de cuisson par convection.

Machine Translated by Google

9. Première utilisation . First Use

Conditionnement du four

Le conditionnement brûlera tous les résidus de fabrication et garantira que vous obtiendrez les meilleurs résultats dès le départ.

Suivez ces étapes pour conditionner le four de votre nouvelle cuisinière :

1. Insérez toutes les étagères. Voir « Positionnement des étagères » pour les instructions.

2. Allumez la hotte de ventilation au-dessus de votre cuisinière à puissance maximale.

3. Chauffer le four vide à la température la plus élevée pendant :

a. 30 minutes en utilisant BAKE

b. 30 minutes en utilisant le GRIL (certains fours seulement).

4. Une odeur particulière se dégagera pendant le conditionnement du four. C'est normal, mais assurez-vous que la cuisine soit bien aérée pendant le conditionnement.

5. Une fois refroidi, essuyez le four avec un chiffon humide et un détergent doux, puis séchez-le soigneusement.

6. Positionnement des étagères

7. Le panneau latéral et les étagères sont dotés d'une butée de sécurité pour les empêcher de glisser hors du four lorsqu'ils sont tirés vers l'avant ;

8.Et la butée avant empêche les étagères de heurter l'arrière du four.

10. Cooktop Safety Guidelines 10. Consignes de sécurité pour les tables de cuisson

- ✓ Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est utilisée. Un débordement provoque de la fumée et des projections de graisse susceptibles de s'enflammer.
- ✓ Ne laissez jamais les flammes dépasser de l'ustensile de cuisson ni s'enrouler sur les côtés. Cela pourrait décolorer et endommager l'ustensile, et vous pourriez vous brûler en touchant la poignée brûlante.

Machine Translated by Google

Gardez les poignées hors de portée. Tournez les poignées de manière à ce qu'elles ne dépassent pas du bord de la cuisinière ou d'un brûleur allumé.

Soyez prudent lors de la friture. L'huile ou la graisse peut surchauffer très rapidement, surtout à puissance élevée.

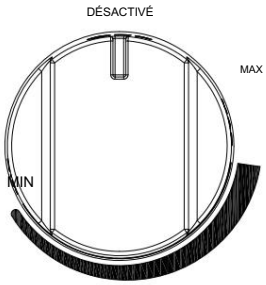
Assurez-vous que toutes les pièces du brûleur sont correctement en place. Des brûleurs mal ou incomplètement assemblés peuvent produire des flammes dangereuses. Voir « Remplacement des pièces du brûleur » dans « Entretien et nettoyage »

Gardez les brûleurs propres, surtout après un déversement ou un débordement, assurez-vous de nettoyer les brûleurs concernés avant de les réutiliser. Les résidus alimentaires peuvent obstruer l'allumeur et les encoches du diffuseur de flamme, empêchant le brûleur de fonctionner correctement. Voir « Entretien et nettoyage » pour les instructions.

Vérifiez que les flammes du brûleur. Elles doivent être bleues sans pointe jaune et brûler sans flotter tout autour du capuchon du brûleur. Sinon, consultez « Dépannage » pour obtenir des conseils.



Allumage du brûleur de surface



Pour allumer les brûleurs supérieurs, appuyez et tournez le bouton de commande approprié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « HI ». Vous entendrez un clic, le son de l'étincelle électrique allumant le brûleur. Une fois l'allumage du brûleur effectué, tournez le bouton de commande du brûleur pour régler le réglage de chaleur souhaité.

Machine Translated by Google

REMARQUE : Lorsqu'un brûleur est en position « HI », ses allumeurs se bloquent. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur lorsqu'un autre est allumé. Ne touchez ni le chapeau, ni la base, ni l'allumeur du brûleur pendant que les allumeurs produisent des étincelles.

Laisser mijoter et Bouillir

Une flamme plus petite donnera de meilleurs résultats de mijotage. Les petites flammes offrent une cuisson précise pour les aliments délicats, le maintien au chaud, la fonte du chocolat ou du beurre, et pour les cuissons à feu doux pendant une longue période.

Le réglage de flamme le plus élevé offre la chaleur maximale disponible sur votre cuisinière. Ce réglage est idéal pour les cuissons intenses, comme l'ébullition de l'eau ou la cuisson des pâtes.

Flamme Taille

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

Toute flamme dépassant le fond de l'ustensile est gaspillée. La flamme doit être stable et bleue. La présence de corps étrangers dans la conduite de gaz peut provoquer une flamme orange lors de la première utilisation.

Pouvoir Échec

Si le gaz ne s'enflamme pas dans les quatre secondes, fermez la vanne et attendez au moins cinq minutes que le gaz se dissipe. Répétez la procédure d'allumage.

En cas de panne de courant, il n'est pas possible de le mettre en service en toute sécurité et l'utilisateur ne doit pas tenter de le faire fonctionner pendant une panne de courant.

Table de cuisson

Pour éviter que la table de cuisson ne se décolore ou ne se tache, nettoyez les table de cuisson après chaque utilisation et essuyez déversements acides ou sucrés dès que la table de cuisson a refroidi.

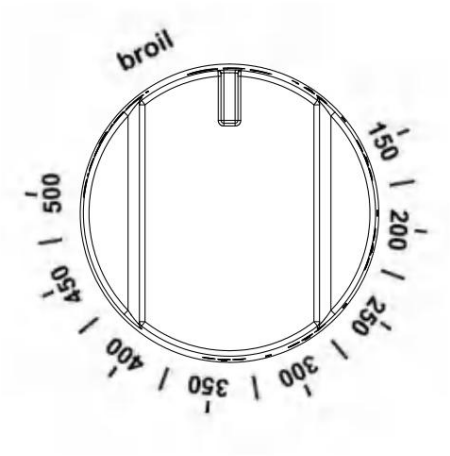
Les brûleurs scellés de votre cuisinière ne sont pas scellés à votre table de cuisson et sont conçus pour être retirés.
Les débordements ou déversements ne s'infiltreront pas sous la table de cuisson. Les brûleurs doivent être nettoyés après chaque utilisation.
utiliser.

Brûleur Grilles

Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Une mauvaise installation des grilles peut rayer la table de cuisson et/ou entraîner une mauvaise combustion.

Machine Translated by Google

Utilisation du brûleur du four



Pour allumer le brûleur du four, appuyez et tournez le bouton de commande approprié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (150). Vous entendrez un clic - le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur. Une fois l'allumage du brûleur obtenu, tournez le bouton de commande du brûleur pour régler le réglage de chaleur souhaité.

Utilisation du brûleur du gril

Pour allumer le brûleur du gril, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position gril. Vous entendrez un clic, le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur. Maintenez la pression pendant environ 4 secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

IMPORTANT

Conseils de cuisson au four

Ne bloquez pas les conduits d'aération à l'arrière de la cuisinière lorsque vous cuisinez au four. Il est important que le flux d'air chaud provenant du four et l'air frais entrant dans le brûleur du four ne soient jamais interrompus. Évitez de toucher les ouvertures d'aération ou les surfaces proches pendant le fonctionnement du four ou du gril, car elles sont chaudes.

Utilisez tous les modes du four avec la porte du four fermée.

N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles du four ou pour tapisser la sole du four.

la chaleur emprisonnée peut endommager l'émail de manière irréversible et peut même provoquer un incendie.

Machine Translated by Google

Ne placez pas d'eau, de glace ou tout autre plat ou plateau directement sur la sole du four, car cela endommagerait irréversiblement l'émail.

Ne couvrez pas la grille perforée du gril/rôtissoire avec du papier aluminium. La graisse s'accumulerait et pourrait provoquer un incendie.

N'utilisez pas de pellicule plastique ou de papier ciré dans le four.

Pour des raisons de sécurité alimentaire, ne laissez pas les aliments au four plus de deux heures avant et après la cuisson ou la décongélation. Ceci afin d'éviter toute contamination par des organismes susceptibles de provoquer une intoxication alimentaire. Soyez prudent par temps chaud.



Selon le ministère de l'Agriculture des États-Unis : NE PAS conserver les aliments à une température comprise entre 4 et 60 °C pendant plus de deux heures. Il est déconseillé de cuire les aliments crus à une température inférieure à 130 °C.



Ne jamais obstruer les fentes, les trous ou les passages de la sole du four, ni recouvrir une grille entière avec des matériaux tels que du papier aluminium. Cela bloquerait la circulation de l'air dans le four et pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone.

La doublure en papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, provoquant ainsi un risque d'incendie.

Machine Translated by Google

11.Fonction four

Cuisson à flux d'air naturel

Ce mode de cuisson se produit lorsque la chaleur est transférée dans le four depuis les brûleurs situés au fond de la cavité. La chaleur est ensuite diffusée par un flux d'air naturel. Il s'agit d'un mode de cuisson traditionnel.

Grillage infrarouge

Le brûleur du gril est situé en haut du four. Il chauffe l'écran métallique jusqu'à ce qu'il soit rouge.
L'écran lumineux produit de la chaleur infrarouge, saisissant l'extérieur des aliments grillés et scellant les jus.

Cuisson par convection

Le ventilateur à convection du four fait circuler et répartir la chaleur dans le four pour une cuisson plus rapide et uniforme. La cuisson par convection vous permet de cuire plus d'aliments sur plusieurs grilles.

Pour cuire avec la convection forcée :

1. Positionnez le couvercle inférieur du four et les grilles du four avant d'utiliser le four.

2.Retirez toutes les grilles et ustensiles de cuisson non utilisés du four.

3. Préchauffez le four à la température indiquée dans la recette. Selon la température et la taille du four, le préchauffage prendra environ 15 à 20 minutes.

4. Disposez les plats et les aliments uniformément sur les grilles. Veillez à ce que les plats ne se touchent pas et ne touchent pas les parois du four. Pour la cuisson d'un seul plat, centrez-le toujours sur la grille. Si vous utilisez plusieurs grilles, veillez à les disposer en quinconce afin qu'aucun plat ne soit directement au-dessus d'un autre.

5. Pour la cuisson par convection, réduisez la température indiquée dans la recette et laissez le temps de cuisson inchangé, ou réduisez le temps de cuisson de quelques minutes et laissez la température inchangée. Pour les aliments dont le temps de cuisson dépasse une heure, une légère réduction de la température et du temps de cuisson peut donner de meilleurs résultats.

6. Les moules à pâtisserie en métal foncé ou ceux avec une finition mate absorbent la chaleur plus rapidement que les moules brillants et sont excellents pour les tartes et les pains, ou tout ce qui a besoin d'être doré ou d'une croûte plus croustillante.

7. Une finition brillante peut être plus adaptée aux aliments qui nécessitent un brunissement plus léger et délicat (par exemple les gâteaux et les biscuits), car elle réfléchit une partie de la chaleur et donne une surface de cuisson moins intense.

8. Évitez d'ouvrir fréquemment la porte du four pendant la cuisson.

Machine Translated by Google

Fonction four

Rôtissage par convection

Pour de meilleurs résultats, utilisez la lèchefrite. Elle sert à récupérer les éclaboussures de graisse et est munie d'un couvercle pour éviter les éclaboussures.

Le ventilateur à convection fait circuler l'air chaud autour des aliments à rôtir, scellant rapidement les jus pour un produit moelleux et tendre tout en créant un extérieur riche et doré.

Utilisez le plat à rôtir et la grille à fentes fournis avec la cuisinière pour surélever la viande sur une grille métallique. Cela permet à l'air chaud de circuler autour de la viande et de la dorer plus uniformément, comme dans une rôtissoire.

Lorsque vous rôtissez des aliments plus gros comme une dinde entière, utilisez uniquement la poêle et la grille pour une plus grande stabilité.

Dégivrage par convection

Lorsque le contrôle de température est désactivé, un ventilateur motorisé situé à l'arrière du four fait circuler l'air. Ce ventilateur accélère la décongélation naturelle des aliments sans apport de chaleur. Pour éviter les maladies et le gaspillage alimentaire, ne laissez pas les aliments décongelés dans le four plus de deux heures sans cuisson.

Décongélation

Pour décongeler des aliments crus, réglez la température du four sur 38-65 °C. Une fois décongelé, faites-le cuire immédiatement et ne le recongelez pas.

Pour éviter que le liquide de décongélation des aliments ne coule sur la sole du four, assurez-vous que tous les aliments non cuits sont bien emballés dans du papier aluminium et/ou placés dans un récipient.

Déshydratation par convection

Avec le contrôle de température sur 175°F, l'air chaud est diffusé par les brûleurs de cuisson situés au bas de la cavité du four et est diffusé par un ventilateur motorisé à l'arrière du four.

Au fil du temps, l'eau est éliminée des aliments par évaporation. Cette élimination favorise la croissance des micro-organismes et freine l'activité des enzymes.

Machine Translated by Google

12. Fonctionnement du gril

Remarque : la porte doit être fermée pendant le fonctionnement du gril.

La cuisson au gril est une méthode de cuisson de morceaux de viande tendres directement sous le gril infrarouge du four.
La cuisson au gril s'effectue porte fermée. Il est normal et nécessaire qu'un peu de fumée soit présente pour donner aux aliments un goût grillé.

Si vous ouvrez la porte du four pour vérifier la cuisson des aliments, laissez-la ouverte le moins longtemps possible. Cela évitera la surchauffe du panneau de commande et la fonte des boutons.

Utilisez le plat à rôtir et la grille perforée fournis. La grille permet de réduire la fumée et les éclaboussures en laissant la graisse s'égoutter au fond du plat, à l'abri de la chaleur intense. Pour éviter que les aliments n'attachent, vaporisez la grille d'un léger enduit de cuisson antiadhésif.

Préchauffage

Il est conseillé de préchauffer le gril pour saisir des steaks saignants. (Retirez la lèchefrite avant de préchauffer avec le gril infrarouge. Les aliments adhèrent au métal dur.) Pour préchauffer, tournez le bouton « Four » sur la position « Gril ». Attendez que le brûleur soit chaud, environ 2 minutes. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour griller une viande bien cuite.

Griller

Faire griller un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés ; retourner et cuire l'autre côté. Assaisonner et servir.
Tirez toujours la grille jusqu'à la position « arrêt » avant de retourner ou de retirer les aliments.

Réglage du gril

Le bouton « Four » contrôle la fonction gril. Lors de la cuisson au gril, la chaleur rayonne vers le bas.

Le gril du four assure une cuisson uniforme. La température de la fonction gril est de 500 °C (260 °F).℉ ℃

La lèchefrite et son insert permettent d'égoutter la graisse qui s'écoule et de la protéger de la chaleur intense du gril du four. N'utilisez PAS la lèchefrite sans l'insert.

NE PAS recouvrir le plateau du gril de papier aluminium. La graisse exposée pourrait s'enflammer.

Machine Translated by Google

Pour régler le four sur le mode gril :

1. Placez le support de la lèchefrite sur la lèchefrite. Placez ensuite les aliments dessus.

2. Disposez la grille intérieure du four et placez la lèchefrite dessus. Veillez à centrer la lèchefrite et à la positionner directement sous le brûleur du gril. Si vous préchauffez d'abord le brûleur du gril, placez la lèchefrite après l'avoir préchauffé.

3. Tournez le bouton sélecteur sur Broil.

Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le bouton de sélection soit tourné sur la position d'arrêt ou que le contrôle de la température s'éteigne.

Directives de cuisson au gril

Choisissez une position de grille adaptée. Pour une cuisson à cœur et non seulement dorée à l'extérieur, faites griller les morceaux épais de viande et de volaille sur les positions de grille 2 ou 3. Utilisez la position 4 pour les aliments plus fins qui nécessitent un temps de cuisson plus court, comme les steaks, les côtelettes ou les steaks hachés.

Pour terminer la cuisson sous le gril, utilisez des plats en métal ou en vitrocéramique. Évitez les plats en verre ou en terre cuite résistants à la chaleur, car ils ne supportent pas la chaleur intense du gril.

Centrez l'article dans le four, de manière à ce qu'il soit directement sous le gril.

⚠ CAUTION

- ✓ The surface of the griddle is hot after use. Please allow sufficient time for the griddle to cool prior to cleaning.
- ✓ When using the appliance or the first time. The oven and broiler burners should be turned on to burn off the manufacturing oils. Turn the oven on to 450℉(230˚C) for 20 to 30 minutes. Then turn the oven control knob to "Broil" for the same length of time. It is recommended to tum on the ventilator above the range at this time.
- ✓ Must disconnect the electrical supply before servicing or cleaning the appliance. Failure to follow thisadvice may result in injury or death.

Machine Translated by Google

13. Instructions de nettoyage

À faire

- ✓ Lisez ces instructions de nettoyage et la section « Sécurité et avertissements » avant de commencer à nettoyer votre cuisinière.
- ✓ Avant de nettoyer ou de retirer une pièce, assurez-vous que tout ce qui se trouve sur la cuisinière est éteint.
- ✓ Sauf indication contraire dans le tableau suivant, laissez refroidir toute pièce à une température sécuritaire avant de la nettoyer. Si vous devez manipuler une pièce chaude ou brûlante (par exemple, un gril ou une plaque de cuisson), soyez extrêmement prudent. Portez des gants de protection longs pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou aux surfaces chaudes.
- ✓ Essayez d'abord d'utiliser un nettoyant sur une petite zone pour vous assurer qu'il ne tache pas.
- ✓ Consultez les pages qui suivent ce tableau pour obtenir des instructions sur le retrait et le remplacement de diverses pièces de la cuisinière pour le nettoyage ou l'entretien.
- ✓ Pour vous aider à identifier les pièces, consultez les illustrations dans la section « Introduction » et après ce tableau de nettoyage.

À ne pas faire

- ✓ N'utilisez pas de nettoyants en aérosol tant que la cuisinière n'est pas complètement refroidie. Le propulseur contenu dans ces nettoyants pourrait s'enflammer en présence de chaleur.
- ✓ Ne laissez pas de saleté ou de graisse s'accumuler à l'intérieur ou sur la cuisinière. Cela compliquerait le nettoyage ultérieur et pourrait présenter un risque d'incendie.
- ✓ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou agressifs, de chiffons, de tampons à récurer ou de laine d'acier. Cela rayera votre cuisinière et endommagera son apparence.
- ✓ N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.
- ✓ Ne soulevez pas les cadres noirs du gril et de la plaque chauffante de la table de cuisson.

Nettoyage des chapeaux d'allume-feu et des diffuseurs de flamme en laiton

1. Vérifiez que le brûleur est éteint et laissez-le refroidir. Retirez le chapeau du brûleur et le diffuseur de flamme en laiton. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les.

2. Utilisez une brosse en nylon rigide ou un trombone à bout droit pour nettoyer les encoches d'un diffuseur de flamme.
Remettez correctement en place le diffuseur de flamme et le capuchon du brûleur.

Machine Translated by Google

Instructions de nettoyage

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

4. Pour éviter tout choc électrique ou brûlure, éteignez les commandes et assurez-vous que la table de cuisson est froide avant de la nettoyer.

5. N'utilisez pas de détergents, de cires, de produits à polir ou de nettoyants commerciaux pour table de cuisson agressifs ou abrasifs pour nettoyer la table de cuisson.

6. Utilisez uniquement une éponge, un chiffon doux, une brosse fibreuse ou en plastique et un tampon en nylon pour le nettoyage.

7. Séchez toujours complètement les composants avant d'utiliser la table de cuisson.

8. Panneau de commande, poignée de porte,

Nettoyez le panneau de commande, la poignée de porte et le boîtier de commande avec une solution de détergent doux et d'eau tiède.

9. N'utilisez pas de nettoyants ou de tampons à récurer abrasifs ; ils pourraient endommager la finition de façon permanente.

10. Séchez les composants avec un chiffon doux et non pelucheux.

Nettoyage des grilles latérales

1. Pré-trempez toute saleté tenace et brûlée, puis nettoyez avec une solution de détergent doux et d'eau chaude et essuyez avec un chiffon en microfibre.

2. Vous pouvez également les nettoyer au lave-vaisselle.

Nettoyage des grilles du four

1. Pour éliminer les saletés tenaces ou incrustées, frottez avec un tampon non métallique et non abrasif, imbibé de savon, puis essuyez.

2. Appliquez un nettoyant pour chrome avec une éponge ou un chiffon humide en suivant les instructions du fabricant.

3. Essuyez et séchez.

Nettoyage du gril/de la rôtissoire et de la grille à fentes

Pré-trempez toute saleté tenace dans une solution de détergent doux et d'eau chaude.

Laver à la main ou au lave-vaisselle.

Machine Translated by Google

Instructions de nettoyage

Nettoyage des brûleurs de cuisson et de gril

.

Ne nettoyez pas ces pièces. Elles s'autonettoient en utilisation normale.

Nettoyage des surfaces en porcelaine

Nettoyez l'intérieur du four et les revêtements intérieurs de la porte avec une solution de détergent doux et d'eau chaude. Rincez et séchez avec un chiffon doux et non pelucheux. N'utilisez pas de produits abrasifs ni de nettoyants pour four du commerce.

Nettoyage de la vitre du four : Nettoyez toutes les

surfaces vitrées avec une solution de détergent doux et d'eau chaude. Utilisez un nettoyant pour vitres doux pour éliminer les traces de doigts ou les taches.

Sécher complètement avec un chiffon doux et non pelucheux.

Nettoyage du joint de la porte du four

Évitez de nettoyer cette pièce. Si vous devez retirer de gros débris alimentaires, procédez comme suit :

1. Humidifiez une éponge avec de l'eau chaude propre.

2. Essuyez délicatement la saleté, mais ne frottez pas.

3. Appuyez doucement une serviette sèche sur le joint pour le sécher.

N'utilisez aucun détergent sur le joint. Le joint est essentiel à une bonne étanchéité.

ATTENTION : Ne pas rayer, déplacer ou endommager.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

N'utilisez aucun produit de nettoyage contenant de l'eau de Javel.

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier car cela rayerait la surface.

Utilisez un chiffon chaud et humide avec un détergent doux.

Utilisez un chiffon propre, chaud et humide pour retirer le savon. Séchez avec un chiffon sec et propre.

Machine Translated by Google

14. Retrait et remise en place de la porte du four

Ne soulevez pas la porte du four par la poignée. Cela pourrait l'endommager.

Assurez-vous que le four et la porte sont froids avant de commencer à retirer la porte.

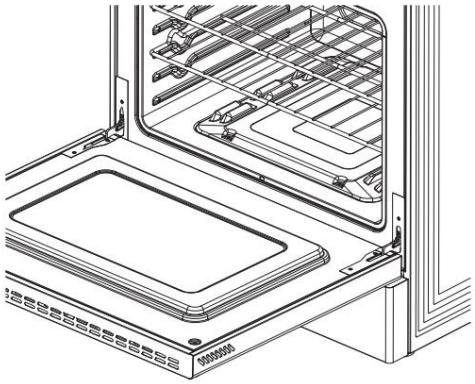
IMPORTANT

Avant de retirer la porte, assurez-vous qu'il y a une surface suffisamment grande, dégagée et protégée dans la cuisine pour poser la porte.

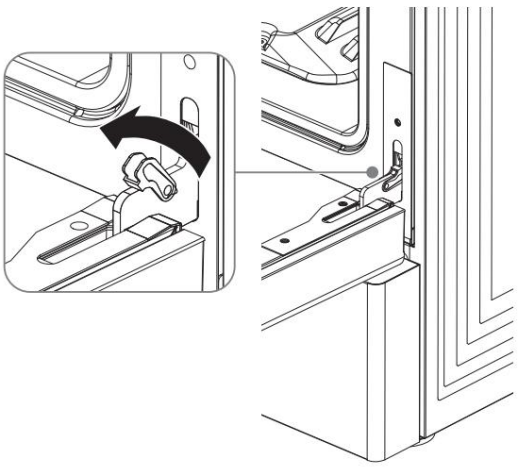
La porte du four est lourde !

Retrait de la porte du four

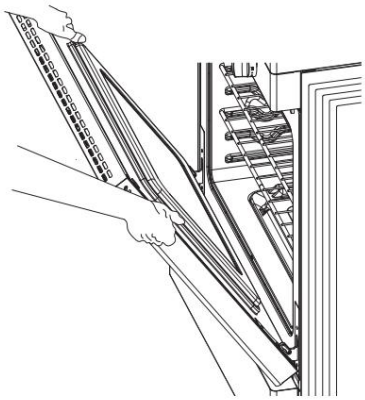
1. Ouvrez la porte très prudemment.



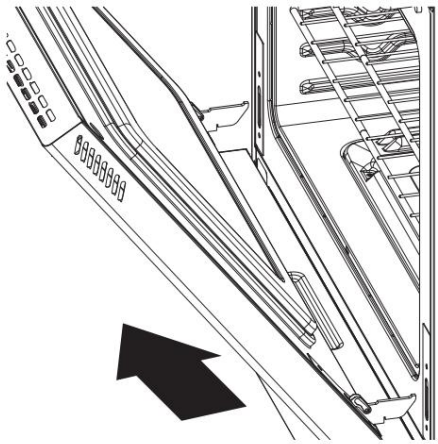
2. Ouvrez complètement les leviers des deux côtés.



3. Tenir fermement la porte des deux côtés.



4. Dégagez les charnières et retirez-les en les fermant doucement. halfway, then place it on a protected surface.

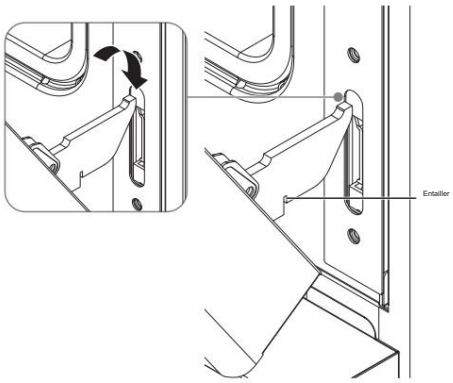


Machine Translated by Google

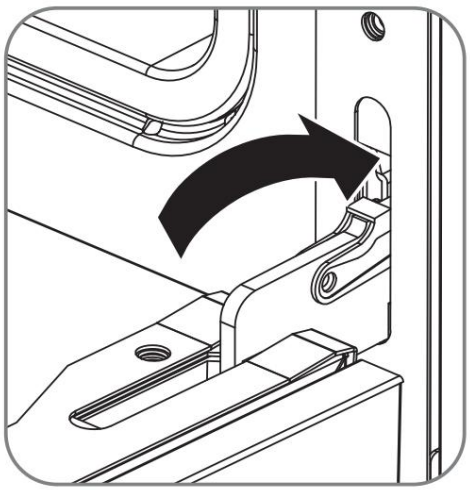
Retrait de la porte du four

Remplacement de la porte du four

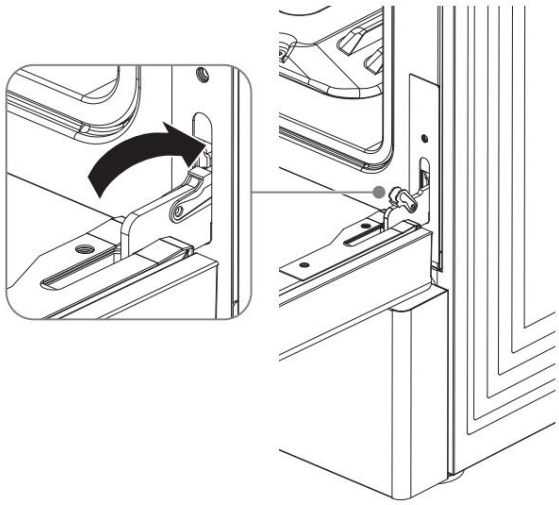
1. Maintenez fermement la porte dans une position approximativement ouverte.



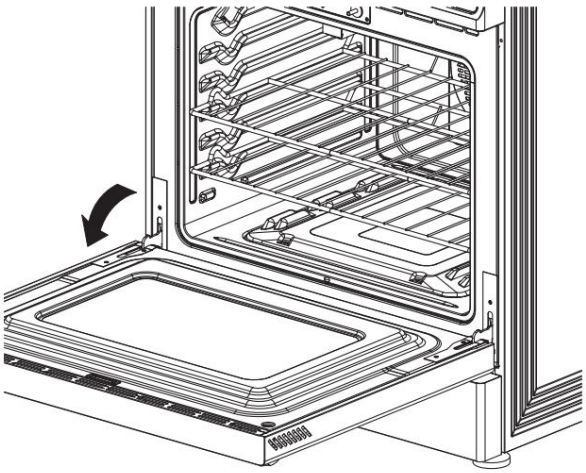
2. Insérez les languettes de charnière dans les fentes, en vous assurant que les encoches des deux côtés s'enclenchent comme indiqué.



3. Ouvrez complètement la porte comme indiqué.



4. Fermez complètement les leviers des charnières gauche et droite, comme illustré, puis fermez la porte.



Machine Translated by Google

15. Guide de dépannage

Si vous ne trouvez pas de réponse à votre problème dans le tableau ci-dessous, ou si le problème ne peut pas être résolu, vous aurez besoin d'une assistance technique. Contact after-sales service center.

Problème	Causes probables	Ce qu'il faut faire
Table de cuisson		
Certains brûleurs ne fonctionneront pas. Les pièces du brûleur ou les allumeurs peuvent être légers. Les flammes ne brûlent pas tout autour du chapeau du brûleur.	mouillé, sale ou mal aligné.	Vérifiez que les pièces du brûleur sont propres, sèches et correctement assemblées. Vérifiez que les allumeurs sont propres et secs. Consultez la section « Entretien et nettoyage » pour les instructions.
Les flammes du brûleur sont très grandes et jaunes.	Les ports du cadre du brûleur sont obstrués. avec un trombone, une aiguille ou un fil métallique mal positionné. Le fil de la table de cuisson est utilisé avec le mauvais type de gaz. Le régulateur ne correspond pas à l'alimentation en gaz naturel. Assurez-vous que le type de table de cuisson installé est défectueux ou réglé pour le mauvais type de gaz.	Nettoyez les orifices de la collerette du brûleur Vérifiez l'installation, remplacez le régulateur ou réglez le régulateur sur le gaz approprié.
Étincelles mais pas d'allumage de flamme.	Le robinet d'arrêt du gaz est en position « OFF ».	Tournez le robinet d'arrêt sur la position « ON ».
Les allumeurs produisent des étincelles en continu après l'allumage de la flamme.	La polarité de l'alimentation est inversée. ou sales. Nettoyer les allumeurs.	Corriger la polarité. Allumeurs secs ou humides
La flamme du brûleur s'éteint.	Faible pression d'alimentation en gaz. L'air est réglé à un niveau bas. Les trous d'admission autour des boutons sont obstrués.	Contactez la compagnie de gaz. Retirez l'obstruction.

Machine Translated by Google

Guide de dépannage

Les flammes ont soudainement disparu.	Un courant d'air ou un déversement a éteint la flamme.	Aucune action n'est requise. Le brûleur détectera le problème et se rallumera automatiquement. Cependant, en cas de déversement important, nous vous recommandons d'éteindre les brûleurs et de les nettoyer ainsi que le bac de récupération. Consultez la section « Entretien et nettoyage » pour plus d'informations.
Il y a une panne de courant – puis-je encore utiliser les brûleurs de la table de cuisson ?	Panne de courant dans votre région.	Les brûleurs de la table de cuisson peuvent toujours être utilisés. Pour les allumer : 1. En tenant une allumette allumée devant le diffuseur de flamme, appuyez sur le bouton de commande et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour allumer. 2. Lorsque la flamme brûle tout autour du brûleur, vous pouvez régler la chaleur. Important! Si la flamme s'éteint lors d'une panne de courant, tournez immédiatement le bouton sur OFF, car le brûleur ne se rallumera pas automatiquement et du gaz pourrait s'échapper.

Machine Translated by Google

Guide de dépannage

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
Four		
Le four ne fonctionne pas (pas de chauffage).	Pas d'alimentation électrique (lampe du four et les halos ne s'allument pas non plus). Pas d'alimentation en gaz (fours à gaz).	Vérifiez que le disjoncteur n'est pas déclenché et qu'il n'y a pas de panne de courant dans votre région. En cas de panne de courant, vous ne pourrez pas utiliser le four tant que le courant n'aura pas été rétabli. Il se peut que l'alimentation électrique de la maison ne fonctionne pas ou qu'il y ait une panne de courant. Contactez votre fournisseur de gaz local.
Une des lumières du four ne s'allume pas, mais le four fonctionne.	L'ampoule est desserrée. L'ampoule a grillé.	Consultez les instructions pour « Remplacement de l'ampoule du four » dans la section « Entretien et nettoyage ». Au lieu de remplacer l'ampoule, assurez-vous simplement qu'elle est bien fixée dans son support. Remplacez l'ampoule. Consultez les instructions pour « Remplacement de l'ampoule du four » dans la section « Entretien et nettoyage ».
Condensation autour four (par exemple sur le panneau de commande ou sur le dessus de la porte du four.)	Les aliments ont une teneur élevée en humidité ou le climat local (température, humidité) contribue à la condensation.	La condensation est normale. Vous pouvez essuyer les gouttes sur le panneau de commande. S'il y a de la condensation fréquente ou excessive, assurez-vous que les armoires autour de la cuisinière sont étanches à l'humidité.
Vapeur provenant des évents du four à l'arrière de la cuisinière.	L'humidité des aliments s'évapore pendant la cuisson.	Ceci est normal, surtout si vous cuisinez de grandes quantités d'aliments au four en utilisant le mode CONVECTION.
Le ventilateur de convection ne s'allume pas dans un	Défaut technique	Contact

Machine Translated by Google

Guide de dépannage

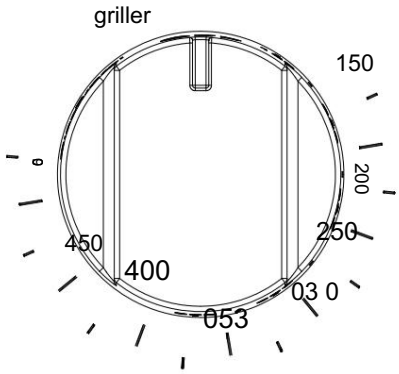
CONVECTION mode		
Le four ne chauffe pas	Les réglages du four ne sont pas corrigés	Suivez la sélection du mode et les réglages de l'horloge comme spécifié dans la section Fonctionnement du four du manuel.
Aliments trop cuits ou pas assez cuits	Temps ou température de cuisson incorrect	Réglez le temps, la température ou la position de la grille.
Bruit de « craquement » ou de « claquement ».	C'est le bruit du métal qui chauffe et refroidit.	C'est normal.
Il y a une panne de courant, puis-je quand même utiliser le four ?	Panne de courant dans votre maison ou votre quartier.	Le four ne peut pas être utilisé tant que l'alimentation électrique n'est pas rétablie.

Machine Translated by Google

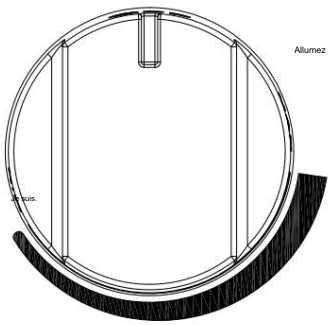
Annexe 1

Installation du bouton de four

1. Vérifiez la conception



1. Grand bouton de thermostat du four



2. Bouton de vanne de surface

Machine Translated by Google

Appendix 1

Oven Knob Installation

1. Check the sheetfor the quantity of each knobs

Model #	Big Oven Thermostat Knob	Griddle/Small Oven Thermostat Knob	Surface Valve Knob
GR30L-V	1	0	5

2. Find the right knob for each shaft on the range. Push the knob in to fully attach the shaft and make sure there's no friction between knobs and bezels.

****Incorrect Knob Installation will cause the damage ofthe oven thermostat / burner valve****

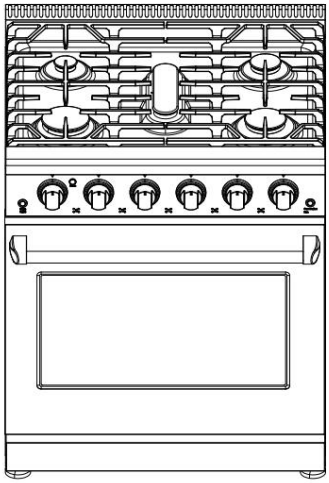


(Incorrect knob caused broken thermostat shaft)

Machine Translated by Google

Appendix 1

Oven Knob Installation



GR30L-V

① ② ③ ④ ⑤ ⑥

FP10541 Knobs (From Left to Right):

①: Big Oven Thermostat Knob

②③④⑤⑥: Surface Valve Knob

Your range might have a KD handle that needs to be installed. Please follow up the following procedures for the oven door handle installation.

Machine Translated by Google

Annexe 2

Installation de la poignée du four

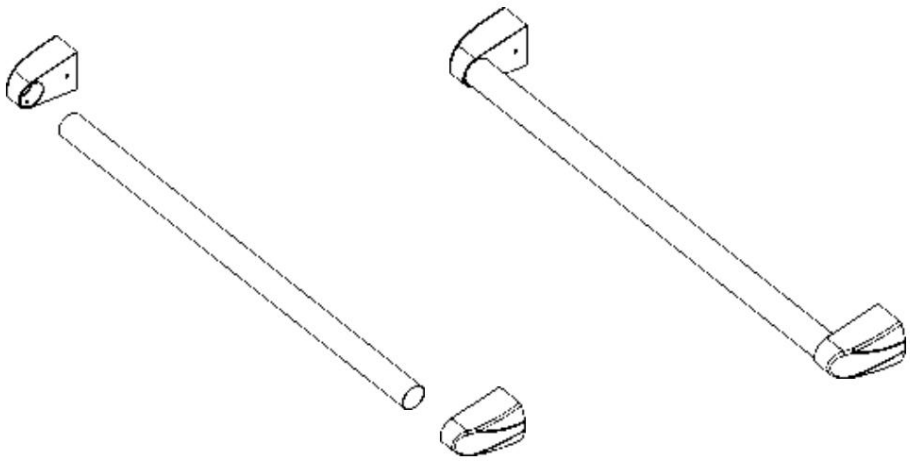
Vérifiez votre Inaaon K pour Door Ha



2 * Accueil Hoer, 1 * Inaaon Wrenh,

1 * Hae (pour four de 18", 30" ou 36")

Conne oor hae hoer o eah e hae hae

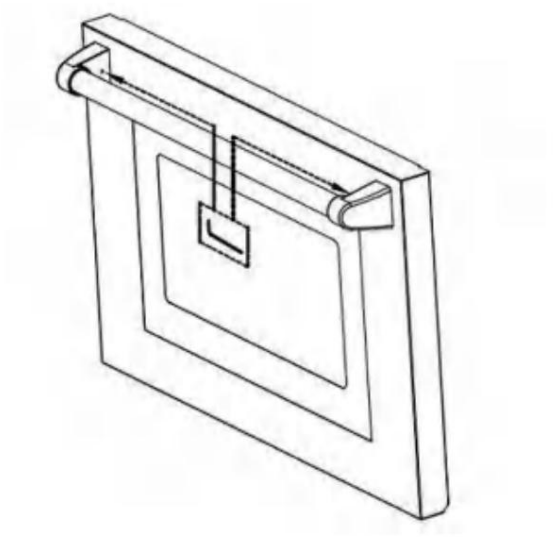


33 Placer 1 heure dans un four chaud à feu moyen, sur
et laisser refroidir 1 heure.
cheveux h;

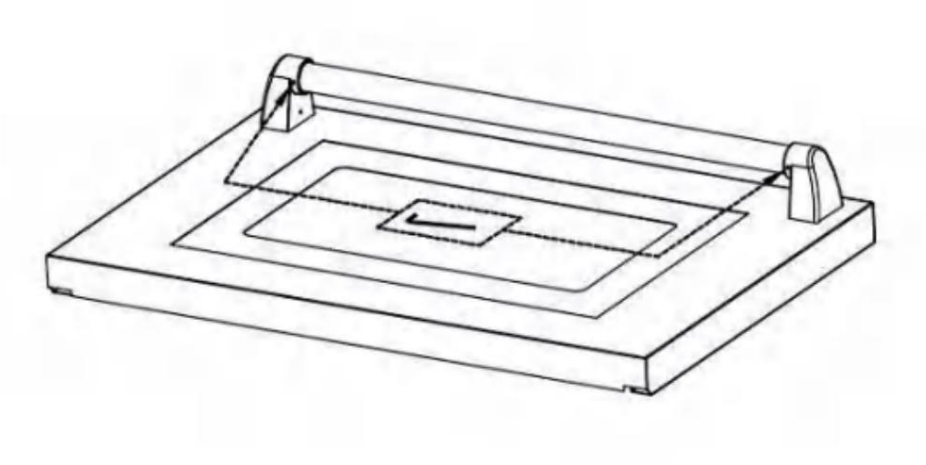
Machine Translated by Google

Annexe 2

Installation de la poignée du four



34 C'est lui qui est celui qui est celui qui est celui



35 Vérifiez que le four est bien chaud.

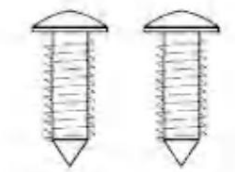
Machine Translated by Google

Appendix 3

Rubber Pad Installation on Back Panel

In order to meet the requirement for the clearance for the back of your Kitchen Range, please install 2 pcs Rubber Pads provided in the manual package.
Please find the accessories and follow the below steps:

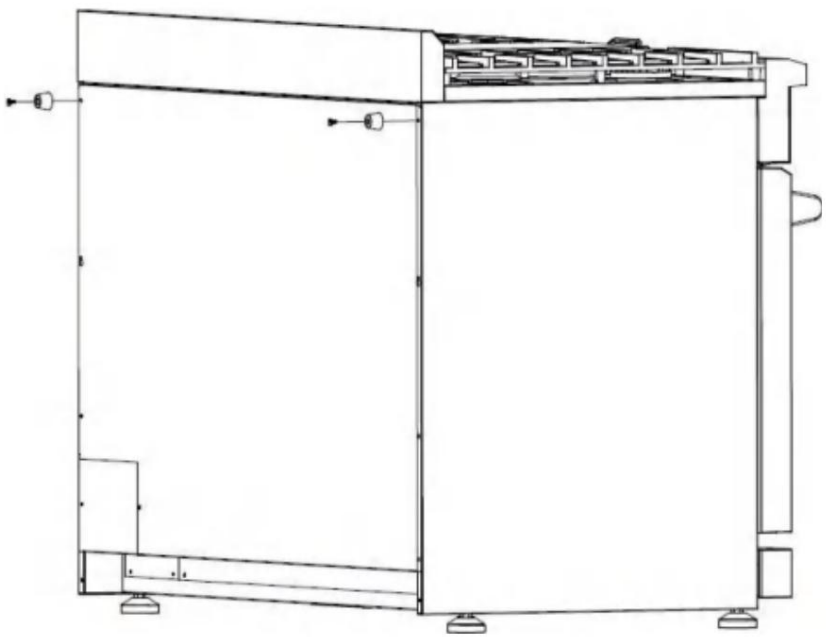
1. **Check the installation kit included in the manual package;**



2* screws



2* rubber pads



2. **Install 2 pcs rubber pads shown above.**

Machine Translated by Google

INSTALLATION AND SERVICES MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER IMPORTANT: SAVE INSTRUCTION MANUAL FOR THE LOCAL INSPECTOR'S USE. READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

WARNING This conversion kit must be installed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions may result in fire,explosion or production of carbon monoxide causing property damage,personal injury or loss of life.The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit.The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with this kit.k

WARNING Avant de procéder à la conversion, fermez l'alimentation en gaz avant de débrancher l'alimentation électrique de la cuisinière. Assurez-vous que les alimentations électriques sont avant d'installer le kit de conversion. Le non-respect de cela pourrait causer des blessures graves.

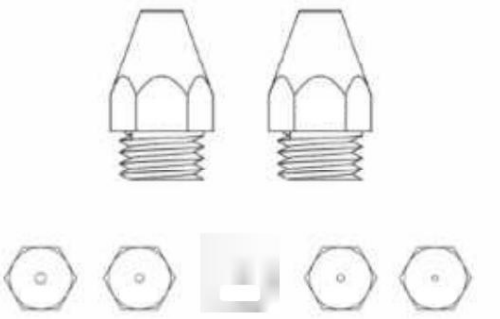
Determine the combination of top burners that are featured on your range. Identify the parts you need from this kit to complete the L.P. conversion. When burners are converted from natural to L.P. the BTU ratings are as follows: Note: For operation at elevations above 2000ft., appliance rating shall be reduced at the rate of 4% for each 1000 ft. above sea level.

BTU rate and Orifice size

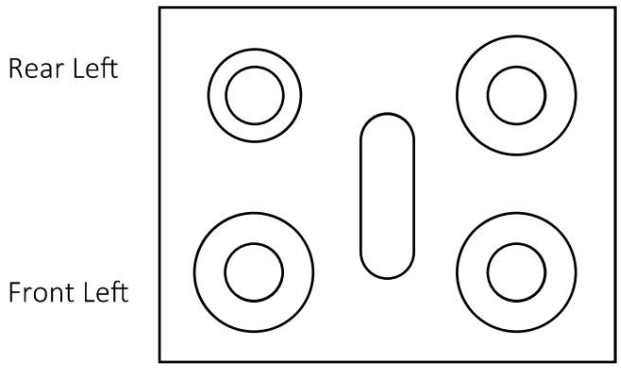
B e lo tio	BT e	fi e e mm
o eft		
o gh		
e eft		
e gh		
e e		
B e Bottom		
B o l ve To		

Parts in the LP Kit Package;

1. LP Orifices ×7, details marking as below



Machine Translated by Google



IMPORTANT:After replacing the natural gas to LP orifices,be sure to keep the original factory installed natural gas orifices for future range conversion back to natural gas.

Tools for LP Conversion

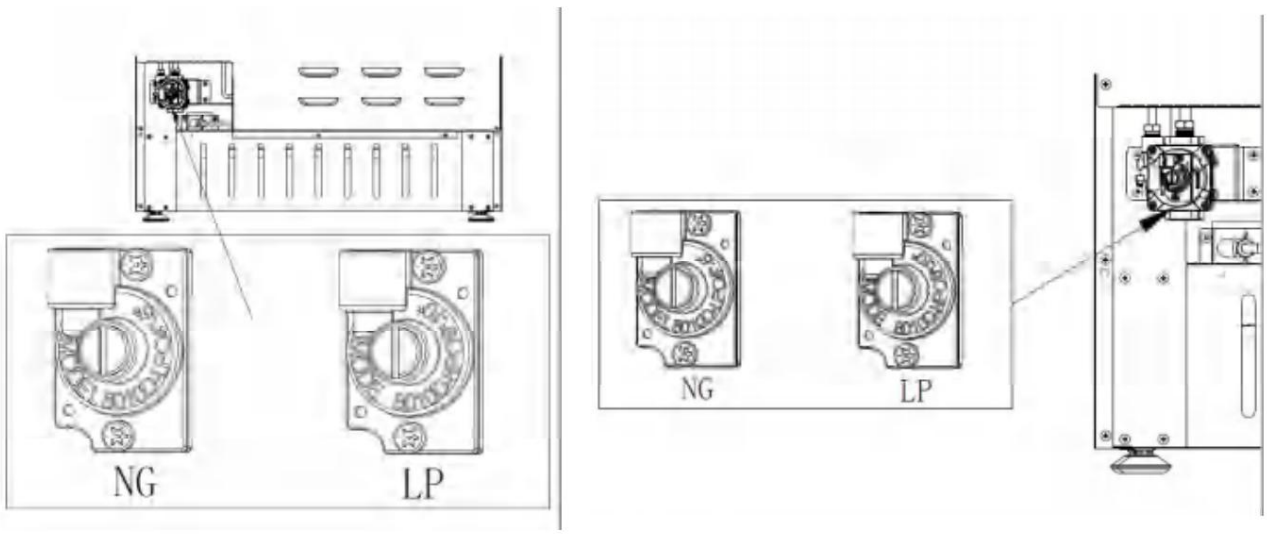
7mm Tool-Top Burner Orifice Replacement(Not available in the package)
Bypass Adjustment Tool-(Not available in the package)
Screw Driver-Not Available with the LP Conversion Kit Package)
Open Wrench-(Not Available in the Package)



Procedures

1. Convert the Pressure Regulator

For 30-inch Gas Range, you could find your regulator on the back left of the range's back panel.



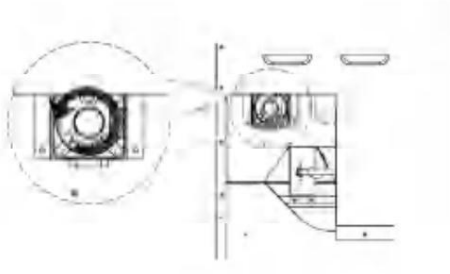
Machine Translated by Google

IMPORTANT Pay attention that the NG and LP are in different direction. All the gas ranges are initially designed with NG position, please have it changed in to LP position.

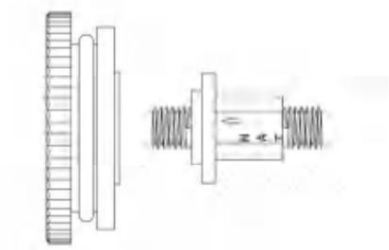
Take away the cap from the regulator



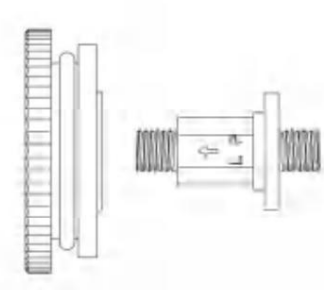
Remove the plastic insert from the cap counterclockwise



NG Position



LP Position



2.Convert Top Burner for LP/ Propane Gas

Save the natural gas orifices removed from the appliance for possible future conversions to natural gas. You should rely on the following process when coverting unit back to Nature gas. Take extra care when handling orifice parts, making sure the orifice is not

a. Remove top grates, burner caps and inner burner rings.

b. Lift off outer burner heads and burner bases.

c. Remove the factory installed natural gas orifices from the center of the orifice holders using a 7mm nut driver

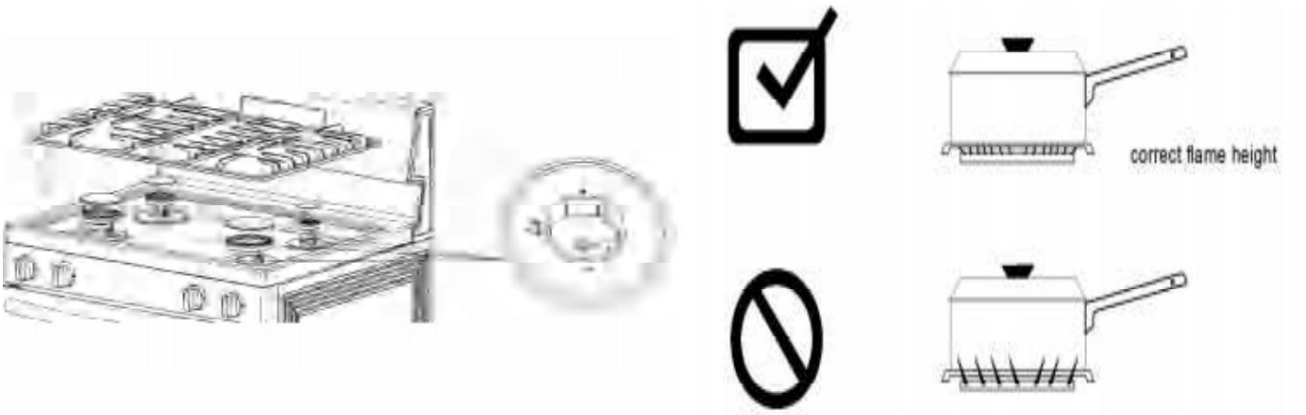
Machine Translated by Google

Remember keep original gas orifices conversions back gas.

"IMPORTANT" to identify their markings.

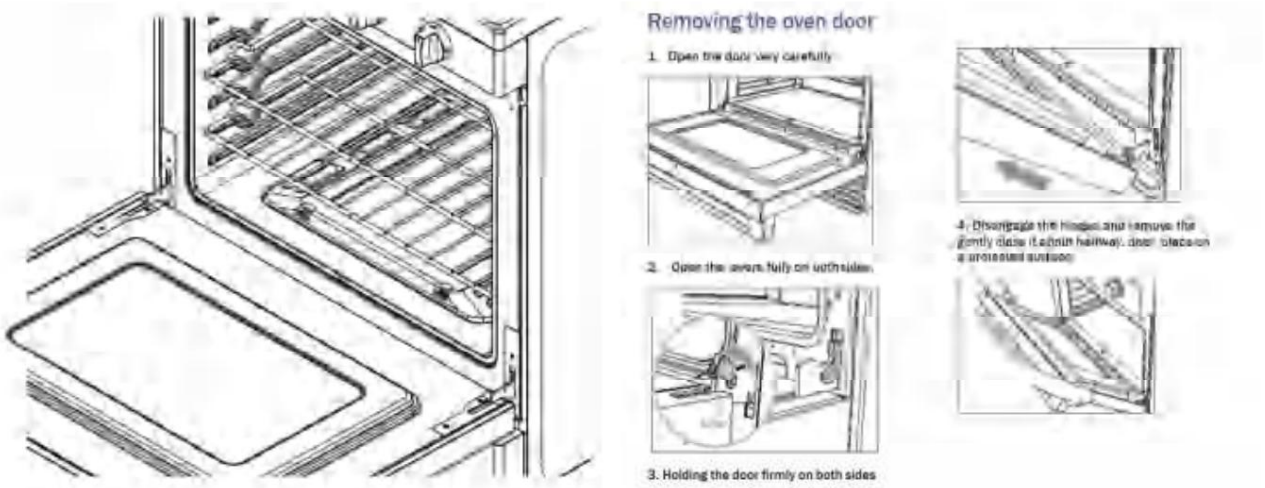
d. Replace the NG orifice in each with LP orifice.Please
remember not to over tighten the orifice and keep the orifice clean.

Put burner flame ring back to the main burner bases. Put back inner burner rings, burner caps and grates.
Check that the burner flames. They should be blue with no yellow tipping, and burn without fluttering all around the burner cap.



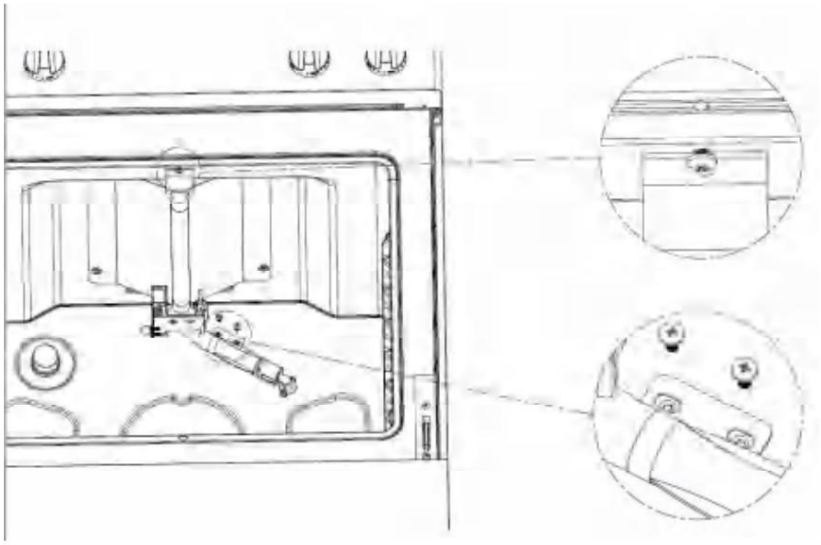
3. Convert Oven Brioil burner Orifice for LP/Propane Gas

Take out the door of the range, and then take out the oven rack



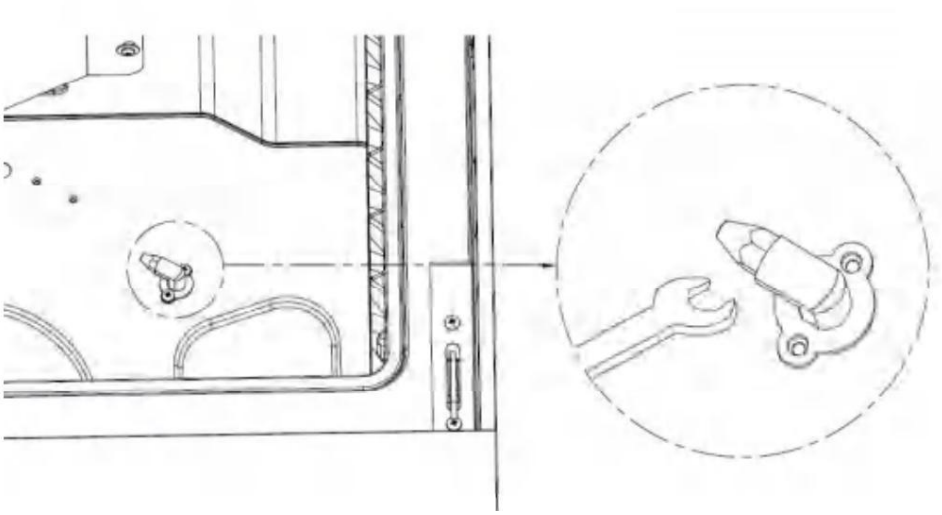
Machine Translated by Google

b. Broiler Burner is connected to Flame Tamer; Two screws on the back holding the burner to back oven panel; One screw on the front holding the broiler burner; Take out these three screws, hold the broiler burner to make sure it's not falling.
c. Screw out the four screws holding the flame tamer so that the burner could be taken out and the broiler orifice is accessible.



d. You will then see the NG orifice coming into the bake burner. Remove the NG orifice using an adjustable wrench.
At last screw out the NG orifice and replace with the LP Broil Orifice.

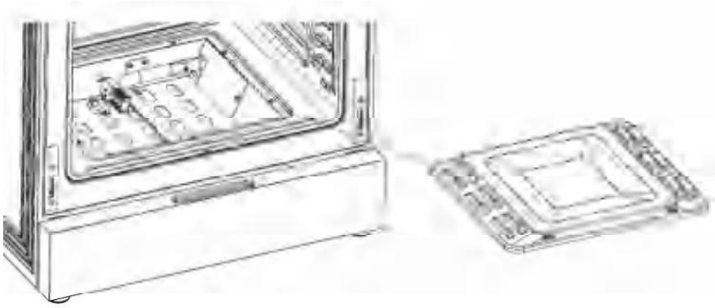
Make sure the broil burner it put back correctly. Make sure the orifice must be dead center of the burner or it will create a vortex.



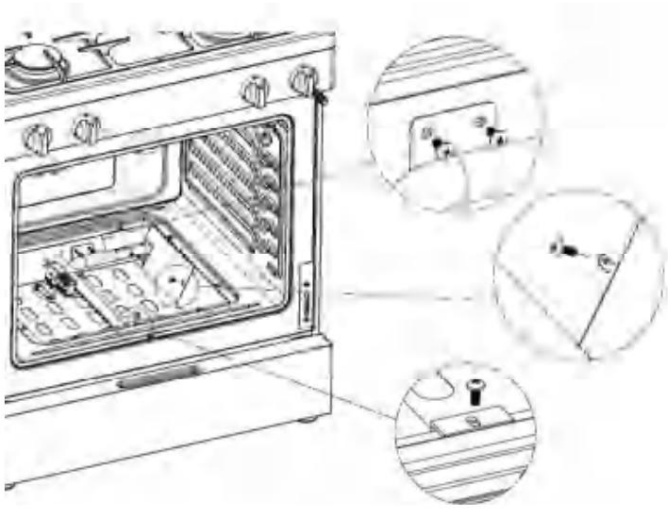
Machine Translated by Google

4. Convert Oven Bake Burner Orifice for LP/Propane Gas

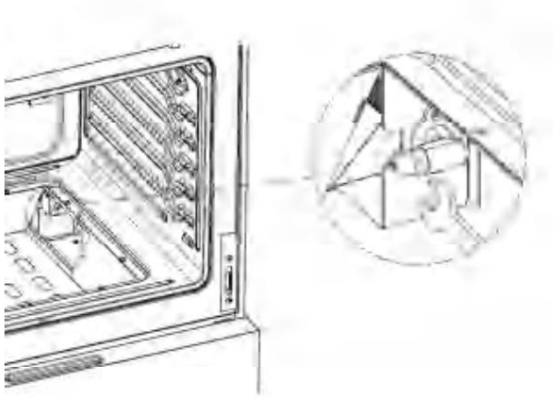
a. Take out the floor cover



b. Use the screwdriver to lose the screws and take away the Insulation fixing plate
c. Locate the bake burner (L-shape burner) on the bottom of the unit. Screw out the two screws on the back of the bake burner, and one on the front. Screw out the two screws connecting the bake ignitor to the bake burner; Screw out one screw at the right side of the fixed-plate.



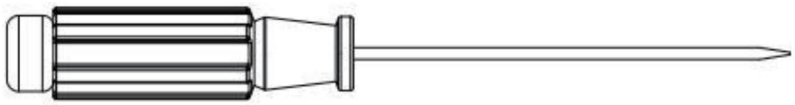
d. Remove the NG orifice using a 10mm open wrench and replace the LP bake orifice.



Make sure the bake burner is put back : must be dead center of the burner or it will create a vortex.

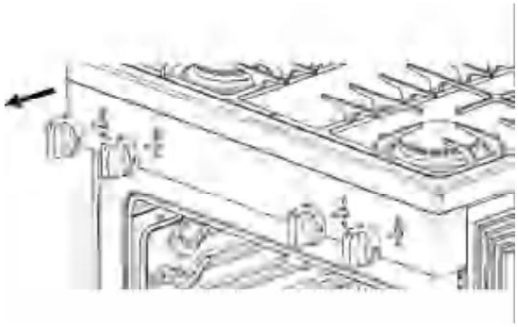
Machine Translated by Google

5. Convert Burner Valves for LP/Propane Gas

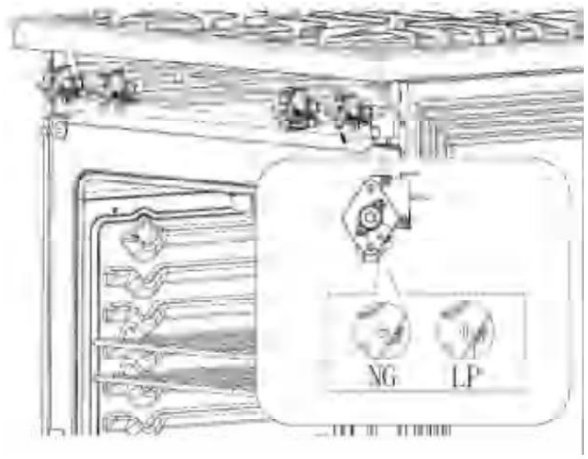


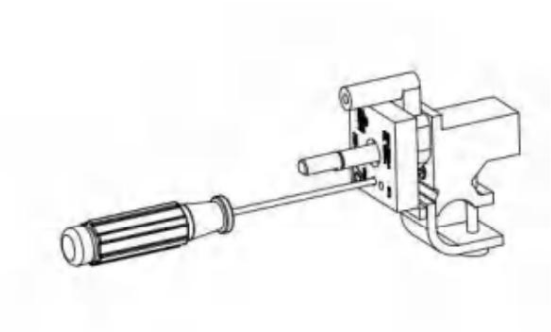
Bypass crew driver is needed for the Bypass Adjustment on Buner Valve (**Not available in the LPK Package**),

a. Please take out the top burner knobs



There's a hole on the micro-switch (the black part) so that the screw driver could go across the micro-switch and reach the bypass orifice on the burner valve. Bypass orifice could help to control the flame. Adjusting the bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.

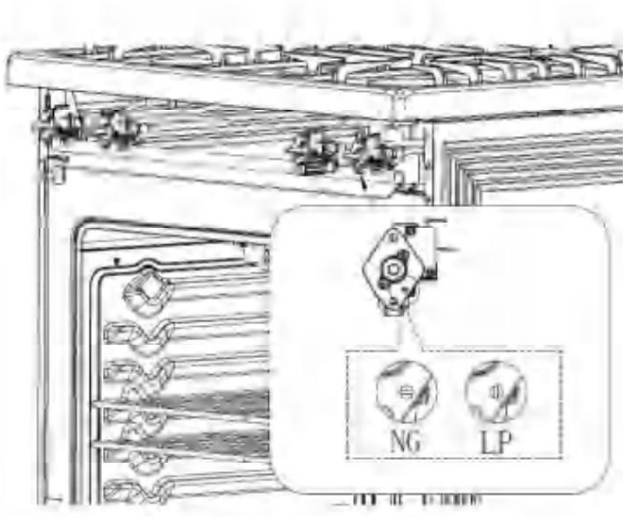




Machine Translated by Google

Originally, the Bypass is located at NG position. It's not screwed to the bottom (tightest). For the LP conversion of Bypass, Bypass Orifice is no needed to be changed.

Screw the Bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.



b. Put knob back, adjust the flame by rotating the knob.

c. Conservez les orifices et le bouchon du régulateur pour une future conversion au gaz naturel.

When you are using your top burners, if the flame needs to be adjusted accordingly to fit your need, please adjust the bypass orifice on the burner valve.

Put back the knob on and adjust the flame by rotating the bypass via a small flat screw driver. Check the flame's condition to get the best performance.

6. Reconnect Gas and Electrical Supply to Range

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the installation instructions provided with the range.

Checking for Manifold Gas Pressure

If it is necessary to check the manifold gas pressure, remove the burner cap, inner ring, outer burner head and burner base of the right front top burner and connect a manometer (water gauge or another pressure test device to the burner orifice. Use a rubber hose with inside diameter of approximately ¼" and hold the end of the tube tight over the orifice. Turn the gas valve on. For a more accurate pressure check, have at least two other top burners burning. Be sure that the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above the specified manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column and should never below 11" water column. When properly adjusted the manifold water column pressure is 10" for LP/ Propane gas or 5" for Natural Gas.

Do not use a flame to check for gas leaks

a. Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure of that system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately ½" psig)
b. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual hut-off valve during any pressure testing of the supply system at test pressure equal to or less than 14" water column pressure (approximately ½" psig)

Machine Translated by Google



Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

GAS RANGES

MODEL: GR30L-V

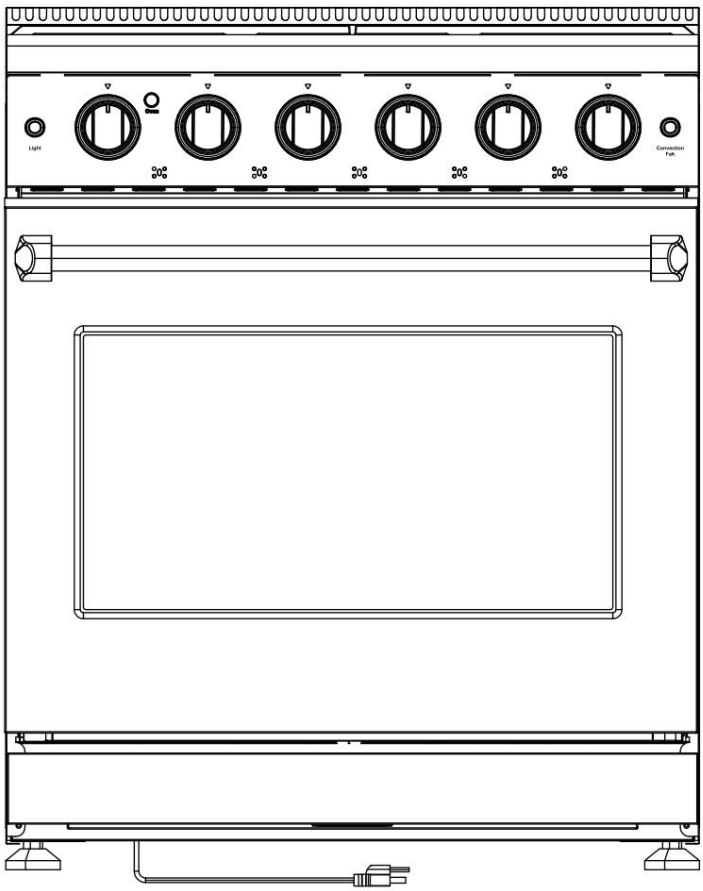
Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

G A S RANGES

MODEL: GR30L-V



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.

Machine Translated by Google

Table of Contents

1. **WARNINGS** 01
2. **BEFORE YOU START** 02
3. **SAFETY AND WARNINGS** .....
   - Safety Symbols 03
   - Electrical Shock Hazard 04
   - Tipping Hazard 04
   - Explosion Hazard 04
   - Fire Hazard 04
   - Poisoning Hazard 05
   - Hot Surface Hazard 05
   - Other Safety Tips 05
4. **GAS SUPPLY REQUIREMENTS** 06
   - Safety Tips for Gas Operation 06
5. **DIMENSIONS AND CLEARANCES** 07
   - Top Hood and cabinet specifications 07
6. **ELECTRIC POWER SUPPLY REQUIREMENTS** 07
7. Electrical Grounding Instructions 08
8. **CONNECT RANGE TO GAS SUPPLY** 08
   - After installation 09
9. **FIRST USE** 11
   - Conditioning the oven 12
10. **COOKTOP SAFETY GUIDELINES** 15
    - Surface Burner Ignition 15
    - Simmer and Boil 16
    - Flame Size 17
    - Power Failure 17
    - Cooktop 17
    - Burner Grates 18
    - Oven burner use 19
    - Broil burner use 19
    - Oven cooking guidelines 19
11. **OVEN FUNCTION** 20
    - Natural Airflow Bake 20
    - Infrared Broil 20
    - Convection Bake 20
    - Convection Roast 22
    - Convection Defrost 22

Machine Translated by Google

DEFROSTING 23
CONVECTION DEHYDRATION 23

12. BROILER OPERATION 24

PREHEATING 24
TO BROIL 24
SETTING BROIL 24
BROILING GUIDELINES 25

13. CLEANING INSTRUCTIONS 26

DO'S 26
DON'TS 26
CLEANING BURNER CAPS AND BRASS FLAME SPREADERS 26
CLEANING SIDE RACKS 27
CLEANING OVEN SHELVES 27
CLEANING BROIL/ROAST PAN AND SLOTTED GRID 27
CLEANING BAKE AND BROIL BURNERS 28
CLEANING PORCELAIN SURFACES 28
CLEANING THE OVEN GLASS WINDOW 28
CLEANING THE OVEN DOOR GASKET 28
CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES 28

14. REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR 29

REMOVING THE OVEN DOOR 29
REPLACING THE OVEN DOOR 30

15. TROUBLESHOOTING GUIDE 31

COOKTOP 31

Oven 33

Appendix 1 Oven Knob Installation 35

Appendix 2 Oven Handle Installation 38

Appendix 3 Rubber Pad Installation on Back Panel 40

Anhang 4 LP C-Konvertierung 41

Machine Translated by Google

1. Warnings

These are the most critical warnings summarized below.

⚠ WARNING

- ✓ If the instructions in this manual are not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.
- ✓ Do not store or use gasoline or other flammable substances and liquids near this or other appliance.
- ✓ Never use this appliance as a space heater to warm a room.
- ✓ Installation of this appliance must be done by a qualified technician .

What to do if you smell gas

- ✓ Do not light any appliance
- ✓ Do not touch an electrical switch
- ✓ Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone
- ✓ Open a window and leave the area
- ✓ Follow the gas supplier's instructions
- ✓ If you cannot reach the gas supplier, call the fire department

Machine Translated by Google

2. Before you start

- ✓ Make sure that the anti-tip of the range has been properly installed.
- ✓ Find the model and serial numbers on the CSA label in the bottom right-hand corner of the backboard. Note these numbers down for future reference.
- ✓ Read this guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- ✓ Remove all the packaging from the oven(s) and cooktop. Recycle items that you can. If any adhesive residue is left on surfaces, remove this using dish washing liquid on a soft cloth. Do not use any harsh or abrasive cleaners.
- ✓ Make sure you follow the instructions under 'First use' before using your range for cooking.
- ✓ To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the appliance, follow the important safety instructions listed below:

3. Safety and Warnings

Safety Symbols

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

Machine Translated by Google

Stromschlaggefahr



- ✓ Bevor Sie eine defekte Backofenlampe ausbauen, schalten Sie den Herd unbedingt an der Hauptsicherung oder am Leistungsschalter aus. Wenn Sie nicht wissen, wie das geht, wenden Sie sich an einen Elektriker.
- ✓ Entfernen Sie weder die Fuß- noch die Rückwand. Da sich dahinter elektrische Leitungen befinden, sollten beide Platten nur von einem qualifizierten Techniker entfernt werden.
- ✓ Dieses Gerät ist zum Schutz vor Stromschlägen mit einem dreipoligen Erdungsstecker ausgestattet und sollte direkt an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen werden. Schneiden oder entfernen Sie den Erdungsstift auf keinen Fall vom Stecker.

Bei Nichtbeachtung dieser

Kippgefahr



Alle Herde können umkippen und Verletzungen bei Erwachsenen und Kindern verursachen. Um ein Umkippen zu verhindern, installieren Sie die mitgelieferte Kippschutzvorrichtung. Befolgen Sie alle Installationsanweisungen.

- ✓ Auch nach der Installation der Sicherheitsvorrichtung dürfen Sie nicht auf die Backofentür treten, sich darauf lehnen oder darauf setzen und keine schweren Gegenstände darauf stellen. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.

Stellen Sie sicher, dass die Kippschutzvorrichtung wie folgt installiert ist:

1. Schieben Sie den Bereich nach vorne.

2. Installieren Sie die Kippschutzvorrichtung wie in der Anleitung beschrieben

3. Kippen Sie den vorderen Teil des Herdes vorsichtig und schieben Sie den Herd langsam zurück gegen die Wand.

4. Die hinteren Stifte sollten unter die Halterung gleiten.

Benutzen Sie das Gerät erst, wenn es gesichert ist.

Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu schweren Verletzungen führen.

Machine Translated by Google

Explosionsgefahr



Bei Gasgeruch das Gerät nicht benutzen. Öffnen Sie ein Fenster oder eine Tür, um das Gas entweichen zu lassen, und befolgen Sie anschließend die Anweisungen auf der Innenseite des vorderen Umschlags dieser Anleitung.

Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser. Es kann zu einer heftigen Dampfexplosion kommen.

Schalten Sie alle Brenner aus und ersticken Sie Feuer oder Flammen mit einem Trockenlöscher oder Schaumlöscher. Versuchen Sie nicht, mit brennbaren Decken zu ersticken.

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

Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verletzungen oder zum Tod führen

Brandgefahr



Benutzen Sie das Gerät niemals als Heizgerät. Es besteht die Gefahr von Verletzungen oder Brandausbrüchen.

Halten Sie den Bereich um das Gerät frei von brennbaren Materialien (z. B. Wandverkleidungen, Vorhängen, Gardinen), Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten.

Reinigen Sie Herd und Brenner regelmäßig.

Achten Sie darauf, dass sich auf den Oberflächen oder in der Nähe des Geräts kein Bratfett oder andere brennbare Materialien ansammeln.

Hängen Sie keine Gegenstände (z. B. Geschirrtücher) an den Backofengriff. Manche Textilien könnten sich durch die Hitze entzünden oder schmelzen.

Lassen Sie die Kochplatten während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Überkochendes Wasser kann zu Rauchbildung und Fettspritzern führen, die sich entzünden können.

Sprühen Sie niemals einen Aerosolreiniger auf oder um das Gerät, während die Brenner brennen. Stellen Sie sicher, dass alle Bedienelemente ausgeschaltet und das Gerät abgekühlt ist. Das Aerosolgas und die Chemikalien in solchen Reinigern könnten sich bei Hitze entzünden oder Metallteile korrodieren lassen.

Lagern Sie keine brennbaren Stoffe in der Nähe des

Kochfelds. Brennbare Materialien sollten nicht im Backofen oder in der Nähe des Kochfelds gelagert werden. Ein Unfall könnte einen schweren Brand verursachen.

Machine Translated by Google

Vergiftungsgefahr



Decken Sie niemals Schlitze, Löcher oder Durchgänge im Backofenboden ab und decken Sie niemals einen ganzen Rost oder den Backofenboden mit Materialien wie Aluminiumfolie ab. Dadurch wird der Luftstrom durch den Backofen blockiert und es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Aluminiumfolienverkleidungen können außerdem Hitze einfangen und so Brandgefahr verursachen.

Reinigen Sie das Gerät vorsichtig. Wenn Sie verschüttete Flüssigkeiten mit einem feuchten Schwamm oder Tuch auf einer heißen Kochfläche aufwischen, achten Sie darauf, dass es nicht zu Dampfverbrennungen kommt. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf heißen Oberflächen giftige Dämpfe erzeugen. Befolgen Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers.

Verwenden Sie dieses Gerät niemals als Heizgerät zum Heizen oder Erwärmen von Räumen. Dies kann zu einer Kohlenmonoxidvergiftung und einer Überhitzung des Geräts führen.

Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Vergiftungen oder zum Tod führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen



Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden.

Berühren Sie keine Brenner, Bereiche in der Nähe der Brenner, den Grill, die Grillplatte, Fettauffangschalen, Heizelemente oder die Innenflächen des Backofens. Diese können trotz ihrer dunklen Farbe heiß genug sein, um Verbrennungen zu verursachen. Berühren Sie diese Teile und Oberflächen während und nach dem Gebrauch nicht und lassen Sie Kleidung oder andere brennbare Materialien erst dann mit ihnen in Berührung kommen, wenn sie ausreichend abgekühlt sind. Andere Teile und Oberflächen des Geräts können heiß genug werden, um Verbrennungen zu verursachen – dazu gehören die Roste, die hintere Verkleidung und die Lüftungsschlitze an der Rückseite des Kochfelds, die Vorderkante, angrenzende Flächen und die Backofentür.

Verwenden Sie nur trockene Topflappen. Feuchte oder nasse Topflappen auf heißen Oberflächen können zu Verbrennungen durch Dampf führen. Topflappen nicht mit heißen Heizelementen in Berührung kommen lassen. Verwenden Sie keine Handtücher oder andere dicke Tücher.

Lassen Sie heißes Fett abkühlen, bevor Sie versuchen, es anzufassen.

Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Weitere Sicherheitstipps

Lesen Sie vor der Verwendung die Anweisungen. Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts alle Anweisungen. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie in dieser Anleitung beschrieben.

Installieren Sie den Ofen ordnungsgemäß. Stellen Sie sicher, dass Ihr Ofen von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.

Machine Translated by Google

Sicherheit und Warnungen

Installieren oder betreiben Sie den Herd nicht, wenn er beschädigt ist. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert. Wenn Sie ein beschädigtes Produkt erhalten haben, bitte umgehend an uns. wenden Sie sich

Wissen, wie man im Notfall den Strom abschaltet. Lassen Sie sich vom Installateur unbedingt zeigen, wo und wie man die Stromversorgung des Herdes abschaltet (d. h. wo sich die Hauptsicherung oder der Leistungsschalterkasten befindet) und wo und wie man im Notfall die Gaszufuhr zum Herd abschaltet.

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Herdes

Kinder dürfen sich nicht unbeaufsichtigt im Betriebsbereich des Geräts aufhalten. Sie dürfen niemals mit dem Gerät spielen oder sich auf Geräteteile setzen oder stellen.

Bewahren Sie keine Spielsachen oder Süßigkeiten über dem Herd auf. Bewahren Sie aus Sicherheitsgründen keine Gegenstände, die für Kinder interessant sind, in Schränken über einem Herd oder an der Rückseite des Herdes auf. Kinder, die auf den Herd klettern, um an die Gegenstände zu gelangen, könnten sich schwer verletzen.

Tragen Sie keine weite Kleidung, die Feuer fangen könnte. Während der Verwendung des Geräts sollten Sie niemals weite oder hängende Und Kleidungsstücke tragen.

Reparieren oder ersetzen Sie Teile nicht selbst (es sei denn, dies wird empfohlen).
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. Techniker müssen das Gerät vor Wartungsarbeiten vom Stromnetz trennen.

Vorsicht beim Öffnen der Backofentür:

Gehen Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig vor und lassen Sie warme Luft oder Dampf entweichen, bevor Sie Lebensmittel herausnehmen oder hineinlegen.

Halten Sie die Entlüftungskanäle des Ofens frei.

Berühren Sie keine heißen Backofenroste.

Schützen Sie Ihre Hände vor Verbrennungen, indem Sie den Backofen vor dem Einschieben in den Ofen abkühln lassen. Wenn ein Rost aus dem heißen Ofen entnommen werden muss, achten Sie darauf, dass Topflappen oder Topflappen nicht den Backofenboden oder die heißen Heizelemente berühren.

Backofendichtung schützen

Reinigen Sie die Backofendichtung nicht und verwenden Sie keine Backofenreinigungsmittel darauf. Sie ist für eine gute Abdichtung unerlässlich. Dies gewährleistet einen effizienten Ofenbetrieb.
Achten Sie darauf, es nicht zu reiben, zu beschädigen oder zu verschieben.

Schützen Sie die Glastüren Ihres Backofens. Verwenden Sie zum Reinigen des Glases der Backofentür keine scharfen/scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder scharfen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas dadurch zerspringen kann.

Treten Sie niemals auf die Backofentür und stellen Sie keine schweren Gegenstände (z. B. einen Truthahn) darauf.

Auf Gaslecks prüfen:

Überprüfen Sie das Gerät nach der Installation vor der Verwendung gemäß der Anleitung auf Gaslecks.

Eine Dunstabzugshaube ist zwingend erforderlich. Dieses Gerät sollte nicht ohne eine ausreichend große und funktionsfähige Dunstabzugshaube betrieben werden.

Verwenden Sie ein geeignetes Gasumrüstset.

Dieser Herd kann mit Erdgas oder Flüssiggas betrieben werden. Wenn Sie nicht sicher sind, ob das Gerät für Erdgas oder Flüssiggas geeignet ist, wenden Sie sich bitte an uns, um dies zu überprüfen.
Für die Umrüstung auf Flüssiggas verwenden Sie bitte das für Ihr Modell passende Umrüstset. Lassen Sie Gerät und Umrüstset bitte von einem zertifizierten Techniker installieren (der technische Support ist während der üblichen Geschäftszeiten verfügbar). Wenn Sie das Gerät weiterverkaufen möchten, geben Sie bitte an, ob es mit Erdgas betrieben wird oder ein Flüssiggas-Umrüstset installiert ist.

Greifen Sie nicht nach Gegenständen über dem Herd, wenn dieser an ist.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie nach Gegenständen greifen, die in Schränken über dem Gerät aufbewahrt werden.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme alle Anweisungen, um einen ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb zu gewährleisten. Installieren oder positionieren Sie das Produkt ausschließlich gemäß der mitgelieferten Installationsanleitung.

Versuchen Sie nicht, Teile Ihres Geräts einzustellen, zu reparieren, zu warten oder auszutauschen, es sei denn, dies wird in dieser Anleitung ausdrücklich empfohlen.

Verwenden Sie den Herd nicht als Raumheizer.

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt im Arbeitsbereich des Herdes. Erlauben Sie Kindern niemals, auf dem Herd zu sitzen oder zu stehen. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Herd spielen.

Überlassen Sie sämtliche Wartungsarbeiten einem qualifizierten Techniker.

Lassen Sie sich vom Techniker zeigen, wo sich das Gasabsperrventil befindet und wie Sie es im Notfall schließen.

Machine Translated by Google

Sicherheit und Warnungen

Trennen Sie das Gerät vor jeder Art von Wartungsarbeiten immer von der Stromversorgung.

Verwenden Sie für dieses Gerät keine scheuernden oder ätzenden Reiniger oder Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche dauerhaft beschädigen.

Stellen Sie beim Kochen die Brennerregler so ein, dass die Flamme nur die Unterseite des Kochgeschirrs erhitzt und sich nicht an den Seiten des Kochgeschirrs überlappt.

Kochgeschirr (Töpfe und Pfannen), das die Wärme langsam leitet, z. B. Glastöpfe, sollten in Verbindung mit Brennerflammen auf niedriger oder mittlerer Stufe verwendet werden.

Schalten Sie alle Bedienelemente aus und warten Sie, bis die Geräteteile abgekühlt sind, bevor Sie sie berühren. Berühren Sie die Brennerroste und die umliegenden Bereiche erst, wenn sie abgekühlt sind.

Bei Fettbränden kein Wasser verwenden.

Reinigen Sie das Gerät vorsichtig.

Drehen Sie Topfgriffe immer zur Seite oder Rückseite des Herdes. Drehen Und Sie die Griffe nicht in Richtung Verbrennungsgefahr. Die Griffe sollten nicht über die angrenzenden Brenner hinausragen.

Verwenden Sie den Herd nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Kochvorgänge. Berühren Sie während der Benutzung des Herdes nicht die Roste, Brennerdeckel, Brennerböden oder andere Teile in der Nähe der Flamme. Diese Komponenten können so heiß sein, dass sie Verbrennungen verursachen.

Verwenden Sie trockene Topflappen. Feuchte oder nasse Topflappen oder N heiße Oberflächen können zu Verbrennungen durch Dampf führen.

Verwenden Sie kein Handtuch oder andere sperrige Tücher.

Erhitzen Sie keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter.
Durch Druckaufbau kann der Behälter explodieren und Verletzungen verursachen.

Berühren Sie während und nach dem Gebrauch nicht die Innenflächen des Ofens

Lassen Sie den Topflappen keine heißen Oberflächen berühren.

Machine Translated by Google

4. Anforderungen an die Gasversorgung

Die Installation dieses Bereichs muss den örtlichen Vorschriften entsprechen, oder, falls keine örtlichen Vorschriften vorhanden sind, dem nationalen Fuel Gas Code, ANSIZ223.1/NFPA54.

In Kanada muss die Installation dem aktuellen Erdgasinstallationscode CAN 1-1.1-M81 und gegebenenfalls den örtlichen Vorschriften entsprechen.

Diese Produktreihe wurde gemäß ANSIZ21.1a, neueste Ausgabe, designzertifiziert.

Lektüre	LP in der Toilette	NG (Erdgas) in. wc,
Maximaler Gasdruck	13.0.	10,0
Geräteregler einstellung für Ausgangsdruck	10.0	5,0

Sicherheitstipps für den Gasbetrieb

- ✓ Halten Sie den Gerätebereich frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen.
- ✓ Blockieren Sie nicht den Zustrom der Verbrennungsluft in den Herd und den Abfluss der Belüftungsluft vom Herd. Und
- ✓ Belüftung: Das Gerät muss unbedingt unter einer motorisierten, belüfteten Abzugshaube mit ausreichender Größe und Kapazität aufgestellt werden.
- ✓ Bevor Sie den Herd installieren, müssen Sie die mitgelieferte Kippschutzhalterung für Ihren Herd suchen und an der Wand befestigen.

⚠ CAUTION

- ✓ Die Verwendung von Schränken zur Aufbewahrung über dem Gerät kann zu einer potenziellen Verbrennungsgefahr führen. Brennbare Gegenstände können sich entzünden; metallische Gegenstände können heiß werden und Verbrennungen verursachen. Bei Stauraum in Schränken kann das Risiko durch die Installation einer Dunstabzugshaube verringert werden, die horizontal mindestens 12,7 cm über den Schrankboden hinausragt.

Machine Translated by Google

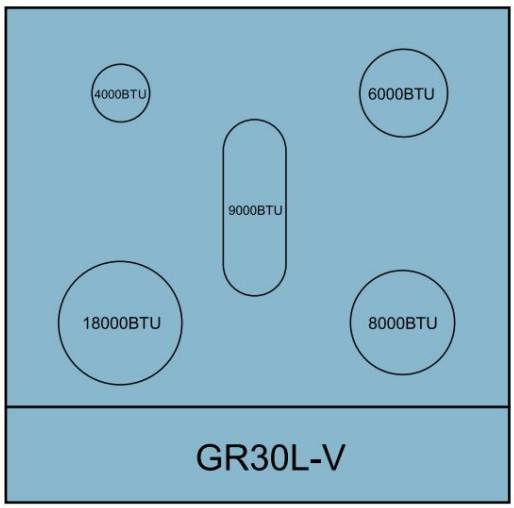
⚠ WARNING

- ✓ The appliance shall not be used for space heating. This information is based on safety considerations.
- ✓ All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.

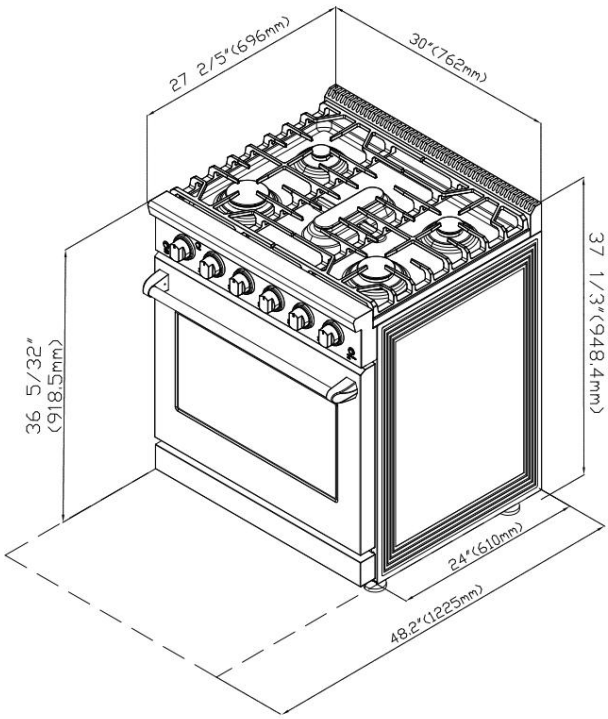
5. Dimensions and Clearances

- ✓ The range may be installed flush to the rear wall.
- ✓ You may install a non-combustible material, such as tile, on the rear wall above the range and up the vent hood.
- ✓ It is not necessary to install non-combustible materials behind the range below the countertop height.
- ✓ The minimum distance from the side of the range above the counter top to combustible sidewalls must be at least 10 inches.

BTU Design



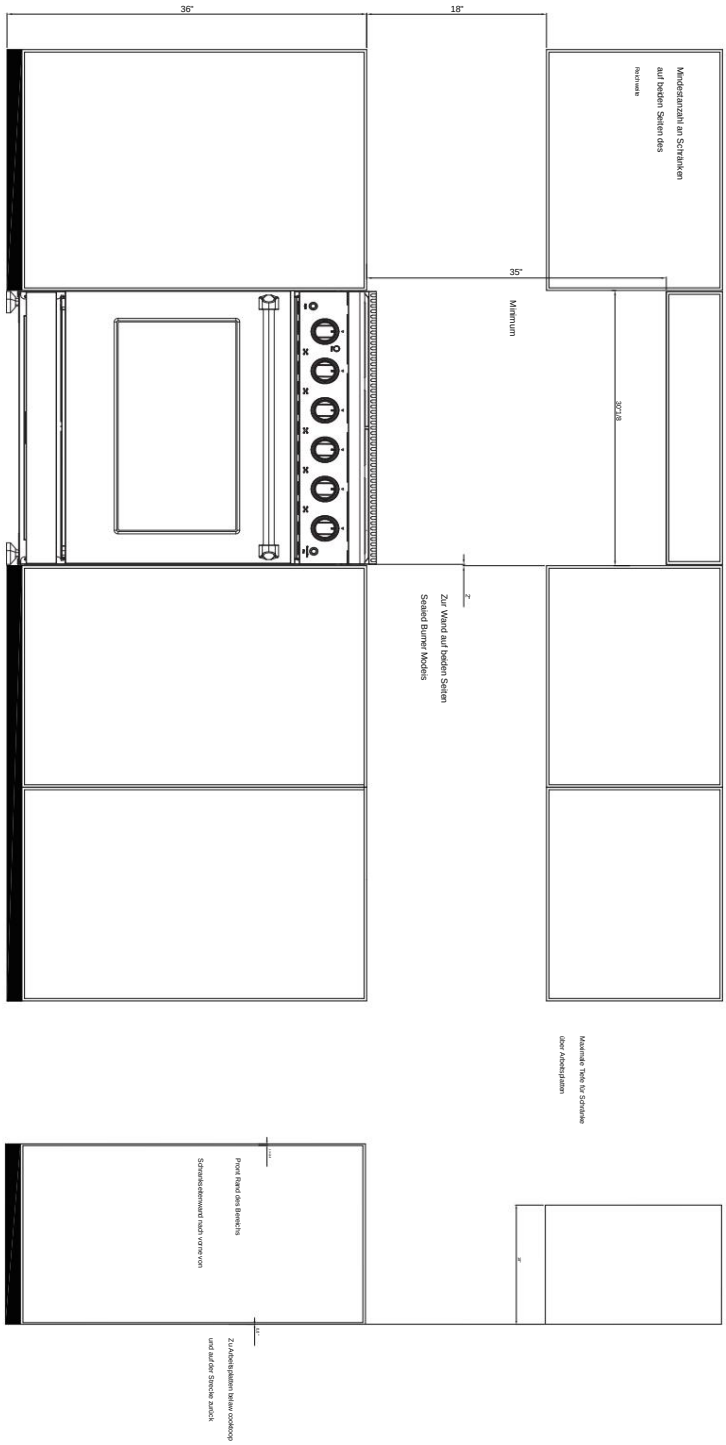
Dimension



Machine Translated by Google

Abmessungen und Abstand

30-Zoll- Gasherd-Freiraum



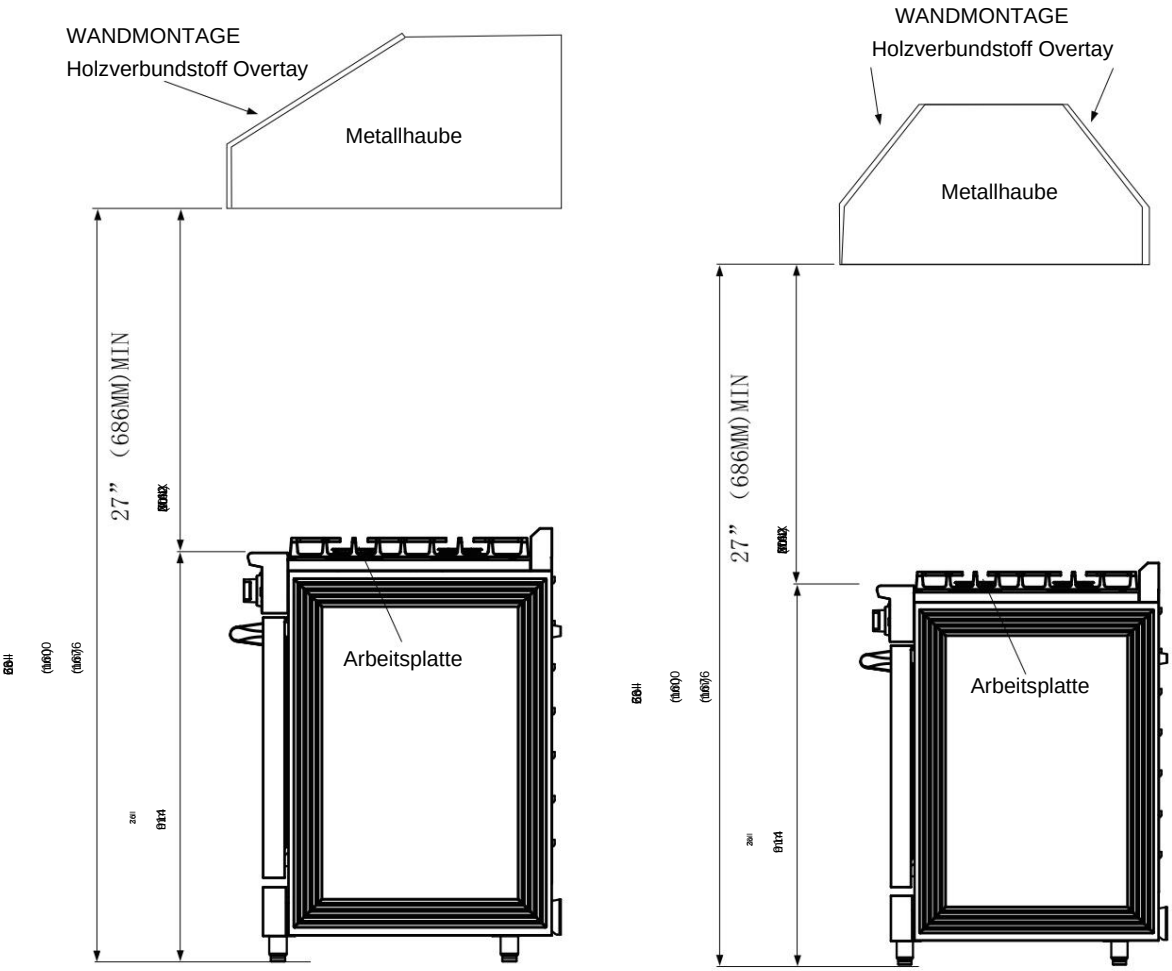
Machine Translated by Google

Spezifikationen für Obere Haube und Schrank

Zustand	Minimum Abstand erlaubt
Abstand zwischen der Oberseite der Kochfläche und der Unterseite eines ungeschützten Holz- oder Metallschranks	35 Zoll
Abstand zwischen der Oberseite der Kochfläche und dem unteren Holz- oder Metallschrank, der durch mindestens Folgendes geschützt ist: 1/4-inch-thick flame-retardant mill Brett bedeckt mit mindestens: o Nr. 28 MSG Stahlblech oder o 0,015 Zoll dicker Edelstahl oder o 0,024 Zoll dickes Aluminium oder o 0,020 Zoll dickes Kupfer	24 Zoll

Machine Translated by Google

Abmessungen und Abstand



6. Anforderungen an die Stromversorgung

Ihr Herd muss gemäß den örtlichen Vorschriften oder, falls keine örtlichen Vorschriften vorliegen, gemäß dem National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, neueste Ausgabe) elektrisch geerdet sein.

In Kanada muss die elektrische Erdung gemäß dem aktuellen CSA C22.1 Canadian Electrical Code Teil 1 und/ oder den örtlichen Vorschriften erfolgen. Diese Norm ist erhältlich bei: National Fire Protection Association, 1 Battery March Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101.

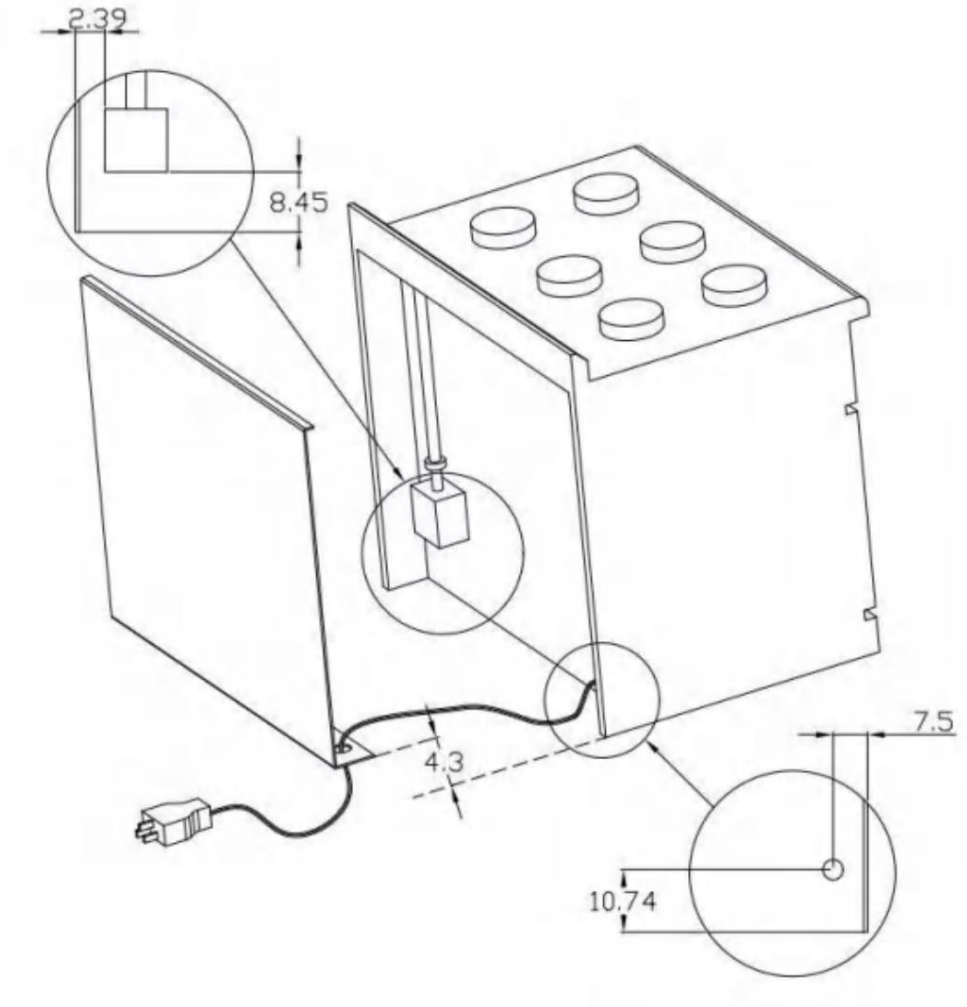
Die Stromversorgung muss die richtige Polarität aufweisen. Eine falsche Polarität führt zu anhaltender Funkenbildung an den Elektroden, auch nach Zündung der Flamme. Bei Zweifeln an der richtigen Polarität oder Erdung der Stromversorgung lassen Sie diese von einem qualifizierten Elektriker überprüfen.

Verwenden Sie 120 V, 60 Hz und einen ordnungsgemäß geerdeten Abzweigstromkreis, der durch einen 15-Ampere-

Verstärkerschaltung.

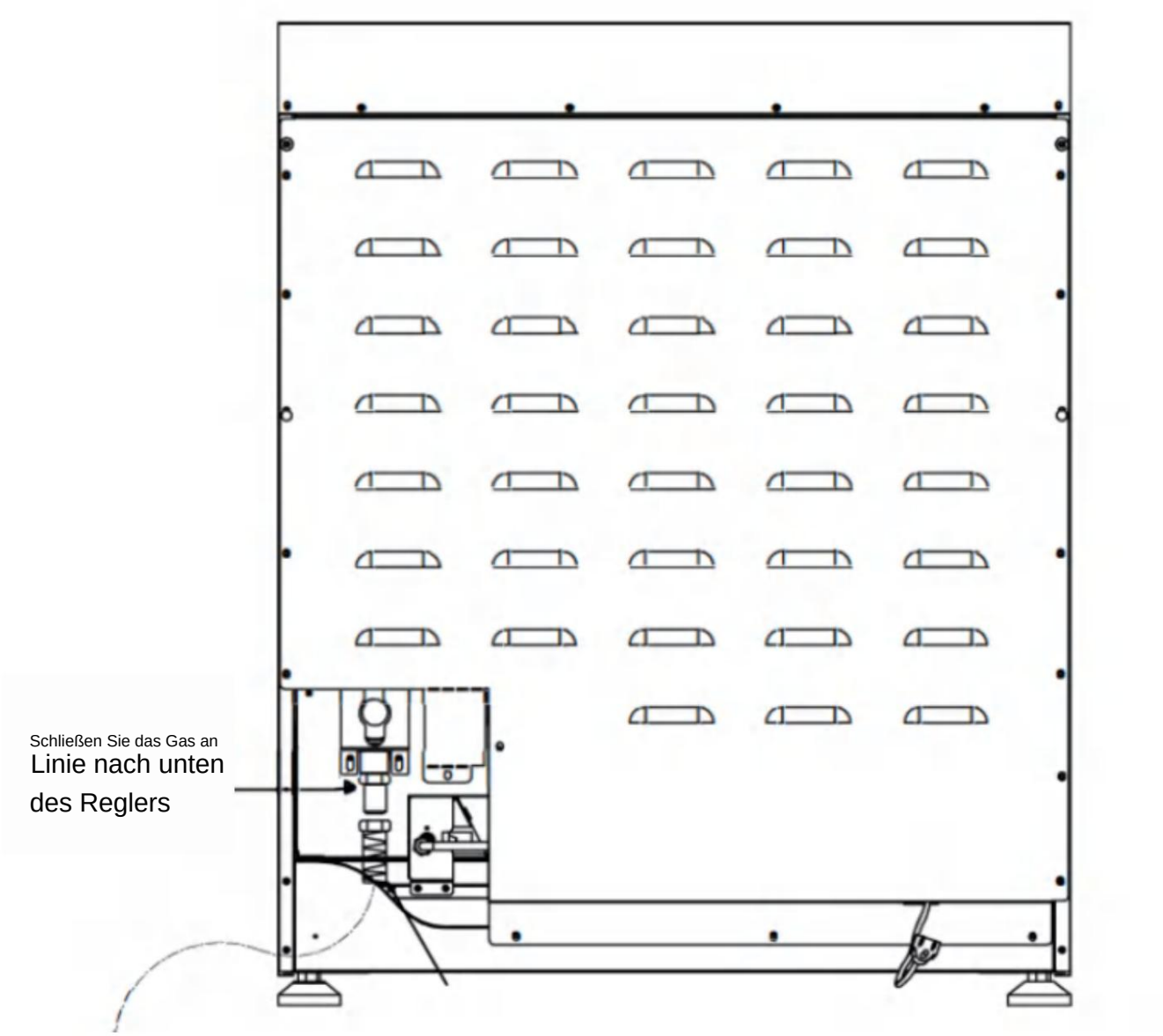
Machine Translated by Google

Abmessungen und Abstand



Installation für den Gasherd GR30L-V

Machine Translated by Google



Gasleitungsanschluss

Machine Translated by Google

7. Electrical Grounding Instructions Anweisungen zur elektrischen Erdung

⚠ WARNING

Dieses Gaskochgerät für den Innenbereich ist zu Ihrem Schutz vor Stromschlägen mit einem dreipoligen (Erdungs-)Stecker ausgestattet und sollte direkt in eine ordnungsgemäß geerdete dreipolige Steckdose eingesteckt werden.

Wenn eine standardmäßige zweipolige Wandsteckdose vorhanden ist, liegt es in der Verantwortung und Verpflichtung des Kunden , diese durch eine ordnungsgemäß geerdete dreipolige Wandsteckdose zu ersetzen.

Schneiden oder entfernen Sie den Erdungsstift nicht vom Netzkabel.

Trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie den Stecker an das Kabel anschließen.

CAUTION

Kennzeichnen Sie bei Wartungsarbeiten alle Kabel vor dem Trennen. Fehlerhafte Verdrahtung kann zu Fehlfunktionen und Gefahren führen. Überprüfen Sie nach der Wartung die ordnungsgemäße Funktion.

8. Connect Range to Gas Supply Herd an die Gasversorgung anschließen

In den meisten Gegenden ist es erforderlich, dass das Absperrventil und die Gasanschlüsse des Herdes von einem zertifizierten Techniker installiert werden. Die plumber. These Anweisungen sind für einen Fachmann. Gasinstallation Spezifikationen und Vorschriften können jedoch variieren. Informieren Sie sich daher bitte über die örtlichen Vorschriften, bevor Sie fortfahren.

.1.Installieren Sie wie folgt ein manuelles Gasabsperrventil in der Gasleitung:

a. An einem leicht zugänglichen Ort außerhalb des Bereichs

b. In der Gasleitung außerhalb des Geräts

2. Installieren Sie den 1/2-Zoll -Flare-Union-Adapter mit Außengewinde am 1/2-Zoll- NPT-Innengewinde-Kniestück am Einlass des Reglers.

Bei Modellen mit Standard-Doppelbrennern installieren Sie das Außengewindeende des 1/2-Zoll -Bördeladapters am 1/2-Zoll -NPT-Innengewinde am Einlass des Druckreglers.

Um eine Beschädigung der Reglerarmatur zu vermeiden, verwenden Sie einen Schraubenschlüssel.

Machine Translated by Google

Herd an Gasversorgung anschließen

1. Installieren Sie einen 1/2-Zoll- oder 3/4-Zoll -Bördeladapter (3/4 Zoll bezieht sich auf einen 48-Zoll-Gasherd) mit Außengewinde am NPT-Innengewinde des manuellen Absperrventils und achten Sie darauf, das Absperrventil zu sichern, damit es sich nicht dreht.

2. Der Gasversorgungsdruck zum Überprüfen der Reglereinstellung beträgt 6 Zoll WC (Erdgas) und 11 Zoll WC (Flüssiggas). Schließen Sie den flexiblen Gasleitungsanschluss an den Regler am Herd an. Positionsbereich, um den Anschluss am Absperrventil zu ermöglichen.

3. Wenn alle Anschlüsse hergestellt sind, stellen Sie sicher, dass sich alle Herdregler in der Position befinden, und schalten Sie das Hauptgaszufuhrventil ein.

4. Die Dichtheitsprüfung des Geräts muss gemäß den Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden. Verwenden Sie Seifenlauge (50 % Wasser, 50 % Seife) oder einen Lecksucher an allen Verbindungen und Anschlüssen, um das System auf Undichtigkeiten zu prüfen. Verwenden Sie keine Flamme, um nach Gaslecks zu suchen.

5. Das Gerät muss während einer Druckprüfung des Gasversorgungsleitungssystems bei einem Prüfdruck von höchstens 1/2 psig (3,5 kPa) vom Gasversorgungsleitungssystem des Gebäudes isoliert werden, indem sein individuelles manuelles Absperrventil geschlossen wird.

Nach der Installation:

1. Zündung der Kochfeldbrenner prüfen.

2. Zündung des Ofenbrenners prüfen.

3. Überprüfen Sie die Wiederzündung des Rohrbrenners (Ofenbrenners) visuell, um sicherzustellen, dass jedes Mal beide Reihen der Brenneröffnungen neu gezündet werden.

4. Prüfen Sie alle Gasanschlüsse auf Gaslecks (mit einem Gasdetektor, niemals mit offenem Feuer).

5. Überprüfen Sie die Ofen- und Umluftbackfunktion .

Machine Translated by Google

9. Erste Inbetriebnahme First Use

Konditionieren des Ofens

Durch die Konditionierung werden alle Herstellungsrückstände verbrannt und Sie erzielen von Anfang an optimale Ergebnisse.

Befolgen Sie diese Schritte, um den Backofen Ihres neuen Herdes vorzubereiten:

1. Alle Regale einsetzen. Anweisungen finden Sie unter „Positionieren der Regale“.

2. Schalten Sie die Dunstabzugshaube über Ihrem Herd auf höchste Stufe.

3. Heizen Sie den leeren Backofen auf die höchste Temperatur für:

a. 30 Minuten mit BAKE

b. 30 Minuten mit BROIL (nur einige Öfen).

4. Während des Heizens des Backofens entsteht ein charakteristischer Geruch. Dies ist normal. Sorgen Sie jedoch dafür, dass die Küche während des Heizens gut belüftet ist.

5.Nach dem Abkühlen den Ofen mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel auswischen und gründlich trocknen.

6.Positionieren der Regale

7. Sowohl die Seitenwände als auch die Regale verfügen über einen Sicherheitsanschlag, damit sie beim Vorwärtsziehen nicht aus dem Ofen rutschen.

8. Und der vordere Anschlag verhindert, dass die Regale gegen die Rückseite des Ofens stoßen.

10. Sicherheitsrichtlinien für Kochfelder 10. Cooktop Safety Guidelines

- ✓ Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Überkochendes Wasser kann zu Rauchbildung und Fettspritzern führen, die sich entzünden können.
- ✓ Lassen Sie Flammen niemals über das Kochgeschirr hinausschlagen oder sich an den Seiten hochziehen. Dies könnte das Kochgeschirr verfärben und beschädigen, und Sie könnten sich beim Berühren des heißen Griffs verbrennen.

Machine Translated by Google

Halten Sie die Griffe aus dem Weg. Drehen Sie die Griffe so, dass sie nicht über den Rand des Herds oder einen eingeschalteten Brenner hinausragen.

Vorsicht beim Frittieren. Öl oder Fett können, insbesondere bei hoher Temperatur, sehr schnell überhitzen.

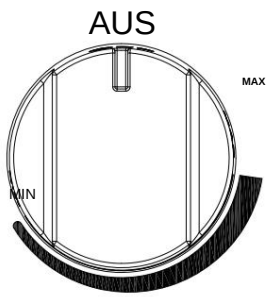
Stellen Sie sicher, dass alle Brennerteile richtig eingesetzt sind. Falsch oder unvollständig montierte Brenner können gefährliche Flammen erzeugen. Siehe „Austausch der Brennerteile“ unter „Pflege und Reinigung“.

Halten Sie die Brenner sauber. Reinigen Sie die betroffenen Brenner vor allem nach einem Verschütten oder Überkochen unbedingt, bevor Sie sie erneut verwenden. Speisereste können den Zünder und die Kerben des Flammenverteilers verstopfen und so die ordnungsgemäße Funktion des Brenners beeinträchtigen. Anweisungen finden Sie unter „Pflege und Reinigung“.

Überprüfen Sie, ob die Brennerflamme brennt. Sie sollte blau sein, ohne gelbe Spitze, und ohne Flattern rund um die Brennerkappe brennen. Wenn nicht, finden Sie weitere Hinweise unter „Fehlerbehebung“.



Oberflächenbrennerzündung



Um die oberen Brenner zu zünden, drücken und drehen Sie den entsprechenden Steuerknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position „HI“. Sie hören ein Klickgeräusch – das Geräusch des elektrischen Funkens, der den Brenner zündet. Sobald die Brennerzündung erfolgt ist, drehen Sie den Steuerknopf des Brenners, um die gewünschte Wärmeeinstellung vorzunehmen.

Machine Translated by Google

HINWEIS: Wenn ein Brenner auf „HI“ gestellt wird, werden die Zünder blockiert. Versuchen Sie nicht, einen Brenner zu zerlegen oder zu reinigen, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist. Berühren Sie keine Brennerkappe, Brennerbasis oder Zünder, während die Zünder zünden.

Köcheln lassen und Kochen

Eine kleinere Flamme ergibt die besten Köchelergebnisse. Kleine Flammen ermöglichen präzises Kochen für empfindliche Speisen, zum Warmhalten von Speisen, zum Schmelzen von Schokolade oder Butter und für Gerichte, die lange bei schwacher Hitze kochen müssen.

Die höchste Flammeneinstellung bietet die maximale Hitze Ihres Herdes. Diese Einstellung sollte für hohe Kochlasten wie Wasserkochen oder Nudelkochen verwendet werden.

Flamme Größe

Beobachten Sie beim Auswählen der Flammengröße die Flamme, wenn Sie den Knopf drehen.

Jede Flamme, die größer als der Boden des Kochgeschirrs ist, ist verschwendet. Die Flamme sollte gleichmäßig und blau leuchten. Fremdkörper in der Gasleitung können bei der Inbetriebnahme eine orangefarbene Flamme verursachen.

Leistung Versagen

Wenn das Gas nicht innerhalb von vier Sekunden zündet, schließen Sie das Ventil und warten Sie mindestens fünf Minuten, bis das Gas entwichen ist. Wiederholen Sie den Zündvorgang.

Bei einem Stromausfall kann das Gerät nicht sicher in Betrieb genommen werden und der Benutzer sollte während eines Stromausfalls keinen Betriebsversuch unternehmen.

Kochfeld

Um Verfärbungen oder Flecken auf dem Kochfeld zu vermeiden, reinigen Sie Kochfeld nach jedem Gebrauch und wischen Sie verschüttete Säure oder Zucker sofort, nachdem das Kochfeld abgekühlt ist.

Die versiegelten Brenner Ihres Herdes sind nicht mit Ihrem Kochfeld versiegelt und können entfernt werden. Überkochendes oder verschüttetes Wasser kann nicht unter das Kochfeld gelangen. Die Brenner sollten nach jedem

verwenden.

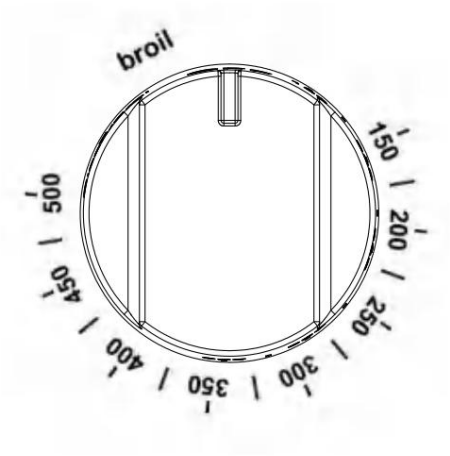
Brenner Gitterroste

Die Roste müssen vor dem Kochen richtig positioniert werden. Eine unsachgemäße Installation der Roste kann zu Kratzern auf dem Kochfeld und/oder einer schlechten Verbrennung führen.

Machine Translated by Google

Sicherheitsrichtlinien für Kochfelder

Verwendung des Ofenbrenners



Um den Backofenbrenner zu zünden, drücken und drehen Sie den entsprechenden Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position (150). Sie hören ein klickendes Geräusch – das Geräusch des elektrischen Funkens, der den Brenner zündet. Sobald der Brenner gezündet ist, drehen Sie den Bedienknopf des Brenners, um die gewünschte Hitzeeinstellung vorzunehmen.

Verwendung des Grillbrenners

Um den Grillbrenner zu zünden, drücken und drehen Sie den entsprechenden Bedienknopf im Uhrzeigersinn in die Grillposition. Sie hören ein klickendes Geräusch – das Geräusch des elektrischen Funkens, der den Brenner zündet. Halten Sie den Knopf etwa 4 Sekunden gedrückt, bis der Brenner zündet.

IMPORTANT

Richtlinien zum Garen im Backofen

Blockieren Sie beim Kochen im Backofen nicht die Lüftungsschlitze an der Rückseite des Herdes. Es ist wichtig, dass der Zustrom warmer Luft aus dem Backofen und frischer Luft zum Backofenbrenner niemals unterbrochen wird. Berühren Sie während des Backofen- oder Grillbetriebs nicht die Lüftungsöffnung oder angrenzende Oberflächen, da diese heiß sind.

Nutzen Sie alle Backofen-Betriebsarten bei geschlossener Backofentür.

Verwenden Sie niemals Aluminiumfolie zum Abdecken der Ofenroste oder zum Auslegen des Ofenbodens.

Durch die eingeschlossene Hitze kann der Emaillelack irreversibel beschädigt werden und es kann sogar zu einem Brand kommen.

Machine Translated by Google

Stellen Sie kein Wasser, Eis oder andere Schüsseln oder Tabletts direkt auf den Ofenboden, da dies den Emaillelack irreversibel schädigt.

Decken Sie den Schlitzrost der Grill-/Bratpfanne nicht mit Alufolie ab. Darin fängt sich das Fett auf, was zu einem Brand führen kann.

Verwenden Sie im Ofen keine Plastikfolie oder Wachspapier.

Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit sollten Lebensmittel vor und nach dem Garen oder Auftauen nicht länger als zwei Stunden im Backofen bleiben. So vermeiden Sie die Kontamination mit Organismen, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen können. Vorsicht bei wärmerem Wetter.



Laut dem US-Landwirtschaftsministerium: Bewahren Sie Lebensmittel NICHT länger als zwei Stunden bei Temperaturen zwischen 40 °F und 140 °F auf. Das Garen von rohen Lebensmitteln unter 275 °F wird nicht empfohlen.



Decken Sie niemals Schlitze, Löcher oder Durchgänge im Backofenboden ab und decken Sie auch keinen ganzen Rost mit Materialien wie Aluminiumfolie ab. Dadurch wird der Luftstrom durch den Backofen blockiert und es kann zu einer Kohlenmonoxidvergiftung kommen.

Eine Auskleidung aus Aluminiumfolie kann außerdem Hitze einschließen und so eine Brandgefahr darstellen.

Machine Translated by Google

11Backofenfunktion

Backofenfunktion

Backen mit natürlichem Luftstrom

Tritt auf, wenn die Wärme von den Backbrennern im Boden des Garraums in den Backofen gelangt. Die Wärme zirkuliert dann durch die natürliche Luftzirkulation. Dies ist eine traditionelle Backeinstellung.

Infrarot-Grillen

Der Grillbrenner befindet sich oben im Ofen. Dieser Brenner erhitzt den Metallschirm, bis er glüht.
Der leuchtende Schirm erzeugt Infrarotwärme, wodurch die Außenseite gegrillter Lebensmittel angebraten und der Saft eingeschlossen wird.

Konvektionsbacken

Der Umluftventilator des Ofens zirkuliert und verteilt die Hitze im Ofen, sodass ein schnelleres und gleichmäßigeres Garen möglich ist. Durch Umluftgaren können Sie mehr Speisen auf mehreren Rosten backen.

So backen Sie mit Umluft:

1. Positionieren Sie die untere Ofenabdeckung und die Ofenroste, bevor Sie den Ofen verwenden.

2. Entfernen Sie alle nicht verwendeten Roste und Backutensilien aus dem Backofen.

3. Heizen Sie den Backofen auf die im Rezept angegebene Temperatur vor. Je nach Temperatur und Größe des Backofens dauert das Vorheizen etwa 15–20 Minuten.

4. Verteilen Sie Pfannen und Lebensmittel gleichmäßig auf den Rosten. Achten Sie darauf, dass sich die Pfannen nicht berühren und auch nicht die Seitenwände des Ofens berühren. Wenn Sie ein einzelnes Gericht backen, platzieren Sie es immer mittig auf dem Rost. Wenn Sie auf mehreren Rosten backen, achten Sie darauf, dass die Speisen versetzt angeordnet sind, sodass keines direkt über dem anderen liegt.

5. Beim Backen mit Umluft entweder die im Rezept angegebene Temperatur reduzieren und die Backzeit unverändert lassen oder die Backzeit um einige Minuten verkürzen und die Temperatur unverändert lassen. Bei Speisen mit einer Backzeit von über einer Stunde führt eine leichte Reduzierung von Temperatur und Zeit möglicherweise zu den besten Ergebnissen.

6. Dunkle Metallbackformen oder solche mit matter Oberfläche absorbieren die Hitze schneller als glänzende Formen und eignen sich hervorragend für Kuchen und Brot oder alles, was gebräunt werden oder eine knusprigere Kruste haben soll.

7. Eine glänzende Oberfläche eignet sich möglicherweise am besten für Lebensmittel, die eine leichtere, zarte Bräunung erfordern (z. B. Kuchen und Kekse), da sie etwas Wärme reflektiert und eine weniger intensive Backoberfläche ergibt.

8. Vermeiden Sie es, während des Backens die Backofentür häufig zu öffnen.

Machine Translated by Google

Konvektionsrösten

Für beste Ergebnisse verwenden Sie die Grillpfanne. Die Pfanne dient zum Auffangen von verschüttetem Fett und hat einen Deckel, um Fettspritzer zu vermeiden.

Der Umluftventilator lässt heiße Luft um das Bratgut zirkulieren, wodurch der Saft schnell eingeschlossen wird und das Produkt saftig und zart wird, während gleichzeitig eine satte goldbraune Kruste entsteht.

Verwenden Sie beim Braten die mitgelieferte Grill-/Bratpfanne und den Schlitzrost, um das Fleisch auf einem Metallrost anzuheben. Dadurch kann die heiße Luft um das Fleisch zirkulieren und es gleichmäßiger bräunen – wie bei einem Drehspieß.

Wenn Sie größere Stücke braten, wie etwa einen ganzen Truthahn, verwenden Sie für mehr Stabilität nur die Pfanne und den Rost.

Auftauen mit Konvektion

Bei ausgeschalteter Temperaturregelung sorgt ein motorisierter Ventilator im hinteren Teil des Backofens für Luftzirkulation. Der Ventilator beschleunigt das natürliche Auftauen der Lebensmittel ohne Hitze. Um Krankheiten und Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, lassen Sie aufgetaute Lebensmittel nicht länger als zwei Stunden im Backofen, ohne sie zu garen.

Auftauen

Um ungekochte Tiefkühlkost aufzutauen, stellen Sie die Backofentemperatur auf 38–65 °C ein. Nach dem Auftauen die Lebensmittel sofort zubereiten und nicht wieder einfrieren.

Um zu verhindern, dass Flüssigkeit aus auftauenden Lebensmitteln auf den Ofenboden tropft, achten Sie darauf, dass alle ungekochten Lebensmittel fest in Folie eingewickelt und/oder in einen Behälter gelegt werden.

Konvektionstrocknung

Bei einer Temperaturregelung von 175 °F wird warme Luft von den Backbrennern am Boden des Ofenraums abgestrahlt und von einem motorisierten Ventilator an der Rückseite des Ofens zirkuliert.

Im Laufe der Zeit wird dem Lebensmittel durch Verdunstung Wasser entzogen. Der Wasserentzug fördert das Wachstum von Mikroorganismen und hemmt die Aktivität von Enzymen.

Machine Translated by Google

12. Broilerbetrieb

12. Broiler Operation

Hinweis: Während des Grillbetriebs muss die Tür geschlossen sein.

Beim Grillen werden zarte Fleischstücke direkt unter dem Infrarotgrill im Ofen gegart.
Das Grillen im Backofen erfolgt bei geschlossener Backofentür. Etwas Rauch ist normal und notwendig, um dem Essen einen Grillgeschmack zu verleihen.

Wenn Sie die Backofentür öffnen, um nach dem Gargut zu sehen, lassen Sie sie möglichst kurz geöffnet. So vermeiden Sie eine Überhitzung des Bedienfelds und schmelzende Knöpfe.

Verwenden Sie sowohl die mitgelieferte Grill-/Bratpfanne als auch den Schlitzrost. Der Rost reduziert Rauchbildung und Spritzer, indem er das Fett auf den Pfannenboden tropfen lässt, fern von starker Hitze. Um ein Anhaften der Speisen zu verhindern, sprühen Sie den Rost dünn mit Antihaft-Kochspray ein.

Vorheizen

Vorheizen wird empfohlen, wenn Sie Steaks blutig anbraten (entfernen Sie die Grillpfanne vor dem Vorheizen mit dem Infrarotgrill. An hartem Metall kleben Speisen fest). Drehen Sie zum Vorheizen den Ofenwahlschalter auf die Position „Grillen“. Warten Sie etwa 2 Minuten, bis der Brenner heiß ist. Beim Grillen von durchgebratenem Fleisch ist Vorheizen nicht erforderlich.

Zum Grillen

Eine Seite grillen, bis das Fleisch gebräunt ist; wenden und auf der zweiten Seite grillen. Würzen und servieren.
Ziehen Sie den Rost immer bis zum Anschlag heraus, bevor Sie Lebensmittel wenden oder entnehmen.

Grillen einstellen

Der Ofenwahlknopf steuert die Grillfunktion. Beim Grillen strahlt die Hitze nach unten ab

Der Backofengrill sorgt für eine gleichmäßige Abdeckung. Die Grilltemperatur beträgt 500 (260 °F). °C

Die Grillpfanne und der Einsatz ermöglichen das Abtropfen von Fett und halten es von der hohen Hitze des Backofengrills fern. Verwenden Sie die Grillpfanne NICHT ohne den Einsatz.

Decken Sie den Grillpfanneneinsatz NICHT mit Folie ab. Das freiliegende Fett könnte Feuer fangen.

Machine Translated by Google

Broilerbetrieb

So stellen Sie den Backofen auf Grillen ein:

1. Legen Sie den Grillpfanneneinsatz auf die Grillpfanne. Legen Sie dann das Grillgut auf den Grillpfanneneinsatz.

2. Richten Sie den inneren Ofenrost aus und stellen Sie die Grillpfanne darauf. Achten Sie darauf, die Grillpfanne mittig und direkt unter dem Grillbrenner zu platzieren. Wenn Sie den Grillbrenner zuerst vorheizen, platzieren Sie die Grillpfanne erst, nachdem der Grillbrenner vorgeheizt ist.

3. Drehen Sie den Wahlknopf auf „Grillen“.

Die Ofenanzeige leuchtet weiter, bis der Wahlschalter auf die Position „Aus“ gedreht wird oder die Temperaturregelung ausgeschaltet wird.

Grillrichtlinien

Wählen Sie eine geeignete Einschubebene. Um sicherzustellen, dass das Fleisch durchgegart und nicht nur außen gebräunt ist, grillen Sie dicke Fleischstücke und Geflügel auf Einschubebene 2 oder 3. Verwenden Sie Einschubebene 4 für dünnere Stücke, die weniger Garzeit benötigen, wie Steaks, Koteletts oder Hamburger-Patties.

Wenn Sie Ihre Gerichte fertig backen, indem Sie die Oberfläche unter dem Grill bräunen, verwenden Sie Backformen aus Metall oder Glaskeramik. Verwenden Sie kein hitzebeständiges Glas oder Steingut, da diese der intensiven Hitze des Grills nicht standhalten.

Zentrieren Sie das Stück im Ofen, sodass es sich direkt unter dem Grill befindet.

⚠ CAUTION

- ✓ The surface of the griddle is hot after use. Please allow sufficient time for the griddle to cool prior to cleaning.
- ✓ When using the appliance or the first time. The oven and broiler burners should be turned on to burn off the manufacturing oils. Turn the oven on to 450℉(230˚C) for 20 to 30minutes. Then turn the oven control knob to “Broil” for the same length of time. It is recommended to tum on the ventilator above the range at this time.
- ✓ Must disconnect the electrical supply before servicing or cleaning the appliance. Failure to follow thisadvice may result in injury or death.

Machine Translated by Google

13. Reinigungshinweise

DOS

- ✓ Lesen Sie diese Reinigungsanweisungen und den Abschnitt „Sicherheit und Warnhinweise“, bevor Sie mit der Reinigung Ihres Herdes beginnen.
- ✓ Stellen Sie vor dem Reinigen oder Entfernen von Teilen sicher, dass alle Geräte am Herd ausgeschaltet sind.
- ✓ Sofern in der folgenden Tabelle nichts anderes angegeben ist, lassen Sie alle Teile vor der Reinigung auf eine sichere Temperatur abkühlen. Seien Sie beim Umgang mit warmen oder heißen Teilen (z. B. Grill oder Bratpfanne) äußerst vorsichtig. Tragen Sie lange Schutzhandschuhe, um Verbrennungen durch Dampf oder heiße Oberflächen zu vermeiden.
- ✓ Versuchen Sie es zunächst mit einem beliebigen Reiniger auf einer kleinen Fläche, um sicherzustellen, dass keine Flecken entstehen.
- ✓ Auf den Seiten nach dieser Tabelle finden Sie Anweisungen zum Entfernen und Ersetzen verschiedener Teile des Bereichs zur Reinigung oder Wartung.
- ✓ Zur Identifizierung der Teile sehen Sie sich die Abbildungen im Abschnitt „Einführung“ und nach dieser Reinigungstabelle an.

Verbote

- ✓ Verwenden Sie keine Sprühreiniger, bis der Herd vollständig abgekühlt ist. Das Treibmittel in diesen Reinigern kann sich bei Hitze entzünden.
- ✓ Achten Sie darauf, dass sich im oder auf dem Herd keine Verschmutzungen oder Fette ansammeln. Dies erschwert die spätere Reinigung und kann zu Brandgefahr führen.
- ✓ Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel, Tücher, Scheuerschwämme oder Stahlwolle. wird Ihren Herd zerkratzen und sein Aussehen beschädigen.
- ✓ Verwenden Sie zum Reinigen von Teilen des Herdes keinen Dampfreiniger.
- ✓ Heben Sie die schwarzen Grill- und Bratpfannenrahmen nicht vom Kochfeld ab.

Reinigung von Brennerkappen und Messingflammenverteilern

1. Stellen Sie sicher, dass der Brenner ausgeschaltet ist, und lassen Sie ihn abkühlen. Nehmen Sie die Brennerkappe und den Messing-Flammenverteiler ab. Waschen Sie beides in heißem Seifenwasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es.

2. Reinigen Sie die Kerben eines Flammenverteilers mit einer steifen Nylonbürste oder einer Büroklammer mit geradem Ende.
Setzen Sie den Flammenverteiler und die Brennerkappe ordnungsgemäß wieder ein.

Machine Translated by Google

Reinigungshinweise

3. Bevor Sie das Kochfeld reinigen, stellen Sie sicher, dass alle Brenner ausgeschaltet sind und dass alle Komponenten kühl genug sind, um sicher

4. Um einen Stromschlag oder Verbrennungen zu vermeiden, schalten Sie die Bedienelemente aus und stellen Sie sicher, dass das Kochfeld vor der Reinigung abgekühlt ist.

5. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Wachse, Polituren oder handelsüblichen Kochfeldreiniger.

6. Verwenden Sie zum Reinigen nur einen Schwamm, ein weiches Tuch, eine Faser- oder Kunststoffbürste und ein Nylonpad.

7. Trocknen Sie die Komponenten immer vollständig ab, bevor Sie das Kochfeld verwenden.

8. Bedienfeld, Türgriff,

Reinigen Sie das Bedienfeld, den Türgriff und das Steuergehäuse mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und warmem Wasser.

9. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Schrubber, da diese die Oberfläche dauerhaft beschädigen können.

10. Trocknen Sie die Komponenten mit einem weichen, fusselfreien Tuch.

Seitengestelle reinigen

1. Hartnäckige, eingebrannte Verschmutzungen vorweichen, anschließend mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen und mit einem Mikrofasertuch trockenwischen.

2. Alternativ können Sie diese auch in der Spülmaschine reinigen.

Backofenroste reinigen

1. Um hartnäckige oder eingebrannte Verschmutzungen zu entfernen, schrubben Sie mit einem angefeuchteten, seifengefüllten, nicht metallischen und nicht scheuernden Pad und wischen Sie es anschließend trocken.

2. Tragen Sie einen Chromreiniger mit einem feuchten Schwamm oder Tuch gemäß den Anweisungen des Herstellers auf.

3. Abwischen und trocknen.

Grill-/Bräter und Schlitzrost reinigen

Weichen Sie hartnäckige Verschmutzungen zunächst in einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser ein.

Von Hand oder in der Spülmaschine waschen.

Machine Translated by Google

Reinigungshinweise

Back- und Grillbrenner reinigen

.

Reinigen Sie diese Teile nicht. Sie reinigen sich bei normalem Gebrauch selbst.

Reinigung von Porzellanoberflächen

Reinigen Sie den Backofeninnenraum und die Türverkleidungen mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser. Spülen und trocknen Sie mit einem weichen, fusselfreien Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder handelsübliche Backofenreiniger.

Reinigung der Backofen-Glasscheibe Reinigen Sie alle

Glasflächen mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser. Verwenden Sie einen milden Glasreiniger, um Fingerabdrücke und Schlieren zu entfernen.

Mit einem weichen, fusselfreien Tuch vollständig trocknen.

Reinigung der Backofentürdichtung

Vermeiden Sie die Reinigung dieses Teils. Wenn Sie große Speisereste entfernen müssen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Befeuchten Sie einen Schwamm mit sauberem, heißem Wasser.

2. Wischen Sie die Verschmutzungen vorsichtig ab, aber reiben Sie nicht.

3. Drücken Sie zum Trocknen vorsichtig ein trockenes Handtuch auf die Dichtung.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel auf der Dichtung. Die Dichtung ist für eine gute Abdichtung unerlässlich.

VORSICHT: Nicht zerkratzen, verschieben oder beschädigen.

Reinigung von Edelstahloberflächen

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel mit Chlorbleiche.

Verwenden Sie kein Stahlwolle-Pad, da dies die Oberfläche zerkratzt.

Verwenden Sie ein heißes, feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.

Seife mit einem sauberen, heißen, feuchten Tuch entfernen. Mit einem trockenen, sauberen Tuch trocknen.

Machine Translated by Google

14. Backofentür ausbauen und wieder anbringen

Heben Sie die Backofentür nicht am Griff an. Dadurch kann die Tür beschädigt werden.

Stellen Sie sicher, dass der Ofen und die Tür abgekühlt sind, bevor Sie mit dem Entfernen der Tür beginnen.

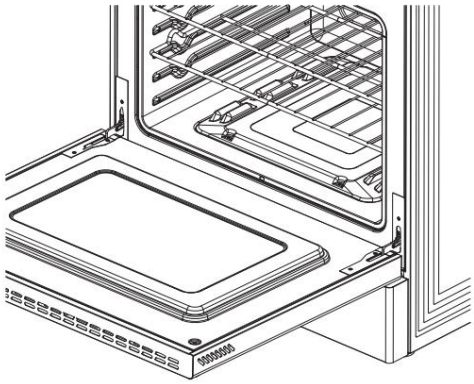
IMPORTANT

Stellen Sie vor dem Entfernen der Tür sicher, dass in der Küche eine ausreichend große, freie und geschützte Oberfläche vorhanden ist, auf der Sie die Tür ablegen können.

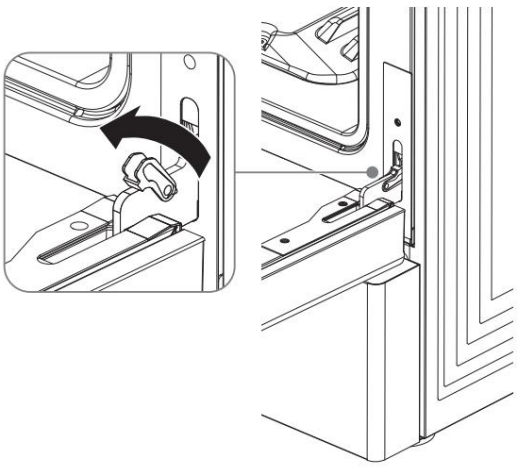
Die Backofentür ist schwer!

Backofentür abnehmen

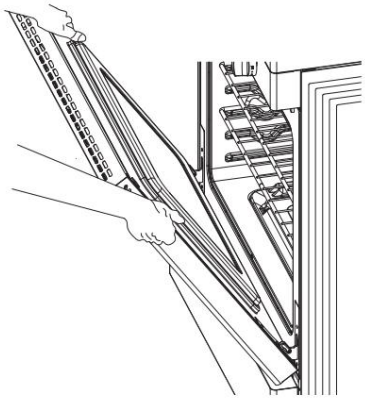
1. Öffnen Sie die Tür sehr vorsichtig.



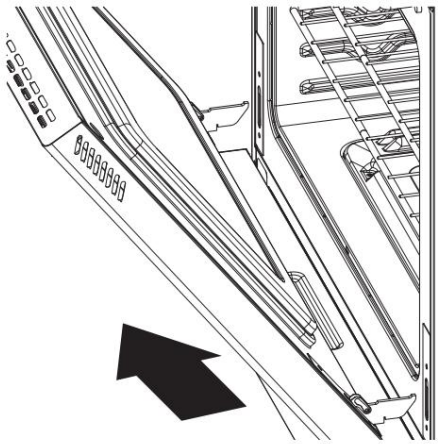
2. Öffnen Sie die Hebel auf beiden Seiten vollständig.



3. Halten Sie die Tür auf beiden Seiten fest .



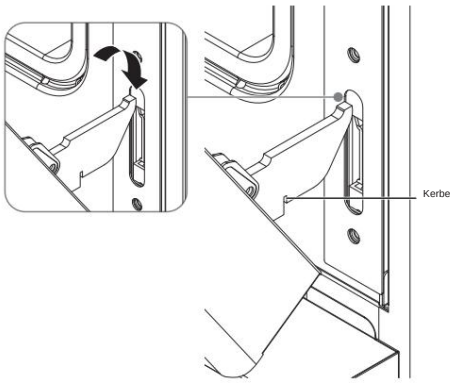
4. Lösen Sie die Scharniere und entfernen Sie die vorsichtig
schließen Sie es über halfway, then place it on a protected surface.



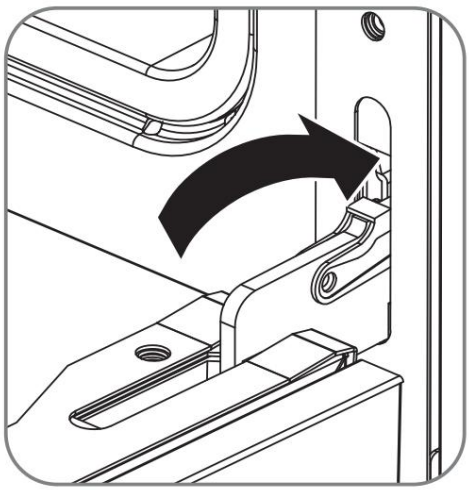
Machine Translated by Google

Austausch der Backofentür

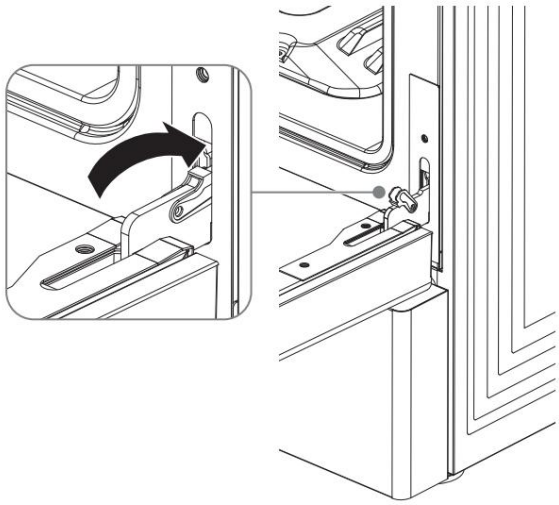
1. Halten Sie die Tür in einer annähernd geöffneten Position fest.



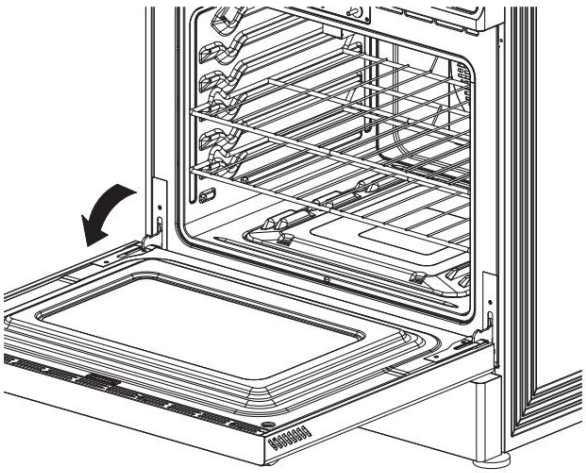
2. Setzen Sie die Scharnierzungen in die Schlitze ein und achten Sie darauf, dass die Kerben auf beiden Seiten wie abgebildet einrasten.



3. Öffnen Sie die Tür wie gezeigt vollständig.



4. Schließen Sie die Hebel am linken und rechten Scharnier wie abgebildet vollständig und schließen Sie dann die Tür.



Machine Translated by Google

15. Anleitung zur Fehlerbehebung

Wenn Sie in der folgenden Tabelle keine Antwort auf Ihr Problem finden oder das Problem nicht behoben werden kann, benötigen Sie technische Hilfe. Kontakt after-sales service center.

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun
Kochfeld		
Manche Brenner zünden nicht. Brennerteile oder Zünder können leuchten. Flammen brennen nicht rund um die Brennerkappe.	nass, schmutzig oder falsch ausgerichtet.	Prüfen Sie, ob die Brennerteile sauber, trocken und richtig zusammengebaut sind. Prüfen Sie, ob die Zündkerzen sauber und trocken sind. Anweisungen finden Sie unter „Pflege und Reinigung“.
Brennerflammen sehr groß und gelb.	Die Öffnungen der Brennerblende sind verstopft. Büroklammer, Nadel oder sind nicht richtig positioniert. Kochfeldkabel. Entfernen und installieren Sie Brennerblenden und -kappen. Wird das Kochfeld mit der falschen Gasart betrieben. Der Regler ist nicht auf die Erdgasversorgung eingestellt. Stellen Sie sicher, dass der installierte, defekte oder auf die falsche Gasart eingestellt ist.	Reinigen Sie die Brennerblendenringe mit einer Überprüfen Sie die Installation, ersetzen Sie den Regler oder stellen Sie den Regler auf das richtige Gas ein.
Funkenbildung, aber keine Flammenzündung.	Das Gasabsperrventil befindet sich in der Position „AUS“.	Drehen Sie das Absperrventil in die Position „EIN“.
Zünder zünden nach der Flammenzündung kontinuierlich.	Die Polarität der Stromversorgung ist umgekehrt. nasse oder verschmutzte Zünder. Zünder reinigen.	Polarität korrigieren lassen. Trockene oder
Brennerflamme erlischt. Niedriger Gasversorgungsdruck. Luft auf niedriger Einstellung. Einlasslöcher um die Knöpfe sind verstopft.		Gasversorger kontaktieren. Verstopfung beseitigen.

Machine Translated by Google

Die Flammen haben plötzlich ausgegangen.	Durch Luftzug oder Verschütten wurde die Flamme gelöscht.	Keine Aktion erforderlich. Der Brenner erkennt dies und zündet automatisch wieder. Sollte jedoch eine größere Menge verschüttet worden sein, empfehlen wir, die Brenner auszuschalten und den Ölsumpfbereich zu reinigen. Anweisungen finden Sie unter „Pflege und Reinigung“.
Es liegt ein Stromausfall vor – kann ich die Kochplatten trotzdem nutzen?	Stromausfall in Ihrer Gegend.	Die Kochfeldbrenner können weiterhin verwendet werden. So zünden Sie sie an: 1. Halten Sie ein brennendes Streichholz an den Flammenverteiler, drücken Sie den Steuerknopf hinein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf LITE. 2. Wenn die Flamme rund um den Brenner brennt, können Sie die Hitze regulieren. Wichtig! Sollte bei einem Stromausfall die Flamme erlöschen, drehen Sie den Drehknopf sofort auf OFF, da der Brenner nicht automatisch wieder zündet und Gas austreten kann.

Machine Translated by Google

Anleitung zur Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun
Ofen		
Der Backofen funktioniert nicht (heizt nicht).	Keine Stromversorgung (Backofenbeleuchtung und Halos leuchten auch nicht). Keine Gasversorgung (Gasöfen).	Überprüfen Sie, ob der Schutzschalter ausgelöst hat und ob in Ihrer Gegend ein Stromausfall vorliegt. Bei einem Stromausfall können Sie den Backofen erst wieder benutzen, wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist. Möglicherweise funktioniert die Versorgung des Hauses nicht oder es liegt ein Ausfall vor. Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gasversorger.
Eine der Ofenlampen geht nicht an, aber der Ofen funktioniert.	Die Glühbirne ist locker. Die Glühbirne ist durchgebrannt.	Siehe Anweisungen zum „Auswechseln der Backofenlampe“ im Abschnitt „Pflege und Reinigung“. Anstatt die Lampe auszutauschen, stellen Sie einfach sicher, dass sie fest in der Fassung sitzt. Tauschen Sie die Glühbirne aus. Siehe Anweisungen zum Auswechseln der Backofenglühbirne im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
Kondensation um Backofen (z. B. auf dem Bedienfeld oder oben auf der Backofentür).	Lebensmittel haben einen hohen Feuchtigkeitsgehalt oder das lokale Klima (Temperatur, Luftfeuchtigkeit) trägt zur Kondensation bei.	Kondensation ist normal. Sie können die Tropfen vom Bedienfeld abwischen. Wenn es häufig oder übermäßig zu Kondensation kommt, stellen Sie sicher, dass die Schränke rund um den Herd feuchtigkeitsgeschützt sind.
Dampf kommt aus den Ofenöffnungen an der Rückseite des Herdes.	Feuchtigkeit aus Lebensmitteln, die während des Kochens verdunstet.	Dies ist normal, insbesondere wenn Sie große Mengen Lebensmittel im Backofen im UMLUFT-Modus zubereiten.
Der Umluftventilator schaltet sich nicht ein	Technischer Fehler	Kontakt

Machine Translated by Google

Anleitung zur Fehlerbehebung

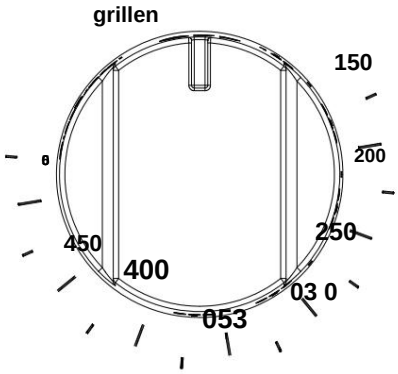
CONVECTION mode		
Ofen heizt nicht	Ofeneinstellungen werden nicht korrigiert	Befolgen Sie die Modusauswahl und Uhreinstellungen wie im Abschnitt „Ofenbetrieb“ des Handbuchs angegeben.
Überkochte oder unterkochte Lebensmittel	Falsche Garzeit oder Temperatur	Passen Sie Zeit, Temperatur oder Rackposition an.
„Knackendes“ oder „Knallendes“ Geräusch.	Dies ist das Geräusch von erhitztem und abkühlendem Metall.	Das ist normal.
Es liegt ein Stromausfall vor – kann ich den Backofen trotzdem benutzen?	Stromausfall in Ihrem Haus oder Ihrer Nachbarschaft.	Der Ofen kann erst wieder verwendet werden, wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist.

Machine Translated by Google

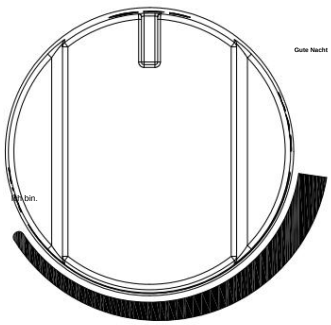
Anhang 1

Backofenknopf installieren auf

1. Überprüfen Sie das Design



ÿGroßer Backofen-Thermostatknopf



ÿOberflächenventilknopf

Machine Translated by Google

Appendix 1

Oven Knob Installation

1. Check the sheetfor the quantity of each knobs

Model #	Big Oven Thermostat Knob	Griddle/Small Oven Thermostat Knob	Surface Valve Knob
GR30L-V	1	0	5

2. Find the right knob for each shaft on the range. Push the knob in to fully attach the shaft and make sure there's no friction between knobs and bezels.

****Incorrect Knob Installation will cause the damage ofthe oven thermostat / burner valve****

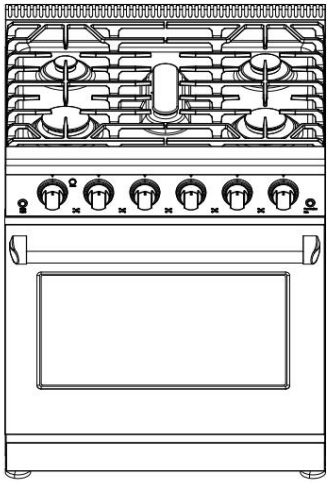


(Incorrect knob caused broken thermostat shaft)

Machine Translated by Google

Appendix 1

Oven Knob Installation



GR30L-V

① ② ③ ④ ⑤ ⑥

FP10541 Knobs (From Left to Right):

①: Big Oven Thermostat Knob

②③④⑤⑥: Surface Valve Knob

Your range might have a KD handle that needs to be installed. Please follow up the following procedures for the oven door handle installation.

Machine Translated by Google

Anhang 22

Installation des Ofengriffs

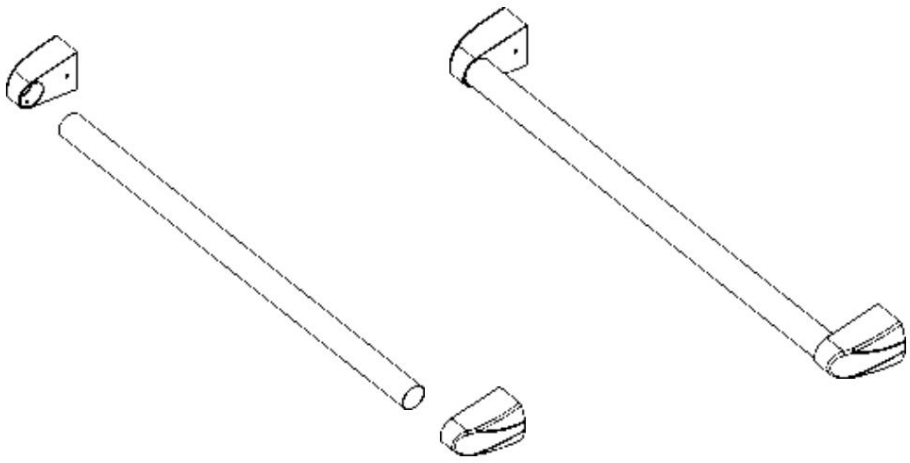
Überprüfen Sie Ihr Inaaon K für Door Ha



2 * Home Hör, 1 * Inaaon Wrenh,

1 * Hae (Für 18”, 30” oder 36” Ofen

Conne oor hae hoer o eah e hae hae

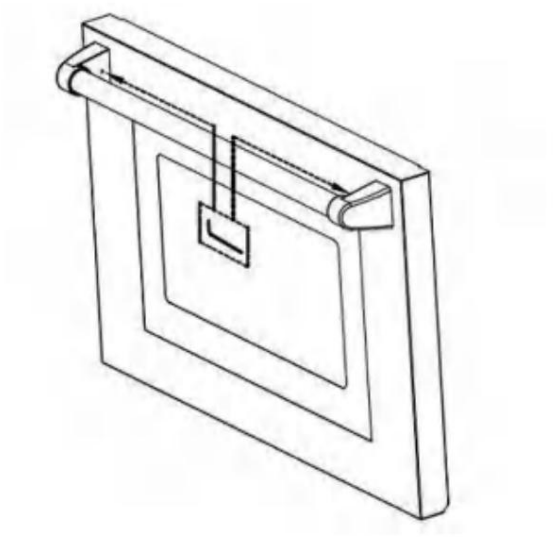


33 1 Stunde lang in einen heißen Ofen bei mittlerer Hitze An
stellen und 1 Stunde lang abkühlen lassen.
Haare h;

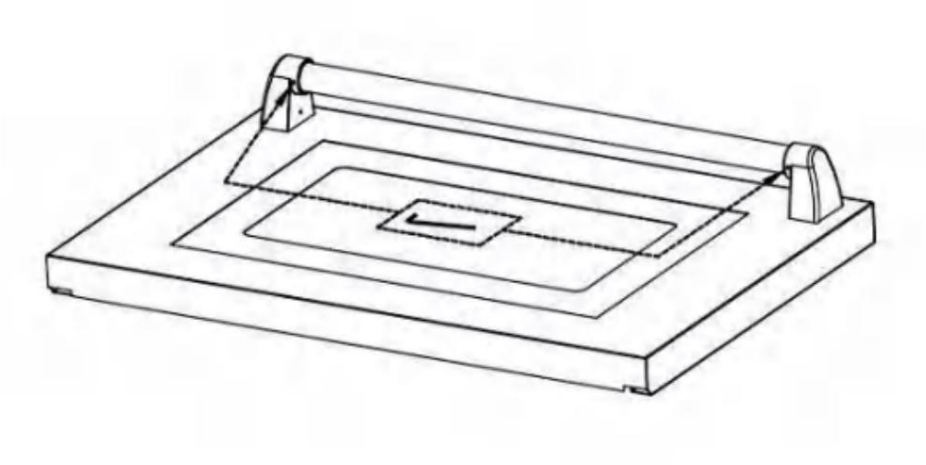
Machine Translated by Google

Anhang 22

Installation des Ofengriffs



34 Er ist derjenige, der derjenige ist, der derjenige ist, der derjenige ist



35 Überprüfen Sie den Ofenboden und

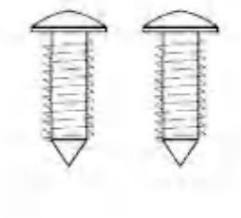
Machine Translated by Google

Appendix 3

Rubber Pad Installation on Back Panel

In order to meet the requirement for the clearance for the back of your Kitchen Range, please install 2 pcs Rubber Pads provided in the manual package.
Please find the accessories and follow the below steps:

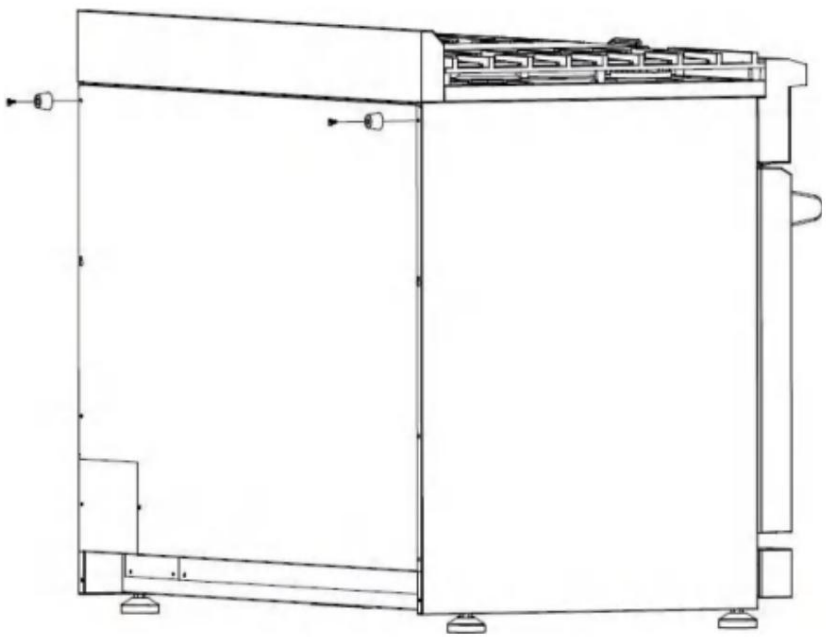
1. **Check the installation kit included in the manual package;**



2* screws



2* rubber pads



2. **Install 2 pcs rubber pads shown above.**

Machine Translated by Google

INSTALLATION AND SERVICES MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER IMPORTANT: SAVE INSTRUCTION MANUAL FOR THE LOCAL INSPECTOR'S USE. READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

WARNING This conversion kit must be installed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions may result in fire,explosion or production of carbon monoxide causing property damage,personal injury or loss of life.The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit.The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with this kit.k

WARNING Bevor Sie mit der Umstellung fortfahren, schalten Sie die Gaszufuhr ab, bevor Sie die Stromversorgung des Bereichs. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung vor der Installation des Umbausatzes Dies könnte zu schweren Verletzungen führen.

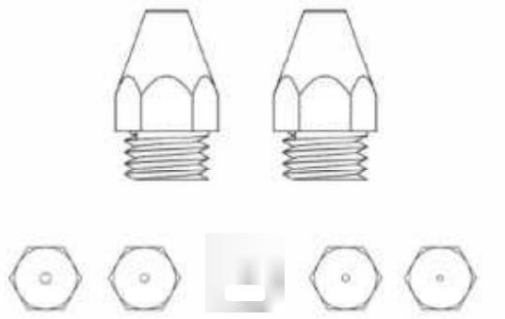
Determine the combination of top burners that are featured on your range. Identify the parts you need from this kit to complete the L.P. conversion. When burners are converted from natural to L.P. the BTU ratings are as follows: Note: For operation at elevations above 2000ft., appliance rating shall be reduced at the rate of 4% for each 1000 ft. above sea level.

BTU rate and Orifice size

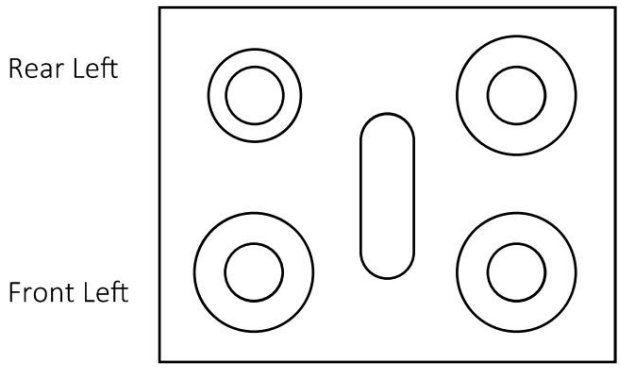
B e lo tio	BT e	fi e e mm
o eft		
o gh		
e eft		
e gh		
e e		
B e Bottom		
B o l ve To		

Parts in the LP Kit Package;

1. LP Orifices ×7, details marking as below



Machine Translated by Google



IMPORTANT:After replacing the natural gas to LP orifices,be sure to keep the original factory installed natural gas orifices for future range conversion back to natural gas.

Tools for LP Conversion

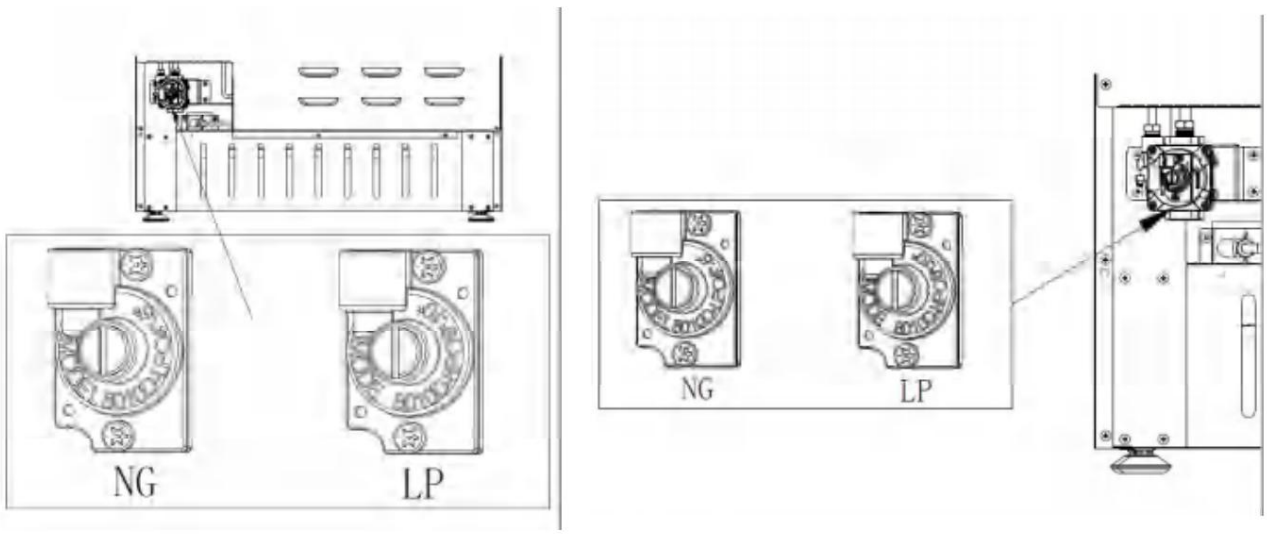
7mm Tool-Top Burner Orifice Replacement(Not available in the package)
Bypass Adjustment Tool-(Not available in the package)
Screw Driver-Not Available with the LP Conversion Kit Package)
Open Wrench-(Not Available in the Package)



Procedures

1. Convert the Pressure Regulator

For 30-inch Gas Range, you could find your regulator on the back left of the range's back panel.



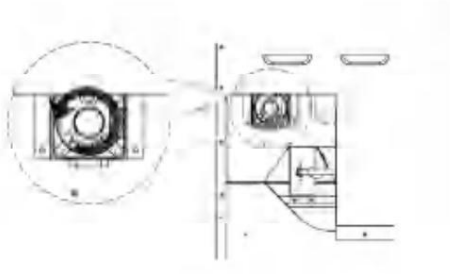
Machine Translated by Google

IMPORTANT Pay attention that the NG and LP are in different direction. All the gas ranges are initially designed with NG position, please have it changed in to LP position.

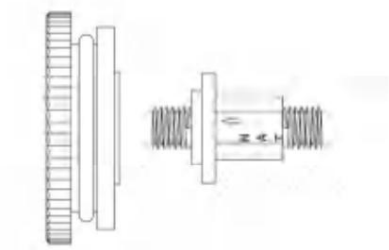
Take away the cap from the regulator



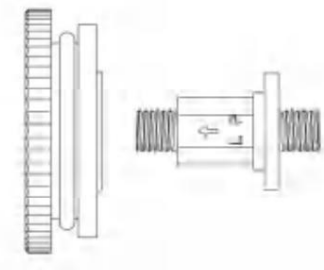
Remove the plastic insert from the cap counterclockwise



NG Position



LP Position



2.Convert Top Burner for LP/ Propane Gas

Save the natural gas orifices removed from the appliance for possible future conversions to natural gas. You should rely on the following process when coverting unit back to Nature gas. Take extra care when handling orifice parts, making sure the orifice is not

a. Remove top grates, burner caps and inner burner rings.

b. Lift off outer burner heads and burner bases.

c. Remove the factory installed natural gas orifices from the center of the orifice holders using a 7mm nut driver

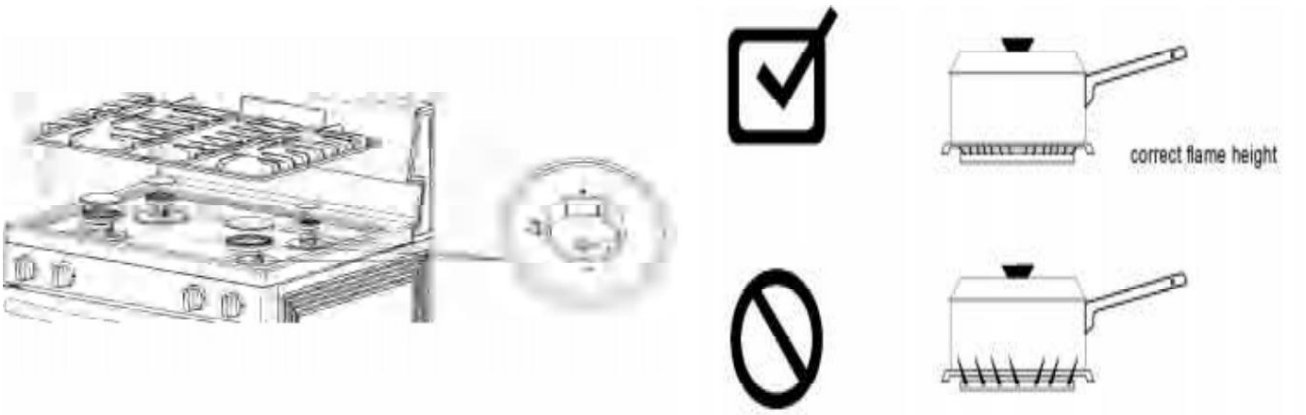
Machine Translated by Google

Remember keep original gas orifices conversions back gas.

"IMPORTANT" to identify their markings.

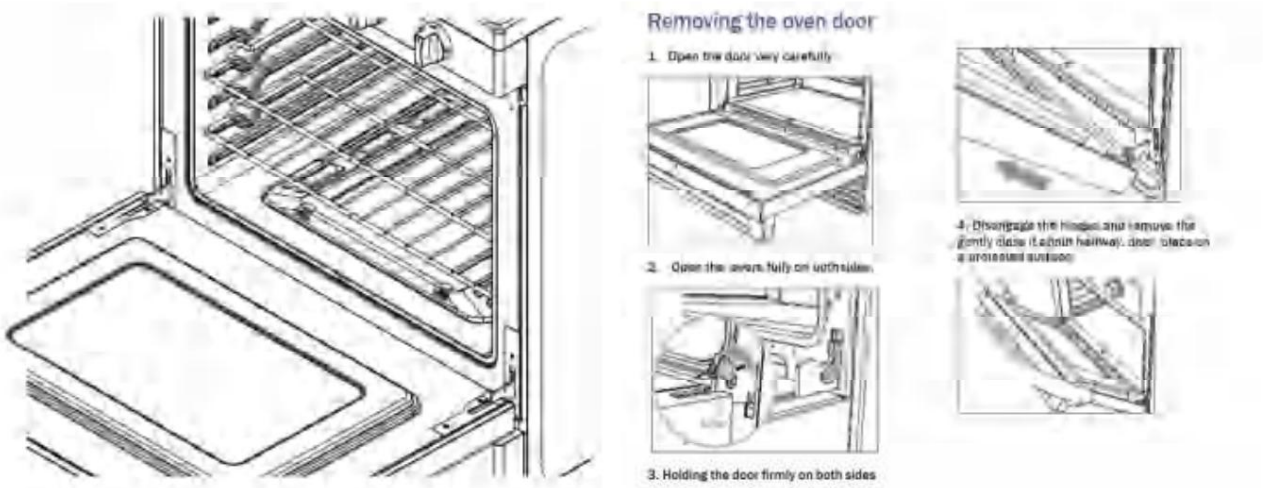
d. Replace the NG orifice in each with LP orifice.Please
remember not to over tighten the orifice and keep the orifice clean.

Put burner flame ring back to the main burner bases. Put back inner burner rings, burner caps and grates.
Check that the burner flames. They should be blue with no yellow tipping, and burn without fluttering all around the burner cap.



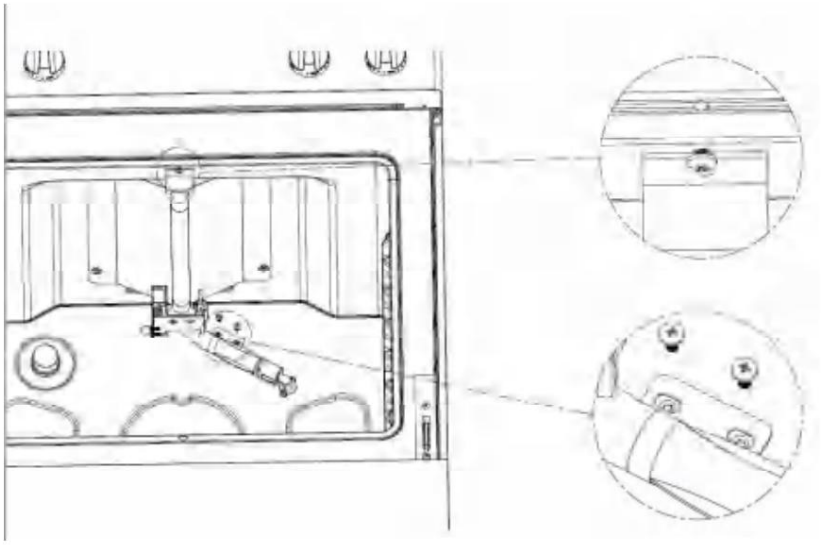
3. Convert Oven Brioil burner Orifice for LP/Propane Gas

Take out the door of the range, and then take out the oven rack



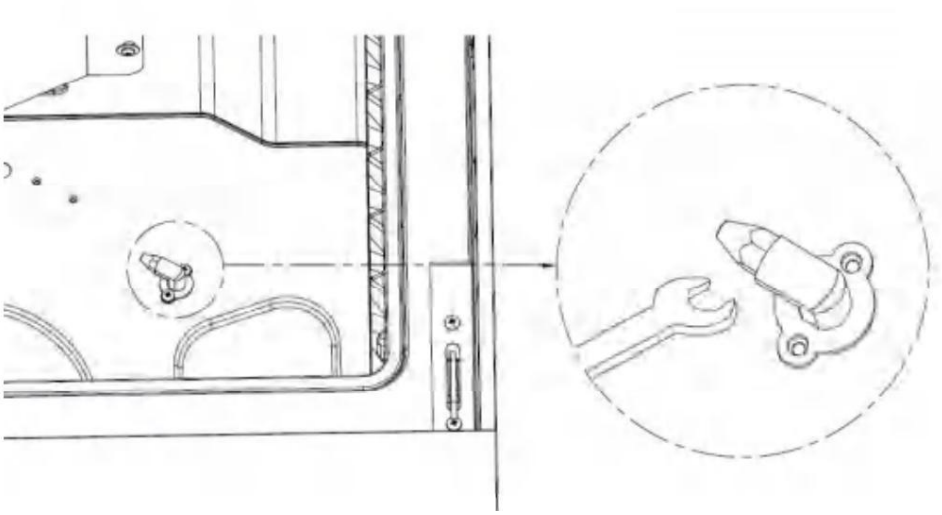
Machine Translated by Google

b. Broiler Burner is connected to Flame Tamer; Two screws on the back holding the burner to back oven panel; One screw on the front holding the broiler burner; Take out these three screws, hold the broiler burner to make sure it's not falling.
c. Screw out the four screws holding the flame tamer so that the burner could be taken out and the broiler orifice is accessible.



d. You will then see the NG orifice coming into the bake burner. Remove the NG orifice using an adjustable wrench.
At last screw out the NG orifice and replace with the LP Broil Orifice.

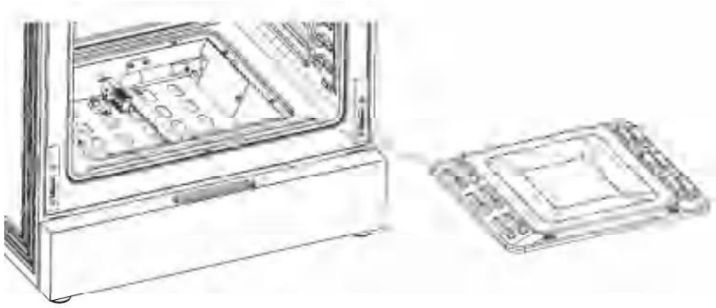
Make sure the broil burner it put back correctly. Make sure the orifice must be dead center of the burner or it will create a vortex.



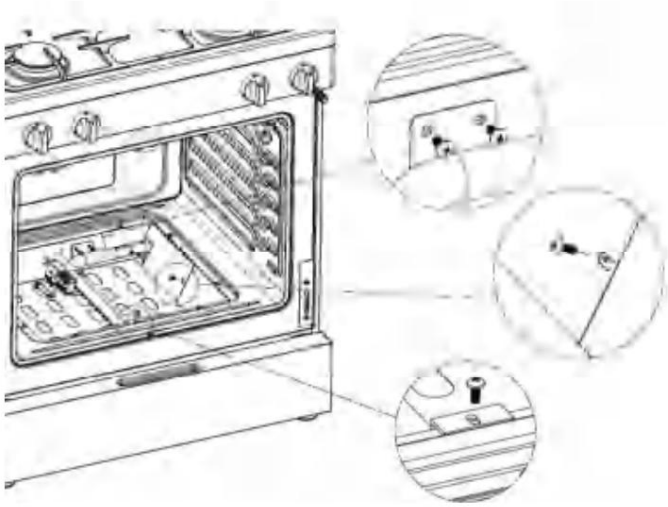
Machine Translated by Google

4. Convert Oven Bake Burner Orifice for LP/Propane Gas

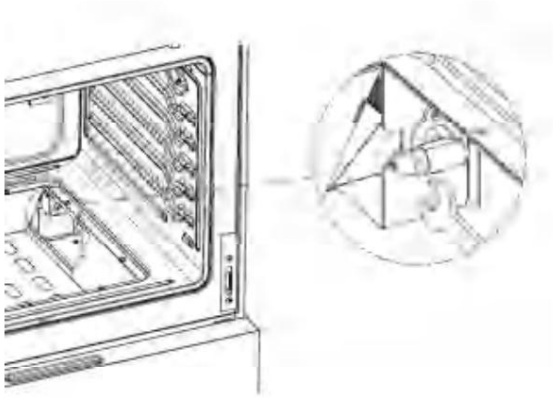
a. Take out the floor cover



b. Use the screwdriver to lose the screws and take away the Insulation fixing plate
c. Locate the bake burner (L-shape burner) on the bottom of the unit. Screw out the two screws on the back of the bake burner, and one on the front. Screw out the two screws connecting the bake ignitor to the bake burner; Screw out one screw at the right side of the fixed-plate.



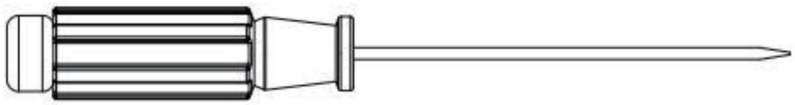
d. Remove the NG orifice using a 10mm open wrench and replace the LP bake orifice.



Make sure the bake burner is put back : must be dead center of the burner or it will create a vortex.

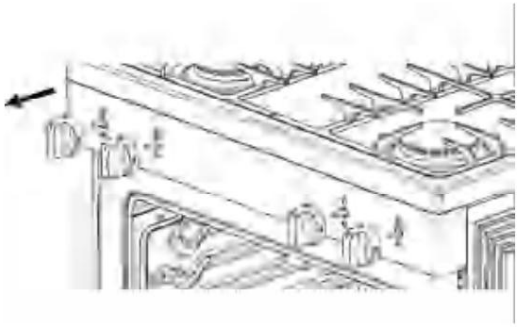
Machine Translated by Google

5. Convert Burner Valves for LP/Propane Gas

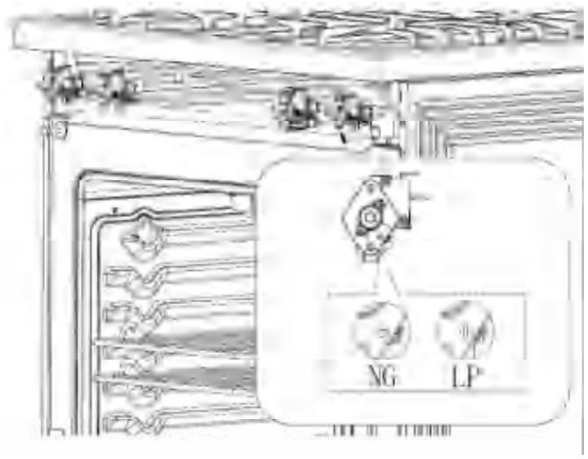


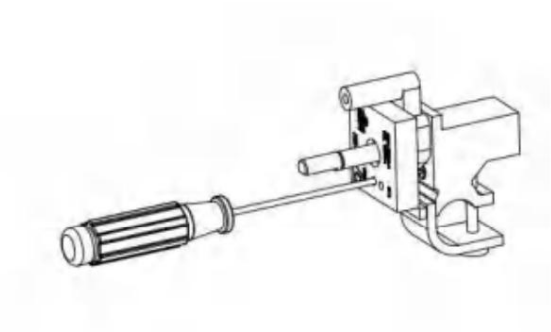
Bypass crew driver is needed for the Bypass Adjustment on Buner Valve (**Not available in the LPK Package**),

a. Please take out the top burner knobs



There's a hole on the micro-switch (the black part) so that the screw driver could go across the micro-switch and reach the bypass orifice on the burner valve. Bypass orifice could help to control the flame. Adjusting the bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.

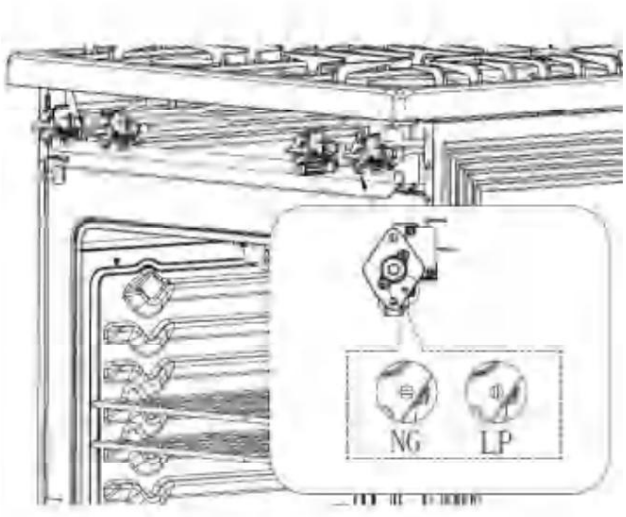




Machine Translated by Google

Originally, the Bypass is located at NG position. It's not screwed to the bottom (tightest). For the LP conversion of Bypass, Bypass Orifice is no needed to be changed.

Screw the Bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.



b. Put knob back, adjust the flame by rotating the knob.

c. Bewahren Sie die Öffnungen und die Reglerkappe für eine spätere Umstellung auf Erdgas auf.

When you are using your top burners, if the flame needs to be adjusted accordingly to fit your need, please adjust the bypass orifice on the burner valve.

Put back the knob on and adjust the flame by rotating the bypass via a small flat screw driver. Check the flame's condition to get the best performance.

6. Reconnect Gas and Electrical Supply to Range

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the installation instructions provided with the range.

Checking for Manifold Gas Pressure

If it is necessary to check the manifold gas pressure, remove the burner cap, inner ring, outer burner head and burner base of the right front top burner and connect a manometer (water gauge or another pressure test device to the burner orifice. Use a rubber hose with inside diameter of approximately ¼" and hold the end of the tube tight over the orifice. Turn the gas valve on. For a more accurate pressure check, have at least two other top burners burning. Be sure that the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above the specified manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column and should never below 11" water column. When properly adjusted the manifold water column pressure is 10" for LP/ Propane gas or 5" for Natural Gas.

Do not use a flame to check for gas leaks

a. Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure of that system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately ½" psig)
b. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual hut-off valve during any pressure testing of the supply system at test pressure equal to or less than 14" water column pressure (approximately ½" psig)

Machine Translated by Google



Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

GAS RANGES

MODEL: GR30L-V

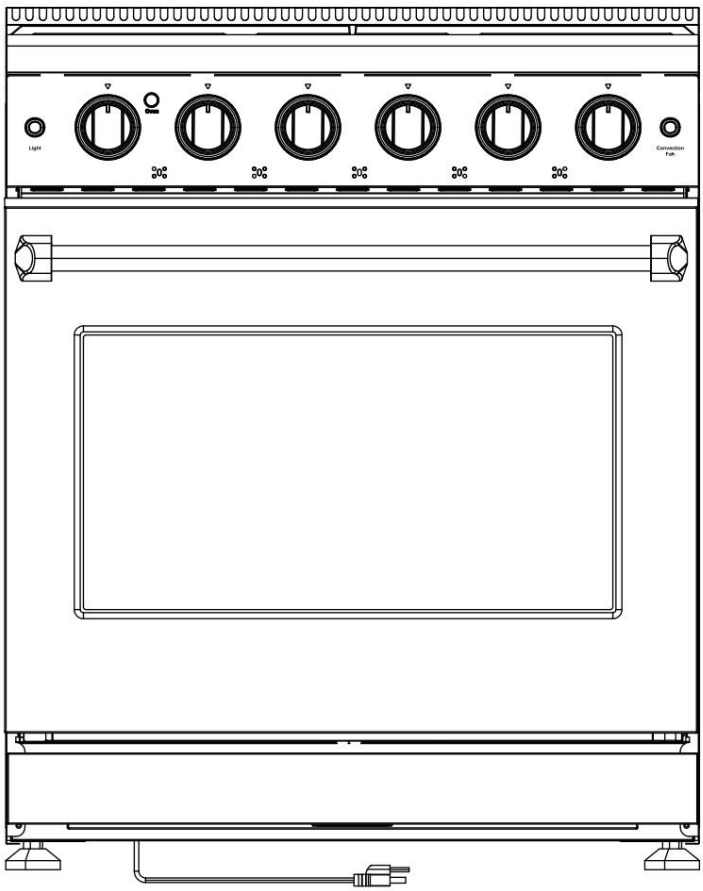
Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

G A S RANGES

MODEL: GR30L-V



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.

Machine Translated by Google

Table of Contents

1. **WARNINGS** 01
2. **BEFORE YOU START** 02
3. **SAFETY AND WARNINGS** .....
   - Safety Symbols 03
   - Electrical Shock Hazard 04
   - Tipping Hazard 04
   - Explosion Hazard 04
   - Fire Hazard 04
   - Poisoning Hazard 05
   - Hot Surface Hazard 05
   - Other Safety Tips 05
4. **GAS SUPPLY REQUIREMENTS** 06
   - Safety Tips for Gas Operation 06
5. **DIMENSIONS AND CLEARANCES** 07
   - Top Hood and cabinet specifications 07
6. **ELECTRIC POWER SUPPLY REQUIREMENTS** 07
7. Electrical Grounding Instructions 08
8. **CONNECT RANGE TO GAS SUPPLY** 08
   - After installation 09
9. **FIRST USE** 11
   - Conditioning the oven 12
10. **COOKTOP SAFETY GUIDELINES** 15
    - Surface Burner Ignition 15
    - Simmer and Boil 16
    - Flame Size 17
    - Power Failure 17
    - Cooktop 17
    - Burner Grates 18
    - Oven burner use 19
    - Broil burner use 19
    - Oven cooking guidelines 19
11. **OVEN FUNCTION** 20
    - Natural Airflow Bake 20
    - Infrared Broil 20
    - Convection Bake 20
    - Convection Roast 22
    - Convection Defrost 22

Machine Translated by Google

DEFROSTING 23
CONVECTION DEHYDRATION 23

12. BROILER OPERATION 24

PREHEATING 24
TO BROIL 24
SETTING BROIL 24
BROILING GUIDELINES 25

13. CLEANING INSTRUCTIONS 26

DO'S 26
DON'TS 26
CLEANING BURNER CAPS AND BRASS FLAME SPREADERS 26
CLEANING SIDE RACKS 27
CLEANING OVEN SHELVES 27
CLEANING BROIL/ROAST PAN AND SLOTTED GRID 27
CLEANING BAKE AND BROIL BURNERS 28
CLEANING PORCELAIN SURFACES 28
CLEANING THE OVEN GLASS WINDOW 28
CLEANING THE OVEN DOOR GASKET 28
CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES 28

14. REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR 29

REMOVING THE OVEN DOOR 29
REPLACING THE OVEN DOOR 30

15. TROUBLESHOOTING GUIDE 31

COOKTOP 31

Oven 33

Appendix 1 Oven Knob Installation 35

Appendix 2 Oven Handle Installation 38

Appendix 3 Rubber Pad Installation on Back Panel 40

Conversione LP C in appendice ix.4 41

Machine Translated by Google

1. Warnings

These are the most critical warnings summarized below.

⚠ WARNING

- ✓ If the instructions in this manual are not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.
- ✓ Do not store or use gasoline or other flammable substances and liquids near this or other appliance.
- ✓ Never use this appliance as a space heater to warm a room.
- ✓ Installation of this appliance must be done by a qualified technician .

What to do if you smell gas

- ✓ Do not light any appliance
- ✓ Do not touch an electrical switch
- ✓ Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone
- ✓ Open a window and leave the area
- ✓ Follow the gas supplier's instructions
- ✓ If you cannot reach the gas supplier, call the fire department

Machine Translated by Google

2. Before you start

- ✓ Make sure that the anti-tip of the range has been properly installed.
- ✓ Find the model and serial numbers on the CSA label in the bottom right-hand corner of the backboard. Note these numbers down for future reference.
- ✓ Read this guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- ✓ Remove all the packaging from the oven(s) and cooktop. Recycle items that you can. If any adhesive residue is left on surfaces, remove this using dish washing liquid on a soft cloth. Do not use any harsh or abrasive cleaners.
- ✓ Make sure you follow the instructions under 'First use' before using your range for cooking.
- ✓ To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the appliance, follow the important safety instructions listed below:

3. Safety and Warnings

Safety Symbols

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

Machine Translated by Google

Sicurezza e avvertenze

Pericolo di scossa elettrica



- ✓ Prima di rimuovere una lampadina difettosa dal forno, assicurarsi di aver spento il piano cottura tramite il fusibile principale o il quadro elettrico. Se non si sa come fare, contattare un elettricista.
- ✓ Non rimuovere il pannello inferiore o il pannello posteriore. A causa dei cavi elettrici presenti sul retro, entrambi i pannelli devono essere rimossi solo da un tecnico qualificato.
- ✓ Questo apparecchio è dotato di una spina di messa a terra a tre poli per la protezione contro il rischio di scosse elettriche e deve essere collegato direttamente a una presa di corrente correttamente messa a terra. Non tagliare o rimuovere in nessun caso il polo di messa a terra da questa spina.

La mancata osservanza di questa norma

Pericolo di ribaltamento



Tutti i fornelli possono ribaltarsi e causare lesioni ad adulti e bambini. Per evitare il ribaltamento, installare il dispositivo antiribaltamento fornito con il fornello. Seguire tutte le istruzioni di installazione.

- ✓ Anche dopo aver installato il dispositivo di sicurezza, non calpestare, appoggiarsi o sedersi sullo sportello del forno, né appoggiarvi oggetti pesanti. Ciò potrebbe causare lesioni personali.

Assicurarsi che il dispositivo antiribaltamento sia installato come segue:

1. Far scorrere la gamma in avanti.

2. Installare il dispositivo antiribaltamento come descritto nel foglio di istruzioni

3. Inclinare in modo sicuro la sezione anteriore del fornello e farlo scorrere lentamente contro la parete.

4. I perni posteriori dovrebbero scorrere sotto la staffa.

Non utilizzare l'apparecchio finché non è stato fissato saldamente.

Il mancato rispetto di questi consigli può causare gravi lesioni.

Machine Translated by Google

Sicurezza e avvertenze

Pericolo di esplosione



In caso di odore di gas, non utilizzare l'apparecchio. Aprire una finestra o una porta per far fuoriuscire il gas, quindi seguire le istruzioni riportate sulla seconda di copertina di questo manuale.

Non usare acqua su incendi di grasso. Potrebbe verificarsi una violenta esplosione di vapore.

Spegnere tutti i fornelli, quindi soffocare il fuoco o la fiamma con un estintore a polvere chimica o a schiuma. Non tentare di soffocare con coperte infiammabili.

Non riscaldare contenitori di cibo chiusi, come le lattine. L'accumulo di pressione potrebbe causarne l'esplosione e causare lesioni.

Il mancato rispetto di questo consiglio può causare lesioni o morte

Rischio di incendio



Non utilizzare mai l'apparecchio come stufa. Potrebbe causare lesioni o provocare un incendio.

Mantenere l'area circostante l'apparecchio libera da materiali combustibili (ad esempio rivestimenti murali, tende, drappeggi), benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

Pulire regolarmente la stufa e i bruciatori.

Non lasciare che grasso di cottura o altri materiali infiammabili si accumulino sulle superfici o in prossimità dell'apparecchio.

Non appendere alcun oggetto (ad esempio strofinacci) alla maniglia del forno. Alcuni tessuti potrebbero incendiarsi o sciogliersi a causa del calore.

Non lasciare mai i fornelli incustoditi quando sono in funzione. Il traboccamento provoca fumo e fuoriuscite di grasso che potrebbero incendiarsi.

Non spruzzare mai un detergente spray sull'elettrodomestico o intorno ad esso mentre i fornelli sono accesi. Assicurarsi che tutti i comandi siano spenti e che l'elettrodomestico sia freddo. Il gas spray e le sostanze chimiche contenute in questi detergenti potrebbero, in presenza di calore, incendiarsi o corrodere le parti metalliche.

Non conservare materiali infiammabili vicino al piano cottura. I materiali infiammabili non devono essere conservati nel forno o vicino al piano cottura. Un incidente potrebbe causare un grave incendio.

Machine Translated by Google

Sicurezza e avvertenze

Pericolo di avvelenamento



Non coprire mai fessure, fori o passaggi sul fondo del forno, né coprire un'intera griglia o il fondo del forno con materiali come la carta stagnola. Ciò ostacolerebbe il flusso d'aria nel forno e potrebbe causare avvelenamento da monossido di carbonio. I rivestimenti in carta stagnola possono anche intrappolare il calore, causando un rischio di incendio.

Pulire l'apparecchio con cautela. Se si utilizza una spugna o un panno umido per pulire eventuali fuoriuscite su una superficie di cottura calda, fare attenzione a evitare ustioni da vapore. Alcuni detergenti possono produrre fumi nocivi se applicati su una superficie calda. Seguire le istruzioni del produttore del detergente.

Non utilizzare mai questo apparecchio come termoventilatore per riscaldare la stanza. Ciò potrebbe causare avvelenamento da monossido di carbonio e surriscaldamento dell'apparecchio.

Il mancato rispetto di questi consigli può provocare avvelenamento o morte.

Pericolo di superficie calda



Le parti accessibili potrebbero surriscaldarsi durante l'uso.

Non toccare i bruciatori, le aree vicine ai bruciatori, la griglia, la piastra, le leccarde di raccolta del grasso, gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno. Queste potrebbero essere abbastanza calde da causare ustioni, anche se di colore scuro. Durante e dopo l'uso, non toccare né lasciare che indumenti o altri materiali infiammabili entrino in contatto con queste parti e superfici finché non si siano raffreddate a sufficienza. Altre parti e superfici dell'apparecchio potrebbero diventare abbastanza calde da causare ustioni: tra queste aree vi sono le griglie, il rivestimento posteriore e le prese d'aria sul retro del piano cottura, il bordo anteriore, le superfici adiacenti al piano cottura e lo sportello del forno.

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.

Lasciare raffreddare il grasso caldo prima di provare a maneggiarlo.

Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare ustioni e scottature.

Altri suggerimenti per la sicurezza

Leggere le istruzioni prima dell'uso

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo per cui è stato concepito, come descritto nelle presenti istruzioni.

Installare correttamente la stufa

Assicurarsi che la stufa sia installata correttamente e messa a terra da un tecnico qualificato.

Machine Translated by Google

Sicurezza e avvertenze

Non installare o utilizzare la stufa se danneggiata. Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato o non funziona correttamente. Se hai ricevuto un prodotto danneggiato, contatta immediatamente.

Sapere come disattivare l'alimentazione in caso di emergenza. Assicurarsi che l'installatore mostri dove e come disattivare l'alimentazione della cucina (ad esempio, la posizione del fusibile principale o del pannello dell'interruttore automatico) e dove e come disattivare l'alimentazione del gas alla cucina in caso di emergenza.

Non lasciare i bambini da soli vicino ai fornelli
I bambini non devono essere lasciati soli o incustoditi nell'area in cui l'apparecchio è in uso. Non devono mai essere lasciati giocare con l'apparecchio o sedersi o salire su qualsiasi sua parte.

Non conservare giocattoli o caramelle sopra i fornelli. Per motivi di sicurezza, non conservare oggetti che possano interessare ai bambini negli armadietti sopra i fornelli o sul retro dei fornelli: i bambini che si arrampicano sui fornelli per raggiungere gli oggetti potrebbero ferirsi gravemente.

Non indossare abiti larghi che potrebbero prendere fuoco. Non indossare mai abiti larghi o pendenti durante l'uso dell'apparecchio. E

Non riparare o sostituire parti da soli (a meno che non sia consigliato)
Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente indicato nel manuale. Qualsiasi altro intervento di manutenzione deve essere affidato a un tecnico qualificato. I tecnici devono scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di qualsiasi intervento di manutenzione.

Aprire con cautela lo sportello del forno Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno, lasciando fuoriuscire aria calda o vapore prima di rimuovere o rimettere gli alimenti.

Mantenere liberi i condotti di sfiato del forno.

Non toccare i ripiani caldi del forno.

Proteggere le mani dalle scottature assicurandosi che il forno sia freddo prima di inserire i ripiani. Se è necessario rimuovere un ripiano mentre il forno è caldo, evitare che guanti da forno o presine tocchino la base del forno o gli elementi riscaldanti caldi al suo interno.

Proteggere la guarnizione del forno Non pulire la guarnizione del forno né utilizzare prodotti per la pulizia del forno su di essa. È essenziale per una buona tenuta, che garantisce il funzionamento efficiente del forno.
Bisogna fare attenzione a non strofinarlo, danneggiarlo o spostarlo.

Proteggere gli sportelli in vetro del forno Non utilizzare detergenti abrasivi, pagliette o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiarne la superficie e causare la rottura del vetro.

Non calpestare mai lo sportello del forno né appoggiarci sopra oggetti pesanti (come un tacchino)

Controllare eventuali perdite di gas Una volta installato l'apparecchio, prima dell'uso controllare eventuali perdite di gas seguendo le istruzioni.

La cappa di ventilazione è obbligatoria.
Questo apparecchio non deve essere utilizzato senza una cappa di ventilazione adeguatamente dimensionata e funzionante.

Utilizzare un kit di conversione gas appropriato. Questa stufa potrebbe essere utilizzata per gas naturale o propano liquido. In caso di dubbi sull'utilizzo dell'unità per gas naturale o GPL, contattare il produttore per una verifica. Per la conversione a GPL, utilizzare il kit di conversione per il modello specifico. Far installare l'unità e il kit da un tecnico certificato (l'assistenza tecnica è disponibile durante il normale orario lavorativo). Se si prevede di rivendere l'unità, indicare se è alimentata a gas naturale o se è dotato di kit GPL installato.

Non prendere oggetti sopra il fornello quando è acceso. Fai attenzione quando prendi oggetti riposti nei mobili sopra l'elettrodomestico.

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto per garantirne un funzionamento corretto e sicuro. Installare o posizionare il prodotto esclusivamente in conformità con le istruzioni di installazione fornite.

Non tentare di regolare, riparare, effettuare la manutenzione o sostituire alcuna parte dell'elettrodomestico, a meno che ciò non sia specificamente raccomandato in questa guida.

Non utilizzare la cucina come stufa.

Non lasciare i bambini incustoditi nell'area in cui è in uso il fornello. Non permettere mai ai bambini di sedersi o stare in piedi su nessuna parte del fornello. Non permettere ai bambini di giocare con il fornello.

Per qualsiasi intervento di manutenzione è necessario rivolgersi a un tecnico qualificato.

Fatevi mostrare dal tecnico dove si trova la valvola di intercettazione del gas e come chiuderla in caso di emergenza.

Machine Translated by Google

Sicurezza e avvertenze

Prima di qualsiasi tipo di manutenzione, scollegare sempre l'alimentazione dell'elettrodomestico.

Non utilizzare detergenti o detergenti abrasivi o caustici su questo apparecchio. Potrebbero causare danni permanenti alla superficie.

Durante la cottura, regolare i comandi del bruciatore in modo che la fiamma scaldi solo il fondo dell'utensile e non si sovrapponga ai lati.

Gli utensili (pentole e padelle) che conducono lentamente il calore, ad esempio le pentole di vetro, devono essere utilizzati insieme alle fiamme dei fornelli impostate su un'impostazione bassa o media.

Spegnere tutti i comandi e attendere che i componenti dell'apparecchio si raffreddino prima di toccarli. Non toccare le griglie dei bruciatori o le aree circostanti finché non si sono raffreddate.

Non usare acqua sugli incendi di grasso.

Pulire l'apparecchio con cautela.

Ruotare sempre i manici delle pentole verso il lato o la parte posteriore del piano cottura. Non ruotare i manici verso la zona in cui potrebbero scottarsi facilmente. I manici non devono sporgere oltre i fornelli adiacenti.

Utilizzare la cucina solo per le operazioni di cottura descritte in questo manuale. Durante l'uso della cucina, non toccare le griglie, i coperchi dei bruciatori, le basi dei bruciatori o qualsiasi altra parte in prossimità della fiamma. Questi componenti potrebbero essere sufficientemente caldi da causare ustioni.

Utilizzare presine asciutte. Presine umide o bagnate o superfici calde possono provocare ustioni da vapore.

Non utilizzare asciugamani o altri tessuti voluminosi.

Non riscaldare contenitori di alimenti non aperti.
L'accumulo di pressione potrebbe causare l'esplosione del contenitore e provocare lesioni.

Durante e dopo l'uso, non toccare le superfici interne del forno

Non lasciare che il sottopentola tocchi superfici calde.

Machine Translated by Google

4. Requisiti di fornitura di gas

L'installazione di questa gamma deve essere conforme alle normative locali o, in assenza di normative locali, al codice nazionale Fuel Gas Code, ANSIZ223.1 /NFPA54.

In Canada, l'installazione deve essere conforme all'attuale codice di installazione del gas naturale CAN 1-1.1-M81 e, ove applicabile, ai codici locali.

Questa gamma è stata certificata per la progettazione secondo ANSIZ21.1a, ultima edizione.

Lettura	LP in. wc	NG (gas naturale) in. wc,
Pressione massima del gas	13.0.	10.0
Impostazione del regolatore dell'apparecchio per la pressione di uscita	10.0	5.0

Suggerimenti per la sicurezza nel funzionamento a gas

- ✓ Mantenere l'area dell'elettrodomestico libera e priva di materiali combustibili, benzina e altri vapori infiammabili .
- ✓ Non ostruire il flusso dell'aria di combustione nella cucina e l'aria di ventilazione in uscita dalla cucina. E
- ✓ Ventilazione: è indispensabile che l'unità sia posizionata sotto una cappa aspirante motorizzata e ventilata, di dimensioni e capacità sufficienti.
- ✓ Prima di installare la cucina, è necessario individuare e fissare alla parete la staffa antiribaltamento in dotazione.

⚠ CAUTION

- ✓ L'uso di mobili per riporre gli oggetti sopra l'elettrodomestico può comportare un potenziale rischio di ustioni. Gli oggetti combustibili possono incendiarsi; gli oggetti metallici possono surriscaldarsi e causare ustioni. Se è necessario prevedere un mobiletto portaoggetti, il rischio può essere ridotto installando una cappa che sporga orizzontalmente di almeno 12,7 cm oltre il fondo dei mobili.

Machine Translated by Google

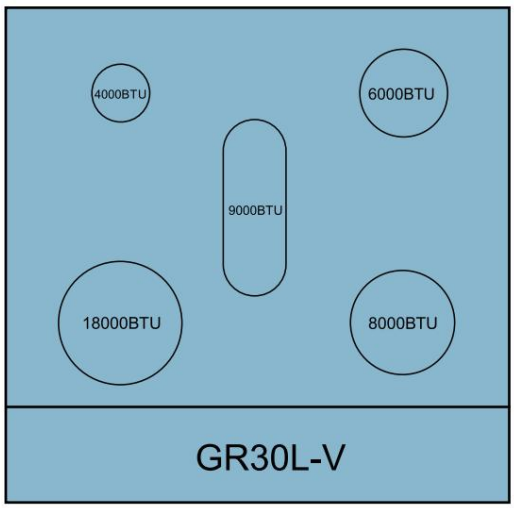
⚠ WARNING

- ✓ The appliance shall not be used for space heating. This information is based on safety considerations.
- ✓ All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.

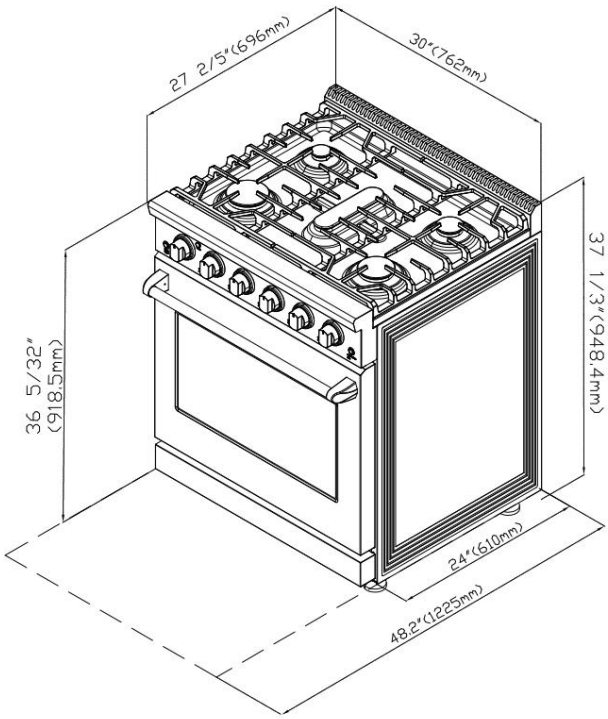
5. Dimensions and Clearances

- ✓ The range may be installed flush to the rear wall.
- ✓ You may install a non-combustible material, such as tile, on the rear wall above the range and up the vent hood.
- ✓ It is not necessary to install non-combustible materials behind the range below the countertop height.
- ✓ The minimum distance from the side of the range above the counter top to combustible sidewalls must be at least 10 inches.

BTU Design



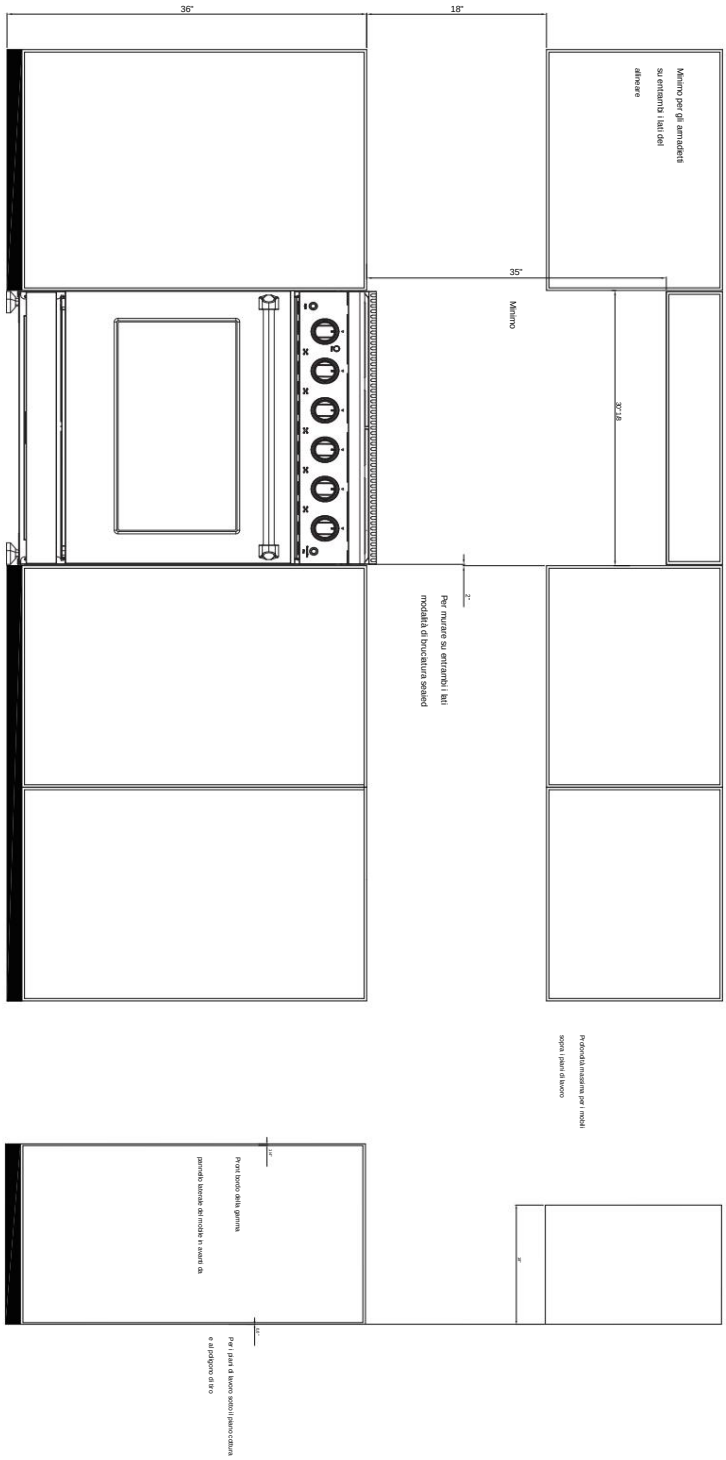
Dimension



Machine Translated by Google

Dimensioni e spazio libero

Spazio libero per la cucina a gas da 30"



Machine Translated by Google

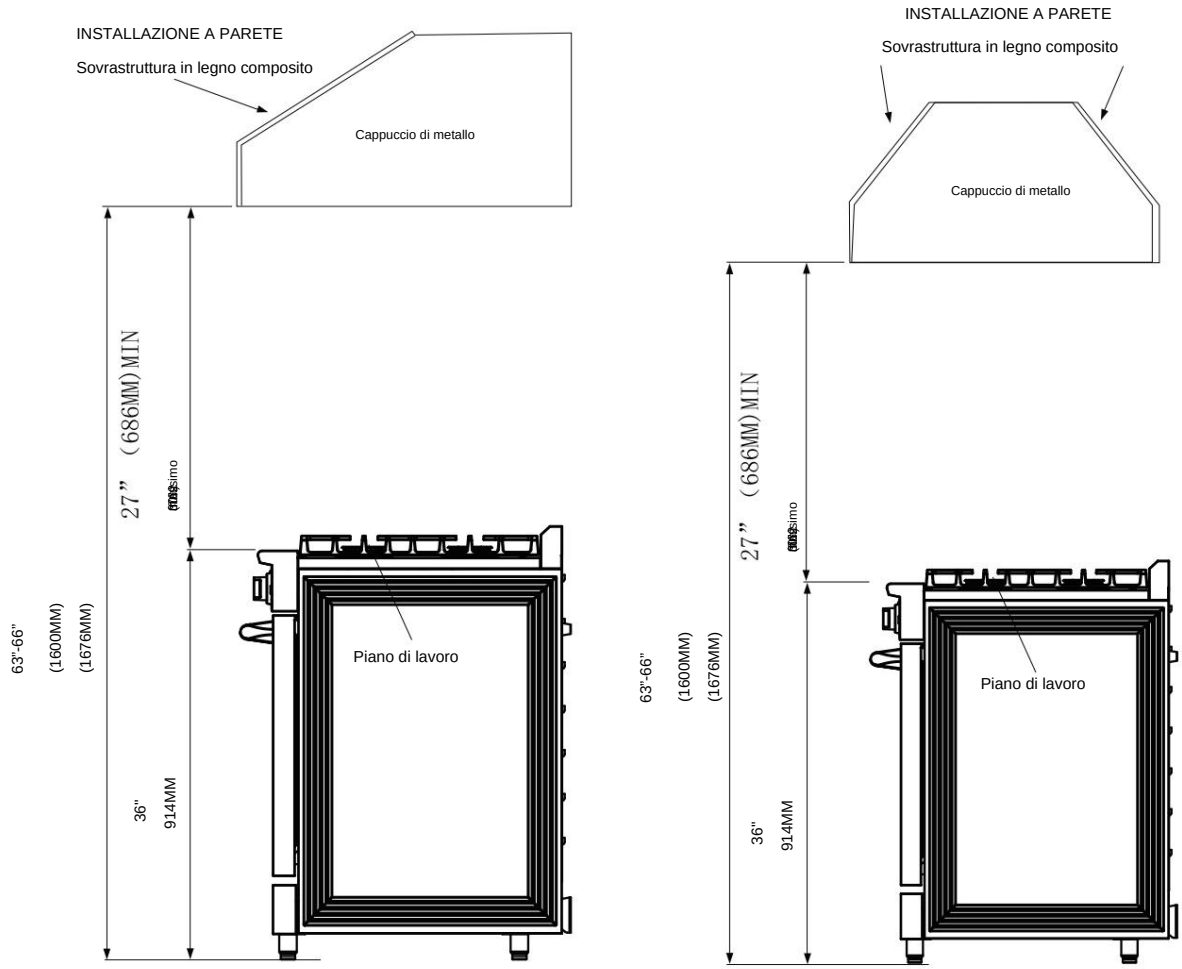
Dimensioni e spazio libero

Specifiche della cappa superiore e del mobile

Condizione	Minimo autorizzazione consentita
Spazio libero tra la parte superiore della superficie di cottura e il fondo di un mobile in legno o metallo non protetto	35"
Spazio libero tra la parte superiore della superficie di cottura e il mobile inferiore in legno o metallo protetto da almeno: 1/4-inch-thick flame-retardant mill tavola ricoperta da almeno: o Lamiera di acciaio MSG n. 28 o o acciaio inossidabile da 0,015 pollici di spessore o o alluminio spesso 0,024 pollici o o rame spesso 0,020 pollici	24"

Machine Translated by Google

Dimensioni e spazio libero



6. Requisiti di fornitura di energia elettrica

La gamma deve essere dotata di messa a terra elettrica in conformità alle normative locali o, in assenza di normative locali, in conformità al Codice elettrico nazionale (ANSI/NFPA 70, ultima edizione).

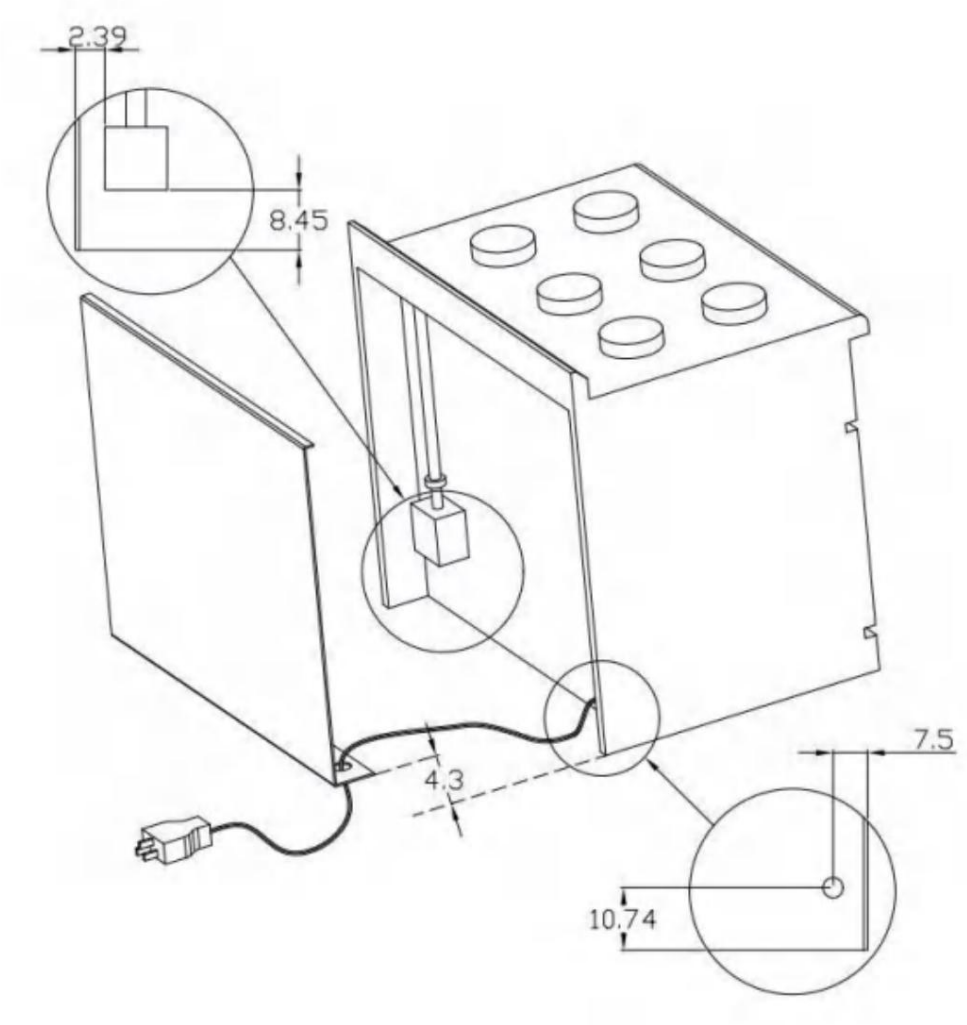
In Canada, la messa a terra elettrica deve essere conforme all'attuale CSA C22.1 Canadian Electrical Code Parte 1 e/o alle normative locali. Una copia di questa norma può essere ottenuta presso: National Fire Protection Association, 1 Battery March Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101.

L'alimentazione deve avere la polarità corretta. L'inversione di polarità provocherà la formazione continua di scintille dagli elettrodi, anche dopo l'accensione della fiamma. In caso di dubbi sulla corretta polarità o messa a terra dell'alimentazione, farla controllare da un elettricista qualificato.

Utilizzare 120 V, 60 Hz e un circuito derivato correttamente collegato a terra e protetto da un 15 amp o 20-amp.
circuito amplificatore.

Machine Translated by Google

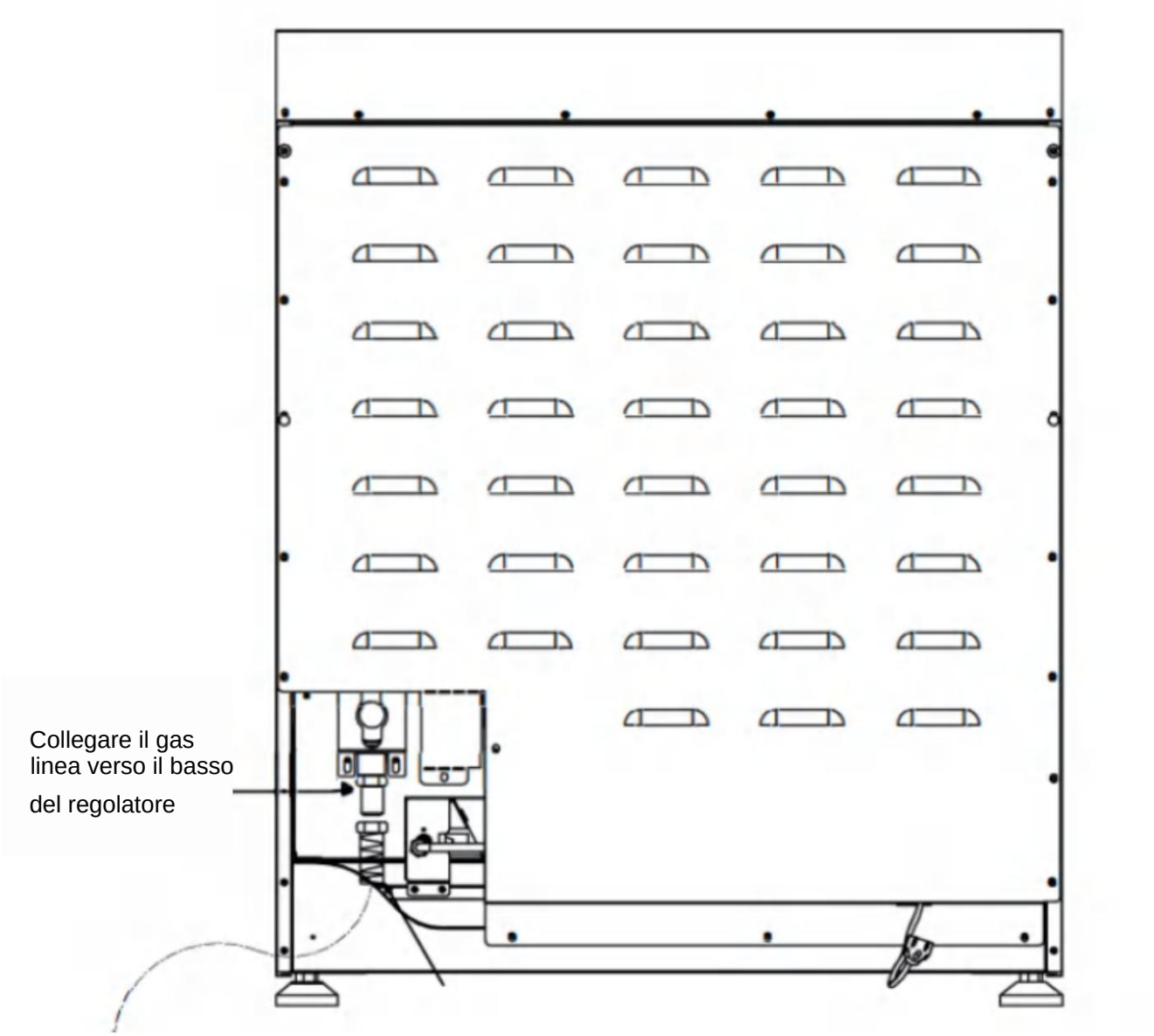
Dimensioni e spazio libero



Installazione per la gamma di gas GR30L-V

Machine Translated by Google

Dimensioni e spazio libero



Collegamento della linea del gas

Machine Translated by Google

Istruzioni per la messa a terra elettrica 7.

⚠ WARNING

Questo apparecchio di cottura a gas per interni è dotato di una spina a tre poli (con messa a terra) per la protezione contro il rischio di scosse elettriche e deve essere collegato direttamente a una presa a tre poli correttamente messa a terra.

Nel caso in cui sia presente una presa a muro standard a due poli, è responsabilità e obbligo del cliente sostituirla con una presa a muro a tre poli correttamente messa a terra.

Non tagliare o rimuovere il terminale di messa a terra dal cavo di alimentazione.

Prima di collegare la spina al cavo, scollegare l'alimentazione elettrica.

CAUTION

Etichettare tutti i cavi prima di scollegarli durante la manutenzione dei comandi. Errori di cablaggio possono causare un funzionamento improprio e pericoloso. Verificare il corretto funzionamento dopo la manutenzione.

8. Collegare la gamma alla fornitura di gas

La maggior parte delle località richiederà che la valvola di intercettazione della stufa e i collegamenti del gas siano installati da un tecnico plumber. These le istruzioni sono per un professionista. Installazione a gas certificato o le specifiche e le normative potrebbero variare, quindi consultare i codici locali prima di procedere

.1. Installare una valvola di intercettazione manuale della linea del gas nella linea del gas come segue:

a. In un luogo facilmente accessibile al di fuori del poligono

b. Nella tubazione del gas esterna all'apparecchio

2. Installare l'adattatore maschio da 1/2" sul gomito con filettatura interna NPT da 1/2" all'ingresso del regolatore.

Nei modelli dotati di bruciatori gemelli standard, installare l'estremità filettata maschio del raccordo svasato da 1/2" alla filettatura interna NPT da 1/2" all'ingresso del regolatore di pressione.

Per evitare danni, utilizzare una chiave inglese sul raccordo del regolatore.

Machine Translated by Google

Collegare la gamma all'alimentazione del gas

1. Installare l'adattatore maschio da 1/2" o 3/4" (3/4" si riferisce a una gamma di gas da 48 pollici) sulla filettatura interna NPT della valvola di intercettazione manuale, facendo attenzione a fissare la valvola di intercettazione per evitare che ruoti.

2. La pressione di alimentazione del gas per controllare l'impostazione del regolatore è di 6 pollici di WC (gas naturale) e 11 pollici di WC (gas GPL); collegare il connettore flessibile della linea del gas al regolatore sulla gamma.
Intervallo di posizioni per consentire il collegamento alla valvola di intercettazione.

3. Una volta effettuati tutti i collegamenti, assicurarsi che tutti i comandi della cucina siano in posizione e aprire la valvola principale di alimentazione del gas.

4. La prova di tenuta dell'apparecchio deve essere effettuata secondo le istruzioni del produttore.
Utilizzare acqua saponata (50% acqua e 50% sapone) o un cercafughe su tutti i giunti e le connessioni per verificare la presenza di perdite nell'impianto. Non utilizzare una fiamma per verificare la presenza di perdite di gas.

5. L'apparecchio deve essere isolato dal sistema di tubazioni di alimentazione del gas dell'edificio chiudendo la sua valvola di intercettazione manuale individuale durante qualsiasi prova di pressione del sistema di tubazioni di alimentazione del gas a una pressione di prova pari o inferiore a 1/2 psig (3,5 kPa).

Dopo l'installazione:

1. Controllare l'accensione dei bruciatori del piano cottura.

2. Controllare l'accensione del bruciatore del forno.

3. Controllare visivamente la riaccensione del bruciatore tubolare (bruciatore del forno) per accertarsi che entrambe le file di porte del bruciatore si accendano nuovamente ogni volta.

4. Controllare eventuali perdite di gas in tutti i collegamenti del gas (utilizzando un rilevatore di gas, mai in fiamme).

5. Controllare la funzione di cottura in forno e quella di cottura a convezione.

Machine Translated by Google

9. Primo utilizzo

Condizionamento del forno

Il condizionamento brucerà tutti i residui di fabbricazione e garantirà i migliori risultati fin dall'inizio.

Per condizionare il forno della tua nuova stufa, segui questi passaggi:

1. Inserire tutti i ripiani. Vedere "Posizionamento dei ripiani" per le istruzioni.

2. Accendere la cappa di ventilazione posta sopra la cucina, alla massima potenza.

3. Riscaldare il forno vuoto alla massima temperatura per:

    a. 30 minuti usando la funzione BAKE

    b. 30 minuti utilizzando la funzione GRILL (solo alcuni forni).

4. Durante il condizionamento del forno si sprigionerà un odore caratteristico. È normale, ma assicuratevi che la cucina sia ben ventilata durante il condizionamento.

5. Una volta raffreddato, pulire il forno con un panno umido e un detergente delicato e asciugarlo accuratamente.

6. Posizionamento dei ripiani

7. Sia i pannelli laterali che i ripiani sono dotati di fermo di sicurezza per evitare che scivolino fuori dal forno quando vengono tirati in avanti;

8. Il fermo anteriore impedisce che i ripiani urtino contro il retro del forno.

10. Linee guida per la sicurezza del piano cottura

- ✓ Non lasciare mai il piano cottura incustodito quando è in funzione. Il traboccamento provoca fumo e fuoriuscite di grasso che potrebbero incendiarsi.
- ✓ Non lasciare mai che le fiamme si estendano oltre la pentola o si arricciano sui lati. Ciò potrebbe scolorire e danneggiare l'utensile e potresti scottarti toccando il manico caldo.

Machine Translated by Google

Tenere le maniglie lontano dai fornelli. Ruotare le maniglie in modo che non sporgano oltre il bordo del fornello o su un fornello acceso.

Fate attenzione quando friggete. L'olio o il grasso possono surriscaldarsi molto rapidamente, soprattutto se fritti a fuoco alto.

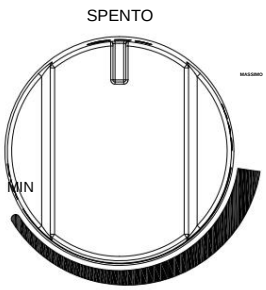
Assicurarsi che tutti i componenti del bruciatore siano correttamente posizionati. Bruciatori montati in modo errato o incompleto possono produrre fiamme pericolose. Vedere 'Sostituzione dei componenti del bruciatore' in 'Cura e pulizia'.

Mantenere puliti i bruciatori, soprattutto dopo una fuoriuscita o un'ebollizione; assicurarsi di pulire i bruciatori interessati prima di riutilizzarli. I residui di cibo potrebbero ostruire l'accenditore e le tacche dello spartifiamma, impedendo al bruciatore di funzionare correttamente. Per le istruzioni, vedere la sezione "Cura e pulizia".

Controllare che le fiamme del bruciatore siano blu, senza punte gialle, e che brucino senza svolazzare attorno al tappo del bruciatore. In caso contrario, consultare la sezione "Risoluzione dei problemi" per ulteriori informazioni.



Accensione del bruciatore di superficie



Per accendere i bruciatori superiori, premere e ruotare la manopola di controllo appropriata in senso antiorario fino alla posizione "HI". Si sentirà un clic, il suono della scintilla elettrica che accende il bruciatore. Una volta ottenuta l'accensione del bruciatore, ruotare la manopola di controllo del bruciatore per regolare l'impostazione di calore desiderata.

Machine Translated by Google

NOTA: Quando un bruciatore viene ruotato in posizione "HI", gli accenditori si fermano. Non tentare di smontare o pulire l'area circostante un bruciatore mentre un altro è acceso. Non toccare il coperchietto, la base o l'accenditore del bruciatore mentre gli accenditori stanno producendo scintille.

Lasciar sobbollire e Bollire

Una fiamma più piccola darà i migliori risultati di cottura a fuoco lento. Le fiamme piccole offrono prestazioni di cottura precise per cibi delicati, per mantenere caldi gli alimenti, per sciogliere cioccolato o burro e per cotture che richiedono una cottura a fuoco lento per lungo tempo.

L' impostazione della fiamma più alta fornisce il massimo calore disponibile sul piano cottura. Questa impostazione è consigliata per cotture intense, come la bollitura dell'acqua o la cottura della pasta.

Fiamma Misurare

Quando si seleziona la dimensione della fiamma, osservare la fiamma mentre si gira la manopola.

Qualsiasi fiamma più grande del fondo della pentola è sprecata. La fiamma deve essere costante e di colore blu. Corpi estranei nel tubo del gas possono causare una fiamma arancione durante il funzionamento iniziale.

Energia Fallimento

Se il gas non si accende entro quattro secondi, chiudere la valvola e attendere almeno cinque minuti affinché il gas si dissipi. Ripetere la procedura di accensione.

In caso di interruzione di corrente, il dispositivo non può essere messo in funzione in modo sicuro e l'utente è tenuto a non tentare di azionarlo durante l'interruzione di corrente.

Piano cottura

Per evitare che il piano cottura si scolorisca o si macchi, pulire eventuali piano cottura dopo ogni utilizzo e pulirlo fuoriuscite di sostanze acide o zuccherine non appena il piano si è raffreddato.

I bruciatori sigillati della tua gamma non sono sigillati al piano cottura e sono progettati per essere rimossi. Eventuali fuoriuscite o fuoriuscite non penetreranno sotto il piano cottura. I bruciatori devono essere puliti dopo ogni utilizzo.

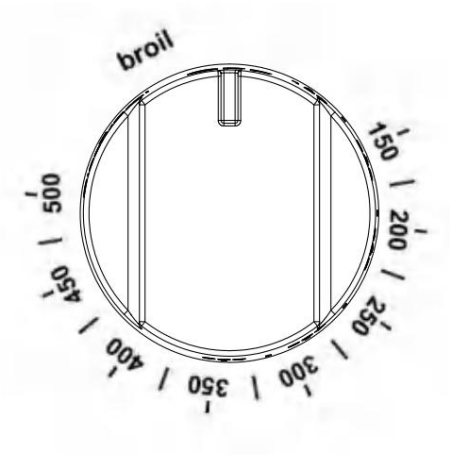
Bruciatore Griglie

Le griglie devono essere posizionate correttamente prima di cucinare. Un'installazione non corretta delle griglie può causare graffi al piano cottura e/o una combustione insufficiente.

Machine Translated by Google

Linee guida per la sicurezza del piano cottura

Utilizzo del bruciatore del forno



Per accendere il bruciatore del forno, premere e ruotare la manopola di controllo appropriata in senso antiorario fino alla posizione (150). Si sentirà un clic: il suono della scintilla elettrica che accende il bruciatore. Una volta ottenuta l'accensione del bruciatore, ruotare la manopola di controllo del bruciatore per regolare l'impostazione di calore desiderata.

Utilizzo del bruciatore per grigliate

Per accendere il bruciatore del grill, premere e ruotare la manopola di controllo appropriata in senso orario fino alla posizione grill. Si sentirà un clic: il suono della scintilla elettrica che accende il bruciatore. Tenere premuto per circa 4 secondi fino all'accensione del bruciatore.

IMPORTANT

Linee guida per la cottura al forno

Non ostruire i condotti sul retro della cucina durante la cottura in forno. È importante che il flusso di aria calda dal forno e di aria fresca nel bruciatore del forno non venga mai interrotto. Evitare di toccare l'apertura di ventilazione o le superfici circostanti durante il funzionamento del forno o del grill perché sono calde.

Utilizzare tutte le modalità del forno con lo sportello chiuso.

Non utilizzare mai la carta stagnola per coprire i ripiani del forno o per rivestire il fondo del forno.

il calore intrappolato può danneggiare irreversibilmente lo smalto e persino provocare un incendio.

Machine Translated by Google

Non appoggiare acqua, ghiaccio o altri piatti o vassoi direttamente sul fondo del forno, poiché ciò danneggerebbe irreversibilmente lo smalto.

Non coprire la griglia forata della teglia per arrosti/grill con un foglio di alluminio. Questo raccoglierà il grasso e potrebbe causare un incendio.

Non utilizzare pellicola trasparente o carta oleata nel forno.

Per motivi di sicurezza alimentare, non lasciare gli alimenti nel forno per più di due ore prima e dopo la cottura o lo scongelamento. Questo per evitare la contaminazione da parte di organismi che potrebbero causare intossicazioni alimentari. Prestare attenzione durante la stagione calda.



Secondo il Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti: NON conservare gli alimenti a temperature comprese tra 4 e 63 °C per più di 2 ore. Si sconsiglia di cuocere cibi crudi a temperature inferiori a 140 °C.



Non coprire mai fessure, fori o passaggi sul fondo del forno, né coprire un intero ripiano con materiali come la carta stagnola. Ciò ostacolerebbe il flusso d'aria nel forno e potrebbe causare avvelenamento da monossido di carbonio.

Anche il rivestimento in foglio di alluminio può intrappolare il calore, causando un rischio di incendio.

Machine Translated by Google

11Funzione forno

Cottura a flusso d'aria naturale

Si verifica quando il calore viene trasferito nel forno dai bruciatori posti sul fondo della cavità. Il calore viene quindi distribuito tramite un flusso d'aria naturale. Questa è un'impostazione di cottura tradizionale.

Griglia a infrarossi

Il bruciatore del grill si trova nella parte superiore del forno. Questo bruciatore riscalda la griglia metallica fino a farla diventare incandescente. Lo schermo luminoso produce calore infrarosso, che scotta la superficie esterna degli alimenti grigliati e ne sigilla i succhi.

Cottura a convezione

La ventola di convezione del forno fa circolare e distribuisce il calore nel forno per una cottura più rapida e uniforme.
La cottura a convezione consente di cuocere più pietanze su più ripiani.

Per cuocere utilizzando la ventola di convezione:

1. Posizionare il coperchio inferiore e i ripiani del forno prima di utilizzare il forno.

2. Rimuovere dal forno eventuali ripiani e utensili da forno non utilizzati.

3. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata nella ricetta. A seconda della temperatura e delle dimensioni del forno, il preriscaldamento richiederà circa 15-20 minuti.

4. Disporre teglie e alimenti in modo uniforme sui ripiani. Assicurarsi che le teglie non si tocchino tra loro né si tocchino contro i lati del forno. Quando si cuoce un singolo alimento, posizionarlo sempre al centro del ripiano del forno. Se si cuoce su più ripiani, assicurarsi di sfalsare gli alimenti sui ripiani in modo che non si trovino mai direttamente uno sopra l'altro.

5. Quando si cuoce a convezione, è possibile ridurre la temperatura indicata nella ricetta e lasciare invariato il tempo di cottura, oppure ridurre il tempo di cottura di alcuni minuti e lasciare invariata la temperatura. Per i cibi con un tempo di cottura superiore a un'ora, ridurre leggermente sia la temperatura che il tempo può dare risultati migliori.

6. Le teglie in metallo scuro o con finitura opaca assorbono il calore più velocemente delle teglie lucide e sono perfette per torte e pane o per qualsiasi cosa che abbia bisogno di essere dorata o di una crosta più croccante.

7. Una finitura lucida è più adatta agli alimenti che richiedono una doratura più leggera e delicata (ad esempio torte e biscotti), poiché riflette parte del calore e conferisce una superficie di cottura meno intensa.

8. Evitare di aprire frequentemente lo sportello del forno durante la cottura.

Machine Translated by Google

Funzione forno

Arrostimento a convezione

Per risultati ottimali, utilizzare la leccarda. La leccarda serve a raccogliere il grasso fuoriuscito ed è dotata di un coperchio per evitare schizzi.

La ventola di convezione fa circolare l'aria calda attorno al cibo da arrostire, sigillando rapidamente i succhi per un prodotto umido e tenero e, allo stesso tempo, creando un esterno dorato intenso.

Utilizzare la teglia/griglia forata e la griglia forata in dotazione per arrostire la carne su una griglia metallica. Questo permette all'aria calda di circolare intorno alla carne, dorandola in modo più uniforme, come su uno spiedino.

Quando si arrostiscono alimenti più grandi, come un tacchino intero, utilizzare solo la teglia e la griglia per una maggiore stabilità.

Sbrinamento a convezione

Con il controllo della temperatura disattivato, una ventola motorizzata nella parte posteriore del forno fa circolare l'aria. La ventola accelera lo scongelamento naturale degli alimenti senza calore. Per evitare malattie e sprechi alimentari, non lasciare gli alimenti scongelati nel forno per più di due ore senza cuocerli.

Sbrinamento

Per scongelare alimenti congelati crudi, impostare la temperatura del forno a 38-68 °C. Una volta scongelati, cuocere immediatamente gli alimenti e non ricongelarli.

Per evitare che il liquido che scongela il cibo goccioli sul fondo del forno, assicurarsi che tutto il cibo crudo sia avvolto strettamente in un foglio di alluminio e/o riposto in un contenitore.

Disidratazione per convezione

Con il controllo della temperatura impostato su 175°F, l'aria calda viene irradiata dai bruciatori posti sul fondo della cavità del forno e fatta circolare da una ventola motorizzata nella parte posteriore del forno.

Nel corso del tempo, l'acqua viene rimossa dagli alimenti per evaporazione. La rimozione dell'acqua aumenta la crescita dei microrganismi e inibisce l'attività degli enzimi.

Machine Translated by Google

12. Funzionamento del pollaio

Nota: la porta deve essere chiusa durante il funzionamento del grill.

La cottura alla griglia è un metodo di cottura di teneri tagli di carne direttamente sotto la griglia a infrarossi del forno.
La cottura al forno avviene con lo sportello chiuso. È normale e necessario che si formi un po' di fumo per conferire al cibo un sapore di grigliato.

Se aprite lo sportello del forno per controllare il cibo, tenetelo aperto il meno possibile. Questo per evitare che il pannello di controllo si surriscaldi e che le manopole si fondano.

Utilizzare sia la teglia per griglia/arrosto che la griglia forata in dotazione. La griglia aiuta a ridurre fumo e schizzi consentendo al grasso di colare sul fondo della teglia, lontano dal calore intenso. Per evitare che il cibo si attacchi, spruzzare la griglia con un leggero strato di spray antiaderente.

Preriscaldamento

Si consiglia il preriscaldamento per rosolare bistecche al sangue (rimuovere la teglia prima di preriscaldare con il grill a infrarossi.
Il cibo si attaccherà al metallo duro). Per preriscaldare, ruotare la manopola del selettore "Forno" in posizione "Griglia". Attendere che il bruciatore si scaldi, circa 2 minuti. Il preriscaldamento non è necessario per grigliare carne ben cotta.

Arrostire

Grigliare un lato finché il cibo non è dorato; girare e cuocere l'altro lato. Condire e servire.
Prima di girare o rimuovere gli alimenti, estrarre sempre il ripiano fino alla posizione di "stop".

Impostazione della griglia

La manopola di selezione "Forno" controlla la funzione Grill. Durante la cottura alla griglia, il calore si irradia verso il basso da

Il grill del forno garantisce una copertura uniforme. La temperatura della funzione grill è di 500° (260°). °F °C

La teglia e l'inserto utilizzati insieme permettono al grasso che cola di scolare e di essere tenuto lontano dal calore elevato del grill del forno. NON utilizzare la teglia senza l'inserto.

NON coprire l'inserto della teglia con un foglio di alluminio. Il grasso esposto potrebbe prendere fuoco.

Machine Translated by Google

Funzionamento del pollaio

Per impostare il forno su Grill:

1. Posizionare l'inserto della teglia sulla teglia. Quindi posizionare il cibo sull'inserto della teglia.

2. Disporre la griglia interna del forno e posizionare la teglia del grill sulla griglia. Assicurarsi di centrare la teglia e posizionarla direttamente sotto il bruciatore del grill. Se si preriscalda prima il bruciatore del grill, posizionare la teglia del grill dopo averlo preriscaldato.

3.Ruotare la manopola del selettore su Grill.

La spia luminosa del forno rimarrà accesa finché la manopola del selettore non verrà ruotata in posizione di spegnimento o finché il controllo della temperatura non si spegnerà.

Linee guida per la cottura alla griglia

Scegli una posizione di cottura adatta. Per garantire che la carne sia cotta a puntino anziché solo dorata all'esterno, griglia i pezzi di carne e pollame più spessi sulle posizioni 2 o 3. Usa la posizione 4 per i pezzi più sottili che richiedono meno tempo di cottura, come bistecche, costolette o hamburger.

Per completare la cottura, rosolando la parte superiore sotto il grill, utilizzare teglie in metallo o vetroceramica. Non utilizzare teglie in vetro o terracotta resistenti al calore, poiché non sopportano il calore intenso del grill.

Posizionare l'alimento al centro del forno, in modo che si trovi direttamente sotto la griglia.

⚠ CAUTION

- ✓ The surface of the griddle is hot after use. Please allow sufficient time for the griddle to cool prior to cleaning.
- ✓ When using the appliance or the first time. The oven and broiler burners should be turned on to burn off the manufacturing oils. Turn the oven on to 450℉(230˚C) for 20 to 30 minutes. Then turn the oven control knob to “Broil” for the same length of time. It is recommended to tum on the ventilator above the range at this time.
- ✓ Must disconnect the electrical supply before servicing or cleaning the appliance. Failure to follow thisadvice may result in injury or death.

Machine Translated by Google

13. Istruzioni per la pulizia

Cosa fare

- ✓ Prima di iniziare a pulire la gamma di fornelli, leggere attentamente le istruzioni per la pulizia e la sezione "Sicurezza e avvertenze".
- ✓ Prima di pulire o rimuovere qualsiasi parte, assicurarsi che tutti gli apparecchi sul piano cottura siano spenti.
- ✓ Salvo diversa indicazione nella tabella seguente, lasciare raffreddare qualsiasi componente a una temperatura di sicurezza prima di pulirlo. Se è necessario maneggiare un componente caldo o bollente (ad esempio, una griglia o una piastra), prestare la massima attenzione. Indossare guanti protettivi lunghi per evitare ustioni da vapore o superfici calde.
- ✓ Prova prima a usare il detergente su una piccola area per assicurarti che non macchi.
- ✓ Per le istruzioni su come rimuovere e sostituire le varie parti della cucina per la pulizia o la manutenzione, consultare le pagine successive a questa tabella.
- ✓ Per facilitare l'identificazione delle parti, vedere le illustrazioni nella sezione "Introduzione" e dopo questa tabella di pulizia.

Cosa non fare

- ✓ Non utilizzare detergenti spray finché il piano cottura non si è completamente raffreddato. Il propellente contenuto in questi detergenti potrebbe incendiarsi in presenza di calore.
- ✓ Non lasciare che sporco o grasso si accumulino all'interno o sulla superficie del piano cottura. Ciò renderà più difficile la pulizia futura e potrebbe rappresentare un rischio di incendio.
- ✓ Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi, panni, pagliette o lana d'acciaio. Questi graffierà il tuo fornello e ne danneggerà l'aspetto.
- ✓ Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire nessuna parte della cucina.
- ✓ Non sollevare i telai neri della griglia e della piastra dal piano cottura.

Pulizia dei cappucci dei bruciatori e degli spargifiamma in ottone

1. Verificare che il bruciatore sia spento e lasciarlo raffreddare. Sollevare il tappo del bruciatore e lo spartifiamma in ottone. Lavarli con acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare.

2. Utilizzare una spazzola di nylon rigida o una graffetta con la punta dritta per pulire le tacche dello spartifiamma. Riposizionare correttamente lo spartifiamma e il tappo del bruciatore.

Machine Translated by Google

Istruzioni per la pulizia

3. Prima di pulire il piano cottura, assicurarsi che tutti i bruciatori siano spenti e che tutti i componenti siano sufficientemente freddi per poterli pulire in sicurezza.

4. Per evitare scosse elettriche o ustioni, spegnere i comandi e assicurarsi che il piano cottura sia freddo prima di pulirlo.

5. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, cere, lucidanti o prodotti commerciali per la pulizia dei piani cottura per pulire il piano cottura.

6. Per la pulizia utilizzare solo una spugna, un panno morbido, una spazzola in fibre o plastica e un tampone in nylon.

7. Asciugare sempre completamente i componenti prima di utilizzare il piano cottura.

8. Pannello di controllo, maniglia della porta,

Pulire il pannello di controllo, la maniglia della porta e l'alloggiamento dei comandi con una soluzione di detergente delicato e acqua tiepida.

9. Non utilizzare detergenti o pagliette abrasive, poiché potrebbero danneggiare permanentemente la finitura.

10. Asciugare i componenti con un panno morbido e privo di lanugine.

Pulizia dei cestelli laterali

1. Pre-immergere in ammollo lo sporco ostinato e bruciato, quindi pulire con una soluzione di detergente delicato e acqua calda e asciugare con un panno in microfibra.

2. In alternativa, lavarli in lavastoviglie.

Pulizia dei ripiani del forno

1. Per rimuovere lo sporco ostinato o incrostato, strofinare con una spugna inumidita, imbevuta di sapone, non metallica e non abrasiva, quindi asciugare.

2. Applicare un detergente per cromature con una spugna o un panno umido, seguendo le istruzioni del produttore.

3. Asciugare.

Pulizia della teglia per arrosti/griglia e della griglia forata

Pre-immergere lo sporco ostinato in una soluzione di detergente delicato e acqua calda.

Lavare a mano o in lavastoviglie.

Machine Translated by Google

Istruzioni per la pulizia

Pulizia dei bruciatori per forno e grill

.

Non pulire queste parti. Si autopuliscono durante il normale utilizzo.

Pulizia delle superfici in porcellana

Pulire l'interno del forno e i rivestimenti interni della porta con una soluzione di detergenti delicati e acqua calda. Risciacquare e asciugare con un panno morbido e privo di lanugine. Non utilizzare abrasivi o detergenti commerciali per forni.

Pulizia del vetro del forno: pulire tutte le superfici in

vetro con una soluzione di detergente delicato e acqua calda. Utilizzare un detergente delicato per vetri per rimuovere impronte digitali o macchie.

Asciugare completamente con un panno morbido e privo di lanugine.

Pulizia della guarnizione della porta del forno

Evita di pulire questa parte. Se devi rimuovere residui di cibo di grandi dimensioni, procedi come segue:

1. Inumidire una spugna con acqua calda pulita.

2. Rimuovere delicatamente lo sporco, ma non strofinare.

3. Premere delicatamente un panno asciutto sulla guarnizione per asciugarla.

Non utilizzare detergenti sulla guarnizione. La guarnizione è essenziale per una buona tenuta.

ATTENZIONE: non graffiarlo, spostarlo o danneggiarlo.

Pulizia delle superfici in acciaio inossidabile

Non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti candeggina.

Non utilizzare pagliette di acciaio perché potrebbero graffiare la superficie.
Utilizzare un panno caldo e umido con un detergente delicato.

Utilizzare un panno pulito, caldo e umido per rimuovere il sapone. Asciugare con un panno asciutto e pulito.

Machine Translated by Google

14. Rimozione e sostituzione della porta del forno

Non sollevare lo sportello del forno dalla maniglia. Ciò potrebbe danneggiarlo.

Prima di iniziare a rimuovere lo sportello, assicurarsi che il forno e lo sportello siano freddi.

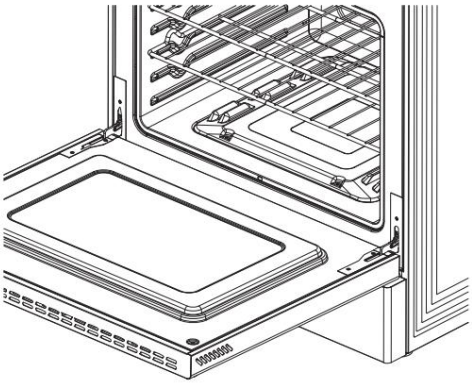
IMPORTANT

Prima di rimuovere la porta, accertarsi che in cucina ci sia una superficie libera e protetta sufficientemente ampia su cui appoggiarla.

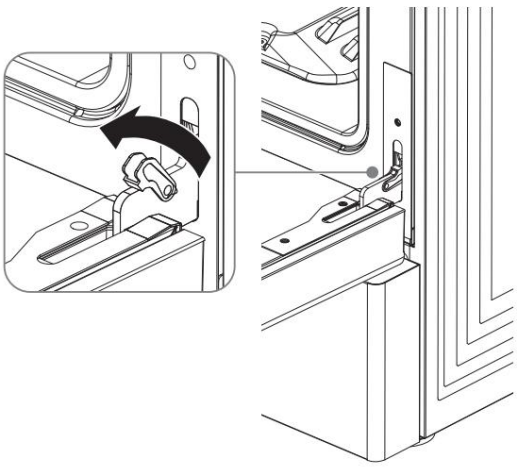
Lo sportello del forno è pesante!

Rimozione della porta del forno

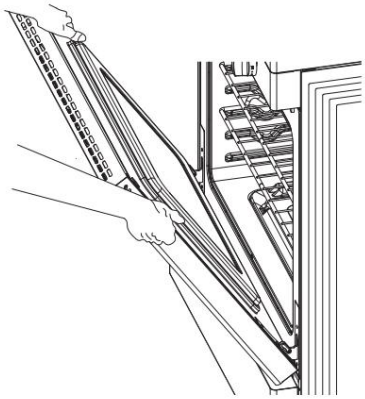
1. Aprire la porta con molta attenzione.



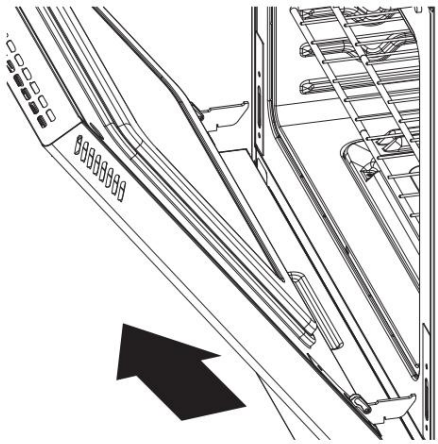
2. Aprire completamente le leve su entrambi i lati.



3. Tenere saldamente la porta su entrambi i lati.



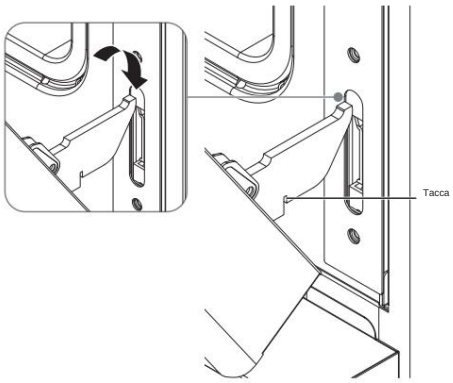
4. Sganciare le cerniere e rimuoverle delicatamente chiudendole circa halfway, then place it on a protected surface.



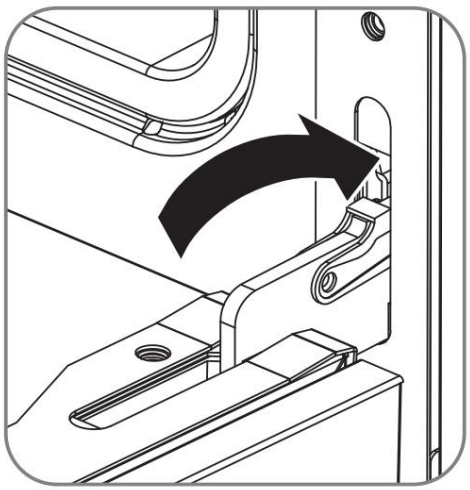
Machine Translated by Google

Sostituzione della porta del forno

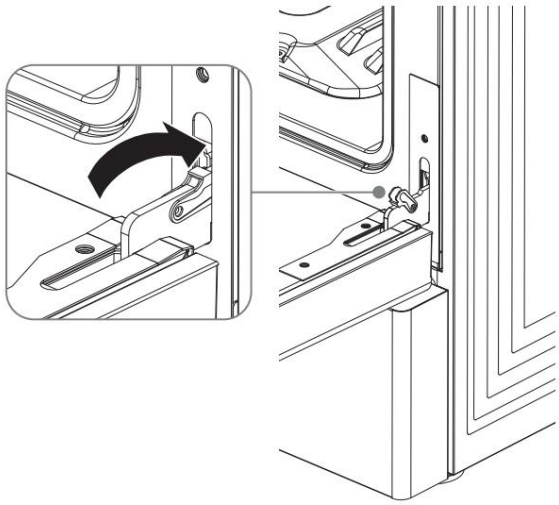
1. Tenere saldamente la porta in posizione approssimativamente aperta.



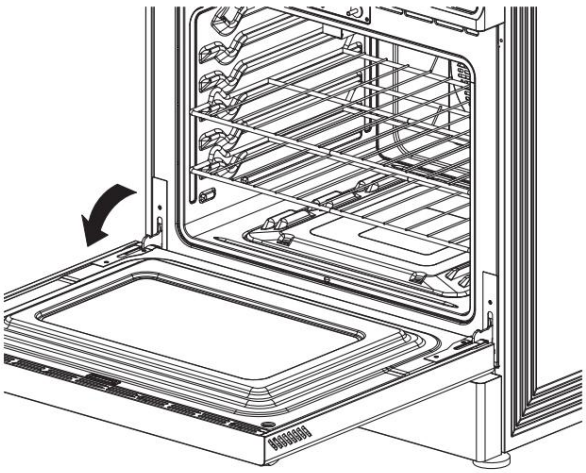
2. Inserire le linguette delle cerniere nelle fessure, assicurandosi che le tacche su entrambi i lati si inseriscano in posizione come mostrato in figura.



3. Aprire completamente la porta come mostrato.



4. Chiudere completamente le leve sulle cerniere sinistra e destra, come mostrato in figura, quindi chiudere la porta.



Machine Translated by Google

15. Guida alla risoluzione dei problemi

Se non riesci a trovare una risposta al tuo problema nella tabella sottostante, o se il problema non può essere risolto, avrai bisogno di assistenza tecnica. Contattaci after-sales service center.

Problema	Probabili cause	Cosa fare
Piano cottura		
Alcuni bruciatori non si accendono. Alcune parti del bruciatore o gli accenditori potrebbero essere accesi. Le fiamme non bruciano tutt'intorno al cappello del bruciatore.	bagnati, sporchi o disallineati.	Controllare che le parti del bruciatore siano pulite, asciutte e correttamente assemblate. Controllare che gli accenditori siano puliti e asciutti. Per le istruzioni, consultare la sezione "Cura e pulizia".
Fiamme del bruciatore molto grandi e gialle.	Le porte della cornice del bruciatore sono ostruite.	Pulire le porte della lunetta del bruciatore con una graffetta, un ago o un altro strumento. Le porte del bruciatore o i cappellotti del bruciatore sono raddrizzati. Il filo del piano cottura. Rimuovere e riposizionare con attenzione. Il piano cottura funziona con il tipo di gas sbagliato. Il regolatore non è installato, è difettoso o è impostato per il tipo di gas sbagliato. Assicurarsi che il tipo di piano cottura installato corrisponda alla fornitura di gas naturale. Controllare l'installazione, sostituire il regolatore o impostarlo per il gas corretto.
Scintille ma nessuna accensione della fiamma.	La valvola di intercettazione del gas è in posizione 'OFF'.	Ruotare la valvola di intercettazione in posizione 'ON'.
Gli accenditori producono scintille in modo continuo dopo l'accensione della fiamma.	La polarità dell'alimentazione è invertita. sono bagnati o sporchi. Pulire gli accenditori.	Correggere la polarità. Asciutto o Gli accenditori
La fiamma del bruciatore si spegne. Aria a bassa temperatura.	Bassa pressione di alimentazione del gas. I fori di aspirazione intorno alle manopole sono ostruiti.	Contattare la compagnia del gas. Rimuovere l'ostruzione.

Machine Translated by Google

Guida alla risoluzione dei problemi

Le fiamme hanno improvvisamente scomparso.	Una corrente d'aria o una fuoriuscita di liquido hanno spento la fiamma.	Non è necessario alcun intervento. Il fornello rileverà il problema e si riaccenderà automaticamente. Tuttavia, in caso di fuoriuscita di grandi quantità di liquido, si consiglia di spegnere i fornelli e di pulirli insieme alla vasca di raccolta. Per le istruzioni, consultare la sezione "Cura e pulizia".
C'è un'interruzione di corrente: posso comunque utilizzare i fornelli del piano cottura?	Interruzione di corrente nella tua zona.	I bruciatori del piano cottura possono comunque essere utilizzati. Per accenderli: 1. Tenendo un fiammifero acceso vicino allo spargifiamma, premere la manopola di controllo e ruotarla in senso antiorario fino a raggiungere la posizione LITE. 2. Quando la fiamma avrà raggiunto l'intera circonferenza del bruciatore, sarà possibile regolare il calore. Importante! Se la fiamma si spegne durante un'interruzione di corrente, ruotare immediatamente la manopola su OFF, poiché il bruciatore non si riaccenderà automaticamente e potrebbe fuoriuscire gas.

Machine Translated by Google

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Forno		
Il forno non funziona (non riscalda).	Nessuna alimentazione (luce forno e (anche gli aloni non si manifestano). Nessuna fornitura di gas (forni a gas).	Controlla che l'interruttore automatico non sia scattato e che non ci siano interruzioni di corrente nella tua zona. In caso di interruzione di corrente, non puoi utilizzare il forno finché la corrente non viene ripristinata. L'alimentazione elettrica della casa potrebbe non funzionare oppure potrebbe verificarsi un'interruzione. Contatta il tuo fornitore di gas locale.
Una delle luci del forno non si accende, ma il forno funziona.	La lampadina è allentata. La lampadina è fulminata.	Consultare le istruzioni per la "Sostituzione della lampadina del forno" nella sezione "Cura e pulizia". Invece di sostituire la lampadina, assicurarsi semplicemente che sia ben inserita nel suo alloggiamento. Sostituire la lampadina. Consultare le istruzioni per la sostituzione della lampadina del forno nella sezione "Cura e pulizia".
Condensa intorno forno (ad esempio sul pannello di controllo o sulla parte superiore dello sportello del forno).	Gli alimenti hanno un elevato contenuto di umidità oppure il clima locale (temperatura, umidità) contribuisce alla condensazione.	La condensa è normale. È possibile asciugare le gocce dal pannello di controllo. In caso di condensa frequente o eccessiva, accertarsi che i mobili attorno al piano cottura siano resistenti all'umidità.
Vapore proveniente dalle prese d'aria del forno nella parte posteriore della cucina.	Umidità degli alimenti che evapora durante la cottura.	Ciò è normale, soprattutto se si cucinano grandi quantità di cibo nel forno utilizzando la modalità CONVEZIONE.
Il ventilatore di convezione non si accende in un	Guasto tecnico	Contatto

Machine Translated by Google

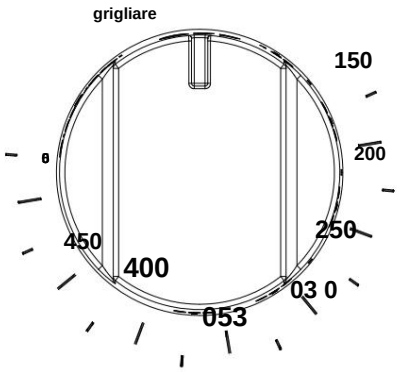
CONVECTION mode		
Il forno non si riscalda	Le impostazioni del forno non sono corrette	Seguire la selezione della modalità e le impostazioni dell'orologio come specificato nella sezione Funzionamento del forno del manuale.
Cibi troppo cotti o poco cotti	Tempo o temperatura di cottura errati	Regolare il tempo, la temperatura o la posizione della griglia.
Suono di 'scricchiolio' o 'scoppiettio'.	Questo è il suono del metallo che si riscalda e si raffredda.	Questo è normale.
C'è un'interruzione di corrente: posso comunque utilizzare il forno?	Interruzione di corrente in casa o nel quartiere.	Il forno non potrà essere utilizzato finché non verrà ripristinata la corrente elettrica.

Machine Translated by Google

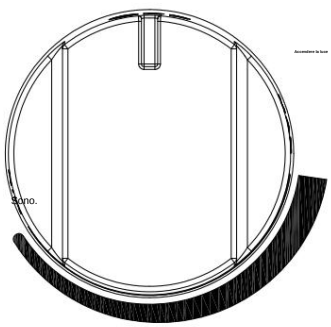
Appendice 1

Installazione della manopola del forno su

1. Controllare il design



ÿManopola del termostato del forno grande



ÿ Manopola della valvola di superficie

Machine Translated by Google

Appendix 1

Oven Knob Installation

1. Check the sheetfor the quantity of each knobs

Model #	Big Oven Thermostat Knob	Griddle/Small Oven Thermostat Knob	Surface Valve Knob
GR30L-V	1	0	5

2. Find the right knob for each shaft on the range. Push the knob in to fully attach the shaft and make sure there's no friction between knobs and bezels.

****Incorrect Knob Installation will cause the damage ofthe oven thermostat / burner valve****

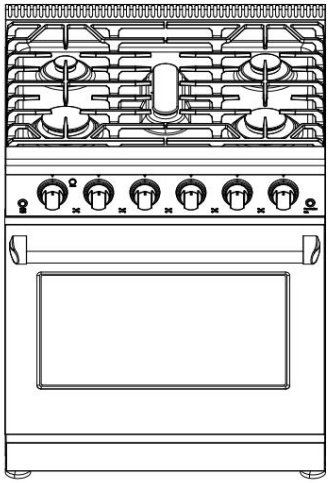


(Incorrect knob caused broken thermostat shaft)

Machine Translated by Google

Appendix 1

Oven Knob Installation



GR30L-V

① ② ③ ④ ⑤ ⑥

FP10541 Knobs (From Left to Right):

①: Big Oven Thermostat Knob

②③④⑤⑥: Surface Valve Knob

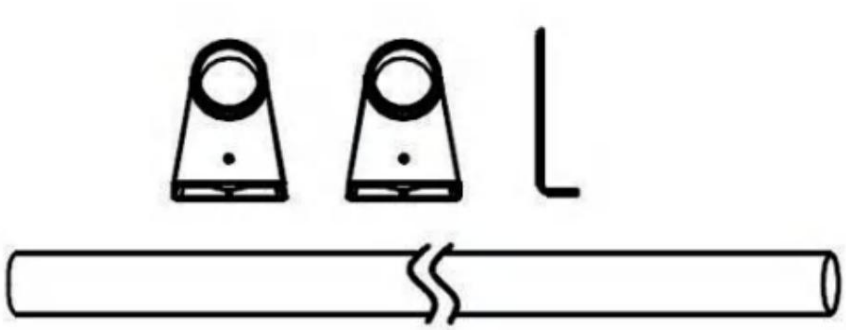
Your range might have a KD handle that needs to be installed. Please follow up the following procedures for the oven door handle installation.

Machine Translated by Google

Appendice 2

Installazione della maniglia del forno

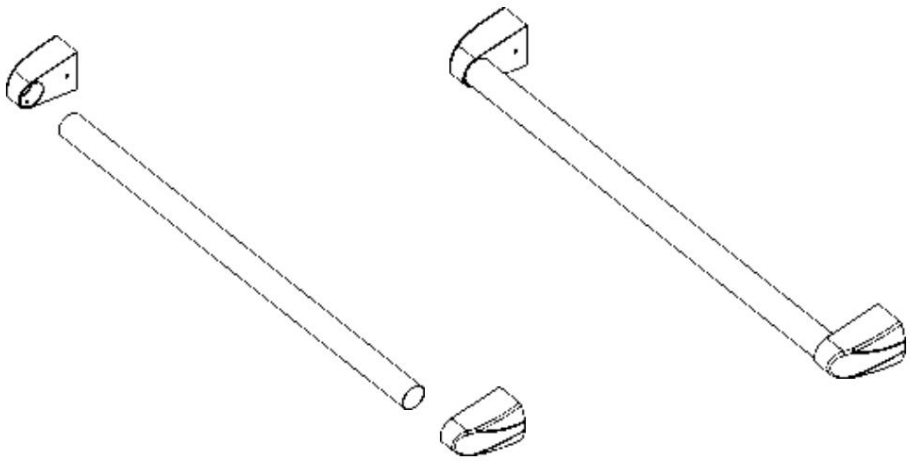
Controlla il tuo Inaaon K per Door Ha



2 * Casa Hoer, 1 * Inaaon Wrenh,

1 * Hae (per forni da 18", 30" o 36")

Conne oor hae hoer o eah e hae hae

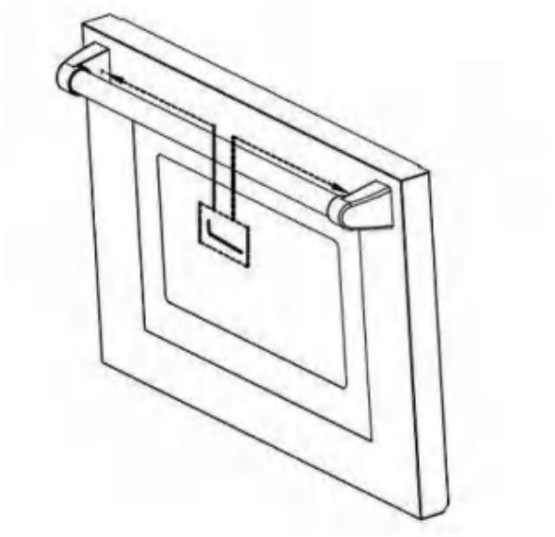


33 Mettete in forno caldo a fuoco medio per 1 ora e SU
lasciate raffreddare per 1 ora.
capelli h;

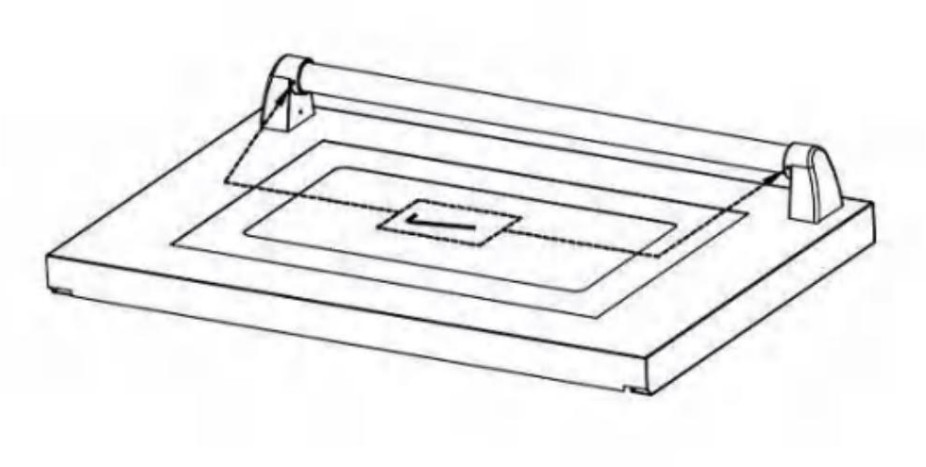
Machine Translated by Google

Appendice 2

Installazione della maniglia del forno



34 Egli è colui che è colui che è colui che è colui che è colui



35 Controlla che il forno abbia anche un

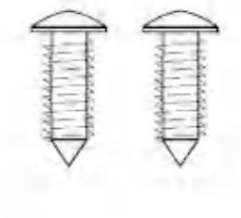
Machine Translated by Google

Appendix 3

Rubber Pad Installation on Back Panel

In order to meet the requirement for the clearance for the back of your Kitchen Range, please install 2 pcs Rubber Pads provided in the manual package.
Please find the accessories and follow the below steps:

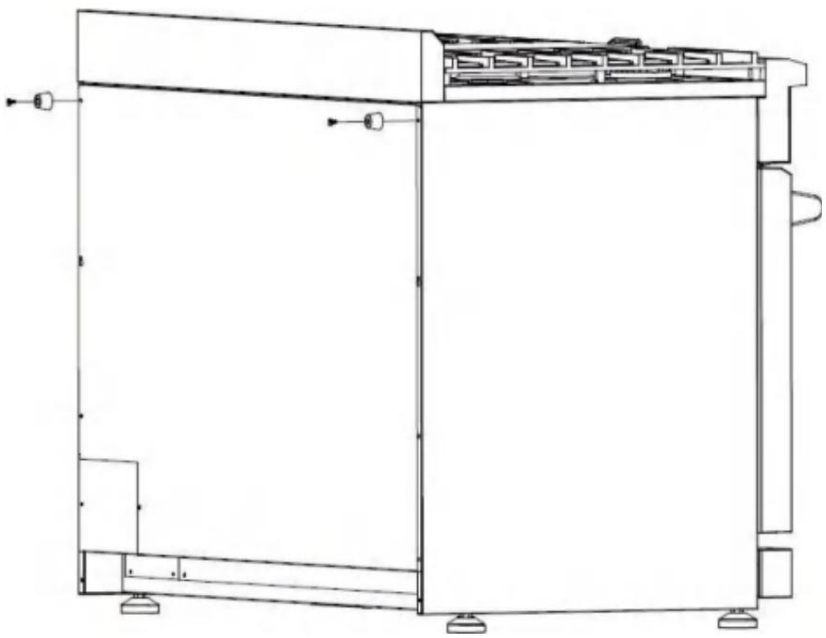
1. **Check the installation kit included in the manual package;**



2* screws



2* rubber pads



2. **Install 2 pcs rubber pads shown above.**

Machine Translated by Google

INSTALLATION AND SERVICES MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER IMPORTANT: SAVE INSTRUCTION MANUAL FOR THE LOCAL INSPECTOR'S USE. READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

WARNING This conversion kit must be installed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions may result in fire,explosion or production of carbon monoxide causing property damage,personal injury or loss of life.The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit.The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with this kit.k

WARNING Prima di procedere alla conversione, chiudere l'alimentazione del gas prima di scollegarlo.

alimentazione elettrica alla gamma. Assicurarsi che le fonti di alimentazione siano prima di installare il kit di conversione. La mancata farlo potrebbe causare gravi lesioni.

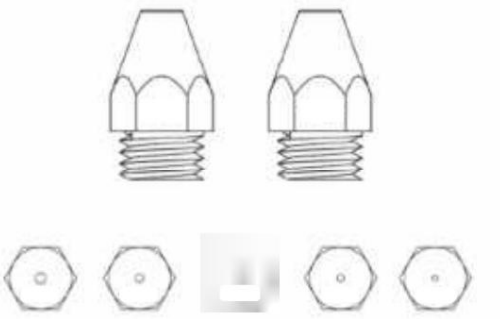
Determine the combination of top burners that are featured on your range. Identify the parts you need from this kit to complete the L.P. conversion. When burners are converted from natural to L.P. the BTU ratings are as follows: Note: For operation at elevations above 2000ft., appliance rating shall be reduced at the rate of 4% for each 1000 ft. above sea level.

BTU rate and Orifice size

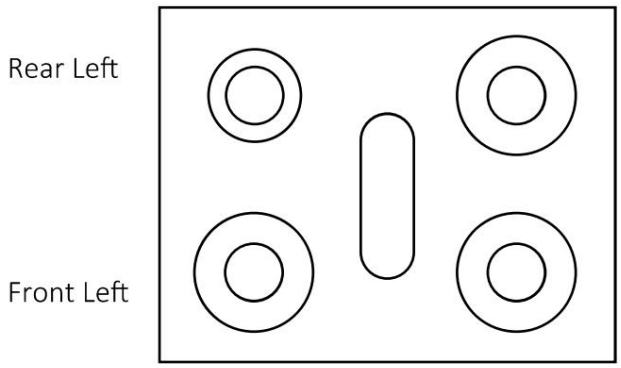
B e lo tio	BT e	fi e e mm
o eft		
o gh		
e eft		
e gh		
e e		
B e Bottom		
B o l ve To		

Parts in the LP Kit Package;

1. LP Orifices ×7, details marking as below



Machine Translated by Google



IMPORTANT:After replacing the natural gas to LP orifices,be sure to keep the original factory installed natural gas orifices for future range conversion back to natural gas.

Tools for LP Conversion

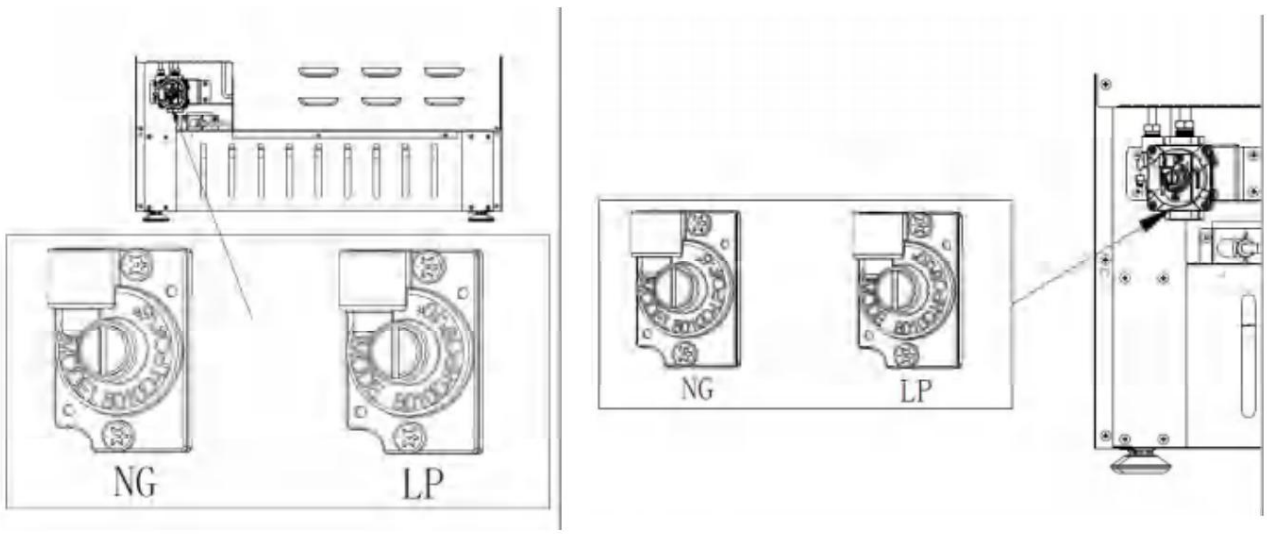
7mm Tool-Top Burner Orifice Replacement(Not available in the package)
Bypass Adjustment Tool-(Not available in the package)
Screw Driver-Not Available with the LP Conversion Kit Package)
Open Wrench-(Not Available in the Package)



Procedures

1. Convert the Pressure Regulator

For 30-inch Gas Range, you could find your regulator on the back left of the range's back panel.



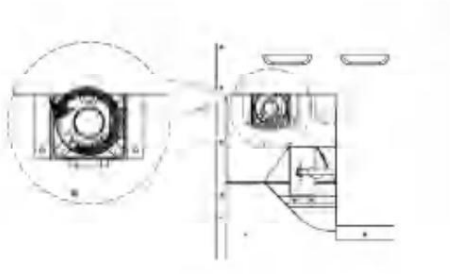
Machine Translated by Google

IMPORTANT Pay attention that the NG and LP are in different direction. All the gas ranges are initially designed with NG position, please have it changed in to LP position.

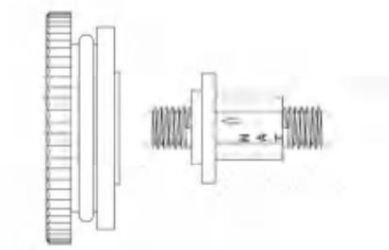
Take away the cap from the regulator



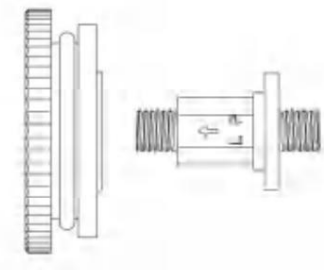
Remove the plastic insert from the cap counterclockwise



NG Position



LP Position



2.Convert Top Burner for LP/ Propane Gas

Save the natural gas orifices removed from the appliance for possible future conversions to natural gas. You should rely on the following process when coverting unit back to Nature gas. Take extra care when handling orifice parts, making sure the orifice is not

a. Remove top grates, burner caps and inner burner rings.

b. Lift off outer burner heads and burner bases.

c. Remove the factory installed natural gas orifices from the center of the orifice holders using a 7mm nut driver

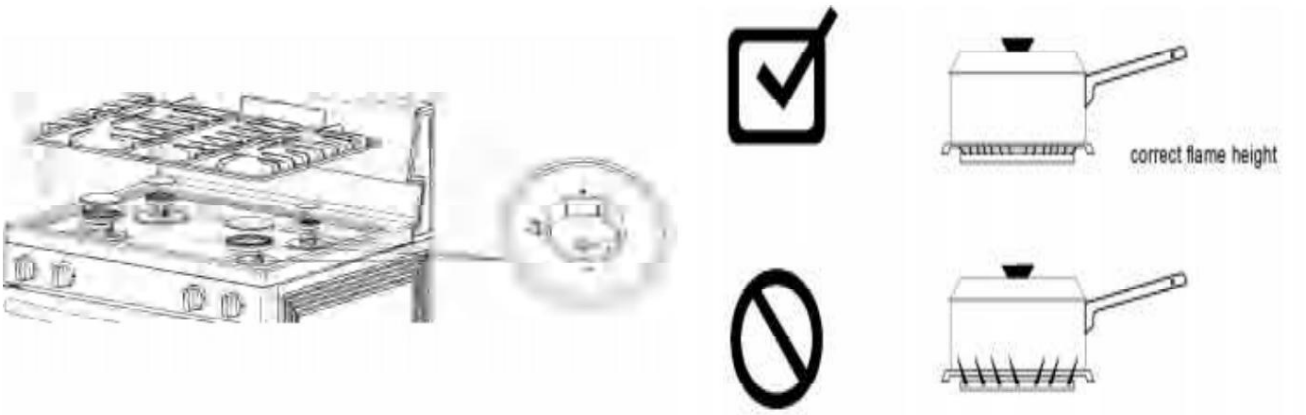
Machine Translated by Google

Remember keep original gas orifices conversions back gas.

"IMPORTANT" to identify their markings.

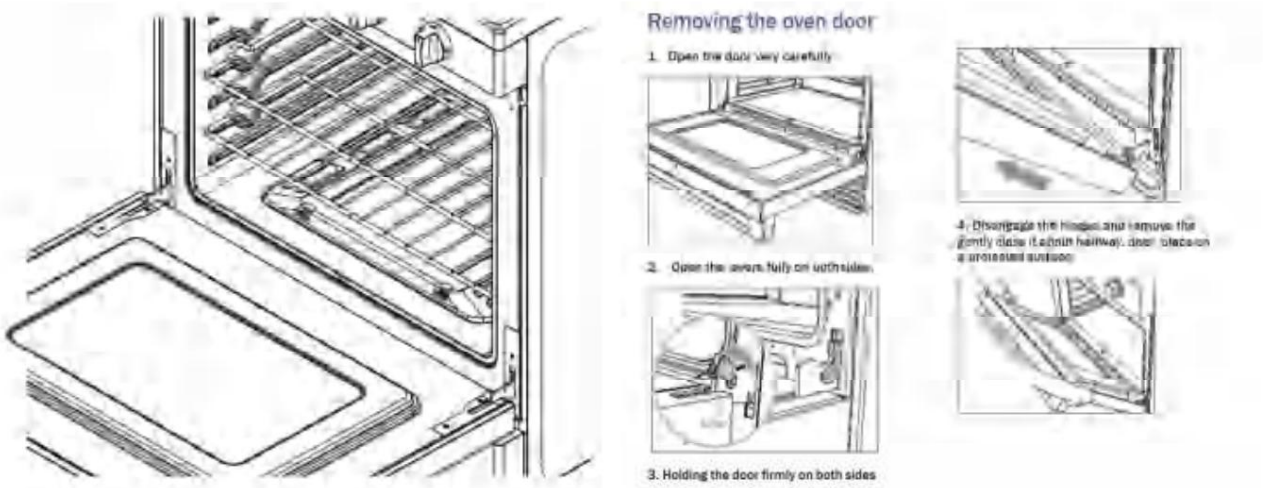
d. Replace the NG orifice in each with LP orifice.Please
remember not to over tighten the orifice and keep the orifice clean.

Put burner flame ring back to the main burner bases. Put back inner burner rings, burner caps and grates.
Check that the burner flames. They should be blue with no yellow tipping, and burn without fluttering all around the burner cap.



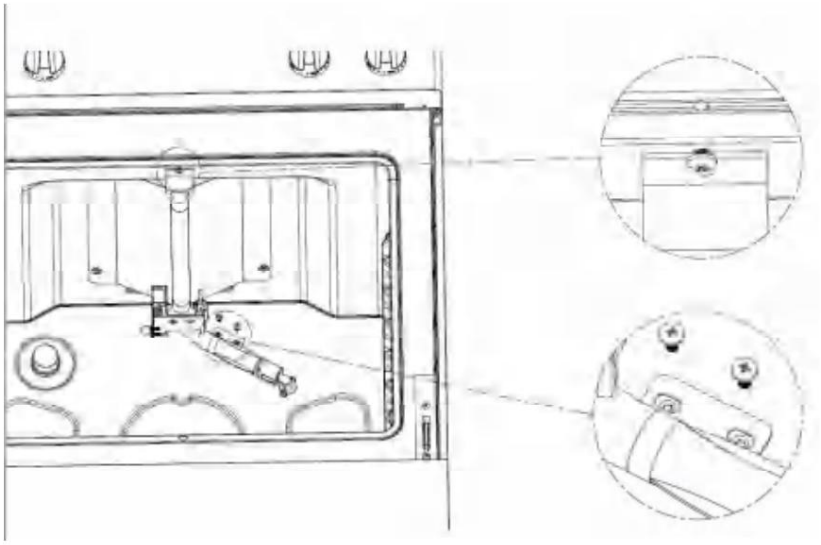
3. Convert Oven Brioil burner Orifice for LP/Propane Gas

Take out the door of the range, and then take out the oven rack



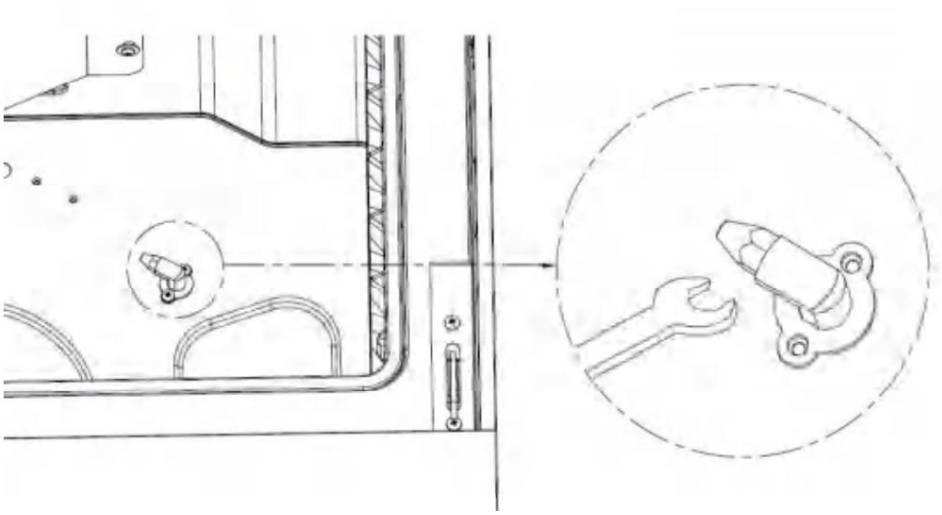
Machine Translated by Google

b. Broiler Burner is connected to Flame Tamer; Two screws on the back holding the burner to back oven panel; One screw on the front holding the broiler burner; Take out these three screws, hold the broiler burner to make sure it's not falling.
c. Screw out the four screws holding the flame tamer so that the burner could be taken out and the broiler orifice is accessible.



d. You will then see the NG orifice coming into the bake burner. Remove the NG orifice using an adjustable wrench.
At last screw out the NG orifice and replace with the LP Broil Orifice.

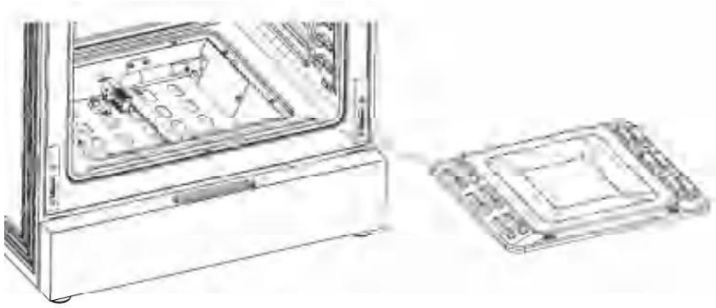
Make sure the broil burner it put back correctly. Make sure the orifice must be dead center of the burner or it will create a vortex.



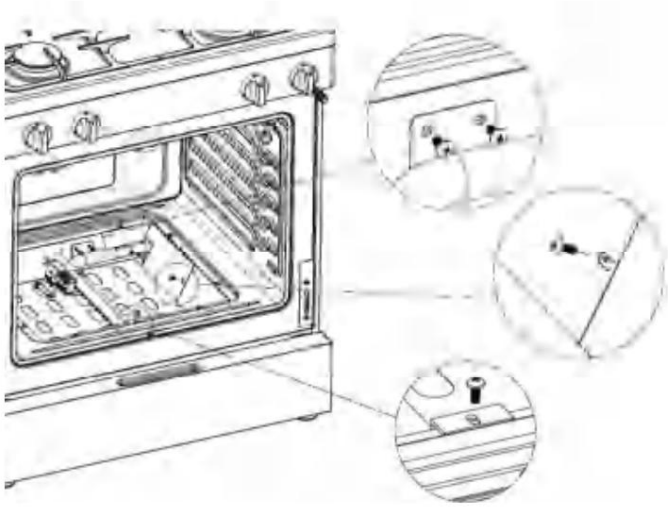
Machine Translated by Google

4. Convert Oven Bake Burner Orifice for LP/Propane Gas

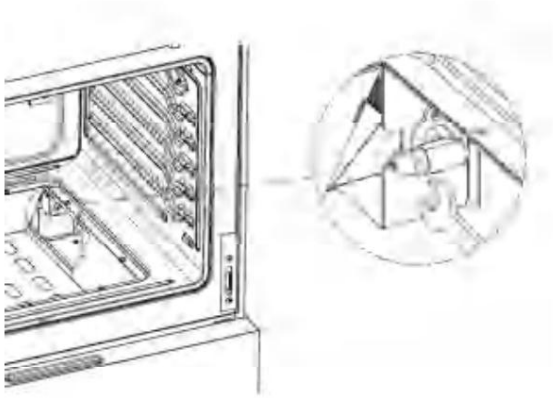
a. Take out the floor cover



b. Use the screwdriver to lose the screws and take away the Insulation fixing plate
c. Locate the bake burner (L-shape burner) on the bottom of the unit. Screw out the two screws on the back of the bake burner, and one on the front. Screw out the two screws connecting the bake ignitor to the bake burner; Screw out one screw at the right side of the fixed-plate.



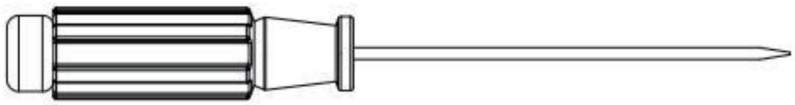
d. Remove the NG orifice using a 10mm open wrench and replace the LP bake orifice.



Make sure the bake burner is put back : must be dead center of the burner or it will create a vortex.

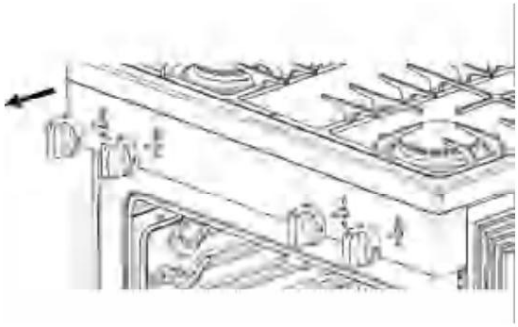
Machine Translated by Google

5. Convert Burner Valves for LP/Propane Gas

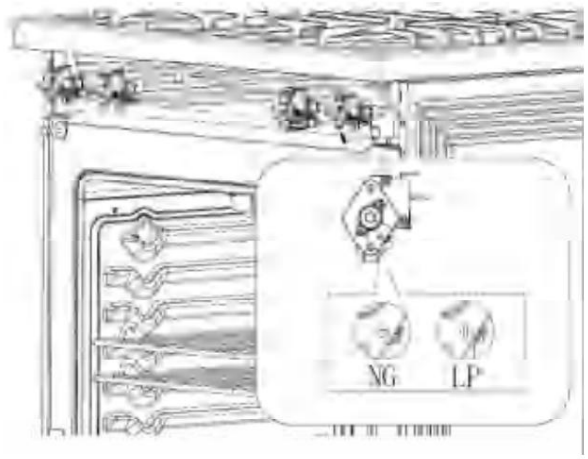


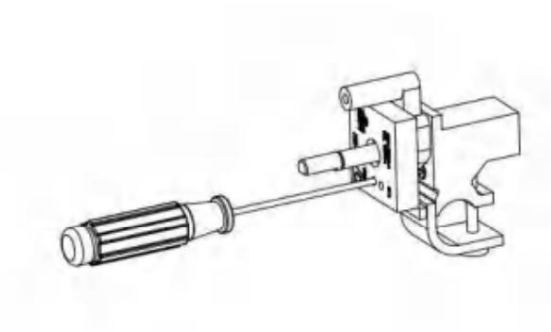
Bypass crew driver is needed for the Bypass Adjustment on Buner Valve (**Not available in the LPK Package**),

a. Please take out the top burner knobs



There's a hole on the micro-switch (the black part) so that the screw driver could go across the micro-switch and reach the bypass orifice on the burner valve. Bypass orifice could help to control the flame. Adjusting the bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.

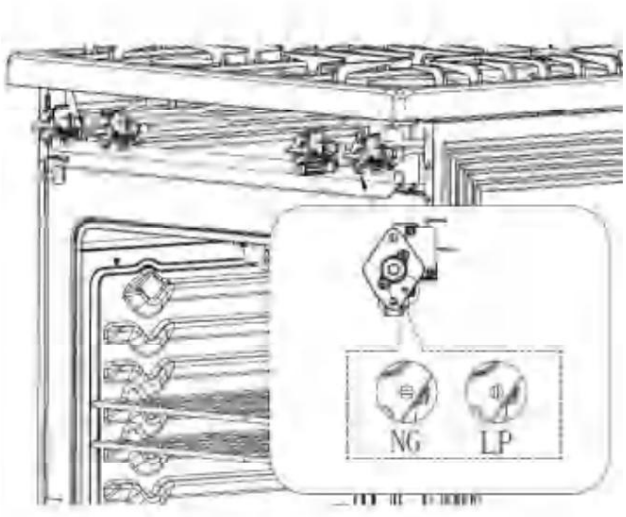




Machine Translated by Google

Originally, the Bypass is located at NG position. It's not screwed to the bottom (tightest). For the LP conversion of Bypass, Bypass Orifice is no needed to be changed.

Screw the Bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.



b. Put knob back, adjust the flame by rotating the knob.

c. Conservare gli orifizi e il tappo del regolatore per una futura riconversione in gas naturale.

When you are using your top burners, if the flame needs to be adjusted accordingly to fit your need, please adjust the bypass orifice on the burner valve.

Put back the knob on and adjust the flame by rotating the bypass via a small flat screw driver. Check the flame's condition to get the best performance.

6. Reconnect Gas and Electrical Supply to Range

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the installation instructions provided with the range.

Checking for Manifold Gas Pressure

If it is necessary to check the manifold gas pressure, remove the burner cap, inner ring, outer burner head and burner base of the right front top burner and connect a manometer (water gauge or another pressure test device to the burner orifice. Use a rubber hose with inside diameter of approximately ¼" and hold the end of the tube tight over the orifice. Turn the gas valve on. For a more accurate pressure check, have at least two other top burners burning. Be sure that the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above the specified manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column and should never below 11" water column. When properly adjusted the manifold water column pressure is 10" for LP/ Propane gas or 5" for Natural Gas.

Do not use a flame to check for gas leaks

a. Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure of that system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately ½" psig)
b. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual hut-off valve during any pressure testing of the supply system at test pressure equal to or less than 14" water column pressure (approximately ½" psig)

Machine Translated by Google



Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

GAS RANGES

MODEL: GR30L-V

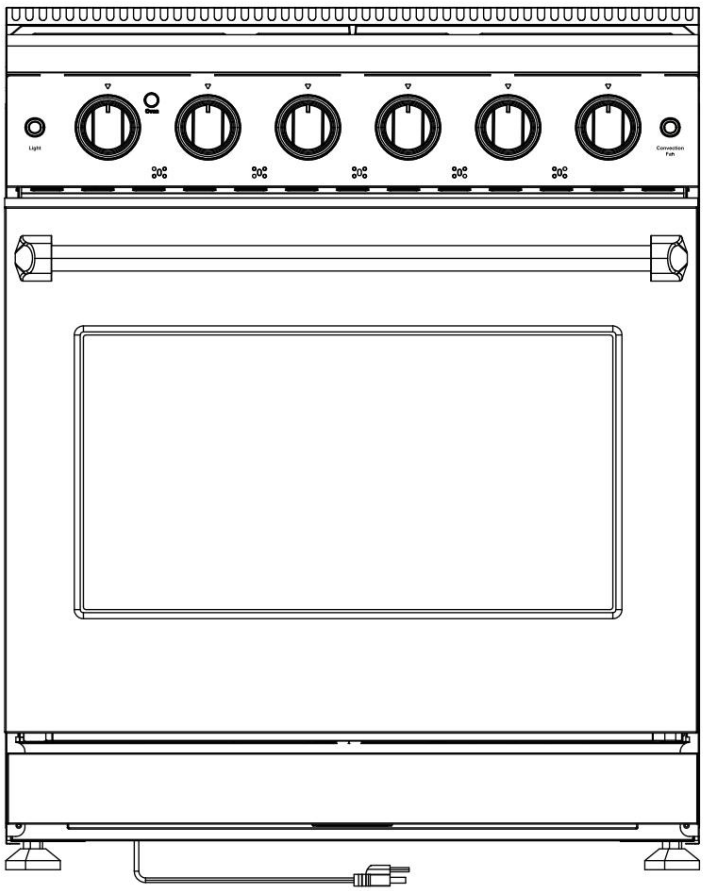
Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

G A S RANGES

MODEL: GR30L-V



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.

Machine Translated by Google

Table of Contents

1. **WARNINGS** 01
2. **BEFORE YOU START** 02
3. **SAFETY AND WARNINGS** .....
   - Safety Symbols 03
   - Electrical Shock Hazard 04
   - Tipping Hazard 04
   - Explosion Hazard 04
   - Fire Hazard 04
   - Poisoning Hazard 05
   - Hot Surface Hazard 05
   - Other Safety Tips 05
4. **GAS SUPPLY REQUIREMENTS** 06
   - Safety Tips for Gas Operation 06
5. **DIMENSIONS AND CLEARANCES** 07
   - Top Hood and cabinet specifications 07
6. **ELECTRIC POWER SUPPLY REQUIREMENTS** 07
7. Electrical Grounding Instructions 08
8. **CONNECT RANGE TO GAS SUPPLY** 08
   - After installation 09
9. **FIRST USE** 11
   - Conditioning the oven 12
10. **COOKTOP SAFETY GUIDELINES** 15
    - Surface Burner Ignition 15
    - Simmer and Boil 16
    - Flame Size 17
    - Power Failure 17
    - Cooktop 17
    - Burner Grates 18
    - Oven burner use 19
    - Broil burner use 19
    - Oven cooking guidelines 19
11. **OVEN FUNCTION** 20
    - Natural Airflow Bake 20
    - Infrared Broil 20
    - Convection Bake 20
    - Convection Roast 22
    - Convection Defrost 22

Machine Translated by Google

DEFROSTING 23
CONVECTION DEHYDRATION 23

12. BROILER OPERATION 24

PREHEATING 24
TO BROIL 24
SETTING BROIL 24
BROILING GUIDELINES 25

13. CLEANING INSTRUCTIONS 26

DO'S 26
DON'TS 26
CLEANING BURNER CAPS AND BRASS FLAME SPREADERS 26
CLEANING SIDE RACKS 27
CLEANING OVEN SHELVES 27
CLEANING BROIL/ROAST PAN AND SLOTTED GRID 27
CLEANING BAKE AND BROIL BURNERS 28
CLEANING PORCELAIN SURFACES 28
CLEANING THE OVEN GLASS WINDOW 28
CLEANING THE OVEN DOOR GASKET 28
CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES 28

14. REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR 29

REMOVING THE OVEN DOOR 29
REPLACING THE OVEN DOOR 30

15. TROUBLESHOOTING GUIDE 31

COOKTOP 31

Oven 33

Appendix 1 Oven Knob Installation 35

Appendix 2 Oven Handle Installation 38

Appendix 3 Rubber Pad Installation on Back Panel 40

Apéndice 4 Conversión LP C 41

Machine Translated by Google

1. Warnings

These are the most critical warnings summarized below.

⚠ WARNING

- ✓ If the instructions in this manual are not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.
- ✓ Do not store or use gasoline or other flammable substances and liquids near this or other appliance.
- ✓ Never use this appliance as a space heater to warm a room.
- ✓ Installation of this appliance must be done by a qualified technician .

What to do if you smell gas

- ✓ Do not light any appliance
- ✓ Do not touch an electrical switch
- ✓ Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone
- ✓ Open a window and leave the area
- ✓ Follow the gas supplier's instructions
- ✓ If you cannot reach the gas supplier, call the fire department

Machine Translated by Google

2. Before you start

- ✓ Make sure that the anti-tip of the range has been properly installed.
- ✓ Find the model and serial numbers on the CSA label in the bottom right-hand corner of the backboard. Note these numbers down for future reference.
- ✓ Read this guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- ✓ Remove all the packaging from the oven(s) and cooktop. Recycle items that you can. If any adhesive residue is left on surfaces, remove this using dish washing liquid on a soft cloth. Do not use any harsh or abrasive cleaners.
- ✓ Make sure you follow the instructions under 'First use' before using your range for cooking.
- ✓ To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the appliance, follow the important safety instructions listed below:

3. Safety and Warnings

Safety Symbols

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

Machine Translated by Google

Peligro de descarga eléctrica



- ✓ Antes de retirar una bombilla defectuosa del horno, asegúrese de desconectar la alimentación de la estufa desde el panel principal de fusibles o disyuntor. Si no sabe cómo hacerlo, contacte con un electricista.
- ✓ No retire el panel de protección ni el panel trasero. Debido a los cables eléctricos que hay detrás, ambos paneles solo deben ser retirados por un técnico cualificado.
- ✓ Este aparato está equipado con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra para protegerlo contra descargas eléctricas y debe enchufarse directamente a una toma de corriente con conexión a tierra adecuada. Bajo ninguna circunstancia corte ni retire la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

El incumplimiento de esta norma

Peligro de vuelco



Todas las estufas pueden volcarse y causar lesiones a adultos y niños. Para evitar que se vuelquen, instale el dispositivo antivuelco incluido con su estufa. Siga todas las instrucciones de instalación.

- ✓ Incluso después de instalar el dispositivo de seguridad, no se apoye ni se siente sobre la puerta del horno ni coloque objetos pesados sobre ella. Podría sufrir lesiones.

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

1. Deslice el rango hacia adelante.

2. Instale el dispositivo antivuelco como se describe en la hoja de instrucciones.

3. Incline con seguridad la sección frontal de la cocina y deslícela lentamente hacia atrás contra la pared.

4. Los pasadores traseros deben deslizarse debajo del soporte.

No utilice el aparato hasta que esté asegurado.

No seguir estos consejos puede provocar lesiones graves.

Machine Translated by Google

Seguridad y advertencias

Peligro de explosión



Si percibe olor a gas, no utilice el aparato. Abra una ventana o puerta para que escape el gas y siga las instrucciones de la contraportada de este manual.

No use agua para extinguir incendios de grasa. Podría producirse una violenta explosión de vapor.

Apague todos los quemadores y luego extinga el fuego o las llamas con un extintor de polvo químico seco o de espuma. No intente extinguirlo con mantas inflamables.

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

No seguir este consejo puede provocar lesiones o la muerte.

Peligro de incendio



Nunca utilice el aparato como calefactor. Podrían producirse lesiones o un incendio.

Mantenga el área alrededor del aparato libre de materiales combustibles (por ejemplo, revestimientos de paredes, cortinas, tapices), gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

Limpie la estufa y los quemadores periódicamente.

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

No cuelgue ningún artículo (por ejemplo, paños de cocina) del asa del horno. Algunas telas podrían incendiarse o derretirse por el calor.

Nunca deje los quemadores de la cocina desatendidos mientras estén en uso. Si se derraman, se formará humo y se producirán derrames de grasa que podrían incendiarse.

Nunca rocíe un limpiador en aerosol sobre el aparato ni alrededor de él mientras los quemadores estén encendidos. Asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el aparato esté frío. El gas en aerosol y los productos químicos de estos limpiadores podrían, en presencia de calor, incendiarse o corroer las piezas metálicas.

No almacene materiales inflamables cerca de la estufa.

No almacene materiales inflamables en el horno ni cerca de la estufa. Un accidente podría provocar un incendio grave.

Machine Translated by Google

Seguridad y advertencias

Peligro de envenenamiento



Nunca cubra ranuras, agujeros ni pasajes en la base del horno , ni cubra toda la rejilla o el suelo del horno con materiales como papel de aluminio. Esto obstruye el flujo de aire y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden retener el calor y causar un incendio.

Limpie el aparato con precaución. Si utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames sobre una superficie de cocción caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente. Siga las instrucciones del fabricante del limpiador.

Nunca utilice este aparato como calefactor para calentar una habitación. Podría causar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del aparato.

El no seguir estos consejos puede provocar intoxicación o la muerte.

Peligro de superficie caliente



Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.

No toque los quemadores, las áreas cercanas a ellos, la parrilla, la plancha, las bandejas recogegrasas, los elementos calefactores ni las superficies interiores del horno. Estas pueden estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras, incluso si son de color oscuro. Durante y después del uso, no toque estas piezas ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con ellas hasta que se hayan enfriado lo suficiente. Otras piezas y superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras, como las rejillas, el marco trasero y las rejillas de ventilación del horno en la parte trasera de la placa de cocción, el borde frontal, las superficies adyacentes a la placa de cocción y la puerta del horno.

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

Deje que la grasa caliente se enfríe antes de intentar manipularla.

No seguir estos consejos podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Otros consejos de seguridad

Lea las instrucciones antes de usar.

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
Utilice el aparato únicamente para el fin previsto, tal y como se describe en estas instrucciones.

Instale la estufa correctamente

Asegúrese de que su estufa esté correctamente instalada y conectada a tierra por un técnico calificado.

Machine Translated by Google

Seguridad y advertencias

No instale ni opere la estufa si está dañada. No opere el aparato si está dañado o no funciona correctamente. Si recibió un producto dañado, comuníquese de inmediato.

Sepa cómo apagar la energía en caso de emergencia
Asegúrese de que el instalador le muestre dónde y cómo apagar el suministro de energía a la cocina (es decir, la ubicación del panel de fusibles o disyuntores principal) y dónde y cómo apagar el suministro de gas a la cocina en caso de emergencia.

No deje a los niños solos cerca de la estufa.
No se debe dejar a los niños solos ni sin supervisión en el área donde se utiliza el aparato. Nunca se les debe permitir jugar con el aparato ni sentarse ni pararse sobre ninguna de sus partes.

No guarde juguetes ni dulces sobre la estufa. Por razones de seguridad, no guarde artículos de interés para los niños en gabinetes sobre la estufa o en la parte trasera de la misma. Los niños que se suben a la estufa para alcanzar los artículos pueden sufrir lesiones graves.

No use ropa suelta que pueda incendiarse. Nunca se deben usar prendas sueltas o que cuelguen mientras se utiliza el aparato. y

No repare ni reemplace piezas usted mismo (a menos que se recomiende)
No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado. Los técnicos deben desconectar el aparato de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento.

Apertura cuidadosa de la puerta del horno Tenga cuidado al abrir la puerta del horno permitiendo que salga el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos.

Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.

No toque las parrillas calientes del horno.
Protéjase las manos de quemaduras asegurándose de que el horno esté frío antes de introducir las parrillas. Si debe retirar una parrilla mientras el horno está caliente, no permita que los guantes ni las agarraderas entren en contacto con la base ni con las resistencias calientes del horno.

Proteja la junta del horno.
No limpie la junta ni utilice productos de limpieza para hornos. Es esencial para un buen sellado. lo que garantiza que el horno funcione de manera eficiente. Se debe tener cuidado de no frotarlo, dañarlo o moverlo.

Proteja las puertas de vidrio del horno No utilice limpiadores abrasivos/fuertes, estropajos o raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que rayan la superficie, lo que puede provocar que el vidrio se rompa.

Nunca pise la puerta del horno ni coloque un objeto pesado (como un pavo) sobre ella.

Compruebe si hay fugas de gas Una vez instalado el aparato, compruebe si hay fugas de gas según las instrucciones antes de usarlo.

La campana de ventilación es obligatoria.
Este aparato no debe utilizarse sin una campana de ventilación de tamaño adecuado y que funcione correctamente.

Utilice el kit de conversión de gas adecuado. Esta estufa puede funcionar con gas natural o propano líquido. Si no está seguro de si la unidad es compatible con gas natural o propano líquido, póngase en contacto con nosotros para verificarlo.

Para la conversión a propano líquido, utilice el kit de conversión correspondiente a su modelo. Solicite a un técnico certificado que instale la unidad y el kit (el soporte técnico está disponible en horario laboral). Si planea revender la unidad, indique si es de gas natural o si tiene instalado el kit de propano líquido.

No intente alcanzar objetos que estén sobre la estufa cuando esté encendida. Tenga cuidado al intentar alcanzar objetos almacenados en gabinetes sobre el electrodoméstico.

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto para garantizar un funcionamiento correcto y seguro. Instale o ubique el producto únicamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.

No intente ajustar, reparar, dar servicio ni reemplazar ninguna pieza de su electrodoméstico a menos que esté específicamente recomendado en esta guía.

No utilice la estufa como calentador de ambiente.

No deje a los niños sin supervisión en el área donde se utiliza la cocina.

Nunca permita que los niños se sienten ni se paren en ninguna parte de la cocina. No permita que los niños jueguen con la cocina.

Todo servicio técnico deberá ser realizado por un técnico calificado.

Pídale al técnico que le muestre la ubicación de la válvula de cierre de gas y cómo cerrarla en caso de emergencia.

Machine Translated by Google

Seguridad y advertencias

Desconecte siempre la alimentación del aparato antes de realizar cualquier tipo de servicio.

No utilice limpiadores ni detergentes abrasivos ni cáusticos en este aparato. Podrían dañar permanentemente la superficie.

Al cocinar, ajuste los controles del quemador de modo que la llama caliente solo la parte inferior del utensilio y no se superponga a los lados del mismo.

Los utensilios (ollas y sartenes) que conducen el calor lentamente, es decir, ollas de vidrio, deben usarse junto con las llamas del quemador a una temperatura baja o media.

Apague todos los controles y espere a que las piezas del aparato se enfríen antes de tocarlas. No toque las rejillas de los quemadores ni las zonas circundantes hasta que se enfríen.

No utilice agua en incendios de grasa.

Limpie el aparato con precaución.

Siempre gire las asas de las ollas hacia un lado o hacia atrás de la y estufa. No las gire hacia una zona donde se quemen fácilmente. Las asas no deben sobresalir de los quemadores adyacentes.

Utilice la estufa únicamente para las tareas de cocción descritas en este manual. Al usar la estufa, no toque las rejillas, las tapas y bases de los quemadores ni ninguna otra pieza cercana a la llama. Estos componentes pueden estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.

Utilice agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor.

No utilice una toalla ni ningún otro paño voluminoso.

No caliente envases de alimentos sin abrir.
La acumulación de presión puede provocar que el recipiente explote y produzca lesiones.

Durante y después del uso, no toque las superficies interiores del horno.

No permita que la agarradera toque superficies calientes.

Machine Translated by Google

4. Requisitos de suministro de gas

La instalación de esta gama debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de ellos, con el Código nacional de gas combustible, ANSIZ223.1/NFPA54.

En Canadá, la instalación debe cumplir con el código actual de instalación de gas natural, CAN 1-1.1-M81 y con los códigos locales cuando corresponda.

Esta gama ha sido certificada por diseño según ANSIZ21.1a, última edición.

Lectura	LP pulg. wc	NG (Gas Natural) en. wc,
Presión máxima de gas	13.0.	10.0
Ajuste del regulador del aparato para la presión de salida	10.0	5.0

Consejos de seguridad para el funcionamiento con gas

- ✓ Mantenga el área del aparato limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables .
- ✓ No obstruya el flujo de aire de combustión hacia la estufa ni el aire de ventilación fuera de la estufa. y
- ✓ Ventilación: es imprescindible que la unidad esté ubicada debajo de una campana extractora de aire alimentada y ventilada de tamaño y capacidad suficientes.
- ✓ Antes de instalar la estufa, debe ubicar y asegurar el soporte antivuelco incluido en la pared de su estufa.

⚠ CAUTION

- ✓ El uso de gabinetes para almacenamiento encima del electrodoméstico puede resultar en un riesgo potencial de quemaduras. Los artículos combustibles pueden incendiarse; los artículos metálicos pueden calentarse y causar quemaduras. Si se va a instalar un armario de almacenamiento, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora que sobresalga horizontalmente al menos 12,7 cm (5") de la base de los armarios.

Machine Translated by Google

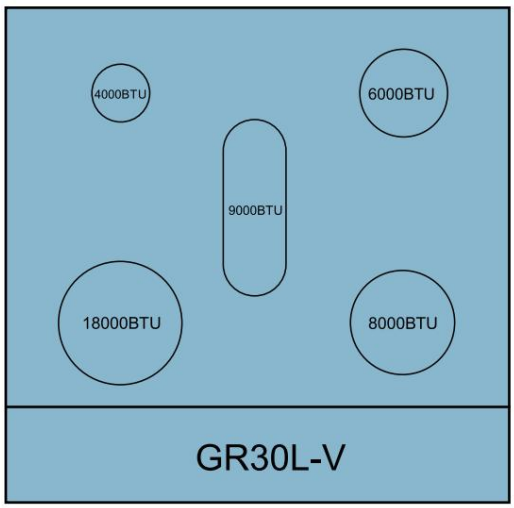
⚠ WARNING

- ✓ The appliance shall not be used for space heating. This information is based on safety considerations.
- ✓ All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.

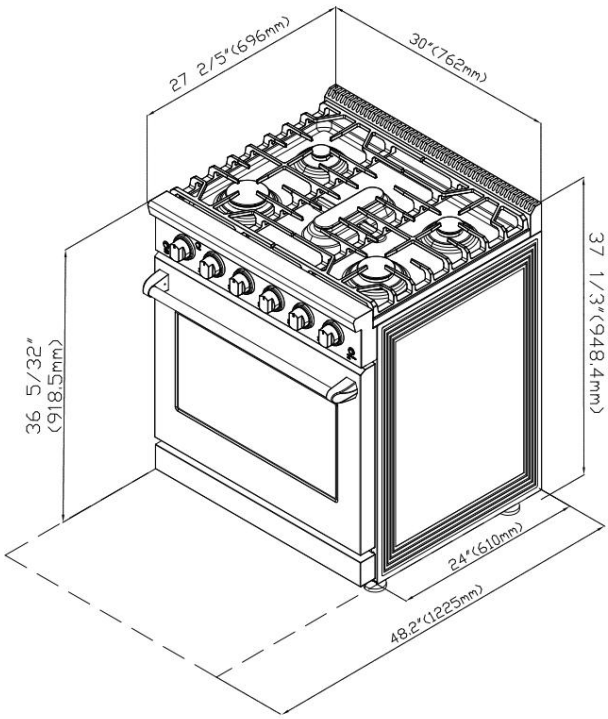
5. Dimensions and Clearances

- ✓ The range may be installed flush to the rear wall.
- ✓ You may install a non-combustible material, such as tile, on the rear wall above the range and up the vent hood.
- ✓ It is not necessary to install non-combustible materials behind the range below the countertop height.
- ✓ The minimum distance from the side of the range above the counter top to combustible sidewalls must be at least 10 inches.

BTU Design



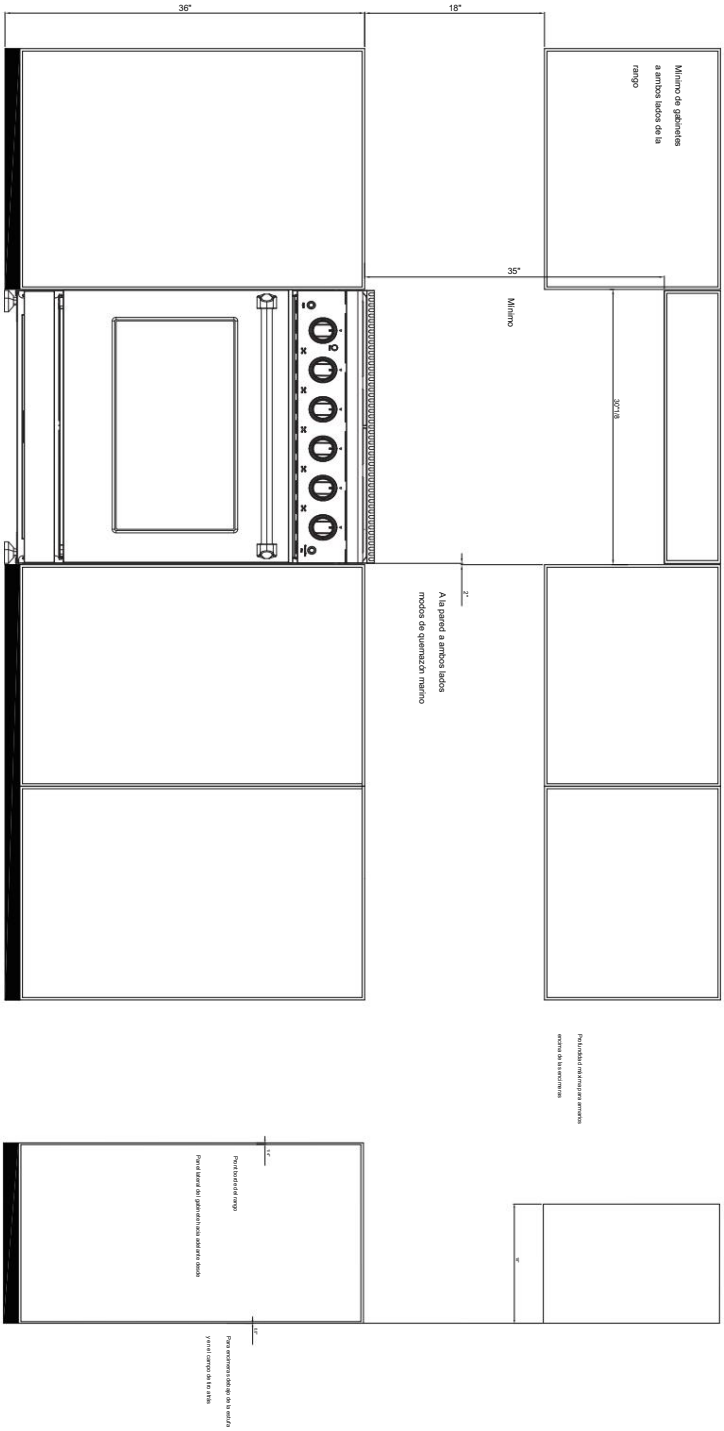
Dimension



Machine Translated by Google

Dimensión y espacio libre

Espacio libre para cocina de gas de 30”



Machine Translated by Google

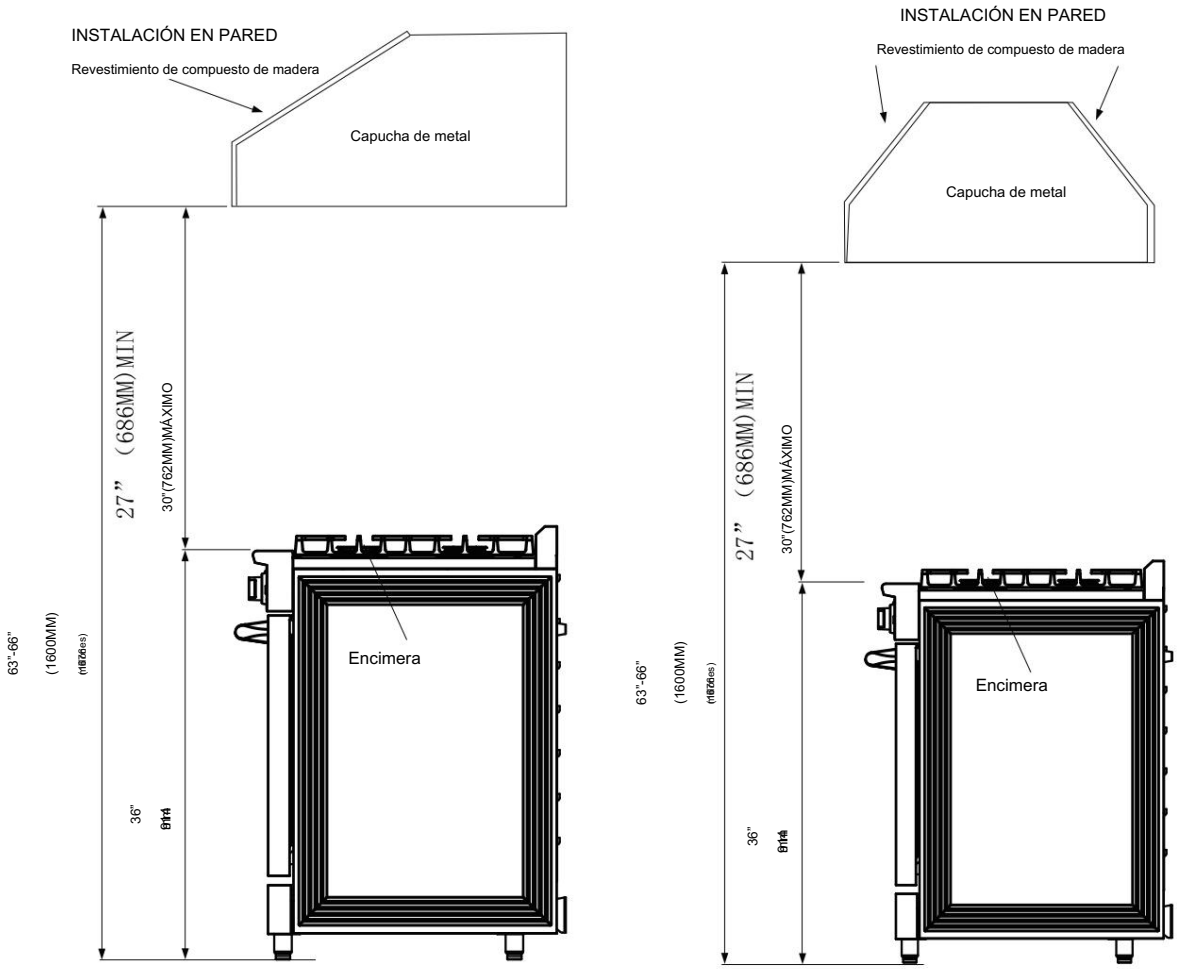
Dimensión y espacio libre

Especificaciones de la campana extractora y del gabinete

Condición	Mínimo espacio libre permitido
Espacio libre entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete de madera o metal sin protección	35”
Espacio libre entre la parte superior de la superficie de cocción y el gabinete de madera o metal inferior que está protegido por no menos de: 1/4-inch-thick flame-retardant mill tablero recubierto con no menos de: o Chapa de acero MSG n.° 28 o o acero inoxidable de 0,015 pulgadas de espesor o o aluminio de 0,024 pulgadas de espesor o o cobre de 0,020 pulgadas de espesor	24”

Machine Translated by Google

Dimensión y espacio libre



6. Electric Power Supply Requirements Requisitos de suministro de energía eléctrica

Su estufa debe estar conectada a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (ANSI/NFPA 70, última edición).

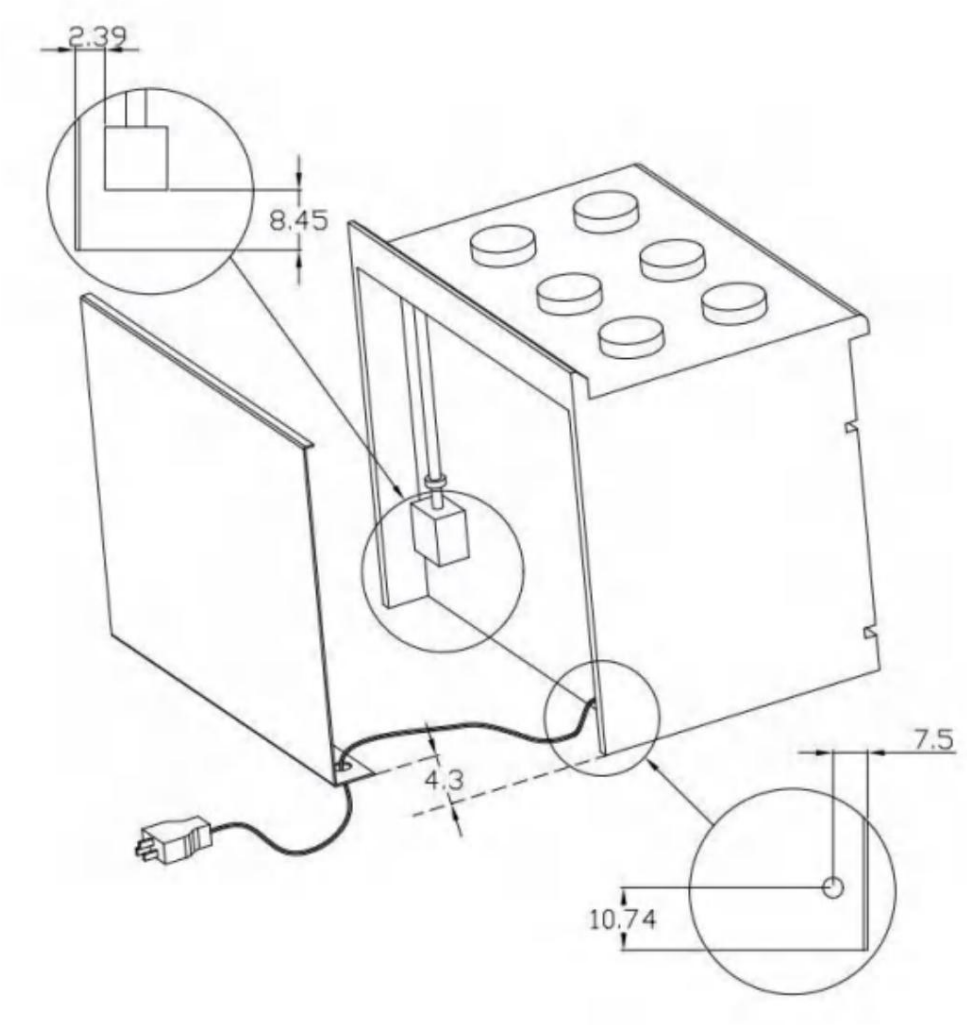
En Canadá, la conexión a tierra eléctrica debe cumplir con la norma CSA C22.1, Parte 1 del Código Eléctrico Canadiense, vigente, o con los códigos locales. Puede obtener una copia de esta norma en: Asociación Nacional de Protección contra Incendios, 1 Battery March Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101.

La fuente de alimentación debe tener la polaridad correcta. La polaridad inversa provocará chispas continuas en los electrodos, incluso después de la ignición de la llama. Si tiene alguna duda sobre si la fuente de alimentación tiene la polaridad correcta o está conectada a tierra, solicite su revisión a un electricista cualificado.

Utilice un circuito derivado de 120 V, 60 Hz y debidamente conectado a tierra, protegido por un transformador de 15 o 20 A. circuito amplificador.

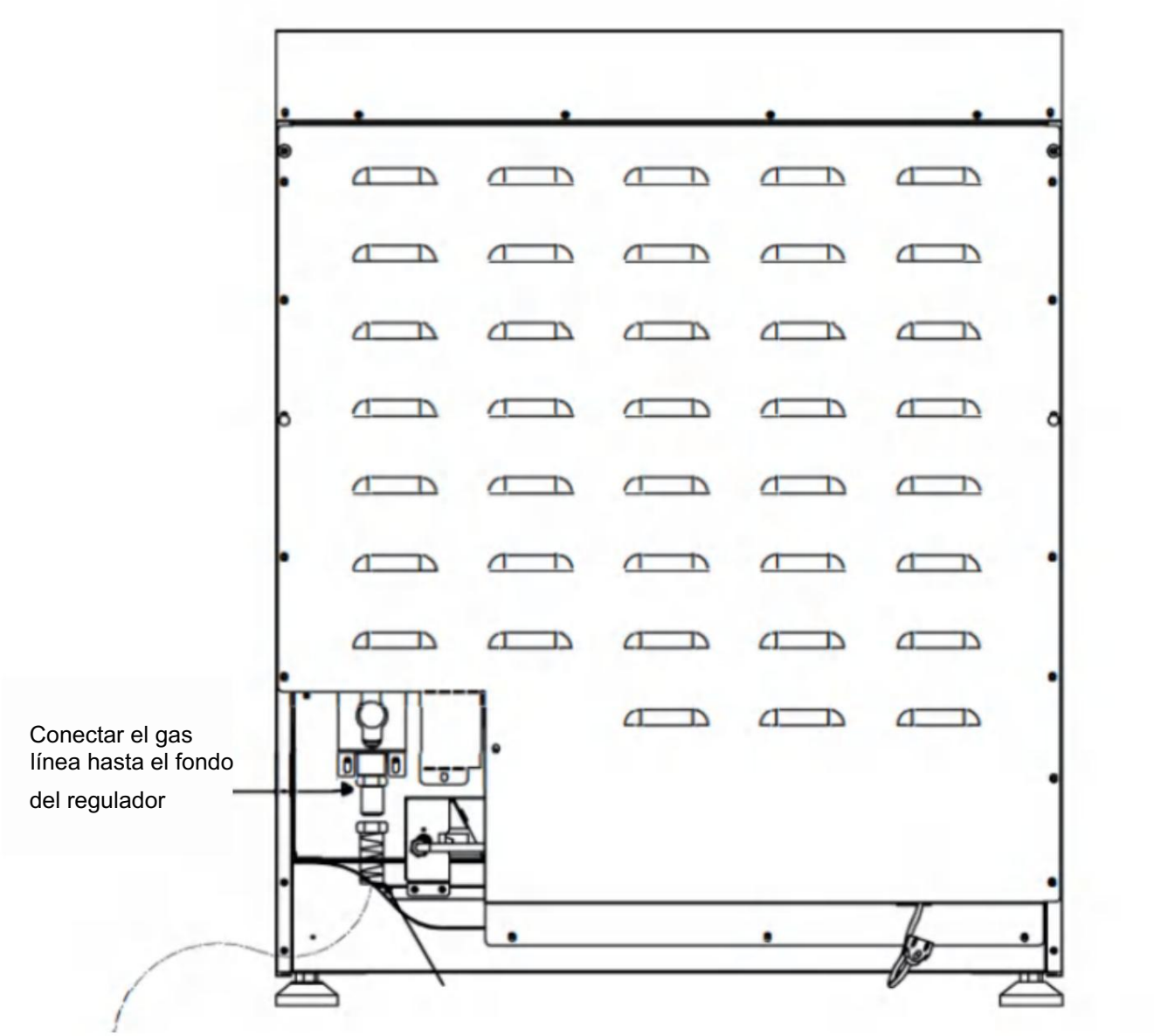
Machine Translated by Google

Dimensión y espacio libre



Instalación de la cocina a gas GR30L-V

Machine Translated by Google



Conexión de la línea de gas

Machine Translated by Google

7. Instrucciones de conexión a tierra eléctrica

⚠ WARNING

Este aparato de cocina a gas para interiores está equipado con un enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra) para su protección contra riesgo de descarga eléctrica y debe enchufarse directamente a un receptáculo de tres clavijas con conexión a tierra adecuada.

Cuando se encuentre un receptáculo de pared estándar de dos clavijas, es responsabilidad y obligación del cliente reemplazarlo por un receptáculo de pared de tres clavijas con conexión a tierra adecuada.

No corte ni retire la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación.

Antes de conectar el enchufe al cable, desconecte el suministro eléctrico.

CAUTION

Etiquete todos los cables antes de desconectarlos al realizar tareas de mantenimiento en los controles. Los errores de cableado pueden causar un funcionamiento incorrecto y peligroso. Verifique su correcto funcionamiento después del mantenimiento.

8. Conecte la estufa al suministro de gas

La mayoría de las localidades requerirán que la válvula de cierre de la estufa y las conexiones de gas sean instaladas por un técnico certificado o plumber. These Las instrucciones son para un profesional. Instalación de gas.
las especificaciones y regulaciones pueden variar, así que consulte los códigos locales antes de continuar.

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

a. En un lugar de fácil acceso fuera del rango

b. En la tubería de gas externa al aparato.

2. Instale el adaptador de unión abocinada macho de 1/2” en el codo con rosca interna NPT de 1/2” en la entrada del regulador.

En los modelos equipados con quemadores gemelos estándar, instale el extremo de rosca macho del adaptador de unión abocinada de 1/2” en la rosca interna NPT de 1/2” en la entrada del regulador de presión.

Utilice una llave en el conector del regulador para evitar daños.

Machine Translated by Google

Conecte la estufa al suministro de gas

1. Instale un adaptador de unión abocinada macho de 1/2” o 3/4” (3/4” se refiere a una cocina a gas de 48 pulgadas) en la rosca interna NPT de la válvula de cierre manual, teniendo cuidado de asegurar la válvula de cierre para evitar que gire.

2. La presión de suministro de gas para verificar el ajuste del regulador es de 6 pulgadas de columna de agua (gas natural) y 11 pulgadas de columna de agua (gas LP); conecte el conector de la línea de gas flexible al regulador de la cocina.

   Rango de posición para permitir la conexión en la válvula de cierre.

3. Cuando se hayan realizado todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles del rango estén en la posición y abra la válvula principal de suministro de gas.

4. La prueba de fugas del aparato se realizará de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Utilice agua jabonosa (50 % agua y 50 % jabón) o un detector de fugas en todas las juntas y conexiones para comprobar si hay fugas en el sistema. No utilice una llama para comprobar si hay fugas de gas.

5. El aparato debe estar aislado del sistema de tuberías de suministro de gas del edificio cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a una presión de prueba igual o menor a 1/2 psig (3,5 kPa).

Después de la instalación:

1. Verifique el encendido de los quemadores de la cocina.

2. Verifique el encendido del quemador del horno.

3. Verifique visualmente el reencendido del quemador tubular (quemador del horno) para asegurarse de que ambas filas de puertos del quemador se vuelvan a encender cada vez.

4. Verifique que no haya fugas de gas en todas las conexiones de gas (utilizando un detector de gas, nunca al fuego).

5. Verifique la función de horneado en horno y horneado por convección.

Machine Translated by Google

9. Primer uso

Acondicionamiento del horno

El acondicionamiento quemará todos los residuos de fabricación y garantizará que obtenga los mejores resultados desde el principio.

Siga estos pasos para acondicionar el horno de su nueva estufa:

1. Coloque todos los estantes. Consulte las instrucciones en «Colocación de los estantes».

2. Encienda la campana de ventilación ubicada sobre su cocina en potencia alta.

3.Calentar el horno vacío a la temperatura más alta durante:

a. 30 minutos usando BAKE

b. 30 minutos usando BROIL (sólo algunos hornos).

4. Se percibirá un olor característico mientras se acondiciona el horno. Esto es normal, pero asegúrese de que la cocina esté bien ventilada durante el proceso.

5. Una vez enfriado, limpie el horno con un paño húmedo y un detergente suave y séquelo completamente.

6. Colocación de los estantes

7. Tanto el panel lateral como los estantes cuentan con tope de seguridad para evitar que se deslicen fuera del horno al tirar de ellos hacia adelante;

8.Y el tope frontal evita que los estantes golpeen la parte posterior del horno.

10. Cooktop Safety Guidelines

10. Pautas de seguridad para la cocina

- ✓ Nunca deje la placa de cocción desatendida mientras esté en uso. El derrame de líquido provoca humo y derrames de grasa que pueden incendiarse.
- ✓ Nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los utensilios de cocina ni se acumulen en los lados. Esto podría decolorarlos y dañarlos, y podría quemarse al tocar el mango caliente.

Machine Translated by Google

Pautas de seguridad para estufas

Mantenga las manijas fuera del camino. Gire las manijas de manera que no se extiendan más allá del borde de la estufa o sobre un quemador que esté encendido.

Tenga cuidado al freír. El aceite o la grasa pueden sobrecalentarse muy rápido, sobre todo a fuego alto.

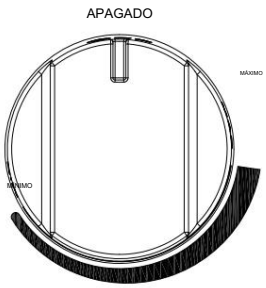
Asegúrese de que todas las piezas del quemador estén colocadas correctamente en su lugar. Los quemadores montados de forma incorrecta o incompleta pueden producir llamas peligrosas. Consulte “Reemplazo de las piezas del quemador” en “Cuidado y limpieza”.

Mantenga los quemadores limpios, especialmente después de un derrame o desbordamiento, asegúrese de limpiar los quemadores afectados antes de usarlos nuevamente. Los residuos de alimentos pueden obstruir el encendedor y las muescas del propagador de llama, impidiendo que el quemador funcione correctamente. Consulte "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones.

Verifique que las llamas del quemador sean de color azul, sin puntas amarillas, y quemar sin ondear alrededor de la tapa del quemador. De lo contrario, consulte “Solución de problemas” para obtener asesoramiento.



Encendido del quemador de superficie



Para encender los quemadores superiores, presione y gire la perilla de control correspondiente en sentido antihorario hasta la posición "HI". Escuchará un clic, el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Una vez que se haya encendido el quemador, gire la perilla de control del quemador para ajustar la configuración de calor deseada.

Machine Translated by Google

NOTA: Cuando un quemador esté en la posición "HI" (Alto), los encendedores se detendrán. No intente desmontar ni limpiar cerca de ningún quemador mientras otro esté encendido. No toque la tapa, la base ni el encendedor mientras los encendedores estén generando chispas.

Cocine a fuego lento y Hervir

Una llama más pequeña dará los mejores resultados de cocción a fuego lento. Las llamas pequeñas ofrecen una cocción precisa para alimentos delicados, mantienen la comida caliente, derriten chocolate o mantequilla, y para cocinar a fuego lento durante largos periodos.

La configuración de llama más alta proporciona el máximo calor disponible en su cocina. Esta configuración debe usarse para cocinar grandes cantidades de alimentos, como hervir agua o cocinar pasta.

Llama Tamaño

Al seleccionar el tamaño de la llama, observe la llama mientras gira la perilla.

Cualquier llama que supere el fondo del utensilio se desperdicia. La llama debe ser estable y de color azul. La presencia de materiales extraños en la línea de gas puede causar una llama anaranjada al iniciar el funcionamiento.

Fuerza Falla

Si el gas no se enciende en cuatro segundos, cierre la válvula y espere al menos cinco minutos para que se disipe el gas. Repita el proceso de encendido.

Si falla la energía, no es posible ponerlo en funcionamiento de manera segura y se advierte al usuario que no debe intentar operarlo durante un corte de energía.

Placa de cocina

Para evitar que la superficie de cocción se decolore o se manche, limpie los cocina después de cada uso y límpiela derrames ácidos o azucarados tan pronto como la superficie de cocción se haya enfriado.

Los quemadores sellados de su cocina no están sellados a su estufa y están diseñados para ser removidos. Los derrames o derrames no se filtrarán debajo de la placa de cocción. Los quemadores deben limpiarse después de cada uso. usar.

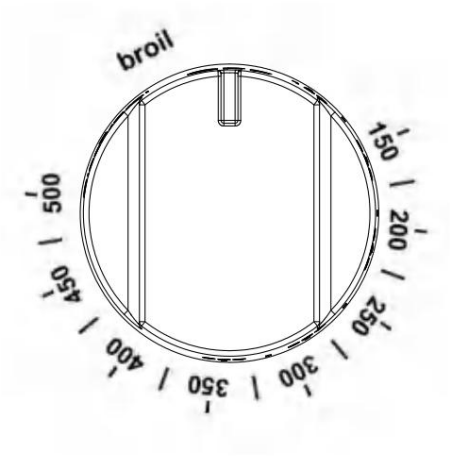
Quemador Rejillas

Las rejillas deben estar correctamente colocadas antes de cocinar. Una instalación incorrecta puede rayar la placa de cocción o provocar una combustión deficiente.

Machine Translated by Google

Pautas de seguridad para estufas

Uso del quemador del horno



Para encender el quemador del horno, presione y gire la perilla de control correspondiente en sentido antihorario hasta la posición (150). Escuchará un ruido de clic: el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Una vez que se haya encendido el quemador, gire la perilla de control del quemador para ajustar la configuración de calor deseada.

Uso del quemador para asar

Para encender el quemador del asador, presione y gire la perilla de control correspondiente en sentido horario hasta la posición de asar. Oirá un clic: el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Mantenga presionada la perilla durante unos 4 segundos hasta que el quemador se encienda.

IMPORTANT

Pautas para cocinar en el horno

No obstruya los conductos de la parte trasera de la estufa al cocinar en el horno. Es importante que el flujo de aire caliente del horno y el aire fresco hacia el quemador nunca se interrumpan. Evite tocar la abertura de ventilación o las superficies cercanas durante el funcionamiento del horno o asador, ya que están calientes.

Utilice todos los modos del horno con la puerta del horno cerrada.

Nunca utilice papel de aluminio para cubrir los estantes del horno o para revestir el piso del horno.

El calor atrapado puede dañar irreversiblemente el esmalte e incluso provocar un incendio.

Machine Translated by Google

No coloque agua, hielo ni ningún plato o bandeja directamente sobre el suelo del horno, ya que esto dañará irreversiblemente el esmalte.

No cubra la rejilla ranurada de la bandeja para asar con papel aluminio. Esto atrapará la grasa y podría provocar un incendio.

No utilice envoltura plástica ni papel encerado en el horno.

Por razones de seguridad alimentaria, no deje los alimentos en el horno más de dos horas antes y después de cocinarlos o descongelarlos. Esto evita la contaminación por organismos que pueden causar intoxicación alimentaria. Tenga cuidado durante las épocas de calor.



Según el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos: NO mantenga los alimentos a temperaturas entre 4 °C y 60 °C durante más de 2 horas. No se recomienda cocinar alimentos crudos a menos de 145 °C.



Nunca cubra ninguna ranura, orificio o paso en la base del horno ni cubra toda la rejilla con materiales como papel de aluminio. Esto obstruye el flujo de aire dentro del horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono.

El revestimiento de papel de aluminio también puede atrapar el calor y provocar un peligro de incendio.

Machine Translated by Google

1.1 Función del horno

Horneado con flujo de aire natural

Se produce cuando el calor se transfiere al horno desde los quemadores en la parte inferior de la cavidad. El calor circula mediante el flujo de aire natural. Esta es una configuración de horneado tradicional.

Asador infrarrojo

El quemador para asar se encuentra en la parte superior del horno. Este quemador calienta la rejilla metálica hasta que brilla. La pantalla brillante produce calor infrarrojo, quemando el exterior de los alimentos asados y sellando los jugos.

Horneado por convección

El ventilador de convección del horno circula y distribuye el calor en el horno para una cocción más rápida y uniforme. La cocción por convección le permite hornear más alimentos en múltiples rejillas.

Para hornear utilizando el ventilador de convección:

1. Coloque la cubierta inferior del horno y los estantes del horno antes de usarlo.

2. Retire del horno los estantes y utensilios para hornear que no utilice.

3. Precaliente el horno a la temperatura indicada en la receta. Dependiendo de la temperatura y el tamaño del horno, el precalentamiento tardará entre 15 y 20 minutos.

4. Coloque las bandejas y los alimentos uniformemente en las rejillas. Asegúrese de que las bandejas no se toquen entre sí ni con los lados del horno. Al hornear un solo alimento, céntrelo siempre en la rejilla del horno. Si hornea en varias rejillas, asegúrese de escalonar los alimentos para que nunca estén uno encima del otro.

5. Al hornear con convección, reduzca la temperatura indicada en la receta y mantenga el tiempo de horneado sin cambios, o reduzca el tiempo de horneado varios minutos y mantenga la temperatura sin cambios. Para alimentos con un tiempo de horneado superior a una hora, reducir ligeramente la temperatura y el tiempo puede dar mejores resultados.

6. Los moldes para hornear de metal oscuro o aquellos con un acabado opaco absorben el calor más rápido que los moldes brillantes y son excelentes para tartas y panes, o cualquier cosa que necesite dorarse o tener una corteza más crujiente.

7. Un acabado brillante puede funcionar mejor para alimentos que requieren un dorado más claro y delicado (por ejemplo, pasteles y galletas), ya que refleja algo de calor y proporciona una superficie de horneado menos intensa.

8. Evite abrir la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.

Machine Translated by Google

Asado por convección

Para obtener mejores resultados, utilice la bandeja para asar. Esta bandeja recoge la grasa derramada y tiene una tapa para evitar salpicaduras.

El ventilador de convección hace circular aire caliente sobre los alimentos que se están asando, sellando los jugos rápidamente para obtener un producto húmedo y tierno y, al mismo tiempo, creando un exterior rico de color marrón dorado.

Utilice la bandeja para asar y la rejilla ranurada que se incluyen con la cocina al asar para elevar la carne sobre una rejilla metálica. Esto permite que el aire caliente circule alrededor de la carne, dorándola de forma más uniforme, como en un asador.

Al asar alimentos más grandes, como un pavo entero, utilice solo la bandeja y la rejilla para lograr una mayor estabilidad.

Descongelación por convección

Con el control de temperatura desactivado, un ventilador motorizado en la parte trasera del horno hace circular el aire. El ventilador acelera la descongelación natural de los alimentos sin calor. Para evitar enfermedades y desperdicios de alimentos, no deje alimentos descongelados en el horno más de dos horas sin cocinar.

Antihielo

Para descongelar alimentos crudos, ajuste la temperatura del horno a 100-150 °F. Una vez descongelados, cocínelos inmediatamente y no los vuelva a congelar.

Para evitar que el líquido que se descongela de los alimentos gotee sobre el piso del horno, asegúrese de que cualquier alimento crudo esté bien envuelto en papel de aluminio y/o colocado en un recipiente.

Deshidratación por convección

Con el control de temperatura en 175 °F, el aire caliente se irradia desde los quemadores de horneado en la parte inferior de la cavidad del horno y es circulado por un ventilador motorizado en la parte trasera del horno.

Con el tiempo, el agua se elimina de los alimentos por evaporación. Esta eliminación aumenta el crecimiento de microorganismos y detiene la actividad enzimática.

Machine Translated by Google

12. Broiler Operation

12. Operación de pollos de engorde

Nota: La puerta debe estar cerrada durante el funcionamiento del asador.

Asar a la parrilla es un método que consiste en cocinar cortes tiernos de carne directamente debajo del asador infrarrojo del horno. El asado en el horno se realiza con la puerta cerrada. Es normal y necesario que se forme algo de humo para que los alimentos tengan un sabor a asado.

Si abre la puerta del horno para revisar la comida, manténgala abierta el menor tiempo posible. Esto evita que el panel de control se sobrecaliente y que las perillas se derritan.

Utilice la bandeja para asar y la rejilla ranurada incluidas. La rejilla ayuda a reducir el humo y las salpicaduras, ya que permite que la grasa escurra al fondo, lejos del calor intenso. Para evitar que los alimentos se peguen, rocíe la rejilla con una ligera capa de aceite en aerosol antiadherente.

Precalentamiento

Se recomienda precalentar para sellar filetes poco hechos (retire la bandeja de asar antes de precalentar con el asador infrarrojo. Los alimentos se pegan al metal duro). Para precalentar, gire la perilla del horno a la posición de asar. Espere a que el quemador se caliente, aproximadamente 2 minutos. No es necesario precalentar para asar carne bien hecha.

Para asar

Asar un lado hasta que la comida esté dorada; voltear y cocinar el otro lado. Sazonar y servir.
Tire siempre la rejilla hasta la posición de “tope” antes de girar o retirar los alimentos.

Configuración de asar a la parrilla

La perilla selectora "Horno" controla la función de asar. Al asar, el calor se irradia hacia abajo desde

El asador del horno ofrece una cobertura uniforme. La temperatura de la función de asado es de 500 °F (260 °C).

La bandeja para asar y el inserto se usan juntos para drenar la grasa y mantenerla alejada del calor intenso del asador del horno. NO use la bandeja para asar sin el inserto.

NO cubra la bandeja para asar con papel de aluminio. La grasa expuesta podría incendiarse.

Machine Translated by Google

Para configurar el horno en modo asar:

1. Coloque la bandeja para asar sobre la misma. Luego, coloque los alimentos sobre ella.

2. Coloque la parrilla interior del horno y la bandeja para asar sobre ella. Asegúrese de centrarla y colocarla directamente debajo del quemador. Si precalienta primero el quemador, coloque la bandeja después de precalentarlo.

3. Gire la perilla selectora a Asar.

La luz indicadora del horno permanecerá encendida hasta que la perilla selectora se gire a la posición de apagado o el control de temperatura se apague.

Pautas para asar a la parrilla

Elija una posición adecuada de la parrilla. Para asegurar que la carne esté bien cocida y no solo dorada por fuera, ase las piezas gruesas de carne y aves en las posiciones 2 o 3. Use la posición 4 para alimentos más delgados que requieren menos tiempo de cocción, como filetes, chuletas o hamburguesas.

Para terminar las comidas dorando la parte superior bajo el asador, utilice recipientes de metal o vitrocerámica. No utilice recipientes de vidrio o barro refractarios, ya que no soportan el intenso calor del asador.

Centre el artículo en el horno, de modo que quede directamente debajo del asador.

⚠ CAUTION

- ✓ The surface of the griddle is hot after use. Please allow sufficient time for the griddle to cool prior to cleaning.
- ✓ When using the appliance or the first time. The oven and broiler burners should be turned on to burn off the manufacturing oils. Turn the oven on to 450℉(230℃) for 20 to 30 minutes. Then turn the oven control knob to “Broil” for the same length of time. It is recommended to tum on the ventilator above the range at this time.
- ✓ Must disconnect the electrical supply before servicing or cleaning the appliance. Failure to follow thisadvice may result in injury or death.

Machine Translated by Google

13. Instrucciones de limpieza

Qué hacer

- ✓ Lea estas instrucciones de limpieza y la sección “Seguridad y advertencias” antes de comenzar a limpiar su cocina.
- ✓ Antes de limpiar o retirar cualquier pieza, asegúrese de que todo lo que hay en la cocina esté apagado.
- ✓ A menos que se indique lo contrario en la siguiente tabla, deje que cualquier pieza se enfríe a una temperatura segura antes de limpiarla. Si necesita manipular una pieza caliente (por ejemplo, una parrilla o plancha), tenga mucho cuidado. Use guantes largos de protección para evitar quemaduras por vapor o superficies calientes.
- ✓ Intente usar cualquier limpiador en un área pequeña primero, para asegurarse de que no deje manchas.
- ✓ Consulte las páginas que siguen a esta tabla para obtener instrucciones sobre cómo quitar y reemplazar varias partes de la cocina para limpieza o mantenimiento.
- ✓ Para ayudarle a identificar las piezas, consulte las ilustraciones en la sección “Introducción” y después de esta tabla de limpieza.

Qué no hacer

- ✓ No utilice limpiadores en aerosol hasta que la cocina se haya enfriado por completo. El propelente de estos limpiadores podría incendiarse en contacto con el calor.
- ✓ No permita que se acumule suciedad ni grasa en ninguna parte de la cocina. Esto dificultará la limpieza posterior y podría representar un peligro de incendio.
- ✓ No utilice limpiadores abrasivos o fuertes, paños, estropajos ni lana de acero. Estos rayará su cocina y dañará su apariencia.
- ✓ No utilice un limpiador a vapor para limpiar ninguna parte de la cocina.
- ✓ No levante los marcos negros de la parrilla y de la plancha de la superficie de cocción.

Limpieza de tapas de urnas y difusores de llama de latón

1. Compruebe que el quemador esté apagado y deje que se enfríe. Retire la tapa del quemador y el difusor de llama de latón. Lávelos con agua caliente jabonosa, enjuáguelos y séquelos.

2. Utilice un cepillo de nailon rígido o un clip de papel de punta recta para limpiar las muescas del propagador de llama.
Vuelva a colocar correctamente el propagador de llama y la tapa del quemador.

Machine Translated by Google

Instrucciones de limpieza

3. Antes de limpiar la placa de cocción, asegúrese de que todos los quemadores estén apagados y que todos los componentes estén lo suficientemente fríos como para

4. Para evitar descargas eléctricas o quemaduras, apague los controles y asegúrese de que la estufa esté fría antes de limpiarla.

5. No utilice detergentes abrasivos o fuertes, ceras, pulimentos ni limpiadores comerciales para estufas para limpiar la estufa.

6. Utilice únicamente una esponja, un paño suave, un cepillo de fibra o plástico y una almohadilla de nailon para limpiar.

7. Siempre seque completamente los componentes antes de usar la cocina.

8. Panel de control, manija de la puerta,

Limpie el panel de control, la manija de la puerta y la carcasa de control con una solución de detergente suave y agua tibia.

9. No utilice limpiadores ni estropajos abrasivos, ya que pueden dañar permanentemente el acabado.

10. Seque los componentes con un paño suave que no suelte pelusa.

Limpieza de rejillas laterales

1. Remoje previamente cualquier suciedad incrustada o quemada, luego limpie con una solución de detergente suave y agua caliente y seque con un paño de microfibra.

2. Alternativamente, límpielos en el lavavajillas.

Limpieza de los estantes del horno

1. Para eliminar la suciedad difícil de quitar o acumulada, frote con una almohadilla humedecida con jabón, que no sea de metal y no abrasiva, y luego seque.

2. Aplique un limpiador de cromo con una esponja o un paño húmedo siguiendo las instrucciones del fabricante.

3. Limpie y seque.

Limpieza de la bandeja para asar y la rejilla ranurada

Remoje previamente la suciedad persistente en una solución de detergente suave y agua caliente.

Lavar a mano o en lavavajillas.

Machine Translated by Google

Instrucciones de limpieza

Limpieza de quemadores para hornear y asar

.

No limpie estas piezas. Se limpian solas durante el uso normal.

Limpieza de superficies de porcelana

Limpie el interior del horno y los revestimientos de la puerta con una solución de detergentes suaves y agua caliente. Enjuague y seque con un paño suave que no deje pelusa. No utilice abrasivos ni limpiadores de hornos comerciales.

Limpieza de la ventana del horno. Limpie todas las

superficies de vidrio con una solución de detergente suave y agua caliente. Use un limpiacristales suave para eliminar huellas dactilares o manchas.

Seque completamente con un paño suave que no deje pelusa.

Limpieza de la junta de la puerta del horno

Evite limpiar esta pieza. Si necesita retirar restos grandes de comida, proceda de la siguiente manera:

1. Humedezca una esponja con agua caliente limpia.

2. Limpie suavemente la suciedad, pero no frote.

3. Presione suavemente una toalla seca sobre la junta para secarla.

No utilice detergentes de limpieza en la junta. Esta es esencial para un buen sellado.

PRECAUCIÓN: No lo raye, lo desplace ni lo dañe.

Limpieza de superficies de acero inoxidable

No utilice ningún producto de limpieza que contenga cloro.

No utilice una esponjosa de lana de acero ya que rayará la superficie.

Utilice un paño húmedo y caliente con un detergente suave.

Utilice un paño limpio, caliente y húmedo para retirar el jabón. Seque con un paño limpio y seco.

Machine Translated by Google

14. Desmontaje y montaje de la puerta del horno

No levante la puerta del horno por la manija. Podría dañarla.

Asegúrese de que el horno y la puerta estén fríos antes de comenzar a quitar la puerta.

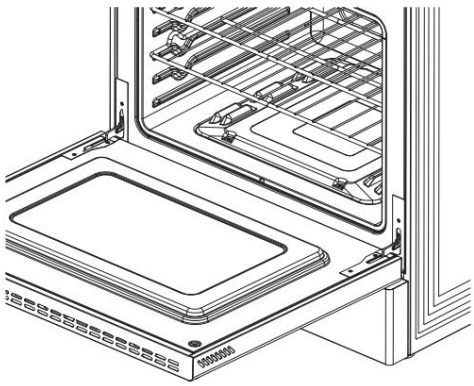
IMPORTANT

Antes de quitar la puerta, asegúrese de que haya una superficie libre y protegida lo suficientemente grande en la cocina para apoyar la puerta.

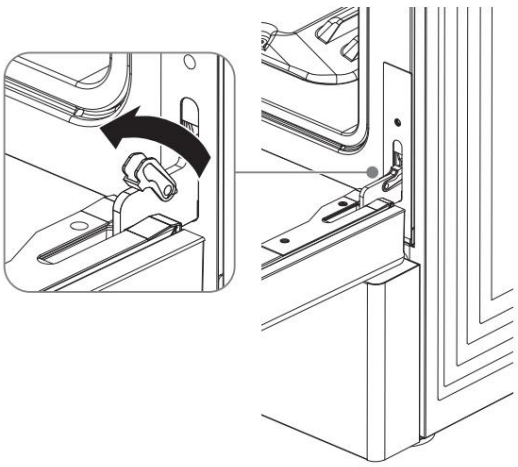
¡La puerta del horno es pesada!

Cómo quitar la puerta del horno

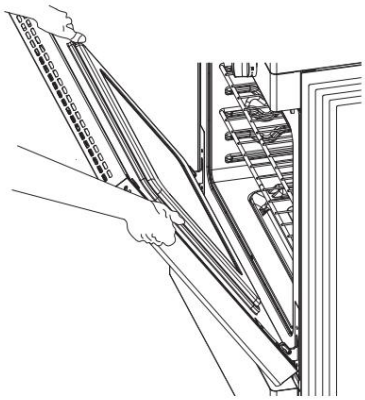
1. Abra la puerta con mucho cuidado.



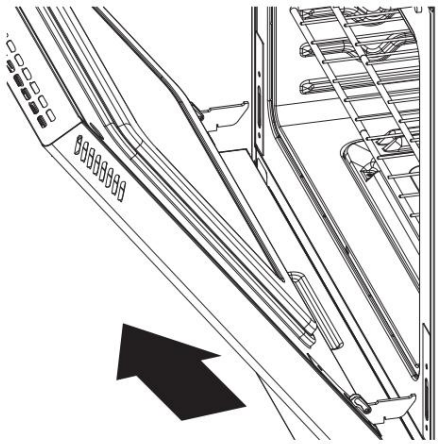
2. Abra completamente las palancas de ambos lados.



3. Sujete la puerta firmemente por ambos lados.



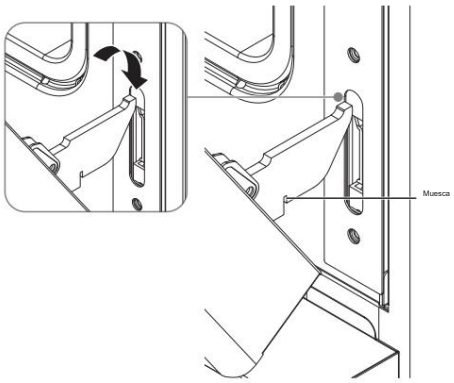
4. Desenganche las bisagras y retire la tapa con cuidado. halfway, then place it on a protected surface.



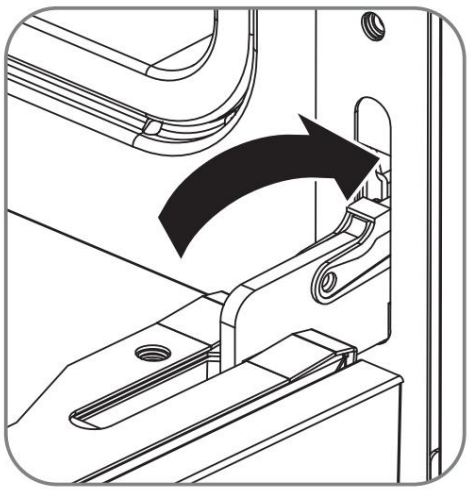
Machine Translated by Google

Reemplazo de la puerta del horno

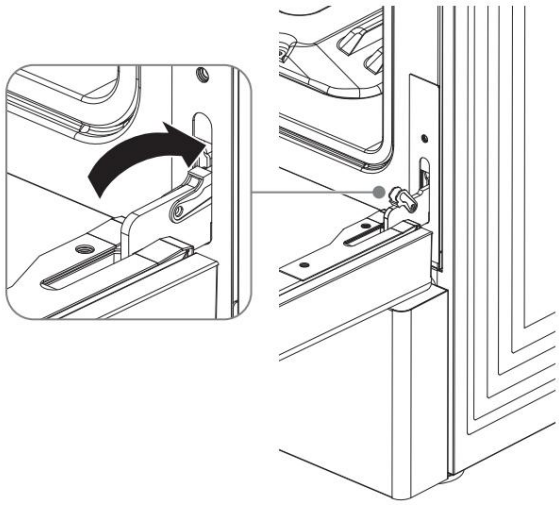
1. Mantenga la puerta firmemente en una posición aproximadamente abierta.



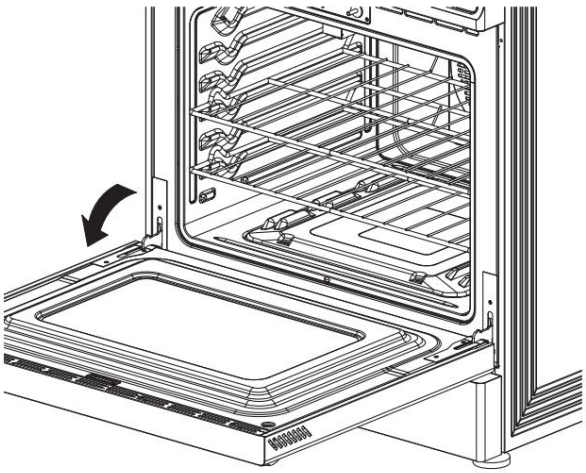
2. Inserte las lengüetas de las bisagras en las ranuras, asegurándose de que las muescas de ambos lados encajen en su lugar como se muestra.



3. Abra la puerta completamente como se muestra.



4. Cierre completamente las palancas de las bisagras izquierda y derecha, como se muestra, luego cierre la puerta.



Machine Translated by Google

15. Guía de solución de problemas

Si no encuentra la solución a su problema en la tabla a continuación, o si el problema no se puede solucionar, necesitará ayuda técnica. Contacto after-sales service center.

Problema	Causas probables	¿Qué hacer?
Placa de cocina		
Algunos quemadores no encenderán. Las piezas del quemador o los encendedores pueden encenderse. Las llamas no queman todo alrededor de la tapa del quemador.	mojado, sucio o desalineado.	Compruebe que las piezas del quemador estén limpias, secas y correctamente montadas. Compruebe que los encendedores estén limpios y secos. Consulte las instrucciones en «Cuidado y limpieza».
Las llamas del quemador son muy grandes y amarillas.	Los puertos del bisel del quemador están obstruidos. un clip, una aguja o una ubicación incorrecta. Cable de la estufa. Retire y vuelva a colocar con cuidado el bisel y las tapas del quemador. Asegúrese de que el tipo de gas sea el correcto. El regulador no coincide con el suministro de gas natural. Asegúrese de que la estufa esté instalada. El regulador está defectuoso o no está configurado para el tipo de gas incorrecto.	Limpie los puertos del anillo del bisel del quemador con Verifique la instalación, reemplace el regulador o configure el regulador para el gas adecuado.
Produce chispas pero no enciende la llama.	La válvula de cierre de gas está en la posición “OFF”.	Gire la válvula de cierre a la posición “ON”.
Los encendedores generan chispas continuas después de la ignición de la llama.	La polaridad de la fuente de alimentación está invertida. o húmedos o sucios. Limpie los encendedores.	Corrija la polaridad. Los encendedores están secos
La llama del quemador se apaga. Baja presión de suministro de gas. Aire en la configuración baja. Los orificios de entrada alrededor de las perillas están obstruidos.		Contacte a la compañía de gas. Elimine la obstrucción.

Machine Translated by Google

Guía de solución de problemas

Las llamas tienen De repente se fue.	Una corriente de aire o un derrame ha extinguido la llama.	No se requiere ninguna acción. El quemador lo detectará y se encenderá automáticamente. Sin embargo, si se ha producido un derrame importante, recomendamos apagar los quemadores y limpiarlos, así como el área del sumidero. Consulte las instrucciones en "Cuidado y limpieza".
Hay un corte de energía: ¿puedo seguir usando los quemadores de la cocina?	Corte de energía en su área.	Los quemadores de la cocina aún se pueden usar. Para encenderlos: 1. Sostenga un fósforo encendido cerca del propagador de llama, presione la perilla de control y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición LITE (ENCENDER). 2. Cuando la llama arda alrededor del quemador, puedes ajustar el calor. ¡Importante! Si la llama se apaga durante un corte de energía, gire la perilla inmediatamente a OFF (APAGADO), ya que el quemador no se volverá a encender automáticamente y podría escapar gas.

Machine Translated by Google

Guía de resolución de problemas

Problema	Posibles causas	¿Qué hacer?
Horno		
El horno no funciona (no calienta).	No hay suministro de energía (luz del horno y Los halos tampoco aparecen). No hay suministro de gas (hornos a gas).	Compruebe que el disyuntor no se haya disparado y que no haya ningún corte de luz en su zona. Si hay un corte de luz, no podrá usar el horno hasta que se restablezca el suministro eléctrico. Es posible que el suministro a la casa no funcione o que haya un corte. Comuníquese con su proveedor de gas local.
Una de las luces del horno no se enciende, pero el horno funciona.	La bombilla está suelta. La bombilla se ha fundido.	Consulte las instrucciones para «Sustitución de la bombilla del horno» en la sección «Cuidado y limpieza». En lugar de sustituir la bombilla, simplemente asegúrese de que esté bien colocada en su casquillo. Reemplace la bombilla. Consulte las instrucciones de "Reemplazo de la bombilla del horno" en la sección "Cuidado y limpieza".
Condensación alrededor horno (por ejemplo, en el panel de control o en la parte superior de la puerta del horno).	Los alimentos tienen un alto contenido de humedad o el clima local (temperatura, humedad) contribuye a la condensación.	La condensación es normal. Puedes limpiar las gotas del panel de control. Si hay condensación frecuente o excesiva, asegúrese de que los gabinetes alrededor de la cocina estén protegidos contra la humedad.
Sale vapor de los conductos de ventilación del horno situado en la parte trasera de la cocina.	Humedad de los alimentos que se evapora durante la cocción.	Esto es normal, especialmente si está cocinando grandes cantidades de alimentos en el horno utilizando el modo CONVECCIÓN.
El ventilador de convección no se enciende en un	Fallo técnico	Contacto

Machine Translated by Google

Guía de resolución de problemas

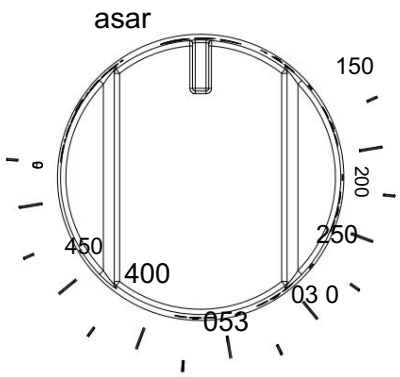
CONVECTION mode		
El horno no calienta	Los ajustes del horno no se corrigen	Siga la selección de modo y la configuración del reloj como se especifica en la sección Operación del horno del manual.
Alimentos demasiado cocidos o poco cocidos	Tiempo o temperatura de cocción incorrectos	Ajuste el tiempo, la temperatura o la posición de la rejilla.
Sonido de 'crujido' o 'estallido'.	Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose.	Esto es normal.
Hay un corte de energía: ¿puedo seguir usando el horno?	Corte de energía en su hogar o vecindario.	El horno no se podrá utilizar hasta que se restablezca la energía.

Machine Translated by Google

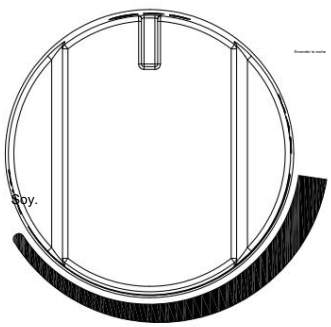
Apéndice 1

Instalación de la perilla del horno en

1. Verifique el diseño



Perilla del termostato del horno grande



Perilla de válvula de superficie

Machine Translated by Google

Appendix 1

Oven Knob Installation

1. Check the sheetfor the quantity of each knobs

Model #	Big Oven Thermostat Knob	Griddle/Small Oven Thermostat Knob	Surface Valve Knob
GR30L-V	1	0	5

2. Find the right knob for each shaft on the range. Push the knob in to fully attach the shaft and make sure there's no friction between knobs and bezels.

****Incorrect Knob Installation will cause the damage ofthe oven thermostat / burner valve****

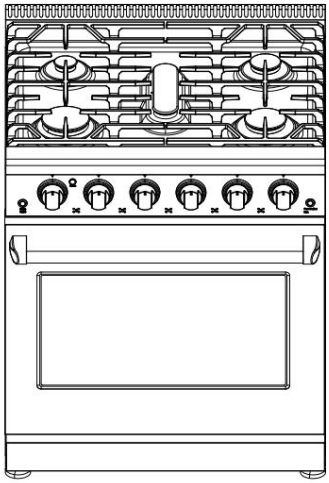


(Incorrect knob caused broken thermostat shaft)

Machine Translated by Google

Appendix 1

Oven Knob Installation



GR30L-V

① ② ③ ④ ⑤ ⑥

FP10541 Knobs (From Left to Right):

①: Big Oven Thermostat Knob

②③④⑤⑥: Surface Valve Knob

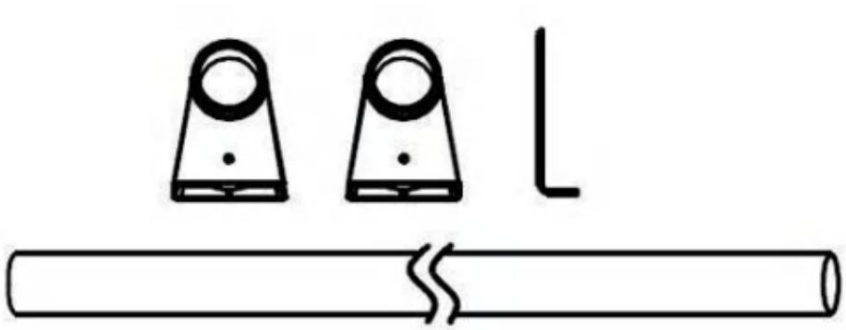
Your range might have a KD handle that needs to be installed. Please follow up the following procedures for the oven door handle installation.

Machine Translated by Google

Apéndice 2

Instalación de la manija del horno

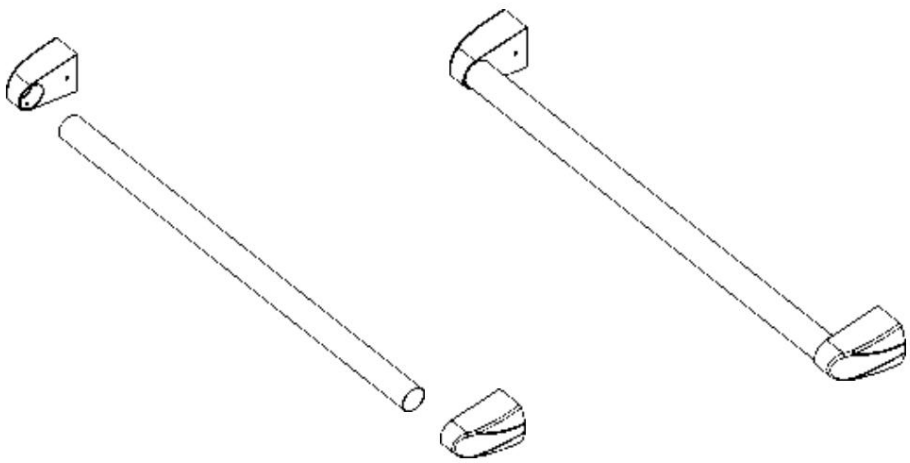
Revisa tu Inaaon K para Door Ha



2 * Inicio Hoer, 1 * Inaaon Wrenh,

1 * Hae (para horno de 18”, 30” o 36”)

Conne oor hae hoer o eah e hae hae

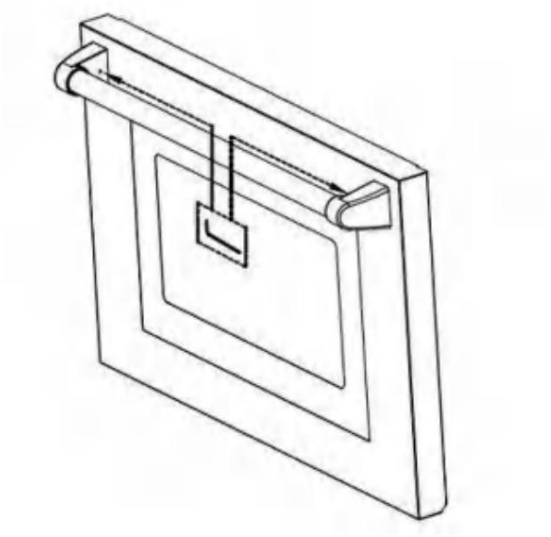


33 Colocar en horno caliente a fuego medio durante en
1 hora y dejar enfriar durante 1 hora.
cabello h;

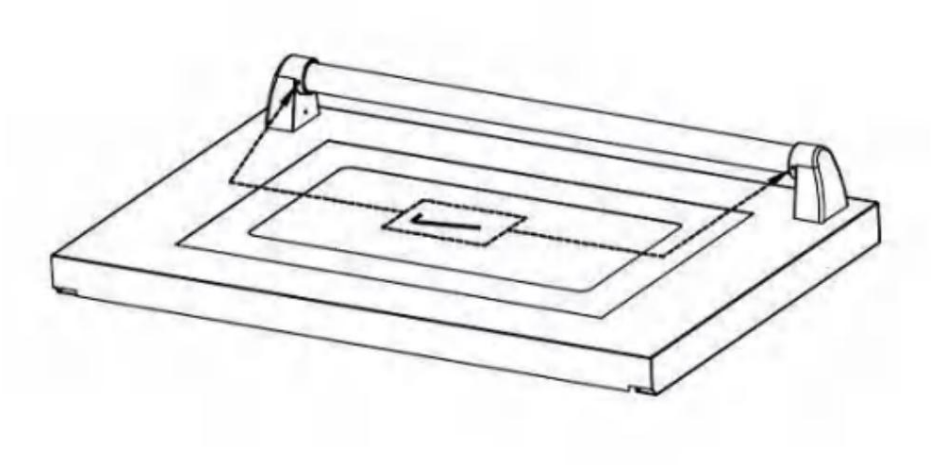
Machine Translated by Google

Apéndice 2

Instalación de la manija del horno



34 Él es el que ...



35 Revise el piso del horno para ver si hay una fuga.

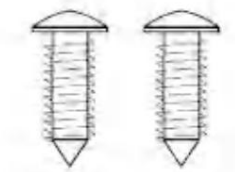
Machine Translated by Google

Appendix 3

Rubber Pad Installation on Back Panel

In order to meet the requirement for the clearance for the back of your Kitchen Range, please install 2 pcs Rubber Pads provided in the manual package.
Please find the accessories and follow the below steps:

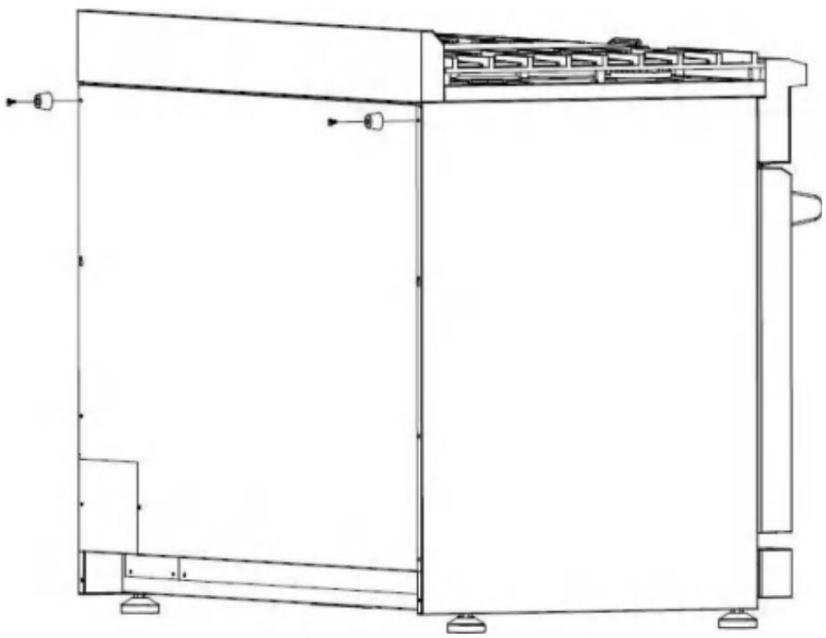
1. **Check the installation kit included in the manual package;**



2* screws



2* rubber pads



2. **Install 2 pcs rubber pads shown above.**

Machine Translated by Google

INSTALLATION AND SERVICES MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER IMPORTANT: SAVE INSTRUCTION MANUAL FOR THE LOCAL INSPECTOR'S USE. READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

WARNING This conversion kit must be installed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions may result in fire,explosion or production of carbon monoxide causing property damage,personal injury or loss of life.The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit.The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with this kit.k

WARNING Antes de proceder con la conversión, cierre el suministro de gas antes de desconectar
Asegúrese de que la estufa tenga suministro de energía antes de instalar el kit de conversión.
Hacerlo podría causar lesiones graves.

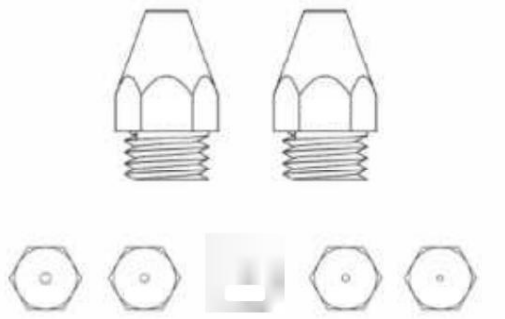
Determine the combination of top burners that are featured on your range. Identify the parts you need from this kit to complete the L.P. conversion. When burners are converted from natural to L.P. the BTU ratings are as follows: Note: For operation at elevations above 2000ft., appliance rating shall be reduced at the rate of 4% for each 1000 ft. above sea level.

BTU rate and Orifice size

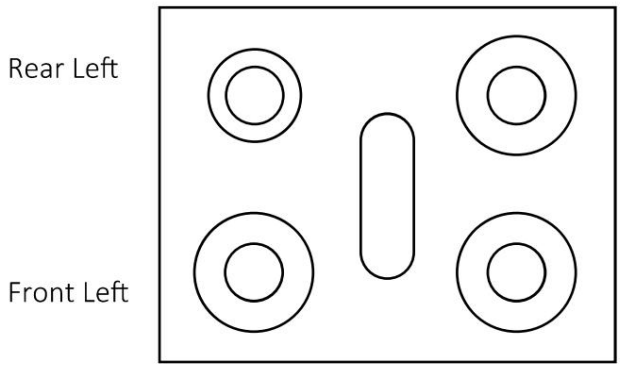
B e lo tio	BT e	fi e e mm
o eft		
o gh		
e eft		
e gh		
e e		
B e Bottom		
B o l ve To		

Parts in the LP Kit Package;

1. LP Orifices ×7, details marking as below



Machine Translated by Google



IMPORTANT:After replacing the natural gas to LP orifices,be sure to keep the original factory installed natural gas orifices for future range conversion back to natural gas.

Tools for LP Conversion

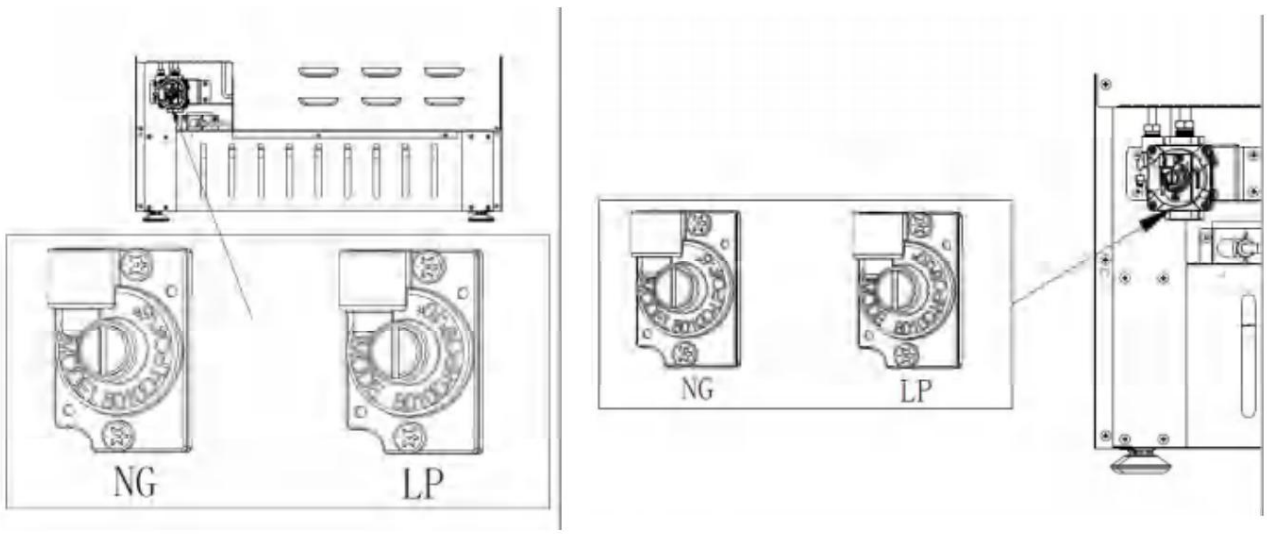
7mm Tool-Top Burner Orifice Replacement(Not available in the package)
Bypass Adjustment Tool-(Not available in the package)
Screw Driver-Not Available with the LP Conversion Kit Package)
Open Wrench-(Not Available in the Package)



Procedures

1. Convert the Pressure Regulator

For 30-inch Gas Range, you could find your regulator on the back left of the range's back panel.



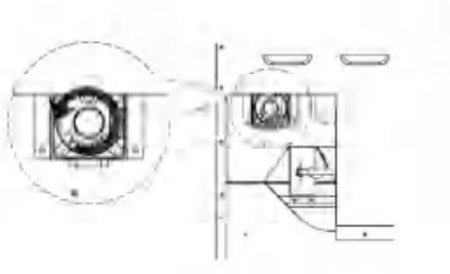
Machine Translated by Google

IMPORTANT Pay attention that the NG and LP are in different direction. All the gas ranges are initially designed with NG position, please have it changed in to LP position.

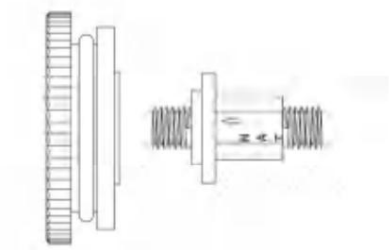
Take away the cap from the regulator



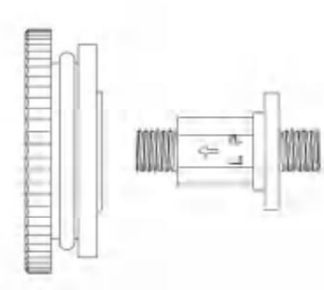
Remove the plastic insert from the cap counterclockwise



NG Position



LP Position



2.Convert Top Burner for LP/ Propane Gas

Save the natural gas orifices removed from the appliance for possible future conversions to natural gas. You should rely on the following process when coverting unit back to Nature gas. Take extra care when handling orifice parts, making sure the orifice is not

a. Remove top grates, burner caps and inner burner rings.

b. Lift off outer burner heads and burner bases.

c. Remove the factory installed natural gas orifices from the center of the orifice holders using a 7mm nut driver

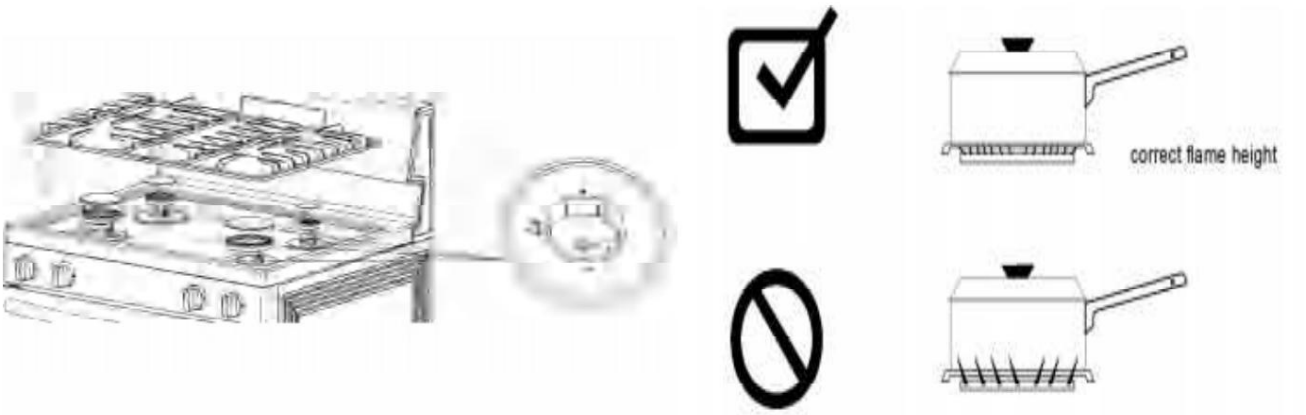
Machine Translated by Google

Remember keep original gas orifices conversions back gas.

"IMPORTANT" to identify their markings.

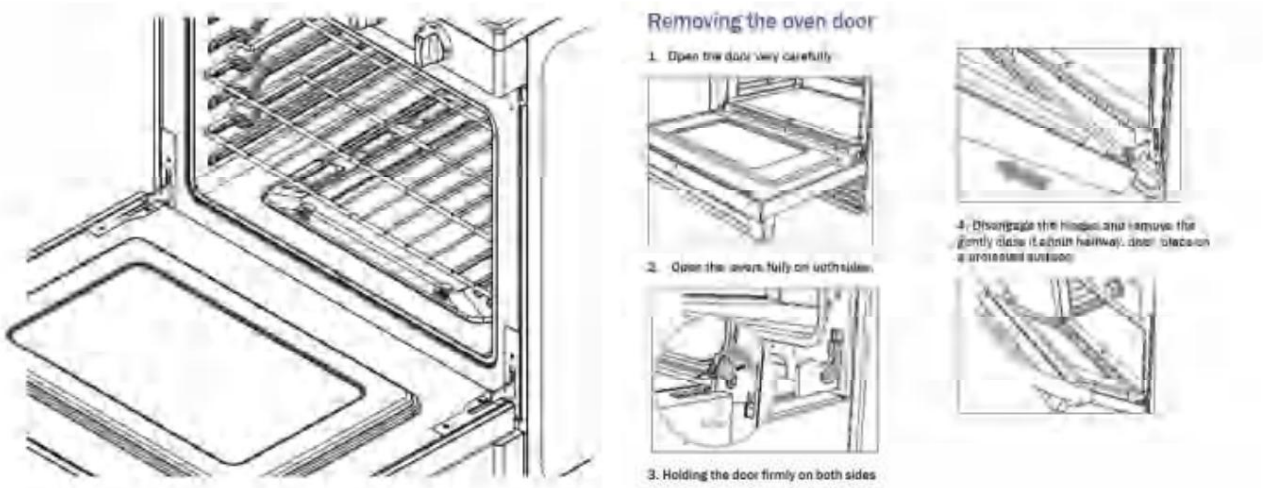
d. Replace the NG orifice in each with LP orifice.Please
remember not to over tighten the orifice and keep the orifice clean.

Put burner flame ring back to the main burner bases. Put back inner burner rings, burner caps and grates.
Check that the burner flames. They should be blue with no yellow tipping, and burn without fluttering all around the burner cap.



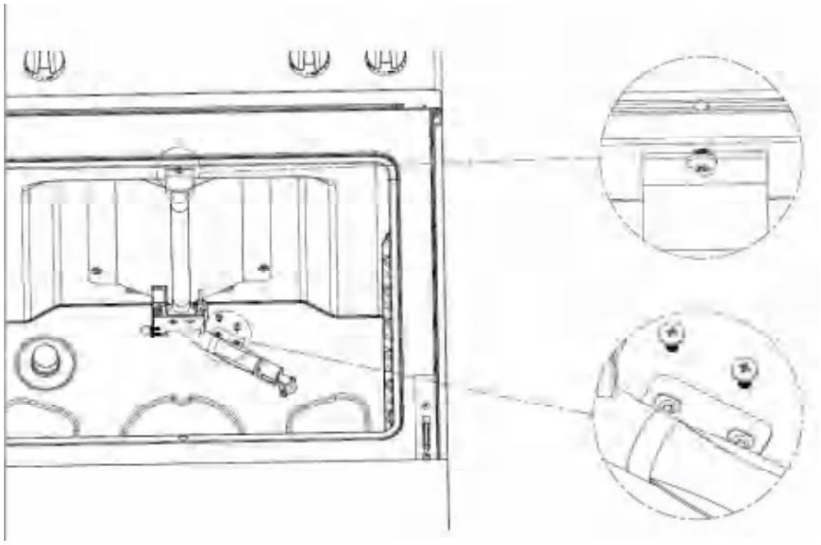
3. Convert Oven Brioil burner Orifice for LP/Propane Gas

Take out the door of the range, and then take out the oven rack



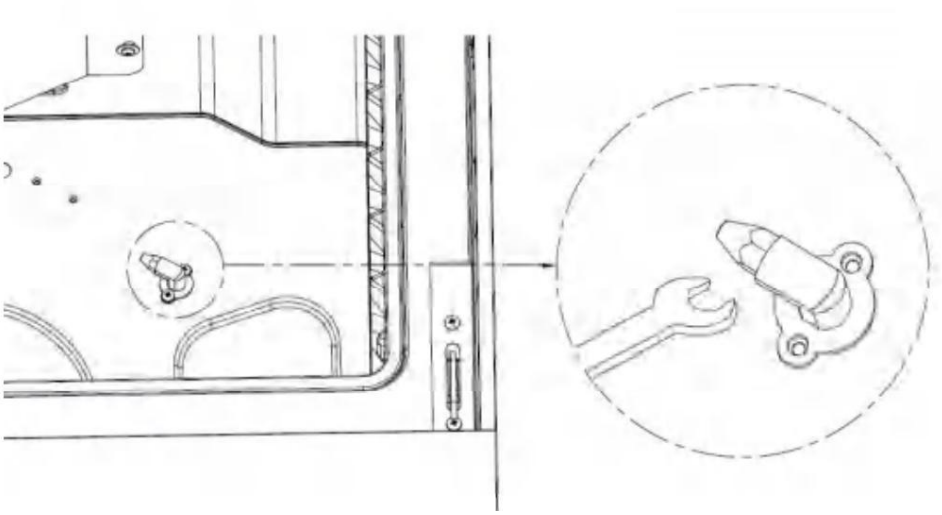
Machine Translated by Google

b. Broiler Burner is connected to Flame Tamer; Two screws on the back holding the burner to back oven panel; One screw on the front holding the broiler burner; Take out these three screws, hold the broiler burner to make sure it's not falling.
c. Screw out the four screws holding the flame tamer so that the burner could be taken out and the broiler orifice is accessible.



d. You will then see the NG orifice coming into the bake burner. Remove the NG orifice using an adjustable wrench.
At last screw out the NG orifice and replace with the LP Broil Orifice.

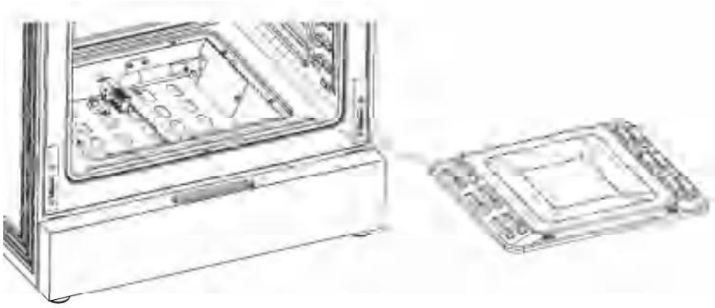
Make sure the broil burner it put back correctly. Make sure the orifice must be dead center of the burner or it will create a vortex.



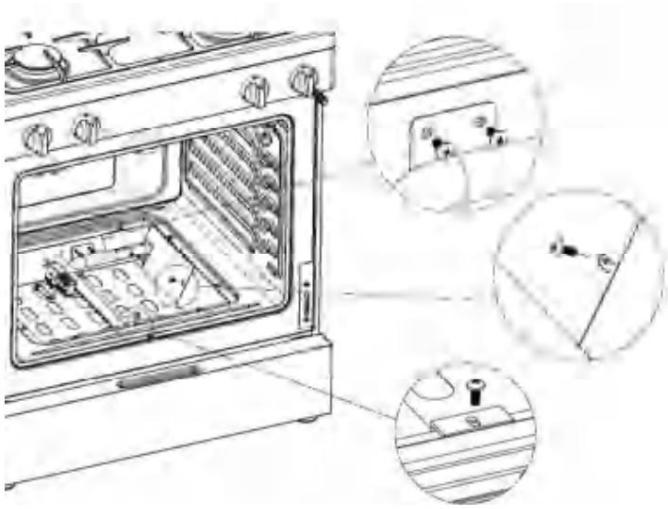
Machine Translated by Google

4. Convert Oven Bake Burner Orifice for LP/Propane Gas

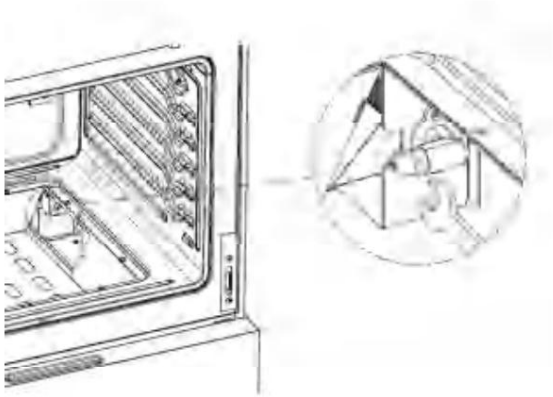
a. Take out the floor cover



b. Use the screwdriver to lose the screws and take away the Insulation fixing plate
c. Locate the bake burner (L-shape burner) on the bottom of the unit. Screw out the two screws on the back of the bake burner, and one on the front. Screw out the two screws connecting the bake ignitor to the bake burner; Screw out one screw at the right side of the fixed-plate.



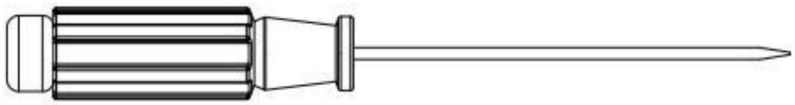
d. Remove the NG orifice using a 10mm open wrench and replace the LP bake orifice.



Make sure the bake burner is put back : must be dead center of the burner or it will create a vortex.

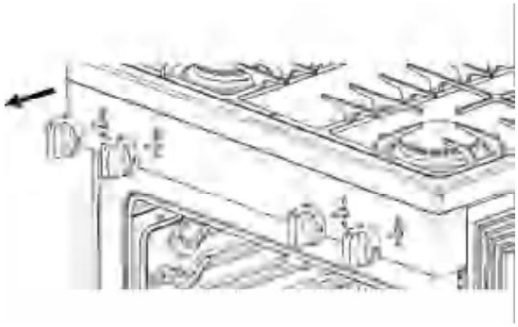
Machine Translated by Google

5. Convert Burner Valves for LP/Propane Gas

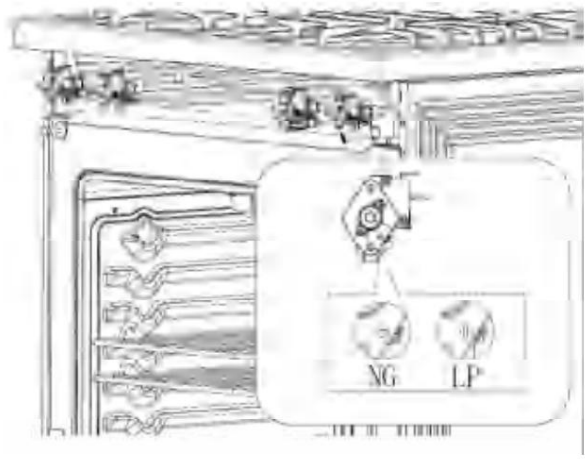


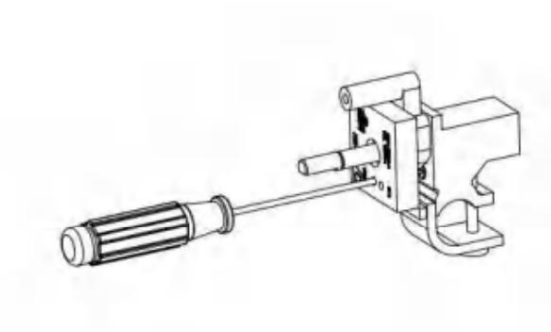
Bypass crew driver is needed for the Bypass Adjustment on Buner Valve (**Not available in the LPK Package**),

a. Please take out the top burner knobs



There's a hole on the micro-switch (the black part) so that the screw driver could go across the micro-switch and reach the bypass orifice on the burner valve. Bypass orifice could help to control the flame. Adjusting the bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.

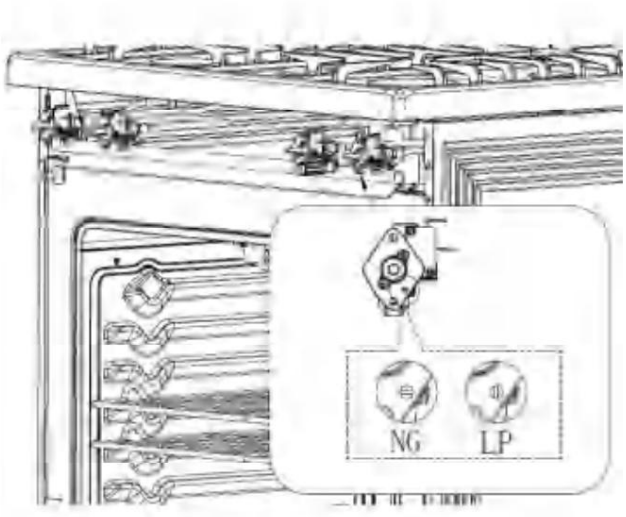




Machine Translated by Google

Originally, the Bypass is located at NG position. It's not screwed to the bottom (tightest). For the LP conversion of Bypass, Bypass Orifice is no needed to be changed.

Screw the Bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.



b. Put knob back, adjust the flame by rotating the knob.

c. Guarde los orificios y la tapa del regulador para una futura convección a gas natural.

When you are using your top burners, if the flame needs to be adjusted accordingly to fit your need, please adjust the bypass orifice on the burner valve.

Put back the knob on and adjust the flame by rotating the bypass via a small flat screw driver. Check the flame's condition to get the best performance.

6. Reconnect Gas and Electrical Supply to Range

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the installation instructions provided with the range.

Checking for Manifold Gas Pressure

If it is necessary to check the manifold gas pressure, remove the burner cap, inner ring, outer burner head and burner base of the right front top burner and connect a manometer (water gauge or another pressure test device to the burner orifice. Use a rubber hose with inside diameter of approximately ¼" and hold the end of the tube tight over the orifice. Turn the gas valve on. For a more accurate pressure check, have at least two other top burners burning. Be sure that the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above the specified manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column and should never below 11" water column. When properly adjusted the manifold water column pressure is 10" for LP/ Propane gas or 5" for Natural Gas.

Do not use a flame to check for gas leaks

a. Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure of that system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately ½" psig)
b. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual hut-off valve during any pressure testing of the supply system at test pressure equal to or less than 14" water column pressure (approximately ½" psig)

Machine Translated by Google



Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

GAS RANGES

MODEL: GR30L-V

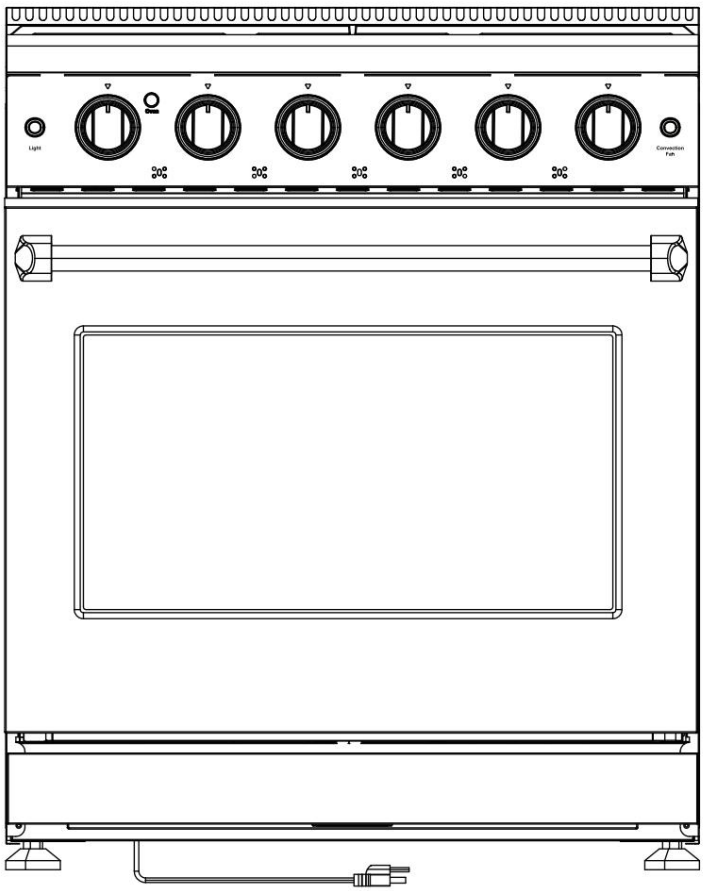
Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

G A S RANGES

MODEL: GR30L-V



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.

Machine Translated by Google

Table of Contents

1. **WARNINGS** 01
2. **BEFORE YOU START** 02
3. **SAFETY AND WARNINGS** .....
   - Safety Symbols 03
   - Electrical Shock Hazard 04
   - Tipping Hazard 04
   - Explosion Hazard 04
   - Fire Hazard 04
   - Poisoning Hazard 05
   - Hot Surface Hazard 05
   - Other Safety Tips 05
4. **GAS SUPPLY REQUIREMENTS** 06
   - Safety Tips for Gas Operation 06
5. **DIMENSIONS AND CLEARANCES** 07
   - Top Hood and cabinet specifications 07
6. **ELECTRIC POWER SUPPLY REQUIREMENTS** 07
7. Electrical Grounding Instructions 08
8. **CONNECT RANGE TO GAS SUPPLY** 08
   - After installation 09
9. **FIRST USE** 11
   - Conditioning the oven 12
10. **COOKTOP SAFETY GUIDELINES** 15
    - Surface Burner Ignition 15
    - Simmer and Boil 16
    - Flame Size 17
    - Power Failure 17
    - Cooktop 17
    - Burner Grates 18
    - Oven burner use 19
    - Broil burner use 19
    - Oven cooking guidelines 19
11. **OVEN FUNCTION** 20
    - Natural Airflow Bake 20
    - Infrared Broil 20
    - Convection Bake 20
    - Convection Roast 22
    - Convection Defrost 22

Machine Translated by Google

DEFROSTING 23
CONVECTION DEHYDRATION 23

12. BROILER OPERATION 24

PREHEATING 24
TO BROIL 24
SETTING BROIL 24
BROILING GUIDELINES 25

13. CLEANING INSTRUCTIONS 26

DO'S 26
DON'TS 26
CLEANING BURNER CAPS AND BRASS FLAME SPREADERS 26
CLEANING SIDE RACKS 27
CLEANING OVEN SHELVES 27
CLEANING BROIL/ROAST PAN AND SLOTTED GRID 27
CLEANING BAKE AND BROIL BURNERS 28
CLEANING PORCELAIN SURFACES 28
CLEANING THE OVEN GLASS WINDOW 28
CLEANING THE OVEN DOOR GASKET 28
CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES 28

14. REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR 29

REMOVING THE OVEN DOOR 29
REPLACING THE OVEN DOOR 30

15. TROUBLESHOOTING GUIDE 31

COOKTOP 31

Oven 33

Appendix 1 Oven Knob Installation 35

Appendix 2 Oven Handle Installation 38

Appendix 3 Rubber Pad Installation on Back Panel 40

Załącznik 4 Konwersja LP C 41

Machine Translated by Google

1. Warnings

These are the most critical warnings summarized below.

⚠ WARNING

- ✓ If the instructions in this manual are not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.
- ✓ Do not store or use gasoline or other flammable substances and liquids near this or other appliance.
- ✓ Never use this appliance as a space heater to warm a room.
- ✓ Installation of this appliance must be done by a qualified technician .

What to do if you smell gas

- ✓ Do not light any appliance
- ✓ Do not touch an electrical switch
- ✓ Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone
- ✓ Open a window and leave the area
- ✓ Follow the gas supplier's instructions
- ✓ If you cannot reach the gas supplier, call the fire department

Machine Translated by Google

2. Before you start

- ✓ Make sure that the anti-tip of the range has been properly installed.
- ✓ Find the model and serial numbers on the CSA label in the bottom right-hand corner of the backboard. Note these numbers down for future reference.
- ✓ Read this guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- ✓ Remove all the packaging from the oven(s) and cooktop. Recycle items that you can. If any adhesive residue is left on surfaces, remove this using dish washing liquid on a soft cloth. Do not use any harsh or abrasive cleaners.
- ✓ Make sure you follow the instructions under 'First use' before using your range for cooking.
- ✓ To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the appliance, follow the important safety instructions listed below:

3. Safety and Warnings

Safety Symbols

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

Machine Translated by Google

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym



- ✓ Przed wyjęciem uszkodzonej żarówki piekarnika, upewnij się, że WYŁĄCZYŁEŚ zasilanie kuchenki na głównym bezpieczniku lub panelu wyłącznika obwodu. Jeśli nie wiesz, jak to zrobić, skontaktuj się z elektrykiem.
- ✓ Nie zdejmuj panelu kopniakowego ani tylnego panelu. Ze względu na przewody elektryczne za nim, oba panele powinny być zdejmowane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
- ✓ To urządzenie jest wyposażone w trójbolcową wtyczkę uziemiającą, aby chronić Cię przed porażeniem prądem i powinno być podłączone bezpośrednio do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Pod żadnym pozorem nie odcinaj ani nie usuwaj bolca uziemiającego z tej wtyczki.

Nieprzestrzeganie tego

Ryzyko przewrócenia



Wszystkie kuchenki mogą się przewrócić i spowodować obrażenia u dorosłych i dzieci. Aby zapobiec przewróceniu, zainstaluj urządzenie zabezpieczające dostarczone wraz z kuchenką. Postępuj zgodnie ze wszystkimi instrukcjami instalacji.

- ✓ Nawet po zainstalowaniu urządzenia zabezpieczającego nie stawaj, nie opieraj się ani nie siadaj na drzwiach piekarnika ani nie umieszczaj na nich żadnych ciężkich przedmiotów. Może to spowodować obrażenia ciała.

Upewnij się, że urządzenie zabezpieczające przed przewróceniem jest zainstalowane w następujący sposób:

1. Przesuń zakres do przodu.

2. Zamontuj urządzenie zabezpieczające przed przewróceniem zgodnie z opisem w instrukcji

3. Ostrożnie przechyl przednią część kuchenki i powoli przesuń ją do ściany.

4. Tylne sworznie powinny wsunąć się pod wspornik.

Nie używaj urządzenia, dopóki nie zostanie zabezpieczone.

Niezastosowanie się do tej rady może skutkować poważnymi obrażeniami.

Machine Translated by Google

Bezpieczeństwo i ostrzeżenia

Zagrożenie wybuchem



Jeśli poczujesz zapach gazu, nie używaj urządzenia. Otwórz okno lub drzwi, aby gaz mógł uciec, a następnie postępuj zgodnie z instrukcjami na wewnętrznej stronie okładki niniejszej instrukcji.

Nie używaj wody do gaszenia pożaru tłuszczu. Może to spowodować gwałtowny wybuch pary.

Wyłącz wszystkie palniki, a następnie stłum ogień lub płomień gaśnicą proszkową lub pianową. Nie próbuj tłumić łatwopalnymi kocami.

Nie podgrzewaj nieotwartych pojemników na żywność, takich jak puszki. Nagromadzenie się ciśnienia może spowodować pęknięcie pojemnika i obrażenia.

Niedostosowanie się do tych zaleceń może skutkować obrażeniami ciała lub śmiercią

Zagrożenie pożarem



Nigdy nie używaj urządzenia jako grzejnika. Ludzie mogą zostać ranni lub może wybuchnąć pożar.

Utrzymuj obszar wokół urządzenia wolny od materiałów łatwopalnych (np. okładzin ściennych, zasłon, firanek), benzyny i innych łatwopalnych oparów i cieczy.

Regularnie czyść kuchenkę i palniki.

Nie należy dopuszczać do gromadzenia się tłuszczu kuchennego lub innych materiałów łatwopalnych na powierzchniach lub w pobliżu urządzenia.

Nie wieszaj żadnych przedmiotów (np. ściereczek kuchennych) na uchwycie piekarnika. Niektóre tkaniny mogą się zapalić lub stopić od ciepła.

Nigdy nie pozostawiaj palników kuchenki bez nadzoru, gdy są używane. Wykipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.

Nigdy nie rozpylaj środka czyszczącego w aerozolu na lub wokół urządzenia, gdy palniki są zapalone. Upewnij się, że wszystkie elementy sterujące są wyłączone, a urządzenie jest zimne. Gaz w aerozolu i substancje chemiczne w takich środkach czyszczących mogą, w obecności ciepła, zapalić się lub spowodować korozję części metalowych.

Nie przechowuj materiałów łatwopalnych w pobliżu

płyty kuchennej Materiały łatwopalne nie powinny być przechowywane w piekarniku ani w pobliżu płyty kuchennej. Wypadek może spowodować poważny pożar.

Machine Translated by Google

Bezpieczeństwo i ostrzeżenia

Ryzyko zatrucia



Nigdy nie zakrywaj żadnych szczelin, otworów ani przejść na dnie piekarnika ani nie zakrywaj całego rusztu lub dna piekarnika materiałami takimi jak folia aluminiowa. Zablokuje to przepływ powietrza przez piekarnik i może spowodować zatrucie tlenkiem węgla. Wyściółki z folii aluminiowej mogą również zatrzymywać ciepło, powodując zagrożenie pożarem.

Czyść urządzenie ostrożnie. Jeśli używasz mokrej gąbki lub ściereczki do wycierania rozlanych płynów na gorącym obszarze gotowania, uważaj, aby uniknąć poparzenia parą. Niektóre środki czyszczące mogą wytwarzać szkodliwe opary, jeśli zostaną zastosowane na gorącej powierzchni. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta środka czyszczącego.

Nigdy nie używaj tego urządzenia jako grzejnika do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia. Może to spowodować zatrucie tlenkiem węgla i przegrzanie urządzenia.

Niezastosowanie się do tych zaleceń może skutkować zatruciem lub śmiercią.

Zagrożenie gorącą powierzchnią



Dostępne części mogą się nagrzewać w trakcie użytkowania.

Nie dotykaj palników, obszarów w pobliżu palników, grilla, patelni, tacek na tłuszcz, elementów grzewczych ani wewnętrznych powierzchni piekarnika. Mogą być one wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia, mimo że są ciemne. Podczas i po użyciu nie dotykaj ani nie dopuszczaj do kontaktu odzieży lub innych łatwopalnych materiałów z tymi częściami i powierzchniami, dopóki nie ostygną wystarczająco długo. Inne części i powierzchnie urządzenia mogą stać się wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia - wśród tych obszarów znajdują się kratki, tylna listwa i otwory wentylacyjne piekarnika z tyłu płyty grzewczej, przednia krawędź, powierzchnie przylegające do płyty grzewczej i drzwi piekarnika.

Używaj tylko suchych podkładek. Wilgotne lub mokre podkładki na gorących powierzchniach mogą spowodować oparzenia parą. Nie pozwól, aby podkładka dotykała gorących elementów grzewczych. Nie używaj ręcznika ani innej grubej szmatki.

Przed przystąpieniem do obróbki gorącego tłuszczu należy odczekać, aż ostygnie.

Niedostosowanie się do tych zaleceń może skutkować poparzeniami.

Inne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed użyciem przeczytaj instrukcję.

Przed użyciem urządzenia przeczytaj całą instrukcję. Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji.

Prawidłowa instalacja pieca

Upewnij się, że piec został prawidłowo zainstalowany i uziemiony przez wykwalifikowanego technika.

Machine Translated by Google

Bezpieczeństwo i ostrzeżenia

Nie instaluj ani nie używaj kuchenki, jeśli jest uszkodzona Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub nie działa prawidłowo. Jeśli otrzymałeś uszkodzony produkt, natychmiast skontaktuj się z

Dowiedz się, jak wyłączyć zasilanie w nagłych wypadkach
Poproś instalatora, aby pokazał Ci, gdzie i jak wyłączyć zasilanie kuchenki (tj. gdzie znajduje się główny bezpiecznik lub panel wyłącznika obwodu), a także, gdzie i jak wyłączyć dopływ gazu do kuchenki w nagłych wypadkach.

Nie zostawiaj dzieci samych w pobliżu kuchenki
Dzieci nie powinny być pozostawiane same lub bez opieki w miejscu, w którym używane jest urządzenie. Nigdy nie powinno się pozwalać im bawić się urządzeniem ani siadać lub stawać na jakiejkolwiek części urządzenia.

Nie przechowuj zabawek ani słodyczy nad kuchenką. Ze względów bezpieczeństwa nie przechowuj przedmiotów, którymi mogą zainteresować się dzieci, w szafkach nad kuchenką lub z tyłu kuchenki – dzieci wspinające się na kuchenkę, aby dosięgnąć przedmiotów, mogą doznać poważnych obrażeń.

Nie należy nosić luźnych ubrań, które mogą zająć się ogniem.
Podczas korzystania z urządzenia nie należy nigdy nosić luźnych lub wiszących ubrań.

Nie naprawiaj ani nie wymieniaj części samodzielnie (chyba że jest to zalecane)
Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe należy zlecać wykwalifikowanemu technikowi. Technicy muszą odłączyć urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych.

Ostrożne otwieranie drzwi piekarnika
Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwi piekarnika, pozwalając na wydostanie się ciepłego powietrza lub pary przed wyjęciem lub ponownym położeniem jedzenia.

Utrzymuj przewody wentylacyjne piekarnika drożne.

Nie dotykaj gorących półek piekarnika
Chroń swoje ręce przed poparzeniem, upewniając się, że piekarnik jest zimny przed wsunięciem półek do piekarnika. Jeśli półka musi zostać wyjęta, gdy piekarnik jest gorący, nie pozwól, aby rękawice kuchenne lub podkładki do garnków dotykały podstawy piekarnika lub gorących elementów grzejnych w piekarniku.

Chroń uszczelkę piekarnika
Nie czyść uszczelki piekarnika ani nie stosuj na niej żadnych środków do czyszczenia piekarników. Jest to niezbędne dla dobrego uszczelnienia, co zapewnia wydajną pracę piekarnika.
Należy uważać, aby go nie trzeć, nie uszkodzić ani nie przesuwać.

Chroń szklane drzwi piekarnika Nie używaj ostrych/ściernych środków czyszczących, zmywaków ani ostrych metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika, ponieważ rysują one powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.

Nigdy nie stawaj na drzwiach piekarnika ani nie kładź na nich ciężkich przedmiotów (np. indyka).

Sprawdź, czy nie ma wycieków gazu. Po zainstalowaniu urządzenia, przed jego użyciem, sprawdź, czy nie ma wycieków gazu, postępując zgodnie z instrukcją.

Okap wentylacyjny jest obowiązkowy
Urządzenia tego nie należy używać bez odpowiednio zwymiarowanego i sprawnego okapu wentylacyjnego.

Użyj odpowiedniego zestawu do konwersji gazu Ta kuchenka może być używana do gazu ziemnego lub płynnego propanu. Jeśli nie masz pewności, czy urządzenie jest używane do gazu ziemnego (NG) czy gazu płynnego (LP), skontaktuj się w celu weryfikacji.

W przypadku konwersji gazu płynnego (LP) użyj zestawu do konwersji dla swojego konkretnego modelu. Poproś certyfikowanego technika o zainstalowanie urządzenia i zestawu (pomoc techniczna jest dostępna w normalnych godzinach pracy). Jeśli planujesz odsprzedać urządzenie, podaj, czy jest to urządzenie na gaz ziemny, czy ma zainstalowany zestaw do gazu płynnego (LP).

Nie sięgaj po przedmioty znajdujące się nad kuchenką, gdy jest ona zapalona. Zachowaj ostrożność sięgając po przedmioty przechowywane w szafkach nad urządzeniem.

Przed użyciem produktu należy przeczytać wszystkie instrukcje, aby zapewnić jego prawidłowe i bezpieczne działanie. Produkt należy instalować lub lokalizować wyłącznie zgodnie z dostarczonymi instrukcjami instalacji.

Nie podejmuj prób samodzielnej regulacji, naprawy, serwisowania ani wymiany żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w tym przewodniku.

Nie należy używać kuchenki jako grzejnika.

Nie pozostawiaj dzieci bez opieki w obszarze, w którym jest używany strzelnica. Nigdy nie pozwalaj dzieciom siadać ani stać na żadnej części strzelnicy. Nie pozwalaj dzieciom bawić się strzelnicą.

Wszelkie prace serwisowe należy zlecać wykwalifikowanemu technikowi.

Poproś technika, aby pokazał Ci, gdzie znajduje się zawór odcinający gaz i jak go wyłączyć w razie awarii.

Machine Translated by Google

Bezpieczeństwo i ostrzeżenia

Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych.

Nie używaj ściernych lub żrących środków czyszczących ani detergentów na tym urządzeniu. Mogą one spowodować trwałe uszkodzenie powierzchni.

Podczas gotowania ustaw palnik tak, aby płomień ogrzewał tylko spód naczynia i nie nachodził na jego boki.

Naczynia (garnki i patelnie), które wolno przewodzą ciepło, np. garnki szklane, należy używać w połączeniu z płomieniem palnika ustawionym na niską lub średnią temperaturę.

Wyłącz wszystkie elementy sterujące i poczekaj, aż części urządzenia ostygną, zanim ich dotkniesz. Nie dotykaj rusztów palników ani otaczających ich obszarów, dopóki nie ostygną.

Nie gasić pożaru tłuszczu wodą.

Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia urządzenia.

Zawsze kieruj uchwyty garnków na bok lub tył kuchenki. Nie I kieruj uchwytów w stronę miejsca, w którym łatwo się przypalają. Uchwyty nie powinny wystawać ponad sąsiednie palniki.

Używaj kuchenki tylko do gotowania zgodnie z opisem w tej instrukcji. Podczas używania kuchenki nie dotykaj rusztów, nakładek palników, podstaw palników ani żadnych innych części znajdujących się w pobliżu płomienia. Elementy te mogą być na tyle gorące, że mogą spowodować oparzenia.

Używaj suchych uchwytów do garnków. Wilgotne lub mokre uchwyty do N garnków lub gorące powierzchnie mogą spowodować oparzenia parą.

Nie używaj ręcznika ani innej grubej tkaniny.

Nie podgrzewaj nieotwartych pojemników z żywnością. Nagromadzenie się ciśnienia może spowodować eksplozję pojemnika i obrażenia.

Podczas i po użyciu nie dotykaj wewnętrznych powierzchni piekarnika .

Nie dopuszczaj do kontaktu podkładki z gorącymi powierzchniami.

Machine Translated by Google

4. Wymagania dotyczące dostaw gazu

Instalacja tej kuchenki musi być zgodna z lokalnymi przepisami lub, w przypadku ich braku, z krajowym kodeksem dotyczącym paliw gazowych ANSIZ223.1 /NFPA54.

W Kanadzie instalacja musi być zgodna z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji gazu ziemnego CAN 1-1.1-M81 oraz lokalnymi przepisami, jeśli mają zastosowanie.

Projekt tej serii został certyfikowany zgodnie z najnowszą edycją normy ANSIZ21.1a.

Czytanie	LP w toalecie	NG (gaz ziemny) w wc,
Maksymalne ciśnienie gazu	13.0.	10,0
Ustawienie regulatora urządzenia dla ciśnienia wyjściowego	10.0	5.0

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące obsługi gazu

- ✓ Utrzymuj miejsce, w którym znajduje się urządzenie, w czystości i bez materiałów łatwopalnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów.
- ✓ Nie należy blokować przepływu powietrza do spalania do kuchenki ani przepływu powietrza wentylacyjnego z dala od kuchenki.
- ✓ Wentylacja: konieczne jest, aby jednostka była umieszczona pod wyciągiem o odpowiednich rozmiarach i wydajności.
- ✓ Przed zainstalowaniem kuchenki należy zlokalizować i przymocować do ściany dołączony wspornik zabezpieczający przed przewróceniem.

⚠ CAUTION

- ✓ Używanie szafek do przechowywania rzeczy nad urządzeniem może stwarzać potencjalne ryzyko oparzeń. Przedmioty łatwopalne mogą się zapalić; przedmioty metalowe mogą się nagrzać i spowodować oparzenia. Jeśli ma być zapewniona szafka do przechowywania, ryzyko można zmniejszyć, instalując okap kuchenny, który wystaje poziomo co najmniej 5"(12,7 cm) poza dno szafki.

Machine Translated by Google

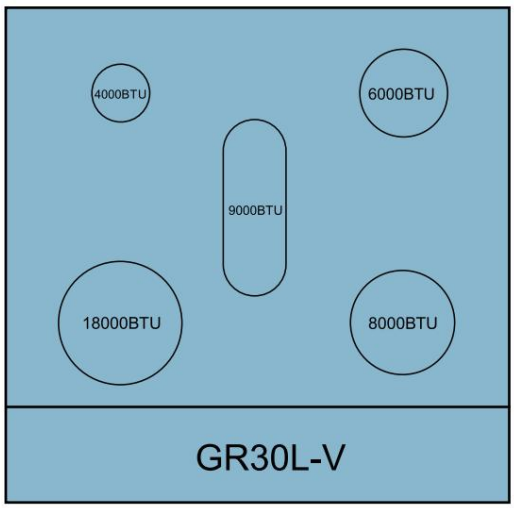
⚠ WARNING

- ✓ The appliance shall not be used for space heating. This information is based on safety considerations.
- ✓ All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.

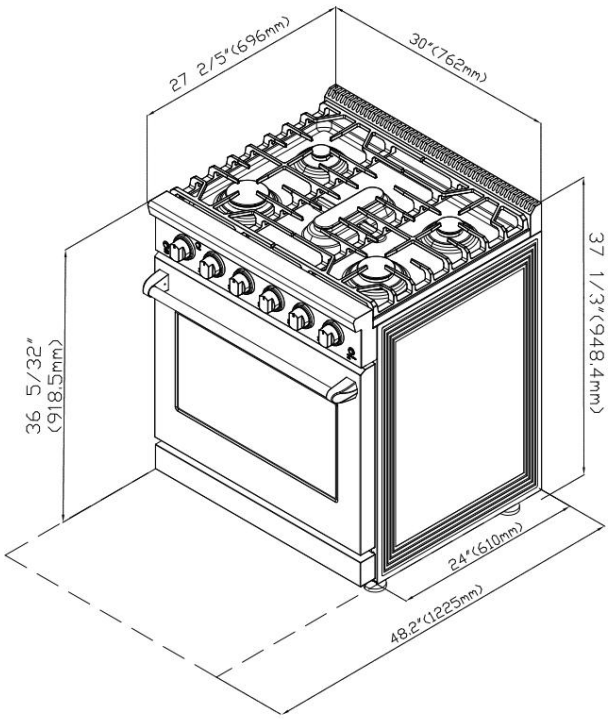
5. Dimensions and Clearances

- ✓ The range may be installed flush to the rear wall.
- ✓ You may install a non-combustible material, such as tile, on the rear wall above the range and up the vent hood.
- ✓ It is not necessary to install non-combustible materials behind the range below the countertop height.
- ✓ The minimum distance from the side of the range above the counter top to combustible sidewalls must be at least 10 inches.

BTU Design



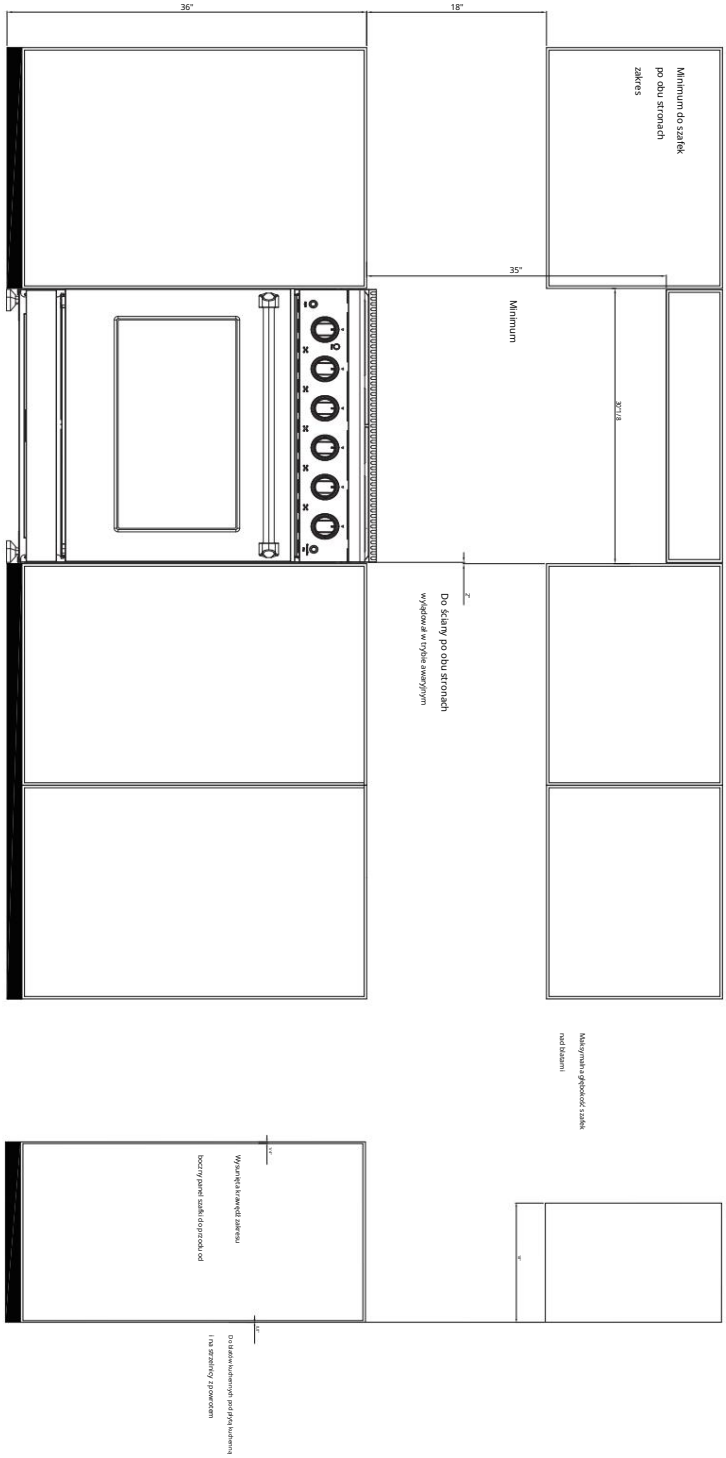
Dimension



Machine Translated by Google

Wymiary i prześwit

Prześwit pod kuchenkę gazową 30”



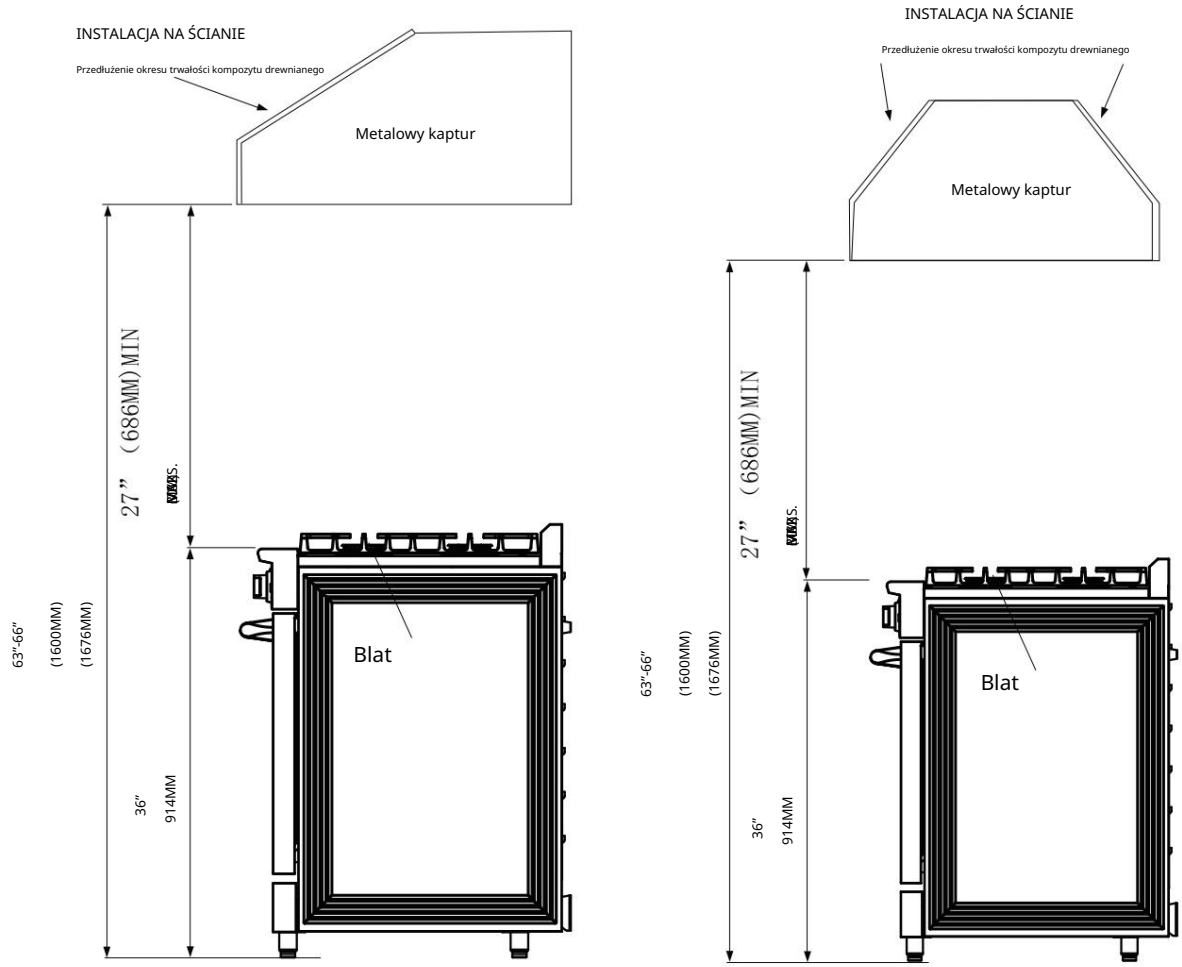
Machine Translated by Google

Specyfikacje okapu i szafki górnej

Stan	Minimum dozwolony prześwit
Odstęp między górną krawędzią powierzchni do gotowania a dolną krawędzią niezabezpieczonej drewnianej lub metalowej szafki	35”
Odległość między górną krawędzią powierzchni do gotowania a dolną drewnianą lub metalową szafką, która jest chroniona przez co najmniej: 1/4-inch-thick flame-retardant mill płyta pokryta materiałem nie mniejszym niż: o blacha stalowa nr 28 MSG lub o 0,015-calowej grubości stali nierdzewnej lub o aluminium o grubości 0,024 cala lub o miedź o grubości 0,020 cala	24”

Machine Translated by Google

Wymiary i prześwit



6. Wymagania dotyczące zasilania elektrycznego

Kuchenka musi być uziemiona zgodnie z lokalnymi przepisami lub, w przypadku ich braku, zgodnie z Krajowym Kodeksem Elektrycznym (ANSI/NFPA 70, najnowsze wydanie).

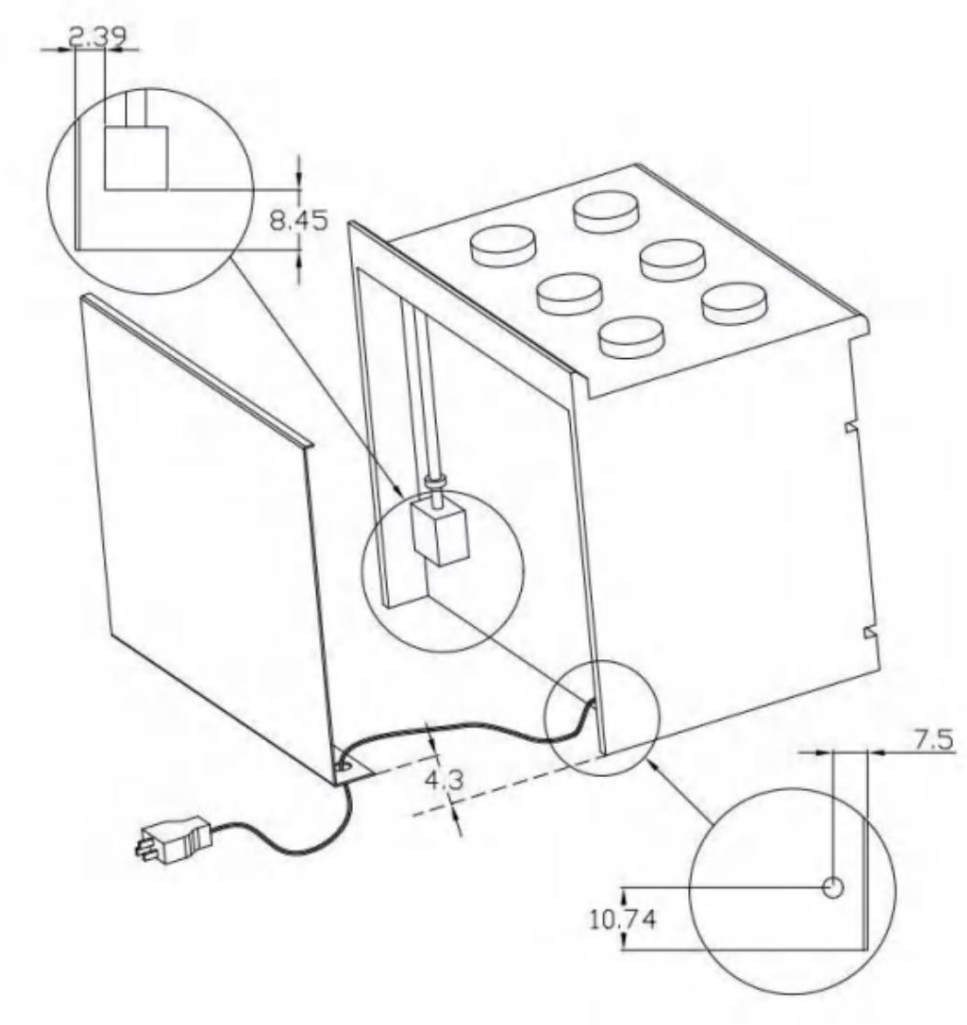
W Kanadzie uziemienie elektryczne musi być zgodne z aktualnym CSA C22.1 Canadian Electrical Code Part 1 i/lub lokalnymi przepisami. Kopię tej normy można uzyskać w: National Fire Protection Association, 1 Battery march Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101.

Zasilacz musi mieć prawidłową biegunowość. Odwrotna biegunowość spowoduje ciągłe iskrzenie elektrod, nawet po zapłonie płomienia. Jeśli istnieją jakiekolwiek wątpliwości co do prawidłowej biegunowości lub uziemienia zasilacza, należy zlecić jego sprawdzenie wykwalifikowanemu elektrykowi.

Stosuj napięcie 120 V, 60 Hz i prawidłowo uziemiony obwód odgałęziony zabezpieczony 15-amperowym lub 20-amperowym obwód wzmacniacza.

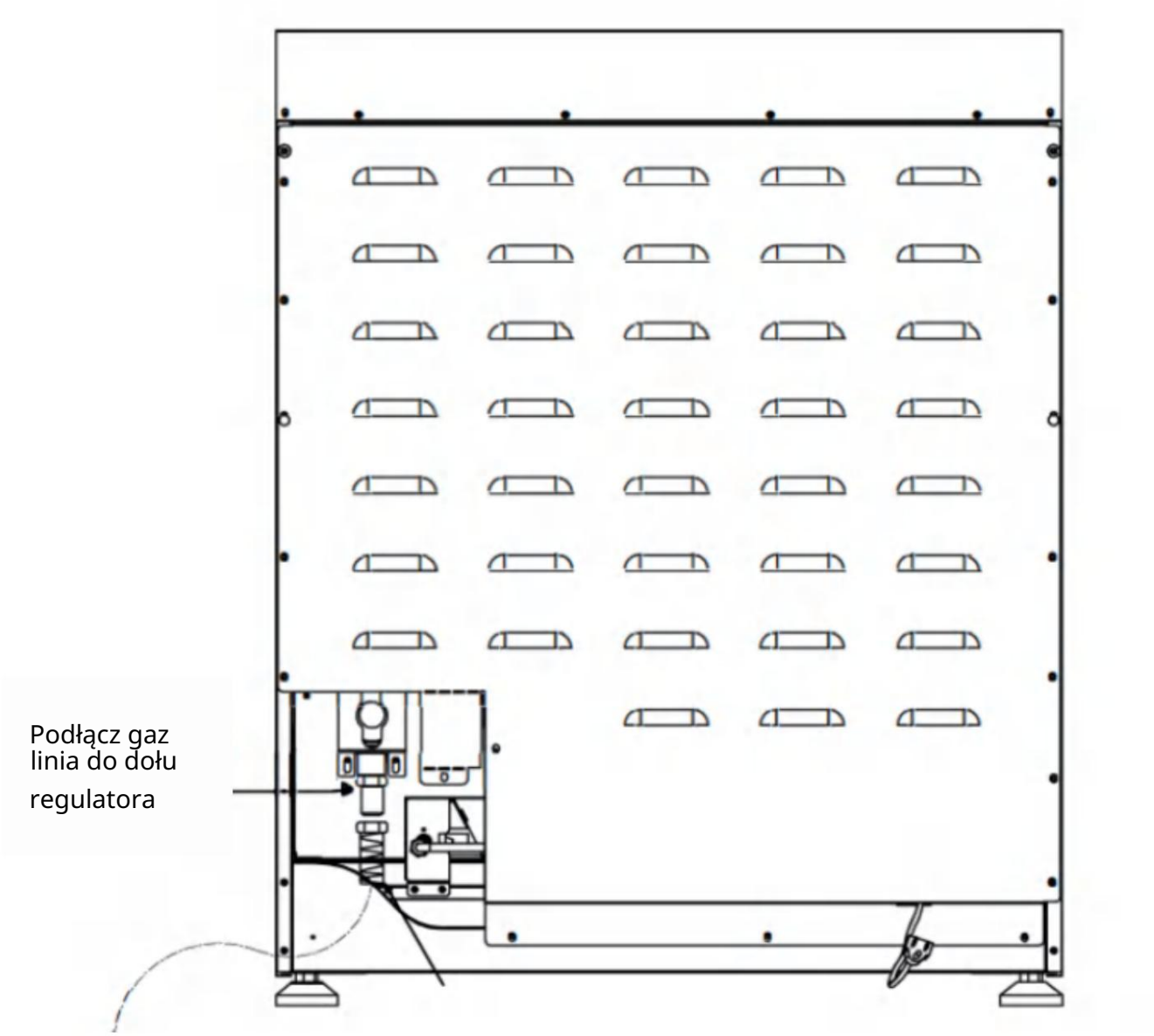
Machine Translated by Google

Wymiary i prześwit



Montaż kuchenki gazowej GR30L-V

Machine Translated by Google



Podłączenie do sieci gazowej

Machine Translated by Google

7. Electrical Grounding Instructions Instrukcje dotyczące uziemienia elektrycznego

⚠ WARNING

To urządzenie do gotowania na gazie jest wyposażone we wtyczkę z trzema bolcami (uziemiającą) w celu zapewnienia ochrony przed porażeniem prądem. Należy ją podłączyć bezpośrednio do prawidłowo uziemionego gniazdka z trzema bolcami.

W przypadku gdy w pobliżu znajduje się standardowe gniazdko ścienne z dwoma bolcami, obowiązkiem i odpowiedzialnością klienta jest jego wymiana na prawidłowo uziemione gniazdko ścienne z trzema bolcami.

Nie wolno odcinać ani usuwać bolca uziemiającego z przewodu zasilającego.

Przed podłączeniem wtyczki do przewodu należy odłączyć zasilanie elektryczne.

CAUTION

Oznacz wszystkie przewody przed odłączeniem podczas serwisowania elementów sterujących. Błędy w okablowaniu mogą powodować nieprawidłową i niebezpieczną pracę. Sprawdź poprawność działania po serwisowaniu.

8. Connect Range to Gas Supply Podłącz kuchenkę do źródła gazu

W większości lokalizacji wymagane jest, aby zawór odcinający kuchenkę i przyłącza gazowe zostały zainstalowane przez wykwalifikowanego technika, w przeciwnym razie plumber. These instrukcje są dla profesjonalisty. Instalacja gazowa specyfikacje i przepisy mogą się różnić, dlatego przed przystąpieniem do dalszych czynności należy zapoznać się z lokalnymi przepisami

.1. Zainstaluj ręczny zawór odcinający dopływ gazu w linii gazowej w następujący sposób:

a. W łatwo dostępnym miejscu poza zasięgiem

b. W rurach gazowych na zewnątrz urządzenia

2. Zamontuj męski adapter kielichowy 1/2” do kolanka z gwintem wewnętrznym 1/2” NPT na wlocie regulatora.

W modelach wyposażonych w standardowe palniki podwójne należy zamontować końcówkę z gwintem męskim złącza kielichowego 1/2” do gwintu wewnętrznego 1/2” NPT na wlocie regulatora ciśnienia.

Aby uniknąć uszkodzenia, należy użyć klucza na złączce regulatora.

Machine Translated by Google

Podłącz kuchenkę do źródła gazu

1. Zamontuj męski adapter kołnierzowy 1/2” lub 3/4” (3/4” odnosi się do kuchenki gazowej 48-calowej) do wewnętrznego gwintu NPT ręcznego zaworu odcinającego, upewniając się, że zawór odcinający jest zabezpieczony przed obracaniem się.

2. Ciśnienie zasilania gazem do sprawdzenia ustawienia regulatora wynosi 6 cali słupa wody (gaz ziemny) i 11 cali słupa wody (gaz propan-butan). Podłącz elastyczny przewód gazowy do regulatora na kuchence.
Zakres pozycji umożliwiający podłączenie do zaworu odcinającego.

3. Po wykonaniu wszystkich połączeń należy sprawdzić, czy wszystkie regulatory zakresu są na swoim miejscu i otworzyć główny zawór doprowadzający gaz.

4. Test szczelności urządzenia należy przeprowadzić zgodnie z instrukcją producenta.
Użyj wody z mydłem (50% wody i 50% mydła) lub detektora nieszczelności na wszystkich połączeniach i połączeniach, aby sprawdzić, czy w systemie nie ma nieszczelności. Nie używaj płomienia do sprawdzania, czy nie ma nieszczelności gazu.

5. Podczas wszelkich prób ciśnieniowych instalacji gazowej urządzenie musi być odcięte od instalacji gazowej budynku poprzez zamknięcie jego ręcznego zaworu odcinającego przy ciśnieniu próbnym równym lub niższym niż 1/2 psig (3,5 kPa).

Po instalacji:

1. Sprawdź zapłon palników płyty kuchennej.

2. Sprawdź zapłon palnika piekarnika.

3. Wizualnie sprawdź ponowny zapłon palnika rurowego (palnika piekarnika), aby upewnić się, że za każdym razem zapalają się oba rzędy otworów palnika.

4. Sprawdź, czy nie ma wycieków gazu na wszystkich przyłączach gazowych (używając detektora gazu, nigdy w płomieniach).

5. Sprawdź funkcję pieczenia w piekarniku i pieczenia konwekcyjnego.

Machine Translated by Google

9. Pierwsze użycie First Use

Kondycjonowanie piekarnika

Kondycjonowanie pozwoli na usunięcie wszelkich pozostałości produkcyjnych i zagwarantuje uzyskanie najlepszych rezultatów od samego początku.

Aby przygotować piekarnik do nowego pieca, wykonaj następujące czynności:

1. Włóż wszystkie półki. Instrukcje znajdziesz w części „Ustawianie półek”.

2. Włącz okap nad kuchenką na najwyższą moc.

3. Rozgrzej pusty piekarnik do najwyższej temperatury przez:

   a. 30 minut przy użyciu BAKE

   b. 30 minut na GRILLU (tylko w niektórych piekarnikach).

4. Podczas kondycjonowania piekarnika będzie czuć charakterystyczny zapach. To normalne, ale upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana podczas kondycjonowania.

5. Po ostygnięciu przetrzyj piekarnik wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem, a następnie dokładnie osusz.

6. Ustawienie półek

7. Zarówno panel boczny, jak i półki są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa, która zapobiega ich wysunięciu się z piekarnika po przesunięciu do przodu;

8. Przedni ogranicznik zapobiega uderzaniu półek w tylną ścianę piekarnika.

10. Cooktop Safety Guidelines

10. Wytyczne bezpieczeństwa dotyczące płyt kuchennych

- ✓ Nigdy nie pozostawiaj płyty kuchennej bez nadzoru, gdy jest używana. Wykipienie powoduje dymienie i tłuste plamy, które mogą się zapalić.
- ✓ Nigdy nie pozwalaj płomieniom wychodzić poza naczynia kuchenne lub zwijać się na bokach. Może to spowodować odbarwienie i uszkodzenie naczynia, a także możesz się poparzyć, dotykając gorącej rączki.

Machine Translated by Google

Trzymaj uchwyty z dala od siebie. Obróć uchwyty tak, aby nie wystawały poza krawędź kuchenki lub na włączony palnik.

Uważaj podczas smażenia na głębokim tłuszczu. Olej lub tłuszcz może się bardzo szybko przegrzać, szczególnie przy wysokim ustawieniu.

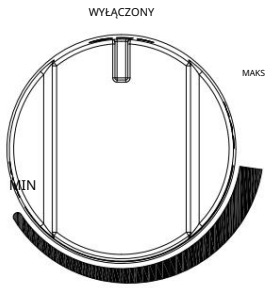
Sprawdź, czy wszystkie części palnika są prawidłowo zamontowane. Nieprawidłowo lub niekompletnie zmontowane palniki mogą wytwarzać niebezpieczne płomienie. Zobacz część „Wymiana części palnika” w rozdziale „Pielęgnacja i czyszczenie”.

Utrzymuj palniki w czystości, zwłaszcza po rozlaniu lub wykipieniu cieczy. Pamiętaj o wyczyszczeniu palników przed ponownym użyciem. Resztki jedzenia mogą zatkać zapłonnik i wycięcia rozprzestrzeniacza płomienia, uniemożliwiając prawidłowe działanie palnika. Instrukcje znajdują się w części „Konserwacja i czyszczenie”.

Sprawdź, czy palnik płonie. Powinny mieć niebieski kolor, bez żółtych końcówek i palić się bez trzepotania wokół nasadki palnika. Jeżeli tak się nie dzieje, zapoznaj się z poradami w części „Rozwiązywanie problemów”.



Zapłon palnika powierzchniowego



Aby zapalić górne palniki, naciśnij i przekręć odpowiednie pokrętło sterujące przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji „HI”. Usłyszysz dźwięk kliknięcia, czyli dźwięk iskry elektrycznej zapalającej palnik. Po zapaleniu palnika przekręć pokrętło sterujące palnikiem, aby ustawić żądaną moc grzania.

Machine Translated by Google

UWAGA: Gdy jeden palnik jest ustawiony w pozycji „HI”, zapalniki palnika zatrzymają się. Nie próbuj demontować ani czyścić wokół żadnego palnika, gdy inny palnik jest włączony. Nie dotykaj żadnej nasadki palnika, podstawy palnika ani zapalnika, gdy zapalniki iskrzą.

Gotować na wolnym ogniu i Gotować

Mniejszy płomień da najlepsze rezultaty gotowania na wolnym ogniu. Małe płomienie zapewniają precyzyjne gotowanie delikatnych potraw, utrzymywanie ich w cieple, rozpuszczanie czekolady lub masła oraz gotowanie, które wymaga długiego gotowania na małym ogniu.

Najwyższe ustawienia płomienia zapewniają maksymalną ilość ciepła dostępną na kuchence. To ustawienie powinno być używane do dużych obciążeń gotowania, takich jak gotowanie wody lub makaronu.

Płomień Rozmiar

Wybierając wielkość płomienia, obserwuj płomień podczas przekręcania pokrętła.

Każdy płomień większy niż dno naczynia kuchennego jest marnowany. Płomień powinien być stały i niebieski. Obcy materiał w przewodzie gazowym może spowodować pomarańczowy płomień podczas początkowej pracy.

Moc Awaria

Jeśli gaz nie zapali się w ciągu czterech sekund, zamknij zawór i odczekaj co najmniej pięć minut, aż gaz się rozproszy. Powtórz procedurę zapalania.

W przypadku zaniku zasilania nie można bezpiecznie uruchomić urządzenia i nie należy podejmować prób jego uruchomienia w trakcie przerwy w dostawie prądu.

Płyta kuchenna

Aby zapobiec odbarwieniu lub zaplamieniu płyty grzewczej, należy czyścić wszelkie płytę grzewczą po każdym użyciu i wytrzyj rozlane płyny zawierające kwasy lub cukry natychmiast po ostygnięciu płyty grzewczej.

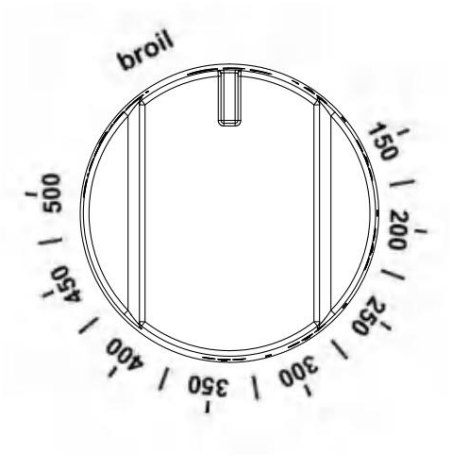
Hermetycznie zamknięte palniki Twojej kuchenki nie są szczelnie połączone z płytą grzewczą i można je zdemontować. Wykipienie lub wycieki nie przedostaną się pod płytę grzewczą. Palniki należy czyścić po każdym użyciu.
używać.

Palnik Kratki

Ruszty muszą być prawidłowo ustawione przed gotowaniem. Nieprawidłowy montaż rusztów może spowodować zarysowanie płyty kuchennej i/lub słabe spalanie.

Machine Translated by Google

Zastosowanie palnika piekarnika



Aby zapalić palnik piekarnika, naciśnij i przekręć odpowiednie pokrętło sterujące przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji (150). Usłyszysz dźwięk kliknięcia – dźwięk iskry elektrycznej zapalającej palnik. Po zapaleniu palnika przekręć pokrętło sterujące palnikiem, aby ustawić żądane ustawienie temperatury.

Użycie palnika grillowego

Aby zapalić palnik grilla, naciśnij i przekręć odpowiednie pokrętło sterujące zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji grilla. Usłyszysz dźwięk klikania – dźwięk iskry elektrycznej zapalającej palnik. Naciskaj przez około 4 sekundy, aż palnik się zapali.

IMPORTANT

Wytyczne dotyczące gotowania w piekarniku

Nie blokuj kanałów z tyłu kuchenki podczas gotowania w piekarniku. Ważne jest, aby przepływ ciepłego powietrza z piekarnika i świeżego powietrza do palnika piekarnika nigdy nie został przerwany. Unikaj dotykania otworu wentylacyjnego lub pobliskich powierzchni podczas pracy piekarnika lub brojlera, ponieważ są gorące.

Ze wszystkich trybów piekarnika należy korzystać przy zamkniętych drzwiach.

Nigdy nie używaj folii aluminiowej do przykrycia półek piekarnika ani do wyłożenia dna piekarnika.

Uwięzione ciepło może nieodwracalnie uszkodzić szkliwo, a nawet spowodować pożar.

Machine Translated by Google

Nie kładź bezpośrednio na dnie piekarnika wody, lodu ani żadnych naczyń lub tacek, gdyż spowoduje to nieodwracalne uszkodzenie emalii.

Nie przykrywaj kratki szczelinowej patelni do grillowania/pieczenia folią aluminiową. Spowoduje to przypalenie się tłuszczu i może spowodować pożar.

Nie używaj w piekarniku folii spożywczej ani papieru woskowego.

Ze względów bezpieczeństwa żywności nie pozostawiaj żywności w piekarniku dłużej niż dwie godziny przed i po gotowaniu lub rozmrażaniu. Ma to na celu uniknięcie skażenia organizmami, które mogą powodować zatrucie pokarmowe. Zachowaj ostrożność w cieplejszą pogodę.

⚠ WARNING

Według Departamentu Rolnictwa Stanów Zjednoczonych: NIE trzymaj żywności w temperaturach od 40°F do 140°F dłużej niż 2 godziny. Nie zaleca się gotowania surowej żywności w temperaturze poniżej 275°F.

⚠ WARNING

Nigdy nie zakrywaj żadnych szczelin, otworów ani przejść na dnie piekarnika ani nie przykrywaj całego rusztu materiałami takimi jak folia aluminiowa. Zablokuje to przepływ powietrza przez piekarnik i może spowodować zatrucie tlenkiem węgla.

Wyściółka z folii aluminiowej może również zatrzymywać ciepło, stwarzając zagrożenie pożarowe.

Machine Translated by Google

1.1 Funkcja piekarnika

1.1 Oven Function

Pieczenie w naturalnym przepływie powietrza

Występuje, gdy ciepło jest przenoszone do piekarnika z palników do pieczenia znajdujących się na dnie komory piekarnika. Następnie ciepło jest rozprowadzane przez naturalny przepływ powietrza. Jest to tradycyjne ustawienie pieczenia.

Grillowanie na podczerwień

Palnik grilla znajduje się na górze piekarnika. Ten palnik podgrzewa metalowy ekran, aż się rozżarzy.
Świecący ekran wytwarza podczerwone ciepło, które przypieka zewnętrzną część grillowanych potraw i zatrzymuje w nich soki.

Pieczenie konwekcyjne

Wentylator konwekcyjny piekarnika rozprowadza ciepło w piekarniku, zapewniając szybsze i równomierne pieczenie.
Pieczenie konwekcyjne umożliwia pieczenie większej ilości potraw na kilku rusztach.

Aby piec z użyciem wentylatora konwekcyjnego:

1. Przed użyciem piekarnika załóż na miejsce dolną pokrywę i umieść półki w piekarniku.

2. Wyjmij z piekarnika wszystkie nieużywane półki i przybory do pieczenia.

3. Rozgrzej piekarnik do temperatury podanej w przepisie. W zależności od temperatury i wielkości piekarnika, rozgrzewanie potrwa około 15-20 minut.

4. Rozłóż patelnie i produkty spożywcze równomiernie na półkach. Upewnij się, że patelnie nie dotykają się nawzajem ani boków piekarnika. Podczas pieczenia pojedynczego produktu zawsze umieszczaj go na środku półki piekarnika. Jeśli pieczesz na wielu półkach, upewnij się, że produkty na półkach są ułożone w sposób przesunięty, tak aby jeden nigdy nie znajdował się bezpośrednio nad drugim.

5. Podczas pieczenia z użyciem konwekcji, albo obniż temperaturę podaną w przepisie i pozostaw czas pieczenia niezmieniony, albo skróć czas pieczenia o kilka minut i pozostaw temperaturę niezmienioną. W przypadku potraw z czasem pieczenia ponad godzinę, nieznaczne obniżenie zarówno temperatury, jak i czasu może dać najlepsze rezultaty.

6. Ciemne metalowe formy do pieczenia lub te z matowym wykończeniem pochłaniają ciepło szybciej niż błyszczące formy i doskonale nadają się do pieczenia ciast, chleba i innych wypieków wymagających zrumienienia lub uzyskania chrupiącej skórki.

7. Błyszczące wykończenie sprawdzi się najlepiej w przypadku potraw wymagających lżejszego, delikatniejszego zrumienienia (np. ciast i ciasteczek), ponieważ odbija część ciepła i zapewnia mniej intensywną powierzchnię pieczenia.

8. Unikaj częstego otwierania drzwi piekarnika podczas pieczenia.

Machine Translated by Google

Pieczenie konwekcyjne

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj patelni do grillowania. Patelnia służy do zbierania rozlanego tłuszczu i ma pokrywkę, aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu.

Wentylator konwekcyjny rozprowadza ciepłe powietrze wokół pieczonej potrawy, szybko zamykając soki, dzięki czemu produkt jest wilgotny i delikatny, a jednocześnie uzyskuje bogatą, złocistobrązową skórkę.

Użyj patelni do grillowania/pieczenia i kratki szczelinowej dostarczonych z kuchenką podczas pieczenia, aby podnieść mięso na metalowym ruszcie do pieczenia. Pozwala to gorącemu powietrzu krążyć wokół mięsa, brązowiąc je bardziej równomiernie, jak na rożnie.

Do pieczenia większych kawałków mięsa, np. całego indyka, używaj wyłącznie patelni i rusztu, aby zapewnić większą stabilność potrawy.

Rozmrażanie konwekcyjne

Przy wyłączonej kontroli temperatury, wentylator z silnikiem z tyłu piekarnika krąży powietrzem. Wentylator przyspiesza naturalne rozmrażanie żywności bez ciepła. Aby uniknąć chorób i marnowania żywności, nie pozostawiaj rozmrożonej żywności w piekarniku dłużej niż dwie godziny bez gotowania.

Rozmrażanie

Aby rozmrozić surowe mrożone jedzenie, ustaw temperaturę piekarnika na 100-150°F. Po rozmrożeniu natychmiast ugotuj jedzenie i nie zamrażaj ponownie.

Aby zapobiec kapaniu płynu z rozmrażanego jedzenia na dno piekarnika, upewnij się, że surowe jedzenie jest szczelnie owinięte folią i/lub umieszczone w pojemniku.

Odwodnienie konwekcyjne

Przy ustawionej temperaturze 175°F ciepłe powietrze wydobywa się z palników znajdujących się na spodzie piekarnika i jest rozprowadzane przez wentylator z tyłu piekarnika.

W pewnym okresie czasu woda jest usuwana z żywności poprzez parowanie. Usunięcie wody zwiększa wzrost mikroorganizmów i zatrzymuje aktywność enzymów.

Machine Translated by Google

12. Operacja brojlera

Uwaga: Podczas pracy brojlera drzwi muszą być zamknięte.

Grillowanie to metoda przyrządzania delikatnych kawałków mięsa bezpośrednio pod promiennikiem podczerwieni w piekarniku. Grillowanie w piekarniku odbywa się przy zamkniętych drzwiach piekarnika. Normalne i konieczne jest, aby w środku znajdował się dym, który nada potrawie grillowany smak.

Jeśli otwierasz drzwi piekarnika, aby sprawdzić jedzenie, pozostaw je otwarte tak krótko, jak to możliwe. Zapobiega to przegrzaniu panelu sterowania i stopieniu się pokręteł.

Użyj zarówno patelni do grillowania/pieczenia, jak i dołączonej kratki szczelinowej. Kratka pomaga ograniczyć dymienie i pryskanie, pozwalając tłuszczowi kapać na dno patelni, z dala od intensywnego ciepła. Aby zapobiec przywieraniu jedzenia, spryskaj kratkę cienką warstwą nieprzywierającego sprayu do gotowania.

Podgrzewanie wstępne

Zaleca się wstępne podgrzanie podczas smażenia krwistych steków (przed wstępnym podgrzaniem za pomocą brojlera na podczerwień należy wyjąć patelnię do grillowania. Żywność przyklei się do twardego metalu). Aby podgrzać, należy ustawić pokrętło wyboru „Oven” (piekarnik) w pozycji „Broil” (grillowanie). Poczekać, aż palnik się rozgrzeje, około 2 minuty. Wstępne podgrzanie nie jest konieczne podczas grillowania mięsa dobrze wysmażonego.

Piec na ruszcie

Smaż jedną stronę, aż jedzenie się zrumieni; obróć i smaż drugą stronę. Dopraw i podawaj.
Przed obróceniem lub wyjęciem żywności zawsze wysuń ruszt do pozycji „stop”.

Ustawianie grilla

Pokrętło wyboru „Oven” kontroluje funkcję grillowania. Podczas grillowania ciepło promieniuje w dół z

Piekarnik z grillem do równomiernego pokrycia. Temperatura funkcji grillowania wynosi 500 (260).

Patelnia do grillowania i wkładka używane razem pozwalają na odpływ kapiący tłuszcz i chronią go przed wysoką temperaturą piekarnika. NIE używaj patelni do grillowania bez wkładki.

NIE przykrywaj wkładki do brytfanny folią. Odsłonięty tłuszcz może się zapalić.

Machine Translated by Google

Operacja brojlera

Aby ustawić piekarnik na funkcję grillowania:

1. Umieść wkładkę do patelni brojlera na patelni brojlera. Następnie umieść jedzenie na wkładce do patelni brojlera.

2. Przygotuj wewnętrzną kratkę piekarnika i umieść na niej patelnię do grillowania. Upewnij się, że patelnia do grillowania jest wyśrodkowana i umieszczona bezpośrednio pod palnikiem do grillowania. Jeśli najpierw podgrzewasz palnik do grillowania, umieść patelnię do grillowania po rozgrzaniu palnika do grillowania.

3. Przekręć pokrętło selektora na pozycję Grillowanie.

Kontrolka piekarnika będzie się świecić, aż pokrętło wyboru funkcji zostanie wyłączone lub regulator temperatury zostanie wyłączony.

Wytyczne dotyczące grillowania

Wybierz odpowiednią pozycję na półce. Aby mieć pewność, że mięso będzie upieczone, a nie tylko zrumienione na zewnątrz, grilluj grube kawałki mięsa i drobiu na pozycjach na półce 2 lub 3. Użyj pozycji na półce 4 dla cieńszych produktów, które wymagają krótszego czasu pieczenia, takich jak steki, kotlety lub kotlety mielone.

Kończąc posiłki poprzez zrumienienie wierzchu pod brojlerem, używaj metalowych lub szklano-ceramicznych naczyń do pieczenia. Nie używaj żaroodpornego szkła lub naczyń glinianych, ponieważ nie wytrzymują one intensywnego ciepła brojlera.

Umieść potrawę na środku piekarnika, tak aby znajdowała się bezpośrednio pod grillem.

⚠ CAUTION

- ✓ The surface of the griddle is hot after use. Please allow sufficient time for the griddle to cool prior to cleaning.
- ✓ When using the appliance or the first time. The oven and broiler burners should be turned on to burn off the manufacturing oils. Turn the oven on to 450℉(230˚C) for 20 to 30 minutes. Then turn the oven control knob to “Broil” for the same length of time. It is recommended to tum on the ventilator above the range at this time.
- ✓ Must disconnect the electrical supply before servicing or cleaning the appliance. Failure to follow thisadvice may result in injury or death.

Machine Translated by Google

13. Instrukcje czyszczenia

Instrukcje czyszczenia

Co robić

- ✓ Przed rozpoczęciem czyszczenia kuchenki należy zapoznać się z niniejszą instrukcją czyszczenia, a także z sekcją „Bezpieczeństwo i ostrzeżenia”.
- ✓ Przed czyszczeniem lub demontażem jakiejkolwiek części upewnij się, że wszystkie urządzenia w kuchence są wyłączone.
- ✓ O ile nie zasugerowano inaczej w poniższej tabeli, pozwól, aby każda część ostygła do bezpiecznej temperatury przed czyszczeniem. Jeśli musisz dotknąć ciepłej lub gorącej części (np. grilla lub patelni), zachowaj szczególną ostrożność. Noś długie rękawice ochronne, aby uniknąć oparzeń parą lub gorącymi powierzchniami.
- ✓ Najpierw wypróbuj środek czyszczący na niewielkiej powierzchni, aby mieć pewność, że nie pozostawi plam.
- ✓ Instrukcje dotyczące demontażu i wymiany różnych części kuchenki w celu jej wyczyszczenia lub konserwacji znajdują się na stronach następujących po tej tabeli.
- ✓ Aby ułatwić identyfikację części, zapoznaj się z ilustracjami w części „Wprowadzenie” oraz pod tą tabelą czyszczenia.

Nie rób tego

- ✓ Nie używaj środków czyszczących w aerozolu, dopóki kuchenka nie ostygnie całkowicie. Substancja napędowa w tych środkach czyszczących może zapalić się w obecności ciepła.
- ✓ Nie dopuść do gromadzenia się brudu lub tłuszczu w lub na kuchence. Utrudni to późniejsze czyszczenie i może stanowić zagrożenie pożarowe.
- ✓ Nie używaj żadnych ściernych lub ostrych środków czyszczących, ściereczek, gąbek czyszczących ani wełny stalowej. porysuje Twój sprzęt i pogorszy jego wygląd.
- ✓ Nie wolno czyścić żadnej części kuchenki za pomocą urządzenia parowego.
- ✓ Nie podnoś czarnego rusztu ani ramek płyty grillowej z płyty kuchennej.

Czyszczenie nasadek urnera i mosiężnych rozsiewaczy płomienia

1. Sprawdź, czy palnik jest wyłączony i pozwól mu ostygnąć. Zdejmij nasadkę palnika i mosiężny rozdzielacz płomienia. Umyj je w gorącej wodzie z mydłem, opłucz i osusz.

2. Za pomocą sztywnej szczotki nylonowej lub spinacza biurowego o prostej końcówce oczyść nacięcia rozprzestrzeniacza ognia. Prawidłowo zamontuj rozprzestrzeniacz płomienia i nasadkę palnika.

Machine Translated by Google

Instrukcje czyszczenia

3. Przed czyszczeniem płyty grzewczej upewnij się, że wszystkie palniki są wyłączone i wszystkie elementy są na tyle chłodne, aby można je było bezpiecznie czyścić.

4. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub oparzeń, przed czyszczeniem wyłącz wszystkie elementy sterujące i upewnij się, że płyta grzewcza ostygła.

5. Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać silnych lub ściernych detergentów, wosków, środków polerujących ani komercyjnych środków czyszczących przeznaczonych do czyszczenia płyt kuchennych.

6. Do czyszczenia używaj wyłącznie gąbki, miękkiej szmatki, szczotki z włókna lub tworzywa sztucznego oraz nylonowej podkładki.

7. Przed użyciem płyty grzewczej należy zawsze dokładnie osuszyć jej elementy.

8. Panel sterowania, klamka drzwi,

Panel sterowania, klamkę drzwi i obudowę sterownika należy czyścić roztworem łagodnego detergentu i ciepłej wody.

9. Nie należy używać ściernych środków czyszczących ani szorujących, gdyż mogą one trwale uszkodzić powłokę.

10. Wytrzyj elementy do sucha miękką, niepozostawiającą włókien ściereczką.

Czyszczenie bocznych bagażników

1. Wszelkie uporczywe, przypalone zabrudzenia namocz, a następnie wyczyść roztworem łagodnego detergentu i gorącej wody, a następnie wytrzyj do sucha ściereczką z mikrofibry.

2. Można je również myć w zmywarce.

Czyszczenie półek piekarnika

1. Aby usunąć uporczywe lub „przypieczone” zabrudzenia, wyszoruj wilgotną, nasączoną mydłem, niemetalową, nieścierną gąbką, a następnie wytrzyj do sucha.

2. Nanieś środek do czyszczenia chromu wilgotną gąbką lub szmatką, postępując zgodnie z instrukcją producenta.

3. Wytrzyj i osusz.

Czyszczenie patelni do grillowania/pieczenia i rusztu szczelinowego

Wszelkie uporczywe zabrudzenia namocz w roztworze łagodnego detergentu i gorącej wody.

Myć ręcznie lub w zmywarce.

Machine Translated by Google

Instrukcje czyszczenia

Czyszczenie palników do pieczenia i grillowania

Nie czyść tych części. Czyszczą się one same podczas normalnego użytkowania.

Czyszczenie powierzchni porcelanowych

Wyczyść wnętrze piekarnika i wewnętrzne wkładki drzwi roztworem łagodnych detergentów i gorącej wody. Spłucz i osusz miękką, niestrzępiącą się szmatką. Nie używaj środków ściernych ani komercyjnych środków czyszczących do piekarników.

Czyszczenie szyby piekarnika Wyczyść wszystkie

powierzchnie szklane roztworem łagodnego detergentu i gorącej wody. Użyj łagodnego środka do czyszczenia szkła, aby usunąć odciski palców lub smugi.

Dokładnie osuszyć miękką, niepozostawiającą włókien ściereczką.

Czyszczenie uszczelki drzwi piekarnika

Unikaj czyszczenia tej części. Jeśli musisz usunąć z niej duże cząsteczki jedzenia, postępuj w następujący sposób:

1. Zwilż gąbkę czystą, gorącą wodą.

2. Delikatnie zetrzyj zabrudzenia, ale nie pocieraj.

3. Delikatnie dociśnij uszczelkę suchym ręcznikiem, aby ją osuszyć.

Nie używaj żadnych detergentów czyszczących na uszczelce. Uszczelka jest niezbędna do dobrego uszczelnienia.

UWAGA: Nie rysuj, nie przemieszczaj i nie uszkadzaj.

Czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej

Nie należy stosować żadnych środków czyszczących zawierających wybielacz chlorowy.

Nie należy używać wełny stalowej, gdyż może ona zarysować powierzchnię.

Do czyszczenia należy używać ciepłej, wilgotnej ściereczki z łagodnym detergentem.

Użyj czystej, gorącej, wilgotnej ściereczki, aby usunąć mydło. Osusz suchą, czystą ściereczką.

Machine Translated by Google

14. Wyjmowanie i wymiana drzwi piekarnika

Nie podnoś drzwi piekarnika za uchwyt. Może to spowodować uszkodzenie drzwi.

Przed przystąpieniem do zdejmowania drzwi upewnij się, że piekarnik i drzwiczki są chłodne.

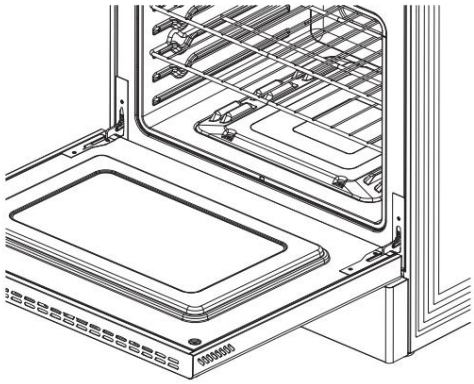
IMPORTANT

Przed zdjęciem drzwi upewnij się, że w kuchni jest wystarczająco duża, wolna i zabezpieczona powierzchnia, na której możesz oprzeć drzwi.

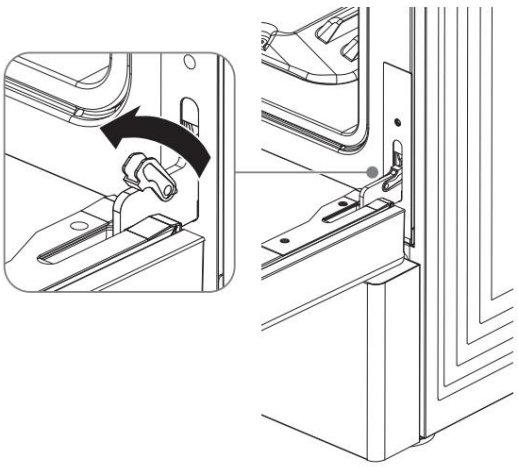
Drzwi piekarnika są ciężkie!

Wyjmowanie drzwi piekarnika

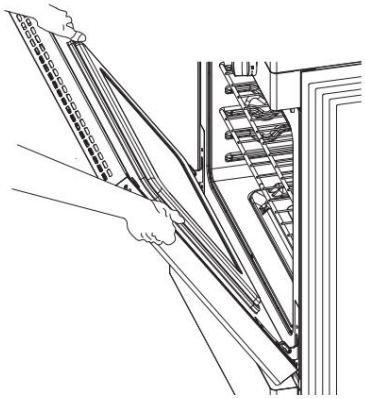
1. Otwórz drzwi bardzo ostrożnie.



2. Otwórz dźwignie całkowicie po obu stronach.

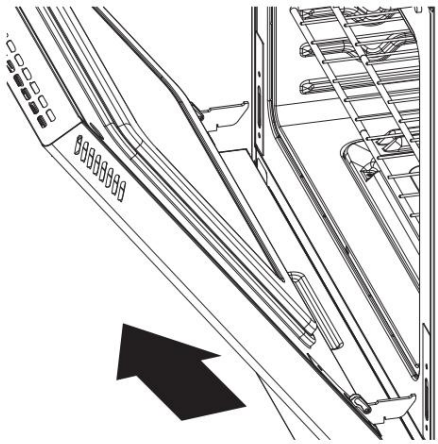


3. Mocno trzymając drzwi z obu stron.



4. Odłącz zawiasy i delikatnie je wyjmij, a następnie zamknij.

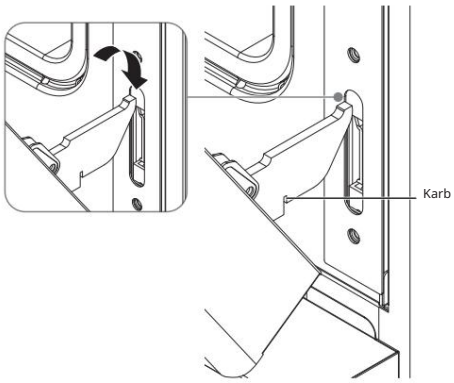
halfway, then place it on a protected surface.



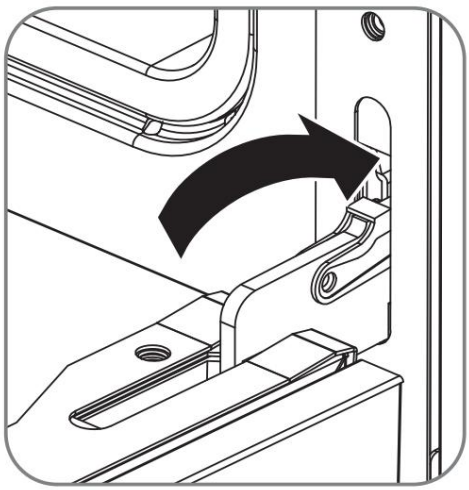
Machine Translated by Google

Wymiana drzwi piekarnika

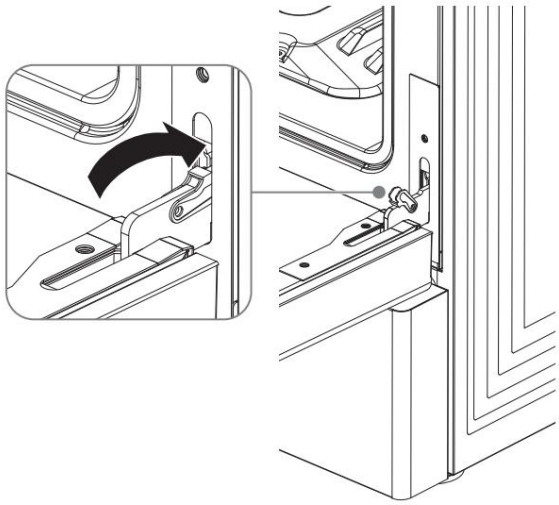
1. Przytrzymaj drzwi mocno, aż będą mniej więcej otwarte.



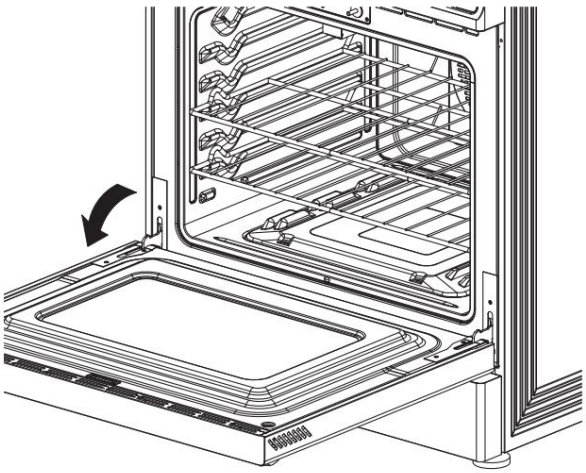
2. Włóż języczki zawiasów w szczeliny, upewniając się, że wycięcia po obu stronach wskoczyły na swoje miejsce, jak pokazano.



3. Otwórz drzwi całkowicie, jak pokazano.



4. Zamknij całkowicie dźwignie na zawiasach lewym i prawym, jak pokazano na rysunku, a następnie zamknij drzwi.



Machine Translated by Google

15. Przewodnik rozwiązywania problemów

15. Troubleshooting Guide

Jeśli nie możesz znaleźć odpowiedzi na swój problem w poniższej tabeli lub jeśli problem nie został rozwiązany, będziesz potrzebować pomocy technicznej. Skontaktuj się z nami after-sales service center.

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Co robić
Płyta kuchenna		
Niektóre palniki nie będą. Płomienie nie obejmują całej powierzchni nasadki palnika.	Części palnika lub zapłonniki mogą być lekkie. mokre, brudne lub źle ustawione.	Sprawdź, czy części palnika są czyste, suche i prawidłowo zmontowane. Sprawdź, czy zapłonniki są czyste i suche. Instrukcje znajdują się w części „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Płomienie palnika są bardzo duże i żółte.	Otwory w osłonie palnika są zatkane. otworów palnika lub nasadek palnika są wyprostowane spinacz do papieru, igła lub nie są prawidłowo ustawione. Przewód płyty kuchennej. Usuń i ostrożnie ponownie jest obsługiwany z nieprawidłową instalacją ramki palnika i nasadek. rodzaj gazu. Regulator nie jest Upewnij się, że typ zainstalowanej płyty kuchennej jest uszkodzony lub jest ustawiony na pasuje do zasilania gazem ziemnym. niewłaściwy rodzaj gazu.	Wyczyść otwory pierścienia palnika za pomocą Sprawdź instalację, wymień regulator lub ustaw regulator na właściwy gaz.
Iskrzenie, lecz brak zapłonu płomieniem.	Zawór odcinający gaz jest w pozycji „WYŁĄCZONY”.	Przekręć zawór odcinający do pozycji „ON”.
Zapłonniki iskrzą ciągle po zapłonie płomienia.	Polaryzacja zasilania jest odwrócona. zapłonniki są mokre lub brudne. Wyczyść zapłonniki.	Skoryguj biegunowość. Suche lub
Płomień palnika gaśnie. Niskie ciśnienie zasilania gazem. Powietrze na niskim ustawieniu. Otwory wlotowe wokół pokręteł są zablokowane.		Skontaktuj się z firmą gazową. Usuń przeszkodę.

Machine Translated by Google

Płomienie mają nagle zniknęło.	Przeciąg lub wyciek spowodowały ugaszenie płomienia.	Nie jest wymagane żadne działanie. Palnik wykryje to i automatycznie zapali ponownie. Jeśli jednak doszło do dużego wycieku, zalecamy wyłączenie palników i wyczyszczenie palników oraz obszaru zbiornika. Instrukcje znajdują się w części „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Wystąpiła przerwa w dostawie prądu – czy nadal mogę korzystać z palników płyty kuchennej?	Brak prądu w Twojej okolicy.	Palniki kuchenki nadal mogą być używane. Aby je zapalić: 1. Trzymając zapaloną zapałkę przy rozprzestrzeniaczu ognia, naciśnij pokrętło sterujące i przekręć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić je w pozycji LITE. 2. Gdy płomień obejmie całą powierzchnię palnika, możesz wyregulować temperaturę. Ważny! Jeśli płomień zgaśnie wskutek przerwy w dostawie prądu, należy natychmiast przekręcić pokrętło w pozycję OFF (wyłączone), ponieważ palnik nie zapali się automatycznie i może wydostać się gaz.

Machine Translated by Google

Przewodnik rozwiązywania problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Co robić
Piekarnik		
Piekarnik nie działa (nie grza).	Brak zasilania (światło piekarnika i aureole również się nie pojawiają). Brak dopływu gazu (piekarniki gazowe).	Sprawdź, czy wyłącznik obwodu nie zadziałał i czy w Twojej okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli nastąpi przerwa w dostawie prądu, nie możesz korzystać z piekarnika, dopóki prąd nie zostanie przywrócony. Dostawa prądu do domu może nie działać lub może wystąpić przerwa w dostawie prądu. Skontaktuj się z lokalnym dostawcą gazu.
Jedna z lampek piekarnika nie świeci, ale piekarnik działa.	Żarówka jest luźna. Żarówka się przepaliła.	Zobacz instrukcje dotyczące „Wymiany żarówki piekarnika” w sekcji „Pielęgnacja i czyszczenie”. Zamiast wymieniać żarówkę, po prostu upewnij się, że jest dobrze zamocowana w gnieździe. Wymień żarówkę. Zobacz instrukcje dotyczące „Wymiany żarówki piekarnika” w sekcji „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Kondensacja wokół piekarnik (np. na panelu sterowania lub na górnej części drzwi piekarnika).	Żywność ma dużą zawartość wilgoci lub lokalny klimat (temperatura, wilgotność) przyczynia się do kondensacji.	Kondensacja jest normalna. Możesz zetrzeć krople z panelu sterowania. Jeśli występuje częste lub nadmierne skraplanie się pary wodnej, należy upewnić się, że szafki wokół kuchenki są zabezpieczone przed wilgocią.
Para wydobywająca się z otworów wentylacyjnych piekarnika znajdujących się z tyłu kuchenki.	Wilgoć pochodząca z jedzenia parującego podczas gotowania.	Jest to normalne zjawisko, zwłaszcza jeśli w piekarniku pieczesz duże ilości jedzenia w trybie KONWEKCYJNYM.
Wentylator konwekcyjny nie włącza się w	Usterka techniczna	Kontakt

Machine Translated by Google

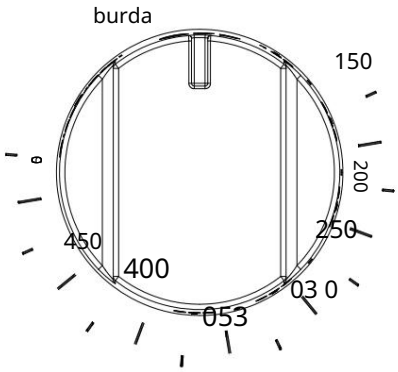
Tryb CONVECTION mode		
Piekarnik nie grzeje	Ustawienia piekarnika nie są korygowane	Wybierz tryb i ustaw zegar zgodnie ze szczegółowymi instrukcjami podanymi w części „Obsługa piekarnika” tej instrukcji.
Potrawy przegotowane lub niedogotowane	Nieprawidłowy czas lub temperatura gotowania	Zmień czas, temperaturę i pozycję stojaka.
Dźwięk trzaskania lub pękania.	To dźwięk nagrzewania i stygnięcia metalu.	To jest normalne.
Wystąpiła przerwa w dostawie prądu – czy nadal mogę korzystać z piekarnika?	Brak prądu w domu lub okolicy.	Nie można używać piekarnika do czasu przywrócenia zasilania.

Machine Translated by Google

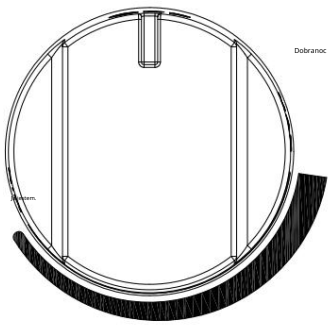
Załącznik 1

Montaż pokrętła piekarnika

1. Sprawdź projekt



Duże pokrętło termostatu piekarnika



Gałka zaworu powierzchniowego

Machine Translated by Google

Appendix 1

Oven Knob Installation

1. Check the sheetfor the quantity of each knobs

Model #	Big Oven Thermostat Knob	Griddle/Small Oven Thermostat Knob	Surface Valve Knob
GR30L-V	1	0	5

2. Find the right knob for each shaft on the range. Push the knob in to fully attach the shaft and make sure there's no friction between knobs and bezels.

****Incorrect Knob Installation will cause the damage ofthe oven thermostat / burner valve****

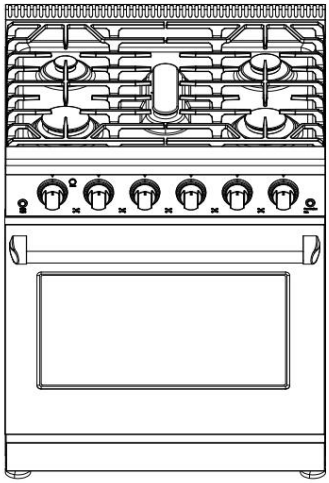


(Incorrect knob caused broken thermostat shaft)

Machine Translated by Google

Appendix 1

Oven Knob Installation



GR30L-V

① ② ③ ④ ⑤ ⑥

FP10541 Knobs (From Left to Right):

①: Big Oven Thermostat Knob

②③④⑤⑥: Surface Valve Knob

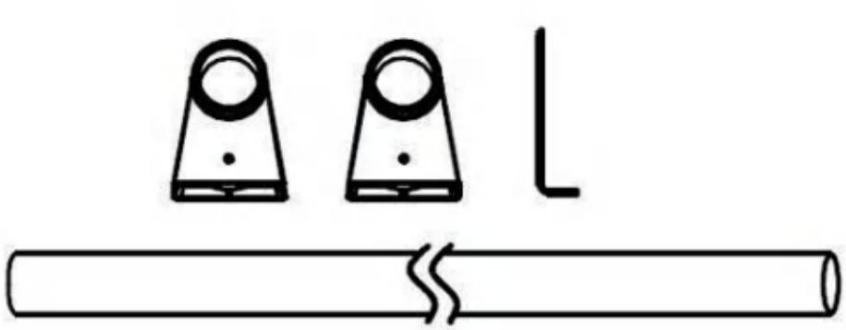
Your range might have a KD handle that needs to be installed. Please follow up the following procedures for the oven door handle installation.

Machine Translated by Google

Załącznik 2

Montaż uchwytu piekarnika

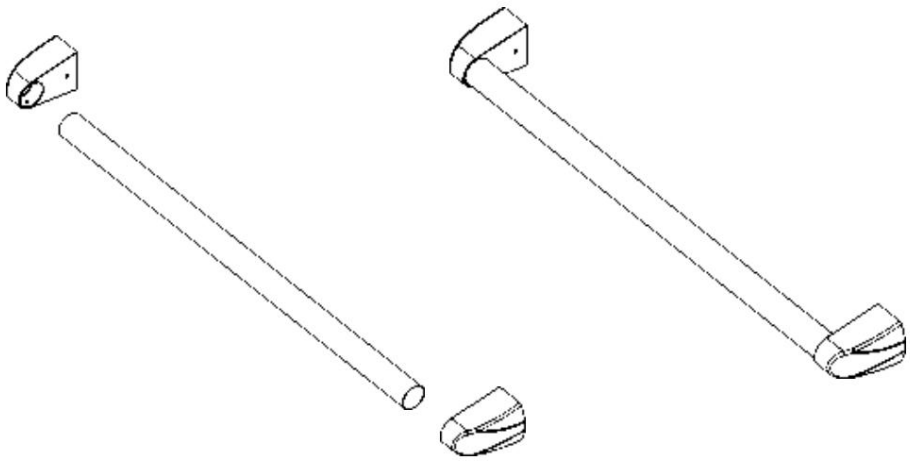
Sprawdź swój Inaaon K dla Door Ha



2 * Dom Hoer, 1 * Inaaon Wrenh,

1 * Hae (do piekarników 18”, 30” lub 36”

Conne oor hae hoer o eah e hae hae

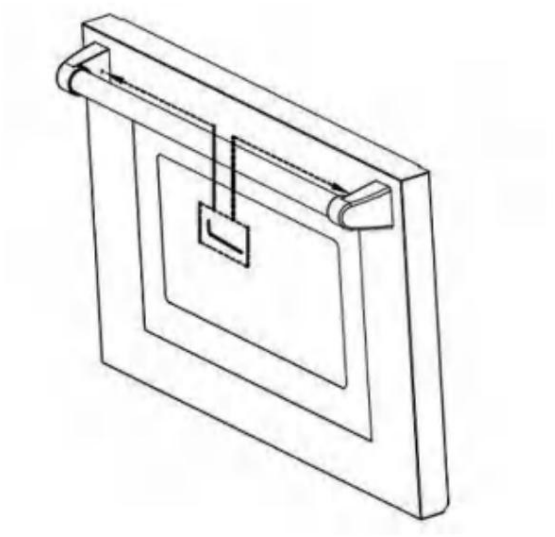


33. Wstawić na 1 godzinę do gorącego piekarnika ustawionego NA
na średnią temperaturę, a następnie odstawić do ostygnięcia na 1 godzinę.
włosy h;

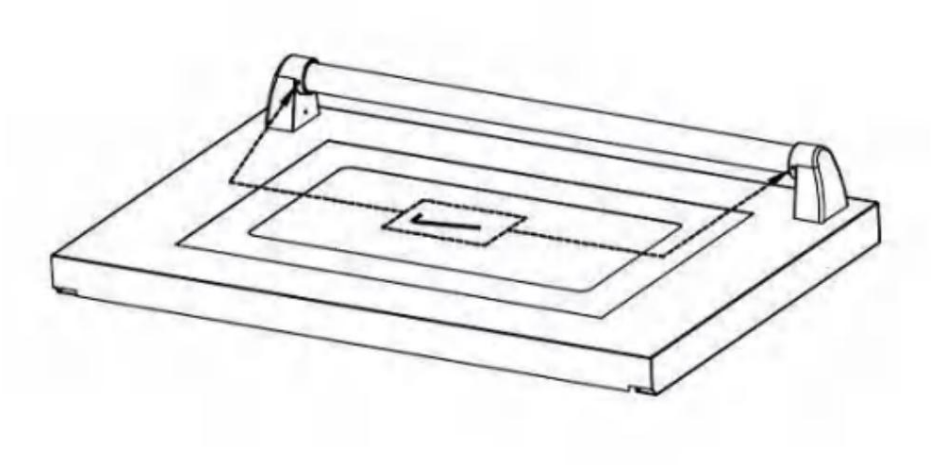
Machine Translated by Google

Załącznik 2

Montaż uchwytu piekarnika



34 On jest tym, który ...



35 Sprawdź piekarnik oor hae eve an a

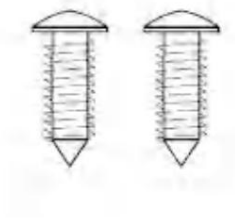
Machine Translated by Google

Appendix 3

Rubber Pad Installation on Back Panel

In order to meet the requirement for the clearance for the back of your Kitchen Range, please install 2 pcs Rubber Pads provided in the manual package.
Please find the accessories and follow the below steps:

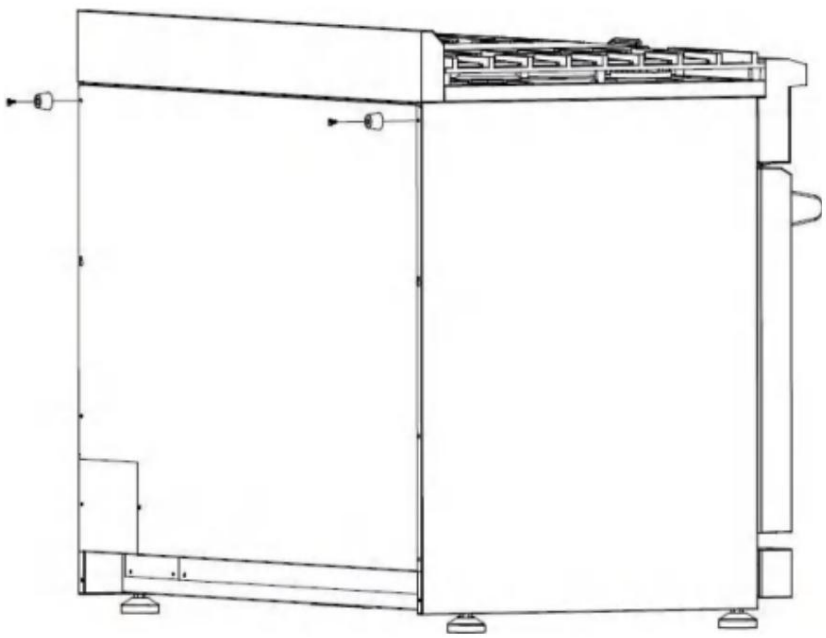
1. **Check the installation kit included in the manual package;**



2* screws



2* rubber pads



2. **Install 2 pcs rubber pads shown above.**

Machine Translated by Google

INSTALLATION AND SERVICES MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER IMPORTANT: SAVE INSTRUCTION MANUAL FOR THE LOCAL INSPECTOR'S USE. READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

WARNING This conversion kit must be installed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions may result in fire,explosion or production of carbon monoxide causing property damage,personal injury or loss of life.The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit.The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with this kit.k

WARNING Przed przystąpieniem do konwersji należy zamknąć dopływ gazu przed odłączeniem zasilania elektrycznego do kuchenki. Przed zainstalowaniem zestawu konwersyjnego należy upewnić się, że zasilacze są włączone. W przypadku braku zasilania może to spowodować poważne obrażenia.

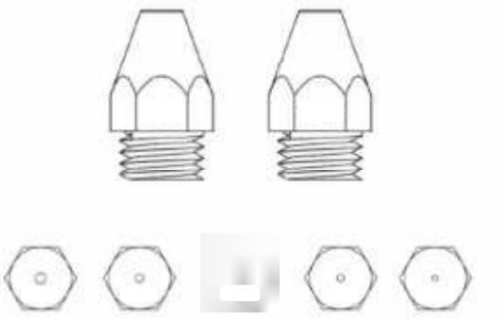
Determine the combination of top burners that are featured on your range. Identify the parts you need from this kit to complete the L.P. conversion. When burners are converted from natural to L.P. the BTU ratings are as follows: Note: For operation at elevations above 2000ft., appliance rating shall be reduced at the rate of 4% for each 1000 ft. above sea level.

BTU rate and Orifice size

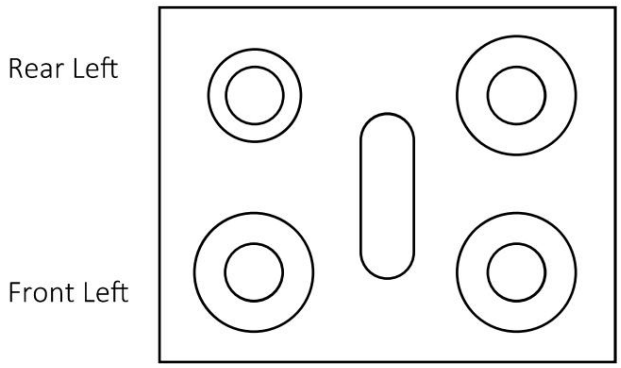
B e lo tio	BT e	fi e e mm
o eft		
o gh		
e eft		
e gh		
e e		
B e Bottom		
B o l ve To		

Parts in the LP Kit Package;

1. LP Orifices ×7, details marking as below



Machine Translated by Google



IMPORTANT:After replacing the natural gas to LP orifices,be sure to keep the original factory installed natural gas orifices for future range conversion back to natural gas.

Tools for LP Conversion

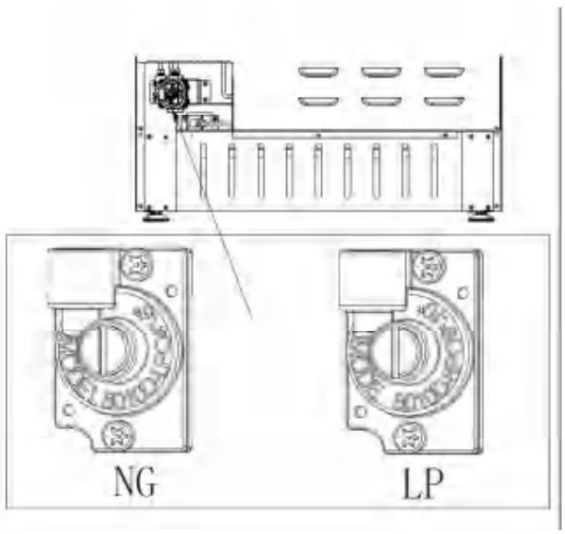
7mm Tool-Top Burner Orifice Replacement(Not available in the package)
Bypass Adjustment Tool-(Not available in the package)
Screw Driver-Not Available with the LP Conversion Kit Package)
Open Wrench-(Not Available in the Package)

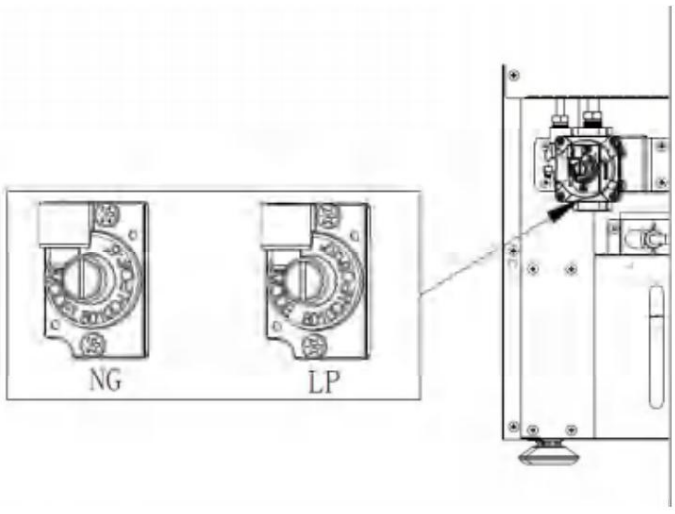


Procedures

1. Convert the Pressure Regulator

For 30-inch Gas Range, you could find your regulator on the back left of the range's back panel.





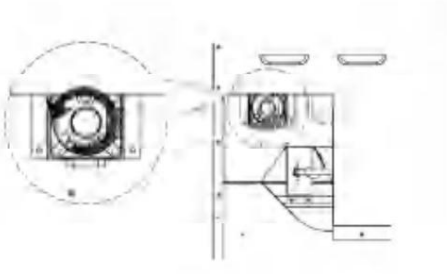
Machine Translated by Google

IMPORTANT Pay attention that the NG and LP are in different direction. All the gas ranges are initially designed with NG position, please have it changed in to LP position.

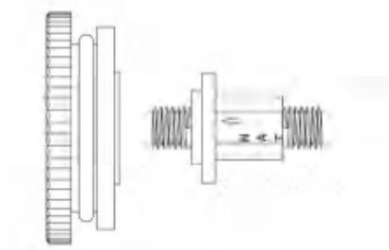
Take away the cap from the regulator



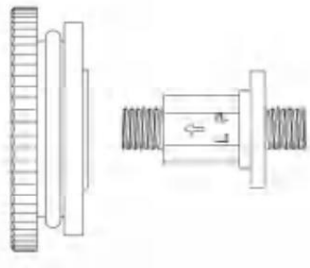
Remove the plastic insert from the cap counterclockwise



NG Position



LP Position



2.Convert Top Burner for LP/ Propane Gas

Save the natural gas orifices removed from the appliance for possible future conversions to natural gas. You should rely on the following process when coverting unit back to Nature gas. Take extra care when handling orifice parts, making sure the orifice is not

a. Remove top grates, burner caps and inner burner rings.

b. Lift off outer burner heads and burner bases.

c. Remove the factory installed natural gas orifices from the center of the orifice holders using a 7mm nut driver

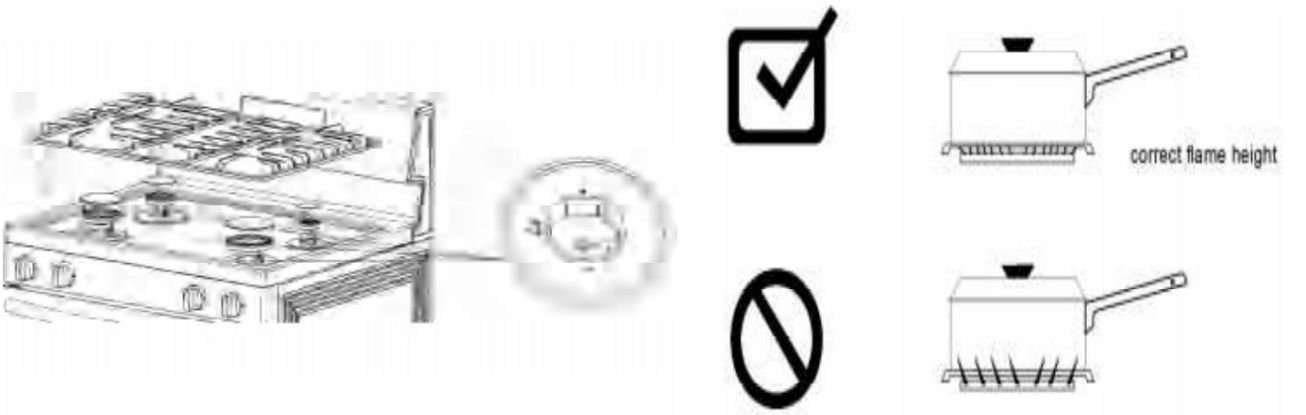
Machine Translated by Google

Remember keep original gas orifices conversions back gas.

"IMPORTANT" to identify their markings.

d. Replace the NG orifice in each with LP orifice.Please
remember not to over tighten the orifice and keep the orifice clean.

Put burner flame ring back to the main burner bases. Put back inner burner rings, burner caps and grates.
Check that the burner flames. They should be blue with no yellow tipping, and burn without fluttering all around the burner cap.



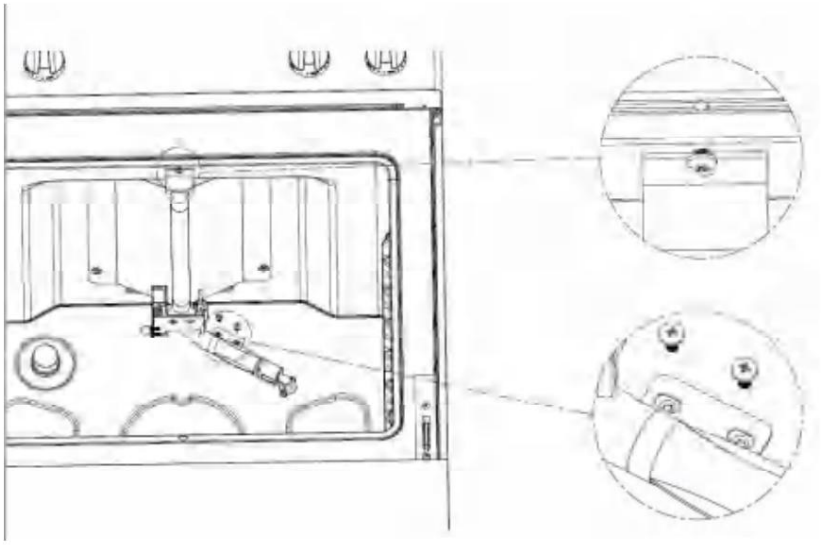
3. Convert Oven Brioil burner Orifice for LP/Propane Gas

Take out the door of the range, and then take out the oven rack



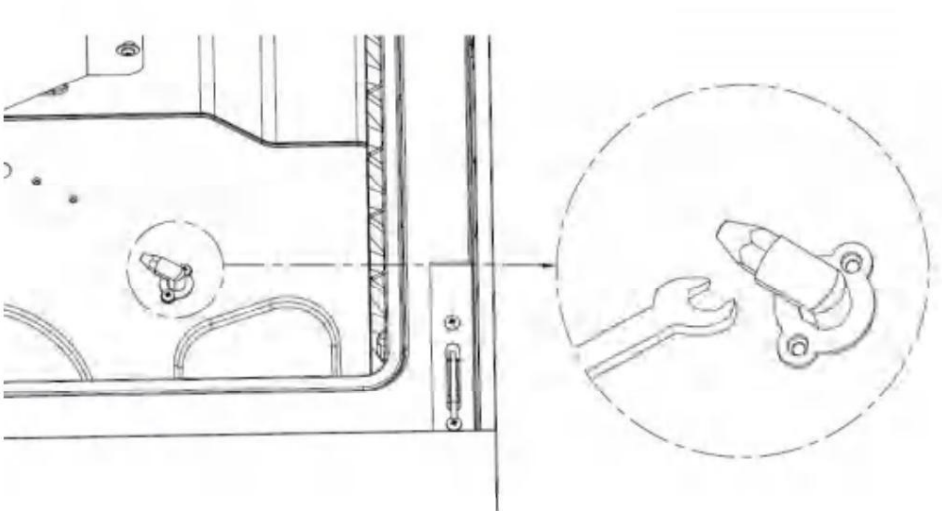
Machine Translated by Google

b. Broiler Burner is connected to Flame Tamer; Two screws on the back holding the burner to back oven panel; One screw on the front holding the broiler burner; Take out these three screws, hold the broiler burner to make sure it's not falling.
c. Screw out the four screws holding the flame tamer so that the burner could be taken out and the broiler orifice is accessible.



d. You will then see the NG orifice coming into the bake burner. Remove the NG orifice using an adjustable wrench.
At last screw out the NG orifice and replace with the LP Broil Orifice.

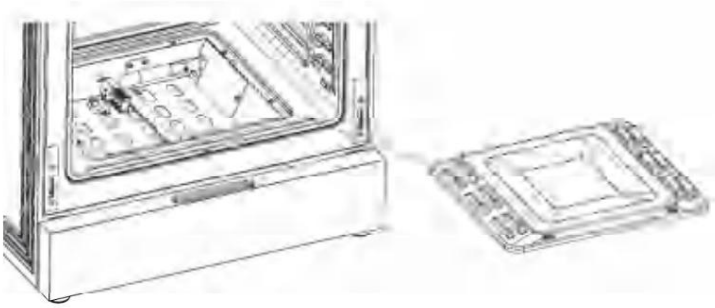
Make sure the broil burner it put back correctly. Make sure the orifice must be dead center of the burner or it will create a vortex.



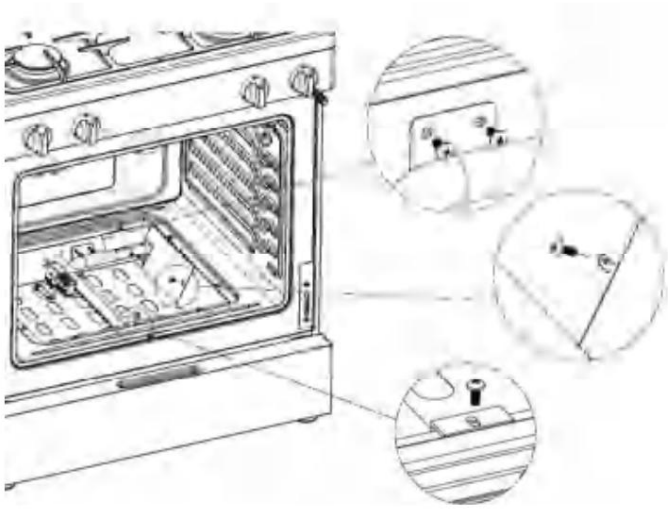
Machine Translated by Google

4. Convert Oven Bake Burner Orifice for LP/Propane Gas

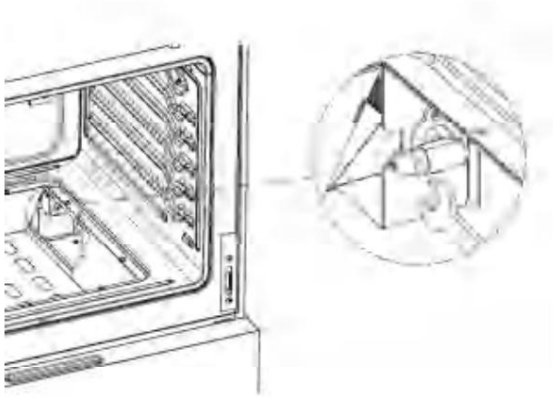
a. Take out the floor cover



b. Use the screwdriver to lose the screws and take away the Insulation fixing plate
c. Locate the bake burner (L-shape burner) on the bottom of the unit. Screw out the two screws on the back of the bake burner, and one on the front. Screw out the two screws connecting the bake ignitor to the bake burner; Screw out one screw at the right side of the fixed-plate.



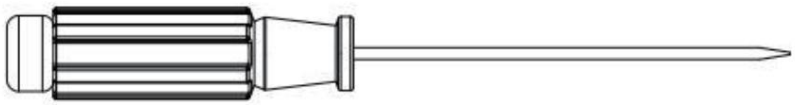
d. Remove the NG orifice using a 10mm open wrench and replace the LP bake orifice.



Make sure the bake burner is put back : must be dead center of the burner or it will create a vortex.

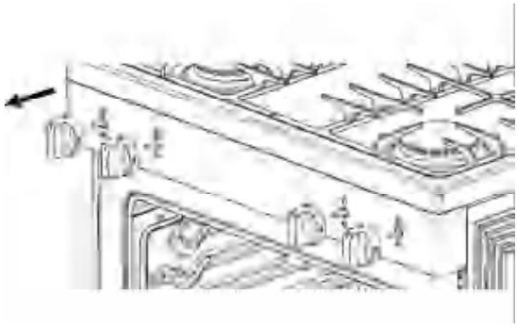
Machine Translated by Google

5. Convert Burner Valves for LP/Propane Gas

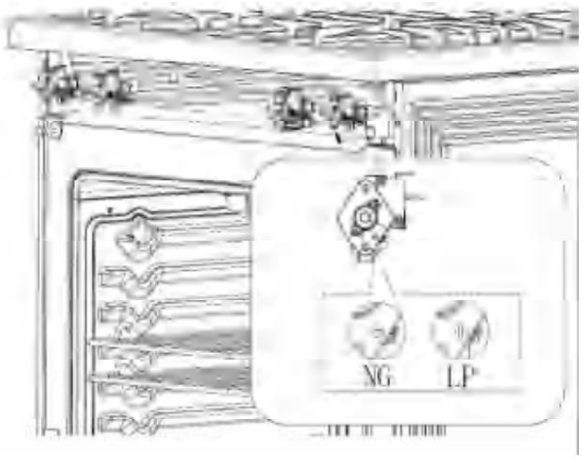


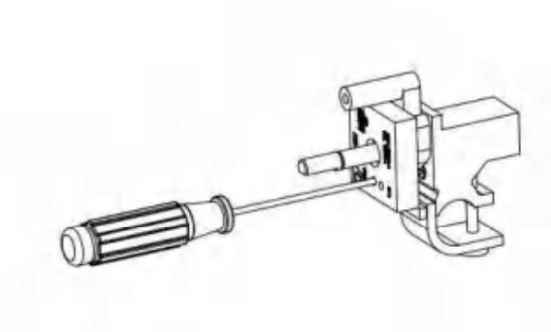
Bypass crew driver is needed for the Bypass Adjustment on Buner Valve (**Not available in the LPK Package**),

a. Please take out the top burner knobs



There's a hole on the micro-switch (the black part) so that the screw driver could go across the micro-switch and reach the bypass orifice on the burner valve. Bypass orifice could help to control the flame. Adjusting the bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.

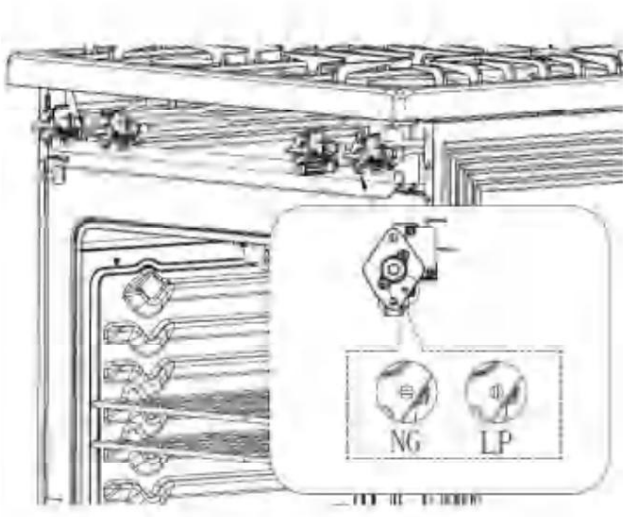




Machine Translated by Google

Originally, the Bypass is located at NG position. It's not screwed to the bottom (tightest). For the LP conversion of Bypass, Bypass Orifice is no needed to be changed.

Screw the Bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.



b. Put knob back, adjust the flame by rotating the knob.

c. Zachowaj otwory i nasadkę regulatora na potrzeby przyszłej konwekcji z powrotem do gazu ziemnego.

When you are using your top burners, if the flame needs to be adjusted accordingly to fit your need, please adjust the bypass orifice on the burner valve.

Put back the knob on and adjust the flame by rotating the bypass via a small flat screw driver. Check the flame's condition to get the best performance.

6. Reconnect Gas and Electrical Supply to Range

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the installation instructions provided with the range.

Checking for Manifold Gas Pressure

If it is necessary to check the manifold gas pressure, remove the burner cap, inner ring, outer burner head and burner base of the right front top burner and connect a manometer (water gauge or another pressure test device to the burner orifice. Use a rubber hose with inside diameter of approximately ¼" and hold the end of the tube tight over the orifice. Turn the gas valve on. For a more accurate pressure check, have at least two other top burners burning. Be sure that the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above the specified manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column and should never below 11" water column. When properly adjusted the manifold water column pressure is 10" for LP/ Propane gas or 5" for Natural Gas.

Do not use a flame to check for gas leaks

a. Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure of that system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately ½" psig)
b. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual hut-off valve during any pressure testing of the supply system at test pressure equal to or less than 14" water column pressure (approximately ½" psig)

Machine Translated by Google



Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

GAS RANGES

MODEL: GR30L-V

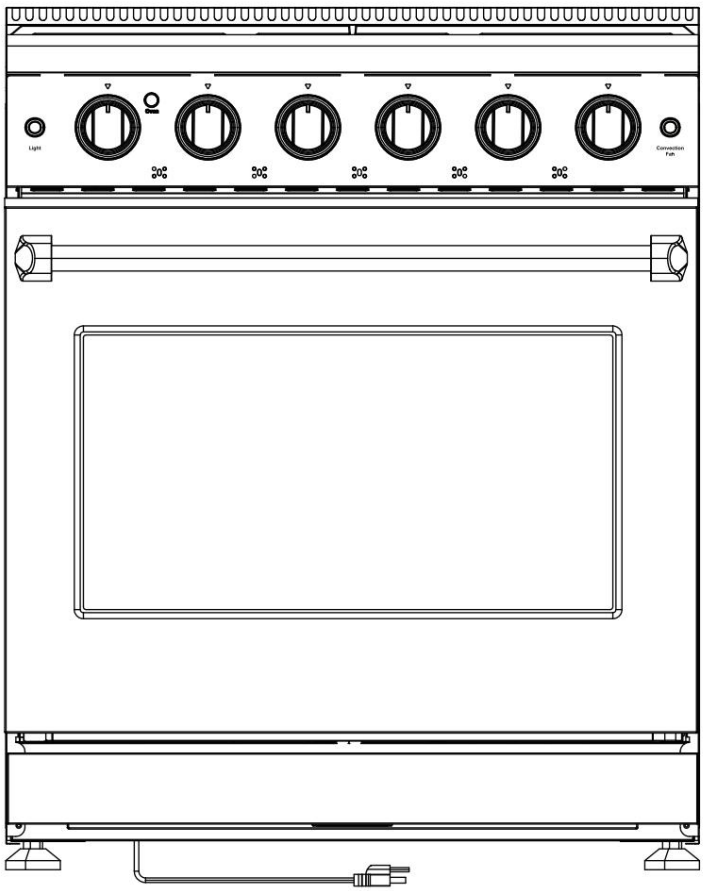
Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

G A S RANGES

MODEL: GR30L-V



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.

Machine Translated by Google

Table of Contents

1. **WARNINGS** 01
2. **BEFORE YOU START** 02
3. **SAFETY AND WARNINGS** .....
   - Safety Symbols 03
   - Electrical Shock Hazard 04
   - Tipping Hazard 04
   - Explosion Hazard 04
   - Fire Hazard 04
   - Poisoning Hazard 05
   - Hot Surface Hazard 05
   - Other Safety Tips 05
4. **GAS SUPPLY REQUIREMENTS** 06
   - Safety Tips for Gas Operation 06
5. **DIMENSIONS AND CLEARANCES** 07
   - Top Hood and cabinet specifications 07
6. **ELECTRIC POWER SUPPLY REQUIREMENTS** 07
7. Electrical Grounding Instructions 08
8. **CONNECT RANGE TO GAS SUPPLY** 08
   - After installation 09
9. **FIRST USE** 11
   - Conditioning the oven 12
10. **COOKTOP SAFETY GUIDELINES** 15
    - Surface Burner Ignition 15
    - Simmer and Boil 16
    - Flame Size 17
    - Power Failure 17
    - Cooktop 17
    - Burner Grates 18
    - Oven burner use 19
    - Broil burner use 19
    - Oven cooking guidelines 19
11. **OVEN FUNCTION** 20
    - Natural Airflow Bake 20
    - Infrared Broil 20
    - Convection Bake 20
    - Convection Roast 22
    - Convection Defrost 22

Machine Translated by Google

DEFROSTING 23
CONVECTION DEHYDRATION 23

12. BROILER OPERATION 24

PREHEATING 24
TO BROIL 24
SETTING BROIL 24
BROILING GUIDELINES 25

13. CLEANING INSTRUCTIONS 26

DO'S 26
DON'TS 26
CLEANING BURNER CAPS AND BRASS FLAME SPREADERS 26
CLEANING SIDE RACKS 27
CLEANING OVEN SHELVES 27
CLEANING BROIL/ROAST PAN AND SLOTTED GRID 27
CLEANING BAKE AND BROIL BURNERS 28
CLEANING PORCELAIN SURFACES 28
CLEANING THE OVEN GLASS WINDOW 28
CLEANING THE OVEN DOOR GASKET 28
CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES 28

14. REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR 29

REMOVING THE OVEN DOOR 29
REPLACING THE OVEN DOOR 30

15. TROUBLESHOOTING GUIDE 31

COOKTOP 31

Oven 33

Appendix 1 Oven Knob Installation 35

Appendix 2 Oven Handle Installation 38

Appendix 3 Rubber Pad Installation on Back Panel 40

Bijlage 4 LP C-conversie 41

Machine Translated by Google

1. Warnings

These are the most critical warnings summarized below.

⚠ WARNING

- ✓ If the instructions in this manual are not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.
- ✓ Do not store or use gasoline or other flammable substances and liquids near this or other appliance.
- ✓ Never use this appliance as a space heater to warm a room.
- ✓ Installation of this appliance must be done by a qualified technician .

What to do if you smell gas

- ✓ Do not light any appliance
- ✓ Do not touch an electrical switch
- ✓ Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone
- ✓ Open a window and leave the area
- ✓ Follow the gas supplier's instructions
- ✓ If you cannot reach the gas supplier, call the fire department

Machine Translated by Google

2. Before you start

- ✓ Make sure that the anti-tip of the range has been properly installed.
- ✓ Find the model and serial numbers on the CSA label in the bottom right-hand corner of the backboard. Note these numbers down for future reference.
- ✓ Read this guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- ✓ Remove all the packaging from the oven(s) and cooktop. Recycle items that you can. If any adhesive residue is left on surfaces, remove this using dish washing liquid on a soft cloth. Do not use any harsh or abrasive cleaners.
- ✓ Make sure you follow the instructions under 'First use' before using your range for cooking.
- ✓ To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the appliance, follow the important safety instructions listed below:

3. Safety and Warnings

Safety Symbols

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

Machine Translated by Google

Gevaar voor elektrische schokken



- ✓ Voordat u een defecte ovenlamp verwijdert, moet u de stroom naar het fornuis uitschakelen via de hoofdzekering of de stroomonderbreker. Als u niet weet hoe u dit moet doen, neem dan contact op met een elektricien.
- ✓ Verwijder het schoppaneel of het achterpaneel niet. Vanwege de elektrische draden erachter mogen beide panelen alleen door een gekwalificeerde technicus worden verwijderd.
- ✓ Dit apparaat is uitgerust met een geaarde stekker met drie pennen ter bescherming tegen elektrische schokken en dient rechtstreeks in een goed geaard stopcontact te worden gestoken. Knip of verwijder in geen geval de aardingspen van deze stekker.

Het niet opvolgen van deze

Kantelgevaar



Alle fornuizen kunnen kantelen en letsel veroorzaken bij volwassenen en kinderen. Om kantelen te voorkomen, installeert u de anti-kantelbeveiliging die bij uw fornuis is geleverd. Volg alle installatie-instructies.

- ✓ Zelfs nadat de veiligheidsvoorziening is geïnstalleerd, mag u niet op de ovendeur stappen, leunen of zitten en er geen zware voorwerpen op plaatsen. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel.

Zorg ervoor dat de anti-kantelvoorziening als volgt is geïnstalleerd:

1. Schuif het bereik naar voren.

2. Installeer de anti-kantelvoorziening zoals beschreven in het instructieblad

3. Kantel het voorste gedeelte van het fornuis voorzichtig en schuif het fornuis langzaam terug tegen de muur.

4. De achterste pennen moeten onder de beugel schuiven.

Gebruik het apparaat niet voordat het goed vast zit.

Als u dit advies niet opvolgt, kan dit ernstig letsel tot gevolg hebben.

Machine Translated by Google

Explosiegevaar



Gebruik het apparaat niet als u gas ruikt. Open een raam of deur om het gas te laten ontsnappen en volg vervolgens de instructies op de binnenkant van de omslag van deze handleiding.

Gebruik geen water bij vetbranden. Er kan een heftige stoomexplosie ontstaan.

Zet alle branders uit en doof het vuur of de vlammen met een poederblusser of schuimblusser. Probeer niet te doven met brandbare dekens.

Verwarm geen ongeopende voedselverpakkingen zoals blikken. Door de druk kan de verpakking barsten en letsel veroorzaken.

Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot letsel of de dood.

Brandgevaar



Gebruik uw apparaat nooit als kachel. Dit kan letsel veroorzaken of brand veroorzaken.

Zorg ervoor dat er zich rondom het apparaat geen brandbare materialen (zoals wandbekleding, gordijnen, vitrages), benzine en andere ontvlambare dampen en vloeistoffen bevinden.

Maak het fornuis en de branders regelmatig schoon.

Zorg ervoor dat er zich geen kookvet of andere brandbare materialen ophopen op de oppervlakken of in de buurt van het apparaat.

Hang geen voorwerpen (zoals theedoeken) aan de ovengreep. Sommige stoffen kunnen vlam vatten of smelten door de hitte.

Laat de kookpitten nooit onbeheerd achter tijdens gebruik. Overkoken veroorzaakt rook en morsen van vet, wat vlam kan vatten.

Spuit nooit een spuitbusreiniger op of rond het apparaat terwijl de branders branden. Zorg ervoor dat alle bedieningselementen zijn uitgeschakeld en het apparaat is afgekoeld. Het spuitbusgas en de chemicaliën in dergelijke reinigers kunnen, in de aanwezigheid van hitte, ontbranden of metalen onderdelen doen corroderen.

Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van

de kookplaat. Ontvlambare materialen mogen niet in een oven of in de buurt van de kookplaat worden bewaard. Een ongeluk kan ernstige brand veroorzaken.

Machine Translated by Google

Vergiftigingsgevaar



Bedek nooit gleuven, gaten of openingen in de ovenbodem en bedek nooit een heel rooster of de ovenbodem met materialen zoals aluminiumfolie. Dit blokkeert de luchtstroom door de oven en kan koolmonoxidevergiftiging veroorzaken. Aluminiumfolie kan ook warmte vasthouden, wat brandgevaar oplevert.

Reinig het apparaat voorzichtig. Als u een natte spons of doek gebruikt om gemorste vloeistoffen op een hete kookplaat af te vegen, pas dan op dat u geen verbranding door stoom veroorzaakt. Sommige reinigingsmiddelen kunnen schadelijke dampen produceren als ze op een heet oppervlak worden aangebracht. Volg de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

Gebruik dit apparaat nooit als kachel om een kamer te verwarmen of op te warmen. Dit kan leiden tot koolmonoxidevergiftiging en oververhitting van het apparaat.

Het niet opvolgen van dit advies kan vergiftiging of de dood tot gevolg hebben.

Gevaar voor hete oppervlakken



Tijdens gebruik kunnen toegankelijke onderdelen heet worden.

Raak de branders, de omgeving van de branders, de grill, bakplaat, vetopvangbakjes, verwarmingselementen en de binnenkant van de oven niet aan. Deze kunnen heet genoeg zijn om brandwonden te veroorzaken, ook al zijn ze donker van kleur. Raak deze onderdelen en oppervlakken tijdens en na gebruik niet aan en laat kleding of andere brandbare materialen er niet mee in contact komen totdat ze voldoende zijn afgekoeld. Andere onderdelen en oppervlakken van het apparaat kunnen heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken - dit geldt onder andere voor de roosters, de achterbekleding en de ovenopeningen aan de achterkant van de kookplaat, de voorrand, de oppervlakken grenzend aan de kookplaat en de ovendeur.

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.

Laat het hete vet afkoelen voordat u het aanraakt.

Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot brandwonden en schaafwonden.

Andere veiligheidstips

Lees de instructies voor gebruik. Lees alle instructies voordat u het apparaat gebruikt.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel, zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

Installeer de kachel op de juiste manier. Zorg ervoor dat uw kachel op de juiste manier wordt geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde technicus.

Machine Translated by Google

Veiligheid en waarschuwingen

Installeer of gebruik het fornuis niet als het beschadigd is. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of niet goed werkt. Als u een beschadigd product hebt ontvangen, neem dan onmiddellijk contact op met

Weet hoe u de stroom kunt uitschakelen in noodgevallen.
Laat de installateur u uitleggen waar en hoe u de stroomtoevoer naar het fornuis moet uitschakelen (d.w.z. waar de hoofdzekering of het stroomonderbrekerpaneel zit) en waar en hoe u de gastoevoer naar het fornuis moet uitschakelen in een noodgeval.

Laat kinderen niet alleen bij het fornuis
Kinderen mogen niet alleen of zonder toezicht worden achtergelaten in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt. Ze mogen nooit met het apparaat spelen of erop zitten of staan.

Bewaar geen speelgoed of snoep boven het fornuis.
Bewaar om veiligheidsredenen geen spullen waar kinderen interesse in hebben in de kasten boven het fornuis of aan de achterkant van het fornuis. Kinderen die op het fornuis klimmen om bij de spullen te komen, kunnen ernstig gewond raken.

Draag geen losse kleding die vlam kan vatten. Draag nooit loszittende of hangende kledingstukken terwijl u het apparaat En gebruikt.

Repareer of vervang geen onderdelen zelf (tenzij aanbevolen)

Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij dit specifiek in de handleiding wordt aanbevolen. Laat alle overige onderhoudswerkzaamheden over aan een gekwalificeerde technicus. Monteurs moeten het apparaat loskoppelen van de stroomvoorziening voordat ze onderhoud uitvoeren.

Open de ovendeur voorzichtig.
Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur. Laat warme lucht of stoom ontsnappen voordat u etenswaren eruit haalt of terugplaatst.

Zorg ervoor dat de ventilatiekanalen van de oven vrij zijn.

Raak geen hete ovenroosters aan.
Bescherm uw handen tegen verbranding door ervoor te zorgen dat de oven is afgekoeld voordat u de roosters erin schuift. Als een rooster moet worden verwijderd terwijl de oven nog heet is, zorg er dan voor dat ovenwanten of pannenlappen niet in contact komen met de bodem van de oven of hete verwarmingselementen in de oven.

Bescherm de ovenafdichting.
Maak de ovenafdichting niet schoon en gebruik geen ovenreinigingsmiddelen. Dit is essentieel voor een goede afdichting. die ervoor zorgt dat de oven efficiënt werkt.
Zorg ervoor dat u het niet wrijft, beschadigt of verplaatst.

Bescherm glazen ovendeuren.
Gebruik geen agressieve/schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken, waardoor het glas kan barsten.

Stap nooit op de ovendeur en plaats er geen zwaar voorwerp (zoals een kalkoen) op.

Controleer op gaslekken.
Controleer het apparaat op gaslekken volgens de instructies voordat u het gaat gebruiken.

Afzuigkap is verplicht. Dit apparaat mag niet worden gebruikt zonder een afzuigkap die de juiste afmetingen heeft en goed functioneert.

Gebruik de juiste gasconversiekit. Dit fornuis kan worden gebruikt voor aardgas of vloeibaar propaan. Als u niet zeker weet of het apparaat geschikt is voor aardgas of vloeibaar propaan, neem dan contact op voor verificatie. Voor ombouw naar vloeibaar propaan gebruikt u de conversiekit voor uw specifieke model. Laat het apparaat en de kit installeren door een gecertificeerde technicus (technische ondersteuning is beschikbaar tijdens normale kantooruren). Als u van plan bent het apparaat door te verkopen, geef dan aan of het aardgas is of dat er een propaankit is geïnstalleerd.

Pak geen spullen vast die zich boven het fornuis bevinden als het brandt. Wees voorzichtig als u spullen pakt die in de kastjes boven het apparaat liggen.

Lees alle instructies voordat u het product gebruikt om een correcte en veilige werking te garanderen. Installeer of plaats het product uitsluitend volgens de meegeleverde installatie-instructies.

Probeer niet zelf een onderdeel van uw apparaat aan te passen, te repareren, te onderhouden of te vervangen, tenzij dit specifiek in deze handleiding wordt aanbevolen.

Gebruik het fornuis niet als kachel.
Laat kinderen niet zonder toezicht achter in de ruimte waar het fornuis in gebruik is. Laat kinderen nooit op het fornuis zitten of staan. Laat kinderen niet met het fornuis spelen.

Alle onderhoudswerkzaamheden dienen te worden overgelaten aan een gekwalificeerde technicus.

Laat de technicus u uitleggen waar de gaskraan zich bevindt en hoe u deze in geval van nood kunt afsluiten.

Machine Translated by Google

Veiligheid en waarschuwingen

Schakel altijd de stroom naar het apparaat uit voordat u enig onderhoud uitvoert.

Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen of detergenten op dit apparaat. Deze kunnen het oppervlak permanent beschadigen.

Stel de brander zo in dat de vlam bij het koken alleen de onderkant van de pan verhit en niet de zijkanten van de pan raakt.

Keukengerei (potten en pannen) dat langzaam warmte geleidt, zoals bijvoorbeeld glazen potten, dient gebruikt te worden met branders op een lage of gemiddelde stand.

Schakel alle bedieningselementen uit en wacht tot de onderdelen van het apparaat zijn afgekoeld voordat u ze aanraakt. Raak de branderroosters en de omliggende delen niet aan totdat ze zijn afgekoeld.

Gebruik geen water op vetbranden.

Maak het apparaat voorzichtig schoon.

En

Draai de stelen van pannen altijd naar de zijkant of achterkant van het fornuis. Draai de stelen niet naar de plek waar ze gemakkelijk verbranden. De stelen mogen niet over de aangrenzende branders uitsteken.

Gebruik het fornuis uitsluitend voor kooktaken zoals beschreven in deze handleiding. Raak tijdens het gebruik van het fornuis de roosters, branderdeksels, brandervoeten en andere onderdelen in de buurt van de vlam niet aan. Deze onderdelen kunnen heet genoeg zijn om brandwonden te veroorzaken.

N

Gebruik droge pannenlappen. Vochtige of natte pannenlappen of hete oppervlakken kunnen brandwonden door stoom veroorzaken.

Gebruik geen handdoek of andere dikke doek.

Verwarm geen ongeopende voedselverpakkingen.
Door de druk kan de container exploderen, wat tot verwondingen kan leiden.

Raak tijdens en na gebruik de binnenkant van de oven niet aan.

Zorg ervoor dat de pannenlap geen hete oppervlakken raakt.

Machine Translated by Google

4. Vereisten voor gasvoorziening

De installatie van dit fornuis moet voldoen aan de plaatselijke voorschriften of, indien deze er niet zijn, aan de nationale Fuel GasCode, ANSIZ223.1 /NFPA54.

In Canada moet de installatie voldoen aan de huidige aardgasinstallatie-/code, CAN 1-1.1-M81 en aan de plaatselijke codes indien van toepassing.

Deze serie is ontwerpgecertificeerd volgens ANSIZ21.1a, laatste editie.

Lezing	LP in. wc	NG (aardgas) in. wc,
Maximale gasdruk	13.0.	10.0
Instelling van de apparaatregelaar voor de uitlaatdruk	10.0	5.0

Veiligheidstips voor gasgebruik

- ✓ Houd de omgeving rond het apparaat vrij van brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare dampen.
- ✓ De stroom van verbrandingslucht naar het fornuis en de ventilatielucht van het fornuis mogen niet worden geblokkeerd. En
- ✓ Ventilatie: het is absoluut noodzakelijk dat het apparaat onder een afzuigkap met motor en ventilatie wordt geplaatst, die groot genoeg is en voldoende capaciteit heeft.
- ✓ Voordat u het fornuis installeert, moet u de meegeleverde anti-kantelbeugel voor uw fornuis op de muur bevestigen.

⚠ CAUTION

- ✓ Het gebruik van kasten boven het apparaat kan een potentieel brandgevaar opleveren.
  Brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten; metalen voorwerpen kunnen heet worden en brandwonden veroorzaken.
  Als er een kast moet worden geplaatst, kan het risico worden verminderd door een afzuigkap te installeren die minimaal 12,7 cm (5 inch) horizontaal uitsteekt onder de kasten.

Machine Translated by Google

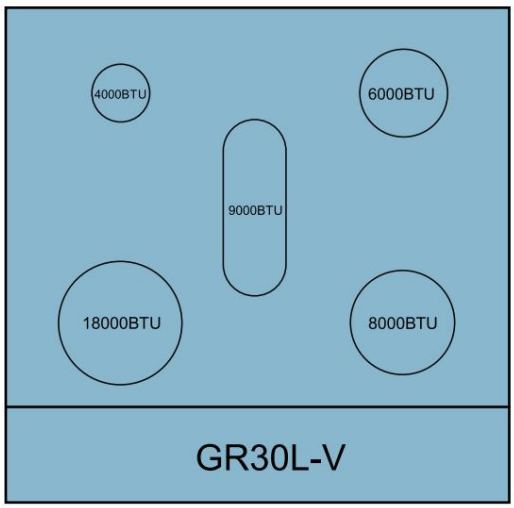
⚠ WARNING

- ✓ The appliance shall not be used for space heating. This information is based on safety considerations.
- ✓ All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.

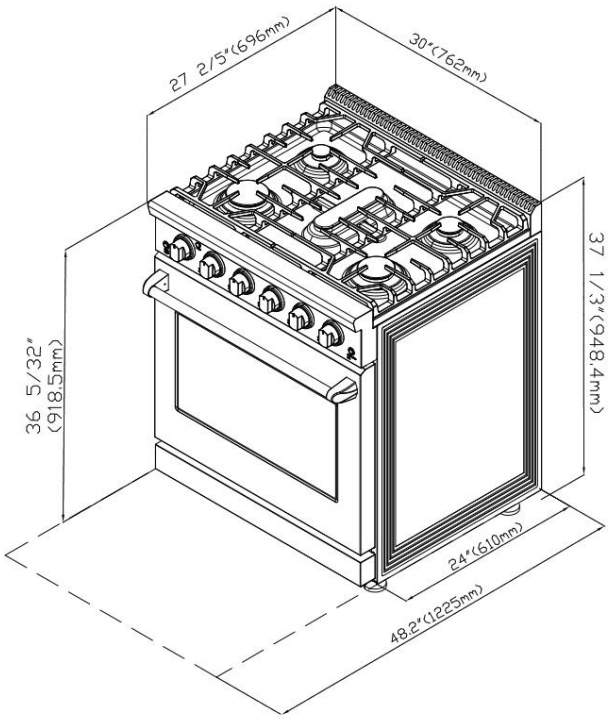
5. Dimensions and Clearances

- ✓ The range may be installed flush to the rear wall.
- ✓ You may install a non-combustible material, such as tile, on the rear wall above the range and up the vent hood.
- ✓ It is not necessary to install non-combustible materials behind the range below the countertop height.
- ✓ The minimum distance from the side of the range above the counter top to combustible sidewalls must be at least 10 inches.

BTU Design



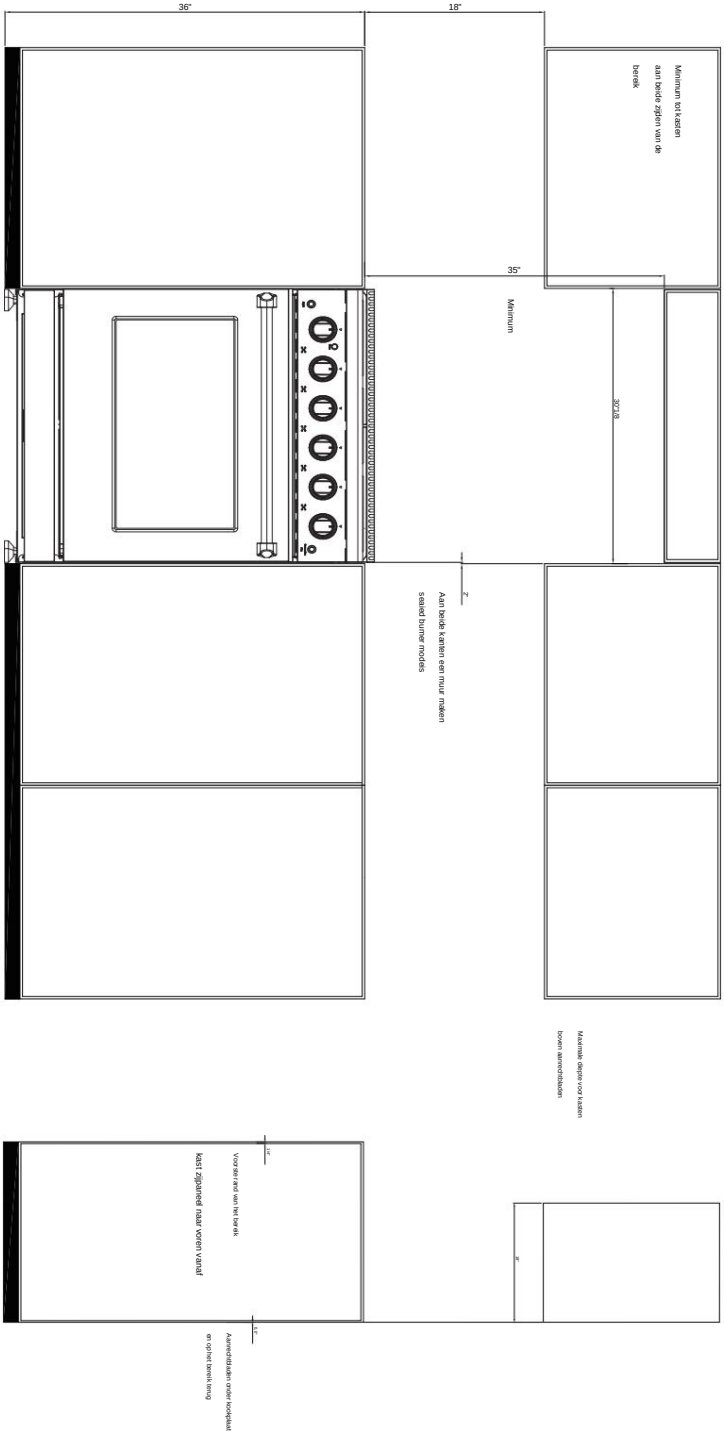
Dimension



Machine Translated by Google

Afmetingen en speling

30” gasfornuisruimte



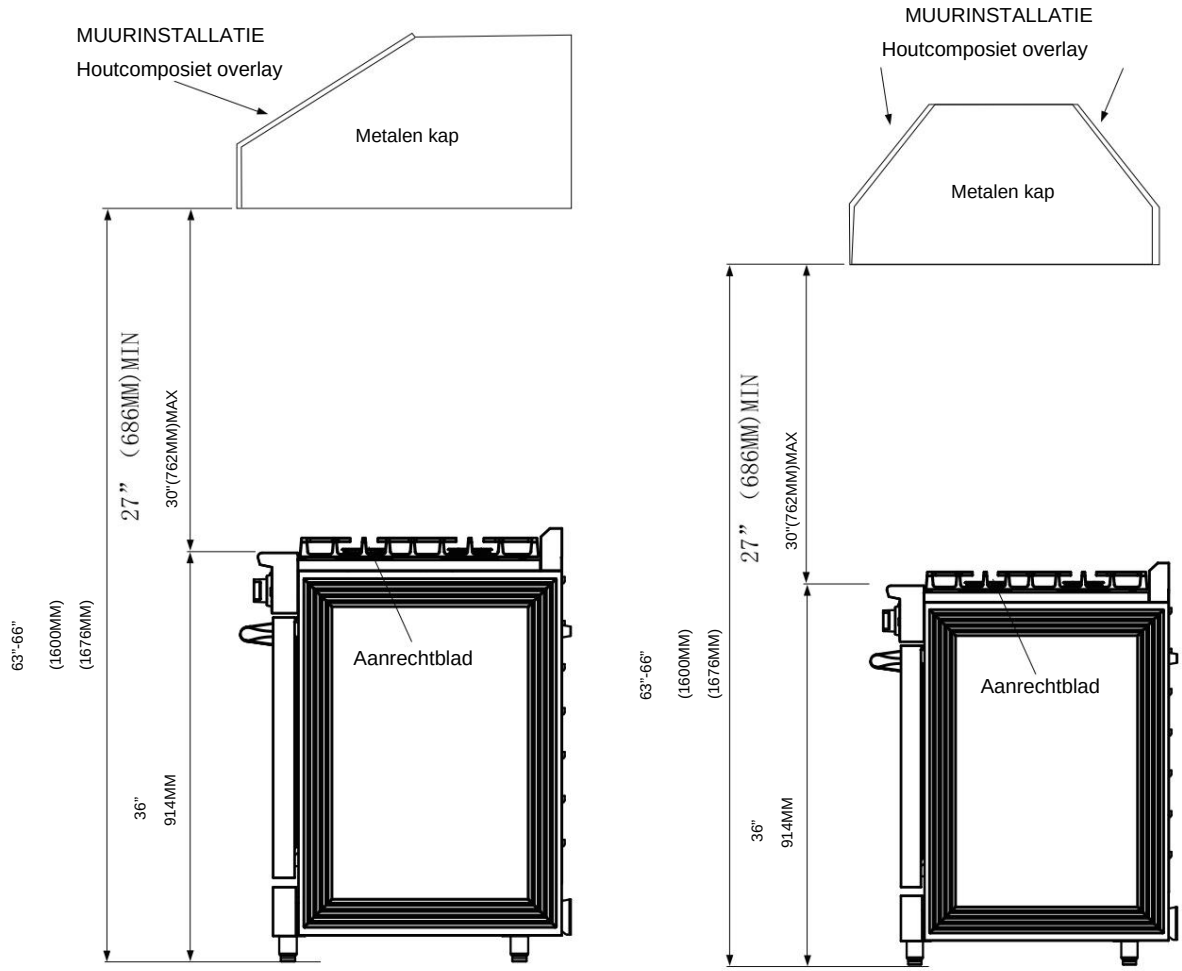
Machine Translated by Google

Specificaties afzuigkap en kast

Voorwaarde	Minimum toegestane speling
Ruimte tussen de bovenkant van het kookoppervlak en de onderkant van een onbeschermde houten of metalen kast	35”
Ruimte tussen de bovenkant van het kookoppervlak en de onderste houten of metalen kast die beschermd wordt door ten minste: 1/4-inch-thick flame-retardant mill bord bedekt met niet minder dan: o Nr. 28 MSG-plaatstaal of o 0,015 inch dik roestvrij staal of o 0,024 inch dik aluminium of o 0,020 inch dik koper	24”

Machine Translated by Google

Afmetingen en speling



6. Vereisten voor elektrische energievoorziening

Uw fornuis moet elektrisch geaard zijn volgens de plaatselijke voorschriften of, indien deze voorschriften niet aanwezig zijn, volgens de National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, meest recente editie).

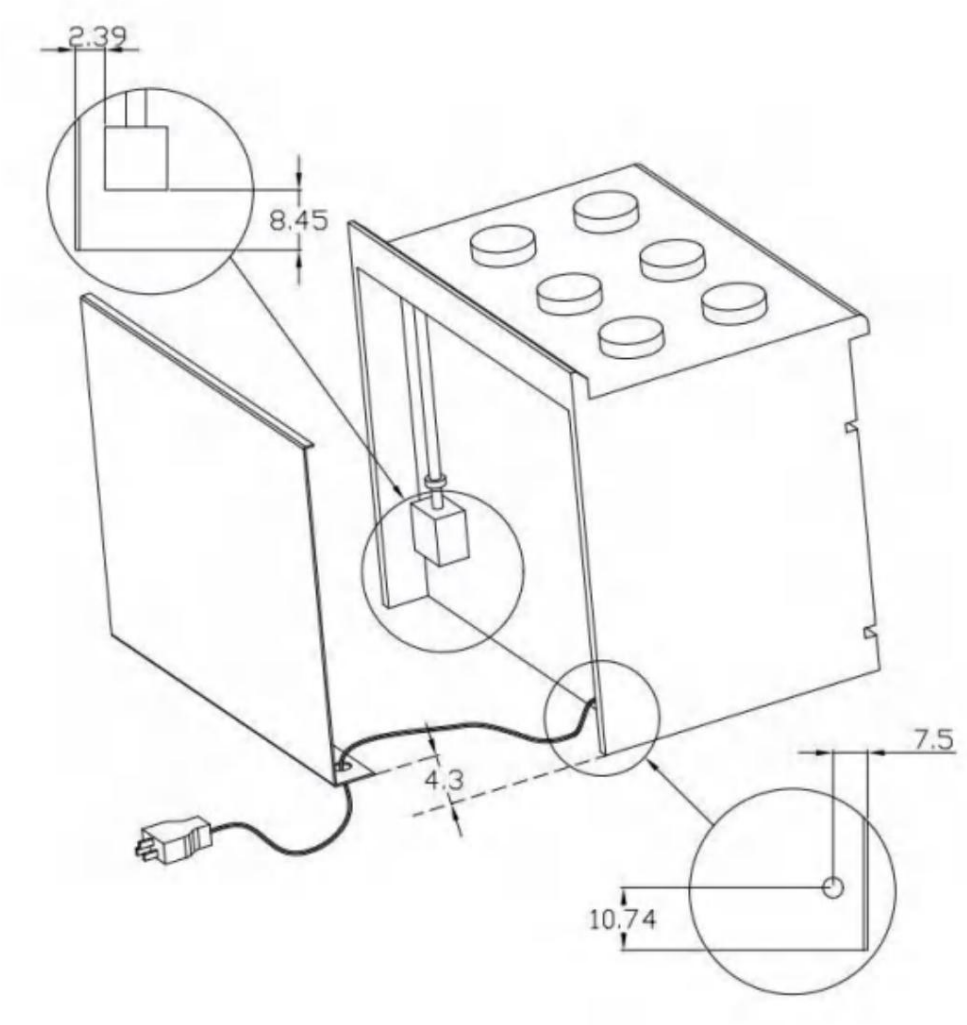
In Canada moet elektrische aarding voldoen aan de huidige CSA C22.1 Canadian Electrical Code Deel 1 en/of lokale voorschriften. Een exemplaar van deze norm is verkrijgbaar bij: National Fire Protection Association, 1 Battery March Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101.

De voeding moet de juiste polariteit hebben. Omgekeerde polariteit resulteert in continu vonken van de elektroden, zelfs na vlamontsteking. Als u twijfelt of de voeding de juiste polariteit heeft of geaard is, laat deze dan controleren door een gekwalificeerde elektricien.

Gebruik 120V, 60Hz en een goed geaard aftakcircuit, beschermd door een 15-ampère of 20-ampère versterkercircuit.

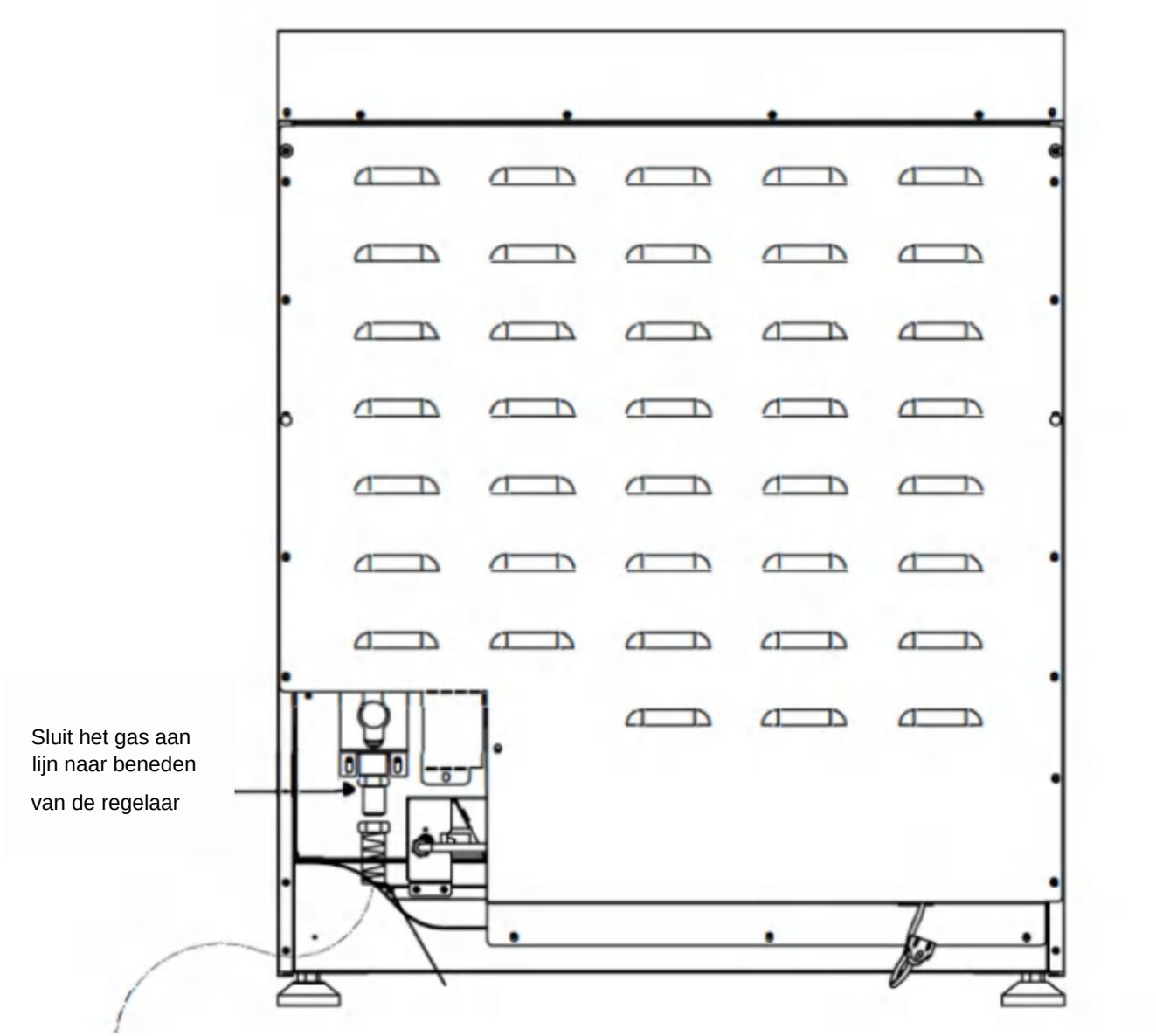
Machine Translated by Google

Afmetingen en speling



Installatie voor GR30L-V gasfornuis

Machine Translated by Google



Gasleidingaansluiting

Machine Translated by Google

7. Instructies voor elektrische aarding Electrical Grounding Instructions

⚠ WARNING

Dit gaskooktoestel voor binnen is uitgerust met een geaarde stekker met drie pinnen ter bescherming tegen elektrische schokken. Sluit het toestel rechtstreeks aan op een goed geaard stopcontact met drie pinnen.

Indien er sprake is van een standaard stopcontact met twee pennen, is het de verantwoordelijkheid en verplichting van de klant om dit te laten vervangen door een goed geaard stopcontact met drie pennen.

Knip of verwijder de aardingspen niet van het netsnoer.

Voordat u de stekker op het snoer aansluit, dient u de stroomtoevoer af te sluiten.

CAUTION

Label alle draden voordat u ze loskoppelt bij onderhoud aan de bedieningselementen. Bedradingsfouten kunnen leiden tot een onjuiste en gevaarlijke werking. Controleer de goede werking na onderhoud.

8. Sluit het fornuis aan op de gastoevoer Connect Range to Gas Supply

In de meeste plaatsen is het vereist dat de afsluitklep van het fornuis en de gasaansluitingen worden geïnstalleerd door een erkende technicus, of plumber. These Instructies zijn voor een professional. Gasinstallatie dat de specificaties en voorschriften kunnen variëren. Raadpleeg daarom uw lokale voorschriften voordat u verdergaat.

.1. Installeer een handmatige afsluiter in de gasleiding als volgt:

a. Op een gemakkelijk bereikbare locatie buiten het bereik

b. In de gasleiding buiten het apparaat

2. Installeer de mannelijke 1/2” flare-verbindingsadapter op de 1/2” NPT binnendraadbocht bij de inlaat van de regelaar.

Bij modellen die zijn uitgerust met standaard dubbele branders, installeert u het mannelijke pijpdraaduiteinde van de 1/2" flare-verbindingsadapter op de 1/2" NPT-binnendraad bij de inlaat van de drukregelaar.

Gebruik een sleutel op de aansluiting van de regelaar om schade te voorkomen.

Machine Translated by Google

Sluit het fornuis aan op de gastoevoer

1. Installeer een mannelijke 1/2” of 3/4” (3/4” verwijst naar een gasfornuis van 48 inch) flare-aansluiting op de NPT-binnendraad van de handmatige afsluitklep. Zorg ervoor dat u de afsluitklep vastzet, zodat deze niet kan draaien.

2. De gasdruk voor het controleren van de regelaarinstelling bedraagt 6 inch wc (aardgas) en 11 inch wc (lpg). Sluit de flexibele gasleidingconnector aan op de regelaar op het fornuis.
Positiebereik voor aansluiting op de afsluitklep.

3. Wanneer alle aansluitingen zijn gemaakt, controleert u of alle bedieningselementen van het fornuis in de stand staan en draait u de hoofdgaskraan open.

4. De lektest van het apparaat moet worden uitgevoerd volgens de instructies van de fabrikant.
Gebruik een beetje zeepsop (50% water en 50% zeep) of een lekdetector bij alle verbindingen en aansluitingen om het systeem op lekken te controleren. Gebruik geen vlam om te controleren op gaslekken.

5. Het apparaat moet worden geïsoleerd van het gasleidingsysteem van het gebouw door de afzonderlijke handmatige afsluitklep te sluiten tijdens een druktest van het gasleidingsysteem bij een testdruk gelijk aan of lager dan 1/2 psig (3,5 kPa).

Na installatie:

1. Controleer de ontsteking van de kookpitten.

2. Controleer de ontsteking van de ovenbrander.

3. Controleer visueel of de buisbrander (ovenbrander) opnieuw ontsteekt om er zeker van te zijn dat beide rijen branderpoorten elke keer opnieuw ontsteken.

4. Controleer alle gasaansluitingen op gaslekken (gebruik hiervoor een gasdetector, nooit met open vuur).

5. Controleer de bak- en heteluchtfunctie van de oven .

Machine Translated by Google

9. Eerste gebruik

De oven conditioneren

Door de conditionering worden alle productieresten verbrand en bent u ervan verzekerd dat u vanaf het begin het beste resultaat krijgt.

Volg deze stappen om de oven van uw nieuwe fornuis te conditioneren:

1. Plaats alle planken. Zie 'Plaatsing van de planken' voor instructies.

2. Zet de afzuigkap boven uw fornuis op de hoogste stand.

3. Verwarm de lege oven op de hoogste temperatuur gedurende:

a. 30 minuten met BAKE

b. 30 minuten met BROIL (alleen in sommige ovens).

4. Er zal een kenmerkende geur vrijkomen tijdens het conditioneren van de oven. Dit is normaal, maar zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is tijdens het conditioneren.

5. Zodra de oven is afgekoeld, veegt u hem schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Droog hem daarna grondig af.

6. De planken positioneren

7. Zowel het zijpaneel als de roosters zijn voorzien van een veiligheidsstop, zodat ze niet uit de oven glijden als u ze naar voren trekt;

8.De voorste stop voorkomt dat de roosters tegen de achterkant van de oven stoten.

10. Veiligheidsrichtlijnen voor kookplaten

- ✓ Laat de kookplaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik. Overkoken veroorzaakt rook en vetvlekken die vlam kunnen vatten.
- ✓ Laat vlammen nooit buiten de pan uitsteken of langs de zijkanten opkrullen. Dit kan verkleuring en schade aan het kookgerei veroorzaken en u kunt zich verbranden als u de hete handgreep aanraakt.

Machine Translated by Google

Veiligheidsrichtlijnen voor kookplaten

Zorg dat de handgrepen niet in de weg zitten. Draai de handgrepen zo dat ze niet over de rand van het fornuis of op een brander die aan staat, uitsteken.

Wees voorzichtig met frituren. Olie of vet kan snel oververhit raken, vooral op een hoge stand.

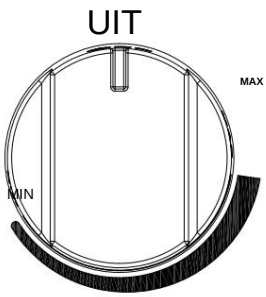
Zorg ervoor dat alle onderdelen van de brander goed op hun plaats zitten. Branders die niet goed of niet volledig zijn gemonteerd, kunnen gevaarlijke vlammen produceren. Zie 'Onderdelen van de brander vervangen' in 'Onderhoud en reiniging'.

Houd de branders schoon, vooral na morsen of overkoken. Maak de branders schoon voordat u ze weer gebruikt. Etensresten kunnen de ontsteker en de inkepingen van de vlamverspreider verstoppen, waardoor de brander niet meer goed functioneert. Zie 'Onderhoud en reiniging' voor instructies.

Controleer of de vlammen van de brander branden. Ze moeten blauw zijn, zonder gele puntjes, en ze moeten branden zonder rondom de branderkap te wapperen. Als dat niet het geval is, raadpleeg dan 'Problemen oplossen' voor advies.



Ontsteking van de oppervlaktebrander



Om de bovenste branders aan te steken, drukt u op de betreffende regelknop en draait u deze tegen de klok in naar de stand "HI". U hoort dan een klikkend geluid, het geluid van de elektrische vonk die de brander ontsteekt. Zodra de brander is ontstoken, draait u de regelknop voor de brander om de gewenste warmtestand in te stellen.

Machine Translated by Google

OPMERKING: Wanneer één brander in de stand "HI" staat, worden de ontstekers van de brander geblokkeerd. Probeer niet de brander te demonteren of de omgeving ervan schoon te maken terwijl een andere brander brandt. Raak de branderkap, de brandervoet of de ontsteker niet aan terwijl de ontstekers vonken.

Laat sudderen en Koken

Een kleinere vlam geeft de beste sudderresultaten. Kleine vlammen bieden nauwkeurige kookprestaties voor delicate gerechten, het warmhouden van gerechten, het smelten van chocolade of boter, en voor gerechten die langdurig op laag vuur moeten garen.

De hoogste vlamstand zorgt voor de maximale warmte die beschikbaar is op uw fornuis. Deze stand is geschikt voor zware kooktaken, zoals het koken van water of pasta.

Vlam Maat

Wanneer u de grootte van de vlam selecteert, let dan op de vlam wanneer u aan de knop draait.

Een vlam die groter is dan de onderkant van de pan, is verloren. De vlam moet stabiel en blauw van kleur zijn. Vreemde voorwerpen in de gasleiding kunnen tijdens het eerste gebruik een oranje vlam veroorzaken.

Stroom Mislukking

Als het gas niet binnen vier seconden ontbrandt, draai dan de kraan dicht en wacht minstens vijf minuten zodat het gas kan verdampen. Herhaal de aansteekprocedure.

Als de stroom uitvalt, kan het apparaat niet op een veilige manier in gebruik worden genomen. De gebruiker dient dan ook geen poging te doen het apparaat te bedienen tijdens een stroomstoring.

Kookplaat

Om te voorkomen dat de kookplaat verkleurt of vlekken krijgt, moet u zuur- of kookplaat na elk gebruik schoon en veeg het schoon suikerhoudende vlekken direct verwijderen nadat de kookplaat is afgekoeld.

De afgedichte branders van uw fornuis zijn niet afgedicht aan uw kookplaat en zijn ontworpen om te worden verwijderd. Overgekookt of gemorst eten zal niet onder de kookplaat lekken. De branders moeten na elk gebruik worden schoongemaakt.
gebruik.

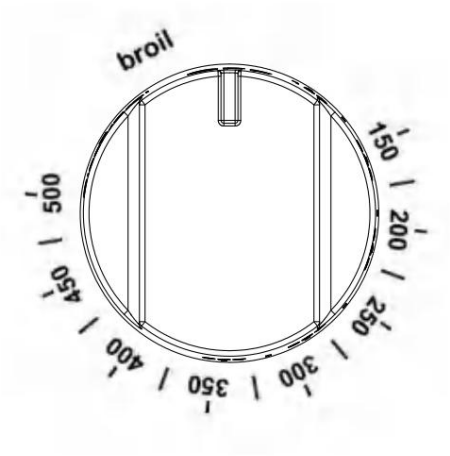
Brander Roosters

De roosters moeten vóór het koken correct worden geplaatst. Onjuiste plaatsing van de roosters kan leiden tot krassen op de kookplaat en/of een slechte verbranding.

Machine Translated by Google

Veiligheidsrichtlijnen voor kookplaten

Gebruik van ovenbrander



Om de ovenbrander aan te steken, drukt u op de betreffende regelknop en draait u deze tegen de klok in naar de stand (150). U hoort een klikkend geluid – het geluid van de elektrische vonk die de brander ontsteekt. Zodra de brander is ontstoken, draait u de regelknop van de brander om de gewenste warmtestand in te stellen.

Gebruik van de braadbrander

Om de grillbrander aan te steken, drukt u op de betreffende regelknop en draait u deze met de klok mee naar de grillstand. U hoort een klikkend geluid – het geluid van de elektrische vonk die de brander ontsteekt. Blijf ongeveer 4 seconden drukken totdat de brander is ontstoken.

IMPORTANT

Richtlijnen voor het koken in de oven

Blokkeer de ventilatieopeningen aan de achterkant van het fornuis niet tijdens het koken in de oven. Het is belangrijk dat de stroming van warme lucht uit de oven en verse lucht naar de ovenbrander nooit wordt onderbroken. Raak de ventilatieopening of nabijgelegen oppervlakken niet aan tijdens het gebruik van de oven of grill, omdat deze heet zijn.

Gebruik alle ovenstanden met de ovendeur gesloten.

Gebruik nooit aluminiumfolie om de ovenroosters te bedekken of om de bodem van de oven te bekleden.

Opgesloten warmte kan het emaille onherstelbaar beschadigen en zelfs brand veroorzaken.

Machine Translated by Google

Plaats nooit water, ijs of een schaal of bakje rechtstreeks op de bodem van de oven. Dit zal het emaille onherstelbaar beschadigen.

Bedek het rooster van de grill/braadpan niet met aluminiumfolie. Dit zal het vet opvangen en brand veroorzaken.

Gebruik geen plasticfolie of bakpapier in de oven.

Om voedselveiligheidsredenen is het raadzaam om voedsel niet langer dan twee uur in de oven te laten staan voor en na het koken of ontdooien. Dit om besmetting met organismen die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken te voorkomen. Wees voorzichtig bij warm weer.



Volgens het Amerikaanse ministerie van Landbouw: Bewaar voedsel NIET langer dan 2 uur bij temperaturen tussen 4°C en 60°C. Het bereiden van rauw voedsel onder de 145°C wordt afgeraden.



Bedek nooit sleuven, gaten of openingen in de ovenbodem en bedek nooit een heel rooster met materialen zoals aluminiumfolie. Dit blokkeert de luchtstroom door de oven en kan koolmonoxidevergiftiging veroorzaken.

Aluminiumfolie kan ook warmte vasthouden, waardoor er brandgevaar ontstaat.

Machine Translated by Google

11.Ovenfunctie 11.Oven Function

Natuurlijke luchtstroom bakken

Ontstaat wanneer warmte via de bakbranders onderin de ovenruimte in de oven wordt overgebracht. De warmte circuleert vervolgens door natuurlijke luchtstroom. Dit is een traditionele bakinstelling.

Infrarood grillen

De grillbrander bevindt zich boven in de oven. Deze brander verhit het metalen scherm tot het gloeit.
Het gloeiende scherm produceert infraroodwarmte, waardoor de buitenkant van gegrilde gerechten dichtschroeit en de sappen behouden blijven.

Convectie bakken

De heteluchtventilator van de oven zorgt voor circulatie en verdeling van de warmte in de oven, waardoor het eten sneller en gelijkmatiger gaart. Met heteluchtkoken kunt u meer gerechten op meerdere roosters bakken.

Om te bakken met de heteluchtventilator:

1. Plaats de ovenbodem en de ovenrekken op hun plaats voordat u de oven gebruikt.

2. Verwijder alle ongebruikte roosters en bakgerei uit de oven.

3. Verwarm de oven voor op de temperatuur die in het recept staat aangegeven. Afhankelijk van de temperatuur en de grootte van de oven duurt het voorverwarmen ongeveer 15-20 minuten.

4. Verdeel de pannen en het eten gelijkmatig over de roosters. Zorg ervoor dat de pannen elkaar of de zijkanten van de oven niet raken. Bak één gerecht altijd in het midden van het ovenrooster. Bak je op meerdere roosters, zorg er dan voor dat je de gerechten verspringend op de roosters plaatst, zodat het ene nooit recht boven het andere staat.

5. Bij het bakken met hetelucht kunt u de in het recept aangegeven temperatuur verlagen en de baktijd ongewijzigd laten, of de baktijd met enkele minuten verkorten en de temperatuur ongewijzigd laten. Voor gerechten met een baktijd van meer dan een uur kan het verlagen van zowel de temperatuur als de tijd de beste resultaten opleveren.

6. Donkere metalen bakvormen of vormen met een doffe afwerking absorberen sneller warmte dan glanzende vormen en zijn uitstekend geschikt voor taarten en brood, of voor alles wat bruin moet worden of een knapperige korst moet krijgen.

7. Een glanzende afwerking werkt mogelijk het beste voor voedsel dat een lichtere, delicate bruining nodig heeft (bijvoorbeeld cakes en koekjes), aangezien het een deel van de warmte reflecteert en een minder intense bakoppervlakte geeft.

8. Open de ovendeur niet te vaak tijdens het bakken.

Machine Translated by Google

Ovenfunctie

Convectiebraad

Gebruik voor het beste resultaat de grillpan. De pan dient om gemorst vet op te vangen en heeft een deksel om spetteren te voorkomen.

De convectieventilator blaast de hete lucht over het gerecht dat wordt geroosterd, waardoor de sappen snel worden afgesloten en het gerecht sappig en mals blijft. Tegelijkertijd krijgt het gerecht een rijke goudbruine buitenkant.

Gebruik de meegeleverde grill-/braadpan en het rooster met sleuven om het vlees op een metalen braadrek te leggen. Hierdoor kan de hete lucht rond het vlees circuleren, waardoor het gelijkmatiger bruin wordt, net als bij een draaispit.

Wanneer u grotere stukken vlees braadt, zoals een hele kalkoen, gebruikt u alleen de pan en het rooster voor extra stabiliteit.

Convectie ontdooien

Met de temperatuurregeling uit, circuleert een gemotoriseerde ventilator achter in de oven lucht. De ventilator versnelt het natuurlijke ontdooien van het voedsel zonder warmte. Om ziekte en voedselverspilling te voorkomen, laat ontdooid voedsel niet langer dan twee uur onbereid in de oven staan.

Ontdooien

Om rauwe diepvriesproducten te ontdooien, stelt u de oventemperatuur in op 38-65 °C. Bereid de producten na ontdooiing direct en vries ze niet opnieuw in.

Om te voorkomen dat er vloeistof van het ontdooide voedsel op de bodem van de oven druppelt, dient u ervoor te zorgen dat al het ongekookte voedsel goed in folie wordt verpakt en/of in een bakje wordt bewaard.

Convectie-uitdroging

Als de temperatuur op 175°F staat , straalt warme lucht uit de bakbranders op de bodem van de ovenruimte en wordt deze door een gemotoriseerde ventilator aan de achterkant van de oven rondgepompt.

Na verloop van tijd wordt het water door verdamping uit het voedsel verwijderd. Het verwijderen van water bevordert de groei van micro-organismen en remt de activiteit van enzymen.

Machine Translated by Google

12. Bediening van de vleeskuikens

Let op: Tijdens de werking van de grill moet de deur gesloten zijn.

Grillen is een methode om malse stukken vlees direct onder de infraroodgrill in de oven te garen.
Grillen in de oven gebeurt met de ovendeur dicht. Het is normaal en noodzakelijk dat er wat rook ontstaat om het eten een gegrilde smaak te geven.

Als u de ovendeur opent om het eten te controleren, doe dit dan zo kort mogelijk. Dit voorkomt oververhitting van het bedieningspaneel en het smelten van de knoppen.

Gebruik zowel de meegeleverde grill-/braadpan als het rooster met sleuven. Het rooster helpt rookvorming en spetters te verminderen door vet in de bodem van de pan te laten druipen, weg van intense hitte. Om aanbakken te voorkomen, spuit u het rooster in met een dunne laag antiaanbakspray.

Voorverwarmen

Voorverwarmen wordt aanbevolen bij het aanbraden van rare steaks (verwijder de grillpan voordat u voorverwarmt met de infraroodgrill. Voedsel blijft aan hard metaal plakken). Om voor te verwarmen, draait u de keuzeknop "Oven" naar de stand "Grillen". Wacht ongeveer 2 minuten tot de brander heet is. Voorverwarmen is niet nodig bij het doorbakken grillen van vlees.

Om te grillen

Gril één kant tot het eten bruin is; draai om en bak de andere kant. Breng op smaak en serveer.
Trek het rek altijd uit tot de “stop”-positie voordat u voedsel omdraait of eruit haalt.

Grillen instellen

De keuzeknop "Oven" regelt de grillfunctie. Tijdens het grillen straalt de warmte van boven naar beneden.

De ovengrill zorgt voor een gelijkmatige dekking. De grillfunctie heeft een temperatuur van 500 °F (260 graden °C).

De grillpan en het inzetstuk zorgen er samen voor dat druipend vet wegloopt en niet in aanraking komt met de hoge temperaturen van de ovengrill. Gebruik de grillpan NIET zonder het inzetstuk.

Bedek de grillpan NIET met folie. Het blootgestelde vet kan vlam vatten.

Machine Translated by Google

Broiler operatie

Om de oven op Grillen in te stellen:

1. Plaats de grillpan op de grillpan. Leg vervolgens het eten op de grillpan.

2. Plaats het ovenrooster en de grillpan op het rooster. Zorg ervoor dat de grillpan in het midden zit en direct onder de grillbrander staat. Als u de grillbrander eerst voorverwarmt, plaats de grillpan dan pas nadat de grillbrander is voorverwarmd.

3. Draai de selectieknop naar Grillen.

Het ovenindicatielampje blijft branden totdat de keuzeknop op de uit-stand wordt gedraaid of de temperatuurregeling wordt uitgeschakeld.

Richtlijnen voor grillen

Kies een geschikte roosterstand. Om ervoor te zorgen dat vlees goed gaar is en niet alleen aan de buitenkant bruin, gril je dikke stukken vlees en gevogelte op roosterstand 2 of 3. Gebruik roosterstand 4 voor dunnere stukken die minder tijd nodig hebben, zoals biefstukken, karbonades of hamburgers.

Gebruik metalen of keramische bakvormen om de bovenkant van de maaltijd onder de grill bruin te bakken. Gebruik geen hittebestendig glas of aardewerk, want deze zijn niet bestand tegen de intense hitte van de grill.

Plaats het gerecht in het midden van de oven, zodat het zich direct onder de grill bevindt.

⚠ CAUTION

- ✓ The surface of the griddle is hot after use. Please allow sufficient time for the griddle to cool prior to cleaning.
- ✓ When using the appliance or the first time. The oven and broiler burners should be turned on to burn off the manufacturing oils. Turn the oven on to 450℉(230˚C) for 20 to 30 minutes. Then turn the oven control knob to “Broil” for the same length of time. It is recommended to tum on the ventilator above the range at this time.
- ✓ Must disconnect the electrical supply before servicing or cleaning the appliance. Failure to follow thisadvice may result in injury or death.

Machine Translated by Google

13. Reinigingsinstructies

Doen

✓ Lees deze reinigingsinstructies en het gedeelte 'Veiligheid en waarschuwingen' voordat u uw fornuis gaat schoonmaken.

✓ Voordat u een onderdeel schoonmaakt of verwijdert, dient u ervoor te zorgen dat alle onderdelen van het fornuis zijn uitgeschakeld.

✓ Tenzij anders aangegeven in de volgende tabel, laat elk onderdeel afkoelen tot een veilige temperatuur voordat u het reinigt. Als u toch een warm of heet onderdeel (bijv. grill of bakplaat) moet aanraken, wees dan uiterst voorzichtig. Draag lange beschermende handschoenen om brandwonden door stoom of hete oppervlakken te voorkomen.

✓ Probeer het reinigingsmiddel eerst op een klein oppervlak, om er zeker van te zijn dat er geen vlekken ontstaan.

✓ Zie de pagina's na deze tabel voor instructies over het verwijderen en vervangen van verschillende onderdelen van het fornuis voor reiniging of onderhoud.

✓ Om u te helpen de onderdelen te identificeren, kunt u de illustraties in het hoofdstuk 'Inleiding' en na deze reinigingstabel raadplegen.

Wat je niet moet doen

✓ Gebruik geen spuitbussen met reinigingsmiddelen totdat de schietbaan volledig is afgekoeld. Het drijfgas in deze reinigingsmiddelen kan vlam vatten bij hitte.

✓ Zorg ervoor dat er zich geen vuil of vet ophoopt in of op het fornuis. Dit bemoeilijkt toekomstige reiniging en kan brandgevaar opleveren.

✓ Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen, doeken, schuursponsjes of staalwol. Deze zal uw fornuis krassen en het uiterlijk ervan aantasten.

✓ Gebruik geen stoomreiniger om enig deel van het fornuis schoon te maken.

✓ Til de zwarte grill- en bakplaatframes niet van de kookplaat.

Reinigen van binnenkappen en vlamverspreiders van messing

1. Controleer of de brander UIT staat en laat hem afkoelen. Verwijder de branderdop en de messing vlamverdeler. Was ze in heet zeepsop, spoel ze af en droog ze af.

2. Gebruik een stijve nylonborstel of een paperclip met een rechte punt om de inkepingen van een vlamverspreider schoon te maken. Plaats de vlamverspreider en de branderkap op de juiste manier terug.

Machine Translated by Google

Reinigingsinstructies

3. Voordat u de kookplaat schoonmaakt, moet u ervoor zorgen dat alle branders zijn uitgeschakeld en dat alle onderdelen voldoende zijn afgekoeld om ze veilig te kunnen gebruiken.

4. Om elektrische schokken of brandwonden te voorkomen, schakelt u de bediening uit en zorgt u ervoor dat de kookplaat is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.

5. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, was, polijstmiddelen of commerciële kookplaatreinigers om de kookplaat schoon te maken.

6. Gebruik voor het reinigen alleen een spons, een zachte doek, een vezel- of plastic borstel en een nylon pad.

7. Droog de onderdelen altijd volledig af voordat u de kookplaat gebruikt.

8. Bedieningspaneel, deurgreep,

Reinig het bedieningspaneel, de deurgreep en de bedieningsbehuizing met een oplossing van een mild reinigingsmiddel en warm water.

9. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes; deze kunnen de afwerking permanent beschadigen.

10. Droog de componenten af met een zachte, pluisvrije doek.

Reinigen van zijrekken

1. Week hardnekkige, ingebrande vlekken eerst in, reinig ze met een oplossing van een mild schoonmaakmiddel en heet water en veeg ze droog met een microvezeldoek.

2. U kunt ze ook in de vaatwasser schoonmaken.

Ovenrekken schoonmaken

1. Om hardnekkige of aangekoekte vervuiling te verwijderen, schrobt u met een vochtig, zeepgevuld, niet-metalen, niet-schurend schuursponsje en veegt u het daarna droog.

2. Breng een chroomreiniger aan met een vochtige spons of doek volgens de instructies van de fabrikant.

3. Afvegen en drogen.

Reinigen van de grill/braadpan en het rooster met sleuven

Hardnekkig vuil kunt u eerst laten weken in een oplossing van een mild schoonmaakmiddel en heet water.

Met de hand of in de vaatwasser afwassen.

Machine Translated by Google

Reinigingsinstructies

Reinigen van bak- en grillbranders

.

Maak deze onderdelen niet schoon. Ze reinigen zichzelf tijdens normaal gebruik.

Reinigen van porseleinen oppervlakken

Reinig de binnenkant van de oven en de binnenkant van de deur met een oplossing van milde reinigingsmiddelen en heet water. Spoel af en droog af met een zachte, pluisvrije doek. Gebruik geen schuurmiddelen of gangbare ovenreinigers.

Het ovenglas reinigen: Reinig alle glazen

oppervlakken met een oplossing van een mild reinigingsmiddel en heet water. Gebruik een milde glasreiniger om vingerafdrukken of vlekken te verwijderen.

Goed droogwrijven met een zachte, pluisvrije doek.

Het schoonmaken van de ovendeurpakking

Maak dit onderdeel niet schoon. Als u grote voedselresten wilt verwijderen, gaat u als volgt te werk:

1. Maak een spons vochtig met schoon, heet water.

2. Veeg het vuil voorzichtig weg, maar wrijf niet.

3. Druk voorzichtig met een droge handdoek op de pakking om deze te drogen.

Gebruik geen schoonmaakmiddelen op de pakking. De pakking is essentieel voor een goede afdichting.

LET OP: Zorg ervoor dat het niet bekrast, verplaatst of beschadigd raakt.

Reinigen van roestvrijstalen oppervlakken

Gebruik geen schoonmaakmiddelen die chloorbleekmiddel bevatten.

Gebruik geen staalwolsponsje, omdat dit krassen op het oppervlak veroorzaakt.

Gebruik een warme, vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel.

Gebruik een schone, warme, vochtige doek om zeep te verwijderen. Droog af met een droge, schone doek.

Machine Translated by Google

14. Ovendeur verwijderen en terugplaatsen

Til de ovendeur niet op aan de handgreep. Dit kan de deur beschadigen.

Zorg ervoor dat de oven en de deur zijn afgekoeld voordat u de deur verwijdert.

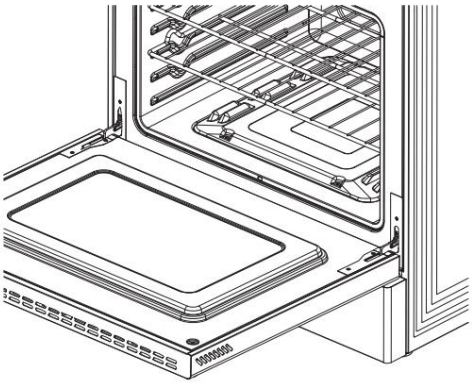
IMPORTANT

Voordat u de deur verwijdert, moet u ervoor zorgen dat er in de keuken een voldoende groot, vrij en beschermd oppervlak is waar u de deur op kunt leggen.

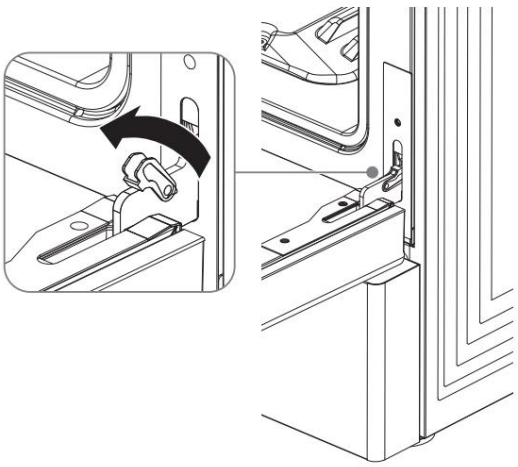
De ovendeur is zwaar!

Het verwijderen van de ovendeur

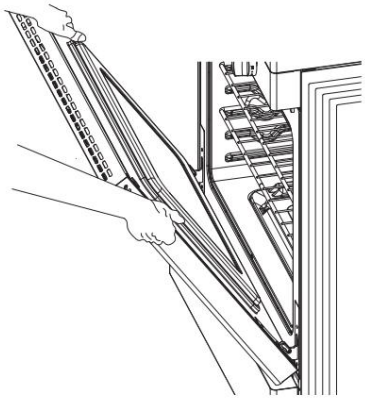
1. Open de deur heel voorzichtig.



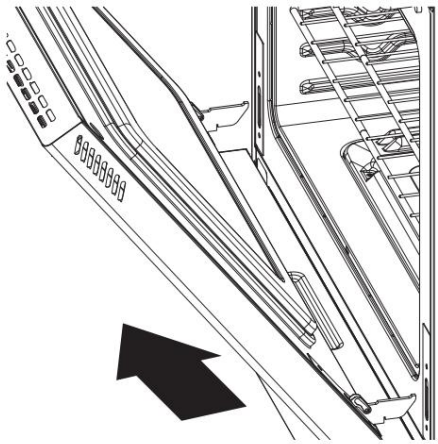
2. Open de hendels aan beide kanten volledig.



3. Houd de deur aan beide kanten stevig vast.



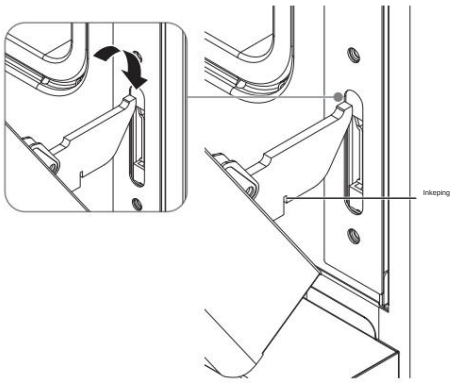
4. Maak de scharnieren los en verwijder de klep voorzichtig. Sluit de klep voorzichtig halfway, then place it on a protected surface.



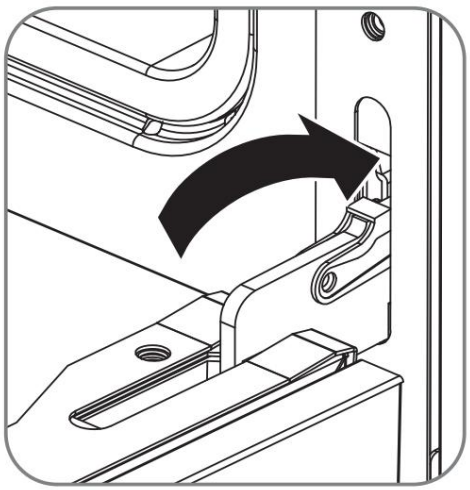
Machine Translated by Google

Het vervangen van de ovendeur

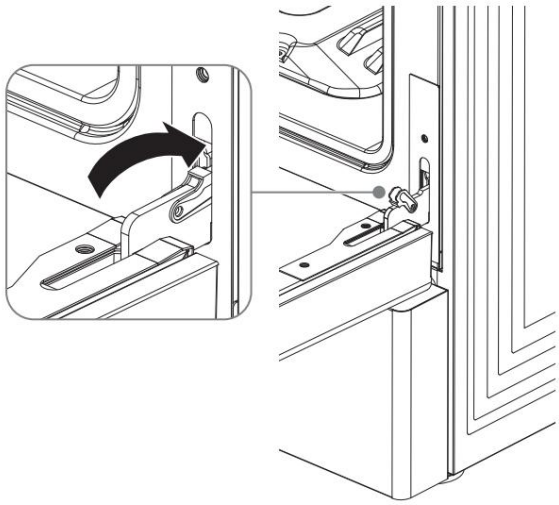
1. Houd de deur stevig vast in een ongeveer geopende positie.



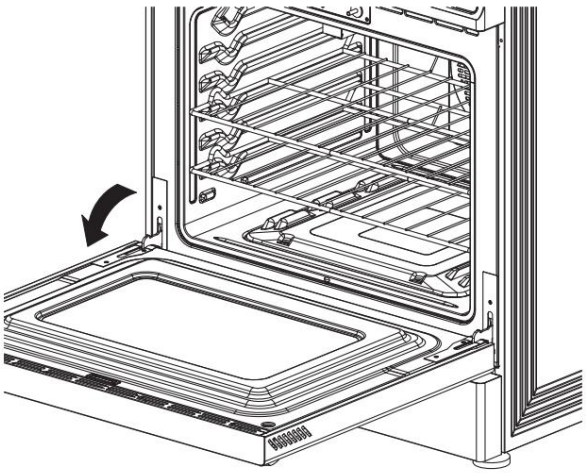
2. Plaats de scharniertongen in de sleuven en zorg ervoor dat de inkepingen aan beide zijden op hun plaats vallen, zoals afgebeeld.



3. Open de deur volledig zoals afgebeeld.



4. Sluit de hendels op de linker- en rechterscharnieren volledig, zoals afgebeeld, en sluit vervolgens de deur.



Machine Translated by Google

15. Probleemoplossingsgids

Als u in de onderstaande tabel geen antwoord op uw probleem kunt vinden, of als het probleem niet kan worden opgelost, heeft u technische hulp nodig. Neem contact op after-sales service center.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Wat te doen
Kookplaat		
Sommige branders werken niet. Branderonderdelen of ontstekers kunnen branden. De vlammen branden niet rondom de branderkap.	nat, vuil of scheef.	Controleer of de branderonderdelen schoon, droog en correct gemonteerd zijn. Controleer of de ontstekers schoon en droog zijn. Zie 'Onderhoud en reiniging' voor instructies.
De vlammen van de brander zijn erg groot en geel.	De poorten van de branderbehuizing zijn verstopt. naald of niet goed geplaatst. Branderpoorten of branderdeksels zijn rechtgetrokken. Kookplaatdraad. Verwijder en installeer de branderring en -deksels voorzichtig opnieuw. Wordt de kookplaat gebruikt met het verkeerde type gas? Controleer of het type kookplaat dat is geïnstalleerd, defect is of is ingesteld op de juiste aardgastoevoer.	Reinig de branderringpoorten met paperclip, Controleer de installatie, vervang de regelaar of stel de regelaar in op het juiste gas.
Er vonken, maar er ontstaat geen vlam.	De gaskraan staat in de 'UIT'-stand.	Draai de afsluitkraan naar de 'AAN'-stand.
Ontstekers vonken voortdurend nadat de vlam is ontstoken.	De polariteit van de voeding is omgekeerd. ontstekers. Maak de ontstekers schoon.	Controleer de polariteit. Droge of vuile
De vlam van de brander gaat uit. Inlaatopeningen rond de knoppen zijn verstopt.	Lage gasdruk. Lucht op lage stand.	Neem contact op met het gasbedrijf. Verwijder de verstopping.

Machine Translated by Google

Probleemoplossingsgids

De vlammen hebben plotseling verdwenen.	Een tocht of een lekkage heeft de vlam gedoofd.	Geen actie vereist. De brander detecteert dit en ontsteekt automatisch opnieuw. Als er echter een grote lekkage is geweest, raden we aan de branders uit te zetten en de branders en het reservoir schoon te maken. Zie 'Onderhoud en reiniging' voor instructies.
Er is een stroomstoring, kan ik de kookpitten nog gebruiken?	Stroomstoring in uw regio.	De kookpitten kunnen nog steeds gebruikt worden. Om ze aan te steken: 1. Houd een brandende lucifer bij de vlamverspreider, druk op de regelknop en draai tegen de klok in naar LITE. 2. Wanneer de vlam rondom de brander brandt, kunt u de warmte aanpassen. Belangrijk! Als de vlam tijdens een stroomstoring uitgaat, draai de knop dan onmiddellijk op UIT. De brander wordt dan niet automatisch opnieuw aangestoken en er kan gas ontsnappen.

Machine Translated by Google

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
Oven		
De oven werkt niet (verwarmt niet).	Geen stroomvoorziening (ovenlampje en halo's verschijnen ook niet). Geen gasvoorziening (gasovens).	Controleer of de stroomonderbreker niet is doorgeslagen en of er geen stroomstoring is in uw omgeving. Als er een stroomstoring is, kunt u de oven niet gebruiken totdat de stroomvoorziening is hersteld. Het kan zijn dat de stroomvoorziening naar het huis niet werkt of dat er een stroomstoring is. Neem contact op met uw lokale gasleverancier.
Eén van de ovenlampjes gaat niet aan, maar de oven werkt nog wel.	De gloeilamp zit los. De lamp is doorgebrand.	Zie de instructies voor 'Het ovenlampje vervangen' in het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'. In plaats van het lampje te vervangen, zorgt u er gewoon voor dat het goed vastzit in de fitting. Vervang de lamp. Zie de instructies voor 'Ovenlamp vervangen' in het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.
Condensatie rondom oven (bijv. op het bedieningspaneel of bovenop de ovendeur)	Voedsel heeft een hoog vochtgehalte of het lokale klimaat (temperatuur, vochtigheid) draagt bij aan condensatie.	Condensatie is normaal. U kunt de druppels van het bedieningspaneel vegen. Als er vaak of overmatige condensatie optreedt, zorg er dan voor dat de kasten rondom het fornuis vochtbestendig zijn.
Er komt stoom uit de ovenopeningen aan de achterkant van het fornuis.	Vocht uit het eten dat verdampt tijdens het koken.	Dit is normaal, vooral als u grote hoeveelheden voedsel in de oven bereidt met behulp van de CONVECTIE-stand.
De convectieventilator gaat niet aan in een	Technische storing	Contact

Machine Translated by Google

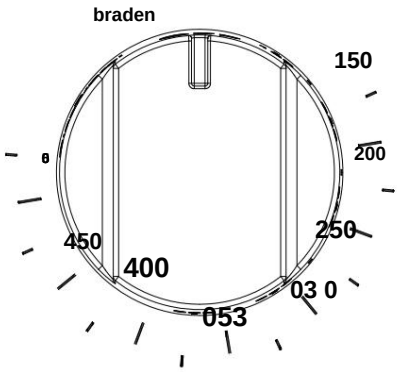
CONVECTION mode		
Oven verwarmt niet	Oveninstellingen zijn niet gecorrigeerd	Volg de modusselectie en klokinstellingen zoals aangegeven in het gedeelte Ovenbediening van de handleiding.
Te gaar of te weinig gekookt voedsel	Onjuiste kooktijd of temperatuur	Pas de tijd, temperatuur of rekpositie aan.
Krakend of ploppend geluid.	Dit is het geluid van metaal dat verhit en afkoelt.	Dat is normaal.
Er is een stroomstoring, kan ik de oven nog gebruiken?	Stroomstoring bij u thuis of in de buurt.	De oven kan niet worden gebruikt totdat de stroomvoorziening is hersteld.

Machine Translated by Google

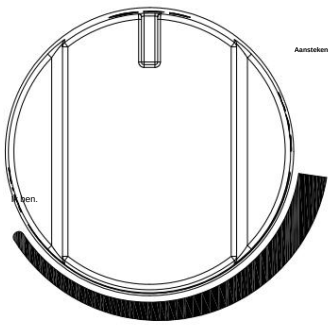
Bijlage 1

Ovenknop installeren

1. Controleer het ontwerp



ÿGrote oventhermostaatknop



ÿKnop voor oppervlakteklep

Machine Translated by Google

Appendix 1

Oven Knob Installation

1. Check the sheetfor the quantity of each knobs

Model #	Big Oven Thermostat Knob	Griddle/Small Oven Thermostat Knob	Surface Valve Knob
GR30L-V	1	0	5

2. Find the right knob for each shaft on the range. Push the knob in to fully attach the shaft and make sure there's no friction between knobs and bezels.

****Incorrect Knob Installation will cause the damage ofthe oven thermostat / burner valve****

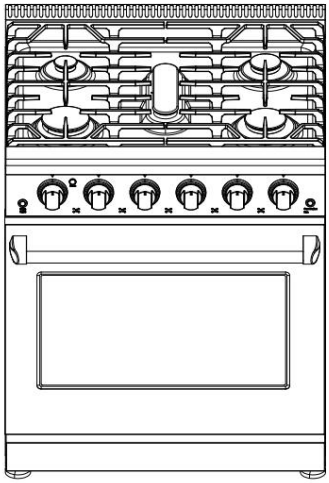


(Incorrect knob caused broken thermostat shaft)

Machine Translated by Google

Appendix 1

Oven Knob Installation



GR30L-V

① ② ③ ④ ⑤ ⑥

FP10541 Knobs (From Left to Right):

①: Big Oven Thermostat Knob

②③④⑤⑥: Surface Valve Knob

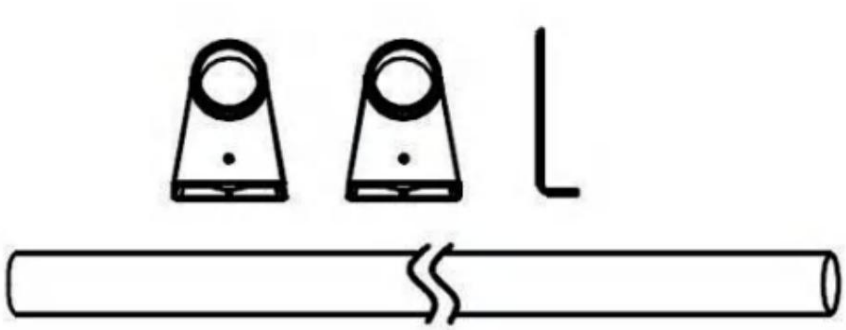
Your range might have a KD handle that needs to be installed. Please follow up the following procedures for the oven door handle installation.

Machine Translated by Google

Bijlage 2 2

Installatie van ovengrepen

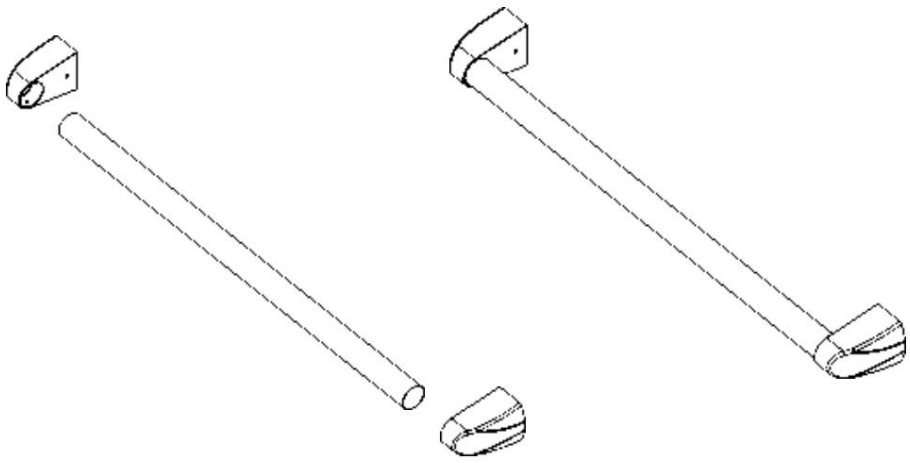
Controleer uw Inaaon K voor Door Ha



2 * Home Hoer, 1 * Inaaon Wrenh,

1 * Hae (voor ovens van 18", 30" of 36")

Conne oor hae hoer o eah e hae hae

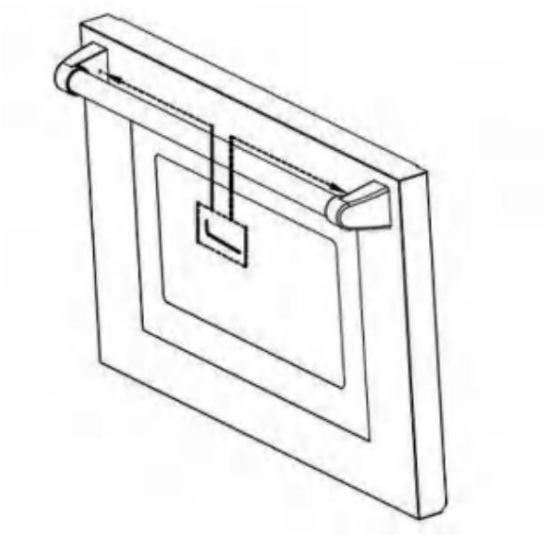


33 Plaats het geheel gedurende 1 uur in een hete oven op
op middelhoge temperatuur en laat het vervolgens 1 uur afkoelen.
haar h;

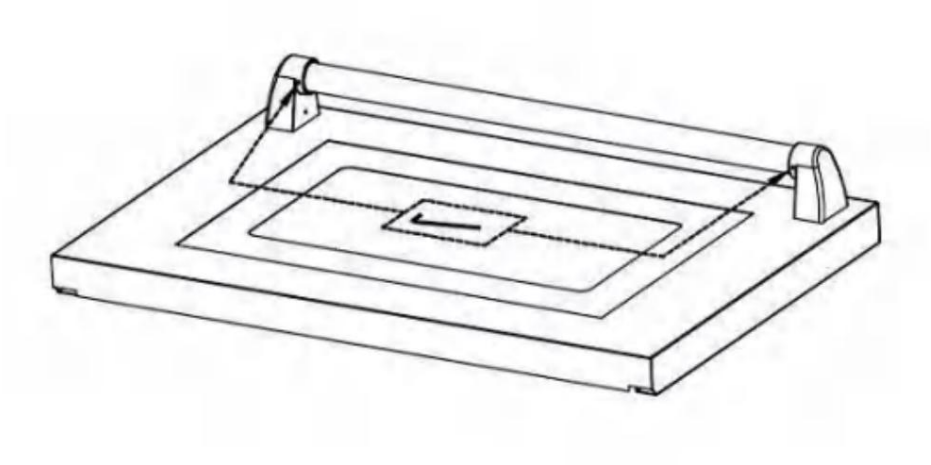
Machine Translated by Google

Bijlage 2 2

Installatie van ovengrepen



34 Hij is degene die degene is die degene is die degene is



35 Controleer de oven of doe hem even aan

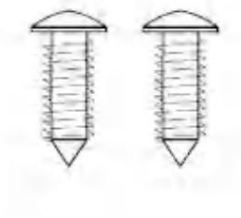
Machine Translated by Google

Appendix 3

Rubber Pad Installation on Back Panel

In order to meet the requirement for the clearance for the back of your Kitchen Range, please install 2 pcs Rubber Pads provided in the manual package.
Please find the accessories and follow the below steps:

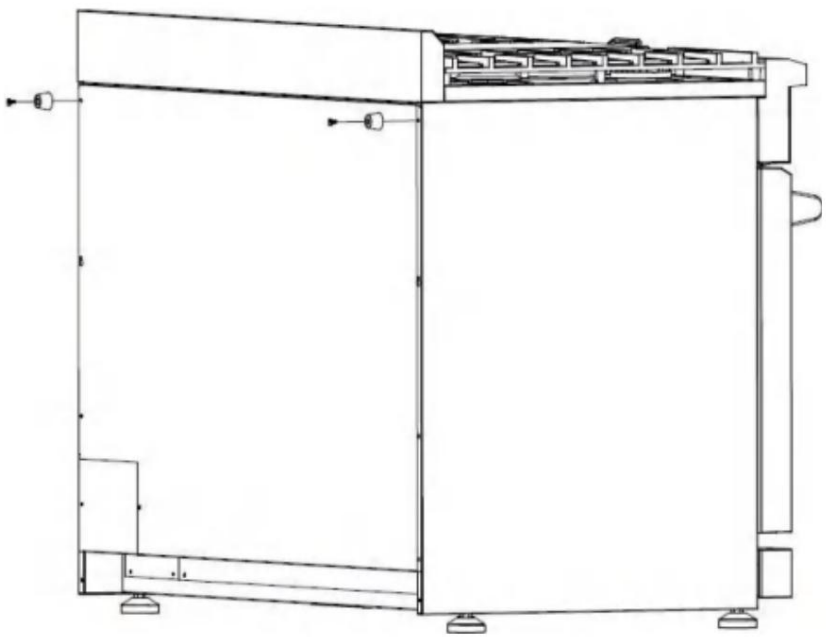
1. **Check the installation kit included in the manual package;**



2* screws



2* rubber pads



2. **Install 2 pcs rubber pads shown above.**

Machine Translated by Google

INSTALLATION AND SERVICES MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER IMPORTANT: SAVE INSTRUCTION MANUAL FOR THE LOCAL INSPECTOR'S USE. READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

WARNING This conversion kit must be installed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions may result in fire,explosion or production of carbon monoxide causing property damage,personal injury or loss of life.The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit.The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with this kit.k

WARNING Voordat u met de ombouw begint, moet u de gastoevoer afsluiten voordat u de stekker eruit trekt. elektrische stroom naar het bereik. Zorg ervoor dat de stroomtoevoer is voordat u de conversiekit installeert. Als u dit niet doet, Dit kan ernstig letsel veroorzaken.

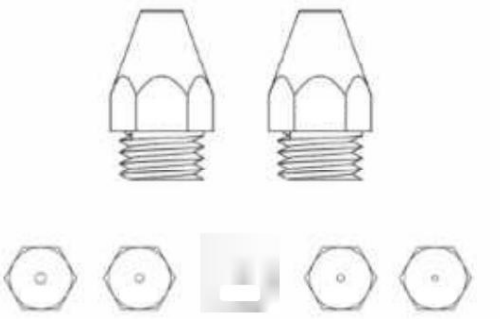
Determine the combination of top burners that are featured on your range. Identify the parts you need from this kit to complete the L.P. conversion. When burners are converted from natural to L.P. the BTU ratings are as follows: Note: For operation at elevations above 2000ft., appliance rating shall be reduced at the rate of 4% for each 1000 ft. above sea level.

BTU rate and Orifice size

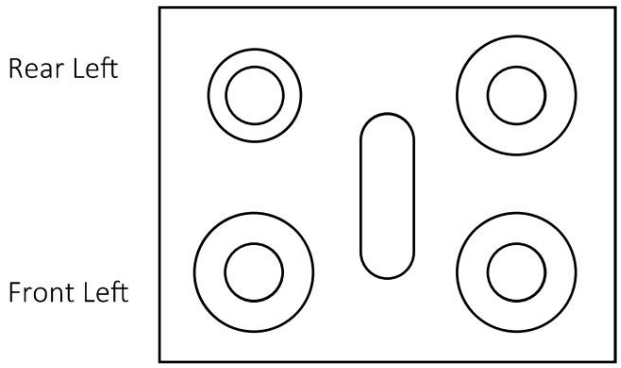
B e lo tio	BT e	fi e e mm
o eft		
o gh		
e eft		
e gh		
e e		
B e Bottom		
B o l ve To		

Parts in the LP Kit Package;

1. LP Orifices ×7, details marking as below



Machine Translated by Google



IMPORTANT:After replacing the natural gas to LP orifices,be sure to keep the original factory installed natural gas orifices for future range conversion back to natural gas.

Tools for LP Conversion

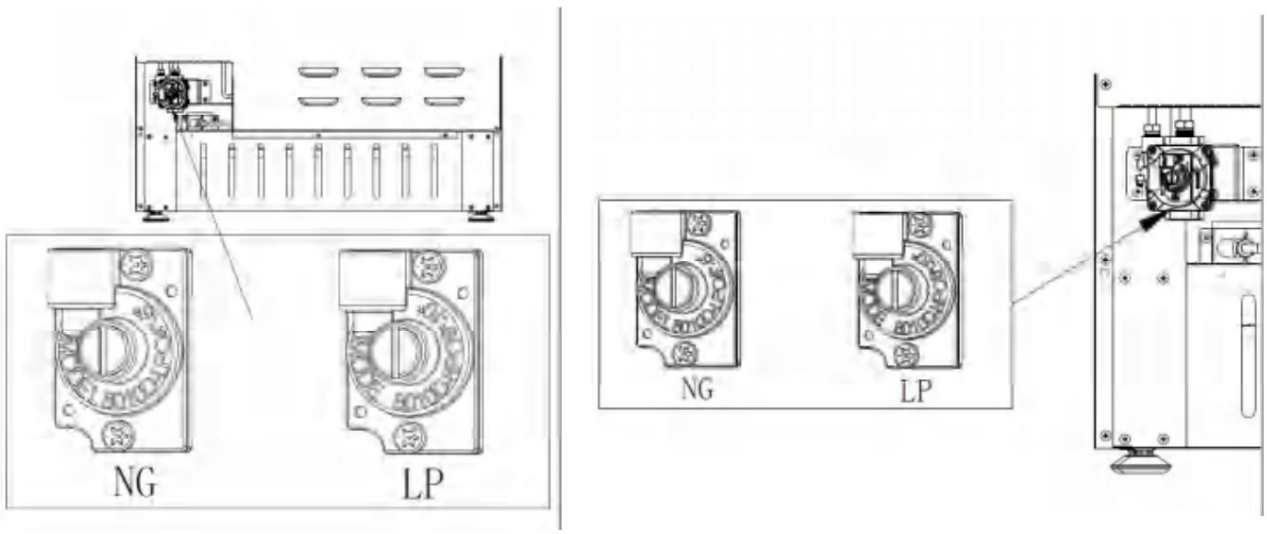
7mm Tool-Top Burner Orifice Replacement(Not available in the package)
Bypass Adjustment Tool-(Not available in the package)
Screw Driver-Not Available with the LP Conversion Kit Package)
Open Wrench-(Not Available in the Package)



Procedures

1. Convert the Pressure Regulator

For 30-inch Gas Range, you could find your regulator on the back left of the range's back panel.



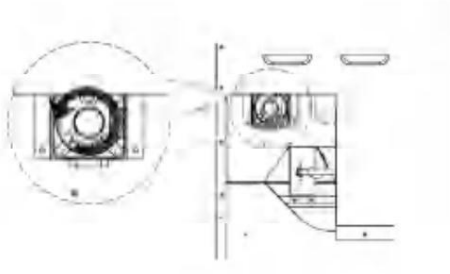
Machine Translated by Google

IMPORTANT Pay attention that the NG and LP are in different direction. All the gas ranges are initially designed with NG position, please have it changed in to LP position.

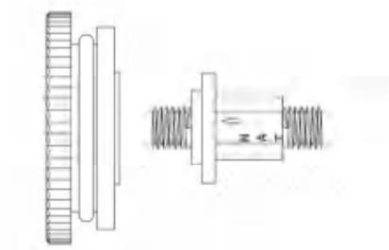
Take away the cap from the regulator



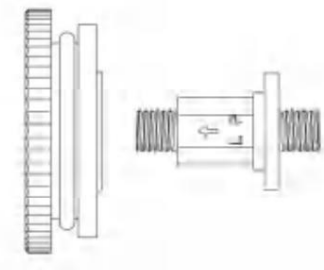
Remove the plastic insert from the cap counterclockwise



NG Position



LP Position



2.Convert Top Burner for LP/ Propane Gas

Save the natural gas orifices removed from the appliance for possible future conversions to natural gas. You should rely on the following process when coverting unit back to Nature gas. Take extra care when handling orifice parts, making sure the orifice is not

a. Remove top grates, burner caps and inner burner rings.

b. Lift off outer burner heads and burner bases.

c. Remove the factory installed natural gas orifices from the center of the orifice holders using a 7mm nut driver

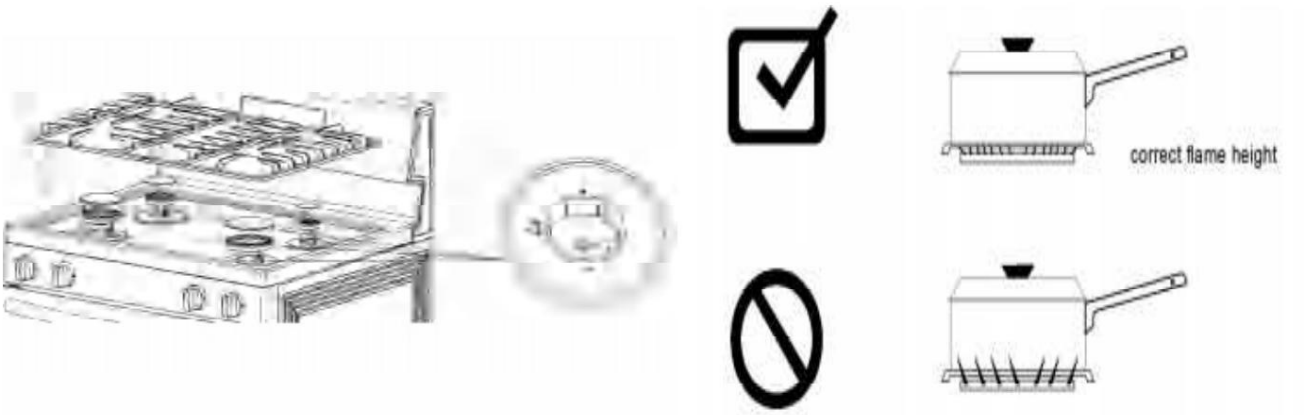
Machine Translated by Google

Remember keep original gas orifices conversions back gas.

"IMPORTANT" to identify their markings.

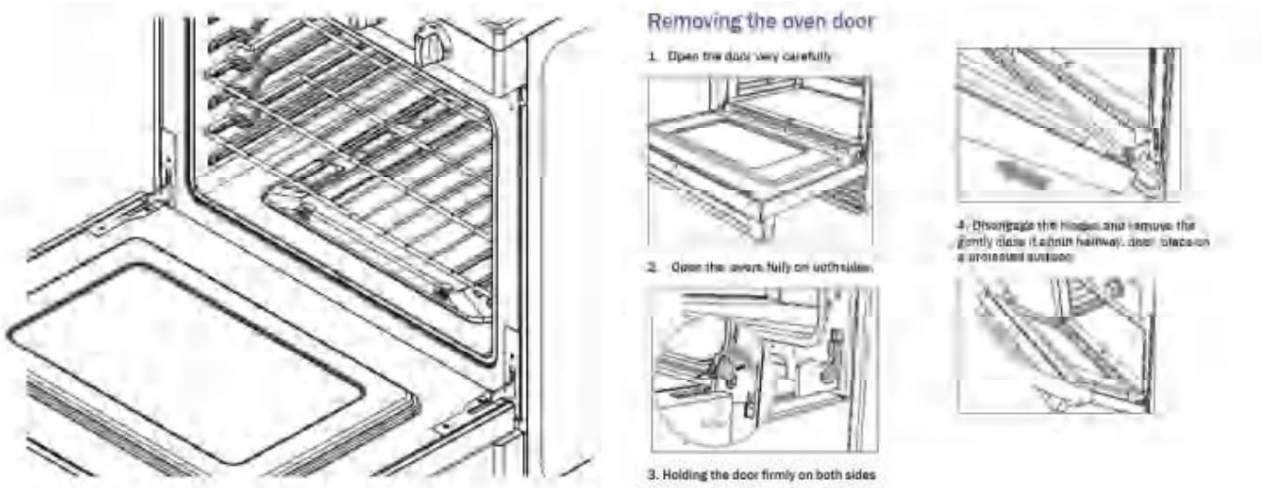
d. Replace the NG orifice in each with LP orifice.Please
remember not to over tighten the orifice and keep the orifice clean.

Put burner flame ring back to the main burner bases. Put back inner burner rings, burner caps and grates.
Check that the burner flames. They should be blue with no yellow tipping, and burn without fluttering all around the burner cap.



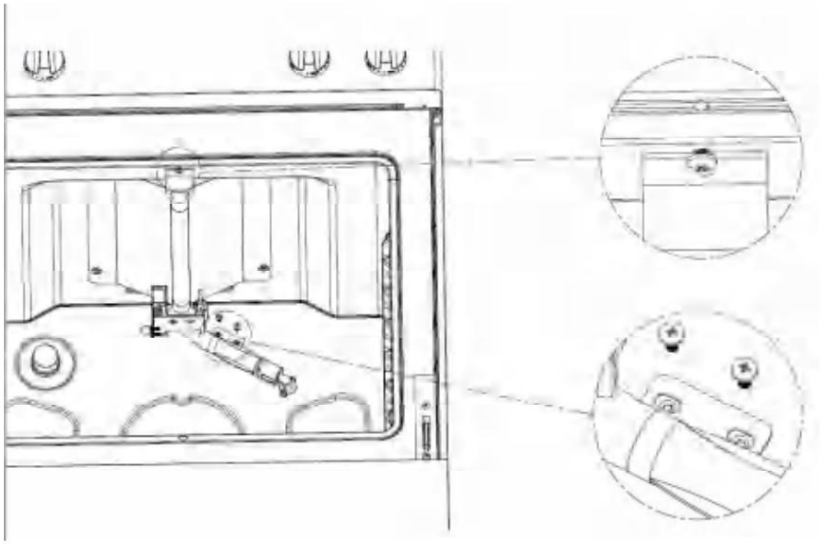
3. Convert Oven Brioil burner Orifice for LP/Propane Gas

Take out the door of the range, and then take out the oven rack



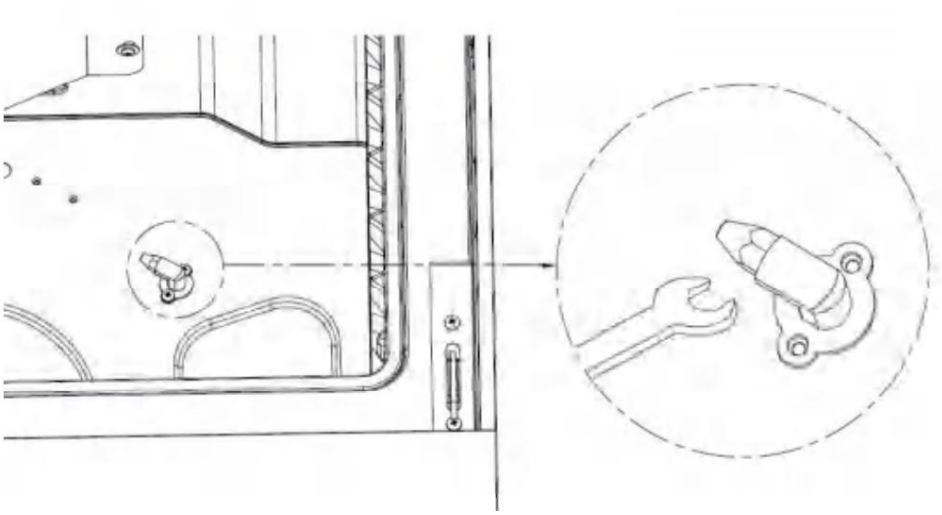
Machine Translated by Google

b. Broiler Burner is connected to Flame Tamer; Two screws on the back holding the burner to back oven panel; One screw on the front holding the broiler burner; Take out these three screws, hold the broiler burner to make sure it's not falling.
c. Screw out the four screws holding the flame tamer so that the burner could be taken out and the broiler orifice is accessible.



d. You will then see the NG orifice coming into the bake burner. Remove the NG orifice using an adjustable wrench.
At last screw out the NG orifice and replace with the LP Broil Orifice.

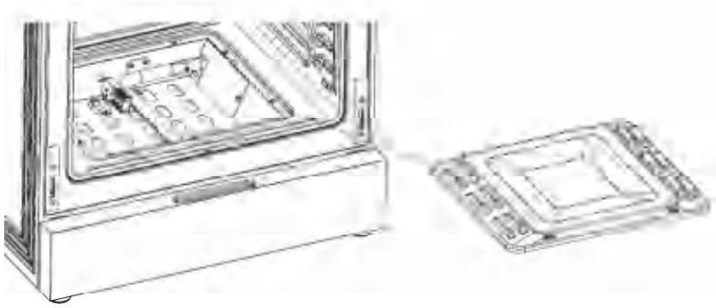
Make sure the broil burner it put back correctly. Make sure the orifice must be dead center of the burner or it will create a vortex.



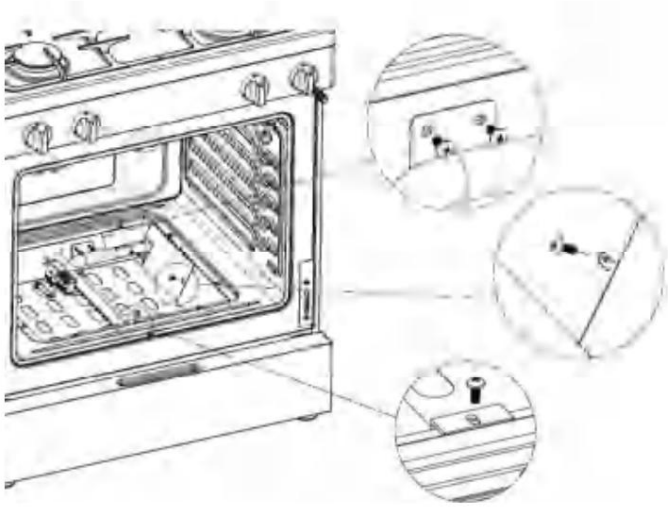
Machine Translated by Google

4. Convert Oven Bake Burner Orifice for LP/Propane Gas

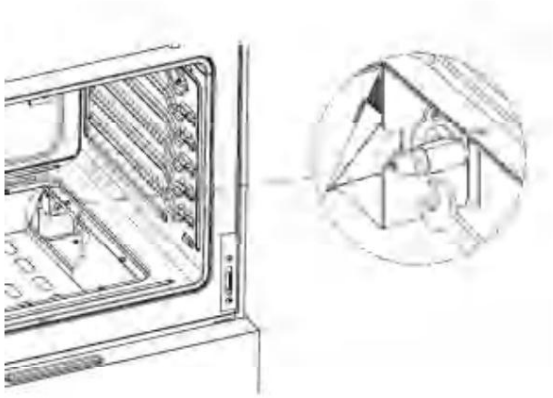
a. Take out the floor cover



b. Use the screwdriver to lose the screws and take away the Insulation fixing plate
c. Locate the bake burner (L-shape burner) on the bottom of the unit. Screw out the two screws on the back of the bake burner, and one on the front. Screw out the two screws connecting the bake ignitor to the bake burner; Screw out one screw at the right side of the fixed-plate.



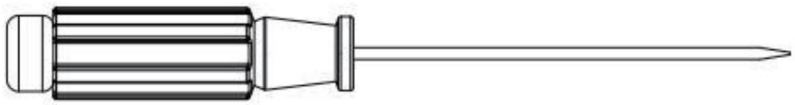
d. Remove the NG orifice using a 10mm open wrench and replace the LP bake orifice.



Make sure the bake burner is put back : must be dead center of the burner or it will create a vortex.

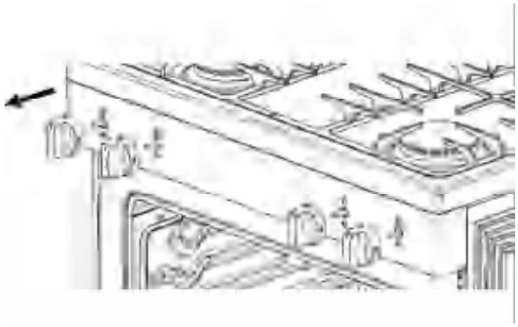
Machine Translated by Google

5. Convert Burner Valves for LP/Propane Gas

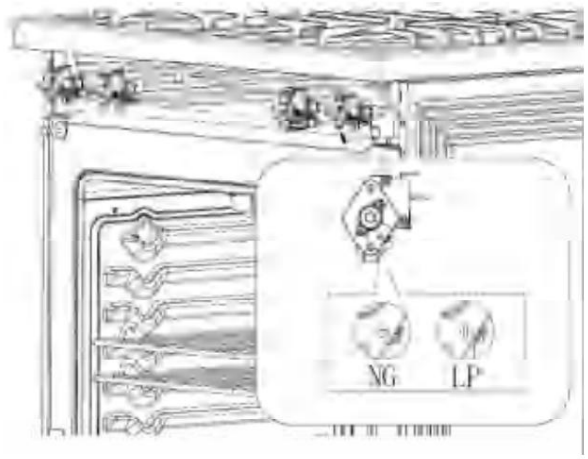


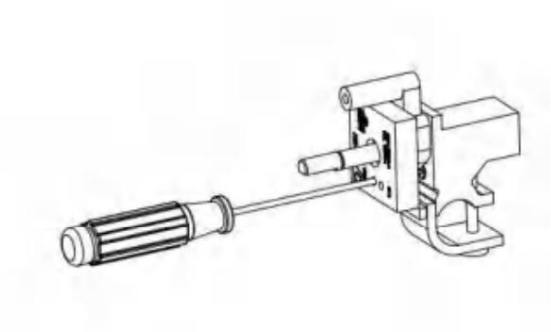
Bypass crew driver is needed for the Bypass Adjustment on Buner Valve (**Not available in the LPK Package**),

a. Please take out the top burner knobs



There's a hole on the micro-switch (the black part) so that the screw driver could go across the micro-switch and reach the bypass orifice on the burner valve. Bypass orifice could help to control the flame. Adjusting the bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.

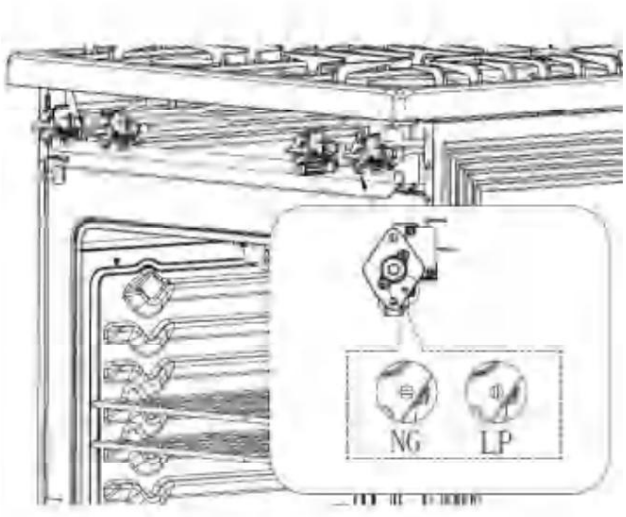




Machine Translated by Google

Originally, the Bypass is located at NG position. It's not screwed to the bottom (tightest). For the LP conversion of Bypass, Bypass Orifice is no needed to be changed.

Screw the Bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.



b. Put knob back, adjust the flame by rotating the knob.

c. Bewaar de openingen en de regelaarkap voor toekomstige convectie terug naar aardgas.

When you are using your top burners, if the flame needs to be adjusted accordingly to fit your need, please adjust the bypass orifice on the burner valve.

Put back the knob on and adjust the flame by rotating the bypass via a small flat screw driver. Check the flame's condition to get the best performance.

6. Reconnect Gas and Electrical Supply to Range

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the installation instructions provided with the range.

Checking for Manifold Gas Pressure

If it is necessary to check the manifold gas pressure, remove the burner cap, inner ring, outer burner head and burner base of the right front top burner and connect a manometer (water gauge or another pressure test device to the burner orifice. Use a rubber hose with inside diameter of approximately ¼" and hold the end of the tube tight over the orifice. Turn the gas valve on. For a more accurate pressure check, have at least two other top burners burning. Be sure that the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above the specified manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column and should never below 11" water column. When properly adjusted the manifold water column pressure is 10" for LP/ Propane gas or 5" for Natural Gas.

Do not use a flame to check for gas leaks

a. Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure of that system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately ½" psig)
b. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual hut-off valve during any pressure testing of the supply system at test pressure equal to or less than 14" water column pressure (approximately ½" psig)

Machine Translated by Google



Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

GAS RANGES

MODEL: GR30L-V

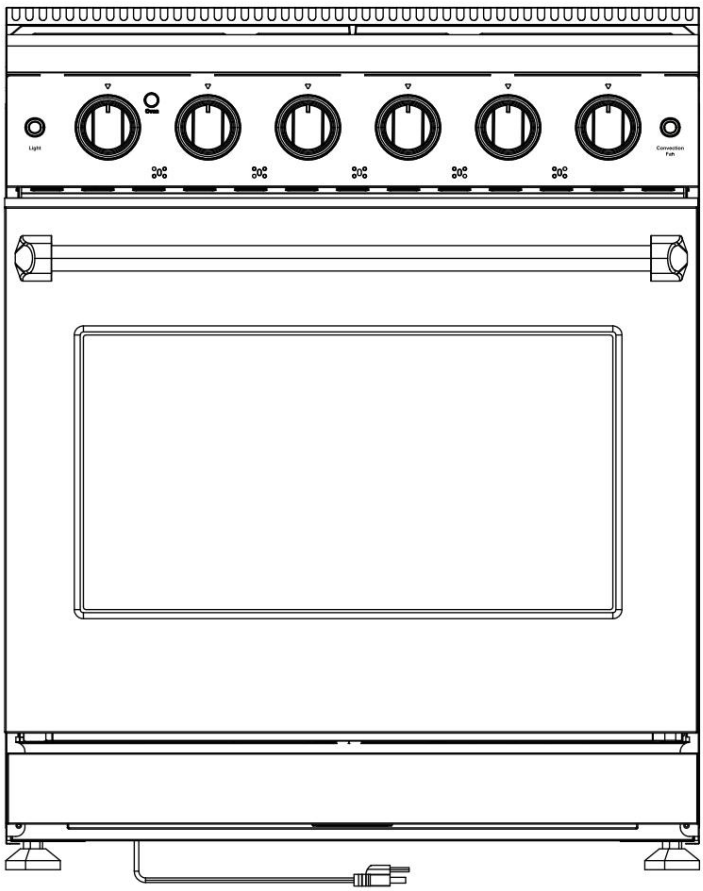
Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

G A S RANGES

MODEL: GR30L-V



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.

Machine Translated by Google

Table of Contents

1. **WARNINGS** 01
2. **BEFORE YOU START** 02
3. **SAFETY AND WARNINGS** .....
   - Safety Symbols 03
   - Electrical Shock Hazard 04
   - Tipping Hazard 04
   - Explosion Hazard 04
   - Fire Hazard 04
   - Poisoning Hazard 05
   - Hot Surface Hazard 05
   - Other Safety Tips 05
4. **GAS SUPPLY REQUIREMENTS** 06
   - Safety Tips for Gas Operation 06
5. **DIMENSIONS AND CLEARANCES** 07
   - Top Hood and cabinet specifications 07
6. **ELECTRIC POWER SUPPLY REQUIREMENTS** 07
7. Electrical Grounding Instructions 15
8. **CONNECT RANGE TO GAS SUPPLY** 15
   - After installation 16
9. **FIRST USE** 17
   - Conditioning the oven 17
10. **COOKTOP SAFETY GUIDELINES** 17
    - Surface Burner Ignition 18
    - Simmer and Boil 19
    - Flame Size 19
    - Power Failure 19
    - Cooktop 19
    - Burner Grates 19
    - Oven burner use 20
    - Broil burner use 20
    - Oven cooking guidelines 20
11. **OVEN FUNCTION** 22
    - Natural Airflow Bake 22
    - Infrared Broil 22
    - Convection Bake 22
    - Convection Roast 23
    - Convection Defrost 23

Machine Translated by Google

DEFROSTING 23
CONVECTION DEHYDRATION 23

12. BROILER OPERATION 24

PREHEATING 24
TO BROIL 24
SETTING BROIL 24
BROILING GUIDELINES 25

13. CLEANING INSTRUCTIONS 26

DO'S 26
DON'TS 26
CLEANING BURNER CAPS AND BRASS FLAME SPREADERS 26
CLEANING SIDE RACKS 27
CLEANING OVEN SHELVES 27
CLEANING BROIL/ROAST PAN AND SLOTTED GRID 27
CLEANING BAKE AND BROIL BURNERS 28
CLEANING PORCELAIN SURFACES 28
CLEANING THE OVEN GLASS WINDOW 28
CLEANING THE OVEN DOOR GASKET 28
CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES 28

14. REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR 29

REMOVING THE OVEN DOOR 29
REPLACING THE OVEN DOOR 30

15. TROUBLESHOOTING GUIDE 31

COOKTOP 31

Oven 33

Appendix 1 Oven Knob Installation 35

Appendix 2 Oven Handle Installation 38

Appendix 3 Rubber Pad Installation on Back Panel 40

Bilaga 4 LP C-konvertering 41

Machine Translated by Google

1. Warnings

These are the most critical warnings summarized below.

⚠ WARNING

- ✓ If the instructions in this manual are not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.
- ✓ Do not store or use gasoline or other flammable substances and liquids near this or other appliance.
- ✓ Never use this appliance as a space heater to warm a room.
- ✓ Installation of this appliance must be done by a qualified technician .

What to do if you smell gas

- ✓ Do not light any appliance
- ✓ Do not touch an electrical switch
- ✓ Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone
- ✓ Open a window and leave the area
- ✓ Follow the gas supplier's instructions
- ✓ If you cannot reach the gas supplier, call the fire department

Machine Translated by Google

2. Before you start

- ✓ Make sure that the anti-tip of the range has been properly installed.
- ✓ Find the model and serial numbers on the CSA label in the bottom right-hand corner of the backboard. Note these numbers down for future reference.
- ✓ Read this guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- ✓ Remove all the packaging from the oven(s) and cooktop. Recycle items that you can. If any adhesive residue is left on surfaces, remove this using dish washing liquid on a soft cloth. Do not use any harsh or abrasive cleaners.
- ✓ Make sure you follow the instructions under 'First use' before using your range for cooking.
- ✓ To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the appliance, follow the important safety instructions listed below:

3. Safety and Warnings

Safety Symbols

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

Machine Translated by Google

Risk för elektrisk stöt



- ✓ Innan du tar bort en trasig glödlampa i ugnen, se till att du stänger AV strömmen till spisen vid huvudsäkringen eller kretsbrytaren. Om du inte vet hur du gör detta, kontakta en elektriker.
- ✓ Ta inte bort sparkpanelen eller bakpanelen. På grund av elektriska ledningar bakom den bör båda panelerna endast tas bort av en kvalificerad tekniker.
- ✓ Denna apparat är utrustad med en jordad kontakt med tre stift för att skydda mot elstötar och ska anslutas direkt till ett korrekt jordat eluttag. Skär eller ta under inga omständigheter bort jordstiftet från denna kontakt.

Underlåtenhet att följa detta

Tipprisk



Alla spisar kan välta och orsaka skador på vuxna och barn. För att förhindra att de välter, installera tippskyddet som medföljer din spis. Följ alla installationsanvisningar.

- ✓ Även efter att säkerhetsanordningen är installerad, ska du inte trampa, luta dig eller sitta på ugnsluckan och inte placera några tunga föremål på den. Det kan leda till personskador.

Se till att tippskyddet är installerat enligt följande:

1. Skjut intervallet framåt.

2. Montera tippskyddet enligt beskrivningen i instruktionsbladet

3. Luta spisens främre del säkert och skjut spisen långsamt bakåt mot väggen.

4. De bakre stiften ska glida in under fästet.

Använd inte apparaten förrän den är säkrad.

Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till allvarliga skador.

Machine Translated by Google

Explosionsrisk



Om du känner lukten av gas, använd inte apparaten. Öppna ett fönster eller en dörr för att låta gasen komma ut och följ sedan instruktionerna på insidan av den här manualens omslag.

Använd inte vatten mot fettbränder. Det kan orsaka en våldsam ångexplosion.

Stäng av alla brännare och släck sedan elden eller lågan med en pulversläckare eller skumsläckare. Försök inte att kväva med brandfarliga filtar.

Värm inte oöppnade matbehållare som konservburkar. Tryckuppbyggnad kan orsaka att behållaren spricker och orsaka skador.

Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till skada eller dödsfall

Brandrisk



Använd aldrig apparaten som värmeelement. Personer kan skadas eller en brand kan uppstå.

Håll området runt apparaten fritt från brännbara material (t.ex. väggbeklädnader, gardiner, draperier), bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.

Rengör spisen och brännarna regelbundet.

Låt inte matfett eller andra brandfarliga material samlas på ytorna eller i närheten av apparaten.

Häng inte några föremål (t.ex. diskhanddukar) från ugnshandtaget. Vissa tyger kan antändas eller smälta av värmen.

Lämna aldrig spishällens brännare utan uppsikt när de används. Överkokning orsakar rök och fett som kan spillas ut och antändas.

Spraya aldrig rengöringsmedel i aerosolform på eller runt apparaten medan brännarna är tända. Se till att alla reglage är avstängda och att apparaten har svalnat. Aerosolgasen och kemikalierna i sådana rengöringsmedel kan, i närvaro av värme, antändas eller orsaka korrosion på metalldelar.

Förvara inte brandfarliga ämnen nära spishällen.

Brandfarliga material bör inte förvaras i ugn eller nära spishällen. En olycka kan orsaka en allvarlig brand.

Machine Translated by Google

Förgiftningsrisk



Täck aldrig över några springor, hål eller passager i ugnsbotten och täck inte heller ett helt galler eller ugnsbotten med material som aluminiumfolie. Det blockerar luftflödet genom ugnen och kan orsaka kolmonoxidförgiftning. Aluminiumfolie kan också hålla värme och orsaka brandrisk.

Rengör apparaten försiktigt. Om en våt svamp eller trasa används för att torka av spill på en varm kokyta, var försiktig så att du undviker ångbränna. Vissa rengöringsmedel kan producera giftiga ångor om de appliceras på en varm yta. Följ tillverkarens anvisningar.

Använd aldrig denna apparat som en värmeelement för att värma upp eller uppvärma ett rum. Detta kan leda till kolmonoxidförgiftning och överhettning av apparaten.

Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till förgiftning eller dödsfall.

Risk för heta ytor



Åtkomliga delar kan bli varma under användning.

Rör inte vid brännare, områden nära brännare, grillen, stekhällen, fettuppsamlingskärl, värmeelement eller ugnens inre ytor. Dessa kan vara tillräckligt varma för att orsaka brännskador även om de är mörka till färgen. Rör inte vid dessa delar och ytor, och låt dem inte komma i kontakt med dem förrän de har haft tillräckligt med tid att svalna. Andra delar och ytor på apparaten kan bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador – bland dessa områden finns galler, bakre list och ugnsventiler på baksidan av spishällen, framkanten, ytor intill spishällen och ugnsluckan.

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.

Låt det heta fettet svalna innan du försöker hantera det.

Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till brännskador och skållningar.

Andra säkerhetstips

Läs instruktionerna före användning

Läs alla instruktioner innan du använder apparaten.

Använd endast apparaten för det avsedda ändamålet enligt beskrivningen i dessa instruktioner.

Installera kaminen korrekt Se till att din kamin är korrekt installerad och jordad av en kvalificerad tekniker.

Machine Translated by Google

Säkerhet och varningar

Installera eller använd inte spisen om den är skadad.
Använd inte apparaten om den är skadad eller inte fungerar som den ska. Kontakta omedelbart [personnummer/produkt].

Lär dig hur du stänger av strömmen i en nödsituation
Se till att installatören visar dig var och hur du stänger av strömförsörjningen till spisen (dvs. platsen för huvudsäkringen eller kretsbrytaren) och var och hur du stänger av gasförsörjningen till spisen i en nödsituation.

Lämna inte barn ensamma nära spisen
Barn ska inte lämnas ensamma eller utan uppsikt i området där apparaten används. De ska aldrig tillåtas leka med apparaten eller sitta eller stå på någon del av apparaten.

Förvara inte leksaker eller godis ovanför spisen. Av säkerhetsskäl, förvara inte föremål som är intressanta för barn i skåp ovanför en spis eller längst bak på spisen – barn som klättrar på spisen för att nå föremål kan skadas allvarligt.

Bär inte lösa kläder som kan fatta eld. Löst sittande eller hängande plagg bör aldrig bäras när du använder apparaten. och

Reparera eller byt inte ut delar själv (såvida det inte rekommenderas)
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. Tekniker måste koppla bort apparaten från strömförsörjningen före service.

Försiktig öppning av ugnsluckan
Var försiktig när du öppnar ugnsluckan genom att släppa ut varm luft eller ånga innan du tar ut eller sätter tillbaka maten.

Håll ugnens ventilationskanaler fria.

Rör inte vid heta ugnsgaller. Skydda
dina händer från brännskador genom att se till att ugnen har svalnat innan du skjuter in gallren i ugnen. Om en hylla måste tas bort medan ugnen är varm, låt inte ugnsvantar eller grytlappar komma i kontakt med ugnens undersida eller heta värmeelement i ugnen.

Skydda ugnspackningen.
Rengör inte ugnspackningen och använd inte ugnsrengöringsprodukter på den. Det är viktigt för en god tätning, vilket säkerställer att ugnen fungerar effektivt.
Var försiktig så att den inte gnuggas, skadas eller flyttas.

Skydda ugnsluckornas glas.
Använd inte starka/slipande rengöringsmedel, skursvampar eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de repar ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

Trampa aldrig på ugnsluckan och placera aldrig tunga föremål (som en kalkon) på den.

Kontrollera gasläckor.
Kontrollera om det finns gasläckor enligt anvisningarna före användning när apparaten är installerad.

Ventilationsfläkt är obligatorisk. Denna
apparat bör inte användas utan en ventilationsfläkt av rätt dimension och funktion.

Använd rätt gaskonverteringssats.
Denna spis kan användas för naturgas eller flytande propan.
Om du är osäker på om enheten används för naturgas eller gasol, vänligen kontakta oss för verifiering.
För gasolkonvertering,
använd konverteringssatsen för din specifika modell. Låt en certifierad tekniker installera enheten och satsen (teknisk support finns tillgänglig under normal öppettid). Om du planerar att sälja vidare enheten, vänligen ange om den är naturgas eller har ett gasolkit installerat.

Sträck dig inte efter föremål ovanför spisen när den är tänd. Var försiktig när du sträcker dig efter föremål som förvaras i skåp ovanför apparaten.

Läs alla instruktioner innan du använder produkten för att säkerställa korrekt och säker användning. Installera eller placera produkten endast i enlighet med de medföljande installationsanvisningarna.

Försök inte justera, reparera, serva eller byta ut någon del av din apparat om det inte uttryckligen rekommenderas i den här guiden.

Använd inte spisen som rumsvärmare.

Lämna inte barn utan uppsikt i området där spisen används. Låt aldrig barn sitta eller stå på någon del av spisen. Låt inte barn leka med spisen.

All service bör överlämnas till en kvalificerad tekniker.

Be teknikern visa dig var gasavstängningsventilen är placerad och hur du stänger av den i en nödsituation.

Machine Translated by Google

Säkerhet och varningar

Koppla alltid bort strömmen till apparaten före någon typ av service.

Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel på denna apparat. De kan orsaka permanenta skador på ytan.

Ställ in brännarreglagen så att lågan endast värmer botten av redskapet och inte överlappar sidorna av redskapet vid matlagning.

Redskap (kastruller och stekpannor) som leder värme långsamt, t.ex. glaskastruller, bör användas tillsammans med brännarlågor på låg eller medelhög värme.

Stäng av alla kontroller och vänta tills apparatens delar har svalnat innan du rör vid dem. Rör inte vid brännargallren eller omgivande områden förrän de har svalnat.

Använd inte vatten på fettbränder.

Rengör apparaten försiktigt.

Vrid alltid handtagen på spisen åt sidan eller baksidan. Vrid och inte handtagen mot det område där de lätt bränns. Handtagen ska inte sticka ut över intilliggande brännare.

Använd spisen endast för matlagning enligt beskrivningen i denna manual. Rör inte vid galler, brännarlock, brännarbaser eller andra delar i närheten av lågan när du använder spisen. Dessa komponenter kan vara tillräckligt heta för att orsaka brännskador.

Använd torra grytlappar. Fuktiga eller fuktiga grytlappar eller heta ytor kan orsaka brännskador från ånga.

Använd inte en handduk eller annan skrymmande trasa.

Värm inte oöppnade matbehållare. Tryckuppbyggnad kan få behållaren att explodera och orsaka skador.

Rör inte ugnens insida under och efter användning.

Låt inte grytlappen vidröra heta ytor.

Machine Translated by Google

4. Krav på gasförsörjning

Installationen av denna spis måste överensstämma med lokala föreskrifter, eller i avsaknad av lokala föreskrifter, med nationell bränslegaskod, ANSIZ223.1 /NFPA54.

I Kanada måste installationen överensstämma med gällande naturgasinstallationsföreskrifter, CAN 1-1.1-M81 och med lokala föreskrifter där så är tillämpligt.

Denna serie har designcertifierats enligt ANSIZ21.1a, senaste utgåvan.

Läsning	LP i toalett	NG (naturgas) i. wc,
Maximalt gastryck	13.0.	10.0
Apparatens regulatorinställning för utloppstryck	10. 0	5.0

Säkerhetstips för gasdrift

- ✓ Håll apparatens område rent och fritt från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor.
- ✓ Blockera inte flödet av förbränningsluft in i spisen och ventilationsluften bort från spisen. och
- ✓ Ventilation: Det är ett måste att enheten placeras under en motordriven, ventilerad frånluftskåpa av tillräcklig storlek och kapacitet.
- ✓ Innan du installerar spisen måste du lokalisera och fästa det medföljande tippskyddsfästet på väggen för din spis.

⚠ CAUTION

- ✓ Användning av skåp för förvaring ovanför apparaten kan resultera i risk för brännskador.
  Brännbara föremål kan antändas; metallföremål kan bli varma och orsaka brännskador. Om det ska finnas förvaring i ett skåp kan risken minskas genom att installera en köksfläkt som sticker ut horisontellt minst 12,7 cm (5 tum) utanför skåpens botten.

Machine Translated by Google

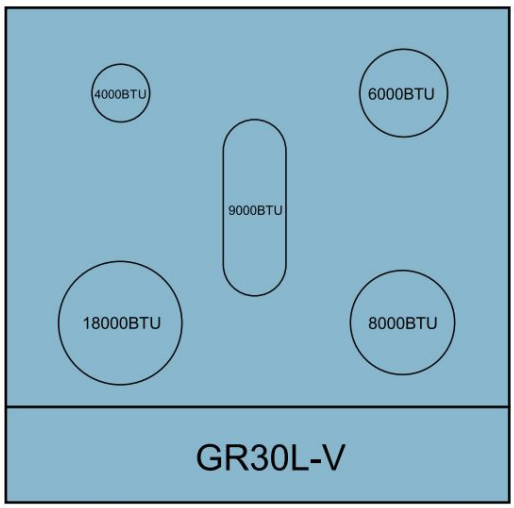
⚠ WARNING

- ✓ The appliance shall not be used for space heating. This information is based on safety considerations.
- ✓ All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.

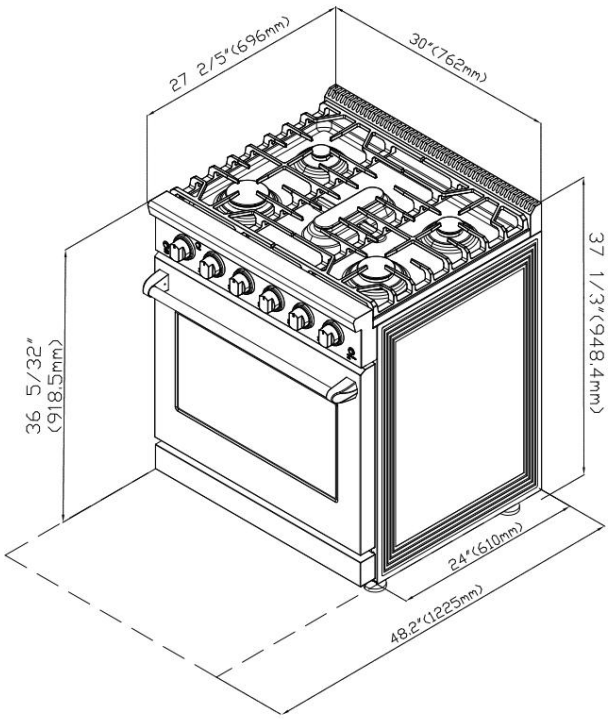
5. Dimensions and Clearances

- ✓ The range may be installed flush to the rear wall.
- ✓ You may install a non-combustible material, such as tile, on the rear wall above the range and up the vent hood.
- ✓ It is not necessary to install non-combustible materials behind the range below the countertop height.
- ✓ The minimum distance from the side of the range above the counter top to combustible sidewalls must be at least 10 inches.

BTU Design



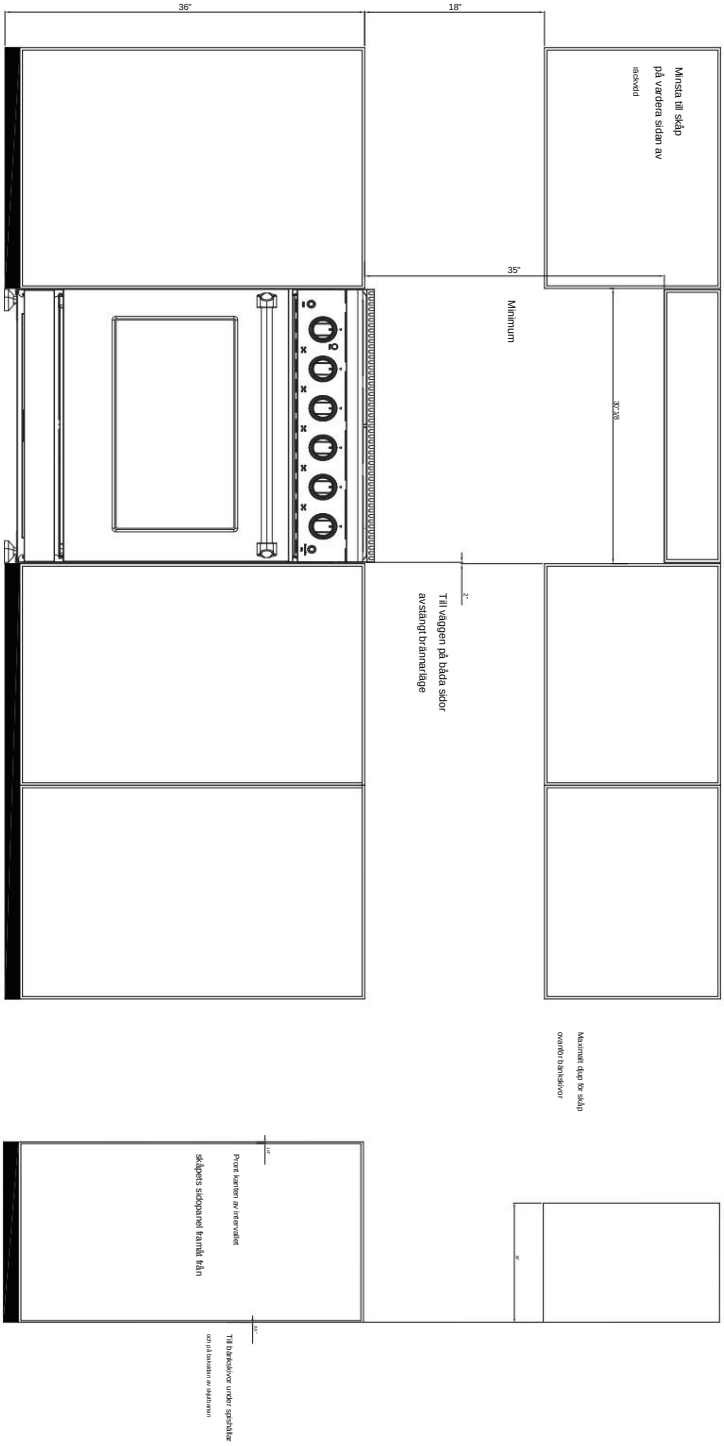
Dimension



Machine Translated by Google

Mått och markfrigång

76 cm utrymme för gasspis

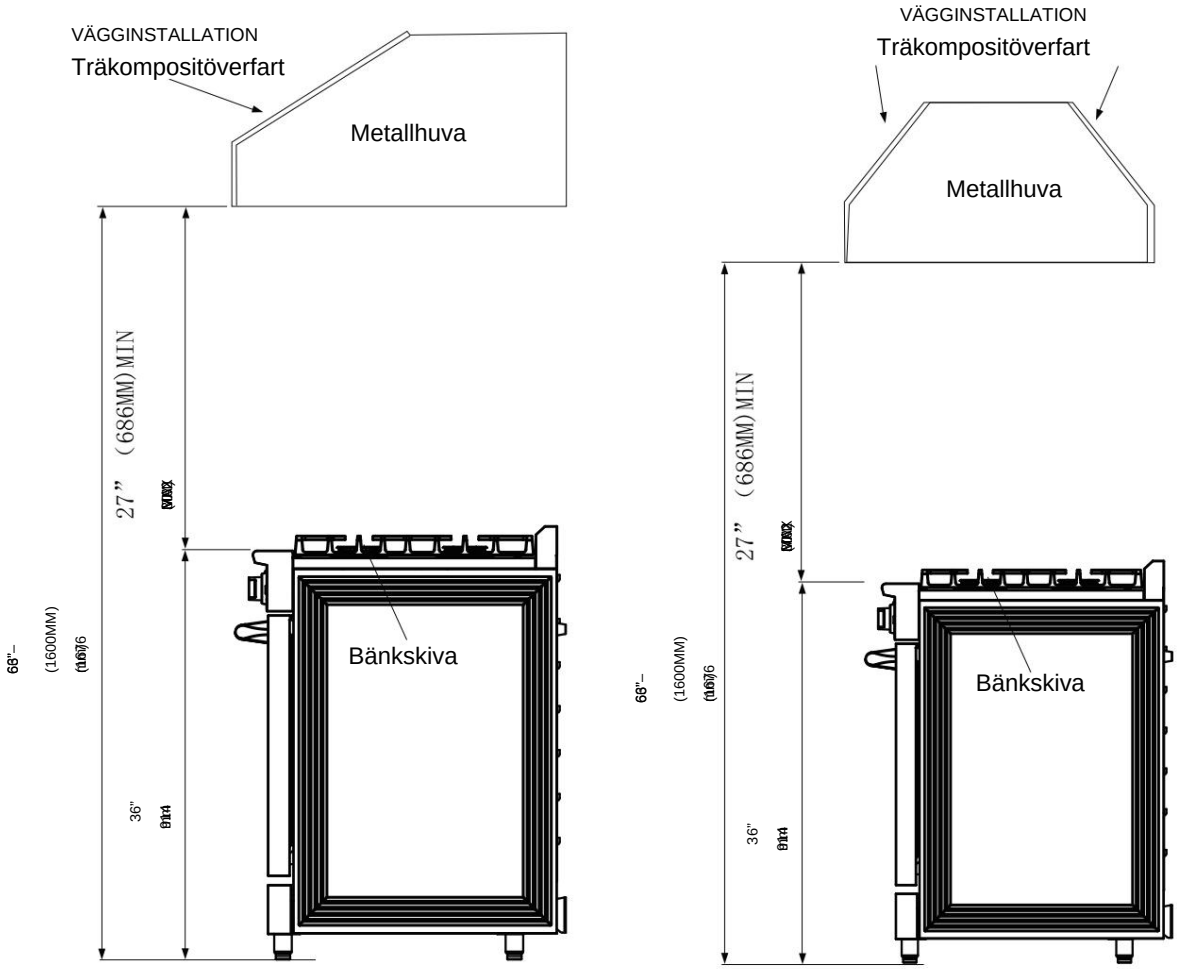


Machine Translated by Google

Specifikationer för toppkåpa och skåp

Skick	Minimum tillåten utrymmeskontroll
Avstånd mellan toppen av kokytan och botten av ett oskyddat skåp av trä eller metall	35”
Avstånd mellan kokytans ovansida och det nedre trä- eller metallskåpet som skyddas av minst: 1/4-inch-thick flame-retardant mill bräda täckt med minst: o MSG-stålplåt nr 28 eller o 0,015 tum tjockt rostfritt stål eller o 0,024 tum tjock aluminium eller o 0,020 tum tjock koppar	24”

Machine Translated by Google



6. Krav för elektrisk strömförsörjning

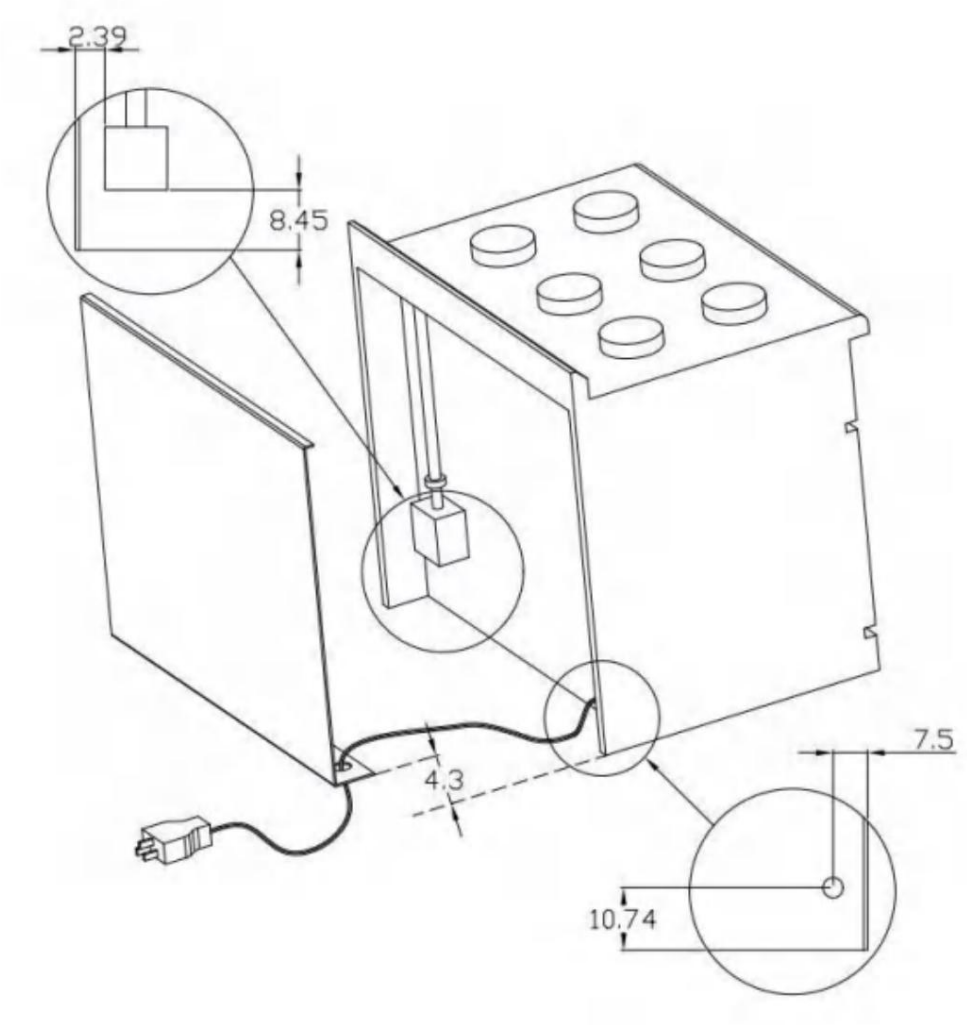
Din spis måste vara elektriskt jordad i enlighet med lokala föreskrifter eller, i avsaknad av lokala föreskrifter, i enlighet med National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, senaste utgåvan).

I Kanada måste elektrisk jordning vara i enlighet med gällande CSA C22.1 Canadian Electrical Code Part 1 och/eller lokala föreskrifter. En kopia av denna standard kan erhållas från: National Fire Protection Association, 1 Battery March Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101.

Strömförsörjningen måste ha rätt polaritet. Omvänd polaritet kommer att resultera i kontinuerlig gnistor från elektroderna, även efter att lågan tänts. Om det råder någon tvekan om huruvida strömförsörjningen har rätt polaritet eller är jordad, låt en kvalificerad elektriker kontrollera den.

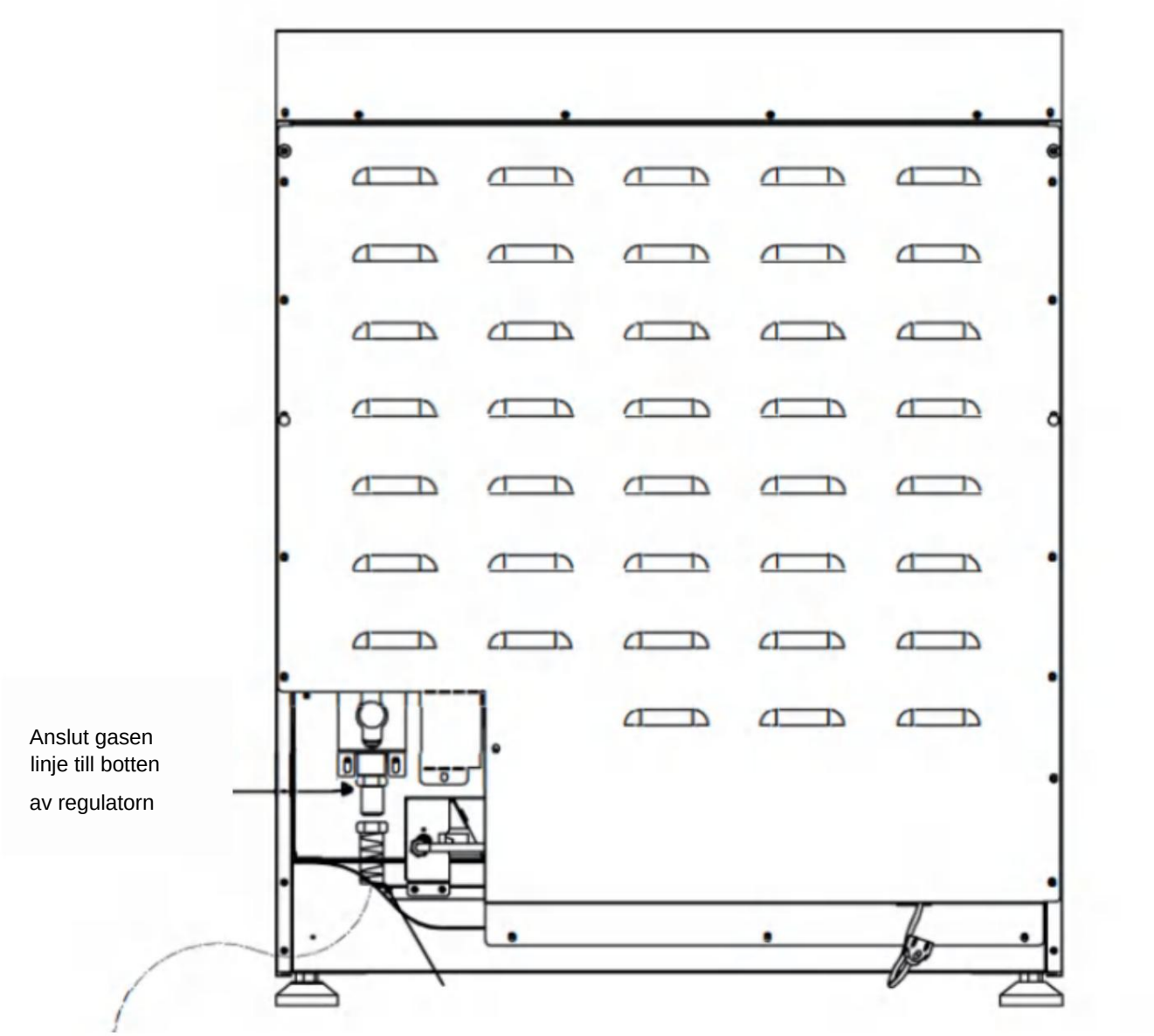
Använd 120V, 60Hz och en korrekt jordad grenkrets skyddad av en 15-ampere eller 20-ampere förstärkarkrets.

Machine Translated by Google



Installation för GR30L-V gasspis

Machine Translated by Google



Anslutning av gasledning

Machine Translated by Google

7. Electrical Grounding Instructions Instruktioner för elektrisk jordning

⚠ WARNING

Denna gasspis för inomhusbruk är utrustad med en trestifts (jordad) kontakt för att skydda mot risk för elektriska stötar och ska anslutas direkt till ett korrekt jordat trestiftsuttag.

Där ett vanligt tvåstiftsvägguttag påträffas är det kundens ansvar och skyldighet att byta ut det mot ett korrekt jordat trestiftsvägguttag.

Klipp eller ta inte bort jordstiftet från nätsladden.

Innan du ansluter kontakten till sladden, koppla ur strömförsörjningen.

CAUTION

Märk alla kablar före frånkoppling vid service av styrenheter. Felaktiga kopplingar kan orsaka felaktig och farlig drift. Kontrollera korrekt funktion efter service.

8. Connect Range to Gas Supply Anslut spisen till gasförsörjningen

De flesta orter kräver att spisens avstängningsventil och gasanslutningar installeras av en certifierad tekniker, annars kan specifikationer och föreskrifter plumber. These Instruktionerna är avsedda för yrkesmän. Gasinstallation variera, så vänligen konsultera dina lokala föreskrifter innan du fortsätter.

.1. Installera en manuell avstängningsventil för gasledningen i gasledningen enligt följande:

a. På en lättåtkomlig plats utanför räckvidden

b. I gasrören utanför apparaten

2. Montera hankopplingen på 1/2 ” NPT-krök med invändig gänga vid regulatorns inlopp.

På modeller utrustade med standard dubbla brännare, montera den utvändiga rörgängänden på 1/2” flänskopplingsadaptern på 1/2” NPT-innergängan vid tryckregulatorns inlopp.

Använd en skiftnyckel på regulatorkopplingen för att undvika skador.

Machine Translated by Google

Anslut spisen till gasförsörjningen

1. Montera en hankoppling på 1/2” eller 3/4” (3/4” avser en 48-tums gasspis) på den manuella avstängningsventilens invändiga NPT-gänga. Var noga med att säkra avstängningsventilen så att den inte vrids.

2. Gastrycket för att kontrollera regulatorinställningen är 15 cm wc (naturgas) och 28 cm wc (gasol). Anslut den flexibla gasledningen till regulatorn på spisen.

   Positionsintervall för att tillåta anslutning vid avstängningsventilen.

3. När alla anslutningar har gjorts, se till att alla spisreglage är i läge och öppna huvudventilen för gasförsörjningen.

4. Läckagetestning av apparaten ska utföras enligt tillverkarens instruktioner.
   Använd lite tvålvatten (50 % vatten och 50 % tvål) eller en läckagedetektor vid alla skarvar och anslutningar för att kontrollera om det finns läckor i systemet. Använd inte en låga för att kontrollera gasläckor.

5. Apparaten måste isoleras från byggnadens gasledningssystem genom att stänga dess individuella manuella avstängningsventil under tryckprovning av gasledningssystemet vid ett testtryck lika med eller mindre än 1/2 psig (3,5 kPa).

Efter installationen:

1. Kontrollera tändningen av spishällens brännare.

2. Kontrollera tändningen av ugnsbrännaren.

3. Kontrollera visuellt omtändningen av den rörformade brännaren (ugnsbrännare) för att säkerställa att båda raderna med brännarportar tänds varje gång.

4. Kontrollera om det finns gasläckor vid alla gasanslutningar (använd en gasdetektor, aldrig i brand).

5. Kontrollera ugnsbakning och varmluftsbakning .

Machine Translated by Google

9. Första användningen

Konditionering av ugnen

Konditioneringen bränner bort eventuella tillverkningsrester och säkerställer att du får bästa resultat direkt från början.

Följ dessa steg för att konditionera din nya spis:

1. Sätt i alla hyllplan. Se 'Placera hyllplanen' för instruktioner.

2. Slå på fläktkåpan ovanför spisen på högsta effekt.

3. Värm den tomma ugnen på högsta temperatur i:

    a. 30 minuter med BAKE

    b. 30 minuter med GRILLERA (endast vissa ugnar).

4. Det kommer att finnas en distinkt lukt medan du konditionerar ugnen. Detta är normalt, men se till att köket är väl ventilerat under konditioneringen.

5. Torka av ugnen med en fuktig trasa och ett milt rengöringsmedel när den har svalnat och torka noggrant.

6. Placering av hyllorna

7. Både sidopanelen och hyllorna har säkerhetsstopp som hindrar dem från att glida ut ur ugnen när de dras framåt;

8. Och det främre stoppet förhindrar att hyllorna slår i ugnens baksida.

10. Säkerhetsriktlinjer för spishällar

- ✓ Lämna aldrig spishällen utan uppsikt när den används. Överkokning orsakar rök och fettspill som kan antändas.
- ✓ Låt aldrig lågorna sträcka sig bortom köksredskap eller krulla upp sig på sidorna. Detta kan missfärga och skada redskapet och du kan bränna dig om du rör vid det varma handtaget.

Machine Translated by Google

Håll handtagen ur vägen. Vrid handtagen så att de inte sticker ut över kanten på spisen eller på en brännare som är på.

Var försiktig vid fritering. Olja eller fett kan överhettas mycket snabbt, särskilt på hög värme.

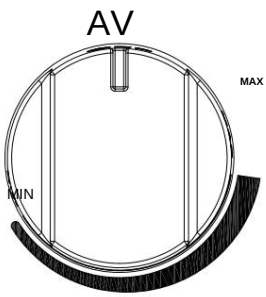
Se till att alla brännardelar sitter ordentligt på plats. Felaktigt eller ofullständigt monterade brännare kan producera farliga lågor. Se 'Byte av brännardelar' i 'Skötsel och rengöring'.

Håll brännarna rena, särskilt efter spill eller överkokning. Se till att rengöra de berörda brännarna innan du använder dem igen. Matrester kan täppa till tändaren och skårorna i flamspridaren, vilket hindrar brännaren från att fungera korrekt. Se 'Skötsel och rengöring' för instruktioner.

Kontrollera att brännaren flammar. Den ska vara blå utan gul topp och brinna utan att fladdra runt hela brännarlocket. Om inte, se 'Felsökning' för råd.



Tändning av ytbrännare



För att tända de övre brännarna, tryck och vrid lämplig kontrollvred moturs till "HI"-läget. Du kommer att höra ett klickande ljud, ljudet av en elektrisk gnista som tänder brännaren. När brännaren har tänts, vrid sedan brännarens kontrollvred för att justera önskad värmeinställning.

Machine Translated by Google

OBS: När en brännare vrids till läget "HI" kommer brännarens tändare att parkeras. Försök inte att ta isär eller rengöra runt någon brännare medan en annan brännare är på. Rör inte vid brännarlocket, brännarbasen eller tändaren medan tändarna gnistrar.

Sjud och Koka

En mindre låga ger bäst resultat vid sjudning. Små lågor ger precisa tillagningsresultat för ömtåliga livsmedel, varmhållning, smältning av choklad eller smör och för matlagning som behöver tillagas på låg värme under längre tid.

Den högsta lågan ger maximal värme som är tillgänglig på din spis. Denna inställning bör användas för tunga matlagningsbelastningar som vattenkokning eller pastakokning.

Flamma Storlek

När du väljer lågstorlek, titta på lågan när du vrider på vredet.

En låga som är större än botten av kokkärlet är bortkastad. Lågan ska vara stadig och blå till färgen. Främmande föremål i gasledningen kan orsaka en orange låga under första användningen.

Driva Fel

Om gasen inte antänds inom fyra sekunder, stäng av ventilen och låt gasen försvinna i minst fem minuter. Upprepa tändningsproceduren.

Vid strömavbrott kan den inte tas i drift på ett säkert sätt och användaren ber inte att försöka använda den under strömavbrott.

Spishäll

För att förhindra att spishällen missfärgas eller fläckar, rengör sura eller spishällen efter varje användning och torka av sockerhaltiga spill så snart som spishällen har svalnat.

De förseglade brännarna på din spis är inte förseglade mot din spishäll och är avsedda att tas bort.
Överkok eller spill sipprar inte in under spishällen. Brännarna bör rengöras efter varje
använda.

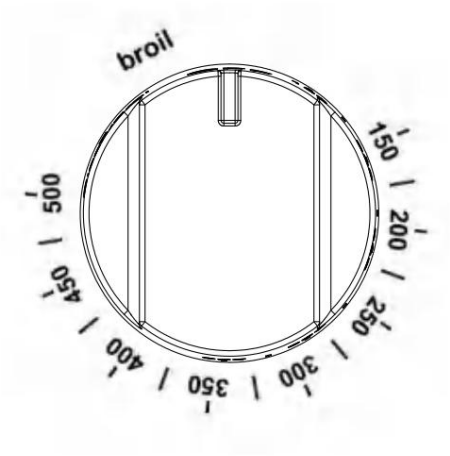
Brännare Galler

Gallren måste placeras korrekt före tillagning. Felaktig installation av gallren kan orsaka repor på spisen och/eller dålig förbränning.

Machine Translated by Google

Säkerhetsriktlinjer för spishällar

Användning av ugnsbrännare



För att tända ugnsbrännaren, tryck och vrid lämplig kontrollvred moturs till läget (150). Du kommer att höra ett klickande ljud – ljudet av den elektriska gnistan som tänder brännaren. När brännaren har tänts, vrid sedan brännarens kontrollvred för att justera önskad värmeinställning.

Användning av grillbrännare

För att tända grillbrännaren, tryck och vrid lämplig kontrollvred medurs till grillläget. Du kommer att höra ett klickande ljud – ljudet av en elektrisk gnista som tänder brännaren. Fortsätt trycka i cirka 4 sekunder tills brännaren har tänts.

IMPORTANT

Riktlinjer för tillagning i ugn

Blockera inte kanalerna på spisens baksida när du lagar mat i ugnen. Det är viktigt att flödet av varmluft från ugnen och friskluft in i ugnens brännare aldrig avbryts. Undvik att vidröra ventilationsöppningen eller närliggande ytor under ugnens eller grillens drift eftersom de är varma.

Använd alla ugnslägen med ugnsluckan stängd.

Använd aldrig aluminiumfolie för att täcka ugnsgallren eller för att klä ugnsbotten.

Instängd värme kan oåterkalleligt skada emaljen och till och med orsaka brand.

Machine Translated by Google

Placera inte vatten, is eller någon form av tallrik eller plåt direkt på ugnsbotten, eftersom det kommer att skada emaljen oåterkalleligt.

Täck inte över det hålade gallret i grill-/stekpannan med aluminiumfolie. Det kommer att fånga fettet och orsaka brand.

Använd inte plastfolie eller vaxpapper i ugnen.

Av livsmedelssäkerhetsskäl, lämna inte mat i ugnen i mer än två timmar före och efter tillagning eller upptining. Detta för att undvika kontaminering av organismer som kan orsaka matförgiftning. Var försiktig under varmare väder.



Enligt USA:s jordbruksdepartement: FÖRVARA INTE livsmedel vid temperaturer mellan 40ºF och 140ºF i mer än 2 timmar. Tillagning av råa livsmedel under 275ºF rekommenderas inte.



Täck aldrig över några springor, hål eller passager i ugnens botten och täck inte ett helt galler med material som aluminiumfolie. Det blockerar luftflödet genom ugnen och kan orsaka kolmonoxidförgiftning.

Aluminiumfoliebeklädnad kan också fånga värme och orsaka brandrisk.

Machine Translated by Google

1.1 Ugnsfunktion 1.1 Oven Function

Naturlig luftflödesbakning

Uppstår när värme överförs till ugnen från bakbrännare i botten av ugnsutrymmet. Värme cirkuleras sedan genom naturligt luftflöde. Detta är en traditionell bakningsinställning.

Infraröd grill

Grillbrännaren sitter högst upp i ugnen. Denna brännare värmer metallskärmen tills den glöder.
Den glödande skärmen producerar infraröd värme, vilket bränner utsidan av grillad mat och förseglar saften i maten.

Konvektionsbakning

Ugnens konvektionsfläkt cirkulerar och fördelar värmen i ugnen för snabbare och jämnare tillagning.
Med varmluftstillagning kan du tillaga fler rätter på flera galler.

För att baka med varmluft:

1. Sätt tillbaka ugnens bottenlock och ugnsgallren innan du använder ugnen.

2. Ta ut alla oanvända hyllor och bakredskap ur ugnen.

3. Värm ugnen till den temperatur som anges i receptet. Beroende på temperaturen och ugnens storlek tar förvärmningen cirka 15–20 minuter.

4. Fördela formar och matvaror jämnt på hyllorna. Se till att formarna inte vidrör varandra eller ugnens sidor. När du gräddar en enda rätt, centrera alltid rätten på ugnsgallret. Om du gräddar på flera hyllplan, se till att du förskjuter rätterna på hyllorna så att den ena aldrig är direkt ovanför den andra.

5. När du bakar med varmluft, sänk antingen temperaturen som anges i receptet och lämna gräddningstiden oförändrad, eller minska gräddningstiden med flera minuter och lämna temperaturen oförändrad. För livsmedel med en gräddningstid på över en timme kan en liten minskning av både temperaturen och tiden ge bästa resultat.

6. Bakformar av mörk metall eller de med en matt yta absorberar värme snabbare än blanka formar och är utmärkta för pajer och bröd, eller allt som behöver brynas eller få ett krispigt skal.

7. En blank yta kan fungera bäst för livsmedel som kräver lättare, delikat bryning (t.ex. kakor och småkakor), eftersom den reflekterar värme och ger en mindre intensiv gräddningsyta.

8. Undvik att öppna ugnsluckan ofta under gräddning.

Machine Translated by Google

Konvektionsstekning

För bästa resultat, använd grillpannan. Pannan används för att samla upp fettspill och har ett lock för att förhindra fettstänk.

Konvektionsfläkten cirkulerar uppvärmd luft runt maten som steks, vilket snabbt förseglar safterna för en saftig och mör produkt samtidigt som den skapar en rik gyllenbrun yta.

Använd grill-/stekpannan och det hålgallret som medföljer spisen vid stekning för att höja köttet på ett metallgaller. Detta gör att varm luft kan cirkulera runt köttet och bryna det jämnare som ett rotisserie.

När du steker större föremål som en hel kalkon, använd endast pannan och gallret för ökad stabilitet.

Konvektionsupptining

När temperaturkontrollen är avstängd cirkulerar en motoriserad fläkt i ugnens baksida luft. Fläkten accelererar den naturliga upptiningen av maten utan värme. För att undvika sjukdom och matsvinn, låt inte upptinad mat stå kvar i ugnen i mer än två timmar utan att tillagas.

Upptining

För att tina okokt fryst mat, ställ in ugnstemperaturen på 100-150 °F. När maten har tinat, tillaga den omedelbart och frys inte in den igen.

För att förhindra att vätska tinar mat som droppar på ugnsbotten, se till att all otillagad mat är tätt inslagen i folie och/eller placerad i en behållare.

Konvektionsuttorkning

Med temperaturkontrollen på 175°F strålas varm luft ut från bakbrännarna på botten av ugnsutrymmet och cirkuleras av en motoriserad fläkt i ugnens bakre del.

Med tiden avlägsnas vattnet från livsmedlet genom avdunstning. Avlägsnandet av vatten ökar tillväxten av mikroorganismer och hämmar enzymernas aktivitet.

Machine Translated by Google

12. Användning av broilern

Obs: Dörren måste vara stängd under grillens drift.

Grillning är en metod att tillaga möra köttstycken direkt under den infraröda grillen i ugnen.
Grillning i ugnen sker med ugnsluckan stängd. Det är normalt och nödvändigt att det finns lite rök för att ge maten en grillad smak.

Om du öppnar ugnsluckan för att kontrollera maten, håll den öppen så kort tid som möjligt. Detta för att förhindra att kontrollpanelen överhettas och för att förhindra att vred smälter.

Använd både den medföljande grill-/stekpannan och det hålgallret. Gallret hjälper till att minska rök och stänk genom att låta fett droppa ner i botten av pannan, borta från intensiv värme. För att förhindra att maten fastnar, spraya gallret med ett tunt lager non-stick matlagningsspray.

Förvärmning

Förvärmning rekommenderas vid stekning av röda biffar (ta bort grillpannan innan du förvärmer med infraröd grill. Maten fastnar på hårdmetallen). För att förvärma, vrid ugnsvredet till läget "Grilla". Vänta tills brännaren blir varm, cirka 2 minuter. Förvärmning är inte nödvändig vid genomstekt grillning av kött.

Att grilla

Grilla ena sidan tills maten är gyllenbrun; vänd och stek på den andra sidan. Krydda och servera.
Dra alltid ut gallret till "stopp"-läget innan du vrider eller tar ut maten.

Inställning av grillning

Vredet för "Ugn" styr grillfunktionen. Vid grillning strålar värmen nedåt från

Ugnsgrill för jämn täckning. Grillfunktionens temperatur är 500 (260). ℉ ℃

Grillpannan och insatsen som används tillsammans gör att droppande fett kan rinna av och hålls borta från ugnens höga värme. ANVÄND INTE grillpannan utan insatsen.

Täck INTE grillpannans insats med folie. Det synliga fettet kan fatta eld.

Machine Translated by Google

Broilerdrift

För att ställa in ugnen på grillning:

1. Placera grillpannans insats på grillpannan. Placera sedan maten på grillpannans insats.

2. Arrangera det inre ugnsgallret och placera grillpannan på gallret. Se till att grillpannan är centrerad och placerad direkt under grillbrännaren. Om du förvärmer grillbrännaren först, placera grillpannan efter att grillbrännaren har förvärmts.

3. Vrid väljarvredet till Grilla.

Ugnsindikatorlampan förblir tänd tills väljarvredet vrids till av-läget eller temperaturkontrollen stängs av igen.

Riktlinjer för grillning

Välj en lämplig hyllposition. För att säkerställa att köttet är genomstekt snarare än bara brynt på utsidan, grilla tjocka bitar av kött och fågel på hyllposition 2 eller 3. Använd hyllposition 4 för tunnare bitar som behöver kortare tillagningstid, som biffar, kotletter eller hamburgare.

Använd bakformar av metall eller glaskeramik när du avslutar måltiderna genom att bryna ovansidan under grillen.
Använd inte värmetåligt glas eller keramik, eftersom dessa inte tål grillens intensiva värme.

Centrera föremålet i ugnen så att det är direkt under grillen.

⚠ CAUTION

- ✓ The surface of the griddle is hot after use. Please allow sufficient time for the griddle to cool prior to cleaning.
- ✓ When using the appliance or the first time. The oven and broiler burners should be turned on to burn off the manufacturing oils. Turn the oven on to 450℉(230˚C) for 20 to 30 minutes. Then turn the oven control knob to “Broil” for the same length of time. It is recommended to tum on the ventilator above the range at this time.
- ✓ Must disconnect the electrical supply before servicing or cleaning the appliance. Failure to follow thisadvice may result in injury or death.

Machine Translated by Google

13. Rengöringsinstruktioner

Att göra

- ✓ Läs dessa rengöringsinstruktioner och avsnittet "Säkerhet och varningar" innan du börjar rengöra din spis.
- ✓ Innan du rengör eller tar bort någon del, se till att allt på spisen är avstängt.
- ✓ Om inget annat anges i följande tabell, låt alla delar svalna till en säker temperatur innan rengöring. Om du behöver hantera en varm eller het del (t.ex. grill eller stekhäll), var extremt försiktig. Använd långa skyddshandskar för att undvika brännskador från ånga eller heta ytor.
- ✓ Försök först att använda valfritt rengöringsmedel på ett litet område för att se till att det inte fläckar.
- ✓ Se sidorna efter denna tabell för instruktioner om hur du tar bort och byter ut olika delar av spisen för rengöring eller underhåll.
- ✓ För att hjälpa dig identifiera eventuella delar, se illustrationerna i avsnittet "Introduktion" och efter denna rengöringstabell.

Att inte göra

- ✓ Använd inte rengöringsmedel i aerosolform förrän spisen har svalnat helt. Drivmedlet i dessa rengöringsmedel kan fatta eld i närvaro av värme.
- ✓ Låt inte smuts eller fett samlas någonstans i eller på spisen. Detta kommer att försvåra framtida rengöring och kan utgöra brandrisk.
- ✓ Använd inte slipande eller starka rengöringsmedel, trasor, skursvampar eller stålull. Dessa kommer att repa din ugn och skada dess utseende.
- ✓ Använd inte ångtvätt för att rengöra någon del av spisen.
- ✓ Lyft inte bort den svarta grill- och stekhällsramen från spisen.

Rengöring av urtag och mässingsflamspridare

1. Kontrollera att brännaren är AVSTÄNGD och låt den svalna. Lyft av brännarlocket och mässingslågan. Tvätta dem i varmt tvålvatten, skölj och torka.

2. Använd en styv nylonborste eller ett rakt gem för att rensa skårorna på en flamspridare.
Sätt tillbaka flamspridaren och brännarlocket korrekt.

Machine Translated by Google

3. Innan du rengör spishällen, se till att alla brännare är avstängda och att alla komponenter är tillräckligt kalla för att på ett säkert sätt kunna användas.

4. För att undvika elektriska stötar eller brännskador, stäng av reglagen och se till att hällen har svalnat innan rengöring.

5. Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel, vaxer, polermedel eller kommersiella spishällsrengöringsmedel för att rengöra spishällen.

6. Använd endast en svamp, mjuk trasa, fiber- eller plastborste och nylonrondell för rengöring.

7. Torka alltid komponenterna helt innan du använder spishällen.

8. Kontrollpanel, dörrhandtag,

Rengör kontrollpanelen, dörrhandtaget och kontrollhuset med en lösning av milt rengöringsmedel och varmt vatten.

9. Använd inte slipande rengöringsmedel eller skrubbmedel; de kan skada ytbehandlingen permanent.

10. Torka komponenterna med en mjuk, luddfri trasa.

Rengöring av sidogaller

1. Blötlägg eventuell envis, inbränd smuts i förväg, rengör sedan med en lösning av milt rengöringsmedel och varmt vatten och torka torrt med en mikrofiberduk.

2. Alternativt kan du diska dessa i diskmaskinen.

Rengöring av ugnsgaller

1. För att ta bort envis eller fastbränd smuts, skrubba med en fuktad, tvålfylld, icke-metallisk, icke-slipande svamp och torka sedan torrt.

2. Applicera ett kromrengöringsmedel med en fuktig svamp eller trasa enligt tillverkarens anvisningar.

3. Torka av och torka.

Rengöring av grill-/stekpanna och hålgallret

Blötlägg eventuell envis smuts i en lösning av milt rengöringsmedel och varmt vatten.

Diska för hand eller i diskmaskin.

Machine Translated by Google

Rengöringsinstruktioner

Rengöring av bak- och grillbrännare

.

Rengör inte dessa delar. De rengör sig själva vid normal användning.

Rengöring av porslinsytor

Rengör ugnens insida och innerdörrens foder med en lösning av milt rengöringsmedel och varmt vatten. Skölj och torka med en mjuk, luddfri trasa. Använd inte slipmedel eller kommersiella ugnsrengöringsmedel.

Rengöring av ugnsglaset Rengör alla glasytor

med en lösning av milt rengöringsmedel och varmt vatten. Använd ett milt glasrengöringsmedel för att ta bort fingeravtryck eller fläckar.

Torka helt med en mjuk, luddfri trasa.

Rengöring av ugnsluckans packning

Undvik att rengöra den här delen. Om du behöver ta bort stora matrester från den, gör så här:

1. Fukta en svamp med rent varmt vatten.

2. Torka försiktigt bort smutsen, men gnugga inte.

3. Tryck försiktigt en torr handduk mot packningen för att torka.

Använd inte rengöringsmedel på packningen. Packningen är avgörande för en god tätning.

VARNING: Repa, förskjut eller skada den inte.

Rengöring av ytor i rostfritt stål

Använd inte rengöringsprodukter med klorblekmedel.

Använd inte en stålullsrondell eftersom det kommer att repa ytan.
Använd en varm, fuktig trasa med ett milt rengöringsmedel.

Använd en ren, varm och fuktig trasa för att ta bort tvål. Torka med en torr och ren trasa.

Machine Translated by Google

14. Ta bort och sätta tillbaka ugnsluckan

Lyft inte ugnsluckan i handtaget. Det kan skada luckan.

Se till att ugnen och luckan har svalnat innan du börjar ta bort luckan.

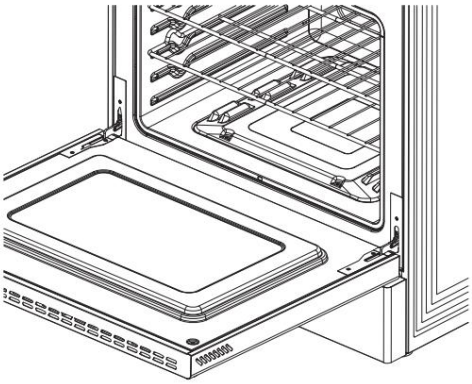
IMPORTANT

Innan du tar bort dörren, se till att det finns en tillräckligt stor, fri och skyddad yta i köket att vila dörren på.

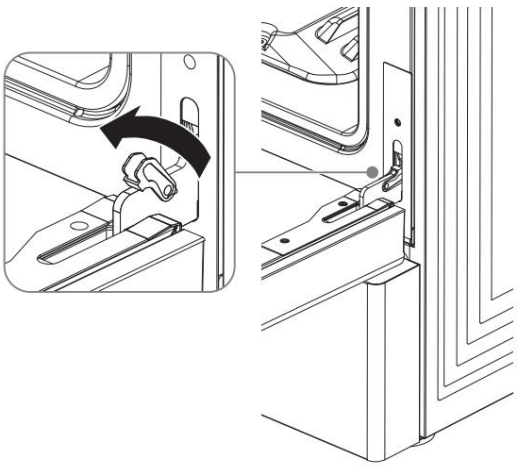
Ugnsluckan är tung!

Ta bort ugnsluckan

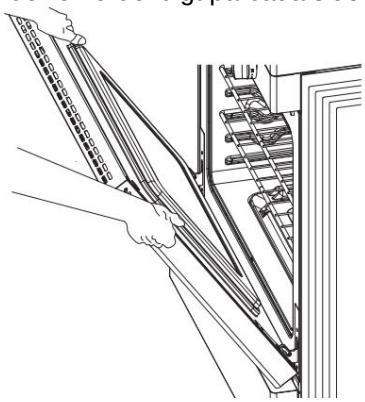
1. Öppna dörren mycket försiktigt.



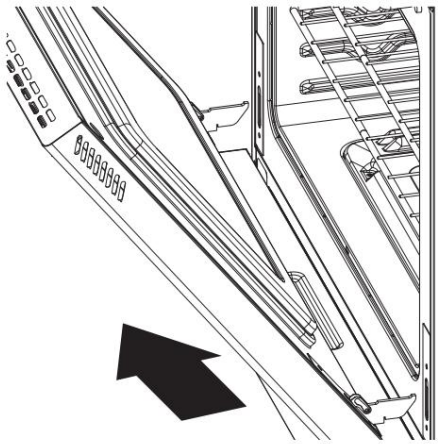
2. Öppna spakarna helt på båda sidor.



3. Håll dörren ordentligt på båda sidor.



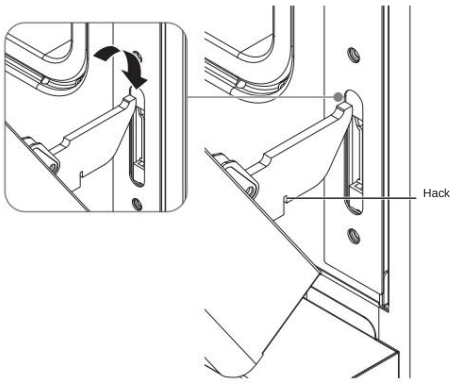
4. Lossa gångjärnen och ta bort den försiktigt genom att stänga den. halfway, then place it on a protected surface.



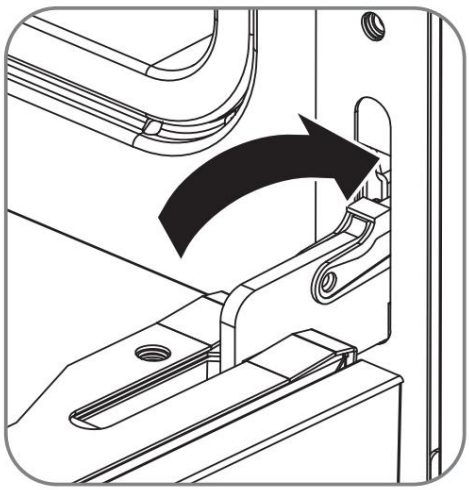
Machine Translated by Google

Byta ugnslucka

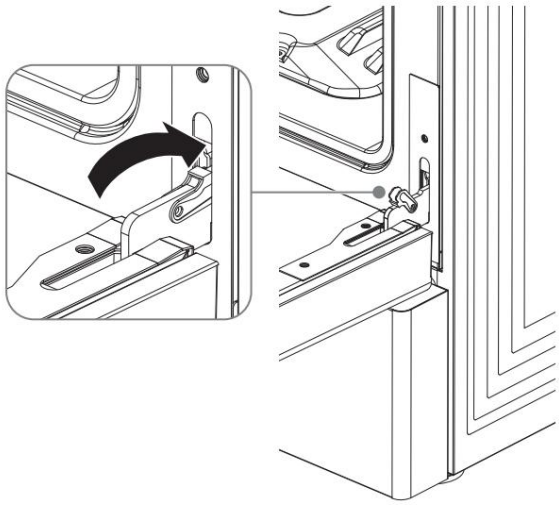
1. Håll dörren stadigt i ett ungefärligt öppet läge.



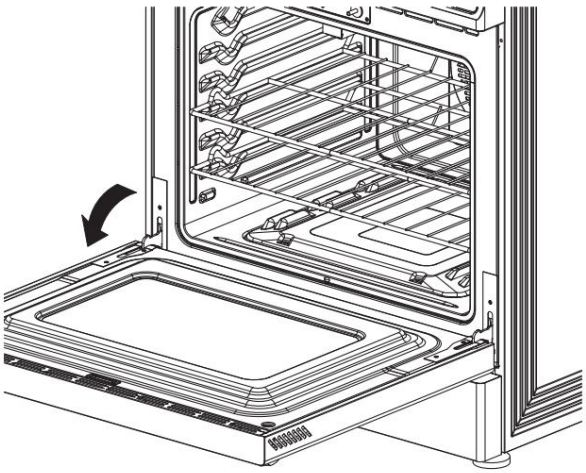
2. Sätt in gångjärnsflikarna i spåren och se till att skårorna på båda sidor faller på plats som visas.



3. Öppna dörren helt enligt bilden.



4. Stäng spakarna på vänster och höger gångjärn helt, som visas, och stäng sedan dörren.



Machine Translated by Google

15. Felsökningsguide

Om du inte hittar svaret på ditt problem i tabellen nedan, eller om problemet kan åtgärdas, behöver du teknisk hjälp. Kontakta oss.
after-sales service center.

Problem	Troliga orsaker	Vad man ska göra
Spishäll		
Vissa brännare fungerar inte. Brännarens delar eller tändanordningar kan vara lätta. Lågor brinner inte runt hela brännarlocket.	våt, smutsig eller feljusterad.	Kontrollera att brännarens delar är rena, torra och korrekt monterade. Kontrollera att tändarna är rena och torra. Se instruktionerna under 'Skötsel och rengöring'.
Brännarens lågor är mycket stora och gula.	Brännarens infattningsportar är igensatta.	Rengör brännarens ringportar med ett gem, nål eller felaktigt placerade gem, nål eller felaktigt placerade spishällskabeln. Ta bort och installera försiktigt brännarens ram och lock. Om spishällen används med fel gastyp. Regulatorn är inte inställd på fel gastyp. Se till att den installerade spishällen matchar fel gastyp. Kontrollera installationen, byt ut regulatorn eller ställ in regulatorn för rätt gas.
Gnistor men ingen lågantändning.	Gasavstängningsventilen är i läge 'AV'.	Vrid avstängningsventilen till läget 'ON'.
Tändarna gnistrar kontinuerligt efter att lågan har antänts.	Strömförsörjningens polaritet är omvänd.	Få polariteten korrigerad. Torra eller tändarna är våta eller smutsiga. Rengör tändarna.
Brännarlågan slocknar.	Lågt gastryck. Luft på låg inställning. Insugningshålen runt vreden är blockerade.	Kontakta gasbolaget. Avlägsna blockeringen.

Machine Translated by Google

Felsökningsguide

Lågorna har plötsligt slocknat.	Ett drag eller ett spill har släckt lågan.	Ingen åtgärd krävs. Brännaren kommer att upptäcka detta och tändas igen automatiskt. Om det har skett ett stort spill rekommenderar vi dock att du stänger av brännarna och rengör brännarna och sumpen. Se 'Skötsel och rengöring' för instruktioner.
Det är strömavbrott – kan jag fortfarande använda spishällens brännare?	Strömavbrott i ditt område.	Spishällens brännare kan fortfarande användas. För att tända dem: 1. Håll en tänd tändsticka mot flamspridaren, tryck in kontrollvredet och vrid moturs till LITE (Lätt). 2. När lågan brinner hela vägen runt brännaren kan du justera värmen. Viktig! Om lågan slocknar under ett strömavbrott, vrid vredet omedelbart till AV, eftersom brännaren inte tänds automatiskt igen och gas kan läcka ut.

Machine Translated by Google

Felsökningsguide

Problem	Möjliga orsaker	Vad man ska göra
Ugn		
Ugnen fungerar inte (ingen uppvärmning).	Ingen strömförsörjning (ugnslampa och glorior syns inte heller). Ingen gasförsörjning (gasugnar).	Kontrollera att strömbrytaren inte har löst ut och att det inte är strömavbrott i ditt område. Om det är strömavbrott kan du inte använda ugnen förrän strömmen har återställts. Försörjningen till huset kanske inte fungerar eller så kan det vara ett avbrott. Kontakta din lokala gasleverantör.
En av ugnslamporna tänds inte, men ugnen fungerar.	Glödlampan sitter lös. Glödlampan har gått sönder.	Se anvisningarna för 'Byte av ugnslampa' i avsnittet 'Skötsel och rengöring'. Istället för att byta ut lampan, se bara till att den sitter ordentligt i sin sockel. Byt ut glödlampan. Se anvisningarna för 'Byte av ugnsglödlampa' i avsnittet 'Skötsel och rengöring'.
Kondens runt ugn (t.ex. på kontrollpanelen eller ovanpå ugnsluckan.)	Maten har hög fukthalt eller så bidrar det lokala klimatet (temperatur, luftfuktighet) till kondens.	Kondens är normalt. Du kan torka bort dropparna från kontrollpanelen. Om det förekommer frekvent eller kraftig kondens, se till att skåpen runt spisen är fuktsäkra.
Ånga kommer från ugnsventilerna längst bak på spisen.	Fukt från mat som avdunstar under tillagning.	Detta är normalt, särskilt om du tillagar stora mängder mat i ugnen med ett VARMLUFTSLÄGE.
Konvektionsfläkten startar inte i en	Tekniskt fel	Kontakta

Machine Translated by Google

Felsökningsguide

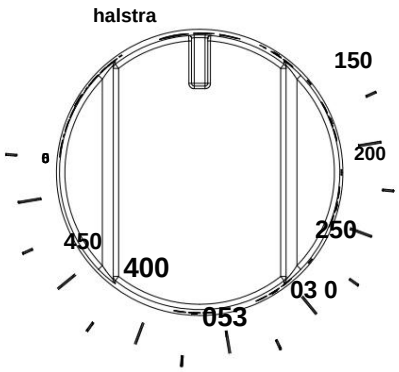
CONVECTION mode		
Ugnen värms inte upp	Ugnsinställningarna är inte korrigerade	Följ lägesval och klockinställningar enligt anvisningarna i avsnittet Ugnsdrift i manualen.
Mat som är överkokt eller underkokt	Felaktig tillagningstid eller temperatur	Justera tid, temperatur eller gallerposition.
'Knackande' eller 'poppande' ljud.	Detta är ljudet av metall som värms upp och kyls ner.	Detta är normalt.
Det är strömavbrott – kan jag fortfarande använda ugnen?	Strömavbrott i ditt hem eller grannskap.	Ugnen kan inte användas förrän strömmen är tillbaka.

Machine Translated by Google

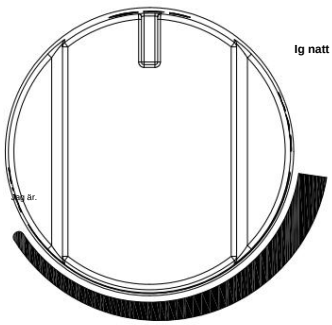
Bilaga 1

Montera ugnsvredet påti

1. Kontrollera designen



ÿStor termostatvred för ugn



ÿVred för ytventil

Machine Translated by Google

Appendix 1

Oven Knob Installation

1. Check the sheetfor the quantity of each knobs

Model #	Big Oven Thermostat Knob	Griddle/Small Oven Thermostat Knob	Surface Valve Knob
GR30L-V	1	0	5

2. Find the right knob for each shaft on the range. Push the knob in to fully attach the shaft and make sure there's no friction between knobs and bezels.

****Incorrect Knob Installation will cause the damage ofthe oven thermostat / burner valve****

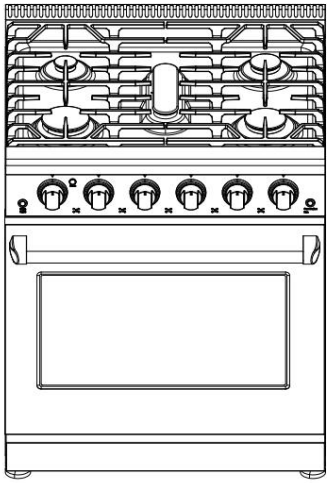


(Incorrect knob caused broken thermostat shaft)

Machine Translated by Google

Appendix 1

Oven Knob Installation



GR30L-V

① ② ③ ④ ⑤ ⑥

FP10541 Knobs (From Left to Right):

①: Big Oven Thermostat Knob

②③④⑤⑥: Surface Valve Knob

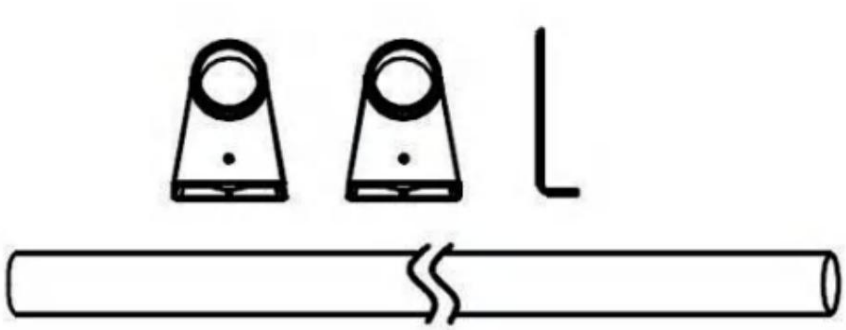
Your range might have a KD handle that needs to be installed. Please follow up the following procedures for the oven door handle installation.

Machine Translated by Google

Bilaga 2 2

Montering av ugnshandtag

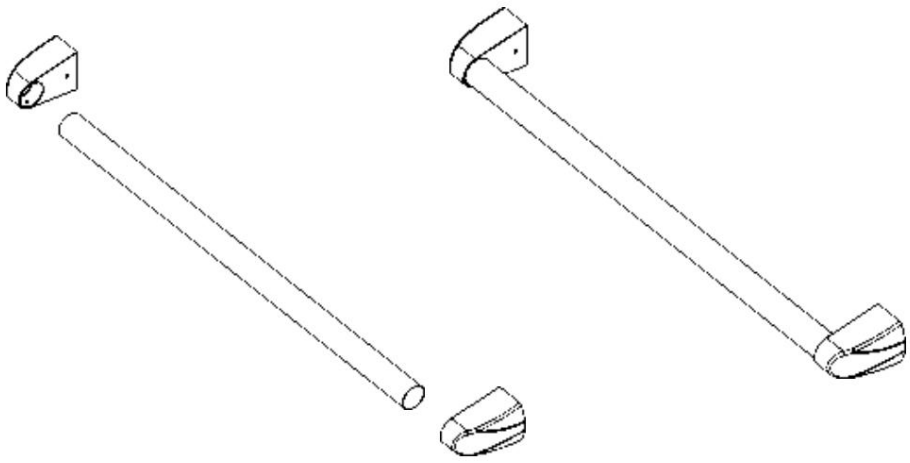
Kolla din Inaaon K för dörr Ha



2 * Hem Hoer, 1 * Inaaon Wrench,

1 * Hae (För 18”, 30” eller 36” ugn)

Conne oor hae hoer o eah e hae hae

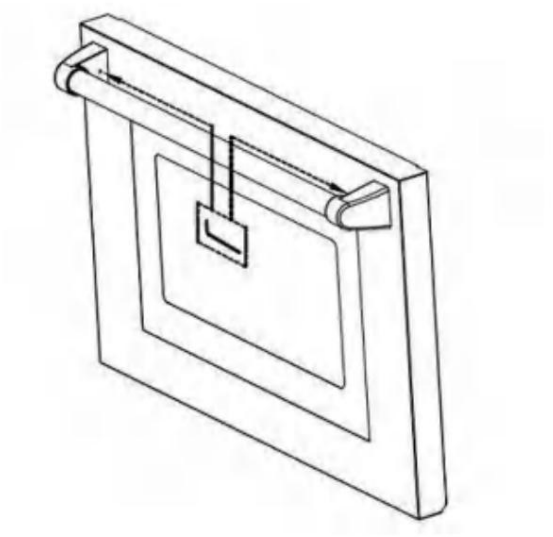


33 Ställ in i en varm ugn på medelvärme i 1 timme på
och låt svalna i 1 timme.
hår h;

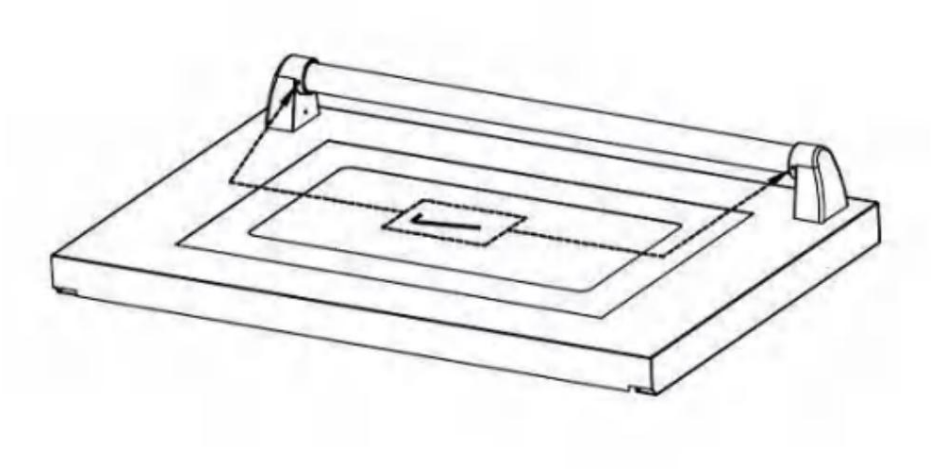
Machine Translated by Google

Bilaga 2 2

Montering av ugnshandtag



34 Han är den som är den som är den som är den



35 Kontrollera ugnsdörren och ha kvällen och en

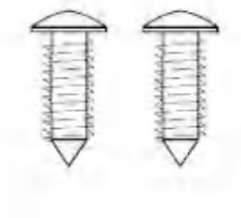
Machine Translated by Google

Appendix 3

Rubber Pad Installation on Back Panel

In order to meet the requirement for the clearance for the back of your Kitchen Range, please install 2 pcs Rubber Pads provided in the manual package.
Please find the accessories and follow the below steps:

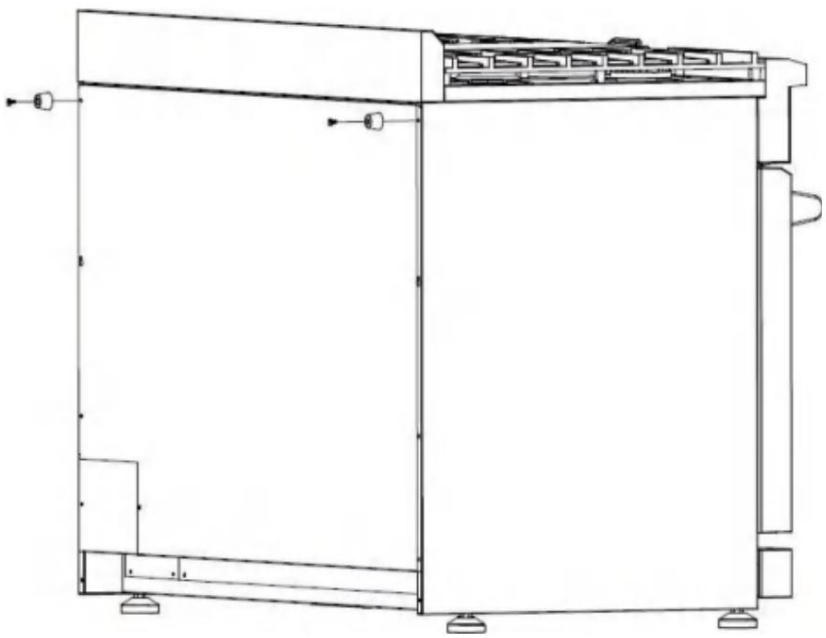
1. **Check the installation kit included in the manual package;**



2* screws



2* rubber pads



2. **Install 2 pcs rubber pads shown above.**

Machine Translated by Google

INSTALLATION AND SERVICES MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER IMPORTANT: SAVE INSTRUCTION MANUAL FOR THE LOCAL INSPECTOR'S USE. READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

WARNING This conversion kit must be installed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions may result in fire,explosion or production of carbon monoxide causing property damage,personal injury or loss of life.The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit.The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with this kit.k

WARNING Innan du fortsätter med konverteringen, stäng av gastillförseln innan du kopplar bort den. ström till spisen. Se till att strömförsörjningen är korrekt innan du installerar konverteringssatsen. Underlåtenhet att att göra det kan orsaka allvarliga skador.

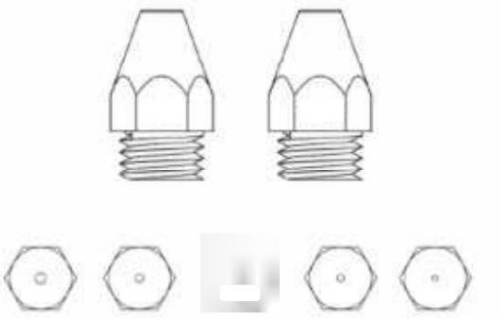
Determine the combination of top burners that are featured on your range. Identify the parts you need from this kit to complete the L.P. conversion. When burners are converted from natural to L.P. the BTU ratings are as follows: Note: For operation at elevations above 2000ft., appliance rating shall be reduced at the rate of 4% for each 1000 ft. above sea level.

BTU rate and Orifice size

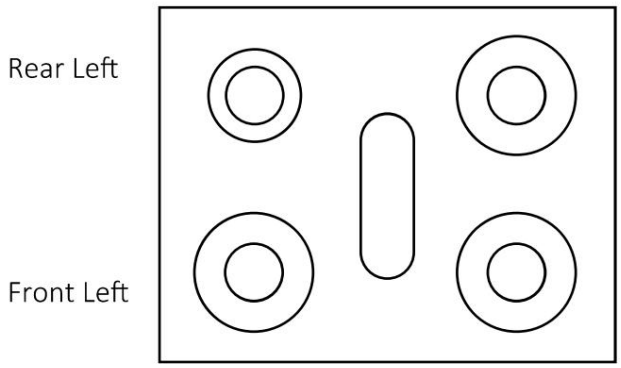
B e lo tio	BT e	fi e e mm
o eft		
o gh		
e eft		
e gh		
e e		
B e Bottom		
B o l ve To		

Parts in the LP Kit Package;

1. LP Orifices ×7, details marking as below



Machine Translated by Google



IMPORTANT:After replacing the natural gas to LP orifices,be sure to keep the original factory installed natural gas orifices for future range conversion back to natural gas.

Tools for LP Conversion

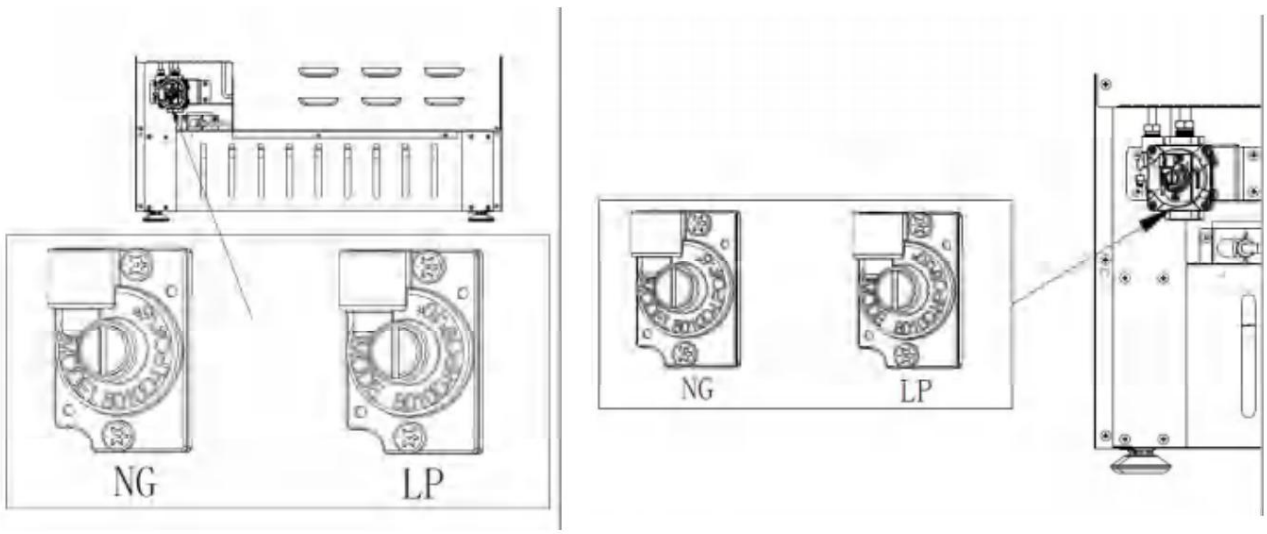
7mm Tool-Top Burner Orifice Replacement(Not available in the package)
Bypass Adjustment Tool-(Not available in the package)
Screw Driver-Not Available with the LP Conversion Kit Package)
Open Wrench-(Not Available in the Package)



Procedures

1. Convert the Pressure Regulator

For 30-inch Gas Range, you could find your regulator on the back left of the range's back panel.



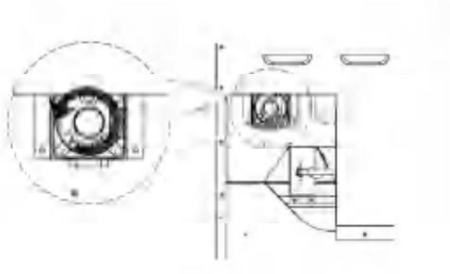
Machine Translated by Google

IMPORTANT Pay attention that the NG and LP are in different direction. All the gas ranges are initially designed with NG position, please have it changed in to LP position.

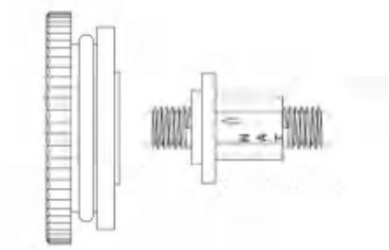
Take away the cap from the regulator



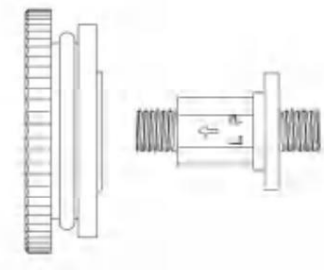
Remove the plastic insert from the cap counterclockwise



NG Position



LP Position



2.Convert Top Burner for LP/ Propane Gas

Save the natural gas orifices removed from the appliance for possible future conversions to natural gas. You should rely on the following process when coverting unit back to Nature gas. Take extra care when handling orifice parts, making sure the orifice is not

a. Remove top grates, burner caps and inner burner rings.

b. Lift off outer burner heads and burner bases.

c. Remove the factory installed natural gas orifices from the center of the orifice holders using a 7mm nut driver

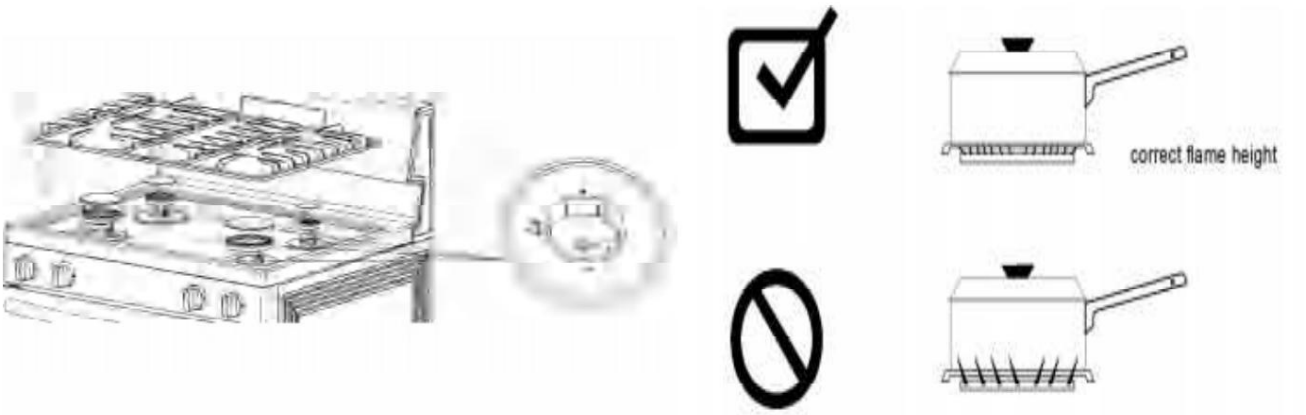
Machine Translated by Google

Remember keep original gas orifices conversions back gas.

"IMPORTANT" to identify their markings.

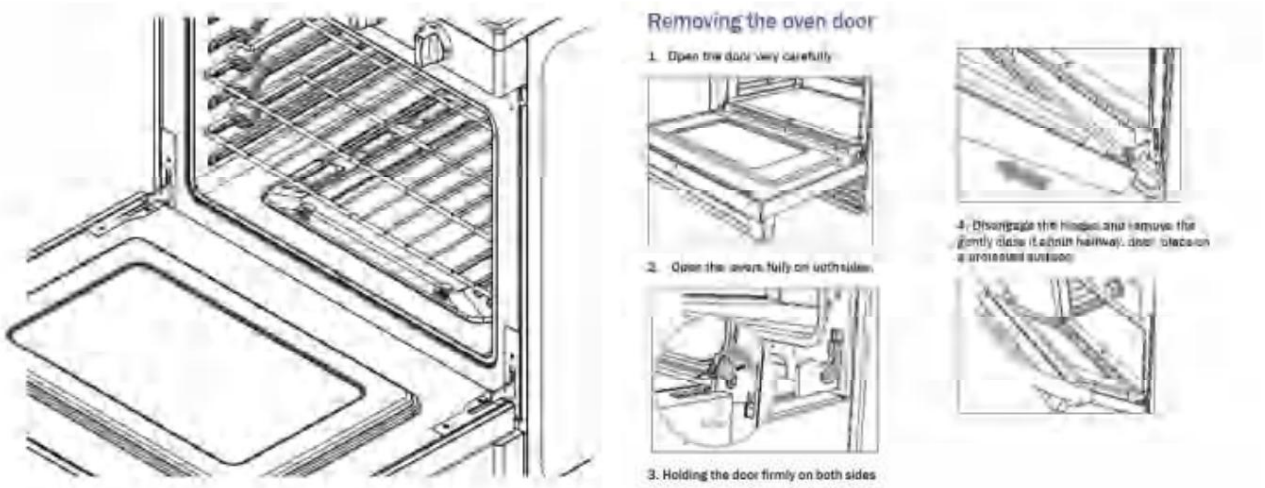
d. Replace the NG orifice in each with LP orifice.Please
remember not to over tighten the orifice and keep the orifice clean.

Put burner flame ring back to the main burner bases. Put back inner burner rings, burner caps and grates.
Check that the burner flames. They should be blue with no yellow tipping, and burn without fluttering all around the burner cap.



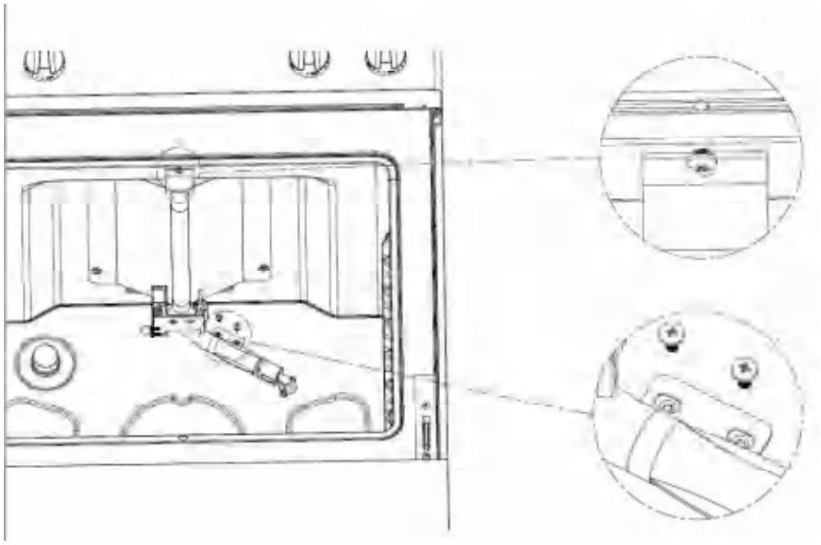
3. Convert Oven Brioil burner Orifice for LP/Propane Gas

Take out the door of the range, and then take out the oven rack



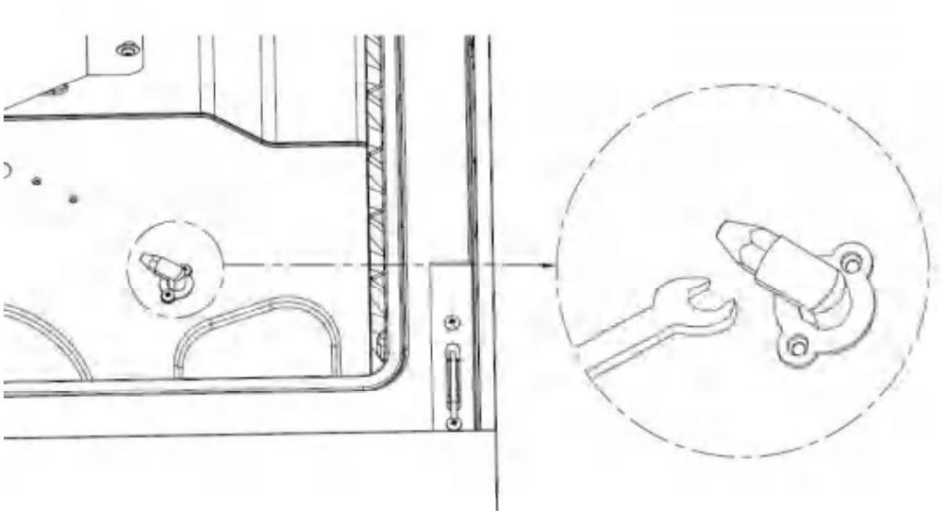
Machine Translated by Google

b. Broiler Burner is connected to Flame Tamer; Two screws on the back holding the burner to back oven panel; One screw on the front holding the broiler burner; Take out these three screws, hold the broiler burner to make sure it's not falling.
c. Screw out the four screws holding the flame tamer so that the burner could be taken out and the broiler orifice is accessible.



d. You will then see the NG orifice coming into the bake burner. Remove the NG orifice using an adjustable wrench.
At last screw out the NG orifice and replace with the LP Broil Orifice.

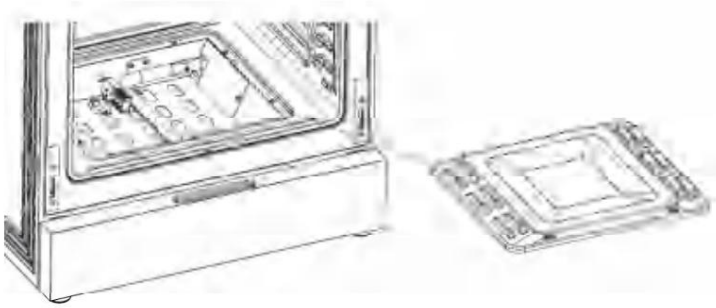
Make sure the broil burner it put back correctly. Make sure the orifice must be dead center of the burner or it will create a vortex.



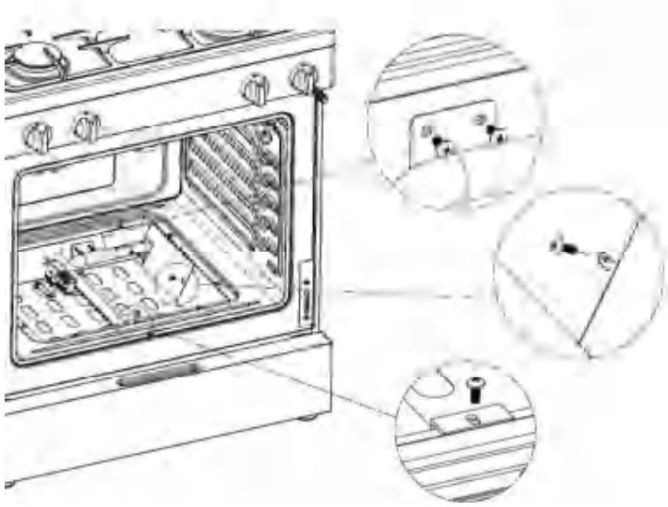
Machine Translated by Google

4. Convert Oven Bake Burner Orifice for LP/Propane Gas

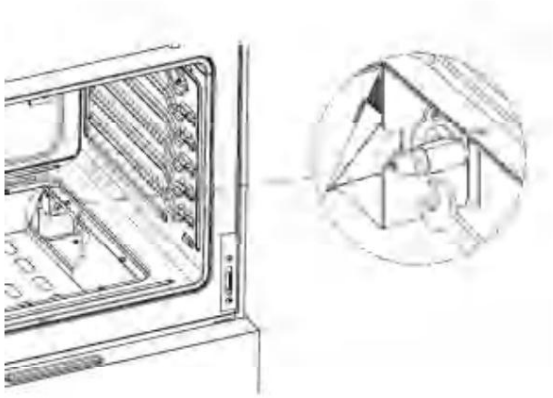
a. Take out the floor cover



b. Use the screwdriver to lose the screws and take away the Insulation fixing plate
c. Locate the bake burner (L-shape burner) on the bottom of the unit. Screw out the two screws on the back of the bake burner, and one on the front. Screw out the two screws connecting the bake ignitor to the bake burner; Screw out one screw at the right side of the fixed-plate.



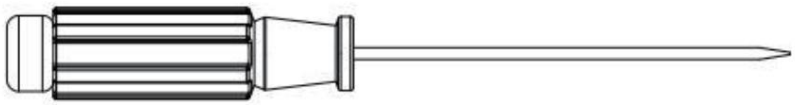
d. Remove the NG orifice using a 10mm open wrench and replace the LP bake orifice.



Make sure the bake burner is put back : must be dead center of the burner or it will create a vortex.

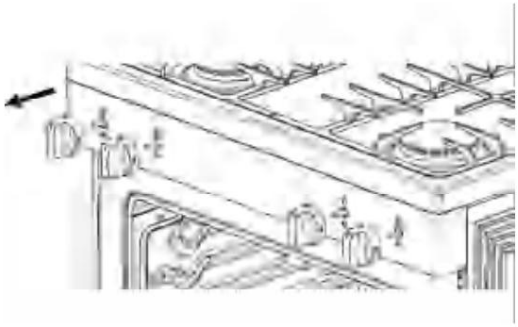
Machine Translated by Google

5. Convert Burner Valves for LP/Propane Gas

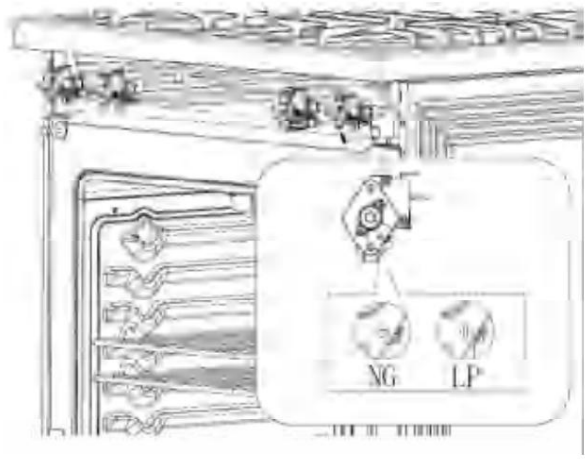


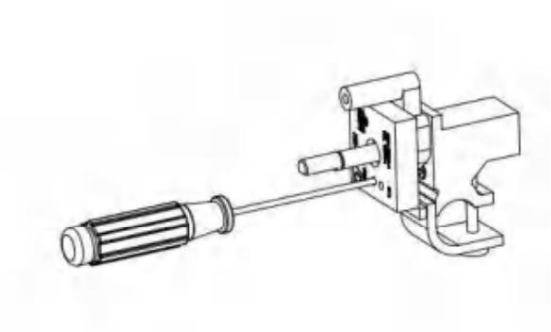
Bypass crew driver is needed for the Bypass Adjustment on Buner Valve (**Not available in the LPK Package**),

a. Please take out the top burner knobs



There's a hole on the micro-switch (the black part) so that the screw driver could go across the micro-switch and reach the bypass orifice on the burner valve. Bypass orifice could help to control the flame. Adjusting the bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.

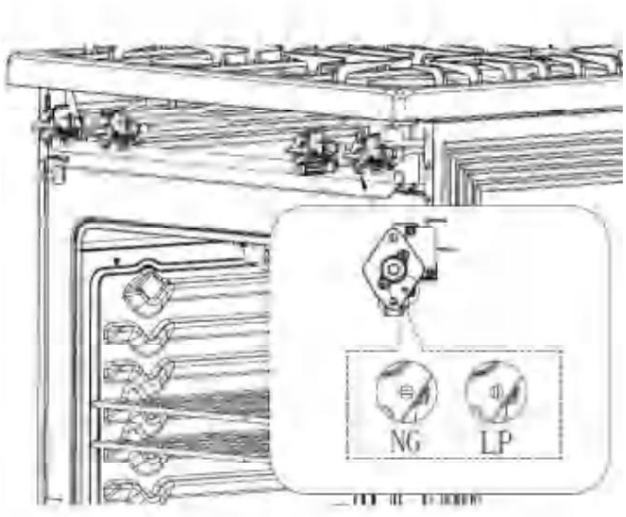




Machine Translated by Google

Originally, the Bypass is located at NG position. It's not screwed to the bottom (tightest). For the LP conversion of Bypass, Bypass Orifice is no needed to be changed.

Screw the Bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.



b. Put knob back, adjust the flame by rotating the knob.

c. Spara öppningarna och regulatorlocket för framtida konvektion tillbaka till naturgas.

When you are using your top burners, if the flame needs to be adjusted accordingly to fit your need, please adjust the bypass orifice on the burner valve.

Put back the knob on and adjust the flame by rotating the bypass via a small flat screw driver. Check the flame's condition to get the best performance.

6. Reconnect Gas and Electrical Supply to Range

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the installation instructions provided with the range.

Checking for Manifold Gas Pressure

If it is necessary to check the manifold gas pressure, remove the burner cap, inner ring, outer burner head and burner base of the right front top burner and connect a manometer (water gauge or another pressure test device to the burner orifice. Use a rubber hose with inside diameter of approximately ¼" and hold the end of the tube tight over the orifice. Turn the gas valve on. For a more accurate pressure check, have at least two other top burners burning. Be sure that the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above the specified manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column and should never below 11" water column. When properly adjusted the manifold water column pressure is 10" for LP/ Propane gas or 5" for Natural Gas.

Do not use a flame to check for gas leaks

a. Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure of that system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately ½" psig)
b. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual hut-off valve during any pressure testing of the supply system at test pressure equal to or less than 14" water column pressure (approximately ½" psig)

Machine Translated by Google

