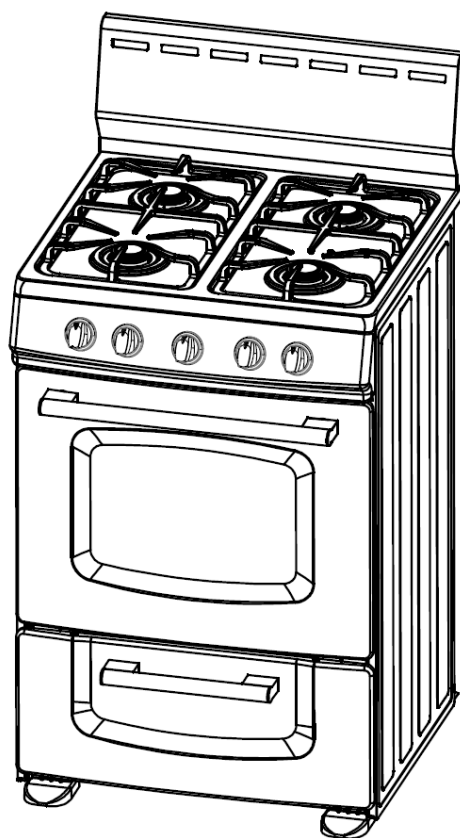




20 in./24 in. Oven and Stovetop Range User Guide

Manuel d'utilisation du four et de la cuisinière de table
Manual de Usuario del Horno y Estufa de Sobremesa

Models: IGR-2011 (20in.)
IGR-2411 (24in.)

www.impecca.com



TABLE OF CONTENTS

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

SAFETY INSTRUCTIONS	3
EXPLANATION OF SYMBOLS	3
IMPORTANT SAFETY GUIDES	3
BEFORE USING YOUR GAS RANGE	4
GENERAL PRECAUTIONS	5
GAS SAFETY	6
WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS	6
ELECTRICAL SAFETY	6
ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS	6
INSTALLATION SAFETY	7
ANTI-TIP WARNING	7
PARTS & FEATURES	8
CONTROL PANEL	8
HOW TO USE THE TOP BURNERS	9
GAS BURNERS GENERAL FEATURES	9
LIGHTING THE GAS BURNERS	9
HOW TO USE THE GAS OVEN	9
GAS OVEN GENERAL FEATURES	9
USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME	9
OVEN BURNER	9
GAS OVEN SETTING	10
OVEN THERMOSTAT	10
IGNITION OF THE OVEN BURNER	10
OVEN COOKING	10
IGNITION OF THE BROIL BURNER	11
BROILING	11
CARE & MAINTENANCE	12
GENERAL RECOMMENDATIONS	12
ENAMELED PARTS	12
INSIDE OVEN CLEANING	12
GAS VALVE MAINTENANCE	12
OVEN RACK INSTALLATION AND REMOVAL	12
REMOVING THE COOKTOP FOR CLEANING	12
REMOVING THE OVEN DOOR FOR CLEANING	13
INSTALLATION INSTRUCTIONS	14
TOOLS NEEDED FOR INSTALLATION (NOT SUPPLIED WITH THE APPLIANCE)	14
UNIT INSTALLATION INSTRUCTIONS	14
GENERAL INFORMATION AND PRECAUTIONS	14
PROXIMITY TO SIDE CABINETS	15
GAS AND ELECTRICAL CONNECCTION	16
HOW TO INSTALL THE BACKSPLASH	16
HOW TO LEVEL THE RANGE	16
HOW TO INSTALL THE ANTI-TIP DEVICE	16
GAS CONNECTION	17
MANUAL SHUT-OFF VALVE	17
PRESSURE REGULATOR INSTALLATION	18
FLEXIBLE CONNECTIONS	18
RIGID PIPE CONNECTIONS	18
LEAK TESTING	19
PRESSURE REGULATOR CONNECTION DIAGRAM	19
ELECTRICAL CONNECTION	20
RECOMMENDED GROUNDING METHOD	20
ELECTRICAL CONNECTION DIAGRAM	20
TROUBLESHOOTING GUIDE	21
SPECIFICATIONS	22
CUSTOMER SUPPORT	23
LIMITED WARRANTY	24



SAFETY INSTRUCTIONS

EXPLANATION OF SYMBOLS

WARNING

- This symbol indicates the possibility of death or serious injury.

CAUTION

- This symbol indicates the possibility of injury or damage to property.

NOTICE /NOTE

- Indicates important but not hazard-related information, used to indicate the risk of property damage.

IMPORTANT SAFETY GUIDES

Before the appliance is used, it must be properly positioned and installed as described in this manual, so read the manual carefully. To reduce the risk of fire, electrical shock or injury when using the appliance, follow basic precaution, including the following:

WARNING

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

- It is recommended that a separate circuit, serving only your appliance be provided. Use receptacles that cannot be turned off by a switch or pull chain.
- Never clean appliance parts with flammable fluids. These fumes can create a fire hazard or explosion. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion.
- Before proceeding with cleaning and maintenance operations, make sure the power line of the unit is disconnected.
- Unplug the appliance or disconnect power before cleaning or servicing. Failure to do so can result in electrical shock or death.
- Do not attempt to repair or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- This appliance shall not be used for space heating. The surface unit should not be operated without cookware. 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.

- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.
- Do not obstruct the flow of ventilation air.
- Disconnect the electrical supply to the appliance before servicing.
- When removing appliance for cleaning and/or service:
- Disconnect AC power supply.
- Carefully remove the range by pulling outward.



CAUTION: Range is heavy. Use care in handling.

- The misuse of oven door (e.g. stepping, sitting, or leaning on them) can result in potential hazards and /or injuries.
- When installing or removing the range for service, a rolling life jack should be used. Do not push against any of the edges of the range in an attempt to slide it into or out of the installation.
- Pushing or pulling a range (rather than using a lift jack) also increases the possibility of bending the leg spindles or the internal coupling connectors.
- It is important for the appliance to be leveled in order to work properly. You may need to make several adjustments to level it.
- Never allow children to operate, play with or crawl inside the appliance.
- Electrical Grounding Instructions - The appliance must be installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 (Latest Edition) and local electrical code



requirements.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Replacement Parts – Only authorized replacement parts may be used in performing service on the range. Replacement parts are available from factory authorized parts distributors.

⚠ CAUTION! USE ANTI-TIP DEVICE TO PREVENT CHILD ENDANGERMENT

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.

To reduce the risk of tipping the appliance, the appliance must be secured by properly installed anti-tip devices packed with the appliance.

Tip-Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.

- Check installation of anti-tip device per installation instructions.
- Check engagement of anti-tip device if range is moved per installation instructions.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Rear foot of range

Anti-Tip Device

Making sure the anti-tip device is installed:

- Slide the range forward.
- Look for the anti-tip device, ensure it is attached securely to the floor.
- Slide the range back into place so that the rear foot is under the anti-tip device.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

BEFORE USING YOUR GAS RANGE

⚠ WARNING: HAVE THIS RANGE INSTALLED BY A QUALIFIED TECHNICIAN.

Improper installation, adjustment, alteration, services, or maintenance can cause injury or property damage. Consult a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

- Remove the exterior and interior packing.
- Remove the protective film on steel and aluminum parts
- Check to be sure you have all of the parts listed below:
 - 1 Backsplash
 - 1 Anti-tip bracket
 - 2 Pan supports
 - 2 Oven racks
 - 1 Broiler Grid
 - 1 Broiler Tray
 - 1 Regulator (Pre-installed)
 - 5 Screws for Backsplash
 - 1 Instruction / Installation Manual
- Clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth
- Have the installer show you the location of the range's gas shut-off valve and how to shut it off

if necessary.

- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Be sure your range is correctly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is being used.
- Do not remove permanently affixed labels, warnings, or plates from the product. This may void the warranty.
- The installer should leave these instructions with the consumer who should retain for local inspector's use and for future reference.
- Please observe all local and national codes and ordinances.



GENERAL PRECAUTIONS

! CAUTION: Range is heavy; use care in handling.

! CAUTION: This appliance must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.

1. This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non-domestic application and therefore CANNOT be used in a commercial environment.
2. The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non-domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.
3. Read the instructions carefully before installing and using the appliance.
4. This appliance shall not be used for space heating. This information is based on safety considerations.
5. All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.
6. Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.
7. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
8. Disconnect the electrical supply to the appliance before servicing.
9. When removing appliance for cleaning and/or service;
 - J. Shut off gas at main supply.
 - K. Disconnect AC power supply.
 - L. Disconnect gas line to the inlet pipe.
 - M. Carefully remove the range by pulling outward.
14. The misuse of oven door (e.g. stepping, sitting, or leaning on them) can result in potential hazards and/or injuries.
15. When installing or removing the range for service, a rolling lift jack should be used. Do not push against any of the edges of the range in an attempt to slide it into or out of the installation. Pushing or pulling a range (rather than using a lift jack) also increases the possibility of bending the leg spindles or the internal coupling connectors.

It is advised to follow these instructions:

- Clean the interior of the oven with a clean cloth soaked in water and mild detergent then dry carefully.
- Furnish the interior of the oven by inserting the shelves and tray.
- Turn the oven on to the maximum temperature to burn off or eliminate any possible traces of grease from the oven / broiler burner.

NOTE: For Model# IGR-2411, it is shipped from the factory adjusted for use with NG (Natural Gas).

- **ATTENTION: FOR Model#IGR-2411:YOUR PRODUCT IS PRE-INSTALLED WITH NATURAL GAS INJECTORS AND REGULATOR.**

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- The packaging material is recyclable and is marked with the recycling symbol .
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may cause danger to users.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- **CHILD ENDANGERMENT** Remove the door before disposal to prevent entrapment.
- After use, ensure that the knobs are in OFF



position.

- Do not allow children or other unqualified people to use the appliance without your supervision.
- During and after use of the range, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.
- Keep children away from the range when it is in use.
- FIRE RISK! Do not store flammable material in the oven or in the broiler drawer.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the range cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven door.
- Do not line the oven walls top and bottom with aluminum foil. Do not place shelves, pans, baking trays, broiling tray or other cooking utensils on the base of the oven chamber.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- To avoid any possible hazard, the appliance

must be installed by qualified personnel only. Any repairs by unqualified persons may result in electric shock or short circuit. In order to avoid possible injuries to your body or to the appliance, do not attempt any repairs by yourself. Such work should be carried out by qualified service personnel only.

- Danger of burns! The oven and cooking accessories may become very hot during operation. Make sure children are kept out of reach and warn them accordingly. To avoid burns use kitchen clothes and gloves when handling hot parts or utensils.
- Stand away from the range when opening oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face, and/or eyes.
- Never clean the oven with a high-pressure steam cleaning device, as it may provoke a short circuit.
- This appliance is intended for use in your household. Never use the appliance for any other purpose!

GAS SAFETY

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.

- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow their instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

ELECTRICAL SAFETY

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

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

In particular:

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

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

ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE

PROPERLY GROUNDED.

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

- The gas range must be installed with all electrical connections in accordance with state and local codes. A standard electrical supply (115 V AC only, 60 Hz), properly grounded in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances is required.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power plug. Electrical installation should comply with national and local codes.



INSTALLATION SAFETY

IMPORTANT - PLEASE READ AND FOLLOW

THIS RANGE IS FOR RESIDENTIAL USE ONLY

- Do not remove permanently affixed labels, warnings, or plates from the product. This may void the warranty.
- Please observe all local and national codes and ordinances.
- Please ensure that this product is properly grounded.
- The installer should leave these instructions with the consumer who should retain for local inspector's use and for future reference.
- The electrical plug should always be accessible
- Installation must conform with local codes or in the absence of codes, the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 / NFPA 54 - Latest Edition. Electrical installation must be in accordance with the National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 - latest edition and/or local codes.
- Installation of any gas-fired equipment should be made by a licensed plumber. A manual gas shut-off valve must be installed in the gas supply line ahead of the appliance in the gas stream for safety and ease of service.
- If an external electrical source is utilized, the appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the national Electrical Code, ANSI / NFPA 70.
- This range is supplied with a protective film on steel and aluminum parts. This film must be removed before installing / using the appliance.

INSTALLATION IN MANUFACTURED (MOBILE) HOME:

The installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 [formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD (Part 280)] or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI / NCSBCS A225.1, or with local codes where applicable.

INSTALLATION IN RECREATIONAL PARK TRAILERS:

The installation must conform with state or other codes or, in the absence of such codes, with the

Standard for Recreational Park Trailers, ANSI A119.5.

ANTI-TIP WARNING

To reduce the risk of tipping the appliance, the appliance must be secured by properly installed anti-tip device packed with the appliance.

ALL RANGES CAN TIP; INJURY TO PERSONS COULD RESULT; INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE; SEE ANTI-TIP DEVICE INSTALLATION INSTRUCTIONS

IN THE STATE OF CALIFORNIA

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

! WARNING!: Gas appliances contain or produce substances which can cause death or serious illness and which are known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. To reduce the risk from substances in fuel or from fuel combustion, make sure this appliance is installed, operated, and maintained according to the manufacturer's instructions.

This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any none domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance warranty will be void if the appliance is used within a none domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environments.

IN THE COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS

This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter.

When using ball-type gas shut-off valves, they shall be the T-handle type.

A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet in length.

ENGLISH

ESPAÑOL

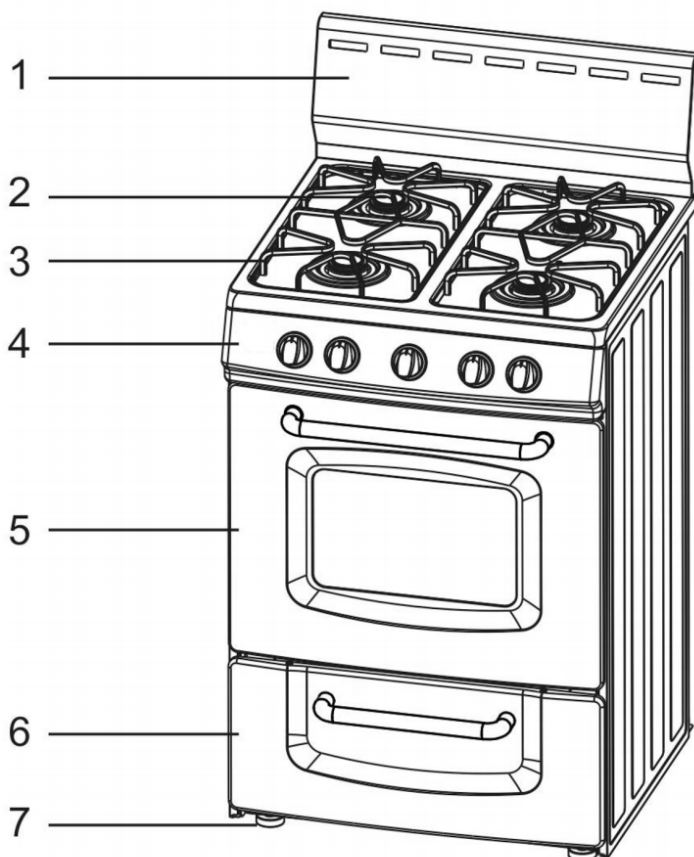
FRANÇAIS

PARTS & FEATURES

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

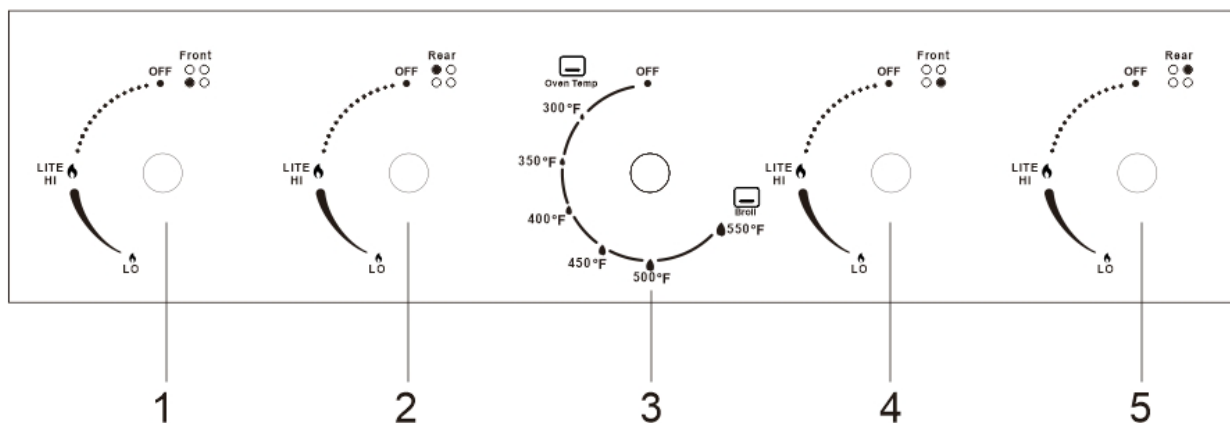


1. Backsplash
2. Open Burners (Total 4)
3. Pan Racks
4. Control Panel
5. Oven Door with Handle
6. Broiler Door with Handle
7. Leveling Legs

! CAUTION: If the burner is accidentally extinguished, turn the gas off at the control knob and wait at least 1 minute before attempting to relight.

! CAUTION: Gas appliances produce heat and humidity in the environment in which they are installed. Ensure that the cooking area is well ventilated following national/local codes.

CONTROL PANEL



1. Front Left Burner Control Knob
2. Rear Left Burner Control Knob
3. Oven Temperature Control Knob
4. Front Right Burner Control Knob
5. Rear Right Burner Control Knob

NOTE: The electric gas-lighting device is incorporated into the knobs.

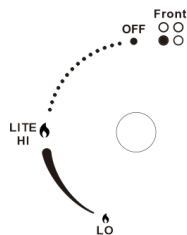


HOW TO USE THE TOP BURNERS

GAS BURNERS GENERAL FEATURES

Gas flow to the burners is adjusted by turning the knobs which control the valves. Turning the knob so that the indicator line points to the symbols printed on the panel achieves the following functions:

When knob is rotated to the maximum position it will permit the rapid boiling of liquids, whereas the minimum position allows the simmer warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.



To reduce the gas flow to minimum, rotate the knob further counter-clockwise to point the Lo position.

Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the HI flame and Low flame positions, and never between the HI flame and OFF positions.

When the range is not being used, set the gas knobs to their OFF positions and also close the gas shut-off valve placed on the main gas supply line.

LIGHTING THE GAS BURNERS

In order to light the burner, you must:

1. Push and turn the knob in a counterclockwise direction up to the HI flame position (maximum

rate), push in and hold the knob until the flame has been lit. The sparks produced by the internal igniter will light the designated burner.

- In the event that the local gas supply conditions make it difficult to light the burner in the HI flame position, try again with the knob in Low flame position.
2. Adjust the gas valve to the desired position.
 - To re-light the burner, return the knob to the OFF position and repeat the operations for lighting.



CAUTION: The range becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

- The symbols printed on the panel above the control knobs indicate the correspondence between the knob and the burner.
- It is important that the diameter of the pots or pans suitably match the heating potential of the burners in order not to jeopardize the efficiency of the burners, bringing about a waste of gas fuel.
- A small diameter pot or pan placed on a large burner does not necessarily mean that boiling conditions are reached quicker.
- Make sure that the handles of cookware do not stick out over the edge of the range, to avoid them being knocked over by accident. This also makes it more difficult for children to reach the cooking vessels.

HOW TO USE THE GAS OVEN

GAS OVEN GENERAL FEATURES

The gas oven is provided with one oven burner, mounted on the lower part of the oven

Broil burner, mounted on the upper part of the broiler drawer

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

It is advised to follow these instructions:

- Insert shelves and broiler grid and tray
- Turn the oven on to the maximum tempera-

ture position (500°F) to burn off and eliminate possible traces of grease from the oven burner.

- Unplug the power cord, let the oven cool down, then clean the interior of the oven with cloth soaked in water and detergent (neutral) then dry carefully.

OVEN BURNER

Carries out normal “oven cooking”.

- The gas flow to the burner is regulated by a thermostat which allows to maintain the

ENGLISH

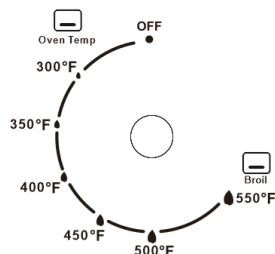
ESPAÑOL

FRANÇAIS



desired oven temperature.

- The control of the temperature is assured by a thermostatic probe positioned inside the oven.
- The probe must be always kept in its housing, in a clean condition, as an incorrect position or a dirty probe may cause an alteration in the control of the temperature.



GAS OVEN SETTING

Number printed on the knob Temperature in °F
300 °F
350 °F
400 °F
450 °F
500 °F

OVEN THERMOSTAT

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

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

NOTE: When the range will not be used for long periods of time, set the gas knobs to their OFF positions and also close the gas shut-off valve placed on the main gas supply line.

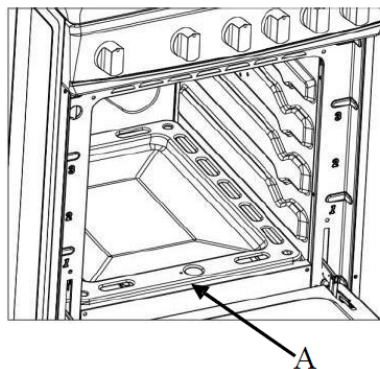
VERY IMPORTANT: The oven and broiler shall be used always with the door closed.

IGNITION OF THE OVEN BURNER

The thermostat allows the automatic control of the temperature.

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

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



To light the oven burner operate as follows:

1. Open the oven door to its full extent.
2. Lightly press and turn the thermostat knob counter-clockwise to max position or 500°F
3. Press the knob inward and hold to activate the electronic ignition. Note that you will hear a “clicking” noise. Hold the knob pressed inward until the oven burner is lit. Once the oven burner is lit, release the knob.
 - In case of power outage, you can manually light the burner by pressing the knob inward and immediately approach a lighted match to the opening “A” (see the diagram above).
 - Never continue this operation for more than 15 seconds. If the burner has still not ignited, wait for about 1 minute prior to repeating the ignition.
4. When using the range for the first time or after long period of non-usage, keep pressing the knob inward for approximately 10–15 seconds after the burner has lit to ensure the gas valve has been accurately primed.
5. Close the oven door slowly and adjust the burner accordingly to the desired temperature. If the flame extinguishes for any reason, the safety valve will automatically shut off the gas supply to the burner.
 - To re-light the burner, first turn the oven control knob to the OFF position, wait for at least 1 minute and then repeat the lighting procedure.

ATTENTION: The oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the



desired temperature.

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

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

IGNITION OF THE BROIL BURNER

The broil burner generates the infra-red rays for broiling. To light the broil burner and oven burner operate as follows:

1. Open the broiler door to its full extent.

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

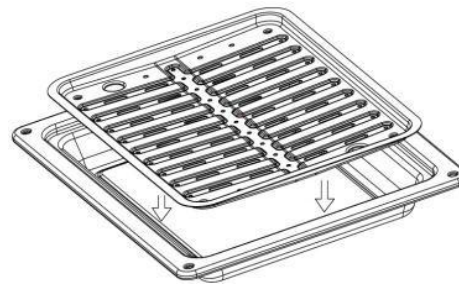
2. Lightly press and turn the thermostat knob counter-clockwise to the broil position.
3. Press the knob inward and hold to activate the electronic ignition. Note that you will hear a “clicking” noise. Hold the knob pressed inward until the oven burner is lit. Once the oven burner is lit, release the knob.
 - In case of power outage, you can manually light the burner by pressing the knob inward and immediately approach a lighted match to the area “A” (see the diagram above).
 - Never continue this operation for more than 15 seconds. If the burner has still not ignited, wait for about 1 minute prior to repeating the ignition.
4. When using the range for the first time or after long period of non-usage, keep pressing the knob inward for approximately 10 15 seconds after the burner has lit to ensure the gas valve has been accurately primed.
5. Slowly close the oven door. If the flame extinguishes for any reason, the safety valve will automatically shut off the gas supply to the burner.
 - To re-light the burner, first turn the oven control knob to the OFF position, wait for at least 1 minute and then repeat the lighting procedure.
 - Do always broil with oven and broiler doors closed. Attention: the oven and broiler doors become very hot during operation. Keep chil-

dren away.

BROILING

Very important: the broil burner must always be used with the oven door and broiler drawer closed.

- Turn on the broil burner, as explained in the preceding paragraphs and let the broil burner preheat for about 5 minutes with the door closed.
- Place the food to be cooked above the broiling pan.
- Introduce the broiling pan in the broiler. The broiling pan should be placed above the shelf and it should be centered with the broil burner.



! WARNING!!

Never obstruct the oven vent slots on the backsplash.

- Do not broil without using the broiling pan.
- Important: Use always suitable protective gloves when inserting / removing the broiling pan, shelves, pans on other cooking utensils from the oven.
- Attention: the range becomes very hot during operation
- Attention: the oven door becomes very hot during operation
- Keep Children away
- Warning: The door is hot, make sure to use the handle



CARE & MAINTENANCE

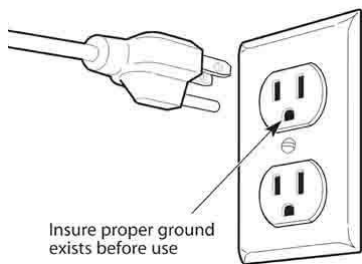
ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

GENERAL RECOMMENDATIONS

- Plug into a grounded 3-prong outlet.
- Do not remove ground prong.
- Do not use an adapter.
- Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.
- IMPORTANT: Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical supply.
- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially for cleaning the enameled parts.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- The oven must always be cleaned after every use, using suitable products and keeping in mind that its operation for 30 minutes on the highest temperature eliminates most grime reducing it to ashes.



ENAMELED PARTS

All the enameled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products.

Dry preferably with a chamois leather.

If acid substances such as lemon juice, tomato conserve, vinegar etc. are left on the enamel for a long time they will etch it, making it opaque.

INSIDE OVEN CLEANING

This must be cleaned regularly. With the oven warm, wipe the inside walls with a cloth soaked in very hot soapy water or another suitable product.

GAS VALVE MAINTENANCE

In the event of operating faults in the gas valves, shut

the main gas supply and call the Service Department.

Do not use steam jet cleaners because the humidity could infiltrate into the appliance making it dangerous.

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

OVEN RACK INSTALLATION AND REMOVAL

- The oven racks are provided with a safety catch to prevent accidental extraction.
- They must be inserted as shown.
- To pull them out remove the rack in the reverse order.



REMOVING THE COOKTOP FOR CLEANING

To remove the cooktop, follow these steps:

- Lift the back portion of the cooktop upward.
- Pull the cooktop towards the front until the cooktop is fully free from the safety pins.
- Remove the cooktop and clean the underside of the cooktop as well as the grease/spill pan below the burners. Be sure to avoid sharp edges to prevent any injury.

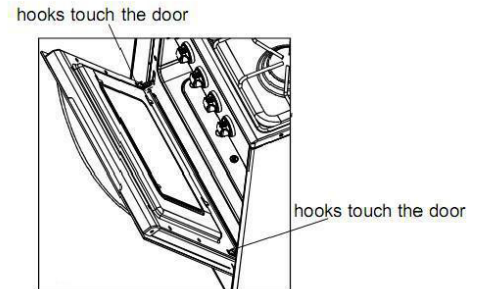
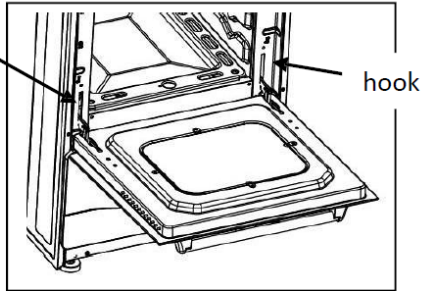
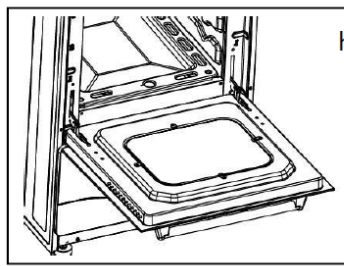


REMOVING THE OVEN DOOR FOR CLEANING

To facilitate oven cleaning, it is possible to remove the door. Please follow the instructions carefully.

The oven door can easily be removed as follows:

- Open the door to the full extent.
- Lift the left and right hooks on the hinge.
- Hold the door as shown in the figure.
- Gently close the door and lift the door with two hands when the hooks touch the door.
- Set the door on a soft flat surface.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.





INSTALLATION INSTRUCTIONS

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

⚠ WARNING! ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

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

FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.

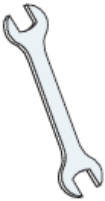
- If an external electrical source is utilized, the installation must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the national Electrical Code, ANSI/ NFPA 70.
- This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded socket.
- Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power plug.

⚠ WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE INSTALLED BY A QUALIFIED INSTALLER.

- Installation must conform with all local codes.
- Improper installation, adjustment, alteration, services, or maintenance can cause injury or property damage.
- Consult a qualified installer, service agent or the gas supplier.

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

TOOLS NEEDED FOR INSTALLATION (NOT SUPPLIED WITH THE APPLIANCE)

					
Screwdriver	2 - Wrench	T-handle wrench	Angled hexagon key	Pencil	Tape measure
					
Suitable protective gloves	Hammer	Adjustable wrench	Adjustable pliers	Drill	

UNIT INSTALLATION INSTRUCTIONS

GENERAL INFORMATION AND PRECAUTIONS

1. Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54 - Latest Edition.
2. Installation in manufactured (mobile) home: installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 [formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD (Part 280)] or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI /NCSBCS A225.1, or with local codes where applicable.
3. Installation in Recreational Park Trailers: installation must conform with state or other codes or, in the absence of such codes, with the Standard for Recreational Park Trailers, ANSI A119.5.
4. To eliminate risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage located above the surface units should be avoided.
5. Air curtain or other overhead range hoods, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with gas ranges other than when the hood and range have been designed, tested and listed by an independent test laboratory for use in



combination.

6. **WARNING!!** This appliance shall not be used for space heating. This information is based on safety considerations.
7. All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.
8. Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.
9. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
10. Disconnect the electrical supply to the appliance before servicing.

! CAUTION: Range is heavy; use care in handling.

11. When removing appliance for cleaning and/or service;
 - L. Shut off gas at main supply.
 - M. Disconnect AC power supply.
 - N. Disconnect gas line to the inlet pipe.
 - O. Carefully remove the range by pulling outward.
16. Electrical Requirement
 - Electrical installation should comply with national and local codes.
17. Air Supply and Ventilation
 - The installer must refer to local/national codes.
18. Gas Manifold Pressure
 - Natural gas - 4.0" W.C.P.
 - LP/Propane - 10.0" W.C.P.
19. The misuse of oven door (e.g. stepping, sitting, or leaning on them) can result in potential hazards and/or injuries.
20. When installing or removing the range for service, a rolling lift jack should be used. Do not push against any of the edges of the range in an attempt to slide it into or out of the installation. Pushing or pulling a range (rather than using a lift jack) also increases the possibility of bending the leg spindles or the internal coupling connectors.

PROXIMITY TO SIDE CABINETS

1. This range may be installed adjacent to existing 36" (914 mm) high base cabinets ensuring a 20"

(508 mm) opening width between the cabinets.

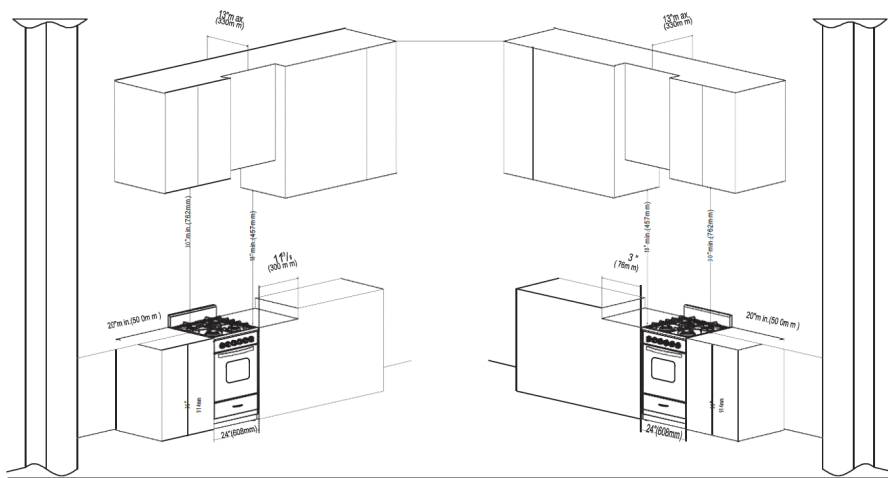
- Gas line opening: Wall - 5" 57/64 (150 mm) from the floor; from the center to the rear left side of the range.
 - Grounded outlet: The electric cord with 3-prong ground plug has a length of 72" (1830 mm). Grounded outlet should be located 5" 57/64 (150 mm) from the floor and from the center to the rear right side of the range.
2. The range CANNOT be installed adjacent to sidewalls, tall cabinets, tall appliances, or other side vertical surfaces above 36" (914 mm) high.
 - There must be a minimum of 3" (76 mm) side clearance from the range to such combustible surfaces TO THE LEFT above the 36" (914 mm) high countertop; or there must be a minimum of 11" 13/16 (300 mm) side clearance from the range to such combustible surfaces TO THE RIGHT above the 36" (914 mm) high countertop.
 - IMPORTANT: One side (left or right) above the 36" (914 mm) high countertop must always be kept clear. Ensure a 20" (508 mm) opening width between the cabinets.
 3. The range CANNOT be installed adjacent to sidewalls, tall cabinets, tall appliances, or other side vertical surfaces above 36" (914 mm) high.
 - There must be a minimum of 3" (76 mm) side clearance from the range to such combustible surfaces TO THE LEFT above the 36" (914 mm) high countertop; or there must be a minimum of 11" 13/16 (300 mm) side clearance from the range to such combustible surfaces TO THE RIGHT above the 36" (914 mm) high countertop.
 - IMPORTANT: One side (left or right) above the 36" (914 mm) high countertop must always be kept clear. Ensure a 20" (508 mm) opening width between the cabinets.
 4. The maximum upper cabinet depth recommended is 13" (330 mm). Wall cabinet above the range must be a minimum of 30" (762 mm) above the countertop for a width of minimum 19" (482.6 mm): it has to be centered with the range. Side wall cabinets above the range must be a minimum of 18" (457 mm) above the countertop.



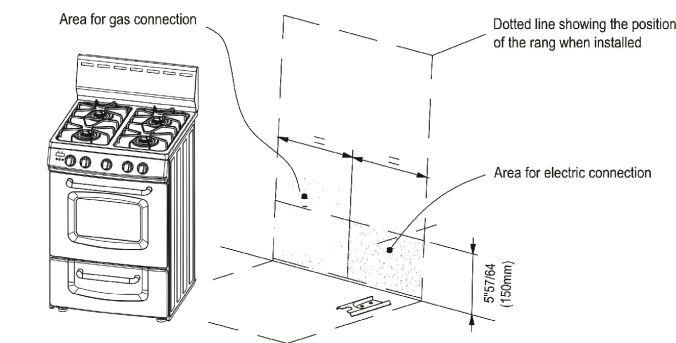
ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



GAS AND ELECTRICAL CONNECTION



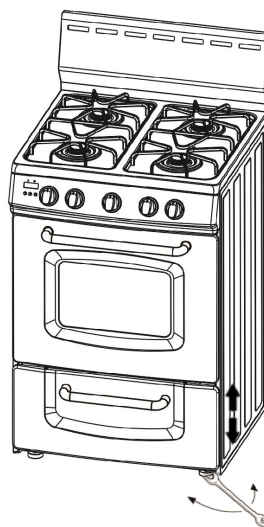
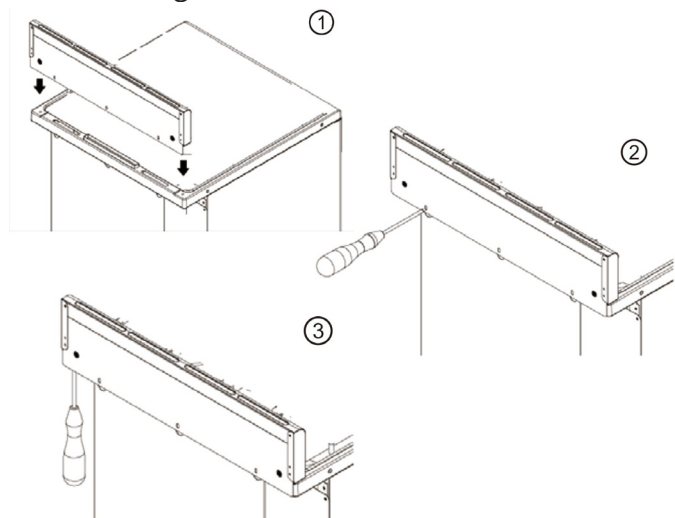
HOW TO LEVEL THE RANGE

The range is equipped with 4 LEVELLING LEGS and may be leveled by screwing or un-screwing the feet with a spanner tool.

The range must be level to obtain proper operating. The four screws type leveling legs located on the corners at the bottom of range should be adjusted by turning them clockwise to make the range higher or counter-clockwise to lower the range until the range is level. Use a level on surface units to check the leveling of the range.

HOW TO INSTALL THE BACKSPLASH

1. Align the backsplash to rear part of the cook-top. As shown in the diagram
2. Secure the backsplash to the cooktop from the back using the Philips head screws provided. As shown in the diagram
3. Secure the backsplash from the bottom using the Philips head screws provided. As shown in the diagram



HOW TO INSTALL THE ANTI-TIP DEVICE

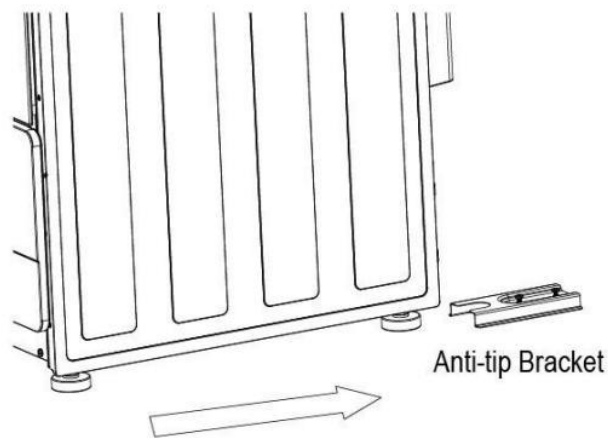
⚠ WARNING! YOU MUST USE THE ANTI-TIP / STABILITY BRACKET TO PREVENT UNIT FROM TIPPING.

To reduce the risk of tipping the range by abnormal usage or improper door loading, the range must be secured by properly installing the anti-tip device packed with the appliance.



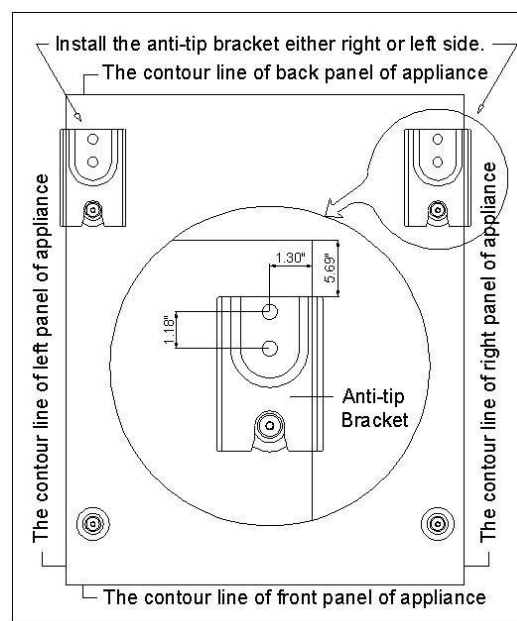
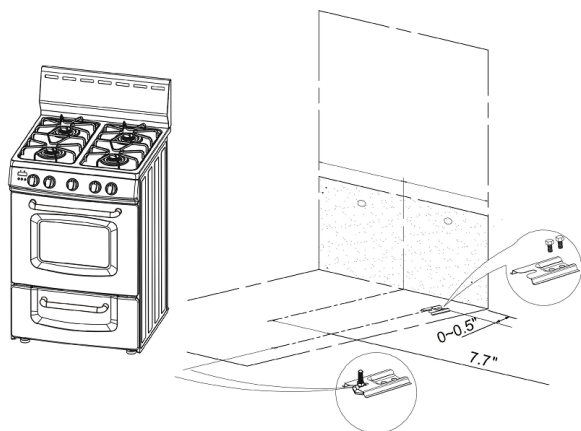
- Place the anti-tip bracket on the floor as shown figure. Anti-tip bracket can be installed on either right or left side.
- Make the locations of 2 holes of anti-tip bracket on the floor.
- Use a 5/16" masonry drill bit and insert plastic anchor.
- Secure bracket to floor using screws supplied.
- Slide appliance into position.

NOTE: If range is relocated, the bracket must be removed and installed in new location.



Move the appliance to the final position.

- The anti-tip bracket has to be attached as shown on figure below (only rear right side), it has to be fixed on the floor and on the rear wall by four (4) suitable screws (not supplied).
- After fixing the anti-tip bracket, slide range into place. Be sure the rear right foot slides under the anti-tip bracket attached.



GAS CONNECTION

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

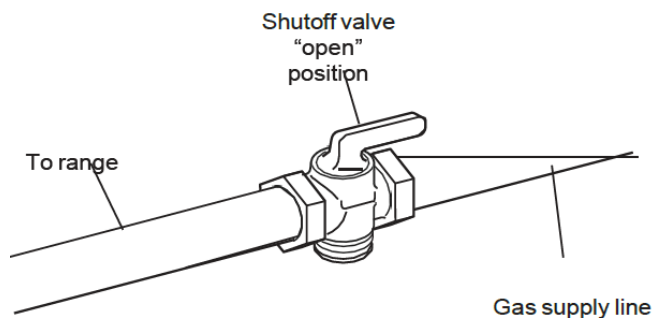
The model/serial rating plate, located on the back plate, has information on the type of gas that can be used. If this information does not agree with the type of gas available, check with the local gas supplier.

MANUAL SHUT-OFF VALVE

The supply line shall be equipped with an approved shutoff valve. This valve should be located in the same room as the range and should be in a location that allows ease of opening and closing (in a position where it can be reached quickly in the event of an

emergency).

Do not block access to the shutoff valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the appliance.



! WARNING! EXPLOSION HAZARD

- Use a new CSA or UL approved gas supply

line.

- Securely tighten all gas connections.
- Examples of a qualified / licensed person include licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.
- Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

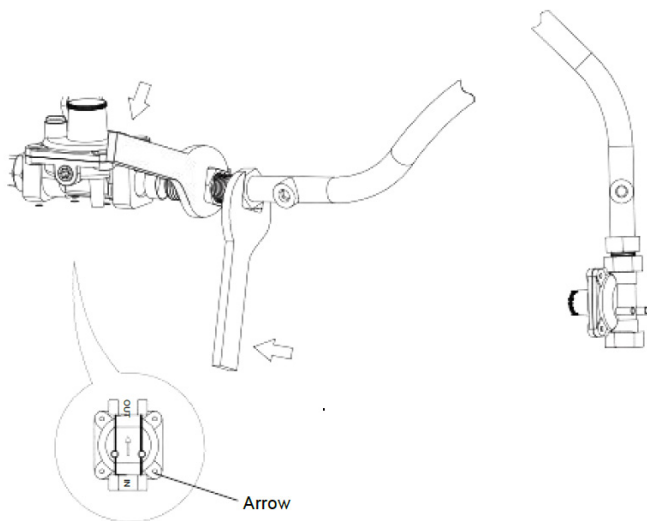
PRESSURE REGULATOR INSTALLATION

THE REGULATOR IS PRE-INSTALLED BY THE FACTORY FOR YOUR CONVENIENCE.

THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOR INFORMATION PURPOSES ONLY OR IN THE INSTANCE A PART MUST BE REPLACED.

⚠ WARNING: Check the right positioning of the gas regulator. The arrow on the back of the gas regulator must be oriented toward the connector.

Pressure Regulator:



All heavy duty, commercial type cooking equipment must have a pressure regulator on the incoming service line for safe and efficient operation, since service pressure may fluctuate with local demand.

Before installing the regulator mount the 1/2" NPT (conical) male connector to the regulator.

The regulator supplied with this range must be installed before any gas connections are made.

Use supplied pressure regulator only.

- Any conversion required must be performed by your dealer or a qualified licensed plumber or gas service company. Please provide the service person with this manual before work is

started on the range. (Gas conversions are the responsibility of the dealer or end user.)

- For model# IGR-2411, it is shipped from the factory adjusted for use with NATURAL gas.
- Manifold pressure should be checked with a manometer; NATURAL gas requires 4.0" W.C.P. and LP/PROPANE requires 10.0" W.C.P. Incoming line pressure upstream from the regulator must be 1" W.C.P. higher than the manifold pressure in order to check the regulator. The regulator used on this range can withstand a maximum input pressure of 1/2 PSI (14.0" W.C.P.). If the line pressure is in excess of that amount, a step-down regulator will be required.
- The appliance, its individual shut-off valve, and pressure regulator must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at pressures in excess of 1/2 PSI (3.5 kPa).
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressure equal to or less than 1/2 PSI (3.5 kPa).

FLEXIBLE CONNECTIONS

If local codes permit, CSA design-certified, flexible metal appliance connector is recommended for connecting this range to the gas supply line. Do not kink or damage the flexible connector when moving the range. The pressure regulator has 1/2" NPT female pipe threads. You will need to determine the fittings required, depending on the size of your gas supply line, flexible metal connector and shutoff valve.

RIGID PIPE CONNECTIONS

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

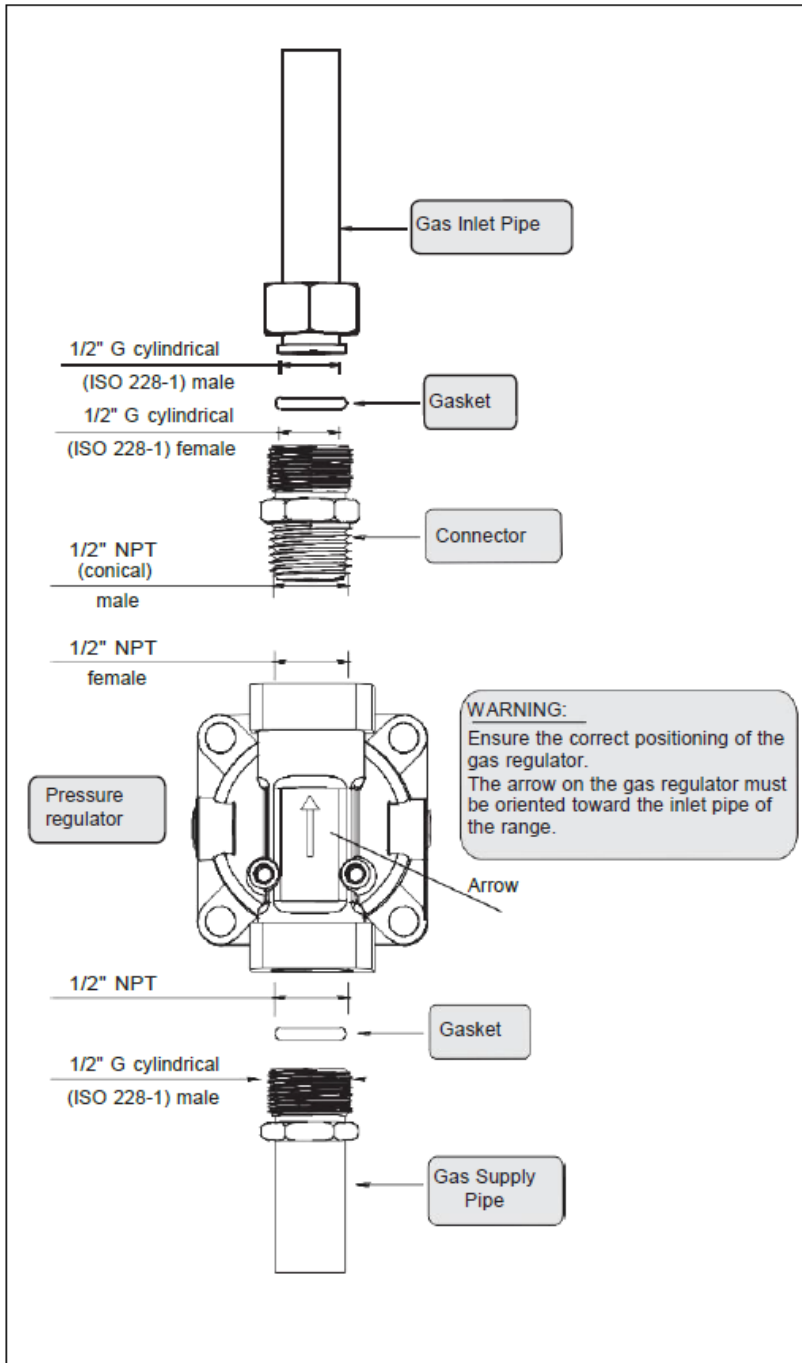
- Use joint compounds and gaskets that are resistant to action of natural or propane gas on all male pipe threads.
- Do not over tighten gas fitting when attaching to pressure regulator. Over tightening may crack regulator.

LEAK TESTING

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

- After final gas connection is made, turn on manual gas valve and test all connections in gas supply piping and appliance for gas leaks with a soapy water solution. During this test all appliance gas valves have to be closed.
- In order to avoid property damage or serious personal injury, never use a lighted match. If a leak is present, tighten joint or unscrew, apply more joint compound, tighten again and retest connection for leak.

PRESSURE REGULATOR CONNECTION DIAGRAM





ELECTRICAL CONNECTION

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

⚠ WARNING ELECTRICAL SHOCK HAZARD

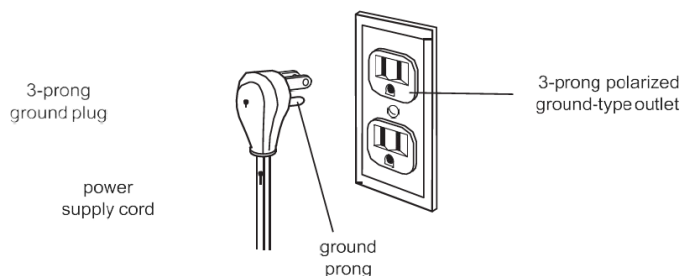
- Plug into a grounded 3-prong outlet.
- Do not remove ground prong.
- Do not use an adapter.
- Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

⚠ WARNING VERY IMPORTANT

- Before any operation of maintenance disconnect the appliance from the electrical mains supply.
- If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified electrician determine that the ground path is adequate.
- Check with a qualified electrician if you are not sure whether the range is properly grounded.

⚠ DO NOT GROUND TO A GAS PIPE.

- A 120-volt, 60-Hz, AC-only, 15-ampere, fused electrical supply is required. A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.
- The outlet must be checked by a qualified electrician to see if it is wired with correct polarity.
- This appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes.

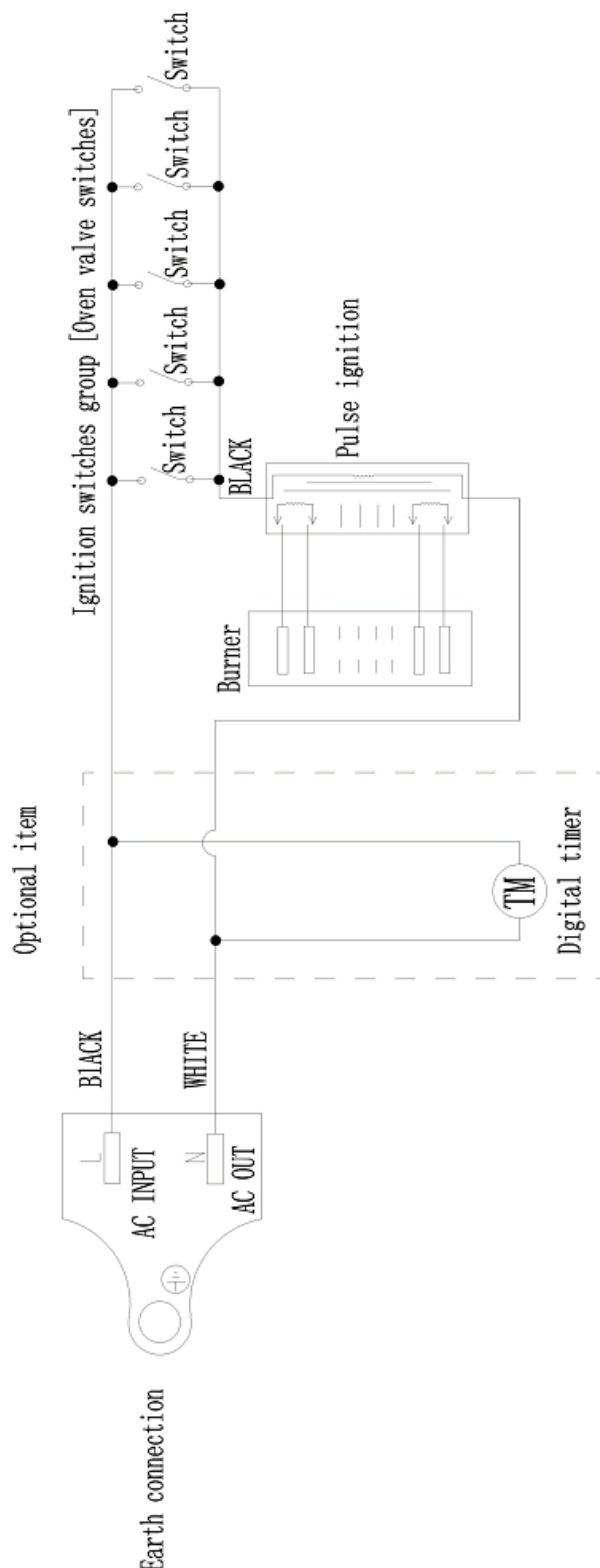


RECOMMENDED GROUNDING METHOD

For your personal safety, this range must be grounded. This range is equipped with a 3-prong ground plug. To minimize possible shock hazard, the cord must be plugged into a mating 3-prong ground-type outlet, grounded in accordance with the National Electrical Code ANSI / NFPA 70 latest edition and

local codes and ordinances. If a mating outlet is not available, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have a properly polarized and grounded, 3-prong outlet installed by a qualified electrician.

ELECTRICAL CONNECTION DIAGRAM





TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS WITH YOUR GAS RANGE?

Try the suggestions below to see if you can solve the problem before calling the servicer.

Problem	Possible Cause	Solution
Surface burners do not light.	Surface control has not been completely turned to the ON position.	Push in and turn control to the ON position until burner ignites, then turn control to desired flame setting.
	Burner ports are clogged.	Use a small gauge wire or needle to open ports.
	Range not set for appropriate gas input.	Check the gas type.
	Pilot lights won't light due to power failure.	Light pilots manually.
	Range power cord is disconnected from the outlet.	Be sure power cord is plugged into grounded outlet.
Flame burns halfway round.	Burner ports are clogged.	Use a small gauge wire or needle to open ports.
	Moisture is present after cleaning.	Lightly fan the flame and allow burner to operate until flame is full. OR dry burners thoroughly following instructions in range "Cleaning" section.
	Range is not set for appropriate gas input.	Check the gas type.
Oven or broiler does not heat.	Range is not set for appropriate gas input.	Check the gas type.
	Temperature control not set properly.	Make sure temperature control is set at desired temperature.
	Pilot light will not light due to power failure.	Light pilots manually.
	House fuse has blown or circuit breaker has tripped.	Check/reset circuit breaker and/or replace fuse. Do not increase fuse capacity. If the problem is a circuit overload, have it corrected by a qualified electrician.
	Range cord is disconnected from outlet.	Be sure the power cord is plugged into a grounded outlet.
Oven smokes excessively.	Meat too close to broiler burner.	Reposition the broiler pan to provide more clearance between the meat and the broiler burner
	Meat not prepared properly.	Remove excess fat from meat.
Flame is orange.	Dust particles in main line.	Allow burner to operate for a few minutes until flame turns blue.
	Range is not set for appropriate gas input.	See range conversion section of installation manual.

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



Oven temperature is inaccurate.	Oven capillary bulb not positioned properly.	Verify that capillary bulb is snapped in clips straight and not touching sides or coated with oven cleaner or food.
	Temperature control not set properly.	Make sure the temperature control knob is set at the desired temperature.
	Improper use of foil.	Keep foil clear of holes in oven bottom and off of oven sides.
	Vent blocked.	Keep vent on backguard clear.
	Range not set for appropriate gas input.	Check the gas type.
Smoke or odor on initial oven operation.	This is normal.	
Range is not level.	Poor installation.	Place oven rack in center of oven. Place a level on the rack. Adjust leveling legs.
	Weak or unstable floor.	Be sure floor is level and can adequately support range. Contact carpenter to correct sagging or sloping floor.
	Kitchen cabinet misalignment may make range appear to be unlevelled.	Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance. Contact cabinet maker to correct problem

SPECIFICATIONS

	IGR-2011	IGR-2411
Burner Size	20"	24"
Range Burner input Rating (Natural Gas) (per burner)	9,000 BTU/Hr	9,000 BTU/Hr
Ranger Burner Input Rating (LP/Propane Gas)(per burner)	9,000 BTU/Hr	9,000 BTU/Hr
Total Thermal Load (4 burners)	36,000 BTU/Hr	36,000 BTU/Hr
Oven/Broiler Input Rating (Natural Gas)	10,000 BTU/Hr	10,000 BTU/Hr
Oven/Broiler Input Rating (LP/Propane Gas)	10,000 BTU/Hr	10,000 BTU/Hr
Manifold Pressure: Natural Gas	4" W.C.P.	4" W.C.P.
Manifold Pressure: LP/Propane Gas	10" W.C.P.	10" W.C.P.
Electrical Rating	0.1 AMP MAX-120 VAC-60Hz	0.1 AMP MAX-120 VAC-60Hz



CUSTOMER SUPPORT

Visit our website to contact us, find answers to Frequently Asked Questions, and for other resources which may include an updated version of this user's guide.

 **www.impecca.com**

If you wish to contact us by phone, please be sure to have your model number and serial number ready and call us between 9:00am and 6:00pm ET, at +1 888-943-2111.

Keep tabs on Impecca's newest innovations & enter contests via our social network feeds:

 **www.facebook.com/Impecca/**
 **www.instagram.com/impecca/**
 **[@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)**

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



LIMITED WARRANTY

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

ONE-YEAR LIMITED APPLIANCE WARRANTY (US)

Impecca™ warrants this product against defects in material and workmanship to the original purchaser as specified below.

PARTS AND LABOR– if the product is determined to have a manufacturing defect, within a period of one year from the date of the original purchase, Impecca™, at its own discretion, will repair or replace the product parts at no charge to you in the U.S.A.

To obtain warranty service by an authorized Impecca™ service center, please email us at: service@impecca.com to obtain a Repair and Maintenance Authorization (RMA) number and received instructions on how the repair and/or replacement procedure will take place.

Any glass materials included with the appliance will be covered for a period of 60 days from purchase.

Impecca™ specifically excludes from this warranty any non-electric/mechanical attachments, accessories and disposable parts including but not limited to outside case, connecting cables, batteries and AC adapters. Impecca™ reserves the right to repair or replace defective products with the same, equivalent or newer models.

We reserve the right to either repair or replace product at our discretion. Replacement may be either new or refurbished and while every endeavor will be made to ensure it is the same model, if not possible it will be equal or higher specification.

Normal “Wear and Tear” is not covered by this warranty. Further, Impecca™ hereby reserves the right to determine “Wear and Tear” on any and all products. Tampering or opening the product casing or shell will void this warranty in its entirety.

Exclusions: This warranty does not cover the following:

1. Any product that has a defaced or covered serial number.
2. Products that have been transferred to a second owner.
3. Rust on the interior or exterior of the unit.
4. Products listed as “As-Is” or “Refurbished.”
5. Food loss due to any product failure.
6. Window air conditioners installed in a wall.
7. The product if used in a commercial setting.
8. Service calls that do not involve product malfunction.
9. Service calls for a product ruined by not following the provided instructions.
10. Service calls to correct improper installation.
11. Costs associated with making the product accessible for servicing (including but not limited to removal of

trim/molding/cabinetry, etc.)

12. Service calls to replace any consumables such as light bulbs, filters, etc.
13. Surcharges that may apply to service calls on weekends, nights, holidays. Damages to the finish of appliance or household furnishings due to installation of appliance.
14. Damages caused by any of the following: Acts of God; fires; misuse; accidents; incorrect power supply; service performed by unauthorized persons; use of non-genuine Impecca parts, etc.

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO 1 YEAR FROM THE DATE OF THE ORIGINAL RETAIL PURCHASE OF THIS PRODUCT.

THESE WARRANTIES AND REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE WARRANTIES AND REMEDIES IN CONNECTION WITH THE SALE AND USE OF THE PRODUCT. NO OTHER WARRANTIES, ORAL OR WRITTEN, EXPRESSED OR IMPLIED, ARE GIVEN.

IMPECCA™ IS NOT RESPONSIBLE OR LIABLE FOR ANY DAMAGE, WHETHER SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, DIRECT OR OTHERWISE, OR WHETHER KNOWN OR SHOULD HAVE BEEN KNOWN TO IMPECCA™, INCLUDING LOST PROFITS, GOODWILL, AND PROPERTY AND PERSONAL INJURY RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY, THE INABILITY TO USE THE PRODUCT OR UNDER ANY LEGAL THEORY IN CONTRACT OR TORT. IMPECCA LIABILITY IS LIMITED TO THE ACTUAL PURCHASE PRICE PAID TO THE RETAIL SELLER OF THE DEFECTIVE PRODUCT.

No Impecca™ dealer, agent or employee is authorized to make any modification, extension, change or amendment to this warranty without the written consent and authorization from Impecca™.

Some states do not allow the exclusion or limitation of implied warranties or liability for incidental or consequential damages, or do not allow a limitation on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you have other rights, which vary from state to state.

Note: Our Warranty center services only to Continental U.S.A.



TABLA DE CONTENIDOS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	26
EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS	26
GUÍAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	26
ANTES DE USAR SU ESTUFA A GAS	27
PRECAUCIONES GENERALES	28
SEGURIDAD ELÉCTRICA	29
INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN ELÉCTRICA A TIERRA	29
SEGURIDAD CON EL GAS	30
QUÉ HACER SI HUELE A GAS	30
SEGURIDAD DE LA INSTALACIÓN	30
ADVERTENCIA ANTIVUELCO	30
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	32
PANEL DE CONTROL	32
CÓMO UTILIZAR LOS QUEMADORES SUPERIORES	33
QUEMADORES DE GAS CARACTERÍSTICAS GENERALES	33
ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE GAS	33
CÓMO UTILIZAR EL HORNO DE GAS	33
CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL HORNO DE GAS	33
UTILIZACIÓN DEL HORNO POR PRIMERA VEZ	33
QUEMADOR DEL HORNO	34
AJUSTE DEL HORNO DE GAS	34
TERMOSTATO DEL HORNO	34
ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO	34
COCCIÓN EN EL HORNO	35
ENCENDIDO DEL QUEMADOR	35
ASAR	35
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	36
RECOMENDACIONES GENERALES	36
PIEZAS ESMALTADAS	36
LIMPIEZA INTERIOR DEL HORNO	36
MANTENIMIENTO DE LA VÁLVULA DE GAS	36
MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA REJILLA DEL HORNO	36
DESMONTAJE DE LA PLACA DE COCCIÓN PARA SU LIMPIEZA	37
EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO PARA SU LIMPIEZA	37
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	38
HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA LA INSTALACIÓN (NO SUMINISTRADAS CON EL APARATO)	38
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DEL APARATO	38
INFORMACIÓN GENERAL Y PRECAUCIONES	38
PROXIMIDAD A LOS ARMARIOS LATERALES	39
CONEXIÓN ELÉCTRICA Y DE GAS	40
CÓMO INSTALAR EL SALPICADERO	40
CÓMO NIVELAR LA ESTUFA	40
CÓMO INSTALAR EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO	41
CONEXIÓN DE GAS	42
VÁLVULA DE CIERRE MANUAL	42
INSTALACIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN	42
CONEXIONES FLEXIBLES	43
CONEXIONES DE TUBERÍAS RÍGIDAS	43
PRUEBA DE ESTANQUEIDAD	43
DIAGRAMA DE CONEXIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN	43
CONEXIÓN ELÉCTRICA	44
MÉTODO DE CONEXIÓN A TIERRA RECOMENDADO	44
DIAGRAMA DE CONEXIÓN ELÉCTRICA	44
GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	45
ESPECIFICACIONES	47
SOPORTE AL CLIENTE	48
GARANTÍA LIMITADA	49

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

⚠ ADVERTENCIA:

- Indica la posibilidad de muerte o lesiones graves.

⚠ PRECAUCIÓN:

- Indica la posibilidad de lesiones o daños a la

propiedad.

AVISO/NOTA:

- Información importante pero no relacionada con riesgos, utilizada para indicar riesgos de daño a la propiedad.

GUÍAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Antes de usar este electrodoméstico, debe posicionarse e instalarse correctamente como se describe en este manual. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, siga estas precauciones básicas:

⚠ ADVERTENCIA:

Si no se siguen exactamente las instrucciones de este manual, puede ocurrir un incendio o explosión que cause daños materiales, lesiones o muerte.

- Se recomienda prever un circuito separado que sirva únicamente a su aparato. Utilice tomas de corriente que no puedan desconectarse mediante un interruptor o cadena de tracción.
- No limpie nunca las piezas del aparato con líquidos inflamables. Estos vapores pueden crear un riesgo de incendio o explosión. No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o cualquier otro aparato. Los vapores pueden crear un peligro de incendio o explosión.
- Antes de proceder a las operaciones de limpieza y mantenimiento, asegúrese de que la línea de alimentación de la unidad esté desconectada.
- Desenchufe el aparato o desconecte la alimentación eléctrica antes de proceder a su limpieza o mantenimiento. De lo contrario, puede producirse una descarga eléctrica o la muerte.
- No intente reparar o sustituir ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- Este aparato no debe utilizarse para calentar espacios. La unidad de superficie no debe utilizarse sin utensilios de cocina. Esta información

se basa en consideraciones de seguridad.

- Todas las aberturas en la pared detrás del aparato y en el suelo debajo del aparato deben estar selladas.
- Mantenga la zona del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de ventilación.
- Desconecte el suministro eléctrico del aparato antes de repararlo.
- Cuando desmonte el aparato para su limpieza y/o mantenimiento:
- Desconecte la alimentación de CA.
- Retire con cuidado la estufa tirando hacia afuera.

⚠ PRECAUCIÓN: El aparato es pesado. Tenga cuidado al manipularla.

- El uso indebido de la puerta del horno (por ejemplo, pisarlas, sentarse o apoyarse en ellas) puede provocar peligros y/o lesiones potenciales.
- Cuando instale o retire la estufa para su mantenimiento, debe utilizar un gato rodante. No empuje contra ninguno de los bordes de la estufa para intentar deslizarla dentro o fuera de la instalación.
- Empujar o tirar de una estufa (en lugar de utilizar un gato elevador) también aumenta la posibilidad de doblar los husillos de las patas o los conectores de acoplamiento internos.
- Es importante que el aparato esté nivelado para que funcione correctamente. Es posible que tenga que realizar varios ajustes para nivelarlo.
- No permita nunca que los niños manejen el aparato, jueguen con él o gateen por su inte-



rior.

- Instrucciones para la conexión eléctrica a tierra - El aparato debe ser instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA n° 70 (última edición) y los requisitos de los códigos eléctricos locales.
- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- Piezas de repuesto - Sólo se pueden utilizar piezas de repuesto autorizadas para realizar el mantenimiento de la estufa. Las piezas de repuesto están disponibles en los distribuidores de piezas autorizados por la fábrica.

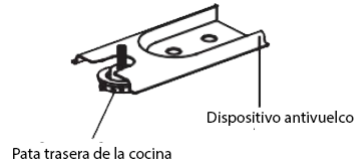
¡ATENCIÓN! UTILICE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO PARA EVITAR QUE LOS NIÑOS CORRAN PELIGRO.

La estufa no se volcará durante el uso normal. Sin embargo, la estufa puede volcarse si aplica demasiada fuerza o peso sobre la puerta abierta sin que el soporte antivuelco esté bien sujeto.

Para reducir el riesgo de vuelco del aparato, éste debe estar asegurado mediante dispositivos antivuelco correctamente instalados y embalados con el aparato.

Peligro de vuelco

- Un niño o un adulto puede volcar la estufa y morir.
- Compruebe la instalación del dispositivo antivuelco según las instrucciones de instalación.
- Compruebe el acoplamiento del dispositivo antivuelco si la estufa se mueve según las instrucciones de instalación.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede causar la muerte o quemaduras graves a niños y adultos.



Asegúrese de que el dispositivo antivuelco está instalado:

- Deslice la estufa hacia adelante.
- Busque el dispositivo antivuelco y asegúrese de que está bien sujeto al suelo.
- Deslice la estufa hacia atrás de modo que el pie trasero quede debajo del dispositivo antivuelco.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador cualificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

ANTES DE USAR SU ESTUFA A GAS

¡ADVERTENCIA: Este horno debe ser instalado por un técnico calificado.

Una instalación, ajuste, modificación, servicio o mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones o daños materiales. Consulte a un instalador calificado, a una agencia de servicios o al proveedor de gas.

- Retire el embalaje exterior e interior.
- Retire la película protectora de las piezas de acero y aluminio.
- Compruebe que dispone de todas las piezas indicadas a continuación
 - 1 Salpicadero
 - 1 Soporte antivuelco
 - 2 Soportes de bandeja
 - 2 Rejillas de horno
 - 1 Rejilla para asar
 - 1 Bandeja para asar
 - 1 Regulador (preinstalado)
 - 5 Tornillos para Revestimiento

- 1 Manual de Instrucciones / Instalación
- Limpie la superficie interior con agua tibia utilizando un paño suave
- Pídale al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de cierre de gas de la estufa y cómo cerrarla de ser necesario.
- Haga que un instalador cualificado instale su estufa y la conecte a tierra de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- No intente reparar o sustituir ninguna pieza de su estufa a menos que se recomiende específicamente en este manual.
- Asegúrese de que su estufa está correctamente ajustada por un técnico de servicio o instalador cualificado para el tipo de gas (natural o LP) que se está utilizando.
- No retire las etiquetas, advertencias o placas permanentemente adheridas al producto. Esto puede anular la garantía.
- El instalador debe dejar estas instrucciones al



consumidor, quien debe conservarlas para uso del inspector local y para referencia futura.

Respete todos los códigos y ordenanzas locales y nacionales.

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

PRECAUCIONES GENERALES

⚠ PRECAUCIÓN: Este aparato es pesado; manéjelo con cuidado.

⚠ PRECAUCIÓN: Este aparato sólo debe instalarse en una habitación permanentemente ventilada de conformidad con la normativa vigente.

1. Este aparato ha sido diseñado y fabricado exclusivamente para la cocción de alimentos domésticos (del hogar) y no es adecuado para ninguna aplicación no doméstica y, por lo tanto, NO PUEDE utilizarse en un entorno comercial.
2. La garantía del aparato quedará anulada si éste se utiliza en un entorno no doméstico, es decir, en un entorno semicomercial, comercial o comunitario.
3. Lea atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.
4. Este aparato no debe utilizarse para calefacción. Esta información se basa en consideraciones de seguridad.
5. Todas las aberturas en la pared detrás del aparato y en el suelo debajo del aparato deben estar selladas.
6. Mantenga la zona del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.
7. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
8. Desconecte el suministro eléctrico del aparato antes de repararlo.
9. Al desmontar el aparato para su limpieza y/o mantenimiento;
 - A. Apague el gas en el suministro principal.
 - B. Desconecte la alimentación de CA.
 - C. Desconecte la línea de gas de la tubería de entrada.
 - D. Retire con cuidado la estufa tirando hacia fuera.
10. El uso indebido de la puerta del horno (por ejemplo, pisarlas, sentarse o apoyarse en ellas) puede ocasionar posibles peligros y/o lesiones.
11. Cuando instale o retire la estufa para su mantenimiento, debe utilizar un gato elevador rodante. No empuje contra ninguno de los bordes de

la estufa para intentar deslizarla dentro o fuera de la instalación. Empujar o tirar de una estufa (en lugar de utilizar un gato elevador) también aumenta la posibilidad de doblar los husillos de las patas o los conectores de acoplamiento internos.

Se recomienda seguir estas instrucciones:

- Limpie el interior del horno con un paño limpio empapado en agua y detergente suave y luego séquelo con cuidado.
- Amueblar el interior del horno colocando los estantes y la bandeja.
- Encienda el horno a la temperatura máxima para quemar o eliminar los posibles restos de grasa del horno / quemador de la parrilla.

NOTA

- Para el Modelo# IGR-2411, se envía de fábrica ajustado para su uso con GN (Gas Natural).
- **ATENCIÓN: PARA EL MODELO# IGR-2411: SU PRODUCTO VIENE PREINSTALADO CON INYECTORES Y REGULADOR DE GAS NATURAL.**

PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES IMPORTANTES

- Después de desembalar el aparato, compruebe que no esté dañado y que la puerta del horno cierre correctamente. En caso de duda, no lo utilice y consulte a su proveedor o a un técnico profesional cualificado.
- Los elementos de embalaje (por ejemplo, bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, correas de embalaje, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que pueden causarles lesiones graves.
- El material de embalaje es reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje.
- No intente modificar las características técnicas del aparato, ya que podría poner en peligro a los usuarios.
- No realice operaciones de limpieza o mantenimiento en el aparato sin haberlo desconectado previamente de la red eléctrica.
- Si decide no utilizar más este aparato (o decide sustituirlo por un modelo más antiguo), antes de deshacerse de él, se recomienda inutilizarlo



de forma adecuada de acuerdo con las normas de protección de la salud y del medio ambiente, asegurándose en particular de que todas las partes potencialmente peligrosas sean inofensivas, especialmente en relación con los niños que podrían jugar con aparatos no utilizados.

- **PELIGRO PARA LOS NIÑOS** Retire la puerta antes de desechar el aparato para evitar que queden atrapados.
- Después del uso, asegúrese de que los mandos estén en posición OFF.
- No permita que niños u otras personas no calificadas utilicen el aparato sin
- sin su supervisión.
- Durante y después del uso de la estufa, algunas partes se calentarán mucho. No toque las piezas calientes.
- Mantenga a los niños alejados de la estufa cuando esté en uso.
- ¡RIESGO DE INCENDIO! No guarde material inflamable en el horno ni en el cajón de la parrilla.
- Asegúrese de que los cables eléctricos que conectan otros aparatos en las proximidades de la estufa no puedan entrar en contacto con la placa de cocción ni quedar atrapados en la puerta del horno.
- No forre las paredes del horno por arriba y por abajo con papel de aluminio. No coloque estantes, sartenes, bandejas de horno, bandeja de asar u otros utensilios de cocina en la base

de la cámara del horno.

- El fabricante declina toda responsabilidad por daños personales o materiales causados por un uso incorrecto o inadecuado del aparato.
- Para evitar cualquier posible peligro, el aparato debe ser instalado únicamente por personal cualificado. Cualquier reparación realizada por personal no cualificado puede provocar una descarga eléctrica o un cortocircuito. Para evitar posibles lesiones en su cuerpo o en el aparato, no intente repararlo usted mismo. Tales trabajos deben ser realizados únicamente por personal de servicio cualificado.
- ¡Peligro de quemaduras! El horno y los accesorios de cocción pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Asegúrese de mantener a los niños fuera de su alcance y adviértales de ello. Para evitar quemaduras, utilice ropa de cocina y guantes al manipular piezas o utensilios calientes.
- Aléjese de la estufa cuando abra la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, la cara y/o los ojos.
- No limpie nunca el horno con un aparato de limpieza a vapor de alta presión, ya que podría provocar un cortocircuito.
- Este aparato está destinado al uso doméstico. No utilice nunca el aparato para otros fines.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS

El uso de cualquier aparato eléctrico implica la necesidad de seguir una serie de normas fundamentales.

En particular:

- No toque nunca el aparato con las manos o los pies mojados;
- No utilice el aparato descalzo;
- No permita que niños o personas discapacitadas utilicen el aparato sin su supervisión.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado, incorrecto o irrazonable del aparato.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN ELÉCTRICA A TIERRA

PARA SU SEGURIDAD PERSONAL, ESTE APARATO DEBE ESTAR CORRECTAMENTE CONECTADO A TIERRA.

Este aparato está equipado con un enchufe de tres clavijas con toma de tierra para su protección contra descargas eléctricas y debe conectarse directamente a una toma de corriente con toma de tierra adecuada. No corte ni retire la clavija de conexión a tierra del enchufe.

- La estufa de gas debe instalarse con todas las conexiones eléctricas de acuerdo con los códigos estatales y locales. Se requiere un suministro eléctrico estándar (sólo 115 V CA, 60 Hz),

debidamente conectado a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y ordenanzas locales.

clavija (tierra) del enchufe de alimentación. La instalación eléctrica debe cumplir con los códigos nacionales y locales.

Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera

SEGURIDAD CON EL GAS

QUÉ HACER SI HUELE A GAS

- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún teléfono del edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame a los bomberos.

SEGURIDAD DE LA INSTALACIÓN

IMPORTANTE - LEA Y SIGA ESTAS INSTRUCCIONES

ESTA ESTUFA ES SÓLO PARA USO RESIDENCIAL

- No retire las etiquetas, advertencias o placas permanentemente adheridas al producto. Esto puede anular la garantía.
- Respete todos los códigos y ordenanzas locales y nacionales.
- Asegúrese de que el producto está correctamente conectado a tierra.
- El instalador debe dejar estas instrucciones al consumidor, quien debe conservarlas para uso del inspector local y para referencia futura.
- El enchufe eléctrico debe estar siempre accesible.
- La instalación debe ajustarse a los códigos locales o, en ausencia de códigos, al Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1 / NFPA 54 - Última edición. La instalación eléctrica debe ser conforme al Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA 70 - última edición y/o a los códigos locales.
- La instalación de cualquier equipo que funcione con gas debe ser realizada por un fontanero autorizado. Debe instalarse una válvula manual de cierre de gas en la línea de suministro de gas por delante del aparato en la corriente de gas para mayor seguridad y facilidad de servicio.
- Si se utiliza una fuente eléctrica externa, el aparato, una vez instalado, debe estar conectado eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA 70.
- Esta estufa se suministra con una película pro-

tectora en las piezas de acero y aluminio. Esta película debe retirarse antes de instalar/utilizar el aparato.

INSTALACIÓN EN CASAS PREFABRICADAS (MÓVILES):

La instalación debe cumplir con la Norma de Construcción y Seguridad de Casas Prefabricadas, Título 24 CFR, Parte 3280 [anteriormente Norma Federal para la Construcción y Seguridad de Casas Móviles, Título 24, HUD (Parte 280)] o, cuando dicha norma no sea aplicable, la Norma para Instalaciones de Casas Prefabricadas, ANSI / NCSBCS A225.1, o con los códigos locales donde corresponda.

INSTALACIÓN EN REMOLQUES DE PARQUES RECREATIVOS:

La instalación debe ajustarse a los códigos estatales o de otro tipo o, en ausencia de dichos códigos, a la Norma para remolques de parques recreativos, ANSI A119.5.

ADVERTENCIA ANTIVUELCO

Para reducir el riesgo de vuelco del aparato, éste debe asegurarse mediante un dispositivo antivuelco correctamente instalado y embalado con el aparato.

TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN VOLCARSE; PUEDEN PRODUCIRSE LESIONES; INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO QUE SE INCLUYE CON LA ESTUFA; CONSULTE LA INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO ANTIVUELCO.

INSTRUCCIONES EN EL ESTADO DE CALIFORNIA

El Gobernador de California está obligado a publicar una lista de sustancias que el Estado de California





sabe que causan cáncer o daños reproductivos y exige a las empresas que adviertan a los clientes de la posible exposición a dichas sustancias.



ADVERTENCIA Los aparatos de gas contienen o producen sustancias que pueden causar la muerte o enfermedades graves y de las que el Estado de California tiene constancia que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para reducir el riesgo derivado de las sustancias presentes en el combustible o de su combustión, asegúrese de que este aparato se instala, utiliza y mantiene de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Este aparato ha sido diseñado y fabricado exclusivamente para la cocción de alimentos domésticos y no es adecuado para ninguna otra aplicación doméstica, por lo que no debe utilizarse en un entorno comercial.

La garantía del aparato quedará anulada si éste se utiliza en un entorno no doméstico, es decir, en un entorno semicomercial, comercial o comunitario.

EN EL ESTADO DE MASSACHUSETTS

Este producto debe ser instalado por un fontanero o instalador de gas autorizado.

Cuando se utilicen válvulas de cierre de gas de tipo bola, éstas deberán ser del tipo de maneta en T.

Si se utiliza un conector de gas flexible, éste no debe superar los 3 pies de longitud.

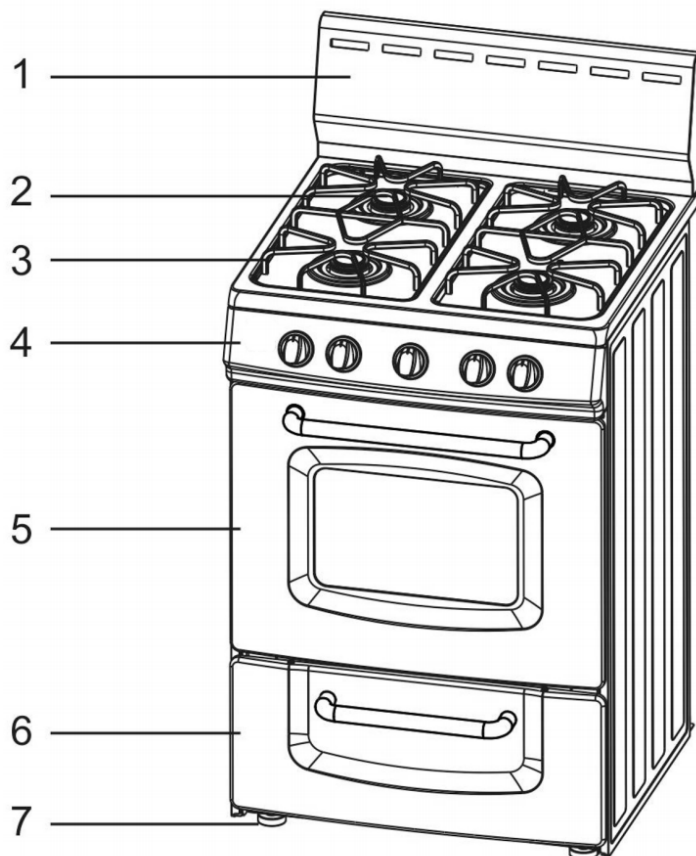


PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

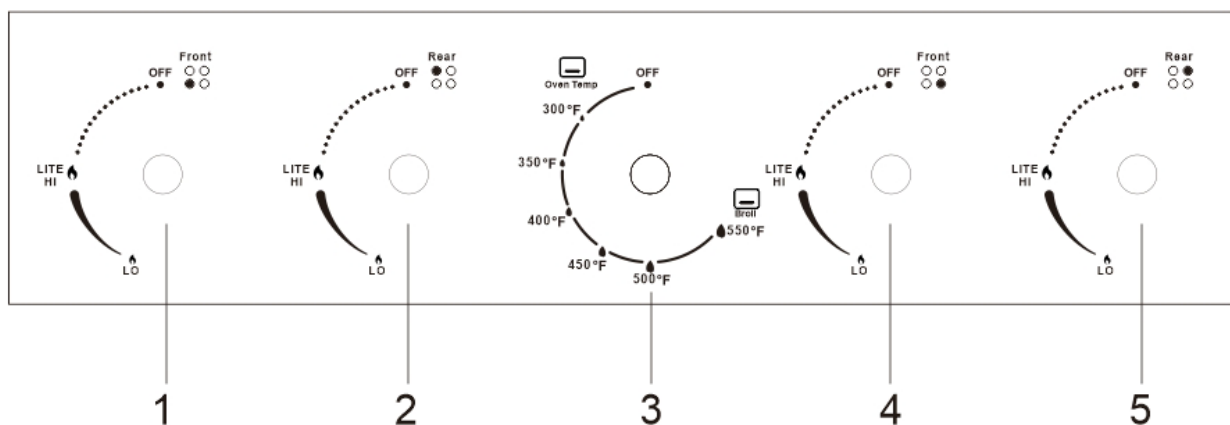


1. Salpicadero
2. Quemadores abiertos (Total 4)
3. Bandejas
4. Panel de control
5. Puerta del horno con asa
6. Puerta de la parrilla con asa
7. Patas niveladoras

! PRECAUCIÓN: Si el quemador se apaga accidentalmente, cierre el gas en el mando de control y espere al menos 1 minuto antes de intentar volver a encenderlo.

! PRECAUCIÓN: Los aparatos de gas producen calor y humedad en el ambiente en el que están instalados. Asegúrese de que la zona de cocción esté bien ventilada siguiendo los códigos nacionales/locales.

PANEL DE CONTROL



1. Mando de control del quemador delantero izquierdo
2. Mando de control del quemador trasero izquierdo
3. Mando de control de la temperatura del horno
4. Mando de control del quemador delantero derecho
5. Mando del quemador trasero derecho

NOTA: El dispositivo eléctrico de encendido del gas está incorporado en los mandos.



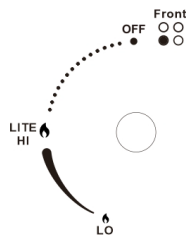
CÓMO UTILIZAR LOS QUEMADORES SUPERIORES

QUEMADORES DE GAS CARACTERÍSTICAS GENERALES

El caudal de gas que llega a los quemadores se regula girando los mandos que controlan las válvulas.

Girando el mando de forma que la línea indicadora apunte a los símbolos impresos en el panel se consiguen las siguientes funciones:

Cuando la perilla es girada para la posición máxima permitirá la ebullición rápida de líquidos, mientras que la posición mínima permite el calentamiento a fuego lento de alimentos o el mantenimiento de las condiciones de ebullición de líquidos.



Para reducir el caudal de gas al mínimo, gire más el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta señalar la posición Lo.

Se pueden conseguir otros ajustes intermedios de funcionamiento colocando el indicador entre las posiciones Llama alta (HI) y Llama baja (LO), y nunca entre las posiciones Llama alta (HI) y Apagado.

Cuando no se utilice la estufa, coloque los mandos de gas en la posición OFF y cierre también la válvula de cierre de gas situada en la tubería principal de suministro de gas.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE GAS

Para encender el quemador, debe:

1. Empuje y gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de

llama HI (velocidad máxima), empuje y mantenga pulsado el mando hasta que la llama se haya encendido. Las chispas producidas por el encendedor interno encenderán el quemador designado.

- En caso de que las condiciones locales de suministro de gas dificulten el encendido del quemador en la posición de llama HI, inténtelo de nuevo con el mando en posición de llama Low.
2. Ajuste la válvula de gas a la posición deseada.
 - Para volver a encender el quemador, devuelva el mando a la posición OFF y repita las operaciones para el encendido.



PRECAUCIÓN: La estufa se calienta mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños fuera de su alcance.

- Los símbolos impresos en el panel encima de los mandos de control indican la correspondencia entre el mando y el quemador.
- Es importante que el diámetro de las ollas o sartenes se corresponda adecuadamente con el potencial calorífico de los quemadores para no poner en peligro la eficacia de los mismos, provocando un desperdicio de combustible gaseoso.
- Una olla o sartén de diámetro pequeño colocada en un quemador grande no significa necesariamente que las condiciones de ebullición se alcancen más rápidamente.
- Asegúrese de que los mangos de los utensilios de cocina no sobresalgan del borde de la estufa, para evitar que se caigan accidentalmente. Esto también dificulta que los niños alcancen los recipientes de cocción.

CÓMO UTILIZAR EL HORNO DE GAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL HORNO DE GAS

El horno de gas está provisto de un quemador de horno, montado en la parte inferior del horno.

Quemador de asar, montado en la parte superior del cajón de asar

UTILIZACIÓN DEL HORNO POR PRIMERA VEZ

- Se aconseja seguir las siguientes instrucciones:
- Inserte los estantes y la rejilla y bandeja de asar
- Encienda el horno en la posición de temperatura máxima (500°F) para quemar y eliminar posibles restos de grasa del quemador del horno.

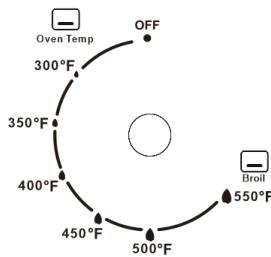


- Desenchufe el cable de alimentación, deje que el horno se enfríe, luego limpie el interior del horno con un paño empapado en agua y detergente (neutro) y luego seque cuidadosamente.

QUEMADOR DEL HORNO

Realiza la «cocción del horno» normal.

- El flujo de gas hacia el quemador está regulado por un termostato que permite mantener la temperatura deseada del horno.
- El control de la temperatura está asegurado por una sonda termostática colocada en el interior del horno.
- La sonda debe mantenerse siempre en su alojamiento, en condiciones de limpieza, ya que una posición incorrecta o una sonda sucia pueden provocar una alteración en el control de la temperatura.



AJUSTE DEL HORNO DE GAS	
Número impreso en el mando	Temperatura en °F
	300 °F
	350 °F
	400 °F
	450 °F
	500 °F

TERMOSTATO DEL HORNO

Los números impresos en el panel de control indican el valor creciente de la temperatura del horno (°F). Para regular la temperatura, ajuste el número elegido en el indicador de la perilla de control.

La posición **BROIL** sirve solamente para encender el quemador broil.

NOTA: Cuando la estufa no vaya a ser utilizada por largos períodos de tiempo, coloque las perillas de gas en la posición OFF y también cierre la válvula de corte de gas colocada en la línea principal de suministro de gas.

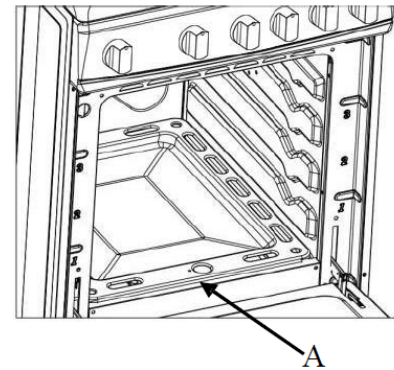
MUY IMPORTANTE: El horno y la parrilla deben utilizarse siempre con la puerta cerrada.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

El termostato permite el control automático de la temperatura.

El suministro de gas al quemador del horno se controla mediante un grifo termostático de dos vías (horno y quemador de la parrilla) con dispositivo de fallo de llama.

! ADVERTENCIA ¡Peligro de explosión! La puerta del horno debe estar abierta durante esta operación.



Para encender el quemador del horno opere de la siguiente manera:

- Abra la puerta del horno en toda su extensión.
- Presione ligeramente y gire la perilla del termostato en sentido antihorario hasta la posición máxima o 500°F
- Presione la perilla hacia adentro y manténgala presionada para activar el encendido electrónico. Tenga en cuenta que oirá un «clic». Mantenga el mando presionado hacia dentro hasta que se encienda el quemador del horno. Una vez encendido el quemador del horno, suelte el mando.
- En caso de corte del suministro eléctrico, puede encender manualmente el quemador pulsando el mando hacia dentro y acercando inmediatamente una cerilla encendida a la abertura «A» (véase el diagrama anterior).
- No prolongue nunca esta operación durante más de 15 segundos. Si el quemador sigue sin encenderse, espere aproximadamente 1 minuto antes de repetir el encendido.
- Cuando utilice la estufa por primera vez o después de un largo periodo de inactividad, mantenga presionado el mando hacia dentro

durante aproximadamente 10-15 segundos después de que el quemador se haya encendido para asegurarse de que la válvula de gas se ha cebado correctamente.

5. Cierre lentamente la puerta del horno y ajuste el quemador a la temperatura deseada. Si la llama se apaga por cualquier motivo, la válvula de seguridad cortará automáticamente el suministro de gas al quemador.
 - Para volver a encender el quemador, gire primero el mando de control del horno a la posición OFF, espere al menos 1 minuto y repita el procedimiento de encendido.

ATENCIÓN: La puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños alejados.

COCCIÓN EN EL HORNO

Antes de introducir los alimentos, precaliente el horno a la temperatura deseada.

Para un correcto precalentamiento, es aconsejable retirar la bandeja del horno e introducirla junto con los alimentos, cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada.

Compruebe el tiempo de cocción y apague el horno 5 minutos antes del tiempo teórico para recuperar el calor almacenado.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR

El quemador de asado genera los rayos infrarrojos para asar. Para encender el quemador de asar y el quemador del horno proceda de la siguiente manera:

1. Abra completamente la puerta de la parrilla.

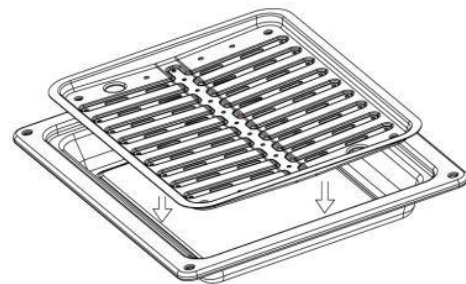
⚠ ADVERTENCIA: ¡Peligro de explosión! La puerta de la parrilla debe estar abierta durante esta operación.

2. Presione ligeramente y gire el mando del termostato en sentido antihorario hasta la posición de asar.
3. Presione el mando hacia dentro y manténgalo presionado para activar el encendido electrónico. Tenga en cuenta que oirá un «clic». Mantenga el mando presionado hacia dentro hasta que se encienda el quemador del horno. Una vez encendido el quemador del horno, suelte el mando.

- En caso de corte de corriente, puede encender manualmente el quemador pulsando el mando hacia dentro y acercando inmediatamente una cerilla encendida a la zona «A» (véase el esquema anterior).
 - No prolongue nunca esta operación durante más de 15 segundos. Si el quemador sigue sin encenderse, espere aproximadamente 1 minuto antes de repetir el encendido.
4. Cuando utilice la estufa por primera vez o después de un largo período de inactividad, mantenga presionado el mando hacia dentro durante aproximadamente 10-15 segundos después de que el quemador se haya encendido para asegurarse de que la válvula de gas se ha cebado correctamente.
 5. Cierre lentamente la puerta del horno. Si la llama se apaga por cualquier motivo, la válvula de seguridad cortará automáticamente el suministro de gas al quemador.
 - Para volver a encender el quemador, gire primero el mando de control del horno a la posición OFF, espere al menos 1 minuto y repita el procedimiento de encendido.
 - Asar siempre con las puertas del horno y de la parrilla cerradas. Atención: las puertas del horno y de la parrilla se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga alejados a los niños.

ASAR

Muy importante: el quemador de asado debe ser utilizado siempre con la puerta del horno y el cajón de asado cerrados.



- Encienda el quemador de asar, como se explica en los párrafos anteriores y deje que se precaliente durante unos 5 minutos con la puerta cerrada.
- Coloque los alimentos a cocinar encima de la bandeja de asar.
- Introduzca la bandeja en la parrilla. La asadera



debe ser colocada encima del estante y debe estar centrada con el quemador de asar.

!!!ADVERTENCIA!!!

No obstruya nunca las ranuras de ventilación del horno en la repisa.

- No ase sin utilizar la bandeja de asar.
- Importante: Utilice siempre guantes de protección adecuados al introducir/extraer del horno

la bandeja de asar, los estantes, las sartenes u otros utensilios de cocina.

- Atención: la estufa se calienta mucho durante el funcionamiento
- Atención: La puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento.
- Mantenga alejados a los niños
- Atención: La puerta está caliente, asegúrese de utilizar el asa

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

RECOMENDACIONES GENERALES

- Enchúfelo a una toma de corriente de 3 clavijas con toma de tierra.
- No retire la toma de tierra.
- No utilice adaptadores.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.
- IMPORTANTE: Antes de cualquier operación de limpieza y mantenimiento desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Es aconsejable limpiar cuando el aparato esté frío y especialmente para la limpieza de las partes esmaltadas.
- Evite dejar sustancias alcalinas o ácidas (zumo de limón, vinagre, etc.) en las superficies.
- Evite utilizar productos de limpieza con base ácida o clorada.
- El horno debe limpiarse siempre después de cada uso, utilizando productos adecuados y teniendo en cuenta que su funcionamiento durante 30 minutos a la temperatura más alta elimina la mayor parte de la suciedad reduciéndola a cenizas.



PIEZAS ESMALTADAS

Todas las partes esmaltadas deben ser limpiadas solamente con una esponja y agua jabonosa u otros productos no abrasivos.

Secar preferentemente con una gamuza.

Si se dejan sobre el esmalte durante mucho tiempo sustancias ácidas como zumo de limón, conserva de tomate, vinagre, etc., lo grabarán, volviéndolo opaco.

LIMPIEZA INTERIOR DEL HORNO

Debe limpiarse regularmente. Con el horno caliente, limpie las paredes interiores con un paño empapado en agua jabonosa muy caliente u otro producto adecuado.

MANTENIMIENTO DE LA VÁLVULA DE GAS

En caso de avería en el funcionamiento de las válvulas de gas, cierre el suministro principal de gas y llame al Servicio de Asistencia Técnica.

No utilice limpiadores de chorro de vapor porque la humedad podría infiltrarse en el aparato haciéndolo peligroso.

! ADVERTENCIA: Antes de cualquier operación de mantenimiento desconecte el aparato de la red eléctrica.

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA REJILLA DEL HORNO



- Las rejillas del horno están provistas de un cierre de seguridad para evitar la extracción accidental.
- Deben insertarse como se indica.



- Para extraerlas, retire la rejilla siguiendo el orden inverso.

DESMONTAJE DE LA PLACA DE COCCIÓN PARA SU LIMPIEZA

Para retirar la placa de cocción, siga estos pasos:

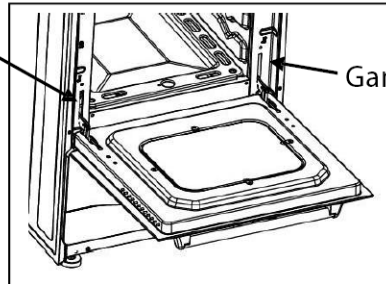
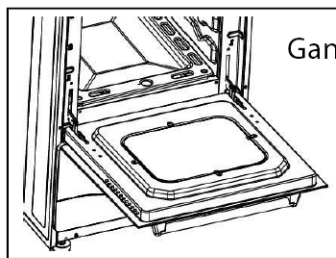
- Levante la parte posterior de la placa de cocción.
- Tire de la placa de cocción hacia la parte delantera hasta que quede totalmente libre de los pasadores de seguridad.
- Retire la placa de cocción y limpie la parte inferior de la placa, así como la bandeja de grasa/derrames situada debajo de los quemadores. Asegúrese de evitar los bordes afilados para evitar cualquier lesión.

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO PARA SU LIMPIEZA

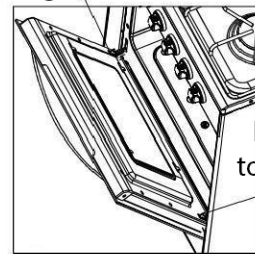
Para facilitar la limpieza del horno, es posible desmontar la puerta. Siga atentamente las instrucciones.

La puerta del horno puede desmontarse fácilmente de la siguiente manera:

- Abra la puerta al máximo.
- Levante los ganchos izquierdo y derecho de la bisagra.
- Sujete la puerta como se muestra en la figura.
- Cierre suavemente la puerta y levántela con las dos manos cuando los ganchos toquen la puerta.
- Coloque la puerta sobre una superficie plana y blanda.
- Para reemplazar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.



Los ganchos tocan la puerta





INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

⚠ ¡ADVERTENCIA! INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA A TIERRA

- La estufa debe estar conectada eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA No. 70-última edición.
- La instalación debe ser realizada por un electricista experimentado y autorizado.

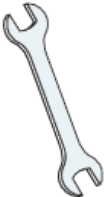
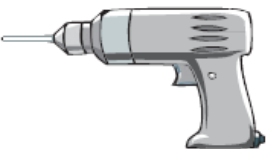
PARA LA SEGURIDAD PERSONAL, ESTE APARATO DEBE ESTAR CORRECTAMENTE CONECTADO A TIERRA.

- Si se utiliza una fuente eléctrica externa, la instalación debe estar conectada eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA 70.
- Este aparato está equipado con un enchufe de tres clavijas con toma de tierra para su protección contra descargas eléctricas y debe conectarse directamente a una toma de corriente con toma de tierra.
- Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera clavija (tierra) del enchufe de alimentación.

- La instalación debe cumplir con todos los códigos locales.
- La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar lesiones o daños a la propiedad.
- Consulte a un instalador cualificado, a un agente de servicio o al proveedor de gas.

IMPORTANTE: Se recomienda el uso de ropa/guantes de protección adecuados al manipular, instalar este aparato.

HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA LA INSTALACIÓN (NO SUMINISTRADAS CON EL APARATO)

					
Destornillador	2 - Llaves	Llave en T	Llave hexagonal en ángulo	Lápiz	Cinta métrica
					
Guantes de protección adecuados	Martillo	Llave ajustable	Alicates ajustables	Taladro	

⚠ ¡ATENCIÓN! ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO POR UN INSTALADOR CUALIFICADO.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DEL APARATO

INFORMACIÓN GENERAL Y PRECAUCIONES

1. La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54 - Última edición.
2. Instalación en casa prefabricada (móvil): la instalación debe cumplir con el Estándar de Construcción y Seguridad de Casas Prefabricadas, Título 24 CFR, Parte 3280 [anteriormente el Estándar Federal para la Construcción y Seguridad de Casas Móviles, Título 24, HUD (Parte 280)] o, cuando dicho estándar no sea aplicable, con el Estándar para Instalaciones de Casas Prefabricadas, ANSI / NCSBCS A225.1, o con los códigos locales donde sean aplicables.
3. Instalación en remolques de parques recreativos: la instalación debe ajustarse a los códigos estatales o de otro tipo o, en ausencia de tales códigos, a la Norma para remolques de parques recreativos, Park Trailers, ANSI A119.5.
4. Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por alcanzar las unidades de superficie calentadas, debe evitarse el almacenamiento



en armarios situados por encima de las unidades de superficie.

5. Las campanas de cortina de aire u otras campanas de estufa elevadas, que funcionan soplando un flujo de aire descendente sobre una cocina, no se utilizarán junto con estufas de gas a menos que la campana y la estufa hayan sido diseñadas, probadas y catalogadas por un laboratorio de pruebas independiente para su uso en combinación.
6. **¡¡ADVERTENCIA!!** Este aparato no debe utilizarse para calentar espacios. Esta información se basa en consideraciones de seguridad.
7. Todas las aberturas en la pared detrás del aparato y en el suelo debajo del aparato deben estar selladas.
8. Mantenga la zona del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.
9. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
10. Desconecte la alimentación eléctrica del aparato antes de repararlo.

⚠ PRECAUCIÓN: La estufa es pesada; tenga cuidado al manejarla.

11. Cuando retire el aparato para su limpieza y/o servicio;
 - A. Cierre el gas en el suministro principal.
 - B. Desconecte la alimentación de CA.
 - C. Desconecte la línea de gas de la tubería de entrada.
 - D. Retire con cuidado la cocina tirando hacia fuera.
12. Requisitos eléctricos
 - La instalación eléctrica debe cumplir con los códigos nacionales y locales.
13. Suministro de aire y ventilación
 - El instalador debe consultar los códigos locales/nacionales.
14. Presión del colector de gas
 - Gas natural - 4,0» W.C.P.
 - LP/Propano - 10.0» W.C.P.
15. El mal uso de la puerta del horno (por ejemplo, pisarlas, sentarse o apoyarse en ellas) puede ocasionar peligros potenciales y/o lesiones.
16. Cuando instale o retire la cocina para su mantenimiento, debe utilizar un gato elevador rodan-

te. No empuje contra ninguno de los bordes de la estufa para intentar deslizarla dentro o fuera de la instalación. Empujar o tirar de una cocina (en lugar de utilizar un gato elevador) también aumenta la posibilidad de doblar los husillos de las patas o los conectores de acoplamiento internos.

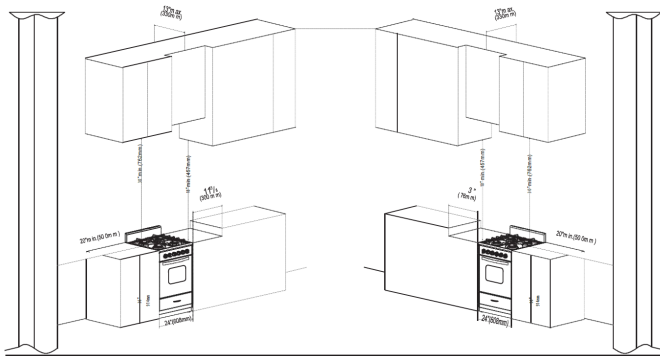
PROXIMIDAD A LOS ARMARIOS LATERALES

1. Esta estufa puede instalarse junto a armarios bajos existentes de 914 mm (36») de altura, garantizando un ancho de abertura de 508 mm (20») entre los armarios.
 - Abertura de la línea de gas: Pared - 5» 57/64 (150 mm) desde el suelo; desde el centro hacia la parte posterior izquierda de la cocina.
 - Enchufe con toma de tierra: El cable eléctrico con enchufe de 3 clavijas con toma de tierra tiene una longitud de 72» (1830 mm). El tomacorriente con conexión a tierra debe estar ubicado a 5» 57/64 (150 mm) del piso y desde el centro hacia el lado derecho posterior de la cocina.
2. La estufa NO PUEDE instalarse junto a paredes laterales, armarios altos, electrodomésticos altos u otras superficies verticales laterales de más de 36» (914 mm) de altura.
 - Debe haber un espacio lateral mínimo de 76 mm (3») desde la cocina hasta dichas superficies combustibles A LA IZQUIERDA por encima de la encimera de 914 mm (36») de altura; o debe haber un espacio lateral mínimo de 300 mm (11» 13/16) desde la cocina hasta dichas superficies combustibles A LA DERECHA por encima de la encimera de 914 mm (36») de altura.
 - **¡IMPORTANTE:** Siempre debe quedar libre un lado (izquierdo o derecho) por encima de la encimera de 36» (914 mm) de altura. Asegure un ancho de abertura de 20» (508 mm) entre los gabinetes.
3. La estufa NO PUEDE instalarse junto a paredes laterales, armarios altos, electrodomésticos altos u otras superficies verticales laterales de más de 36» (914 mm) de altura.
 - Debe haber un espacio lateral mínimo de 76 mm (3») desde la cocina hasta dichas superficies combustibles A LA IZQUIERDA por encima de la encimera de 914 mm (36») de altura;

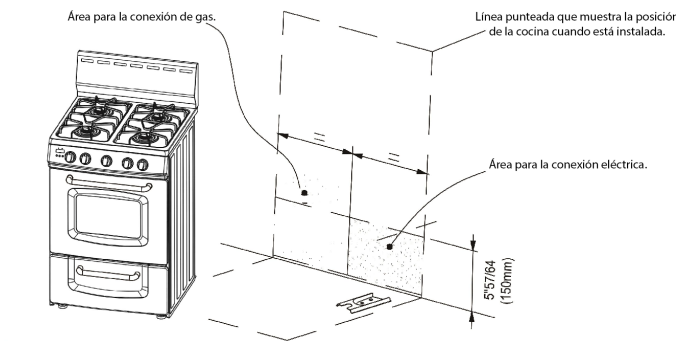


o debe haber un espacio lateral mínimo de 300 mm (11« 13/16) desde la cocina hasta dichas superficies combustibles A LA DERECHA por encima de la encimera de 914 mm (36«) de altura.

- **IMPORTANTE:** Un lado (izquierdo o derecho) por encima de la encimera de 36« (914 mm) de altura debe mantenerse siempre despejado. Asegure un ancho de abertura de 20« (508 mm) entre los gabinetes.
- 4. La profundidad máxima recomendada para los armarios superiores es de 330 mm. El armario de pared situado encima de la cocina debe estar a un mínimo de 30« (762 mm) por encima de la encimera para una anchura mínima de 19« (482,6 mm): tiene que estar centrado con la estufa. Los armarios de pared laterales sobre la estufa deben estar a un mínimo de 457 mm por encima de la encimera.



CONEXIÓN ELÉCTRICA Y DE GAS

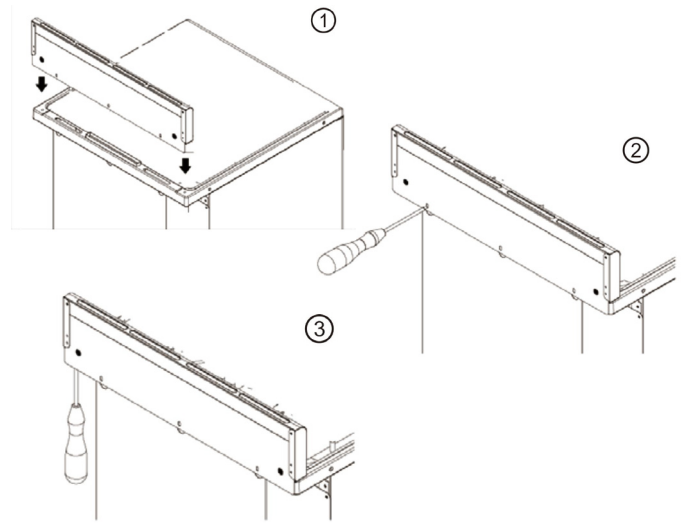


CÓMO INSTALAR EL SALPICADERO

1. Alinee el protector contra salpicaduras con la parte trasera de la placa de cocción. Como se muestra en el diagrama
2. Fije la placa posterior a la placa de cocción desde la parte trasera con los tornillos de cabeza

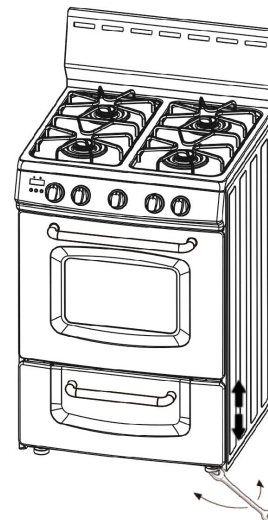
Philips suministrados. Como se muestra en el diagrama

3. Fije el protector contra salpicaduras desde la parte inferior con los tornillos de cabeza Philips suministrados. Como se muestra en el diagrama



CÓMO NIVELAR LA ESTUFA

La estufa está equipada con 4 PIES NIVELADORES y puede nivelarse atornillando o desatornillando los pies con una llave inglesa. La estufa debe estar nivelada para que funcione correctamente. Los cuatro tornillos tipo patas niveladoras situados en las esquinas de la parte inferior de la cocina deben ajustarse girándolos en el sentido de las agujas del reloj para elevar la estufa o en el sentido contrario para bajarla hasta que la estufa esté nivelada. Utilice un nivel en las unidades de superficie para comprobar la nivelación de la cocina.



CÓMO INSTALAR EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO

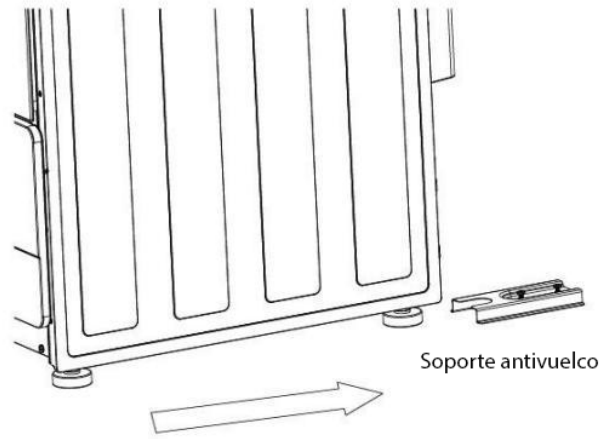
! DEBE UTILIZAR EL SOPORTE ANTIVUELCO/DE ESTABILIDAD PARA EVITAR QUE LA UNIDAD VUELQUE.

Para reducir el riesgo de vuelco de la estufa por un uso anormal o una carga inadecuada de la puerta, la cocina debe asegurarse instalando correctamente el dispositivo antivuelco que se suministra con el aparato.

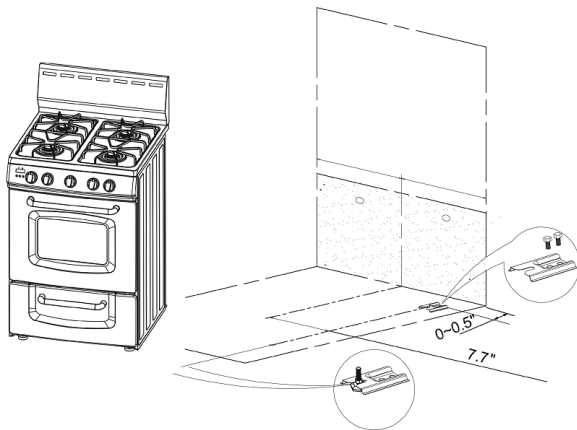
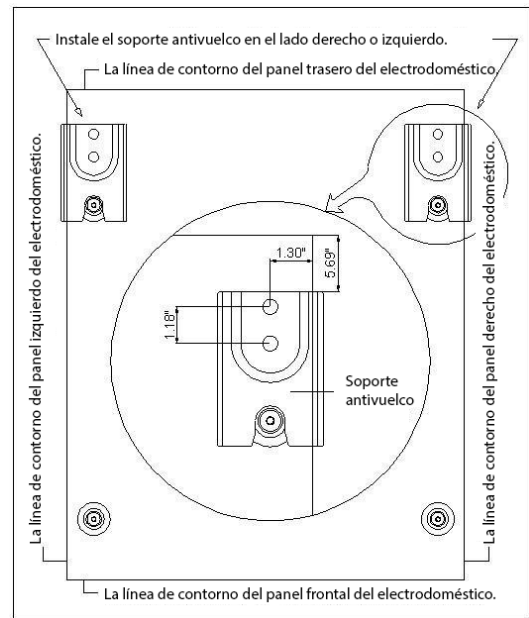
- Coloque el soporte antivuelco en el suelo como se muestra en la figura. El soporte antivuelco puede instalarse tanto en el lado derecho como en el izquierdo.
- Sitúe los 2 orificios del soporte antivuelco en el suelo.
- Utilice una broca de albañilería de 5/16» e inserte el anclaje de plástico.
- Fije el soporte al suelo con los tornillos suministrados.
- Deslice el aparato en su posición.

NOTA: Si se cambia la ubicación de la estufa, el soporte debe retirarse e instalarse en la nueva ubicación.

1. El soporte antivuelco debe fijarse como se muestra en la figura inferior (sólo parte trasera derecha), debe fijarse en el suelo y en la pared trasera mediante cuatro (4) tornillos adecuados (no suministrados).
2. Después de fijar el soporte antivuelco, deslice la gama en su sitio. Asegúrese de que la pata trasera derecha se desliza por debajo del soporte antivuelco fijado.



Mueva el electrodoméstico a la posición final.



CONEXIÓN DE GAS

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

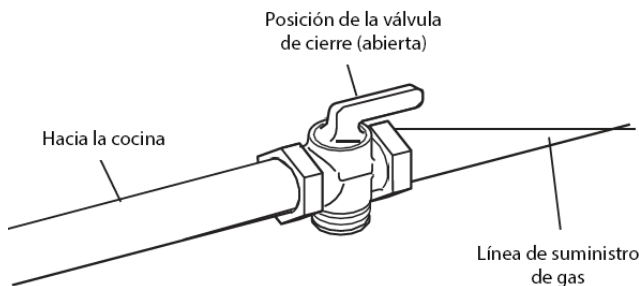
Todas las conexiones de gas deben realizarse de acuerdo con los códigos nacionales y locales. Esta línea de suministro de gas (servicio) debe ser del mismo tamaño o mayor que la línea de entrada del aparato. El sellador de todas las juntas de las tuberías debe ser resistente a la acción del gas LP/ Propano.

La placa de características del modelo/serie, ubicada en la placa posterior, tiene información sobre el tipo de gas que se puede utilizar. Si esta información no coincide con el tipo de gas disponible, consulte con el proveedor de gas local.

VÁLVULA DE CIERRE MANUAL

La línea de suministro deberá estar equipada con una válvula de cierre aprobada. Esta válvula deberá estar situada en la misma habitación que la estufa y en un lugar que permita abrirla y cerrarla con facilidad (en una posición a la que se pueda acceder rápidamente en caso de emergencia).

No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula sirve para abrir o cerrar el paso de gas al aparato.



¡Atención! Peligro de explosión

- Utilice una nueva línea de suministro de gas aprobada por CSA o UL.
- Apriete firmemente todas las conexiones de gas.
- Ejemplos de persona cualificada / autorizada incluyen personal de calefacción autorizado, personal autorizado de la compañía de gas y personal de servicio autorizado.
- No hacerlo puede provocar la muerte, una explosión o un incendio.

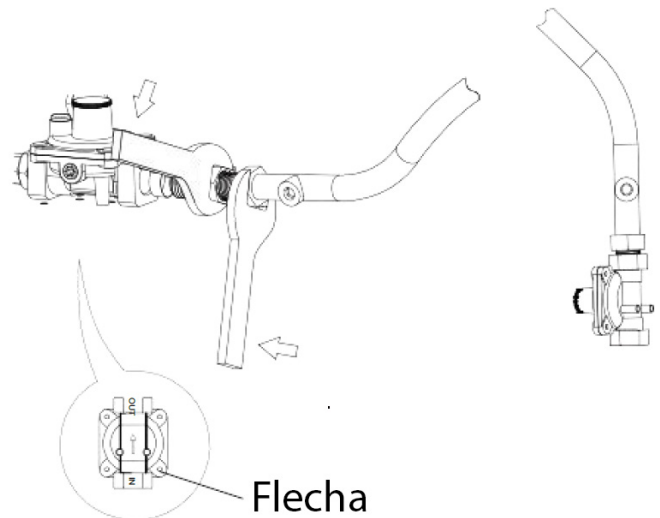
INSTALACIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN

EL REGULADOR VIENE PREINSTALADO DE FÁBRICA PARA SU COMODIDAD.

LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES SON MERAMENTE INFORMATIVAS O PARA EL CASO DE QUE DEBA SUSTITUIRSE ALGUNA PIEZA.

! ADVERTENCIA: Compruebe la correcta colocación del regulador de gas. La flecha de la parte posterior del regulador de gas debe estar orientada hacia el conector.

Regulador de presión:



Todos los equipos de cocción de uso intensivo de tipo comercial deben tener un regulador de presión en la línea de servicio de entrada para un funcionamiento seguro y eficiente, ya que la presión de servicio puede fluctuar con la demanda local.

Antes de instalar el regulador, monte el conector macho NPT (cónico) de 1/2» en el regulador.

El regulador suministrado con esta cocina debe instalarse antes de realizar cualquier conexión de gas.

Utilice únicamente el regulador de presión suministrado.

1. Cualquier conversión necesaria debe ser realizada por su distribuidor o por un fontanero cualificado con licencia o por una empresa de servicio de gas. Entregue este manual a la persona encargada del servicio técnico antes de comenzar a trabajar en la cocina. (Las conversiones de gas son responsabilidad del distribui-

dor o del usuario final).

- Para el modelo# IGR-2411, se envía de fábrica ajustado para su uso con gas NATURAL.
- La presión del colector debe comprobarse con un manómetro; el gas NATURAL requiere 4,0« W.C.P. y el LP/PROPANO requiere 10,0« W.C.P. La presión de entrada de la línea aguas arriba del regulador debe ser 1« W.C.P. superior a la presión del colector para poder comprobar el regulador. El regulador utilizado en esta gama puede soportar una presión de entrada máxima de 1/2 PSI (14,0« W.C.P.). Si la presión de la línea es superior a esa cantidad, será necesario un regulador reductor.
- El aparato, su válvula de cierre individual y el regulador de presión deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de dicho sistema a presiones superiores a 1/2 PSI (3,5 kPa).
- El aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas 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 inferior a 1/2 PSI (3,5 kPa).

CONEXIONES FLEXIBLES

Si los códigos locales lo permiten, se recomienda el uso de un conector metálico flexible para electrodomésticos con certificación de diseño CSA para conectar esta cocina a la tubería de suministro de gas. No doble ni dañe el conector flexible al mover la cocina. El regulador de presión tiene roscas hembra de 1/2« NPT. Usted tendrá que determinar los accesorios necesarios, dependiendo del tamaño de su línea de suministro de gas, conector metálico flexible y válvula de cierre.

CONEXIONES DE TUBERÍAS RÍGIDAS

Si se utiliza una tubería rígida como línea de suministro de gas, deberá utilizarse una combinación de accesorios de tubería para obtener una conexión en línea con la cocina. Deben eliminarse todas las tensiones de las tuberías de suministro y de combustible para que la cocina quede nivelada y en línea.

- Utilice compuestos para juntas y juntas resistentes a la acción del gas natural o propano en todas las roscas macho de las tuberías.
- No apriete demasiado el racor de gas cuando

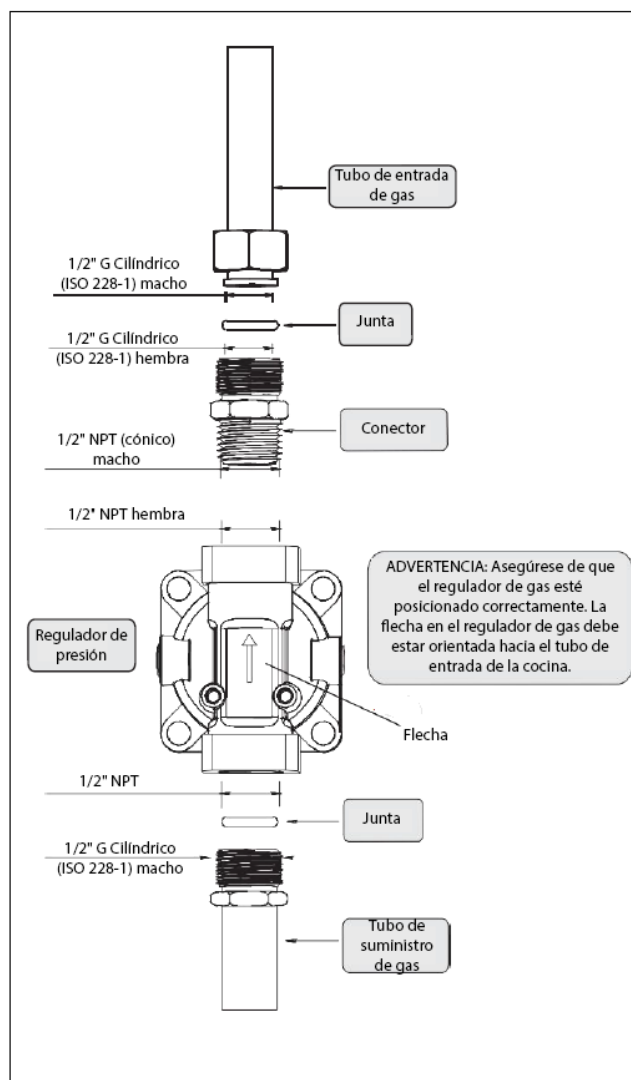
lo conecte al regulador de presión. Un apriete excesivo puede agrietar el regulador.

PRUEBA DE ESTANQUEIDAD

IMPORTANTE: La prueba de estanqueidad del aparato se realizará de la siguiente manera:

- Después de realizar la conexión final de gas, abra la válvula de gas manual y compruebe todas las conexiones de la tubería de suministro de gas y el aparato para ver si hay fugas de gas con una solución de agua jabonosa. Durante esta prueba, todas las válvulas de gas del aparato deben estar cerradas.
- Para evitar daños materiales o lesiones personales graves, no utilice nunca una cerilla encendida. Si hay una fuga, apriete la junta o desenrosque, aplique más compuesto para juntas, apriete de nuevo y vuelva a probar la conexión para ver si hay fugas.

DIAGRAMA DE CONEXIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN





CONEXIÓN ELÉCTRICA

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Enchúfelo a una toma de corriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- No retire la clavija de conexión a tierra.
- No utilice adaptadores.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA MUY IMPORTANTE

- Antes de cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Si los códigos lo permiten y se utiliza un cable de tierra separado, se recomienda que un electricista cualificado determine que la toma de tierra es adecuada.
- Consulte a un electricista cualificado si no está seguro de que la cocina está correctamente conectada a tierra.

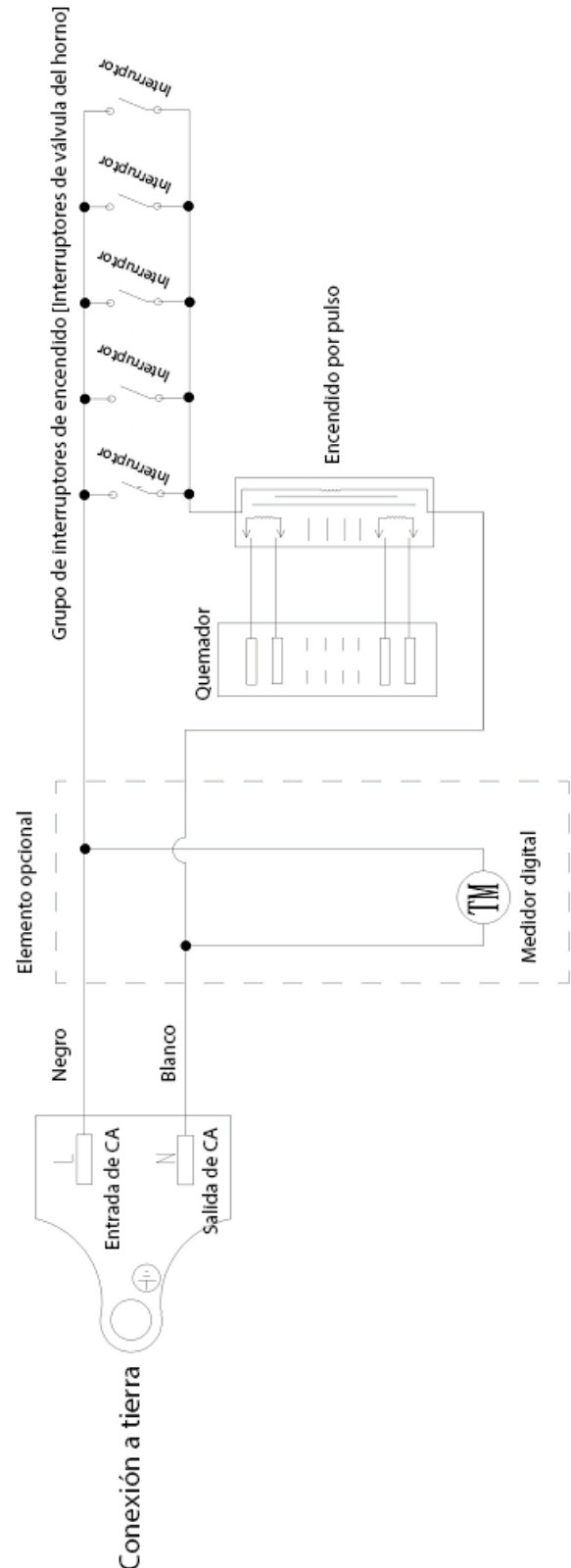
⚠ NO CONECTE A TIERRA UNA TUBERÍA DE GAS.

- Se requiere un suministro eléctrico de 120 voltios, 60 Hz, sólo CA, 15 amperios, con fusible. Se recomienda utilizar un fusible de retardo o un disyuntor. Se recomienda disponer de un circuito separado que sirva sólo a este aparato.
- El tomacorriente debe ser revisado por un electricista calificado para ver si está cableado con la polaridad correcta.
- Este aparato, una vez instalado, debe conectarse eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales.

MÉTODO DE CONEXIÓN A TIERRA RECOMENDADO

Para su seguridad personal, esta cocina debe estar conectada a tierra. Esta cocina está equipada con un enchufe de 3 clavijas con toma de tierra. Para minimizar el riesgo de descarga eléctrica, el cable debe conectarse a una toma de corriente de 3 clavijas con conexión a tierra, de acuerdo con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI / NFPA 70 y los códigos y ordenanzas locales. Si no se dispone de una toma de corriente adecuada, es responsabilidad y obligación personal del cliente que un electricista cualificado instale una toma de corriente de 3 clavijas debidamente polarizada y conectada a tierra.

DIAGRAMA DE CONEXIÓN ELÉCTRICA





GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿PROBLEMAS CON SU ESTUFA DE GAS?

Pruebe las siguientes sugerencias para ver si puede resolver el problema antes de llamar al servicio técnico.

Problema	Posible causa	Solución
Los quemadores de superficie no se encienden.	El control de superficie no se ha girado completamente a la posición ON.	Presione y gire el control a la posición ON hasta que el quemador se encienda, luego gire el control al ajuste de llama deseado.
	Los orificios de los quemadores están obstruidos.	Utilice un alambre de calibre pequeño o una aguja para abrir los orificios.
	La estufa no está ajustada para la entrada de gas adecuada.	Compruebe el tipo de gas.
	Las luces piloto no se encienden debido a un corte de corriente.	Encienda los pilotos manualmente.
	El cable de alimentación de la estufa está desconectado de la toma de corriente.	Asegúrese de que el cable de alimentación está enchufado a una toma de corriente.
La llama arde por la mitad.	Los orificios del quemador están obstruidos.	Utilice un alambre de calibre pequeño o una aguja para abrir los orificios.
	Hay humedad después de la limpieza.	Abanique ligeramente la llama y deje que el quemador funcione hasta que la llama esté llena. O seque bien los quemadores siguiendo las instrucciones de la sección «Limpieza» de la cocina.
	La estufa no está ajustada para la entrada de gas adecuada.	Compruebe el tipo de gas.
El horno o la parrilla no calientan.	La estufa no está ajustada para la entrada de gas adecuada.	Compruebe el tipo de gas.
	El control de temperatura no está ajustado correctamente.	Asegúrese de que el control de temperatura esté ajustado a la temperatura deseada.
	La luz del piloto no se enciende debido a un corte de corriente.	Encienda los pilotos manualmente.
	Se ha fundido el fusible de la casa o se ha disparado el disyuntor.	Compruebe/reinicie el disyuntor y/o sustituya el fusible. No aumente la capacidad del fusible. Si el problema es una sobrecarga del circuito, haga que lo corrija un electricista cualificado.
	El cable de la estufa está desconectado de la toma de corriente.	Asegúrese de que el cable de alimentación está enchufado a una toma de corriente con conexión a tierra.

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



La temperatura del horno es imprecisa.	El bulbo capilar del horno no está colocado correctamente.	Verifique que el bulbo capilar esté encajado en las pinzas en forma recta y que no esté tocando los lados ni cubierto con limpiador para hornos o alimentos.
	El control de temperatura no está bien ajustado.	Asegúrese de que el mando de control de la temperatura está ajustado a la temperatura deseada.
	Uso inadecuado del papel de aluminio.	Mantenga el papel de aluminio alejado de los orificios del fondo y de los laterales del horno.
	Ventilación obstruida.	Mantenga despejada la rejilla de ventilación de la parte trasera.
	El horno no está ajustado para la entrada de gas adecuada.	Compruebe el tipo de gas.
Humo u olor en la primera puesta en marcha del horno.	Esto es normal.	
La estufa no está nivelado.	Mala instalación.	Coloque la rejilla en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la rejilla. Ajuste las patas de nivelación.
	Suelo débil o inestable.	Asegúrese de que el suelo está nivelado y puede soportar adecuadamente la cocina. Póngase en contacto con un carpintero para corregir un suelo hundido o inclinado.
	La desalineación de los armarios de cocina puede hacer que la cocina parezca estar desnivelada.	Asegúrese de que los armarios están a escuadra y tienen espacio suficiente para la cocina. Contacte con el ebanista para corregir el problema.
El horno echa demasiado humo.	La carne está demasiado cerca del quemador de la parrilla.	Cambie la posición de la bandeja de la parrilla para dejar más espacio entre la carne y el quemador de la parrilla.
	La carne no está bien preparada.	Elimine el exceso de grasa de la carne.
La llama es naranja.	Partículas de polvo en el conducto principal.	Deje que el quemador funcione durante unos minutos hasta que la llama se vuelva azul.
	La cocina no está ajustada para la entrada de gas adecuada.	Consulte la sección de conversión de la cocina en el manual de instalación.



ESPECIFICACIONES

	IGR-2011	IGR-2411
Tamaño del quemador	20"	24"
Potencia nominal del quemador (gas natural) (por quemador)	9.000 BTU/Hr	9.000 BTU/Hr
Capacidad de entrada del quemador Ranger (gas LP/propano) (por quemador)	9.000 BTU/Hr	9.000 BTU/Hr
Carga térmica total (4 quemadores)	36.000 BTU/Hr	36.000 BTU/Hr
Capacidad de entrada del horno/caldera (gas natural)	10.000 BTU/Hr	10.000 BTU/Hr
Capacidad de entrada del horno/caldera (gas LP/propano)	10.000 BTU/Hr	10.000 BTU/Hr
Presión del colector: Gas natural	4" W.C.P.	4" W.C.P.
Presión del colector: Gas LP/Propano	10" W.C.P.	10" W.C.P.
Capacidad eléctrica	0,1 AMP MAX-120 VAC-60Hz	0,1 AMP MAX-120 VAC-60Hz

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



SOPORTE AL CLIENTE

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

Para entrar en contacto visite nuestro sitio web, encuentre las respuestas a las Preguntas Frecuentes y para otros recursos que pueden incluir una versión actualizada de esta Guía de Usuario.

 www.impecca.com

Si desea contactarnos por teléfono, asegúrese de tener a la mano el número de modelo y de serie y llámenos entre las 9:00am y 6:00pm Tiempo del Este al +1 866-954-4440.

Manténgase al día sobre las novedades y mejoras de Impecca y forme parte de nuestros concursos a través de nuestras redes sociales:

 www.facebook.com/Impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)

GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO

Impecca™ garantiza al comprador original este producto contra defectos en su material y mano de obra como se especifica a continuación.

PARTES Y MANO DE OBRA– Si se determina que el producto tiene defectos de fabricación, dentro del periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original, Impecca™, a su discreción, reparará o reemplazará las partes del producto sin ningún costo para usted en los Estados Unidos.

Para obtener el servicio de garantía de un distribuidor autorizado de Impecca™ envíenos un correo electrónico a: service@impecca.com para obtener un número de Autorización de Reparación y Mantenimiento (RAM) y recibir las instrucciones de cómo se llevará a cabo el procedimiento de reparación o reemplazo.

Cualquier material de vidrio incluido en el electrodoméstico estará cubierto por un periodo de sesenta (60) días a partir de la fecha de compra.

Impecca™ excluye de esta garantía accesorios no eléctricos o mecánicos, accesorios y partes desechables incluyendo, pero no limitado, a la carcasa, cables de conexión, baterías, adaptadores A/C. Impecca™ se reserva el derecho de reparar o reemplazar un producto defectuoso con un modelo igual, equivalente o nuevo modelo.

Nos reservamos el derecho ya sea de reparar o reemplazar el producto a nuestra discreción. El reemplazo puede ser nuevo o reacondicionado tratando de asegurar de que se trate del mismo modelo, si el mismo modelo no está disponible, se reemplazará con un modelo de especificaciones iguales o superiores.

El “desgaste” normal no está cubierto por esta ni por ninguna otra garantía. Adicionalmente, Impecca™ se reserva el derecho de determinar el “desgaste” de cualquiera o todos los productos. El violar o abrir el chasis del producto invalidará esta garantía por completo.

Excepciones: Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Cualquier producto que tenga un número de serie defectuosos o cubierto
2. Productos que han sido transferidos a un segundo propietario
3. Óxido en la parte interna o externa de la unidad
4. Los productos listados como “Tal cual” o “Reformados”
5. Pérdida de alimentos debido a la falla del producto
6. Aires acondicionados que han sido instalados en un muro.
7. El producto si este ha sido utilizado en una ubicación comercial
8. Llamadas de servicio que no involucren el mal funcionamiento del producto
9. Llamadas de servicio de un producto estropeado por no seguir las instrucciones proporcionadas

10. Llamadas de servicio para corregir una instalación incorrecta
11. Costos asociados por hacer el producto accesible al servicio (incluido pero no limitado a la remoción de ajustes/moldeo/gabinete, etc.)
12. Llamadas de servicio para reemplazar consumibles como bombillas, filtros, etc.
13. Recargos que pueden aplicar a llamadas de servicio los fines de semana, por las noches, o durante las festividades. Daños al acabado del electrodoméstico o muebles de la casa debido a la instalación del electrodoméstico.
14. Daños causados por cualquiera de las siguientes causas: Actos de Dios, incendios, mal uso, accidentes, suministro de energía incorrecto, servicio realizado por personal no autorizado, el uso de partes no originales Impecca.

TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE MERCADOTECNIA E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UNA DURACIÓN DE (1) AÑO EN PARTES Y NOVENTA (90) DÍAS EN MANO DE OBRA DESDE LA FECHA ORIGINAL DE COMPRA DEL PRODUCTO.

ESTAS GARANTÍAS Y MEDIDAS SON ÚNICAS Y EXCLUSIVAS EN RELACIÓN CON LA VENTA Y USO DEL PRODUCTO. NO SE OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA, ORAL O ESCRITA, EN FORMA EXPRESA O IMPLÍCITA.

IMPECCA™ NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA ESPECIAL, INCIDENTAL, CONSECUENTE, DIRECTO O DE CUALQUIER OTRA NATURALEZA, YA SEA CONOCIDO O POR DAR A CONOCER A IMPECCA™, INCLUYENDO LA PÉRDIDA DE GANANCIAS, PLUSVALÍA, DAÑOS PERSONALES O EN LA PROPIEDAD RESULTANTES DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA, LA INCAPACIDAD DE UTILIZAR EL PRODUCTO O BAJO NINGUNA TEORÍA LEGAL EN CONTRATO O AGRAVIO. LA RESPONSABILIDAD DE IMPECCA SE LIMITA AL PRECIO ACTUAL DE COMPRA PAGADO AL VENDEDOR DEL PRODUCTO DEFECTUOSO.

Ningún distribuidor, agente o empleado de Impecca™ está autorizado para hacer ninguna modificación, extensión, cambio o enmienda de esta garantía sin el consentimiento y autorización escrita de Impecca™.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de garantías implícitas o la responsabilidad por daños incidentales o consecuentes, y no permiten una limitación en la duración de una garantía implícita, de modo que las anteriores limitaciones o exclusiones pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos específicos, y puede usted tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

Nota: El Centro de Servicio de Garantía hace envíos solo dentro del territorio continental de E.U.



TABLE DES MATIÈRES

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	51
EXPLICATION DES SYMBOLES	51
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	51
AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE À GAZ.....	52
PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES.....	53
SÉCURITÉ DU GAZ.....	54
QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ LE GAZ.....	54
SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE.....	54
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE.....	55
SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION.....	55
AVERTISSEMENT ANTI-BASCULE.....	55
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES.....	57
PANNEAU DE CONTRÔLE.....	57
COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS SUPÉRIEURS.....	58
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES BRÛLEURS À GAZ.....	58
ALLUMAGE DES BRÛLEURS À GAZ.....	58
COMMENT UTILISER LE FOUR À GAZ.....	58
ARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU FOUR À GAZ.....	58
UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS.....	58
BRÛLEUR DU FOUR.....	59
RÉGLAGE DU FOUR À GAZ.....	59
THERMOSTAT DU FOUR.....	59
ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU FOUR.....	59
CUISSON AU FOUR.....	60
ALLUMAGE DU BRÛLEUR.....	60
RÔTI.....	60
SOINS ET ENTRETIEN.....	61
RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES.....	61
PIÈCES EN ÉMAIL.....	61
NETTOYAGE INTÉRIEUR DU FOUR.....	61
ENTRETIEN DE LA SOUPAPE DE GAZ.....	61
MONTAGE ET DÉMONTAGE DE LA GRILLE DU FOUR.....	61
RETRAIT DE LA TABLE DE CUISSON POUR LE NETTOYER.....	61
RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR POUR LE NETTOYAGE.....	62
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	63
OUTILS NÉCESSAIRES À L'INSTALLATION (NON FOURNIS AVEC L'APPAREIL).....	63
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	63
INFORMATIONS GÉNÉRALES ET PRÉCAUTIONS.....	63
PROXIMITÉ DES ARMOIRES LATÉRALES.....	64
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE ET GAZ.....	65
COMMENT INSTALLER LE TABLEAU DE BORD.....	65
COMMENT NIVELER LA CUISINIÈRE.....	65
COMMENT INSTALLER LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT.....	66
RACCORDEMENT DU GAZ.....	67
VANNE D'ARRÊT MANUELLE.....	67
INSTALLATION DU RÉGULATEUR DE PRESSION.....	67
CONNEXIONS FLEXIBLES.....	68
RACCORDEMENTS DE TUYAUX RIGIDES.....	68
TEST DE FUITE.....	68
SCHÉMA DE RACCORDEMENT DU RÉGULATEUR DE PRESSION.....	68
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.....	69
MÉTHODE DE MISE À LA TERRE RECOMMANDÉE.....	69
SCHÉMA DE CONNEXION ÉLECTRIQUE.....	69
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	70
SPÉCIFICATIONS.....	72
SERVICE TECHNIQUE.....	73
GARANTIE LIMITÉE.....	74

EXPLICATION DES SYMBOLES



AVERTISSEMENT:

- Indique la possibilité de décès ou de blessures graves.



ATTENTION:

- Indique la possibilité de blessures ou de dommages matériels.

AVIS/REMARQUE :

- Informations importantes mais non dangereuses utilisées pour indiquer les risques de dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Avant d'utiliser cet appareil, il doit être positionné et installé correctement comme décrit dans ce manuel. Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure, suivez ces précautions de base :



AVERTISSEMENT:

Si les instructions de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire, entraînant des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

- Il est recommandé de prévoir un circuit séparé qui dessert uniquement votre appareil. Utilisez des prises qui ne peuvent pas être déconnectées par un interrupteur ou une chaîne de traction.
- Ne nettoyez jamais les pièces de l'appareil avec des liquides inflammables. Ces vapeurs peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Les vapeurs peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion.
- Avant de procéder aux opérations de nettoyage et d'entretien, assurez-vous que la ligne électrique de l'unité est débranchée.
- Débranchez l'appareil ou débranchez l'alimentation électrique avant de le nettoyer ou de l'entretenir. Sinon, un choc électrique ou la mort pourrait survenir.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de l'appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage des locaux. Le meuble de surface ne doit pas être utilisé sans ustensiles de cuisine.

Ces informations sont basées sur des considérations de sécurité.

- Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être scellées.
- Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
- N'obstruez pas le flux d'air de ventilation.
- Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant de l'entretenir.
- Lors du démontage de l'appareil pour le nettoyage et/ou l'entretien :
- Débranchez l'alimentation secteur.
- Retirez délicatement le poêle en le tirant tout droit



ATTENTION : L'appareil est lourd. Soyez prudent lorsque vous le manipulez.

- Une mauvaise utilisation de la porte du four (par exemple, marcher dessus, s'asseoir dessus ou s'appuyer dessus) peut entraîner des dangers et/ou des blessures potentielles.
- Lors de l'installation ou du retrait du poêle pour l'entretien, vous devez utiliser un cric roulant. Ne poussez pas contre les bords de la cuisinière pour essayer de la faire glisser dans ou hors du luminaire.
- Pousser ou tirer une cuisinière (plutôt que d'utiliser un cric de levage) augmente également le risque de plier les broches des pieds ou les connecteurs d'accouplement internes.
- Il est important que l'appareil soit de niveau pour qu'il fonctionne correctement. Vous devrez peut-être faire plusieurs ajustements pour le niveler.
- Ne laissez jamais les enfants manipuler l'appareil, jouer avec ou ramper à l'intérieur.
- Instructions de mise à la terre électrique - L'ap-

pareil doit être installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément au Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70 (dernière édition) et aux exigences du code électrique local.

- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Pièces de rechange – Seules des pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées pour entretenir le poêle. Les pièces de rechange sont disponibles auprès des revendeurs de pièces agréés par l'usine.



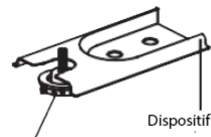
ATTENTION! UTILISEZ LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT POUR ÉVITER AUX ENFANTS D'ÊTRE EN DANGER.

La cuisinière ne basculera pas pendant une utilisation normale. Cependant, la cuisinière peut basculer si vous appliquez trop de force ou de poids sur la porte ouverte sans que le support antibasculement soit solidement fixé.

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, celui-ci doit être sécurisé avec des dispositifs antibasculement correctement installés et emballés avec l'appareil.

Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut renverser et mourir.
- Vérifiez l'installation du dispositif antibasculement conformément aux instructions d'installation.
- Vérifiez l'engagement anti-basculement si la cuisinière est déplacée conformément aux instructions d'installation.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants et les adultes.



Pied arrière de la cuisinière

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

- Faites glisser la cuisinière vers l'avant.
- Localisez le dispositif antibasculement et assurez-vous qu'il est solidement fixé au sol.
- Faites glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que le pied arrière se trouve sous le dispositif antibasculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE À GAZ



AVERTISSEMENT: Ce four doit être installé par un technicien qualifié.

Une installation, un réglage, une modification, un service ou un entretien inappropriés peuvent provoquer des blessures ou des dommages matériels. Consultez un installateur qualifié, une agence de service ou un fournisseur de gaz.

- Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
- Retirez le film protecteur des pièces en acier et en aluminium.
- Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces listées ci-dessous
 - 1 Tableau de bord
 - 1 Support anti-basculement
 - 2 supports de plateaux
 - 2 grilles de four
 - 1 grille
- 1 plaque à rôtir
- 1 régulateur (préinstallé)
- 5 vis de couverture
- 1 Manuel d'instructions/d'installation
- Nettoyez la surface intérieure avec de l'eau tiède à l'aide d'un chiffon doux
- Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment le fermer si nécessaire.
- Demandez à un installateur qualifié d'installer votre cuisinière et de la mettre à la terre conformément aux instructions d'installation.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Assurez-vous que votre cuisinière est correctement réglée par un technicien de service ou un installateur qualifié pour le type de gaz (naturel

ou GPL) utilisé.

- Ne retirez pas les étiquettes, les avertissements ou les plaques fixées en permanence sur le produit. Cela pourrait annuler votre garantie.
- L'installateur doit laisser ces instructions au

consommateur, qui doit les conserver pour utilisation par l'inspecteur local et pour référence future.

- Suivez tous les codes et ordonnances locaux et nationaux.

PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

 **ATTENTION : Cet appareil est lourd ; manipulez-le avec précaution.**

 **ATTENTION : Cet appareil doit être installé uniquement dans un local aéré en permanence conformément à la réglementation en vigueur.**

1. Cet appareil a été conçu et fabriqué exclusivement pour la cuisson d'aliments domestiques (maison) et ne convient à aucune application non domestique et NE PEUT donc PAS être utilisé dans un environnement commercial.
2. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire dans un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.
3. Veuillez lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage. Ces informations sont basées sur des considérations de sécurité.
5. Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être scellées.
6. Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
7. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
8. Débranchez l'alimentation de l'appareil avant de l'entretenir.
9. Lors du démontage de l'appareil pour le nettoyage et/ou l'entretien ;
 - J. Coupez l'arrivée de gaz à l'alimentation principale.
 - K. Débranchez l'alimentation secteur.
 - L. Débranchez la conduite de gaz du tuyau d'entrée.
 - M. Retirez délicatement le poêle en le tirant tout droit.
10. Une mauvaise utilisation de la porte du four (par exemple, marcher dessus, s'asseoir ou

s'appuyer dessus) peut entraîner des dangers potentiels et/ou des blessures.

11. Lors de l'installation ou du retrait du poêle pour l'entretien, un cric roulant doit être utilisé. Ne poussez pas contre les bords de la cuisinière pour essayer de la faire glisser dans ou hors du luminaire. Pousser ou tirer une cuisinière (plutôt que d'utiliser un cric de levage) augmente également le risque de plier les axes des pieds ou les connecteurs d'accouplement internes.

Il est recommandé de suivre ces instructions :

- Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon propre imbibé d'eau et de détergent doux, puis séchez soigneusement.
- Aménagez l'intérieur du four en plaçant les grilles et le plateau.
- Allumez le four à la température maximale pour brûler ou retirez toute graisse restante du brûleur du four/grill.

NOTE:

- Pour le modèle n° IGR-2411, il est expédié de l'usine réglé pour une utilisation avec du GN (gaz naturel).
- ATTENTION:POUR LE MODÈLE #IGR-2411 : VOTRE PRODUIT EST PRÉ-INSTALLÉ AVEC DES INJECTEURS ET UN RÉGULATEUR DE GAZ NATUREL.

PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé et que la porte du four ferme correctement. En cas de doute, ne l'utilisez pas et consultez votre revendeur ou un technicien professionnel qualifié.
- Les éléments d'emballage (par exemple les sacs en plastique, la mousse de polystyrène, les clous, les sangles d'emballage, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils pourraient provoquer des blessures graves.
- Le matériau d'emballage est recyclable et porte



le symbole de recyclage.

- Ne tentez pas de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela pourrait mettre en danger les utilisateurs.
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou de le remplacer par un modèle plus ancien), il est recommandé, avant de le mettre au rebut, de le mettre hors d'usage conformément aux réglementations en matière de santé et de protection de l'environnement, en veillant notamment à ce que toutes les parties potentiellement dangereuses soient rendues inoffensives, en particulier à l'égard des enfants qui pourraient jouer avec des appareils inutilisés.
- **DANGER POUR LES ENFANTS** Retirez la porte avant de jeter l'appareil pour éviter tout coincement.
- Après utilisation, assurez-vous que les commandes sont en position OFF.
- Ne laissez pas les enfants ou d'autres personnes non qualifiées utiliser l'appareil sans votre surveillance.
- Pendant et après l'utilisation de la cuisinière, certaines pièces deviendront très chaudes. Ne touchez pas les parties chaudes.
- Gardez les enfants éloignés de la cuisinière lorsqu'ils sont utilisés.
- **RISQUE D'INCENDIE !** Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le four ou le tiroir du gril.
- Assurez-vous que les cordons électriques reliant d'autres appareils à proximité de la cuisinière ne peuvent pas entrer en contact avec la table de cuisson ou se coincer dans la porte du four.
- Ne recouvrez pas les parois supérieure et inférieure du four de papier d'aluminium. Ne placez pas de grilles, de poêles, de plaques à pâtisserie, de rôtissoires ou d'autres ustensiles de cuisine dans la base de la chambre du four.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels causés par une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil.
- Pour éviter tout danger éventuel, l'appareil doit être installé uniquement par du personnel qualifié. Toute réparation effectuée par du personnel non qualifié peut provoquer un choc électrique ou un court-circuit. Pour éviter d'éventuelles blessures corporelles ou à l'appareil, n'essayez pas de le réparer vous-même. De tels travaux doivent être effectués uniquement par du personnel de service qualifié.
- **Risque de brûlure !** Le four et les accessoires de cuisson peuvent devenir très chauds pendant le fonctionnement. Assurez-vous de garder les enfants hors de portée et de les avertir. Pour éviter les brûlures, portez des vêtements de cuisine et des gants lorsque vous manipulez des pièces ou des ustensiles chauds.
- Éloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud ou la vapeur dégagée peuvent provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- Ne nettoyez jamais le four avec un nettoyeur vapeur haute pression, car cela pourrait provoquer un court-circuit.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins.

SÉCURITÉ DU GAZ

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ LE GAZ

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

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES

L'utilisation de tout appareil électrique implique le

respect d'une série de règles fondamentales.

En particulier:

- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ;



- N'utilisez pas l'appareil pieds nus ;
- Ne laissez pas les enfants ou les personnes handicapées utiliser l'appareil sans surveillance.

Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage causé par une utilisation inappropriée, incorrecte ou déraisonnable de l'appareil.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

POUR VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MISE À LA TERRE.

Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches mise à la terre pour la protection contre les chocs électriques et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. Ne coupez

pas et ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche.

- La cuisinière à gaz doit être installée avec toutes les connexions électriques conformément aux codes nationaux et locaux. Une alimentation électrique standard (115 VCA, 60 Hz uniquement) est requise, correctement mise à la terre conformément au Code national de l'électricité et aux codes et ordonnances locaux.'

En aucun cas, coupez ou retirez la troisième broche (masse) de la fiche d'alimentation. L'installation électrique doit être conforme aux codes nationaux et locaux.

SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION

IMPORTANT - LIRE ET SUIVRE CES INSTRUCTIONS

CETTE CUISINIÈRE EST POUR USAGE RÉSIDENTIEL UNIQUEMENT

- Ne retirez pas les étiquettes, les avertissements ou les plaques fixées en permanence sur le produit. Cela pourrait annuler votre garantie.
- Suivez tous les codes et ordonnances locaux et nationaux.
- Assurez-vous que le produit est correctement mis à la terre.
- L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur, qui doit les conserver pour utilisation par l'inspecteur local et pour référence future.
- La prise électrique doit toujours être accessible
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes, au
- National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 / NFPA 54 - Dernière édition. L'installation électrique doit être conforme au National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 - dernière édition et/ou aux codes locaux.
- L'installation de tout équipement alimenté au gaz doit être effectuée par un plombier agréé. Un robinet d'arrêt de gaz manuel doit être installé dans la conduite d'alimentation en gaz en amont de l'appareil dans le flux de gaz pour plus de sécurité et de facilité d'entretien.
- Si une source électrique externe est utilisée, l'appareil, une fois installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en

l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70.

- Cette cuisinière est fournie avec un film protecteur sur les parties en acier et en aluminium. Ce film doit être retiré avant d'installer/utiliser l'appareil.

INSTALLATION DANS DES MAISONS PRÉFABRIQUÉES (MOBILES) :

L'installation doit être conforme à la norme de construction et de sécurité des maisons préfabriquées, titre 24 CFR, partie 3280 [anciennement la norme fédérale de construction et de sécurité des maisons mobiles, titre 24, HUD (partie 280)] ou, lorsqu'une telle norme n'est pas applicable, la norme pour les installations de maisons préfabriquées, ANSI/ NCSBCS A225.1 ou les codes locaux, le cas échéant.

INSTALLATION SUR REMORQUES DE PARC RÉCRÉATIF :

L'installation doit être conforme aux codes de l'État ou à d'autres codes ou, en l'absence de tels codes, à la norme relative aux caravanes de parcs récréatifs, ANSI A119.5.

AVERTISSEMENT ANTI-BASCULE

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, celui-ci doit être sécurisé avec un dispositif anti-basculement correctement installé et emballé avec l'appareil.



TOUS LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER ; DES BLESSURES PEUVENT SURVENIR ; INSTALLER LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT INCLUS AVEC LE POÊLE ; RÉFÉREZ-VOUS À L'INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT.

INSTRUCTIONS DANS L'ÉTAT DE CALIFORNIE

Le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste de substances reconnues par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer ou des troubles de la reproduction et oblige les entreprises à avertir leurs clients d'une éventuelle exposition à ces substances.



AVERTISSEMENT Les appareils à gaz contiennent ou produisent des substances qui peuvent provoquer la mort ou des maladies graves et qui sont reconnues par l'État de Californie comme provoquant le cancer, des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Pour réduire les risques liés aux substances présentes dans le carburant ou à sa combustion, assurez-vous que cet appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions du fabricant.

Cet appareil a été conçu et fabriqué exclusivement pour la cuisson d'aliments domestiques et ne convient à aucune autre application domestique et ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial.

La garantie de l'appareil sera annulée si l'appareil est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire dans un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

DANS L'ÉTAT DU MASSACHUSETTS

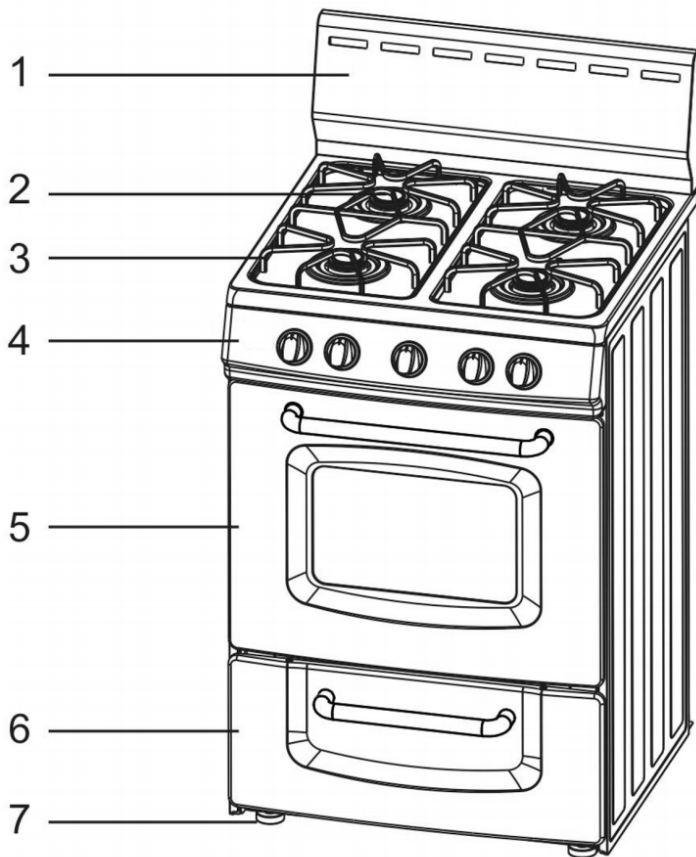
Ce produit doit être installé par un plombier ou un installateur de gaz agréé.

Lorsque des vannes d'arrêt de gaz à bille sont utilisées, elles doivent être du type à poignée en T.

Si un connecteur de gaz flexible est utilisé, il ne doit pas dépasser 3 pieds de longueur.



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Tableau de bord
2. Brûleurs ouverts (Total 4)
3. Plateaux
4. Panneau de contrôle
5. Porte du four avec poignée
6. Porte grill avec poignée
7. Pieds de nivellement

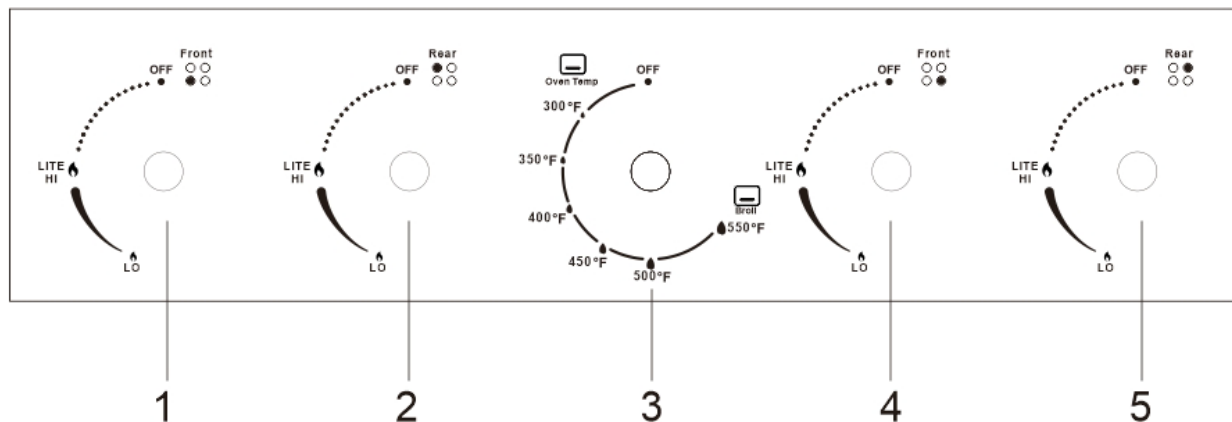


ATTENTION : Si le brûleur s'éteint accidentellement, coupez le gaz au niveau du bouton de commande et attendez au moins 1 minute avant de tenter de le rallumer.



ATTENTION : Les appareils à gaz produisent de la chaleur et de l'humidité dans l'environnement dans lequel ils sont installés. Assurez-vous que la zone de cuisson est bien ventilée conformément aux codes nationaux/locaux.

PANNEAU DE CONTRÔLE



1. Bouton de commande du brûleur avant gauche
2. Bouton de commande du brûleur arrière gauche
3. Bouton de contrôle de la température du four
4. Bouton de commande du brûleur avant droit
5. Commande du brûleur arrière droit

NOTE : Le dispositif d'allumage électrique du gaz est intégré aux commandes.

COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS SUPÉRIEURS

ENGLISH

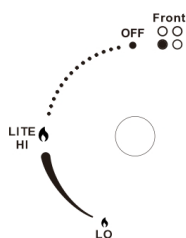
ESPAÑOL

FRANÇAIS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES BRÛLEURS À GAZ

Le débit de gaz qui atteint les brûleurs est régulé en tournant les boutons qui contrôlent les vannes. Tourner le bouton de manière à ce que la ligne indicatrice pointe vers les symboles imprimés sur le panneau permet d'obtenir les fonctions suivantes :

Lorsque le bouton est tourné à la position maximale, il permettra une ébullition rapide des liquides, tandis que la position minimale permettra de mijoter des aliments ou de maintenir des conditions d'ébullition de liquides.



Pour réduire le débit de gaz au minimum, tournez le bouton encore plus dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il atteigne la position LO.

D'autres réglages de fonctionnement intermédiaires peuvent être obtenus en plaçant l'indicateur entre les positions High Flame (HI) et Low Flame (LO), et jamais entre les positions High Flame (HI) et Off.

Lorsque le poêle n'est pas utilisé, réglez les commandes de gaz sur la position OFF et fermez également le robinet d'arrêt de gaz situé sur le tuyau d'alimentation principal en gaz.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS À GAZ

Pour allumer le brûleur, vous devez :

1. Poussez et tournez le bouton dans le sens

inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de flamme HI (vitesse maximale), appuyez et maintenez le bouton jusqu'à ce que la flamme s'allume. Les étincelles produites par l'allumeur interne allumeront le brûleur désigné.

- Si les conditions locales d'alimentation en gaz rendent difficile l'allumage du brûleur en position de flamme élevée, réessayez avec la commande en position de flamme basse.
- 2. Réglez la vanne de gaz à la position souhaitée.
- Pour rallumer le brûleur, remettez la commande en position OFF et répétez les opérations d'allumage.



ATTENTION : Le cuisinière devient très chaude pendant le fonctionnement. Gardez les enfants hors de portée.

- Les symboles imprimés sur le panneau au-dessus des boutons de commande indiquent la correspondance entre le bouton et le brûleur.
- Il est important que le diamètre des casseroles ou poêles corresponde de manière appropriée au potentiel calorifique des brûleurs afin de ne pas compromettre leur efficacité, provoquant un gaspillage de combustible gazeux.
- Une casserole ou une poêle de petit diamètre placée sur un grand brûleur ne signifie pas nécessairement que les conditions d'ébullition seront atteintes plus rapidement.
- Assurez-vous que les poignées des ustensiles de cuisine ne dépassent pas du bord de la cuisinière, afin d'éviter qu'elles ne tombent accidentellement. Cela rend également difficile pour les enfants d'atteindre les récipients de cuisson.

COMMENT UTILISER LE FOUR À GAZ

ARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU FOUR À GAZ

Le four à gaz est équipé d'un brûleur de four, monté au fond du four.

Brûleur de gril, monté sur le tiroir du gril

UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

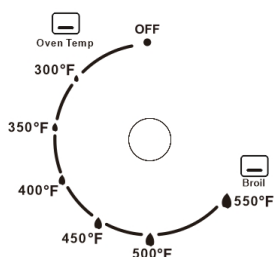
Il est conseillé de suivre les instructions suivantes :

- Insérez les étagères, la grille et la rôtissoire
- Allumez le four au réglage de température le plus élevé (500 °F) pour brûler et retirez toute graisse restante du brûleur du four.
- Débranchez le cordon d'alimentation, laissez le four refroidir, puis nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon imbibé d'eau et de détergent (neutre), puis séchez soigneusement.

BRÛLEUR DU FOUR

Effectuez une « cuisson au four » normale.

- Le débit de gaz vers le brûleur est régulé par un thermostat qui maintient la température souhaitée du four.
- Le contrôle de la température est assuré par une sonde thermostatique placée à l'intérieur du four.
- La sonde doit toujours être conservée dans son logement, dans des conditions de propreté, car une mauvaise position ou une sonde sale peut provoquer une modification du contrôle de la température.



RÉGLAGE DU FOUR À GAZ	
Numéro imprimé sur la télécommande	Température en °F
1	300 °F
2	350 °F
3	400 °F
4	450 °F
5	500 °F

THERMOSTAT DU FOUR

Les chiffres imprimés sur le panneau de commande indiquent la valeur croissante de la température du four (°F). Pour réguler la température, ajustez le chiffre choisi sur l'indicateur du bouton de commande.

Le poste GRILLER sert uniquement à allumer le brûleur du gril.

NOTE: Lorsque le poêle n'est pas utilisé pendant une longue période, réglez les boutons de gaz sur la position OFF et fermez également le robinet d'arrêt de gaz placé sur la conduite principale d'alimentation en gaz.

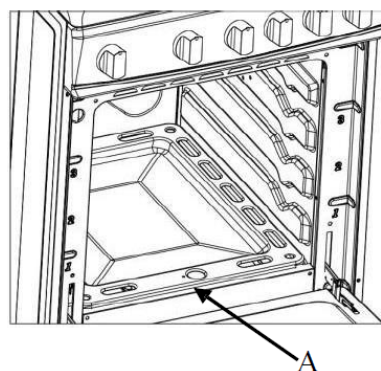
TRÈS IMPORTANT : Le four et le gril doivent toujours être utilisés avec la porte fermée.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU FOUR

Le thermostat permet un contrôle automatique de la température.

L'alimentation en gaz du brûleur du four est contrôlée par un robinet thermostatique à deux voies (brûleur du four et du gril) avec dispositif de coupure de flamme.

! AVERTISSEMENT Risque d'explosion ! La porte du four doit être ouverte pendant cette opération.



Pour allumer le brûleur du four, procédez comme suit:

- Ouvrez complètement la porte du four.
- Appuyez légèrement et tournez le bouton du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale ou 500 °F.
- Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé. enfoncé pour activer l'allumage électronique. Veuillez noter que vous entendrez un « clic ». Gardez le contrôle enfoncé jusqu'à ce que le brûleur du four s'allume. Une fois le brûleur du four allumé, relâchez la commande.
- En cas de panne de courant, vous pouvez allumer manuellement le brûleur en appuyant sur la commande vers l'intérieur et en rapprochant immédiatement une allumette allumée de l'ouverture «A» (voir schéma ci-dessus).
- Ne prolongez jamais cette opération plus de 15 secondes. S'il Le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez environ 1 minute avant de le rallumer.
- Lorsque vous utilisez la cuisinière pour la première fois ou après une longue période d'inactivité, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 à 15 secondes après l'allumage du brûleur pour vous assurer que la vanne de gaz a été correctement amorcée.

5. Fermez lentement la porte du four et réglez le brûleur à la température souhaitée. Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, la soupape de sécurité coupe automatiquement l'alimentation en gaz du brûleur.

- Pour rallumer le brûleur, tournez d'abord le bouton de commande du four sur la position OFF, attendez au moins 1 minute et répétez la procédure d'allumage.

ATTENTION : La porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement. Éloignez les enfants.

CUISON AU FOUR

Avant d'ajouter des aliments, préchauffez le four à la température souhaitée.

Pour un préchauffage correct, il est conseillé de retirer la plaque du four et de l'insérer avec les aliments, lorsque le four a atteint la température souhaitée.

Vérifiez le temps de cuisson et éteignez le four 5 minutes avant le temps théorique pour récupérer la chaleur emmagasinée.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR

Le brûleur à rôtir génère des rayons infrarouges pour le rôtissage. Pour allumer le brûleur du gril et celui du four, procédez comme suit :

1. Ouvrez complètement la porte du gril.

 **AVERTISSEMENT : risque d'explosion ! La porte du gril doit être ouverte pendant cette opération.**

2. Appuyez légèrement et tournez le bouton du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position gril.
 3. Appuyez sur la commande et maintenez-la enfoncée pour activer l'allumage électronique. Veuillez noter que vous entendrez un « clic ». Maintenez la commande enfoncée jusqu'à ce que le brûleur du four s'allume. Une fois le brûleur du four allumé, relâchez la commande.
- En cas de panne de courant, vous pouvez allumer manuellement le brûleur en appuyant sur la commande vers l'intérieur et en rapprochant immédiatement une allumette allumée de la zone «A» (voir schéma précédent).
 - Ne prolongez jamais cette opération plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez environ 1 minute avant de

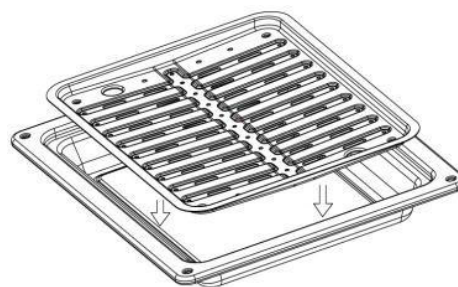
le rallumer

4. Lorsque vous utilisez la cuisinière pour la première fois ou après une longue période d'inactivité, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 à 15 secondes après l'allumage du brûleur pour vous assurer que le robinet de gaz a été correctement amorcé.
 5. Fermez lentement la porte du four. Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, la soupape de sécurité coupe automatiquement l'alimentation en gaz du brûleur.
- Pour rallumer le brûleur, tournez d'abord le bouton de commande du brûleur four en position OFF, attendez au moins 1 minute et répétez la procédure d'allumage.
 - Rôtissez toujours avec les portes du four et du gril fermées. Attention : Les portes du four et du gril deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Éloignez les enfants.

RÔTI

Très important : le brûleur à rôtissoire doit toujours être utilisé avec la porte du four et le tiroir à rôtis fermés.

- Allumez le brûleur du gril, comme expliqué dans les paragraphes précédents et laissez-le préchauffer environ 5 minutes porte fermée.
- Placez la nourriture cuire sur la rôtissoire.
- Insérez le plateau dans le gril. La rôtissoire doit être placée sur la grille et doit être centrée avec le brûleur du gril.



AVERTISSEMENT !!!

Ne bloquez jamais les fentes d'aération du four sur la grille.

- Ne rôtissez pas sans utiliser la rôtissoire.
- Important : utilisez toujours des gants de protection appropriés lorsque insérez/retirez la lèchefrite, les grilles, les poêles ou autres ustensiles de cuisine du four.
- Attention : la cuisinière devient très chaud pen-

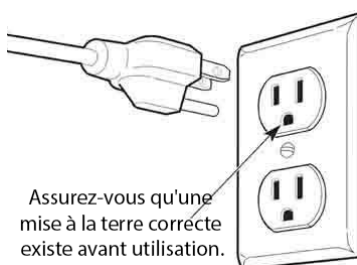
- dant le fonctionnement
- **Attention** : La porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement.
- Éloignez les enfants

- **Attention** : La porte est chaude, veuillez à utiliser la poignée

SOINS ET ENTRETIEN

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

- Branchez-le sur une prise à 3 broches mise à la terre.
- Ne retirez pas la connexion à la terre.
- N'utilisez pas d'adaptateurs.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, incendie ou choc électrique.
- **IMPORTANT** : Avant toute opération de nettoyage et d'entretien débranchez l'appareil du secteur.
- Il est conseillé de nettoyer lorsque l'appareil est froid et surtout pour nettoyer des pièces émaillées.
- Évitez de laisser des substances alcalins ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les surfaces.
- Évitez d'utiliser des produits de nettoyage à base d'acide ou de chlore.
- Le four doit être nettoyé toujours après chaque utilisation, en utilisant des produits appropriés et en tenant compte du fait que le faire fonctionner pendant 30 minutes à la température la plus élevée élimine la majeure partie de la saleté, la réduisant en cendres.



PIÈCES EN ÉMAIL

Toutes les pièces émaillées doivent être nettoyées uniquement avec une éponge et de l'eau savonneuse ou d'autres produits non abrasifs.

Sécher de préférence avec une peau de chamois.

Si des substances acides telles que le jus de citron, les conserves de tomates, le vinaigre, etc. restent longtemps sur l'émail, elles le graveront et le rendront opaque.

NETTOYAGE INTÉRIEUR DU FOUR

Il doit être nettoyé régulièrement. Le four étant chaud, nettoyez les parois intérieures avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse très chaude ou d'un autre produit adapté.

ENTRETIEN DE LA SOUPAPE DE GAZ

En cas de dysfonctionnement dans le fonctionnement des vannes de gaz, coupez l'alimentation principale en gaz et appelez le Service d'Assistance Technique.

N'utilisez pas de nettoyeurs à jet de vapeur car de l'humidité pourrait s'infiltrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

⚠ AVERTISSEMENT: Avant toute opération de maintenance, débrancher l'appareil du réseau électrique.

MONTAGE ET DÉMONTAGE DE LA GRILLE DU FOUR

- Les grilles du four sont dotées d'un Verrouillage de sécurité pour éviter tout retrait accidentel.
- Ils doivent être insérés comme indiqué.
- Pour les retirer, retirez la grille en suivant les ordre inverse.



RETRAIT DE LA TABLE DE CUISSON POUR LE NETTOYER

Pour retirer la table de cuisson, suivez ces étapes :

- Soulevez l'arrière de la table de cuisson.
- Tirez la table de cuisson vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. complètement exempt d'épingles de sûreté.
- Retirez la plaque de cuisson et nettoyez le fond

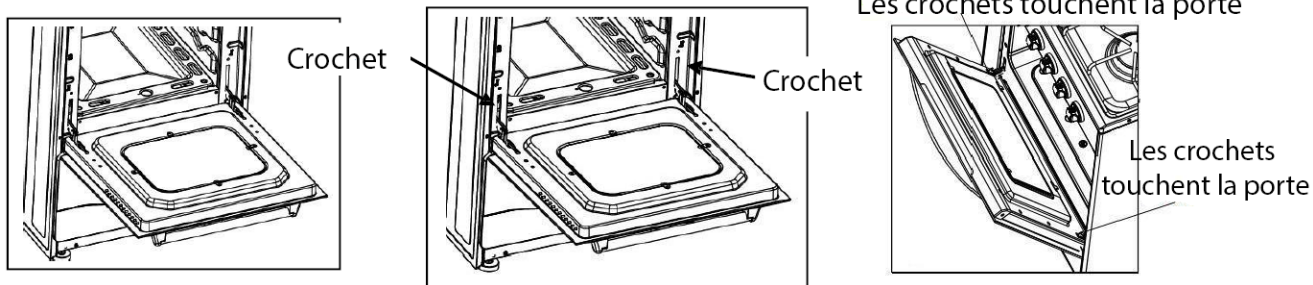


de la plaque ainsi que le bac à graisse/déversement situé sous les brûleurs. Assurez-vous d'éviter les bords tranchants pour éviter toute blessure.

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR POUR LE NETTOYAGE

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de retirer la porte. Suivez attentivement les instructions. La porte du four peut être facilement retirée comme suit :

- Ouvrez la porte aussi loin que possible.
- Soulevez les crochets de charnière gauche et droite.
- Tenez la porte comme indiqué sur la figure.
- Fermez doucement la porte et soulevez-la avec les deux mains lorsque les crochets touchent la porte.
- Placez la porte sur une surface plane et douce.
- Pour remplacer la porte, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.





INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

! AVERTISSEMENT! INSTRUCTIONS POUR LA CONNEXION À LA TERRE ÉLECTRIQUE

La cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-derrière édition.

L'installation doit être effectuée par un électricien expérimenté et agréé.

POUR VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MISE À LA TERRE.

Si une source électrique externe est utilisée, l'installation doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches pour la protection contre les chocs électriques et doit être branché directement sur une prise mise à la terre.

En aucun cas, coupez ou retirez la troisième broche (masse) de la fiche d'alimentation.

! ATTENTION! CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ.

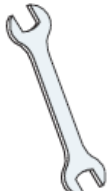
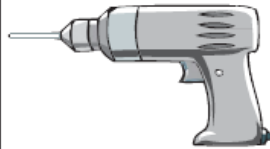
L'installation doit être conforme à tous les codes locaux.

Une installation, un réglage, une modification, un service ou un entretien inappropriés peuvent provoquer des blessures ou des dommages matériels.

Consultez un installateur qualifié, un agent de service ou un fournisseur de gaz.

IMPORTANT : Il est recommandé de porter des vêtements/gants de protection appropriés lors de la manipulation ou de l'installation de cet appareil.

OUTILS NÉCESSAIRES À L'INSTALLATION (NON FOURNIS AVEC L'APPAREIL)

 Tournevis	 2 - Clés	 Clé en T	 Clé hexagonale coudée	 Crayon	 Mètre ruban
 Gants de protection adaptés		 Marteau	 Clé réglable	 Pince réglable	 Perceuse

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DE L'APPAREIL

INFORMATIONS GÉNÉRALES ET PRÉCAUTIONS

1. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54 - Dernière édition.
2. Installation dans une maison préfabriquée (mobile) : L'installation doit être conforme à la norme de construction et de sécurité des maisons préfabriquées, titre 24 CFR, partie 3280 [anciennement la norme fédérale pour la construction et la sécurité des maisons mobiles, titre 24, HUD (partie 280)] ou, lorsqu'une telle norme n'est pas applicable, avec la norme pour les installations de maisons préfabriquées, ANSI/NCSBCS A225.1, ou avec les codes locaux le cas échéant.
3. Installation sur des roulettes de parc récréatif : L'installation doit être conforme aux codes de l'État ou à d'autres codes ou, en l'absence de tels codes, à la norme pour les roulettes de parc, ANSI A119.5.
4. Pour éliminer tout risque de brûlure ou d'incendie pouvant atteindre les unités de surface

chauffées, le stockage dans des armoires situées au-dessus des unités de surface doit être évité.

5. Les hottes à rideau d'air ou autres hottes de cuisinière surélevées, qui fonctionnent en soufflant un flux d'air vers le bas sur une cuisinière, ne doivent pas être utilisées avec des cuisinières à gaz à moins que la hotte et la cuisinière n'aient été conçues, testées et homologuées par un laboratoire d'essai indépendant. à utiliser en combinaison.
6. **AVERTISSEMENT !!** Cet appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage des locaux. Ces informations sont basées sur des considérations de sécurité.
7. Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être scellées.
8. Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
9. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
10. Débranchez l'alimentation de l'appareil avant de l'entretenir.

 **ATTENTION :** La cuisinière est lourde ; Soyez prudent lorsque vous le manipulez.

11. Lors du retrait de l'appareil pour le nettoyage et/ou l'entretien ;
 - L. Coupez l'arrivée de gaz à l'alimentation principale.
 - M. Débranchez l'alimentation secteur.
 - N. Débranchez la conduite de gaz du tuyau d'entrée.
 - O. Retirez délicatement la cuisinière en la tirant tout droit.
12. Exigences électriques
 - L'installation électrique doit être conforme aux codes nationaux et locaux.
13. Alimentation en air et ventilation
 - L'installateur doit consulter les codes locaux/nationaux.
14. Pression du collecteur de gaz
 - Gaz naturel - 4,0» WCP
 - GPL/Propane - 10,0» WCP
15. Une mauvaise utilisation de la porte du four (par exemple, marcher dessus, s'asseoir ou

s'appuyer dessus) peut entraîner des dangers potentiels et/ou des blessures.

16. Lors de l'installation ou du retrait de la cuisinière à des fins d'entretien, vous devez utiliser un cric de levage roulant. Ne poussez pas contre les bords de la cuisinière pour essayer de la faire glisser dans ou hors du luminaire. Pousser ou tirer une cuisinière (plutôt que d'utiliser un cric de levage) augmente également le risque de plier les axes des pieds ou les connecteurs d'accouplement internes.

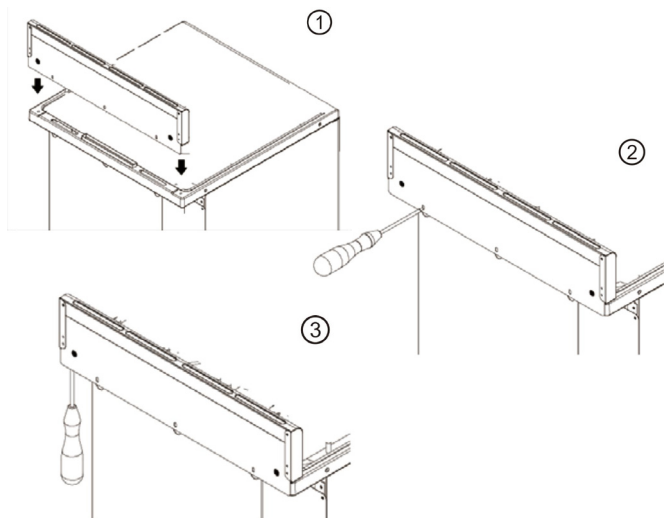
PROXIMITÉ DES ARMOIRES LATÉRALES

1. Cette cuisinière peut être installée à côté d'armoires sur pied existantes de 914 mm (36») de hauteur, assurant une largeur d'ouverture de 508 mm (20») entre les armoires.
 - Ouverture de la conduite de gaz : Mur - 5» 57/64 (150 mm) du sol depuis le centre vers l'arrière gauche de la cuisine.
 - Prise de terre : Le cordon d'alimentation avec fiche à 3 broches avec la connexion à la terre a une longueur de 72" (1830 mm). La prise mise à la terre doit être située à 5» 57/64 (150 mm) du sol et du centre vers le côté arrière droit de la cuisinière.
2. La cuisinière NE PEUT PAS être installée à côté de murs latéraux, d'armoires hautes, d'appareils électroménagers hauts ou d'autres surfaces latérales verticales de plus de 36 po (914 mm) de hauteur.
 - Il doit y avoir un dégagement latéral minimum de 76 mm (3») entre la cuisinière et ces surfaces combustibles SUR LA GAUCHE au-dessus du comptoir de 914 mm (36») de hauteur ; ou il doit y avoir un dégagement latéral minimum de 300 mm (11» 13/16) entre la cuisinière et lesdites surfaces combustibles À DROITE au-dessus du comptoir de 914 mm (36») de hauteur.
 - **IMPORTANT :** Un côté (gauche ou droit) doit toujours être libre au-dessus du comptoir de 36» (914 mm) de hauteur. Assurez-vous d'avoir une largeur d'ouverture de 20" (508 mm) entre les armoires.
3. La cuisinière NE PEUT PAS être installée à côté de murs latéraux, d'armoires hautes, appareils de grande taille ou autres surfaces verticales latérales de plus de 36 po (914 mm) de hauteur.

- Il doit y avoir un dégagement latéral minimum de 76 mm (3») entre la cuisinière et lesdites surfaces combustibles À GAUCHE au-dessus du comptoir de 914 mm (36») de hauteur ; ou il doit y avoir un dégagement latéral minimum de 300 mm (11» 13/16) entre la cuisinière et lesdites surfaces combustibles À DROITE au-dessus du comptoir de 914 mm (36») de hauteur.
 - **IMPORTANT :** Un côté (gauche ou droit) au-dessus du comptoir de 36 po (914 mm) doit toujours rester libre. Assurez-vous d'avoir une largeur d'ouverture de 20" (508 mm) entre les armoires.
4. La profondeur maximale recommandée pour les armoires supérieures est de 330 mm. L'armoire murale au-dessus de la cuisinière doit être à un minimum de 30» (762 mm) au-dessus du comptoir pour une largeur minimale de 19» (482,6 mm) : elle doit être centrée avec la cuisinière. Les armoires murales latérales au-dessus de la cuisinière doivent être à au moins 18 pouces au-dessus du comptoir.

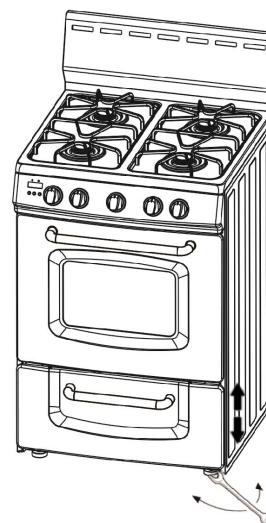
COMMENT INSTALLER LE TABLEAU DE BORD

- Alignez le dossier avec l'arrière de la table de cuisson. Comme le montre le schéma
- Fixez la plaque arrière à la table de cuisson par l'arrière avec les vis Têtes Philips fournies. Comme le montre le schéma
- Fixez le pare-éclaboussures par le bas avec les vis de montage. Tête Philips fournie. Comme le montre le schéma

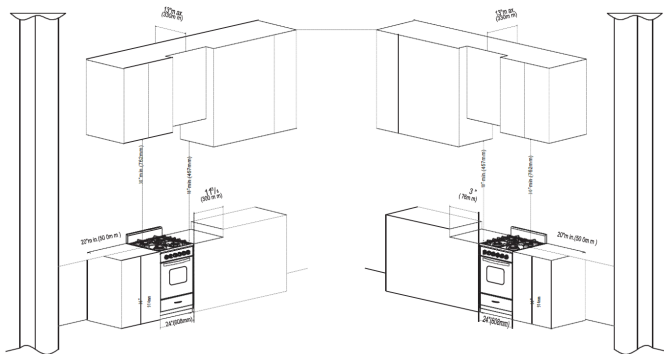


COMMENT NIVELER LA CUISINIÈRE

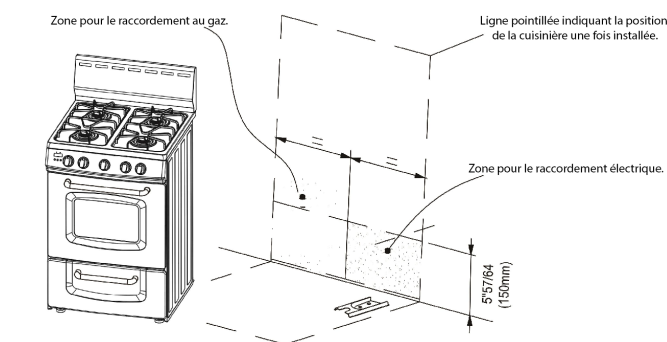
La cuisinière est équipée de 4 PIEDS DE NIVELLEMENT et peut être mise à niveau en vissant ou en dévissant les pieds avec une clé.



PROXIMITÉ DES ARMOIRES LATÉRALES



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE ET GAZ



La cuisinière doit être de niveau pour fonctionner correctement. Les quatre vis de type pied de nivellement situées dans les coins du bas de la cuisinière doivent être ajustées en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour élever la cuisinière ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour

l'abaisser jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau. Utilisez un niveau sur les éléments de surface pour vérifier la planéité de la cuisine.

COMMENT INSTALLER LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

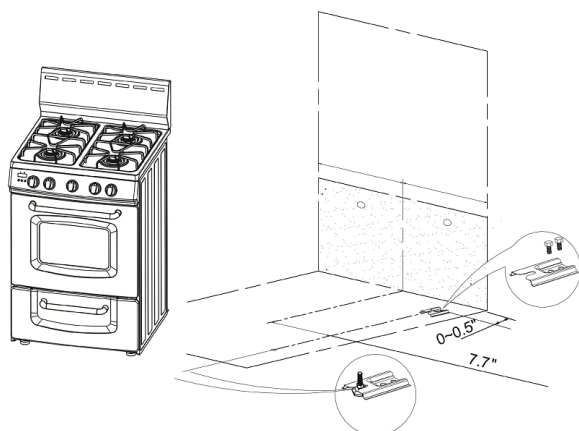
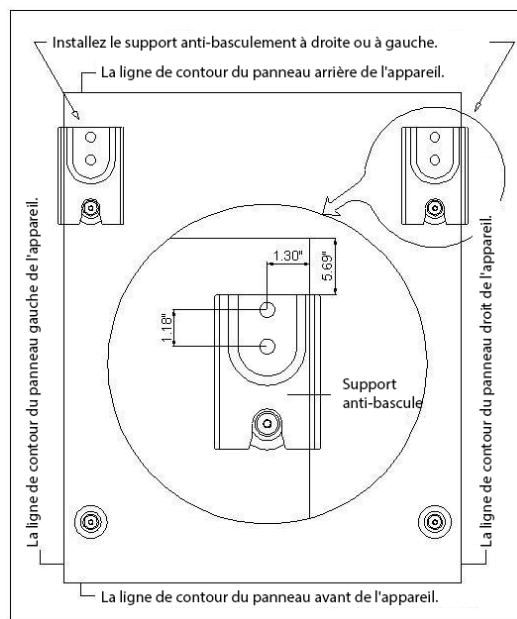
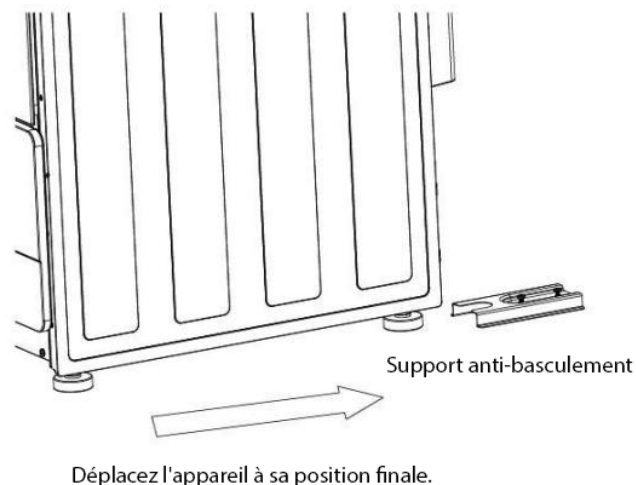
! UN SUPPORT ANTI-BASCULEMENT/STABILITÉ DOIT ÊTRE UTILISÉ POUR EMPÊCHER L'APPAREIL DE BASCULER.

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière dû à une utilisation anormale ou à un chargement inapproprié de la porte, la cuisinière doit être sécurisée en installant correctement le dispositif antibascullement fourni avec l'appareil.

- Placez le support antibascullement sur le sol comme indiqué sur la figure. Le support antibascullement peut être installé sur le côté droit ou gauche.
- Placez les 2 trous du support antibascullement au sol.
- Utilisez un foret à maçonnerie de 5/16» et insérez l'ancrage en plastique.
- Fixez le support au sol avec les vis fournies.
- Faites glisser l'appareil en position.

NOTE : Si l'emplacement de la cuisinière est modifié, le support doit être retiré et installé au nouvel emplacement.

1. Le support antibascullement doit être fixé comme indiqué sur la figure ci-dessous (côté arrière droit uniquement), il doit être fixé au sol et sur la paroi arrière à l'aide de quatre (4) vis adaptées (non fournies).
2. Après avoir fixé le support antibascullement, faites glisser la cuisinière en place. Assurez-vous que le pied arrière droit glisse sous le support antibascullement fixé.



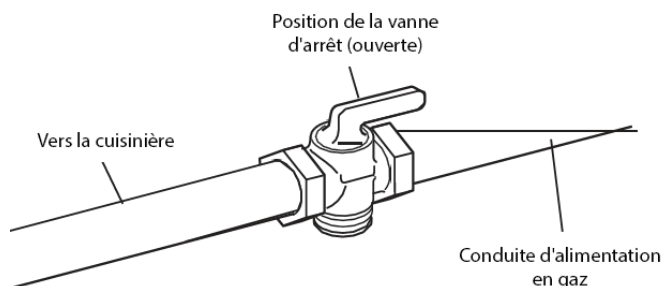
Tous les raccordements de gaz doivent être effectués conformément aux codes nationaux et locaux. Cette conduite d'alimentation en gaz (service) doit être de la même taille ou plus grande que la conduite d'arrivée de l'appareil. Le scellant de tous les joints de tuyaux doit être résistant à l'action du gaz LP/Propane.

La plaque signalétique du modèle/série, située sur la plaque arrière, contient des informations sur le type de gaz pouvant être utilisé. Si ces informations ne correspondent pas au type de gaz disponible, consultez votre fournisseur de gaz local.

VANNE D'ARRÊT MANUELLE

La conduite d'alimentation doit être équipée d'un robinet d'arrêt approuvé. Cette vanne doit être située dans la même pièce que le poêle et dans un endroit permettant de l'ouvrir et de la fermer facilement (dans une position rapidement accessible en cas d'urgence).

Ne bloquez pas l'accès au robinet d'arrêt. La vanne sert à ouvrir ou fermer le flux de gaz vers l'appareil.



Attention ! Risque d'explosion

- Utilisez une nouvelle conduite d'alimentation en gaz approuvée par CSA ou UL.
- Serrez fermement tous les raccords de gaz.
- Des exemples de personnes qualifiées/autorisées comprennent
- le personnel de chauffage autorisé, le personnel autorisé de la compagnie de gaz et le personnel de service autorisé.
- Ne pas le faire peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

INSTALLATION DU RÉGULATEUR DE PRESSION

LE RÉGULATEUR EST PRÉ-INSTALLÉ DE L'USINE

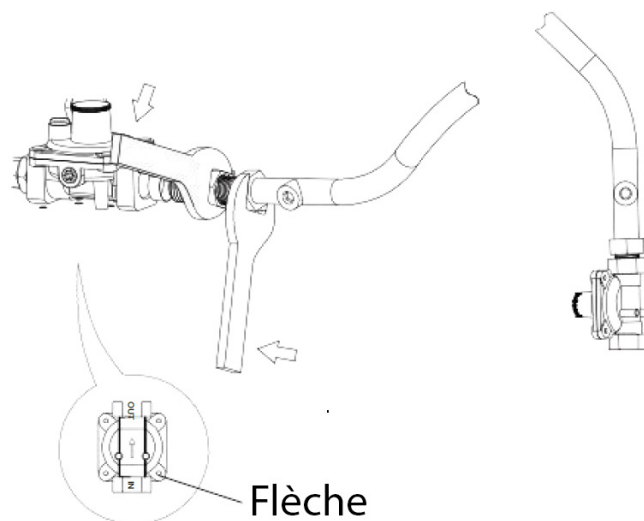
POUR VOTRE COMMODITÉ.

CE QUI SUIT INSTRUCTIONS SONT SIMPLEMENT POUR INFORMATION OU DANS LE CAS OÙ UNE PIÈCE DOIT ÊTRE REMPLACÉE.



AVERTISSEMENT : Vérifiez le bon placement du régulateur de gaz. La flèche à l'arrière du régulateur de gaz doit faire face au connecteur.

Régulateur de pression :



Tous les équipements de cuisson robustes de type commercial doivent être équipés d'un régulateur de pression dans la conduite de service d'entrée pour un fonctionnement sûr et efficace, car la pression de service peut fluctuer en fonction de la demande locale.

Avant d'installer le régulateur, montez le connecteur mâle 1/2» NPT (conique) sur le régulateur.

Le régulateur fourni avec cette cuisinière doit être installé avant d'effectuer tout raccordement au gaz.

Utilisez uniquement le régulateur de pression fourni.

1. Toute conversion nécessaire doit être effectuée par votre revendeur ou par un plombier agréé qualifié ou une entreprise de services de gaz. Remettez ce manuel au personnel d'entretien avant de commencer à travailler dans la cuisine. (Les conversions de gaz relèvent de la responsabilité du distributeur ou de l'utilisateur final.)
2. Pour le modèle n° IGR-2411, il est expédié de l'usine réglé pour une utilisation avec du gaz naturel.

3. La pression du collecteur doit être vérifiée avec un manomètre ; Le gaz NATUREL nécessite 4,0» WCP et LP/PROPANE nécessitent 10,0» WCP. La pression d'entrée de la conduite en amont du régulateur doit être 1» WCP plus élevée que la pression du collecteur afin de tester le régulateur. Le régulateur utilisé dans cette gamme peut résister à une pression d'entrée maximale de 1/2 PSI (14,0» WCP). Si la pression de la conduite est supérieure à cette valeur, un régulateur réducteur sera nécessaire.
4. L'appareil, son robinet d'arrêt individuel et son régulateur de pression doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions supérieures à 1/2 PSI (3,5 kPa).
5. L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à une pression d'essai égale ou inférieure à 1/2 PSI (3,5 kPa).

CONNEXIONS FLEXIBLES

Si les codes locaux le permettent, l'utilisation d'un connecteur d'appareil métallique flexible certifié CSA est recommandée pour connecter cette cuisinière à la conduite d'alimentation en gaz. Ne pliez pas et n'endommagez pas le connecteur flexible lorsque vous déplacez la cuisinière. Le régulateur de pression est doté de filetages femelles 1/2» NPT. Vous devrez déterminer les accessoires nécessaires, en fonction de la taille de votre conduite d'alimentation en gaz, du connecteur métallique flexible et du robinet d'arrêt.

RACCORDEMENTS DE TUYAUX RIGIDES

Si un tuyau rigide est utilisé comme conduite d'alimentation en gaz, une combinaison de raccords de tuyauterie doit être utilisée pour obtenir une connexion en ligne à la cuisinière. Toutes les tensions doivent être retirées des conduites d'alimentation et de carburant afin que la cuisinière soit de niveau et alignée.

- Utilisez des joints et des pâtes à joints résistants au gaz naturel ou au propane sur tous les filetages mâles des tuyaux.
- Ne serrez pas trop le raccord de gaz lorsque vous le connectez au régulateur de pression.

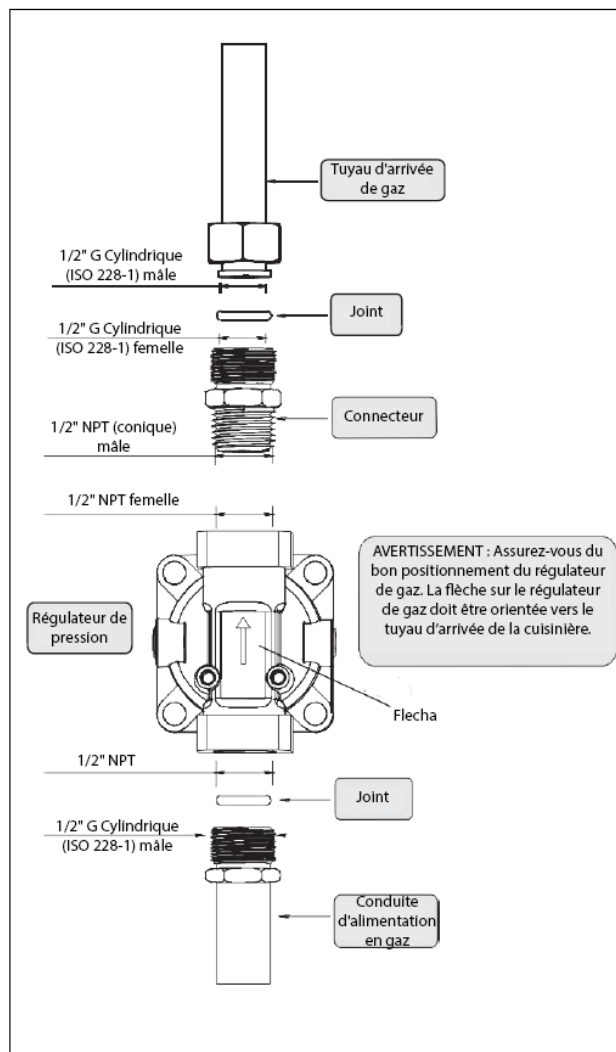
Un serrage excessif peut casser le régulateur.

TEST DE FUITE

IMPORTANT: Le test d'étanchéité de l'appareil sera effectué comme suit :

- Après avoir effectué le dernier raccordement au gaz, ouvrez le robinet de gaz manuel et vérifiez toutes les connexions des conduites d'alimentation en gaz ainsi que l'appareil pour détecter toute fuite de gaz avec une solution d'eau savonneuse. Lors de ce test, toutes les vannes de gaz de l'appareil doivent être fermées.
- Pour éviter des dommages matériels ou des blessures graves, n'utilisez jamais d'allumette allumée. S'il y a une fuite, serrez le joint ou dévissez-le, appliquez plus de pâte à joints, resserrez-le et testez à nouveau le raccordement pour détecter les fuites.

SCHÉMA DE RACCORDEMENT DU RÉGULATEUR DE PRESSION



⚠ AVERTISSEMENT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- Branchez-le sur une prise à 3 broches mise à la terre.
- Ne retirez pas la broche de mise à la terre.
- N'utilisez pas d'adaptateurs.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT TRÈS IMPORTANT

- Avant toute opération de maintenance, débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Si les codes le permettent et qu'un fil de terre séparé est utilisé, il est recommandé qu'un électricien qualifié détermine la mise à la terre appropriée.
- Consultez un électricien qualifié si vous n'êtes pas sûr que la cuisinière est correctement mise à la terre.

⚠ NE PAS MISE À LA TERRE UN TUYAU DE GAZ.

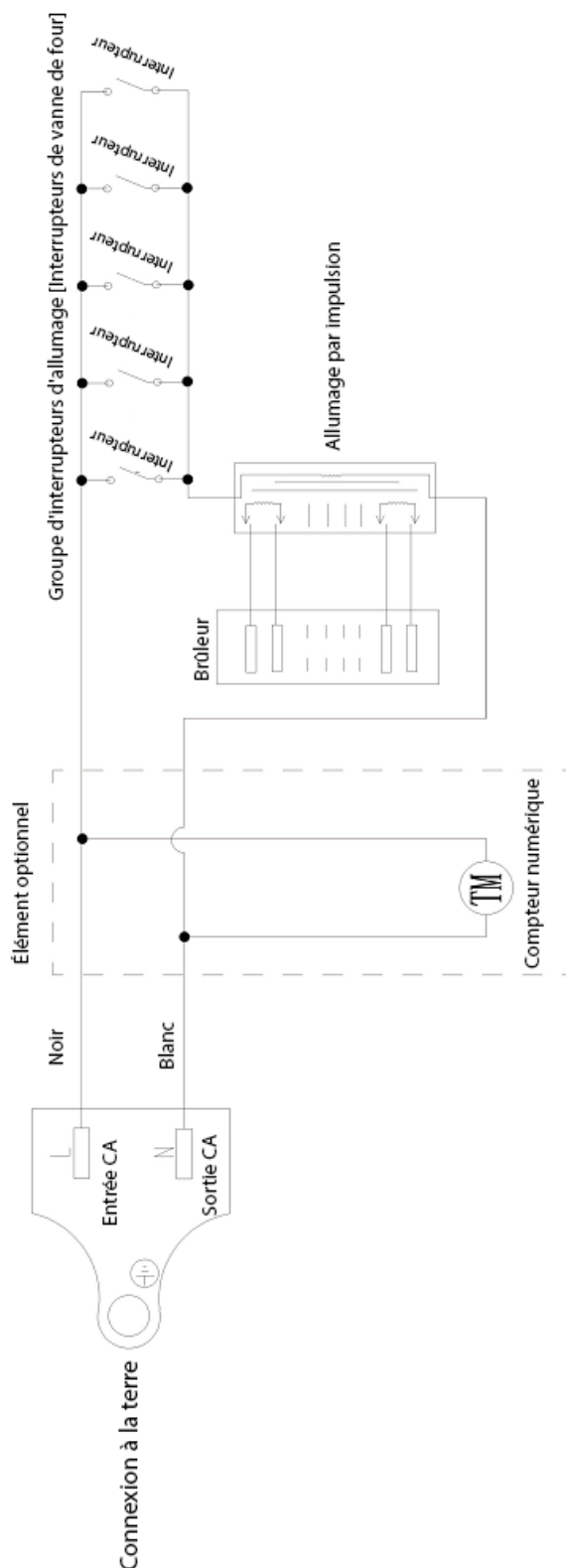
- Une alimentation électrique de 120 volts, 60 Hz, CA uniquement, 15 ampères, avec fusible est requise. Il est recommandé d'utiliser un fusible temporisé ou un disjoncteur. Il est recommandé d'avoir un circuit séparé qui dessert uniquement cet appareil.
- La prise doit être vérifiée par un électricien qualifié pour voir si elle est câblée avec la bonne polarité.
- Cet appareil, une fois installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux.

MÉTHODE DE MISE À LA TERRE RECOMMANDÉE

Pour votre sécurité personnelle, cette cuisinière doit être mise à la terre. Cette cuisinière est équipée d'une fiche à 3 broches avec mise à la terre. Pour minimiser le risque de choc électrique, le cordon doit être branché dans une prise à 3 broches mise

à la terre conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/ NFPA 70 et aux codes et ordonnances locaux. Si une prise appropriée n'est pas disponible, il est de la responsabilité personnelle et de l'obligation du client de faire installer une prise à 3 broches correctement polarisée et mise à la terre par un électricien qualifié.

SCHÉMA DE CONNEXION ÉLECTRIQUE





GUIDE DE DÉPANNAGE

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

Des problèmes avec votre cuisinière à gaz ?

Essayez les suggestions suivantes pour voir si vous pouvez résoudre le problème avant d'appeler au service technique.

Problème	Possible Cause	Solution
Les brû-leurs de surface ne s'allument pas.	La commande de surface n'a pas été complètement mise en position ON.	Poussez et tournez la commande sur la position ON jusqu'à ce que le brû-leur s'allume, puis tournez la commande sur le réglage de flamme souhaité.
	Les ports de brûleur sont bouchés.	Utilisez un fil ou une aiguille de petit calibre pour ouvrir les ports.
	La portée n'est pas réglée pour une entrée de gaz appropriée.	Vérifiez le type de gaz.
	Les veilleuses ne s'allument pas en raison d'une panne de courant.	Pilotes d'éclairage manuellement.
	Le cordon d'alimentation de la cuisinière est débranché de la prise.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur une prise mise à la terre.
La flamme brûle à mi-chemin.	Les ports de brûleur sont bouchés.	Utilisez un fil ou une aiguille de petit calibre pour ouvrir les ports.
	L'humidité est présente après le nettoyage.	Attisez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit pleine. OU brû-leurs secs en suivant scrupuleusement les instructions de la section « Nettoyage » de la gamme.
	La portée n'est pas réglée pour une entrée de gaz appropriée.	Vérifiez le type de gaz.
Le four ou le gril ne chauffe pas.	La portée n'est pas réglée pour une entrée de gaz appropriée.	Vérifiez le type de gaz.
	Le contrôle de la température n'est pas correctement réglé.	Assurez-vous que le contrôle de la température est réglé à la température souhaitée.
	La veilleuse ne s'allume pas en raison d'une panne de courant.	Pilotes d'éclairage manuellement.
	Le fusible de la maison a sauté ou le disjoncteur s'est déclenché.	Vérifiez/réinitialisez le disjoncteur et/ou remplacez le fusible. N'augmentez pas la capacité du fusible. Si le problème est une surcharge du circuit, faites-le corriger par un électricien qualifié.
	Le cordon de la cuisinière est débranché de la prise.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur une prise mise à la terre.



Le four fume ex-cessive-ment.	Viande trop près du brûleur du poulet.	Repositionnez la lèchefrite pour offrir plus d'espace entre la viande et le brûleur du grill
	Viande mal préparée.	Retirer l'excès de gras de la viande.
La flamme est or-ange.	Particules de poussière dans la conduite principale.	Laissez le brûleur fonctionner pendant quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue.
	La portée n'est pas réglée pour une entrée de gaz appropriée.	Voir la section conversion de gamme du manuel d'installation.
La tempé-rature du four est imprécise.	Poire capillaire du four mal positionnée.	Vérifiez que le bulbe capillaire est enclenché dans les clips droits et ne touche pas les côtés ou recouvert d'un nettoyant pour four ou d'aliments.
	Le contrôle de la température n'est pas correctement réglé.	Assurez-vous que le bouton de contrôle de la température est réglé à la température souhaitée.
	Utilisation inappropriée du papier d'aluminium.	Gardez le papier d'aluminium à l'écart des trous dans le fond du four et sur les côtés du four.
	Évent bloqué.	Gardez l'évent sur le dosseret dégagé.
	La portée n'est pas réglée pour une entrée de gaz appropriée.	Vérifiez le type de gaz.
Fumée ou odeur lors du premier fonctionnement du four.	C'est normal.	
La portée n'est pas égale.	Mauvaise installation.	Placer la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Ajustez les pieds de nivellement.
	Plancher faible ou instable.	Assurez-vous que le sol est de niveau et peut supporter adéquatement la portée. Contactez le menuisier pour corriger l'affaissement ou l'inclinaison du sol.
	Un mauvais alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas nivelée.	Assurez-vous que les armoires sont carrées et qu'elles disposent de suffisamment d'espace pour le dégagement de la cuisinière. Contacter l'ébéniste pour corriger le problème



SPÉCIFICATIONS

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

	IGR-2011	IGR-2411
Taille du brûleur	20 »	24 »
Puissance nominale du brûleur (gaz naturel) (par brûleur)	9 000 BTU/h	9 000 BTU/h
Puissance nominale du brûleur Ranger (GPL/gaz propane) (par brûleur)	9 000 BTU/h	9 000 BTU/h
Charge thermique totale (4 brûleurs) 3	6 000 BTU/h	36 000 BTU/h
Puissance nominale du four/gril (gaz naturel)	10 000 BTU/h	10 000 BTU/h
Puissance nominale du four et du gril (GPL/gaz propane)	10 000 BTU/h	10 000 BTU/h
Pression d'admission : Gaz naturel	4 » W.C.P.	4 » W.C.P.
Pression d'admission : GPL/Propane	10 » W.C.P.	10 » W.C.P.
Puissance électrique nominale	0,1 AMP MAX-120 VAC-60Hz	0,1 AMP MAX-120 VAC-60Hz



Visitez notre site Web pour nous contacter, trouver des réponses aux questions fréquemment posées et pour d'autres ressources pouvant inclure une version mise à jour de ce guide de l'utilisateur.

 www.impecca.com

Si vous souhaitez nous contacter par téléphone, assurez-vous d'avoir votre numéro de modèle et votre numéro de série à portée de main et appelez-nous entre 9 h et 18 h HE, au +1 866-954-4440.

Gardez un œil sur les dernières innovations d'Impecca et participez à des concours via nos réseaux sociaux:

 www.facebook.com/Impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)

GARANTIE LIMITÉE

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Impecca™ garantie auprès de l'acheteur original cet appareil contre toutes déficiences liées au matériel et à la fabrication tel que spécifié ci-dessous.

PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE- S'il est déterminé que l'appareil a un problème lié à la fabrication, à l'intérieur d'une période d'un an de la date d'achat originale, Impecca™, à sa discrétion, pourra remplacer ou réparer les pièces de l'appareil sans frais pour vous aux États-Unis.

Afin d'obtenir des services sous garantie par un fournisseur autorisé par le centre de service d'Impecca™, veuillez nous rejoindre par courriel : service@impecca.com afin d'obtenir un numéro d'autorisation d'entretien et réparation (Repair and Maintenance Authorization – RMA). Vous recevrez également des détails liés au processus de réparation et/ou remplacement.

Tout matériau en vitre inclus avec l'appareil est couvert par une garantie de 60 jours à compter de la date d'achat (lorsque applicable).

Impecca™ exclus spécifiquement de cette garantie tout attachement non électrique / mécanique, accessoires ou pièce jetable incluant, mais non limité au boîtier externe, les câbles connecteurs, les piles et les adaptateurs secteurs. Impecca™ se réserve le droit de réparer ou remplacer les appareils défectueux par un modèle pareil, équivalent ou plus récent.

Nous nous réservons le droit de réparer ou de remplacer l'appareil à notre discrétion. Le remplacement pourrait être par un appareil nouveau ou remis à neuf. Bien que tous les efforts soient mis de l'avant pour assurer qu'il s'agisse du même modèle, s'il s'avère impossible, le remplacement sera de qualité similaire ou supérieure.

L'usure normale de l'appareil n'est pas couverte par cette garantie. Impecca™ se réserve le droit de déterminer le niveau d'usure sur l'ensemble de ses appareils. Ouvrir le boîtier ou modifier l'appareil annule dans son entièreté la présente garantie.

Exclusions : la garantie présente exclut les points suivants :

1. Tout appareil dont le numéro de série est effacé ou rendu illisible.
2. Tout appareil transféré à un second propriétaire.
3. La rouille formée à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité.
4. Les appareils marqués « Tel quel » ou « Remis à neuf ».
5. Pertes d'aliments dus à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
6. Climatiseur à fenêtre installés au mur.
7. Si l'appareil est utilisé à des fins commerciales.
8. Appels de service qui ne sont pas en lien avec un mal fonctionnement de l'appareil.
9. Appels de service pour un appareil endommagé suite au non-respect des instructions fournies.
10. Appels de service liés à une installation défectueuse.

11. Coûts entraînés à rendre l'appareil accessible pour l'entretien (incluant, mais non limité à l'enlèvement de moulures, plinthes, armoires, etc.)
12. Appels de service pour le remplacement de pièces consommables tels que des ampoules, filtres, etc.
13. Des frais additionnels peuvent s'appliquer aux appels de service en soirée, en fin de semaine, les jours fériés. Des dommages à la finition de l'appareil ou à des ameublements suite à l'installation de l'appareil.
14. Dommages causés par : des circonstances exceptionnelles; incendie; mauvaise utilisation; accident; alimentation électrique inappropriée; entretien effectué par une personne non autorisée; utilisation de pièces non d'origine d'Impecca, etc.

TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER EST LIMITÉ POUR UNE DURÉE DE 1 AN À COMPTER DE LA DATE DE L'ACHAT ORIGINAL DE CE PRODUIT.

CES GARANTIES ET RECOURS DEMEURENT EXCLUSIFS À LA VENTE ET L'UTILISATION DE CE PRODUIT. AUCUNE AUTRE GARANTIE, ORALE OU ÉCRITE, EXPLICITE OU IMPLICITE, NE SERA ÉMISE.

IMPECCA™ NE PEUT PAS ÊTRE TENU RESPONSABLE POUR DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCIDENTELS, CONSÉQUENTS, DIRECTS OU AUTRES CONNUS OU QUI AURAIENT PU ÊTRE COMMUNIQUÉS À IMPECCA™, Y COMPRIS LA PERTE DE PROFITS, DE BIENVEILLANCE, DE BIENS ET DE BLESSURES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE LA GARANTIE, L'INCAPACITÉ D'UTILISER LE PRODUIT OU EN VERTU DE TOUTE THÉORIE JURIDIQUE EN CONTRAT OU DÉLIT. LA RESPONSABILITÉ D'IMPECCA EST LIMITÉE AU PRIX D'ACHAT PAYÉ AU VENDEUR EN DÉTAIL DU PRODUIT DÉFECTUEUX.

Aucun revendeur, agent ou employé d'Impecca™ n'est autorisé à effectuer une modification, une extension, un changement ou un amendement de cette garantie sans le consentement écrit et l'autorisation d'Impecca™.

Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des garanties implicites ou de responsabilité en lien avec des dommages accidentels ou des dommages conséquents ou ne permettent pas une limitation sur la durée de la garantie implicite. Donc, les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous détenez d'autres droits, qui peuvent varier d'état en état.

Note : Notre centre de la garantie effectue la livraison uniquement qu'aux États-Unis continentaux.



www.impecca.com