

24" Gas RANGES

Safety Information 2-7,21,22,23

Operating Instructions
Surface Burners..... 8
Oven..... 9-15

Care and Cleaning
Grates 16
Lift-Up Cooktop 16
Control Panel and Knobs 17
Burners 17
Metal Parts 17
Shelves 17
Removable Oven Bottom 18
Lift-Off Oven Door..... 19
Broiler Pan and Grid..... 19
Oven Interior 20
Painted Surfaces 20

Installation Instructions 21-32
LP 32

Troubleshooting Tips 33

Consumer Support
Product Registration..... 35-36
Warranty..... 37
Consumer Support ... Back Cover

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label, under the cooktop. See the Lift-Up Cooktop section in this manual for instructions on how to lift the cooktop.

moffat

**Owner's Manual and
Installation Instructions**

MGAS724

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠️ WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



⚠️ WARNING! ANTI-TIP DEVICE

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



ANTI-TIP DEVICE

All ranges can tip and injury could result.

To prevent accidental tipping of the range, attach it to the wall by installing the Anti-Tip device supplied.

If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB2X7909

To check if the device is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The Anti-Tip device should engage and prevent the range from tipping over.

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a possible risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

Please refer to the Anti-Tip device information in this manual. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and injury.

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

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

— WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

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

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

⚠ WARNING!



IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or

LP fuels. Properly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.



SAFETY PRECAUTIONS

Have the installer show you the location of the range 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. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this appliance.

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



SAFETY PRECAUTIONS

- Locate the range out of kitchen traffic path and out of drafty locations to prevent pilot outage (on standing pilot models) and poor air circulation.
- Be sure all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- Be sure your range is correctly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your range can be converted for use with either type of gas. See the *Installation of the range* section.

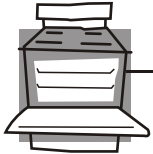
WARNING: These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

- Be careful when you clean the cooktop because the area over the pilot (on standing pilot models) will be hot.
 - After prolonged use of a range, high floor temperatures may result and many floor coverings will not withstand this kind of use. Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.
 - Do not leave children alone or unattended where a range is hot or in operation. They could be seriously burned.
 - Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, broiler door or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
 - **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
 - Clean only parts listed in this Owner's Manual.
 - Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the range. Flammable material could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
 - Do not store flammable materials in an oven, a range broiler or near a cooktop.
 - Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
 - Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.
 - Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them or leaving them where children can reach them.
 - Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the broiler door.
 - Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY. . .

Cook meat and poultry thoroughly-- meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.



OVEN

Stand away from the range when opening the door of a hot oven. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.

- Do not use the oven for a storage area. Items stored in the oven can ignite.
 - Keep the oven free from grease buildup.
 - Place the oven shelves in the desired position while the oven is cool.
 - Pulling out the shelf to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
 - Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- ⚠ WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
 - Do not use your oven to dry newspapers. If overheated, they can catch fire.
 - Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
 - Always remove the broiler pan from range as soon as you finish broiling. Grease left in the pan can catch fire if oven is used without removing the grease from the broiler pan.
 - When broiling, if meat is too close to the flame, the fat may ignite. Trim excess fat to prevent excessive flare-ups.
 - Make sure the broiler pan is in place correctly to reduce the possibility of grease fires.
 - If you should have a grease fire in the broiler pan, turn off the oven control, and keep the broiler door and oven door closed to contain fire until it burns out.
 - For safety and proper cooking performance, always bake and broil with the oven and broiler doors closed.
 - Never leave jars of fat drippings on or near your range.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠️ WARNING!



SURFACE BURNERS

Use proper pan size—avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

- Always use the **LITE** position (on electric ignition models) or the **HI** position (on standing pilot models) when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Adjust the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use a towel or other bulky cloth in place of a pot holder.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top-of-range cooking.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending over adjacent burners.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Do not leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- Do not flame foods on the cooktop. If you do flame foods under the hood, turn the fan on.
- Do not use a wok on the cooking surface if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not leave plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To avoid the possibility of a burn, always be certain that the controls for all burners are at the **OFF** position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and create a fire hazard.
- Always turn the surface burner controls off before removing cookware.



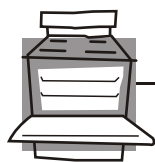
SURFACE BURNERS (cont.)

When a pilot goes out (on standing pilot models), you will detect a faint odor of gas as your signal to relight the pilot. When relighting the pilot, make sure burner controls are in the off position, and follow instructions in this book to relight.

If you smell gas, and you have already made sure pilots are lit (on standing pilot models), turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.

Do not place or store items that can melt or catch fire on the grates, even when the cooktop is not being used.

Keep range clean and free of accumulations of grease or spillovers, which may ignite.



FLOORING UNDER THE RANGE

Do not locate the range where it may be subject to strong drafts. Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not obstructed by carpeting or woodwork.

Your range, like many other household items, is heavy and can settle into soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. It is recommended that the following simple and inexpensive instructions be followed to protect your floor.

The range should be installed on a sheet of plywood (or similar material). When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will rest on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering.

This will allow the range to be moved for cleaning or servicing. Also, make sure your floor covering will withstand 180°F. (See the *Installation Safety Instructions* section).

Make sure the wall coverings around your range can withstand the heat generated (up to 200°F) by the range. (See the *Installation Safety Instructions* section).



LEVELING THE RANGE

Leveling legs are located on each corner of the base of the range. Your range must be level in order to produce proper cooking and baking results. After it is in its final location, place a level horizontally on any oven shelf

and check the levelness front to back and side to side. Level the range by adjusting the leveling legs or by placing shims under the corners as needed.



**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

Using the gas surface burners.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

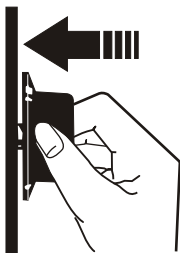
Surface Lighting Instructions for Electric Ignition Models

The surface burners on some models are lit by electric ignition, eliminating the need for standing pilot lights with constantly burning flames.

In case of a power failure, you can light the surface burners on your range with a match. Hold a lit match to the burner, then turn the knob to the **LITE** position. **Use extreme caution when lighting burners this way.**

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

The electrode of the spark igniter is exposed. When one burner is turned to **LITE**, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.



Surface Burner Controls

The knobs that turn the surface burners on and off are located on the control panel on the front of the range. The two surface knobs on the left control the left front and left rear burners. The two surface knobs on the right control the right front and right rear burners.

To Use a Surface Burner

- 1 Push the control knob in and turn it to **LITE** (**HI** on pilot models). On electric ignition models, you will hear a little **clicking** noise—the sound of the electric spark igniting the burner.
- 2 After the burner ignites, turn the knob to adjust the flame size.

After Lighting a Burner

- Check to be sure the burner you turned on is the one you want to use.
- Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.



Never let the flame extend up the sides of the cookware.

How to Select Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat the flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

For safe handling of cookware, never let the flame extend up the sides of the cookware.

Any flame larger than the bottom of the cookware is wasted and only serves to heat the handle.

Top of Range Cookware

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Cast-iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

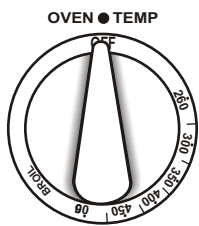
Glass: There are 2 types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas tanges.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

Using the oven.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



Oven Control

Your oven is controlled by an OVEN TEMP knob. It can take up to 90 seconds before the flame comes on.

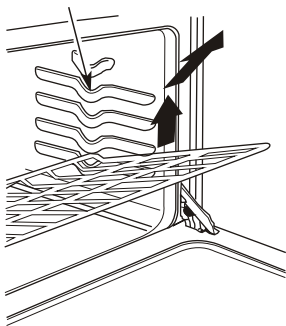
After the oven reaches the selected temperature, the oven burner maintains the selected temperature.

Power Outage—Electric Ignition Models

CAUTION: Do not make any attempt to operate the electric ignition oven during an electric power failure. The oven or broiler cannot be lit during a power failure. Gas will not flow unless the glow bar is hot.

If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored. This is because the flow of gas is automatically stopped and will not resume when power is restored until the glow bar has reached operating temperature.

Bump



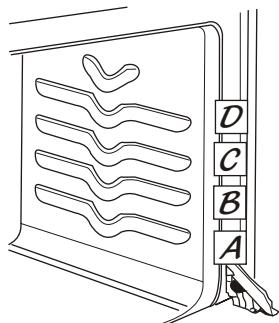
Oven Shelves

The shelves are designed with stop-locks so when placed correctly on the shelf supports, they will stop before coming completely out of the oven and will not tilt when you are removing food from them or placing food on them.

When placing cookware on a shelf, pull the shelf out to the bump on the shelf support. Place the cookware on the shelf, then slide the shelf back into the oven. This will eliminate reaching into the hot oven.

To remove the shelves from the oven, pull them toward you, tilt front end upward and pull them out.

To replace, place shelf on shelf support with stop-locks (curved extension of shelf) facing up and toward back of oven. Tilt up front and push shelf toward back of oven until it goes past the bump on the shelf support. Then lower front of shelf and push it all the way back.



The oven has 4 shelf positions.

Oven Shelf Positions

The oven has four shelf supports—**A** (bottom), **B**, **C** and **D** (top).

Shelf positions for cooking are suggested in the *Using your oven for baking and Using your oven for roasting sections.*

Oven Vents

- The oven is vented through duct openings at the front of the backsplash.
- Do not block the opening when cooking in the oven—it is important that the flow of hot air from the oven and fresh air to the oven burner be uninterrupted.
- The vent openings and nearby surfaces may become hot during baking and broiling. Do not touch them.
- Do not leave plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop and could cause burns.
- Do not leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.

The type of margarine will affect baking performance!

Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

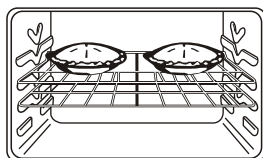
Federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Using the oven for baking.

To avoid possible burns, place the shelves in the desired position before you turn the oven on.

How to Set the Oven For Baking

- 1 Close the oven door. Then turn the **OVEN TEMP** knob to the desired temperature.
- 2 Check the food for doneness at the minimum time on the recipe. Cook longer if necessary. Turn the **OVEN TEMP** knob to **OFF** and remove the food.



Place most foods in the middle of the oven.

Oven Shelves

Arrange the oven shelf or shelves in the desired locations while the oven is cool. The correct shelf position depends on the kind of food and the browning desired.

As a general rule, place most foods in the middle of the oven, on either the shelf position **B** or **C**. See the chart for suggested shelf positions.

Type of Food	Shelf Position
Angel food cake	A
Biscuits, Muffins or cup cakes	B or C
Cookies	C or D
Brownies	B or C
Layer cakes	B or C
Bundt or pound cakes	B
Pies or pie shells	B or C
Frozen pies (on cookie sheet)	B or C
Casseroles	B or C

To preheat, set the oven at the correct temperature—selecting a higher temperature does not shorten the preheat time.

Preheating

Preheat the oven for 10 minutes if the recipe calls for it. Preheat means bringing the oven up to the specified temperature before putting the food in the oven.

Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. For most casseroles and roasts, preheating is not necessary.

Baking Pans

Use the proper baking pan. The type of finish on the pan determines the amount of browning that will occur.

- Glass baking dishes also absorb heat. When baking in glass baking dishes, lower the temperature by 25°F and use the recommended cooking time in the recipe. This is not necessary when baking pies or casseroles.

- Dark, rough or dull pans absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- Shiny, bright and smooth pans reflect heat, resulting in a lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of pan.

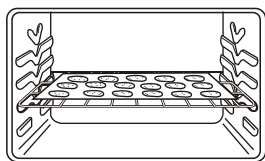
Pan Placement

For even cooking and proper browning, there must be enough room for air circulation in the oven. Baking results will be better if baking pans are centered as much as possible rather than being placed to the front or to the back of the oven.

Pans should not touch each other or the walls of the oven. Allow 1 to 1½ inch space between pans as well as from the back of the oven, the door and the sides.

If you need to use two shelves, stagger the pans so one is not directly above the other.

Cookies



For best results, use only one cookie sheet in the oven at a time.

Flat cookie sheets (without sides) produce better-looking cookies. Cookies baked in a jelly roll pan (short sides all around) may have darker edges and pale or light browning may occur.

Do not use a cookie sheet so large that it touches the walls or the door of the oven. Never entirely cover a shelf with a large cookie sheet.

Pies

For best results, bake pies in dark, rough or dull pans to produce a browner, crisper crust.

Frozen pies in foil pans should be placed on an aluminum cookie sheet for baking since the shiny foil pan reflects heat away from the pie crust; the cookie sheet helps retain it.

Cakes

When baking cakes, warped or bent pans will cause uneven baking results and poorly shaped products.

A cake baked in a pan larger than the recipe recommends will usually be crisper, thinner and drier than it should be.

If baked in a pan smaller than recommended, it may be undercooked and batter may overflow.

Check the recipe to make sure the pan size used is the one recommended.

Don't Peek

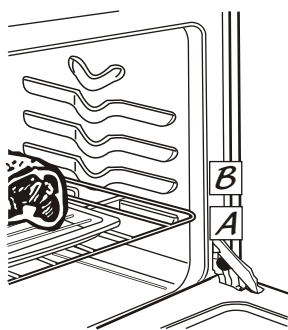
Set the timer for the estimated cooking time and do not open the door to look at your food. Most recipes provide minimum and maximum baking times such as "bake 30-40 minutes."

DO NOT open the door to check until the minimum time. Opening the oven door frequently during cooking allow heat to escape and makes baking times longer Your baking results may also be affected.

Using the oven for roasting.

Roasting is cooking by dry heat. Tender meat or poultry can be roasted uncovered in your oven. Roasting temperatures, which should be low and steady, keep spattering to a minimum.

Roasting is really a baking procedure used for meats. Roasting is easy; just follow these directions:



Place the shelf in the A or B positions.

How to Set the Oven For Roasting

Place the shelf in the **A** or **B** position. No preheating is necessary.

Check the weight of the meat. Place it fat side up (or for poultry, breast-side-up) on a roasting rack in a shallow pan. The melting fat will baste the meat. Select a pan as close to the size of the meat as possible. Line the pan with aluminum foil when using the pan for marinating, cooking with fruits, cooking heavily cured meats or basting food during cooking.

Turn the **OVEN TEMP** knob to the desired setting.

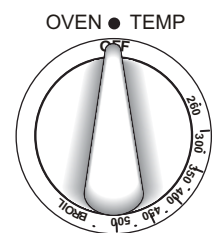
After roasting is complete, turn the **OVEN TEMP** knob to **OFF** and then remove the food from the oven.

Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself!

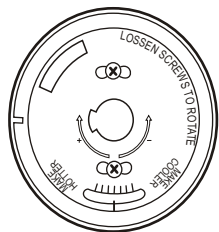
You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20—40°F.

NOTE: This adjustment will not affect the broiling temperatures. The adjustment will be retained after a power failure.



Front of OVEN TEMP knob
(knob appearance may vary)



Back of OVEN TEMP knob

To Adjust the Thermostat with this Type of Knob

- 1 Pull the **OVEN TEMP** knob off the range and look at the back side.

To make an adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob.

- 2 With the back of the knob facing you, hold the outer edge of the knob with one hand and turn the front of the knob with the other hand.

To increase the oven temperature, move the top screw toward the right. You'll hear a click for each notch you move the knob.

To decrease the oven temperature, move the top screw toward the left.

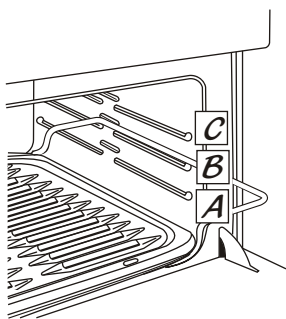
- 3 **After the adjustment is made**, retighten screws so they are snug, but be careful not to overtighten.
- 4 Replace the knob, matching the flat area of the knob to the shaft, and check performance.

Using the oven for broiling.

Broiling is cooking food by direct heat from above the food. Most fish and tender cuts of meat can be broiled. Follow these steps to keep spattering and smoking to a minimum.

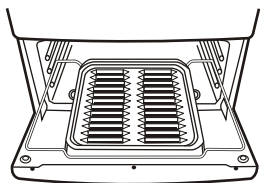
Your range has a compartment below the oven for broiling. A specially designed broiler pan allows dripping fat to drain away from the food.

Both the oven door and broiler compartment drawer should be closed during broiling.



How to Set Your Oven for Broiling

- 1 You can change the distance of the food from the heat source by positioning the broiler rack in the broiler compartment:
 - **A** (bottom of broiler compartment).
 - **B** (center of broiler compartment).
 - **C** (top of broiler compartment).
 Most broiling should be done in position **A**.
- 2 Preheat the broiler for best results.
- 3 If the meat has fat or gristle around the edge, cut vertical slashes through it about 2 inches apart, but don't cut into the meat. We recommend that you trim the fat to prevent excessive smoking, leaving a layer about 1/8 inch thick.
- 4 Close the oven door and broiler compartment drawer.
- 5 Turn most **OVEN TEMP** knob to **BROIL**.
- 6 Turn most foods once during cooking. Turn foods for about one-half the total cooking time, turn food, then continue to cook to preferred doneness.
- 7 Turn the **OVEN TEMP** knob to **OFF**. Remove the broiler pan from the broiler rack and serve the food immediately. Leave the pan outside the range to cool.



Broiler Compartment

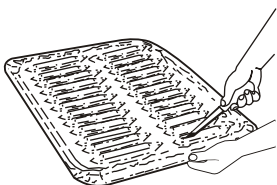
The broiler pan is held in place in the broiler rack.

To remove the broiler pan:

- 1 Gently pull forward on the drop down broiler door.
- 2 Pull the broiler rack with pan forward until the rack stops. Grasp the broiler pan and remove it from the broiler rack.

To replace the broiler pan:

- 1 Slide the broiler pan onto the rack and push both the broiler pan and the rack all the way into the broiler compartment.
- 2 Close the broiler door.



Use of Aluminum Foil

Never cover the oven bottom with aluminum foil:

You can use aluminum foil to line your broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the pan and cut slits in the foil to open all slots in the grid.

Aluminum foil may also be used to catch a spillover. To do so, place a small sheet of foil on a lower shelf several inches below the food.

Never entirely cover a shelf with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

Using the oven for broiling.

Broiling Guide

- The oven door and broiler compartment drawer must be closed during broiling.
- Always use the broiler pan that comes with your range.
- If desired, marinate meats or chicken before broiling. Or, brush with barbecue sauce the last 5 to 10 minutes.
- When arranging food on pan, do not let fatty edges hang over the sides. The fat drippings will soil the broiler compartment.
- Use tongs to turn the meat. Pierced meat loses juices.

Food	Amount or Thickness	Shelf Position	Time In Minutes		Comments
			First Side	Second Side	
Bacon	1/2 lb. (about 8 thin slices)	B	3 ½ min.	3 min.	Arrange in single layer
Ground Beef	1 lb. (4 patties) ½ to ¾" thick	B	11-12 min.	6 - 7 min.	Space evenly.
Beef Steaks Medium	1 to 1½ lbs.	B or C	12 min.	5 - 6 min.	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended.
Chicken	1 whole 2 to 2½ lbs., split lengthwise	A	30 - 35 min.	25 - 30 min.	Reduce time about 5 to 10 minutes per side for cut-up chicken. Brush each side with melted butte. Broil skin-side-down first.
Fish	1 lb. fillets ¼ to ½" thick	B	5 min.	5 min.	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. Preheat broiler to increase browning.

Care and cleaning of the range.

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.

Proper care and cleaning are important so your range will give you efficient and satisfactory service. Follow these directions carefully in caring for your range to assure safe and proper maintenance.



If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is reengaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.

How to Remove the Range for Cleaning and Servicing

Follow these steps to remove the range for servicing or cleaning hard to reach surfaces.

Shut off the gas supply to the range.

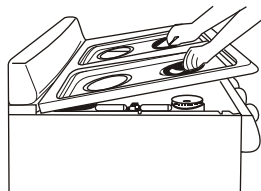
Disconnect the electrical supply to the range.

Disconnect the gas supply tubing to the range.

Slide the range forward to free the range foot from the Anti-Tip bracket. See the Installation Instructions for the location of the bracket.

Reverse these steps to re-install the range. If the gas line has been disconnected, check for gas leaks after re-connection. See the Installation Instructions for the gas lead test method.

NOTE: A trained technician should make the gas installation, disconnection and re-connection of the gas supply to the appliance.



Lift-Up Cooktop

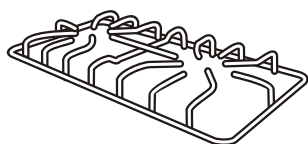
Clean the area under the cooktop often. Built-up soil, especially grease, may catch on fire.

To make cleaning easier, the cooktop may be lifted up and propped open.

Be sure all surface units are turned off before raising the cooktop. Then remove the grates.

Grasp the two front burner wells and lift the cooktop up and prop it open with the prop rod provided. Be careful of the pilots when the cooktop is up.

After cleaning underneath the cooktop with hot, soapy water and a clean cloth, hold the cooktop up, return the prop rod to its storage position and lower the cooktop until it snaps into position. Be careful not to pinch your fingers.



Burner Grates

Grates should be washed regularly and after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water.

After cleaning, dry thoroughly by putting them in a warm oven for a few minutes.

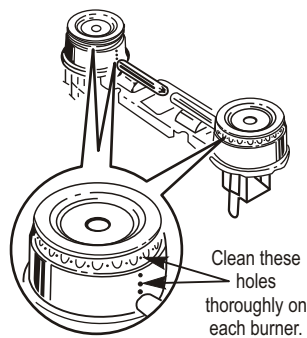
Don't put the grates back on the range while they are wet. When replacing the grates, be sure they're positioned securely over the burners.

To get rid of burned-on food, place the grates in a covered container (or plastic bag) with 1/4 cup ammonia to loosen the soil. Then scrub with a soap-filled scouring pad if necessary.

Although they're durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures.

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Care and cleaning of the range.



Burners

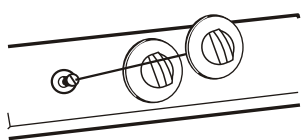
The holes in the surface burners of your range must be kept clean at all times for proper ignition and an even, unhampered flame.

You should clean the surface burners routinely, especially after bad spills, which could clog these holes. Wipe off the surface burners. If heavy spillover occurs, remove the surface burners from the range. The burners lift out for cleaning. Lift up the cooktop and then lift out the surface burners.

NOTE: A screw holds each of the burners in place to keep them from wobbling around during shipment. Remove and discard the shipping screw.

To remove burned-on food, soak the surface burner in a solution of mild liquid detergent and hot water. Soak the surface burner for 20 to 30 minutes. For more stubborn stains, use a cleanser like Soft Scrub® brand or Bon Ami® brand. Rinse well to remove any traces of the cleanser that might clog the surface burner openings. Do not use steel wool because it will clog the surface burner openings and scratch the surface burners. If the holes become clogged, clean them with a small pin or sewing needle.

Before putting the surface burner back, shake out excess water and then dry it thoroughly by setting it in a warm oven for 30 minutes. Then place it back in the range, making sure it is properly seated and level.



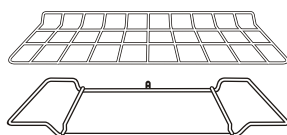
Control Panel and knobs

It's a good idea to wipe the control panel after each use of the oven. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish. A 50/50 solution of vinegar and hot water works well.

The control knobs may be removed for easier cleaning.

To remove the knob, pull it straight off the stem. Wash the knobs in soap and water or a vinegar and hot water solution but do not soak.



Oven Shelves and Broiler Rack

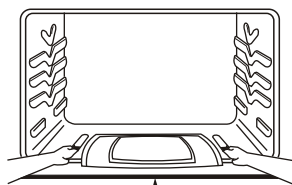
The shelves and broiler rack can be cleaned by hand using soap and water or with an abrasive cleaner. After cleaning, rinse the shelves and broiler rack with clean water and dry.

To remove heavy burned-on soil, you may use scouring pads. After scrubbing, wash with soapy water, rinse and dry.

Metal Parts

Do not use steel wool, abrasives, ammonia or commercial oven cleaners.

To safely clean surfaces: wash, rinse and then dry with a soft cloth.



Knurled screw
(on some models)

Removable Oven Bottom

First remove the shelves from the oven. The oven bottom lifts from the front.

To remove:

- 1 On models so equipped, remove the knurled screw in the front of the oven bottom.
- 2 Grasp each side of the oven bottom and push it back.
- 3 Lift the front up and pull it out of the oven.

To replace:

- 1 Grasp each side of the oven bottom and guide its rear tabs into the slots in the back of the oven.
- 2 Lower the oven bottom and pull it forward until it is secure under the front oven floor edge.
- 3 On models so equipped, replace the knurled screw in the front of the oven bottom.

NOTE: If the oven bottom is replaced incorrectly, it may warp and cause undesirable baking results.

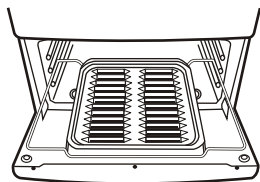
Cleaning the Oven Bottom

The oven bottom has a porcelain enamel finish.

To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spills by placing a cookie sheet on the shelf below the shelf you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with high acid content. Hot fruit fillings or foods that are acidic in content, such as tomatoes or sauerkraut, and sauces with vinegar or lemon juice, may cause pitting and damage to the porcelain enamel surface and should be wiped up immediately.

To protect the oven bottom surface, place a piece of aluminum foil slightly larger than the baking dish on the shelf below to catch any boilovers. It should not completely cover the shelf as this would cause uneven heat in the oven. Aluminum foil should not be placed on the oven bottom.

If a spillover does occur on the oven bottom, allow the oven to cool first. You can clean the bottom with soap and water, a mild abrasive cleanser, soap-filled scouring pads or an oven cleaner following package directions.



Broiler Compartment

The broiler pan is held in place in the broiler rack.

To remove the broiler pan:

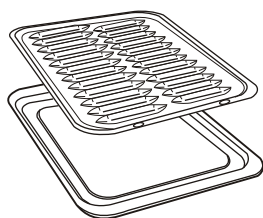
- 1 Gently pull forward on the drop down broiler door.
- 2 Pull the broiler rack with pan forward until the rack stops. Grasp the broiler pan and remove it from the broiler rack.

To replace the broiler pan:

- 1 Slide the broiler pan onto the rack and push both the broiler pan and the rack all the way into the broiler compartment.
- 2 Close the broiler door.

If a spillover occurs in the broiler compartment, allow the compartment to cool first. You can clean the compartment with soap and water, a mild abrasive cleanser, soap-filled scouring pads or an oven cleaner following package directions.

Care and cleaning of the range.

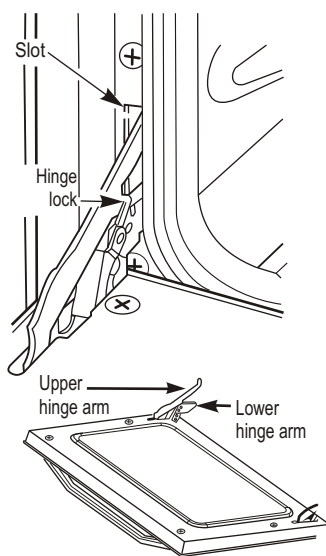


Broiler Pan and Grid

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out grease from the pan into a proper container. Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned on foods.

Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the range.



Lift-Off Oven Door

The oven door is removable, but it is heavy. You may need help removing and replacing the door.

To remove the door:

- 1 Open the door to the full open position.
- 2 Pull the hinge locks up over the hinge hooks on both sides. You may need to use a flat-blade screwdriver to lift hinge locks up.
- 3 Grasp the door firmly on each side, lift slightly and pull it straight out and away from the oven.

To replace the door:

- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 2 Insert and seat the upper and lower hinge arms into the oven slots.
- 3 Push the hinge locks down from the hinge hooks.
- 4 Close the oven door and make sure it is working properly. If it is not working properly, remove and replace it following the above steps.

DO NOT ATTEMPT TO CLOSE THE DOOR UNTIL THIS STEP IS COMPLETE. THE HINGE OR DOOR COULD BE DAMAGED.

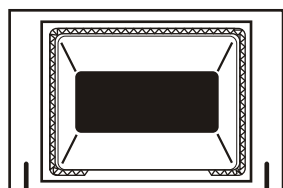
TO CLEAN THE DOOR:

Inside of door:

- Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soapy, wet metal pads may also be used. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.
- If necessary, you may use an oven cleaner. Follow package directions.

Outside of door:

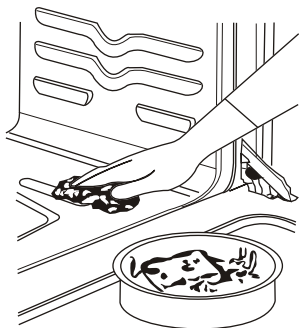
- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven. Rinse well.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleansing powders or harsh abrasives on the outside of the door.



The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.

Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.



Porcelain Oven Interior

With proper care, the porcelain enamel finish on the inside of the oven will stay new-looking for years.

Let the range cool before cleaning.

We recommend that you wear rubber gloves when cleaning the range.

Soap and water will normally do the job.

Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleanser. Soapy, wet pads may also be used. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause dull spots even after cleaning.

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

If necessary, you may use an oven cleaner. Follow package directions.

Cautions about using spray-on oven cleaners:

- Do not spray the on the electrical controls and switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
- Do not allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensor—it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the sensor clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor as a change in its position could affect how the oven bakes.
- Do not spray any oven cleaner on the outside of the oven door, handles or any exterior surface of the oven, wood or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

Painted Surfaces

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

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

To Order Parts

To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, please call our toll-free number:

National Parts Center 1-800-661-1616

Installation Instructions

Range

Questions? Call 1-800-361-3400 or consults our web page: www.moffatappliances.ca

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.

As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find these precautions in the *Important Safety Information* section in the front of this manual. Read them carefully.

- **IMPORTANT** — Save these instructions for local inspector's use.
- **IMPORTANT** — Observe all governing codes and ordinances.
- **Note to Installer** - Be sure to leave these instructions with the Consumer.
- **Note to Consumer** - Keep these instructions for future reference.
- **Note** - This appliance must be properly grounded.
- **Servicer** - The electrical diagram is in an enveloped attached to the back of the range.
- **Skill level** - Installation of this appliance requires basic mechanical skills.
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

Installation Instructions

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. If you smell gas:

- 1 Open windows.
- 2 Don't touch electrical switches.
- 3 Extinguish any open flame.
- 4 Immediately call your gas supplier.

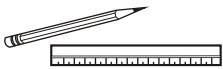
TOOLS YOU WILL NEED



Phillips screwdriver



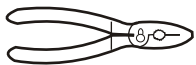
Flat-blade screwdriver
3/16" or smaller



Pencil and ruler



Level



Pliers



Open-end or
adjustable wrench



Pipe wrenches (2)
(one for backup)



Drill, awl or nail



5/16" Nut Driver

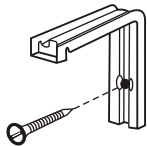
MATERIALS YOU MAY NEED

- Gas line shut-off valve
- Pipe joint sealant or UL-approved pipe thread tape with Teflon* that resists action of natural and LP gases
- Flexible metal appliance connector (1/2" I.D.)
A 5-foot length is recommended for ease of installation but other lengths are acceptable. Never use an old connector when installing a new range.
- Flare union adapter for connection to gas supply line (3/4" or 1/2" NPT x 1/2" I.D.).
- Flare union adapter for connection to pressure regulator on range (1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Liquid leak detector or soapy water.
- Lag bolt or 1/2" O.D. sleeve anchor (for concrete floors only).
- Long matches and/or match holder (for models equipped with standing pilots).

*Teflon: Registered trademark of DuPont

1" = 2.5 cm.
1' = 0.3 m.

PART INCLUDED



Anti-tip bracket kit

Installation Instructions

⚠ WARNING! **INSTALLATION SAFETY INSTRUCTIONS**

Read these instructions completely and carefully.

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer) or the gas supplier.

Never reuse old flexible connectors. The use of old flexible connectors can cause gas leaks and personal injury. Always use **NEW** flexible connectors when installing a gas appliance.

IMPORTANT — Remove all packing material and literature from oven before connecting gas and electrical supply to range.

CAUTION — Do not attempt to operate the oven of this range during a power failure (Electric Ignition models only).

Have your range installed by a qualified installer.

Your range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, latest edition). In Canada, electrical grounding must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Code Part 1 and/or local codes. See *Electrical Connections* in this section.

Before installing your range on linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand 180°F without shrinking, warping or discoloring. Do not install the range over carpeting unless a sheet of 1/4" thick plywood or similar insulator is placed between the range and carpeting.

Make sure the wall coverings around the range can withstand heat generated by the range up to 200°F.

- Avoid placing cabinets above the range. To reduce the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least 5" beyond the front of the cabinets.
- The ventilating hood must be constructed of sheet metal not less than 0.0122" thick. Install above the cooktop with a clearance of not less than 1/4" between the hood and the underside of the combustible material or metal cabinet. The hood must be at least as wide as the appliance and centered over the appliance. Clearance between the cooking surface and the ventilation hood surface **MUST NEVER BE LESS THAN 24 INCHES.**

EXCEPTION: Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installation instructions packed with that appliance.

- If cabinets are placed above the range, allow a minimum clearance of 30" between the cooking surface and the bottom of unprotected cabinets.
- If a 30" clearance between cooking surface and overhead combustible material or metal cabinets cannot be maintained, protect the underside of the cabinets above the cooktop with not less than 1/4" insulating millboard covered with sheet metal not less than 0.0122" thick. Clearance between the cooking surface and protected cabinets **MUST NEVER BE LESS THAN 24 INCHES.**
- The vertical distance from the plane of the cooking surface to the bottom of adjacent overhead cabinets extending closer than 1" to the plane of the range sides must not be less than 18". (See the Dimensions and Clearances illustration in this section.)
- **CAUTION** — Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

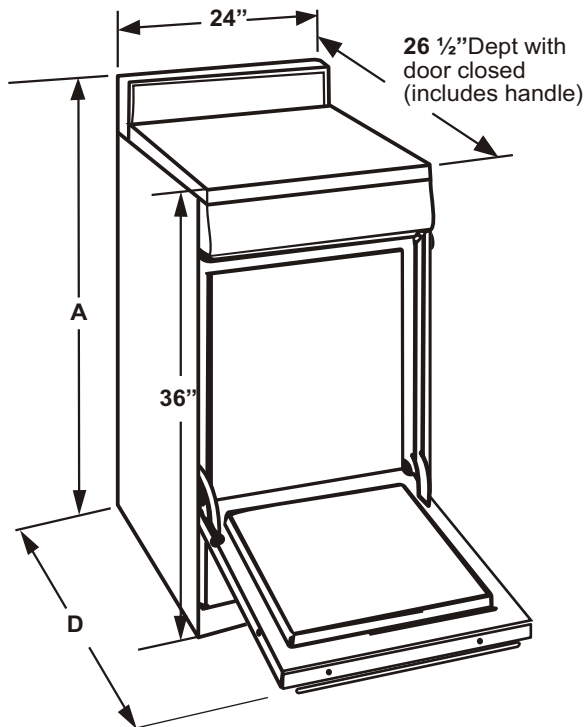
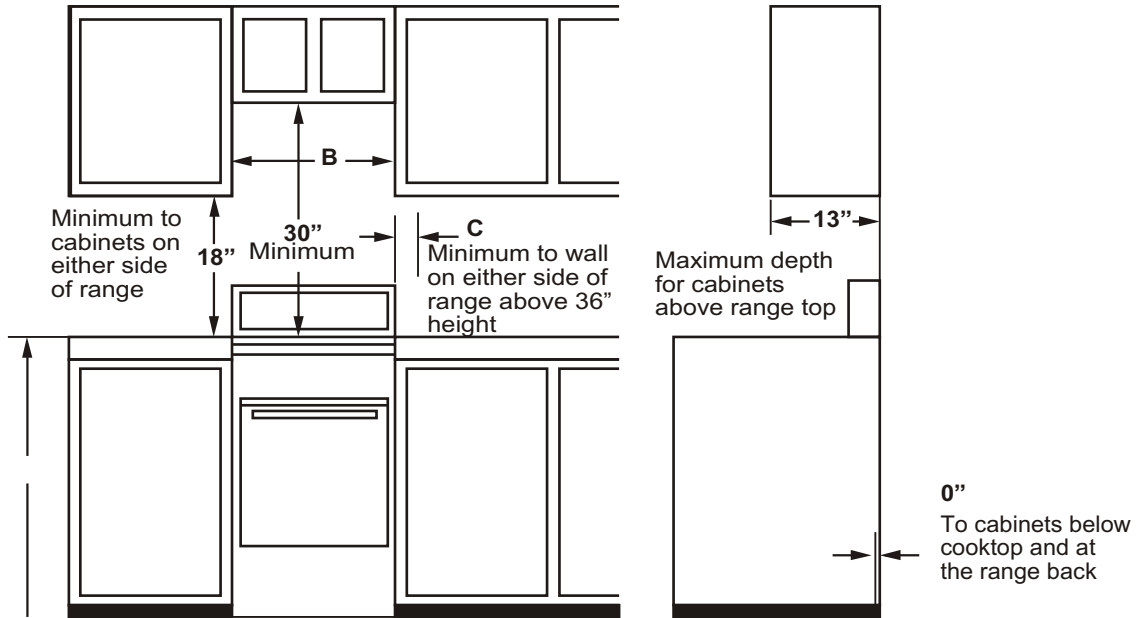
1" = 2.5 cm.
1' = 0.3 m.

Installation Instructions

DIMENSIONS AND CLEARANCES

Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of your range.

The range may be placed with 0" clearance below cooktop and at the back wall.



Models	A	B	C	D
MGAS724	40 1/2"	24 3/8"	2"	41"

1" = 2.5 cm.
1' = 0.3 m.

Installation Instructions

⚠ WARNING! **ANTI-TIP DEVICE**



All ranges can tip and injury could result.

To prevent accidental tipping of the range, install the Anti-Tip device packed with this range. (See *Install the Anti-Tip Device in this section.*)

To check if the device is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The Anti-Tip device should engage and prevent the range from tipping over.

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the Anti-Tip device is engaged when you push the range back against the wall.

For your safety, never use your range for warming or heating the room. Your oven and cooktop are not designed to heat your kitchen. Top burners should not be operated without cookware on the grate. Such abuse could result in fire and damage to your range and will void your warranty.

- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. Explosions or fires could result.
- Do not use oven for a storage area. Items stored in the oven can ignite.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.

LOCATION

Do not locate the range where it may be subject to strong drafts. Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not obstructed by carpeting or woodwork.

Your range, like many other household items, is heavy and can settle into soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. It is recommended that the following simple and inexpensive instructions be followed to protect your floor.

The range should be installed on a sheet of plywood (or similar material). When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will rest on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering.

This will allow the range to be moved for cleaning or servicing. Also, make sure your floor covering will withstand 180°F. (See the *Installation Safety Instructions section.*)

Make sure the wall coverings around your range can withstand the heat generated (up to 200°F) by the range. (See the *Installation Safety Instructions section.*)

MODEL AND SERIAL NUMBER LOCATION

You can find them on a label under the cooktop. See the *Lift-Up Cooktop* section in this manual or instructions on how to lift the cooktop.

IMPORTANT!

Remove all tape and packaging. Make sure the burners are properly seated and level. Lift up the cooktop and remove any packing material under it.

Take the accessory pack out of the oven and/or drawer.

Check to be sure that no range parts have come loose during shipping.

1" = 2.5 cm.
1' = 0.3 m.

Installation Instructions

1 PROVIDE ADEQUATE GAS SUPPLY

Your range is designed to operate at a pressure of 4" of water column on natural gas or, if designed for LP gas (propane or butane), 10" of water column.

Make sure you are supplying your range with the type of gas for which it is designed.

This range is convertible for use on natural or propane gas. If you decide to use this range on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range on that gas.

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 4" and 13" of water column.

For LP gas, the pressure supplied must be between 10" and 13" of water column.

When checking for proper operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" greater than the operating (manifold) pressure as given above.

The pressure regulator located at the inlet of the range manifold must remain in the supply line regardless of whether natural or LP gas is being used.

A flexible metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of 1/2" and be 5 feet in length for ease of installation. In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors no longer than 6 feet in length.

1 CONNECT THE RANGE TO GAS

Shut off the main gas supply valve before disconnecting the old range and leave it off until the new hookup has been completed. Don't forget to reight the pilot on other gas appliances when you turn the gas back on.

Because hard piping restricts movement of the range, the use of a CSA International certified flexible metal appliance connector is recommended unless local codes require a hard-piped connection.

Never use an old connector when installing a new range. If the hard piping method is used, you must carefully align the pipe; the range cannot be moved after the connection is made.

To prevent gas leaks, put pipe joint compound on, or wrap pipe thread tape with Teflon* around, all male (external) pipe threads.

- A** Install a manual gas line shut-off valve in the gas line in an easily accessed location outside of the range. Make sure everyone operating the range knows where and how to shut off the gas supply to the range.
- B** Install male 1/2" flare union adapter to the 1/2" NPT internal thread at inlet of regulator. Use a backup wrench on the regulator fitting to avoid damage.
- C** Install male 1/2" or 3/4" flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to back-up the shut-off valve to keep it from turning.
- D** Connect flexible metal appliance connector to the adapter on the range. Position range to permit connection at the shut-off valve.
- E** When all connections have been made, make sure all range controls are in the off position and turn on the main gas supply valve. Use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks in the system.

WARNING — DO NOT USE A FLAME TO CHEK FOR GAS LEAKS.

When using test pressures greater than 1/2 psig to pressure test the gas supply system of the residence, disconnect the range and individual shut-off valve from the gas supply piping. When using test pressures of 1/2 psig or less to test the gas supply system, simply isolate the range from the gas supply system by closing the individual shut-off valve.

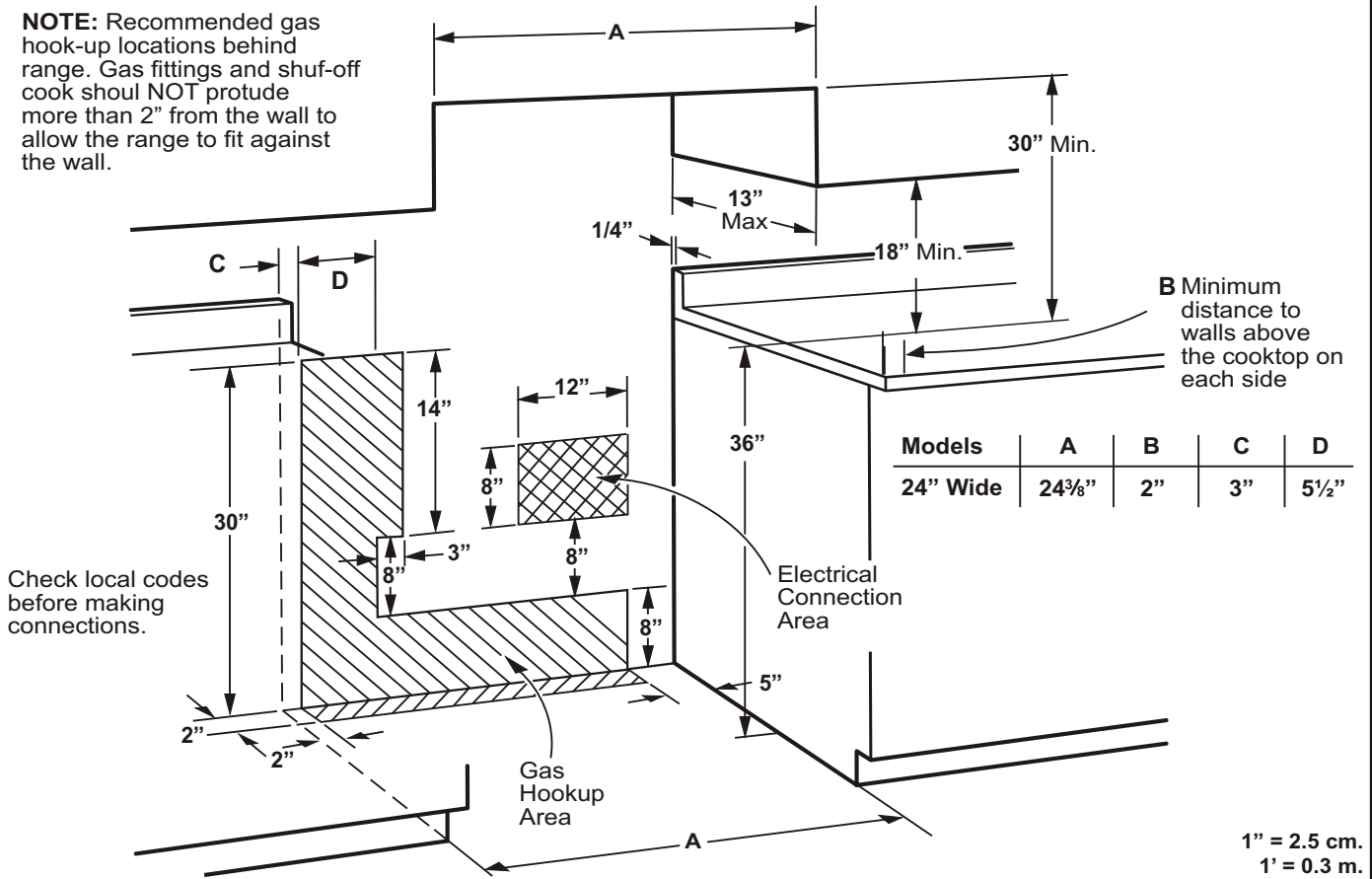
*Teflon: Registered trademark of DuPont

1" = 2.5 cm.
1' = 0.3 m.

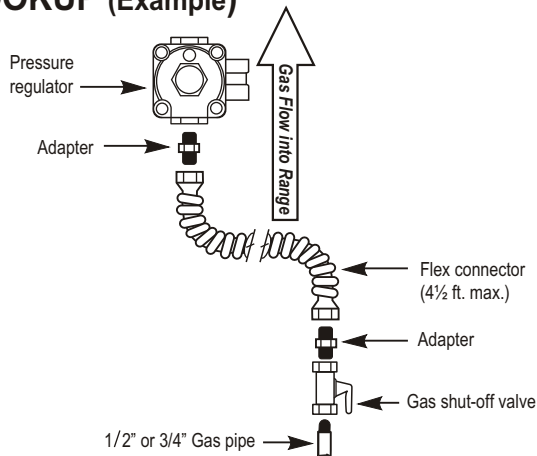
Installation Instructions

RECOMMENDED GAS AND ELECTRIC SUPPLY LOCATION

NOTE: Recommended gas hook-up locations behind range. Gas fittings and shuf-off cook should NOT protude more than 2" from the wall to allow the range to fit against the wall.

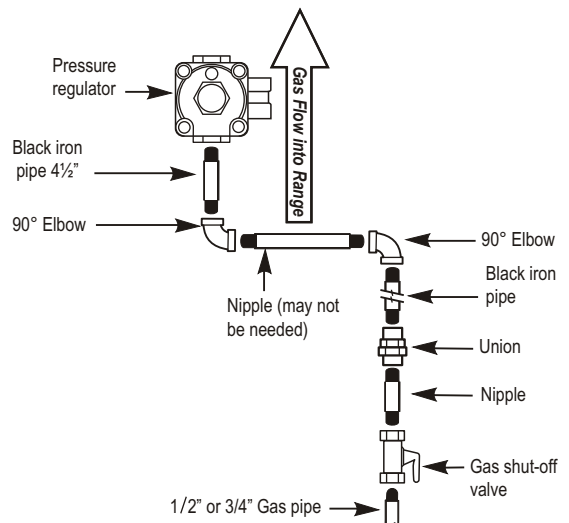


FLEXIBLE CONNECTOR HOOKUP (Example)



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

RIGID PIPE HOOKUP (Example)



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

Installation Instructions

3 ELECTRICAL CONNECTIONS (on electric ignition models)

Electrical Requirements

120-volt, 60 Hertz, properly grounded dedicated circuit protected by a 15-amp or 20-amp circuit breaker or time delay fuse.

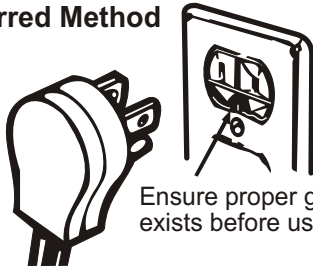
Extension Cord Cautions

Because of potential safety hazards associated with certain conditions, we strongly recommend against the use of an extension cord. However, if you still elect to use an extension cord, it is absolutely necessary that it be a UL-listed, 3-wire grounding-type appliance extension cord and that the current carrying rating of the cord in amperes be equivalent to, or greater than, the branch circuit rating.

Grounding

**IMPORTANT—(Please read carefully)
FOR PERSONAL SAFETY, THIS
APPLIANCE MUST BE PROPERLY
GROUNDED.**

Preferred Method



Ensure proper ground
exists before use

The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which mates with a standard 3-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance.

The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

Where a standard 2-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall receptacle.

**DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES,
CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND)
PRONG FROM THE POWER CORD.**

4 SEAL THE OPENINGS

Seal any openings in the wall behind the range and in the floor under the range when hookups are completed.

1" = 2.5 cm.
1' = 0.3 m.

Installation Instructions

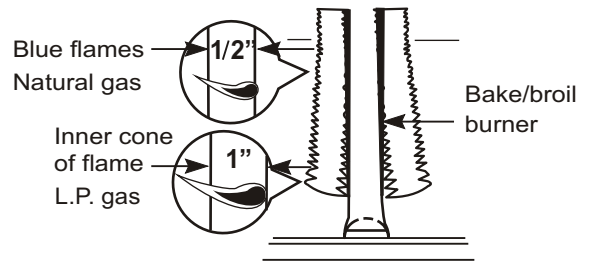
5 IF THE RANGE HAS ELECTRIC IGNITION

There are separate ignition devices for the left and right hand surface burners. Both of these ignitors are **ON** when any knob is turned to the **LITE** setting. The ignitors will **spark** as long as any of the top burner knobs are at the **LITE** setting.

In the event of an electrical power failure, the top burners can still be used. To light a burner, hold a lit kitchen match adjacent to the top burner to be used and turn valve knob to **LITE**. **USE EXTREME CAUTION.**

1" = 2.5 cm.
1' = 0.3 m.

6 ADJUST THE OVEN BURNER AIR SHUTTER IF NECESSARY



For Natural Gas:

The oven burner flame should be a clean, blue flame with distinct inner cones approximately 1/2 inch long. A soft, lazy flame with indistinct cones means too much gas or not enough air. A noisy lifting flame means too much air.

Installation Instructions

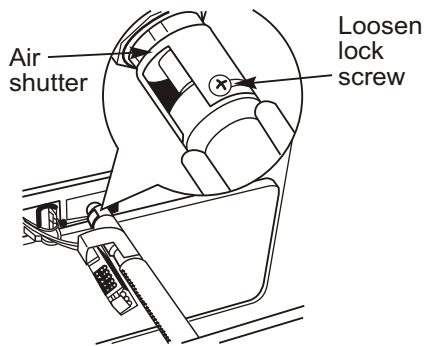
6 ADJUST THE OVEN BURNER AIR SHUTTER IF NECESSARY (CONT.)

For LP Gas:

The flame should have approximately 1-inch blue cones. After 30 seconds of burner operation, check for flames lifting off the burner ports. If lifting is observed, gradually reduce the air shutter opening until flames are stabilized. Some yellow tipping may be normal for LP gas.

If Adjustment is Necessary:

- A** Loosen the lock screw located at the top of the air shutter, then rotate the air shutter to the correct setting and retighten screw.



- B** Oven burner flame can be checked as follows (without burner baffle in place):
- To correct a yellow flame—Increase size of air shutter opening.
 - To correct a lifting, but distinct, blue flame—Decrease size of air shutter opening.
- C** The air shutter should be set approximately 2/3 open for natural gas, and approximately full open for LP gas.
- D** The oven burner air shutter adjustment is the same on ranges with a gas pilot or electric ignition.

7 QUALITY OF FLAMES

The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.



- (A) Yellow flames:**
Further adjustment required



- (B) Yellow tips on outer cones:**
Normal for LP gas



- (C) Soft blue flames:**
Normal for natural gas

If burner flames look like (A), further adjustment is required. Normal burner flames should look like (B) or (C), depending on the type of gas you use.

With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal

8 REPLACE OVEN PARTS

After all adjustments are made, replace the oven bottom, shelves and oven door.

1" = 2.5 cm.

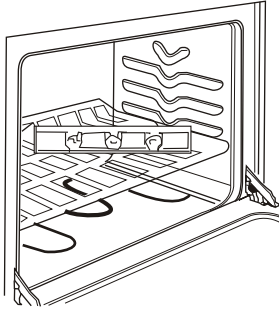
1' = 0.3 m.

Installation Instructions

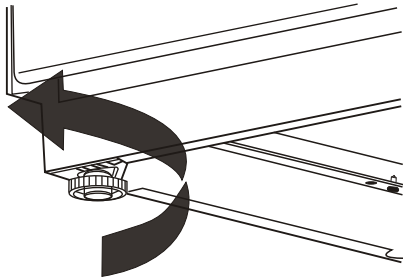
9 LEVEL THE RANGE

For proper cooking and baking, the range must be leveled. Leveling legs are located on each corner at the base of the range.

- A** Install the oven shelves (see use and care section for instructions). Put a spirit level or a glass measuring cup partially filled with water on one of the oven shelves.



- B** Turn the legs counterclockwise to raise the range and counterclockwise to lower the range. Adjust the leveling legs until the range is level.



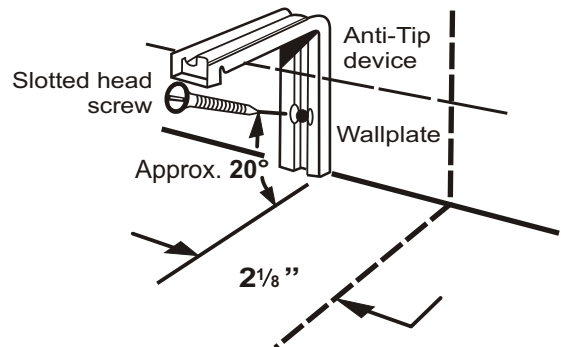
- C** After the range is level, slide the range away from the wall so that the Anti-Tip device can be installed.

10 INSTALL THE ANTI-TIP DEVICE

WARNING:

- Range must be secured with an approved Anti-Tip device.
- Unless properly installed, the range could be tipped by you or a child standing, sitting or leaning on an open door.
- After installing the Anti-Tip device, verify that it is in place by carefully attempting to tilt the range forward.
- This range has been designed to meet all recognized industry tip standards for all normal conditions.
- The use of this device does not preclude tipping of the range when not properly installed.
- If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB2X7909.

- A** Mark the wall where the **RIGHT EDGE** of the range is to be located. Be sure to allow for the countertop overhang if you intend to install the range next to cabinets.



- B** Locate the outside edge of the device $2\frac{1}{8}$ " toward the center of the range from the marked edge of the range.
- C** Using the device as a template, mark the position of the hole for the screw.

1" = 2.5 cm.
1' = 0.3 m.

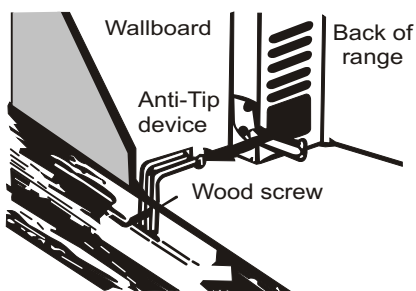
Installation Instructions

10 INSTALL THE ANTI-TIP DEVICE (cont.)

- D** For wood construction, drill a pilot hole at an angle of 20° from the horizontal. A nail or awl may be used if a drill is not available.

Mount the Anti-Tip device with the screw provided.

For cement or concrete construction, you will need a 1/4" x 1 1/2" lag bolt and a 1/2" O.D. Sleeve anchor, which are not provided. Drill the recommended size hole for the hardware.



Install the sleeve anchor into the drilled hole and then install the lag bolt through the device. The bolts must be properly tightened as recommended for the hardware.

- E** Slide the range against the wall, and check for proper installation by grasping the front edge of the cooktop and carefully attempting to tilt the range forward.

WHEN ALL HOOKUPS ARE COMPLETED

Make sure all controls are left in the OFF position. Make sure the flow of combustion and ventilation air to the range is unobstructed.

Mobile Home Installation:

Be sure the installation of this range in a manufactured or mobile home conforms with the Manufactured Home Construction and Safety Title 24 CFR, Part 3280 [formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety Title 24, H.U.D. (Part 280)] or when such standards are not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations 1984 (Manufactured Home Sites Communities and Set-Ups), ANSI A225.1-latest edition, or with local codes. In Canada, mobile home installation must be in accordance with the current CAN/CSA Z240/MH Mobile Home Installation Code.

Model and Serial Number Location:

The serial plate for your range is located under the cooktop. See the Lift-Up Cooktop section in this manual for instructions on how to lift the cooktop. See the *Lift-Up Cooktop* section in this manual for instructions on how to lift the cooktop. In addition to the model and serial numbers, it tells you the ratings of the burners and type of fuel and pressure for which the range was adjusted when it left the factory.

When ordering parts, always include the model number and serial number to ensure proper replacement parts. Parts may be obtained through General Electric/Hotpoint Factory Service Centers or General Electric/Hotpoint authorized Customer Care® servicers.

CONVERT TO LP GAS (or convert back to natural gas from LP)





This range leaves the factory set for use with natural gas. If you want to convert to LP gas, the conversion must be performed by a qualified LP gas installer.

The conversion instructions and LP orifices can be found attached to the back of the range.

Keep these instructions and the orifices in case you want to convert back to natural gas.

1" = 2.5 cm.
1' = 0.3 m.

Before you call for service...

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Adjust the oven thermostat-Easy to do yourself!</i> section.
Top burners do not light or do not burn evenly	The pilots are not lit. (on standing pilot models)	<ul style="list-style-type: none"> On models with standing pilots, lift the cooktop and hold a lit match next to the pilot opening between the front and rear burners.
	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> On models with electric ignition, make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Burner holes on the side or around the top of the burner may be clogged.	<ul style="list-style-type: none"> Remove the burners and clean them with a safety pin or paper clip. Make sure you do not enlarge the holes.
	Burners may not be fitted correctly onto mounting brackets.	<ul style="list-style-type: none"> Remove the burners and reinstall them properly.
Burners have yellow or yellow-tipped flames	The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.	<ul style="list-style-type: none"> Use the illustrations below to determine if your burner flames are normal. If burner flames look like A, further adjustment is required. Normal burner flames should look like B or C, depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>A - Yellow flames: Further adjustment required</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>B- Yellow tips Normal for LP gas</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>C- Soft blue flames: Normal for natural gas</p> </div> </div>
Burner flames very large or yellow	LP gas is improperly connected.	<ul style="list-style-type: none"> Check all steps in the <i>Installation of the range</i> section.
Oven will not work	The thermostat capillary bulb must be clean and unobstructed.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the thermostat capillary bulb (located in the upper portion of the oven) is in the correct position, not touching oven sides and not coated with anything.
	The oven vent is blocked.	<ul style="list-style-type: none"> The oven vent, on the back of the range, must be unobstructed.
	Oven control improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> sections.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven for baking or roasting</i> section.
	Oven bottom not securely seated in position.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Care and cleaning of the range</i> section.
	Pilot light is not lit (on standing pilot models)	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Oven Lighting Instructions for Standing Pilot Models</i> section.
Strong odor	Improper air/gas ratio in the oven.	<ul style="list-style-type: none"> Adjust oven burner air shutter. See the <i>Installation of the range</i> section.
	This is temporary.	<ul style="list-style-type: none"> An odor from the insulation around the oven liner is normal for the first few times the oven is used.
Surface burners light but oven does not	The oven gas shut-off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving.	<ul style="list-style-type: none"> To check the oven gas shut-off valve on standard twin burner models, raise cooktop and look for gas shut-off lever at the extreme left rear corner. (Standing pilot models do not have a gas shut-off valve on the regulator.) <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Lever is shown closed. PULL TO OPEN.</p>  </div>

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Installation Instructions

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à:

**OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1**

**(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)**



For Canadian
Customer



Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD - - THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE - FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE			
Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of your warranty, should the need arise.		Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.	
REGISTER ON-LINE: ENREGISTREMENT SUR INTERNET A:	www.geappliances.ca www.electromenagersge.ca	MAIL TO: POSTER À:	P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1
<input type="checkbox"/> MR./M	<input type="checkbox"/> MRS./MME.	FIRST NAME/PRENOM	LAST NAME/NOM
<input type="checkbox"/> MISS/MLE.	<input type="checkbox"/> MS.		
STREET NO/N° RUE	STREET NAME/RUE	APT. NO/APP/RR#	
CITY/VILLE		PROVINCE	POSTAL CODE/POSTAL
AREA CODE/IND. RÉG.	TELEPHONE	E-MAIL	
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL?		YES / OUI <input type="checkbox"/> NO / NON <input type="checkbox"/>	IF YES/SI OUI: EXPIRATION Y/A M D/J
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND		MODEL/MODÈLE	
INSTALLATION DATE/DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J	CORRESPONDENCE CORRESPONDANCE	<input type="checkbox"/> ENGLISH <input type="checkbox"/> FRANCAIS	SERIAL/SÉRIE
<input type="checkbox"/> I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. <input type="checkbox"/> Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.			

Gas Range Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care technician. To schedule service, 24 hours a day, call 1.800.361.3400. Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of: Mabe Will Provide:

One Year

From the date of the original purchase

Any part of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, Mabe will also provide, **free of charge**, all labor and related service to replace the defective part.

What Mabe Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.

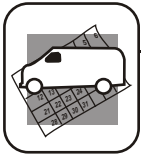
EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for ordinary home use within Canada. In-home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Mabe to provide.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are in your province, consult your local or provincial consumer affairs office.

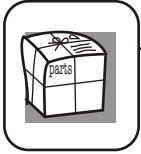
Warrantor: Mabe Canada Inc. Burlington, Ontario

Consumer Support.



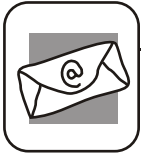
Schedule Service

Expert repair service is only one step away from your door. Call 1-800-361-3400, 24 hours a day, 7 days a week.



Parts and Accessories

To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, call our National Parts Center at 1-800-661-1616.



Contact Us

www.moffatappliances.ca

If you are not satisfied with the service you receive, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

Mabe Canada, Inc.
1 Factory Lane
Moncton, New Brunswick
E1C 9M3

Cuisinières

à gaz compactes, 24 po (61 cm)

Sécurité 2-7, 21, 22, 23

Utilisation

Brûleurs de la surface de cuisson 8
Four 9-15

Entretien et nettoyage

Grilles de brûleurs 16
Surface de cuisson relevable 16
Brûleurs 17
Composants métalliques 17
Grilles de four et de gril 17
Tableau de commande et boutons 17
Sole de four amovible 18
Lèchefrite et sa grille 19
Porte de four amovible 19
Intérieur du four 20
Surfaces peintes 20

Installation 21-32

GPL 32

Depannage 33

Service à la clientèle

Enregistrement du produit 35-36

Garantie 37

Service à la clientèle
..... Couverture arrière

**Inscrivez ici les numéros de
modèle et de série :**

N° de modèle _____

N° de série _____

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette située sous la surface de cuisson. Consultez la section « Surface de cuisson relevable » de ce manuel pour des instructions sur la façon de relever la surface de cuisson.

moffat

**Manuel de l'utilisateur et
instructions d'installation**

MGAS724

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT!

Pour votre sécurité et pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique, de dommages matériels, de blessures ou même d'accident mortel, vous devez vous conformer aux instructions contenues dans ce manuel.

Mode d'emploi



Entretien et nettoyage



⚠ AVERTISSEMENT! DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

TOUS LES TYPES DE CUISINIÈRE PEUVENT BASCULER

CELA PEUT PROVOQUER DES BLESSURES

INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE

REPORTEZ-VOUS AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



Instructions d'installation

AVERTISSEMENT : Si l'information contenue dans ce manuel n'est pas suivie à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire et entraîner des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

— Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

— QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- N'essayez pas d'allumer un appareil quel qu'il soit.
- Ne touchez à aucun interrupteur. N'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

— L'installation ainsi que toute réparation doivent être effectuées par un installateur ou une entreprise de service qualifiés, ou le fournisseur de gaz.

Dépannage



DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Tous les types de cuisinière peuvent basculer et être à l'origine de blessures.

Pour éviter le basculement accidentel de la cuisinière, fixez-la au mur en installant le dispositif antibasculement fourni.

Si le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière ne convient pas à cette installation, utilisez le dispositif antibasculement universel WB2X7909.

Pour vérifier que le dispositif est bien installé et enclenché, faites doucement basculer la cuisinière vers l'avant. Le dispositif antibasculement doit s'enclencher et empêcher la cuisinière de basculer.

Si vous devez éloigner la cuisinière du mur pour quelque raison que ce soit, assurez-vous que le dispositif est correctement enclenché lorsque vous la repoussez contre le mur. Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et d'être à l'origine de blessures si un enfant se met debout, s'assoit ou s'appuie sur la porte quand elle est ouverte.

Veillez vous référer aux renseignements sur le dispositif antibasculement contenus dans ce manuel. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner le basculement de la cuisinière et des blessures.

Service à la clientèle



⚠ AVERTISSEMENT!



AVIS IMPORTANT DE SÉCURITÉ

Le « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » de Californie stipule que le Gouverneur de Californie doit publier une liste des substances réputées être la cause d'anomalies congénitales ou autres dangers pour la reproduction, et que les entreprises doivent avertir leurs clients d'une éventuelle exposition à de telles substances.

Les appareils à gaz peuvent causer une exposition minimale à quatre de ces substances (le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie), qui sont principalement engendrées par la combustion incomplète du gaz naturel ou du GPL. Des brûleurs bien réglés, dotés d'une flamme bleue plutôt que jaune, aideront à éviter une combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être réduite par la ventilation de la pièce (ouverture d'une fenêtre, utilisation d'un ventilateur ou d'une hotte).



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de gaz de la cuisinière pour pouvoir le fermer si nécessaire.

- Faites installer et mettre votre cuisinière à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tout réglage et toute réparation ne doivent être effectués que par des installateurs de cuisinières à gaz ou techniciens qualifiés.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la cuisinière, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.
- Ne branchez votre cuisinière que sur une prise mise à la terre de 120 V. Ne coupez ou ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche. Si vous avez un doute concernant la mise à la terre du système électrique de votre domicile, vous avez l'obligation et la responsabilité de faire remplacer une prise non mise à la terre par une prise à trois alvéoles mise à la terre, conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas de cordon prolongateur avec cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous servez **JAMAIS** de cet appareil comme d'un radiateur pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela peut entraîner une intoxication par le monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Consignes
de sécurité

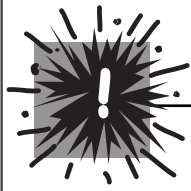
Mode d'emploi

Entretien et
nettoyage

Instructions
d'installation

Dépannage

Service à la
clientèle



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Positionnez la cuisinière en dehors des zones de passage et de courant d'air de la cuisine afin d'éviter l'extinction des veilleuses (modèles à veilleuses permanentes) et une mauvaise circulation de l'air.
- Assurez-vous d'avoir retiré tous les matériaux d'emballage de la cuisinière avant de l'utiliser pour éviter tout dommage dû à un incendie ou à de la fumée dans le cas où ces matériaux prendraient feu.
- Assurez-vous que votre cuisinière est bien réglée pour le type de gaz utilisé (naturel ou GPL) par un technicien ou installateur qualifié. Votre cuisinière peut être convertie pour une utilisation à l'un de ces deux types de gaz. Consultez la section *Installation de la cuisinière*.
- **AVERTISSEMENT** : Ces modifications doivent être effectuées par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité qui a juridiction. Le non-respect de ces instructions peut entraîner de graves blessures ou d'importants dommages matériels. L'agence qualifiée qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Lorsque vous nettoyez la surface de cuisson, faites attention car la zone au-dessus de la veilleuse est très chaude (modèles à veilleuses permanentes).
- Après une utilisation prolongée de la cuisinière, le sol peut devenir très chaud et beaucoup de revêtements de sol ne supportent pas ce type d'utilisation. N'installez jamais la cuisinière sur des dalles en vinyle ou sur du linoléum, car ils ne permettent pas ce type d'utilisation. Ne l'installez jamais directement sur de la moquette pour cuisine.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance lorsque la cuisinière est chaude ou qu'elle fonctionne. Ils pourraient être gravement brûlés.
- Ne laissez personne grimper, se tenir sur ou s'accrocher à la porte du four, la porte du compartiment gril ou la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière et même la faire basculer, entraînant ainsi de graves blessures.
- **ATTENTION** : Les articles pouvant susciter l'intérêt des enfants ne devraient pas être rangés dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier de la cuisinière – les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- Ne nettoyez que les pièces listées dans ce manuel.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou à manches amples lorsque vous utilisez cet appareil. Soyez prudent lorsque vous vous penchez au-dessus de la cuisinière pour atteindre des objets rangés dans les armoires. Les matériaux inflammables peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec une flamme ou une surface chaude du four et entraîner de graves brûlures.
- Ne rangez pas de matériaux inflammables dans un four, un compartiment gril de cuisinière ou près d'une surface de cuisson.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériau combustible, essence ou autre liquide ou vapeur inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près de la cuisinière.
- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. N'essayez jamais de soulever un ustensile en feu. Arrêtez l'appareil. Éteignez les flammes de l'ustensile situé sur le brûleur de surface, en le recouvrant complètement d'un couvercle de taille appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Vous pouvez éteindre un feu de graisse qui a pris en dehors d'un ustensile en le recouvrant de bicarbonate de soude ou, le cas échéant, en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Vous pouvez complètement éteindre des flammes provenant du four en fermant la porte et en arrêtant le four ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Laissez les grilles de brûleur et autres surfaces refroidir avant de les toucher ou de les laisser à portée des enfants.
- N'obstruez jamais les événements (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir, ce qui est nécessaire à une bonne combustion et donc, au bon fonctionnement de la cuisinière. Les ouvertures d'air sont situées à l'arrière de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, et au bas de la cuisinière, en-dessous du compartiment gril.
- Les longues rayures et larges impacts peuvent amener le verre à se casser ou fêler.



FAITES BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE ...

Faites bien cuire la viande et la volaille – la température INTERNE de la viande doit s'élever à au moins 160 °F (71 °C), et celle de la volaille à au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.



FOUR

Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque le four est chaud et que vous en ouvrez la porte. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent vous brûler les mains, le visage et les yeux.

- Ne rangez rien à l'intérieur du four. Les articles entreposés dans le four pourraient prendre feu.
 - Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le four.
 - Placez les grilles du four aux emplacements désirés lorsque le four est froid.
 - Tirer la grille jusqu'au cran d'arrêt permet de soulever plus facilement les plats les plus lourds. Cela fait également office de protection contre les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
 - Ne faites pas chauffer un récipient fermé. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Ne couvrez **JAMAIS** les fentes, trous ou passages d'air au bas du four et ne couvrez pas une grille dans sa totalité avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air à travers le four et peut entraîner une intoxication par le monoxyde de carbone. Une doublure en papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, ce qui présente un risque d'incendie.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux. S'ils sont trop chauffés, ils pourraient prendre feu.
 - Utilisez uniquement des ustensiles en verre qui sont recommandés pour les fours à gaz.
 - Retirez toujours la lèchefrite de la cuisinière une fois la cuisson au gril terminée. La graisse qui reste dans l'ustensile peut prendre feu si vous utilisez le four sans avoir retiré la graisse de la lèchefrite.
 - Lors de la cuisson au gril, le gras de la viande peut prendre feu, si celle-ci est trop près des flammes. Enlevez le gras superflu pour éviter tout excès de flammes.
 - Assurez-vous que la lèchefrite a été correctement mise en place pour réduire les risques de feu de graisse.
 - Si un feu se déclarait dans la lèchefrite, arrêtez le four et laissez la porte du compartiment gril et la porte du four fermées pour contenir le feu jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
 - Pour votre sécurité et pour de bons résultats de cuisson, utilisez toujours la cuisson traditionnelle et la cuisson au gril avec les portes du four et du compartiment gril fermées.
 - Ne laissez jamais de pots contenant des matières grasses de cuisson sur ou près de votre cuisinière.
- Lorsque vous mettez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions de leur fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Consignes
de sécurité

Mode d'emploi

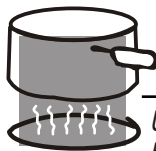
Entretien et
nettoyage

Instructions
d'installation

Dépannage

Service à la
clientèle

⚠ AVERTISSEMENT!



BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

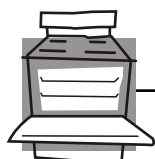
Utilisez des ustensiles de dimensions appropriées – évitez les ustensiles qui ne sont pas stables ou qui basculent facilement. Choisissez des ustensiles à fond plat qui sont assez grands pour recouvrir les grilles des brûleurs. Pour éviter les débordements, assurez-vous que l'ustensile est assez grand pour retenir les aliments. Cela permettra un nettoyage plus rapide et évitera une dangereuse accumulation d'aliments. En effet, les grosses éclaboussures et aliments renversés peuvent prendre feu sur la cuisinière. Utilisez des ustensiles faciles à saisir qui restent froids.

- Utilisez toujours la position **LITE/Allumage** (pour les modèles à allumage électrique) ou la Position **HI/Élevé** (pour les modèles à veilleuses permanentes) lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs et assurez-vous que les brûleurs se sont bien allumés.
- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface à des réglages élevés. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient prendre feu.
- Réglez la hauteur des flammes de façon à ce qu'elles ne dépassent pas du bord de l'ustensile. *Des flammes excessives sont dangereuses.*
- Utilisez uniquement des poignées sèches – la vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Tenez les poignées éloignées des flammes lorsque vous soulevez l'ustensile. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place d'une poignée.
- Lorsque vous utilisez un ustensile en verre, vérifiez qu'il a été conçu pour les surfaces de cuisson.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion de matériaux inflammables et de débordement, tournez le manche des ustensiles vers le côté ou l'arrière de la cuisinière, mais ne le faites pas surplomber un brûleur adjacent.
- Surveillez étroitement les aliments lorsque vous les faites frire à un réglage élevé.
- Faites toujours chauffer les matières grasses à feu doux et surveillez-les.
- Ne laissez rien sur la surface de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer les objets et faire éclater les récipients fermés en augmentant leur pression interne.
- Si vous désirez faire frire des aliments à l'aide de plusieurs huiles ou matières grasses, mélangez celles-ci avant de les chauffer ou pendant qu'elles fondent lentement.
- Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour éviter que les matières grasses ne chauffent trop et qu'elles dégagent de la fumée.
- Utilisez le moins de matières grasses possible pour plus d'efficacité, que ce soit pour cuisiner à grande friture ou non. Mettre trop de matières grasses dans la casserole peut provoquer des débordements une fois les aliments ajoutés.
- Ne faites pas flamber d'aliments sur la surface de cuisson. Pour faire flamber des aliments sous la hotte, vous devez mettre le ventilateur en marche.
- N'utilisez pas de wok sur la surface de cuisson s'il dispose d'un support rond métallique qu'il faut placer sur la grille du brûleur. Ce support retient la chaleur, ce qui peut endommager la grille et la tête du brûleur. Il peut également causer un mauvais fonctionnement du brûleur. Cela peut engendrer un niveau de monoxyde de carbone supérieur à celui des normes actuelles et présenter un danger pour la santé.
- Les aliments à frire devraient être aussi secs que possible. Le givre des aliments surgelés ou la teneur en eau des aliments frais peuvent provoquer l'ébullition des matières grasses et les faire déborder de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole contenant des matières grasses chaudes, particulièrement une friteuse. Attendez que les matières grasses aient refroidi.
- Ne laissez aucun objet en plastique sur la surface de cuisson – ils peuvent fondre s'ils sont trop près de l'évent.
- Tenez les plastiques éloignés des brûleurs.
- Pour éviter tout risque de brûlure, vérifiez toujours que toutes les commandes de brûleur sont sur la position d' **ARRÊT** et que toutes les grilles sont froides avant d'essayer de les enlever.
- Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, ne laissez pas pendre de longs rideaux qui pourraient passer au-dessus des brûleurs et présenter un risque d'incendie.
- Mettez toujours les boutons de commande des brûleurs en position d'arrêt avant d'enlever un ustensile.



BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON (suite)

- Lorsqu'une veilleuse s'éteint (modèles à veilleuses permanentes), une faible odeur de gaz vous indique qu'il faut rallumer la veilleuse. Quand vous rallumez la veilleuse, assurez-vous que les boutons de commande des brûleurs sont en position d'arrêt et suivez les instructions de ce manuel concernant le rallumage.
- Si vous sentez une odeur de gaz et que vous avez déjà vérifié que les veilleuses sont allumées (modèles à veilleuses permanentes), fermez l'arrivée de gaz de la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais une flamme nue pour repérer une fuite.
- Ne posez ni ne rangez aucun objet qui peut fondre ou prendre feu sur les grilles, même lorsque la surface de cuisson n'est pas utilisée.
- Gardez la cuisinière propre. Ne laissez pas de graisse ou d'aliments renversés s'accumuler, ils pourraient prendre feu.



REVÊTEMENT DE SOL SOUS LA CUISINIÈRE

Ne mettez pas la cuisinière là où elle serait exposée à de forts courants d'air. Toute ouverture dans le sol ou le mur derrière la cuisinière doit être obstruée. Assurez-vous que les ouvertures à la base de la cuisinière, qui fournissent de l'air frais pour la combustion et la ventilation, ne sont pas obstruées par de la moquette/un tapis ou des boiseries.

Votre cuisinière, comme tout autre appareil ménager, est lourde et peut s'enfoncer dans les revêtements de sol mous comme le vinyle coussiné ou la moquette/un tapis. Faites attention lorsque vous déplacez la cuisinière sur ce type de revêtement de sol. Nous vous recommandons de suivre quelques instructions simples et peu onéreuses pour protéger votre sol.

La cuisinière doit être installée sur une planche de contreplaqué (ou d'un matériau similaire). Lorsque le revêtement de sol s'arrête au niveau de la cuisinière, la zone sur laquelle celle-ci repose

doit être faite d'une planche de contreplaqué d'une hauteur équivalente ou supérieure à celle du revêtement de sol.

Cela permet à la cuisinière d'être déplacée en cas de nettoyage ou de réparation. De plus, assurez-vous que le revêtement de sol peut résister à une température de 180 °F (82 °C). (Consultez la section *Consignes de sécurité pour l'installation*)

Assurez-vous que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur émise par celle-ci (jusqu'à 200 °F/93 °C). (Consultez la section *Consignes de sécurité pour l'installation*)



MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

Les pieds de mise à niveau sont situés aux quatre coins de la base de la cuisinière. Votre cuisinière doit être de niveau pour fournir des résultats de cuisson appropriés. Une fois la cuisinière à son emplacement définitif, placez un niveau à

l'horizontale sur une des grilles du four et vérifiez le niveau de la cuisinière d'avant en arrière, puis d'un côté sur l'autre. Mettez la cuisinière à niveau en réglant les pieds de mise à niveau ou en plaçant des cales sous les coins, si nécessaire.



**LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

Utilisation des brûleurs à gaz

Dans tout ce manuel, les caractéristiques et l'aspect peuvent varier selon le modèle.

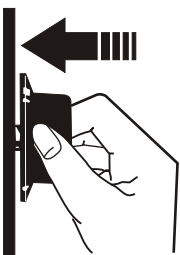
Instructions d'allumage de la surface de cuisson pour les modèles à allumage électrique

Les brûleurs de la surface de cuisson de certains modèles sont allumés électriquement, ce qui élimine le besoin de veilleuses permanentes dont la flamme est toujours allumée.

En cas de coupure de courant, vous pouvez allumer les brûleurs de votre cuisinière à l'aide d'allumettes. Tenez une allumette près du brûleur, puis poussez le bouton de commande et mettez-le sur la position **LITE (Allumage)** **Faites extrêmement attention lorsque vous allumez les brûleurs de cette façon.**

Les brûleurs que vous utilisez au moment d'une coupure de courant continuent à fonctionner normalement.

L'électrode de l'allumeur par étincelle est exposée. Lorsque vous mettez un brûleur sur **LITE**, tous les brûleurs produisent des étincelles. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer un brûleur lorsque l'un d'entre eux fonctionne. Vous pourriez subir un choc électrique et renverser un ustensile chaud.



Boutons de commande des brûleurs de surface de cuisson

Les boutons qui allument et éteignent les brûleurs de la surface de cuisson sont situés sur le tableau de commande, à l'avant de la cuisinière. Les deux boutons à gauche contrôlent les brûleurs avant gauche et arrière gauche. Les deux boutons à droite contrôlent les brûleurs avant droit et arrière droit.

Pour utiliser un brûleur de surface

- 1 Enfoncez le bouton de commande et mettez-le sur la position **LITE (HI/Élevé)** pour les modèles à veilleuses). Sur les modèles électriques, vous entendrez un petit « clic » – produit par l'étincelle électrique lorsqu'elle allume le brûleur.
- 2 Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton pour régler la taille des flammes.

Après avoir allumé un brûleur

- Vérifiez que le brûleur allumé est celui que vous souhaitez utiliser.
- Ne faites pas fonctionner un brûleur pendant une durée prolongée sans ustensile sur la grille. Le revêtement de la grille peut s'écailler sans ustensile pour absorber la chaleur.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froids avant de poser votre main, une poignée, un chiffon ou tout autre matériau dessus.



Ne laissez jamais les flammes dépasser du bord de l'ustensile.

Pour régler la taille des flammes

Regardez les flammes, et non le bouton, lorsque vous réduisez la chaleur. Faites correspondre la taille des flammes du brûleur aux dimensions de l'ustensile utilisé.

Afin de manipuler les ustensiles en toute sécurité, ne laissez pas les flammes dépasser du bord de ceux-ci. Des flammes plus larges que le fond de l'ustensile sont inutiles et ne font que chauffer la poignée.

Ustensiles pour surface de cuisson

Aluminium : Les ustensiles de poids moyen sont recommandés, car ils chauffent plus rapidement et de manière plus uniforme. La plupart des aliments dorent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles bien ajustés lorsque vous cuisinez avec une petite quantité d'eau.

Fonte : Si elles sont chauffées lentement, la plupart des poêles donnent des résultats de cuisson satisfaisants.

Émail : Dans certaines conditions, l'émail de quelques ustensiles peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant concernant les méthodes de cuisson.

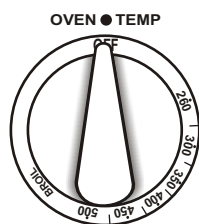
Verre : Il existe 2 types d'ustensile en verre – ceux recommandés pour les fours et ceux pour les surfaces de cuisson (casseroles, cafetières et théières). Le verre conduit très lentement la chaleur.

Vitrocéramique résistant à la chaleur : Elle peut être utilisée avec le four ou la surface de cuisson. Elle conduit la chaleur et refroidit très lentement. Vérifiez les instructions du fabricant de l'ustensile pour vous assurer qu'il peut être utilisé avec une cuisinière à gaz.

Acier inoxydable : Ce métal a de faibles qualités de conducteur thermique lorsqu'il est seul. Il est généralement combiné au cuivre, à l'aluminium ou à d'autres métaux pour une meilleure distribution de la chaleur. Les poêles en alliage sont généralement satisfaisantes si elles sont utilisées à moyenne chaleur, comme il est recommandé par le fabricant.

Utilisation du four

Les caractéristiques et l'aspect présentés dans ce manuel peuvent varier selon le modèle.



Commandes du four

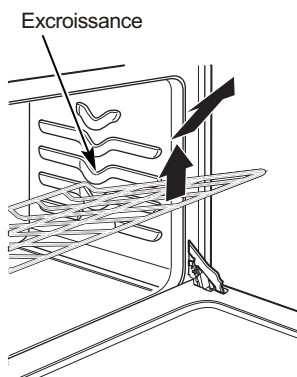
Votre four est contrôlé par un bouton **OVEN TEMP** (Température du four). Les flammes peuvent prendre jusqu'à 90 secondes pour s'allumer.

Une fois la température sélectionnée atteinte, le brûleur du four la maintient.

Coupage de courant – Modèles à allumage électrique

ATTENTION : N'essayez en aucun cas de faire fonctionner le four à allumage électrique lors d'une coupure de courant. Le four ou le gril ne peuvent pas être allumés pendant une coupure de courant. Le gaz ne s'écoule pas à moins que l'allumeur à incandescence ne soit chaud.

Si le four est en cours d'utilisation au moment d'une coupure de courant, le brûleur s'éteint et ne peut pas être rallumé tant que le courant n'a pas été rétabli. En effet, l'écoulement de gaz est automatiquement arrêté et ne reprend, lorsque le courant est rétabli, qu'une fois que l'allumeur à incandescence a atteint la température de fonctionnement.



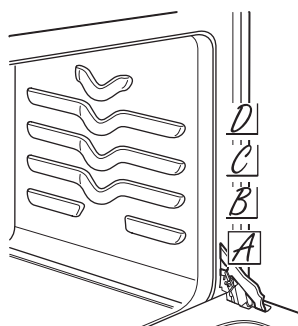
Grilles du four

Les grilles possèdent des crans d'arrêt. Ainsi, si elles sont placées correctement, elles s'arrêtent avant de sortir complètement du four et ne basculent pas lorsque vous y placez ou que vous en retirez des aliments.

Lorsque vous placez un ustensile de cuisson sur une grille, tirez la grille jusqu'à l'excroissance du support de la grille. Placez l'ustensile sur la grille, puis glissez la grille dans le four. Ainsi, vous n'aurez pas à avancer vos bras dans le four chaud.

Pour retirer une grille du four, tirez-la vers vous, faites basculer l'avant de la grille vers le haut, puis sortez-la.

Pour la remettre en place, positionnez la grille sur le support en plaçant les crans d'arrêt (parties recourbées de la grille) vers le haut, face au fond du four. Soulevez l'avant de la grille et poussez-la vers l'arrière du four jusqu'à ce qu'elle passe les excroissances du support. Rabaissez ensuite l'avant de la grille et poussez-la jusqu'au fond.



Le four possède 4 positions de grille.

Position des grilles du four

Le four est muni de quatre supports de grille – **A** (bas), **B**, **C**, et **D** (haut).

Les positions idéales de cuisson sont suggérées dans les sections *Utilisation du four pour la cuisson* et *Utilisation du four pour le rôtissage*.

Événements du four

- L'air du four est évacué par des ouvertures de conduit, situées à l'avant du dossier.
- N'obstruez pas ces ouvertures lorsque vous utilisez le four – il est important que les flux d'air chaud provenant du four et d'air frais arrivant au brûleur du four ne soient pas interrompus.
- Les ouvertures des événements et les surfaces à proximité peuvent devenir très chaudes lors du fonctionnement du four ou du gril. Ne les touchez pas.
- Ne laissez aucun objet en plastique sur la surface de cuisson – ils peuvent fondre s'ils sont trop près de l'événement.
- Les poignées des ustensiles posés sur la surface de cuisson peuvent devenir très chaudes si elles sont trop près de l'événement.
- Les objets en métal deviennent très chauds s'ils restent sur la surface de cuisson et vous pourriez vous brûler.
- Ne laissez rien sur la surface de cuisson. L'air chaud provenant de l'événement peut enflammer les objets et faire éclater les récipients fermés en augmentant leur pression interne.

Le type de margarine que vous utilisez influe sur les résultats de cuisson!

La plupart des recettes sont élaborées avec des produits riches en matières grasses, comme le beurre ou la margarine (80 % de matières grasses). Si vous diminuez l'apport de matières grasses, la recette peut donner des résultats différents.

Une recette de gâteau, tarte, pâtisseries, biscuits ou bonbons peut être manquée si vous utilisez une tartinade à faible teneur en matières grasses. Moins la tartinade contient de matières grasses, plus la différence est flagrante.

Les normes fédérales stipulent que les matières grasses doivent constituer au moins 80 % du poids de tout produit appelé « margarine ». Les tartinades à faible teneur en matières grasses, quant à elles, contiennent moins de matières grasses et plus d'eau. La forte teneur en eau de ces tartinades affecte la texture et le goût des préparations cuites. Pour obtenir de meilleurs résultats avec vos recettes favorites, utilisez de la margarine, du beurre ou des tartinades en plaquette qui contiennent au moins 70 % d'huile végétale.

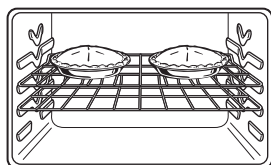
Utilisation du four pour la cuisson

Pour éviter toute brûlure, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four.

Pour programmer la cuisson

1 Fermez la porte du four. Réglez ensuite le bouton **OVEN TEMP (Température du four)** sur la température désirée.

2 Vérifiez si les aliments sont cuits après la durée minimale de cuisson indiquée sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire. Mettez le bouton **OVEN TEMP** sur **OFF (Arrêt)** et sortez les aliments.



Placez la plupart des aliments à mi-hauteur.

Grilles du four

Placez la ou les grilles aux emplacements désirés lorsque le four est froid. La position appropriée de la grille dépend du type d'aliment et du degré de brunissage désiré.

En général, placez la plupart des aliments à mi-hauteur, sur la position de grille **B** ou **C**. Consultez le tableau pour les positions de grille suggérées.

Types d'aliments	Position de la grille
Gâteau des anges	A
Biscuits secs, muffins ou petits gâteaux	B ou C
Biscuits	C ou D
Brownies	B ou C
Gâteaux à étages	B ou C
Gâteau Bundt ou quatre-quarts	B
Tartes ou fonds de tarte	B ou C
Tartes surgelées (sur une plaque à biscuits)	B ou C
Plats en cocotte	B ou C

Préchauffage

Pour préchauffer le four, réglez-le à la bonne température – sélectionner une température plus élevée ne diminue pas la durée de préchauffage.

Préchauffez le four pendant 10 minutes si la recette le requiert. Préchauffer le four signifie le faire atteindre la température indiquée avant d'y placer des aliments.

Le préchauffage est nécessaire à de bons résultats de cuisson lorsque vous préparez des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries ou du pain. Pour la plupart des plats en cocotte et des rôtis, le préchauffage n'est pas nécessaire.

Ustensiles de cuisson

Utilisez l'ustensile de cuisson approprié. Le type de revêtement de l'ustensile détermine le degré de brunissage des aliments.

- Les plats en verre absorbent également la chaleur. Lorsque vous cuisez des aliments dans des récipients en verre, diminuez la température de 25 °F (14 °C) et respectez la durée de cuisson indiquée dans la recette. Toutefois, cela n'est pas nécessaire lorsqu'il s'agit de tartes ou de plats en cocotte.

- Les moules foncés, rugueux ou au fini mat absorbent la chaleur et donnent une croûte plus dorée et plus croustillante. Utilisez ce type d'ustensile pour les tartes.
- Les moules lisses et au fini brillant réfléchissent la chaleur et donnent une croûte plus tendre et plus légère. Ces ustensiles conviennent mieux aux gâteaux et aux biscuits.

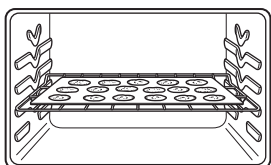
Positionnement de l'ustensile de cuisson

Pour une cuisson uniforme et un brunissage approprié, il doit y avoir assez d'espace pour que l'air circule dans le four. Les résultats de cuisson seront meilleurs si les ustensiles de cuisson sont aussi centrés que possible, plutôt qu'à l'avant ou à l'arrière du four.

Les ustensiles ne doivent pas se toucher et ne pas entrer en contact avec les parois du four. Laissez environ 1 à 1,5 po (2,5 à 3,8 cm) entre les ustensiles et les parois du four.

Si vous devez utiliser deux grilles, décalez les ustensiles de manière à ce qu'ils ne soient pas directement l'un au-dessus de l'autre.

Biscuits



Les plaques à biscuits plates (sans côtés) permettent d'obtenir des biscuits à l'apparence plus belle. Les biscuits cuits sur une plaque à roulé (petits rebords tout autour) peuvent fonder sur les côtés et devenir plus pâles ou moins dorés.

N'utilisez pas une plaque à biscuits trop grande qui touche les parois ou la porte du four. Ne recouvrez jamais complètement une grille avec une grande plaque à biscuits.

Pour de meilleurs résultats, n'utilisez qu'une plaque à biscuits à la fois.

Tartes

Pour de meilleurs résultats, cuisez les tartes dans des moules foncés, rugueux ou au fini mat pour une croûte plus dorée et plus croustillante.

Les tartes surgelées dans des moules en aluminium doivent être placées sur une plaque à biscuits en aluminium lors de la cuisson. Le moule brillant réfléchissant la chaleur et l'éloignant, la plaque à biscuits permet de la retenir.

Gâteaux

Lorsque vous cuisez des gâteaux, des moules déformés ou tordus engendrent des résultats de cuisson non uniformes et des gâteaux à la forme irrégulière.

Un gâteau cuit dans un ustensile plus grand que celui indiqué par la recette est généralement plus croustillant, plus fin et plus sec qu'il ne devrait l'être.

Si le gâteau est cuit dans un moule plus petit que celui recommandé, il peut être mal cuit et de la pâte peut déborder du récipient.

Consultez la recette pour vérifier que la taille de l'ustensile est bien celle conseillée.

Ne jetez pas un coup d'œil

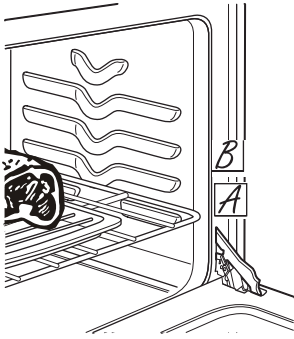
Réglez la minuterie sur la durée de cuisson estimée et n'ouvrez pas la porte pour regarder les aliments. La plupart des recettes indiquent les durées minimale et maximale de cuisson : « Laissez cuire de 30 à 40 minutes ».

N'OUVREZ PAS la porte pour vérifier la cuisson tant que la durée minimale ne s'est pas écoulée. Ouvrir souvent la porte durant la cuisson permet à la chaleur de s'échapper et augmente la durée de cuisson. Les résultats de cuisson peuvent en être affectés.

Utilisation du four pour le rôtissage

Le rôtissage consiste à cuire avec de la chaleur sèche. La viande tendre et la volaille peuvent être rôties dans votre four sans être couvertes. Les températures de rôtissage, qui doivent être basses et stables, minimisent les projections.

Le rôtissage est une méthode de cuisson utilisée pour les viandes. Faire rôtir des aliments est simple, vous n'avez qu'à suivre les instructions.



Placez la grille à la position A ou B.

Pour programmer le rôtissage

- 1 Placez la grille à la position **A** ou **B**. Le préchauffage est inutile.
- 2 Vérifiez le poids de la viande. Placez-la avec le gras vers le haut (ou avec la poitrine vers le haut pour la volaille) dans un ustensile peu profond, sur une grille de rôtissage. La graisse fondue arroses la viande. Choisissez un ustensile de cuisson dont la taille convient le mieux à celle de la viande. Recouvrez l'ustensile d'aluminium lorsque vous l'utilisez pour faire des marinades, cuire avec des fruits, cuire des viandes très fumées ou arroser les aliments lors de la cuisson.
- 3 Mettez le bouton **OVEN TEMP** (**Température du four**) sur le réglage désiré.
- 4 Une fois le rôtissage terminé, tournez le Bouton **OVEN TEMP** sur **OFF (Arrêt)**, puis sortez les aliments du four.

Réglage du thermostat – Faites-le vous-même!

Il se peut que vous trouviez que votre nouveau four cuit différemment de votre ancien four. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous y familiariser. Si vous pensez toujours que votre four est trop ou pas assez chaud, vous pouvez régler le thermostat vous-même.

N'utilisez pas de thermomètre, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre four. Ce type de thermomètre peut varier de 20 à 40 °F (11 à 22 °C).

REMARQUE : Ce réglage ne s'applique pas aux températures de gril. Ce réglage reste en mémoire après une coupure de courant.

Pour régler le thermostat avec ce type de bouton

- 1 **Tirez sur le bouton OVEN TEMP pour l'enlever de la cuisinière et regardez au dos de celui-ci.** Pour le régler, desserrez (d'environ un tour) les deux vis situées à l'arrière du bouton, mais ne les retirez pas complètement.

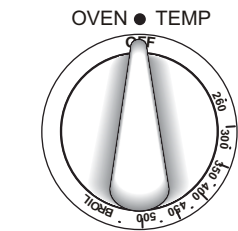
- 2 Avec le dos du bouton face à vous, tenez le bord extérieur du bouton d'une main et tournez l'avant du bouton de l'autre main.

Pour augmenter la température du four, déplacez la vis supérieure vers la droite. Vous entendrez un « clic » à chaque cran.

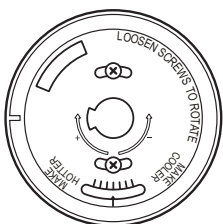
Pour diminuer la température du four, déplacez la vis supérieure vers la gauche.

Chaque cran modifie la température d'environ 10 °F (6 °C). (Cela va de plus ou moins 60 °F/33 °C à partir de la flèche). Nous vous conseillons de ne changer le réglage que d'un cran et de vérifier la performance du four avant de faire des modifications supplémentaires.

- 3 **Une fois le réglage effectué**, resserrez bien les vis pour, mais pas à l'excès.
- 4 Remettez le bouton en place, en positionnant la surface plate du bouton au-dessus de l'axe, et vérifiez la performance du four.



Avant du bouton OVEN TEMP (Température du four) (l'aspect du bouton peut varier)



Arrière du bouton OVEN TEMP

Consignes de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Instructions d'installation

Dépannage

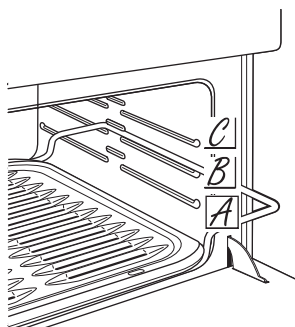
Service à la clientèle

Utilisation du four pour le grill

Le grill cuit les aliments avec de la chaleur sèche qui provient du dessus. La plupart des poissons et des morceaux de viande tendres peuvent être cuits au grill. Suivez ces étapes pour minimiser les projections et la formation de fumée.

Votre cuisinière possède un compartiment grill sous le four. Une lèchefrite spécialement conçue permet à la graisse de s'écouler loin des aliments.

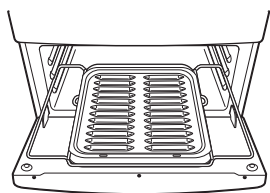
La porte du four et le compartiment grill doivent tous les deux rester fermés lors de l'utilisation du grill.



Pour programmer le grill

- 1 Vous pouvez changer la distance des aliments par rapport à la source de chaleur en modifiant la position de la grille dans le compartiment grill :
 - A (bas du compartiment grill).
 - B (centre du compartiment grill).
 - C (haut du compartiment grill).
 Généralement, le grill doit être utilisé à la position A.
- 2 Préchauffez le grill pour de meilleurs résultats.
- 3 Si le bord de la viande est composé de gras ou de cartilage, faites des entailles verticales dans ceux-ci, mais pas dans la viande. Nous vous recommandons d'enlever une partie du gras, en laissant une couche d'environ 1/8 po (3 mm) d'épaisseur, pour éviter une formation de fumée excessive.
- 4 Fermez la porte du four et le compartiment grill.
- 5 Mettez le bouton **OVEN TEMP (Température du four)** sur **BROIL (Grill)**.
- 6 Retournez la plupart des aliments une fois durant la cuisson. À environ la moitié de la durée de cuisson totale, retournez les aliments, puis laissez-les finir de cuire à votre convenance.
- 7 Mettez le bouton **OVEN TEMP** sur **OFF (Arrêt)**. Retirez la lèchefrite de la grille et servez immédiatement les aliments. Laissez la lèchefrite hors de la cuisinière pour qu'elle refroidisse.

Compartiment grill



La lèchefrite est maintenue en place sur la grille.

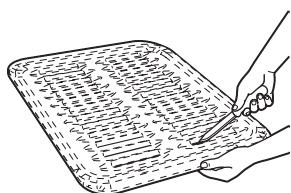
Pour retirer la lèchefrite :

- 1 Tirez doucement sur la porte rabattable du grill.
- 2 Tirez la grille avec la lèchefrite vers vous jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Attrapez la lèchefrite et retirez-la de la grille.

Pour remettre la lèchefrite en place :

- 1 Faites glisser la lèchefrite sur la grille et poussez les deux jusqu'au fond du compartiment grill.
- 2 Fermez la porte du grill.

Utilisation du papier d'aluminium



Ne recouvrez jamais la sole du four avec du papier d'aluminium.

Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour recouvrir la lèchefrite et sa grille. Cependant, vous devez bien ajuster le papier d'aluminium sur la lèchefrite et pratiquer des ouvertures là où il y en a dans la grille.

Le papier d'aluminium peut également être utilisé pour retenir les éclaboussures et débordements. Pour cela, placez une petite feuille de papier d'aluminium sur une grille plus basse située à plusieurs pouces (une dizaine de centimètres) sous les aliments.

Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium. Cela gênerait la circulation de l'air chaud et affecterait les résultats de cuisson.

Utilisation du four pour le grill

Guide du grill

- La porte du four et le compartiment grill doivent rester fermés lors de l'utilisation du grill.
- Utilisez toujours la lèchefrite fournie avec votre cuisinière.
- Si vous le souhaitez, faites mariner la viande ou la volaille avant de la cuire au grill. Ou badigeonnez-la de sauce barbecue lors des 5 à 10 dernières minutes,.
- Lorsque vous disposez des aliments dans un ustensile, ne laissez pas les extrémités grasses dépasser des bords de l'ustensile. Les gouttes de graisse saliraient le compartiment grill.
- Utilisez des pinces pour retourner la viande. Les viandes piquées perdent leur jus.

Aliments	Quantité ou épaisseur	Position de grille	Durée en minutes		Remarques
			1 ^{re} Face	2 ^e face	
Bacon	½ lb (227 g) (environ 8 tranches fines)	B	3½ min	3 min	Répartissez en une seule couche.
Bœuf haché	1 lb/450 g (4 galettes) ½ à ¾ po (1,2 à 1,9 cm) d'épaisseur	B	11 à 12 min	6 à 7 min	Espacez uniformément.
Bifteck À point	1 à 1,5 lb (450 à 680 g)	B ou C	12 min	5 à 6 min	Pour un bifteck de moins de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur, cuisez bien de brûler. La cuisson à la poêle est recommandée.
Poulet	1 (entier) 2 à 2½ lb (0,9 à 1,1 kg) coupé en deux	A	30 à 35 min	25 à 30 min	Réduisez la durée d'environ 5 à 10 min par face pour du poulet coupé. Badigeonnez chaque côté avec du beurre fondu. Grillez d'abord avec la peau vers le bas.
Poisson	Fillets de 1 lb (450 g) ¼ à ½ po (0,6 à 1,2 cm) D'épaisseur	B	5 min	5 min	Manipulez et retournez avec soin. Badigeonnez de beurre citronné à votre goût Avant et pendant la cuisson. Préchauffez le grill pour un brunissage plus marqué.

Consignes
de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et
nettoyage

Instructions
d'installation

Dépannage

Service à la
clientèle

Entretien et nettoyage de la cuisinière

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.

L'entretien et le nettoyage adéquats sont importants et contribuent au fonctionnement efficace et satisfaisant de votre cuisinière. Suivez ces consignes attentivement pour vous assurer d'un entretien sécuritaire et adéquat de votre cuisinière.



Si votre cuisinière est déplacée pour être nettoyée, réparée ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est bien réenclenché lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner le basculement de la cuisinière et des blessures.

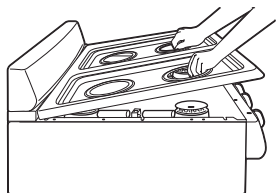
Comment retirer la cuisinière pour la nettoyer et la réparer

Suivez ces étapes pour retirer la cuisinière afin de la réparer ou de nettoyer les surfaces difficiles d'accès.

- 1 Coupez l'alimentation en gaz de la cuisinière.
- 2 Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière.
- 3 Débranchez le conduit d'alimentation en gaz de la cuisinière.
- 4 Faites glisser la cuisinière vers l'avant pour dégager le pied de celle-ci du support antibasculement. Consultez les instructions d'installation pour l'emplacement du support.

- 5 Refaites ces étapes dans l'ordre inverse pour réinstaller la cuisinière. Si le conduit d'alimentation en gaz a été déconnecté, vérifiez l'absence de fuite de gaz après l'avoir rebranché. Consultez les instructions d'installation pour la méthode de vérification d'absence de fuite de gaz.

REMARQUE : Un technicien qualifié doit procéder à l'installation du gaz, le débranchement et le rebranchement de l'alimentation en gaz de l'appareil.



Surface de cuisson relevable

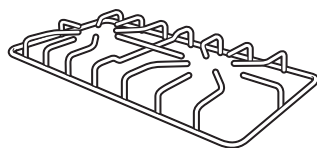
Lavez souvent la zone située sous la surface de cuisson. Les résidus accumulés, et particulièrement la graisse, peuvent prendre feu.

La surface de cuisson peut être relevée et rester ouverte pour faciliter le nettoyage.

Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints avant de relever la surface de cuisson. Retirez ensuite les grilles.

Agripez les deux cavités des brûleurs avant, soulevez la surface de cuisson et maintenez-la ouverte à l'aide de la tige fournie. Faites attention aux veilleuses lorsque la surface de cuisson est relevée.

Après avoir nettoyé le dessous de la surface de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon propre, tenez la surface de cuisson relevée, replacez la tige dans sa position de rangement et rabaissez la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Faites attention à ne pas vous pincer les doigts.



Grilles de brûleur

Les grilles doivent être nettoyées régulièrement et en cas d'éclaboussures. Lavez-les dans de l'eau très chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire.

Après le nettoyage, séchez-les bien en les mettant dans un four chaud pendant quelques minutes. Ne replacez pas les grilles sur la cuisinière lorsqu'elles sont encore humides. Lorsque vous remettez les grilles en place, assurez-vous qu'elles sont bien positionnées sur les brûleurs.

Pour enlever les aliments brûlés, placez les grilles dans un récipient fermé (ou sac plastique) avec ¼ de tasse (60 mL) d'ammoniaque pour désincruster la saleté. Si nécessaire, frottez-les à l'aide d'un tampon à récupérer imbibé de savon.

Malgré leur durabilité, les grilles perdent peu à peu leur aspect brillant, même si vous les entretenez de la meilleure façon qui soit. Cela est dû à leur exposition continue à des températures élevées.

Ne faites pas fonctionner un brûleur pendant une durée prolongée sans ustensile sur la grille. Le revêtement de la grille peut s'écailler sans ustensile pour absorber la chaleur.

Entretien et nettoyage de la cuisinière

Consignes
de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et
nettoyage

Instructions
d'installation

Dépannage

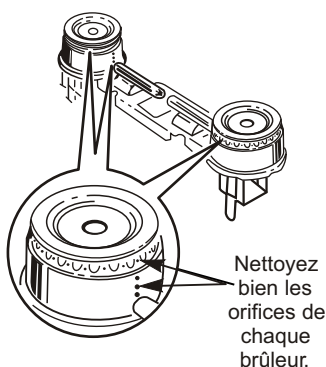
Service à la
clientèle

Brûleurs

Les orifices des brûleurs de la surface de cuisson de votre cuisinière doivent être propres en tout temps pour un bon allumage et pour que les flammes soient uniformes et ne soient pas gênées.

Vous devez régulièrement nettoyer les brûleurs de la surface de cuisson, particulièrement en cas de grosses éclaboussures qui pourraient obstruer les orifices. Essuyez les brûleurs. En cas de grosses éclaboussures, retirez les brûleurs de la cuisinière. Les brûleurs peuvent être soulevés et retirés pour être nettoyés. Soulevez la surface de cuisson, puis soulevez les brûleurs pour les retirer.

REMARQUE : Une vis maintient chacun des brûleurs en place pour qu'ils ne bougent pas lors du transport. Retirez et jetez la vis de transport.



Pour détacher les aliments brûlés, laissez tremper les brûleurs dans un mélange de détergent liquide doux et d'eau très chaude. Laissez-les tremper pendant 20 à 30 minutes. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant tel que Soft Scrub® ou Bon Ami®. Rincez bien pour enlever tout résidu de nettoyant qui pourrait obstruer les orifices des brûleurs. N'utilisez pas de laine d'acier, car elle obstruerait les orifices des brûleurs et rayerait les brûleurs. Si les orifices sont obstrués, nettoyez-les à l'aide d'une petite épingle ou d'une aiguille à coudre.

Avant de remettre les brûleurs en place, secouez-les pour enlever l'excès d'eau, puis faites-les bien sécher en les mettant 30 minutes dans le four chaud. Enfin, remettez-les sur la cuisinière en vous assurant qu'ils sont bien en place et de niveau.

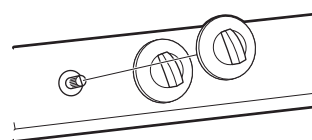
Tableau de commande et boutons

Il est judicieux de nettoyer le tableau de commande après chaque utilisation du four. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau ou un mélange de vinaigre et d'eau, rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon doux pour le polir.

N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de tampon à récurer en plastique ou de nettoyant pour four sur le tableau de commande – ils endommageraient le fini de l'appareil. Une solution à parts égales de vinaigre et d'eau chaude fonctionne bien.

Les boutons de commande peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage.

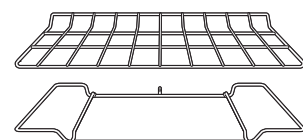
Pour retirer un bouton, tirez bien droit dessus pour le dégager de la tige. Lavez les boutons dans de l'eau savonneuse ou dans une solution de vinaigre et d'eau chaude, mais ne les laissez pas tremper.



Grilles de four et de grill

Les grilles de four et de grill peuvent être nettoyées à la main avec de l'eau savonneuse ou un nettoyant abrasif. Après le nettoyage, rincez les grilles avec de l'eau et séchez-les.

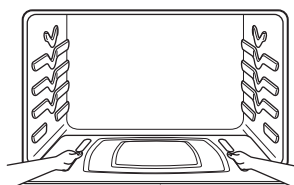
Pour éliminer les résidus tenaces, brûlés, vous pouvez utiliser des tampons à récurer. Après le récurage, lavez les grilles avec de l'eau savonneuse, rincez et séchez-les.



Composants métalliques

N'utilisez pas de laine d'acier, de produit abrasif, d'ammoniaque ou de produit commercial de nettoyage pour four.

Pour nettoyer les surfaces en toute sécurité : lavez, rincez et séchez-les ensuite avec un chiffon doux.



Vis moletée
(certains modèles)

Sole de four amovible

Retirez tout d'abord les grilles du four. La sole du four se soulève par l'avant.

Pour la retirer :

- 1 Sur les modèles concernés, retirez la vis moletée située à l'avant de la sole du four.
- 2 Attrapez la sole du four par les deux côtés et poussez-la vers l'arrière.
- 3 Soulevez l'avant et tirez dessus pour sortir la sole du four.

Pour la remettre en place :

- 1 Attrapez les deux côtés de la sole du four et guidez les pattes arrière pour qu'elles entrent dans les fentes à l'arrière du four.
- 2 Abaissez la sole du four et tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle soit bien maintenue sous le bord avant du bas du four.
- 3 Sur les modèles concernés, remettez la vis moletée en place, à l'avant de la sole du four.

REMARQUE : Si la sole du four est mal remise en place, elle peut se déformer et engendrer des résultats de cuisson indésirables.

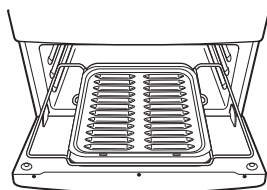
Nettoyage de la sole du four

La sole du four est recouverte d'émail vitrifié.

Pour faciliter le nettoyage, protégez la sole du four des éclaboussures en plaçant une plaque à biscuits sur la grille en dessous de celle sur laquelle vous faites cuire des aliments. Ceci est particulièrement important lorsque vous faites cuire des tartes aux fruits ou des aliments très acides. Les garnitures aux fruits chauds ou les aliments très acides (tomates, choucroute et sauces au vinaigre ou au jus de citron) peuvent provoquer la corrosion de la surface en émail vitrifié ou l'endommager, et doivent être immédiatement essuyés.

Pour protéger la sole du four des éclaboussures, placez un morceau d'aluminium un peu plus grand que le plat de cuisson sur la grille en dessous de celle utilisée pour la cuisson afin qu'il retienne les éclaboussures et débordements. Il ne doit pas complètement recouvrir la grille, car cela provoquerait une répartition inégale de la chaleur dans le four. Le papier d'aluminium ne doit pas être placé sur la sole du four.

Si une éclaboussure tombe sur la sole, laissez d'abord refroidir le four. Vous pouvez nettoyer la sole avec de l'eau savonneuse, un nettoyant abrasif doux, des tampons à récurer imbibés de savon ou un nettoyant pour four en suivant les instructions sur l'emballage.



Compartiment gril

La lèche-frite est maintenue en place sur la grille.

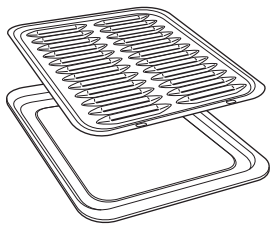
Pour retirer la lèche-frite :

- 1 Tirez doucement sur la porte rabattable du gril.
- 2 Tirez la grille avec la lèche-frite vers vous jusqu'à ce que la grille s'arrête. Attrapez la lèche-frite et retirez-la de la grille.

Pour remettre la lèche-frite en place :

- 1 Faites glisser la lèche-frite sur la grille et poussez les deux jusqu'au fond du compartiment gril.
- 2 Fermez la porte du gril.

Si une éclaboussure tombe dans le compartiment gril, laissez-le d'abord refroidir. Vous pouvez nettoyer le compartiment avec de l'eau savonneuse, un nettoyant abrasif doux, des tampons à récurer imbibés de savon ou un nettoyant pour four en suivant les instructions sur l'emballage.

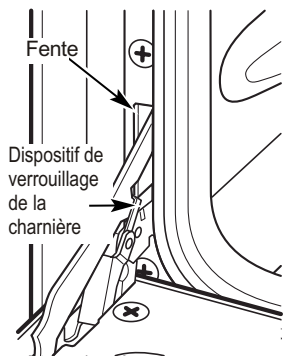


Lèche-frite et sa grille

Après avoir utilisé le gril, retirez la lèche-frite du four. Retirez la grille de la lèche-frite. Versez doucement la graisse contenue dans la lèche-frite dans un récipient approprié. Lavez et rincez la lèche-frite et sa grille avec de l'eau chaude et un tampon à récurer (en plastique ou autre) imbibé de savon.

Si des aliments ont brûlé sur la grille, aspergez-la de détergent lorsqu'elle est chaude et couvrez-la d'un torchon ou d'essuie-tout humides. Faire tremper la lèche-frite permet de retirer les aliments brûlés.

Ne rangez pas la lèche-frite et sa grille dans la cuisinière lorsqu'elles sont sales.



Porte de four amovible

La porte du four est amovible, mais lourde. Vous aurez peut-être besoin d'aide pour enlever et remettre la porte.

Pour enlever la porte :

- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Tirez les dispositifs de verrouillage des charnières vers le haut, au-dessus des crochets de charnière, des deux côtés. Vous aurez peut-être besoin d'un tournevis plat pour soulever les dispositifs de verrouillage des charnières.
- 3 Tenez la porte fermement de chaque côté, soulevez-la légèrement et tirez-la vers l'extérieur, loin du four.

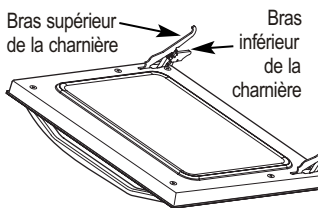
POUR NETTOYER LA PORTE :

Intérieur de la porte :

- En général, de l'eau et du savon suffisent. Les éclaboussures ou projections importantes peuvent nécessiter un lavage avec un nettoyant légèrement abrasif. Vous pouvez également utiliser un tampon à récurer métallique, imbibé de savon. Ne laissez pas de projections d'aliments à teneur élevée en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou gamitures pour tarte) sur la surface. Ces projections pourraient créer des taches opaques même après le nettoyage.
- Vous pouvez vous servir d'un nettoyant pour four, si nécessaire. Suivez les instructions de l'emballage.

Extérieur de la porte :

- Utilisez de l'eau et du savon pour bien nettoyer le haut, les côtés et l'avant du four. Rincez bien.
- Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four, de poudre nettoiyante ou d'abrasif fort sur l'extérieur de la porte.



Pour remettre la porte en place :

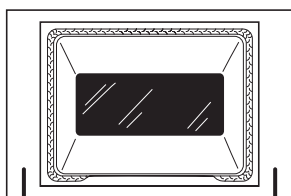
- 1 Attrapez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
- 2 Insérez et faites reposer les bras supérieurs et inférieurs des charnières sur les fentes du four.
- 3 Poussez les dispositifs de verrouillage des charnières vers le bas à partir des crochets de charnière.
- 4 Fermez la porte du four et assurez-vous qu'elle fonctionne correctement. Si elle ne fonctionne pas bien, enlevez-la et remplacez-la en suivant les étapes ci-dessus.

N'ESSAYEZ PAS DE FERMER LA PORTE AVANT D'AVOIR EFFECTUÉ CETTE ÉTAPE. VOUS POURRIEZ ENDOMMAGER LES CHARNIÈRES OU LA PORTE.

Le bas du joint possède un trou pour permettre à l'air de bien circuler.

Ne frottez et ne nettoyez pas le joint de porte – il présente une très faible résistance à l'abrasion.

Si vous constatez que le joint est usé ou endommagé de quelque manière que ce soit, ou qu'il s'est déplacé sur la porte, vous devez le faire remplacer.





Revêtement intérieur du four en émail vitrifié

S'il est bien entretenu, le revêtement en émail vitrifié de l'intérieur du four garde son aspect neuf pendant de nombreuses années.

Laissez la cuisinière refroidir avant de la nettoyer.

Nous vous recommandons de porter des gants en caoutchouc lorsque vous nettoyez le four.

En général, de l'eau et du savon suffisent. Les éclaboussures ou projections importantes peuvent nécessiter un lavage avec un nettoyant légèrement abrasif. Vous pouvez également utiliser un tampon à récurer métallique, imbibé de savon. Ne laissez pas des projections d'aliments acides ou contenant un fort taux de sucre (comme les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures de tarte) sur la surface. Ces projections pourraient créer des taches opaques même après le nettoyage.

L'utilisation d'ammoniaque domestique peut faciliter le nettoyage. Versez ½ tasse (120 mL) d'ammoniaque dans un verre ou un contenant en porcelaine peu profond et placez celui-ci dans le four froid pendant une nuit entière. Les vapeurs d'ammoniaque aideront à désincruster les aliments et les graisses brûlés.

Vous pouvez vous servir d'un nettoyant pour four, si nécessaire. Suivez les instructions de l'emballage.

Mises en garde concernant l'utilisation de nettoyeurs pour four en aérosol :

- Ne vaporisez pas sur les commandes et interrupteurs électriques, cela pourrait entraîner un court-circuit et provoquer la formation d'étincelles ou un incendie.
- Ne laissez pas le nettoyant former un film sur le détecteur de température – le four pourrait fonctionner incorrectement. (Le capteur se situe dans la partie supérieure du four.) Essuyez soigneusement le détecteur avec un chiffon après chaque nettoyage, en prenant soin de ne pas déplacer le détecteur (changer son emplacement pourrait affecter la façon de cuire du four).
- Ne vaporisez pas de nettoyant pour four sur l'extérieur de la porte, les poignées ou toute autre surface extérieure du four, le bois ou les surfaces peintes. Le nettoyant peut abîmer ces surfaces.

Surfaces peintes

Les côtés de la cuisinière, le panneau de commande et la porte sont recouverts de peinture. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon ou avec une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, de poudre nettoyante, de laine d'acier ou d'abrasif fort sur les surfaces peintes.

Pour commander des pièces

Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil électroménager, veuillez appeler notre numéro sans frais:

Centre national des pièces 1-800-661-1616

Instructions d'installation

Cuisinière

Si vous avez des questions, composez le 1-800-361-3400 ou consultez notre site Web : www.electromenagersmoffat.ca.

AVANT DE COMMENCER

Lisez attentivement toutes ces instructions.

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou en l'absence de ceux-ci, à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA.54. Au Canada, l'installation doit être conforme au Code d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1 ou au Code d'installation du propane CAN/CGA-B149.2 en vigueur, et/ou aux codes locaux. La conception de cette cuisinière a été certifiée par CSA International conformément à la dernière édition du code ANSI Z21.1 et par l'Association Canadienne du Gaz conformément à la dernière édition du code CAN/CGA-1.1.

Comme pour tout électroménager à gaz générateur de chaleur, vous devez prendre certaines précautions. Vous trouverez ces précautions dans la section *Consignes de sécurité importantes* au début de ce manuel. Lisez-les attentivement.

- **IMPORTANT** — Conservez ces instructions pour l'inspecteur local.
- **IMPORTANT** — Observez tous les codes et règlements en vigueur.
- **Remarque destinée à l'installateur** – Veillez à laisser ces instructions au consommateur.
- **Remarque destinée au consommateur** – Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.
- **Remarque** – Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- **Remarque destinée au réparateur** – Le schéma électrique se trouve dans une enveloppe fixée au dos de la cuisinière.
- **Niveau de compétence** – L'installation de cet appareil nécessite des compétences de base en mécanique.
- L'installateur est responsable de la qualité de l'installation.
- Une panne du produit due à une mauvaise installation n'est pas couverte par la garantie.

Instructions d'installation

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager. Si vous détectez une odeur de gaz :

- 1 Ouvrez les fenêtres.
- 2 Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
- 3 Éteignez toute flamme nue.
- 4 Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz.

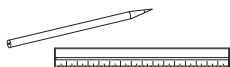
OUTILS NÉCESSAIRES



Tournevis Phillips



Tournevis plat^{1/16} po ou moins



Crayon et règle



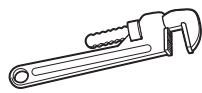
Niveau



Pince



Clé anglaise ou à fourche



Clés à tuyau (2)
(une de secours)



Perceuse, poinçon ou clou



Tournevis à douille^{5/16} po

ACCESSOIRES UTILES

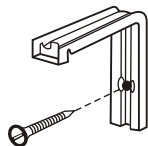
- Robinet d'arrêt de gaz.
- Un produit d'étanchéité pour joint ou du ruban pour filetage avec Téflon*, homologué cUL, qui résiste à l'action du gaz naturel et du GPL.
- Un raccord flexible métallique pour électroménager (diamètre intérieur de $\frac{1}{2}$ po). Une longueur de 5 pi est recommandée pour une installation plus facile, mais une autre longueur est acceptable. N'utilisez jamais un vieux raccord lorsque vous procédez à l'installation d'une nouvelle cuisinière.
- Raccord-union pour tuyau d'alimentation de gaz ($\frac{3}{4}$ po ou $\frac{1}{2}$ po de filetage NPT x $\frac{1}{2}$ po de diamètre intérieur).
- Raccord-union pour régulateur de pression de la cuisinière ($\frac{1}{2}$ po de filetage NPT x $\frac{1}{2}$ po de diamètre intérieur)
- Détecteur de fuites liquide ou eau savonneuse.
- Tire-fond ou cheville métallique de $\frac{1}{2}$ po de diamètre extérieur (pour les sols en béton seulement).
- Longues allumettes et/ou porte-allumette (modèles à veilleuses permanentes).

* Téflon : Marque déposée de DuPont

1 po = 2,5 cm

1 pi = 0,3 m

PIÈCE COMPRISE



Ensemble de support antibasculement

Instructions d'installation

⚠ AVERTISSEMENT! **CONSIGNES DE SÉCURITÉ** **POUR L'INSTALLATION**

Lisez attentivement toutes ces instructions.

Une mauvaise installation, modification, réparation ou un mauvais réglage ou entretien peuvent causer des blessures ou des dommages matériels.

Reportez-vous à ce manuel. Pour de l'aide ou des renseignements supplémentaires, consultez un installateur qualifié, une société de réparation, le fabricant (ou détaillant) ou le fournisseur de gaz.

Ne réutilisez jamais de vieux raccords flexibles. Utiliser de vieux raccords flexibles peut être à l'origine de fuites de gaz et de blessures. Utilisez toujours des raccords flexibles **NEUFS** lorsque vous installez un appareil à gaz.

IMPORTANT — Enlevez tout le matériel d'emballage et la documentation du four avant de raccorder le gaz et l'électricité à la cuisinière.

ATTENTION — N'essayez pas de faire fonctionner le four de cette cuisinière lors d'une coupure de courant (pour les modèles à allumage électrique uniquement).

- Faites installer votre cuisinière par un installateur qualifié.
- Votre cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de ces codes, conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA 70. Au Canada, la mise à la terre doit être conforme au Code canadien de l'électricité CSA C22.1, partie 1, en vigueur et/ou aux codes locaux. Consultez le chapitre *Raccordements électriques* de cette section.
- Avant d'installer votre cuisinière sur du linoléum ou tout autre revêtement de sol synthétique, assurez-vous que le revêtement de sol peut supporter une température de 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se déformer ou se décolorer. N'installez pas la cuisinière sur de la moquette ou un tapis à moins de mettre une planche de contreplaqué ou d'un autre type d'isolant d'une épaisseur de ¼ po entre la cuisinière et la moquette/le tapis.
- Assurez-vous que les revêtements muraux peuvent supporter la chaleur émise par la cuisinière jusqu'à une température de 200 °F (93 °C).

- Évitez d'installer des armoires au-dessus de la cuisinière. Pour réduire les risques provoqués par le fait de se pencher au-dessus des flammes nues des brûleurs, installez une hotte au-dessus de la cuisinière de manière à ce qu'elle dépasse du bord des armoires d'au moins 5 po.
- La hotte doit être faite d'une feuille de métal d'au moins 0,0122 po d'épaisseur. Installez la hotte au-dessus de la surface de cuisson avec un dégagement d'au moins ¼ po entre la hotte et le dessous de l'armoire en matériau combustible ou métal. La hotte doit être au moins aussi large que la surface de cuisson et centrée au-dessus de celle-ci. Le dégagement entre la surface de cuisson et la hotte **NE DOIT JAMAIS ÊTRE INFÉRIEUR À 24 po**.

EXCEPTION : L'installation d'un four à micro-ondes ou appareil de cuisson homologué au-dessus de la surface de cuisson doit être conforme aux instructions d'installation fournies avec l'appareil.

- Si vous installez des armoires au-dessus de la cuisinière, laissez un dégagement d'au moins 30 po entre la surface de cuisson et le dessous non protégé des armoires.
- S'il ne vous est pas possible de laisser un dégagement de 30 po entre la surface de cuisson et les armoires en matériau combustible ou métal, protégez le dessous des armoires au-dessus de la surface de cuisson avec du carton fort isolant de ¼ po recouvert d'une feuille de métal d'au moins 0,0122 po d'épaisseur. Le dégagement entre la surface de cuisson et les armoires protégées **NE DOIT JAMAIS ÊTRE INFÉRIEUR À 24 po**.
- Lorsque le côté des armoires supérieures (si vous tracez une ligne verticale) se trouve à moins de 1 po des côtés de la cuisinière, le dégagement vertical entre le niveau de la surface de cuisson et le bas des armoires ne doit pas être inférieur à 18 po. (Reportez-vous à l'illustration *Dimensions et dégagements* de cette section.)
- **ATTENTION** — Les articles pouvant susciter l'intérêt des enfants ne devraient pas être rangés dans les armoires situées au-dessus de la surface de cuisson ou du dossier de la cuisinière – les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.

1 po = 2,5 cm

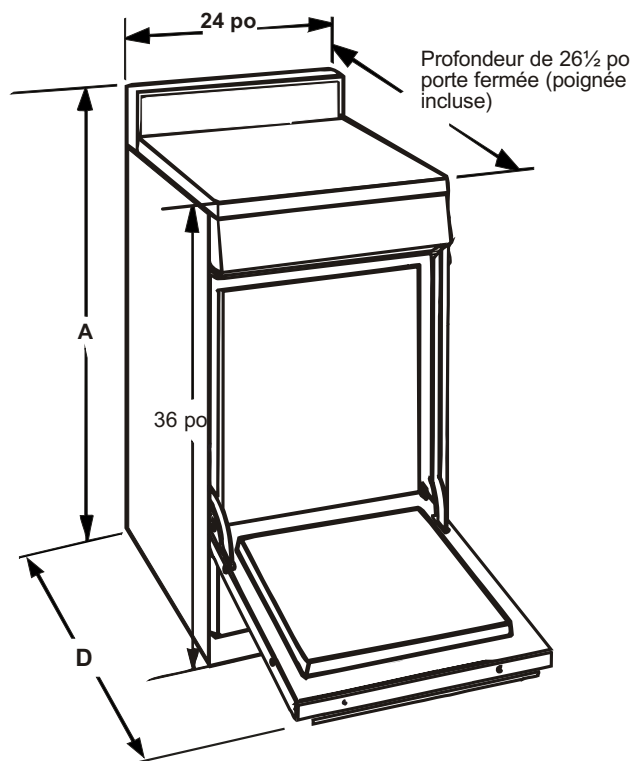
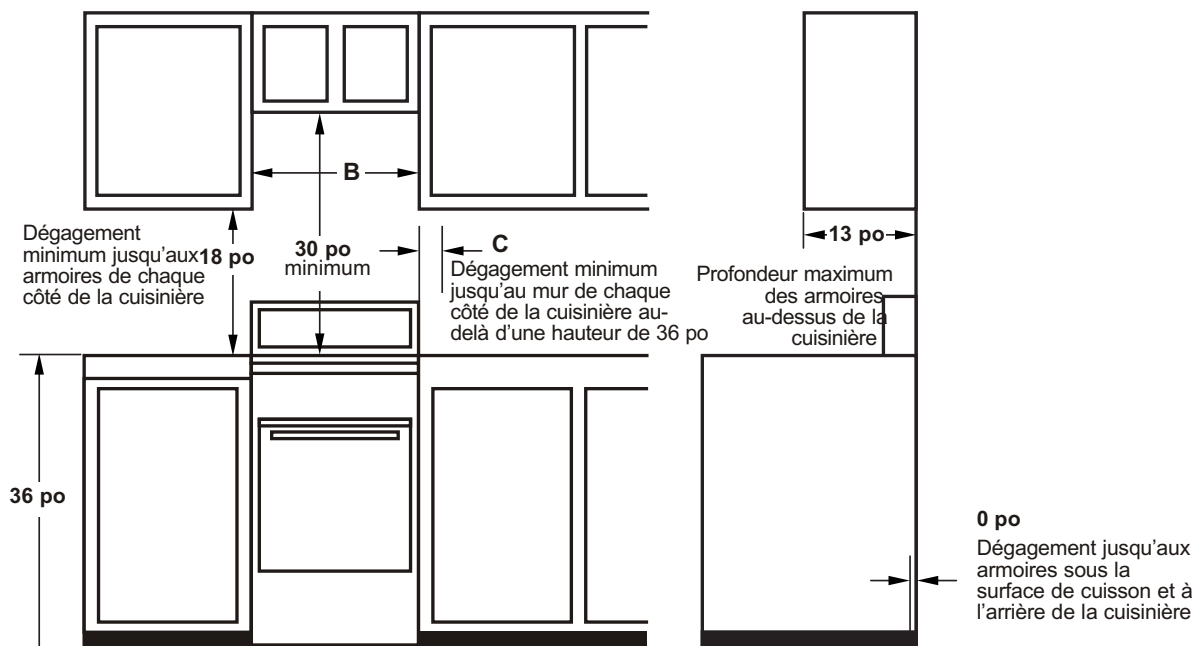
1 pi = 0,3 m

Instructions d'installation

DIMENSIONS ET DÉGAGEMENTS

Laissez des dégagements suffisants entre la cuisinière et les surfaces adjacentes combustibles. Ces dimensions doivent être respectées pour utiliser votre cuisinière en toute sécurité.

Le dégagement entre la surface de cuisson et le mur du fond peut être de 0 po.



Modèles	A	B	C	D
MGAS724	40 ½ po	24 ¾ po	2 po	41 po

1 po = 2,5 cm
1 pi = 0,3 m

Instructions d'installation

AVERTISSEMENT!

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



Tous les types de cuisinière peuvent basculer et être à l'origine de blessures.



Pour éviter le basculement accidentel de la cuisinière, installez le dispositif antibasculement fourni. (Reportez-vous à *Installation du dispositif antibasculement* dans cette section.) Pour vérifier que le dispositif est bien installé et enclenché, faites doucement basculer la cuisinière vers l'avant. Le dispositif antibasculement doit s'enclencher et empêcher la cuisinière de basculer.

Si vous devez éloigner la cuisinière du mur pour quelque raison que ce soit, assurez-vous que le dispositif antibasculement est correctement enclenché lorsque vous la repoussez contre le mur.

- Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre cuisinière pour chauffer ou réchauffer la pièce. Votre four et votre surface de cuisson n'ont pas été conçus pour chauffer votre cuisine. Les brûleurs supérieurs ne doivent pas fonctionner sans un ustensile posé sur la grille. Une telle utilisation peut provoquer un incendie, endommager votre cuisinière et rendre la garantie nulle et non avenue.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager. Cela peut provoquer une explosion ou un incendie.
- Ne rangez rien à l'intérieur du four. Les articles entreposés dans le four pourraient prendre feu.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près du four.

1 po = 2,5 cm

1 pi = 0,3 m

EMPLACEMENT

Ne mettez pas la cuisinière là où elle serait exposée à de forts courants d'air. Toute ouverture dans le sol ou le mur derrière la cuisinière doit être obstruée. Assurez-vous que les ouvertures à la base de la cuisinière, qui fournissent de l'air frais pour la combustion et la ventilation, ne sont pas obstruées par de la moquette/un tapis ou des boiseries.

Votre cuisinière, comme tout autre appareil ménager, est lourde et peut s'enfoncer dans les revêtements de sol mous comme le vinyle coussiné ou la moquette/un tapis. Faites attention lorsque vous déplacez la cuisinière sur ce type de revêtement de sol. Nous vous recommandons de suivre quelques instructions simples et peu onéreuses pour protéger votre sol.

La cuisinière doit être installée sur une planche de contreplaqué (ou d'un matériau similaire). Lorsque le revêtement de sol s'arrête au niveau de la cuisinière, la zone sur laquelle celle-ci repose doit être faite d'une planche de contreplaqué d'une hauteur équivalente ou supérieure à celle du revêtement de sol.

Cela permet à la cuisinière d'être déplacée en cas de nettoyage ou de réparation. De plus, assurez-vous que le revêtement de sol peut résister à une température de 180 °F (82 °C). (Consultez la section *Consignes de sécurité pour L'installation*.)

Assurez-vous que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur émise par celle-ci (jusqu'à 200 °F/93 °C). (Consultez la section *Consignes de sécurité pour l'installation*.)

EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE ET DU NUMÉRO DE SÉRIE

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette située sous la surface de cuisson. Consultez la section Surface de cuisson relevable de ce manuel pour des instructions sur la façon de relever la surface de cuisson.

IMPORTANT!

Retirez le ruban adhésif et l'emballage. Assurez-vous que les brûleurs sont bien en place et de niveau.

Soulevez la surface de cuisson et retirez tout matériau d'emballage en dessous.

Sortez le sachet d'accessoires du four et/ou du tiroir.

Vérifiez qu'aucune des pièces de la cuisinière ne s'est desserrée pendant le transport.

Instructions d'installation

1 APPROVISIONNEMENT APPROPRIÉ EN GAZ

Votre cuisinière a été conçue pour fonctionner à une pression de 4 po de colonne d'eau pour le gaz naturel ou de 10 po de colonne d'eau pour le GPL (propane ou butane).

Assurez-vous que le type de gaz fourni à votre cuisinière est celui pour lequel elle a été conçue.

Cette cuisinière peut être convertie pour être utilisée avec du gaz naturel ou du propane. Si vous choisissez d'utiliser du GPL avec cette cuisinière, la conversion doit être effectuée par un installateur GPL qualifié avant que la cuisinière ne puisse être utilisée avec ce type de gaz.

Pour un bon fonctionnement, la pression du gaz naturel au niveau du régulateur doit être comprise entre 4 et 13 po de colonne d'eau.

Pour le GPL, la pression fournie doit être comprise entre 10 et 13 po de colonne d'eau.

Lorsque vous vérifiez que le régulateur fonctionne correctement, la pression d'entrée doit dépasser la pression de fonctionnement (au collecteur) mentionnée ci-dessus d'au moins 1 po.

Le régulateur de pression situé à l'entrée du collecteur de la cuisinière doit rester dans le tuyau d'alimentation quel que soit le type de gaz utilisé.

Si vous utilisez un raccord flexible métallique pour électroménager pour raccorder la cuisinière au tuyau d'alimentation en gaz, il doit avoir un diamètre intérieur de ½ po et une longueur de 5 pi pour que l'installation soit plus facile.

Au Canada, les raccords flexibles doivent être des tuyaux à paroi simple d'une longueur maximum de 6 pi.

2 RACCORDEMENT DE LA CUISINIÈRE AU GAZ

Fermez le robinet général d'alimentation en gaz avant de débrancher l'ancienne cuisinière et laissez-le fermé jusqu'à ce que l'installation de la nouvelle cuisinière soit terminée. N'oubliez pas de rallumer la veilleuse des autres appareils électroménagers à gaz lorsque vous rouvrez le robinet d'alimentation en gaz.

Étant donné que les tuyaux rigides restreignent le déplacement de la cuisinière, l'utilisation d'un raccord flexible métallique pour électroménager, certifié par CSA International, est recommandée (excepté lorsque les codes locaux exigent un raccord rigide).

N'utilisez jamais un vieux raccord lorsque vous procédez à l'installation d'une nouvelle cuisinière. Si vous utilisez un raccord rigide, vous devez bien aligner le tuyau sur le raccord. La cuisinière ne peut plus être déplacée une fois le raccordement effectué.

Pour éviter les fuites de gaz, appliquez un produit d'étanchéité sur tous les filetages mâles (extérieurs) ou entourez-les d'un ruban pour filetage avec Téflon*.

- A** Installez un robinet manuel d'arrêt de gaz sur le tuyau d'alimentation en gaz, à un endroit facilement accessible en dehors de la cuisinière. Assurez-vous que toute personne qui utilise la cuisinière sait où et comment couper l'alimentation en gaz de celle-ci.
- B** Installez un raccord-union de ½ po dans le filetage intérieur NPT de ½ po à l'entrée du régulateur. Utilisez une deuxième clé pour maintenir le raccord du régulateur et éviter de l'endommager.
- C** Installez un raccord-union de ½ ou ¾ po dans le filetage intérieur NPT du robinet manuel d'arrêt de gaz, en prenant soin de retenir le robinet pour qu'il ne tourne pas.
- D** Installez le raccord flexible métallique pour électroménager sur le raccord-union de la cuisinière. Positionnez la cuisinière de façon à permettre le raccordement au niveau du robinet d'arrêt.
- E** Lorsque toutes les connexions ont été effectuées, assurez-vous que tous les boutons de la cuisinière sont en position d'arrêt et ouvrez le robinet d'alimentation en gaz. Vérifiez l'absence de fuites au niveau de tous les joints et raccords à l'aide d'un détecteur de fuites liquide.

AVERTISSEMENT – N'UTILISEZ PAS UNE FLAMME POUR VÉRIFIER LA PRÉSENCE D'UNE FUITE DE GAZ.

Lorsque vous utilisez des pressions de plus de ½ lb/po² (3,5 kPa) pour faire un essai de pression sur le système d'alimentation en gaz de votre domicile, débranchez la cuisinière et le robinet d'arrêt individuel de la tuyauterie d'alimentation en gaz. Lorsque vous utilisez des pressions de ½ lb/po² (3,5 kPa) ou moins pour faire un essai de pression sur le système d'alimentation en gaz, isolez tout simplement la cuisinière du système d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt individuel.

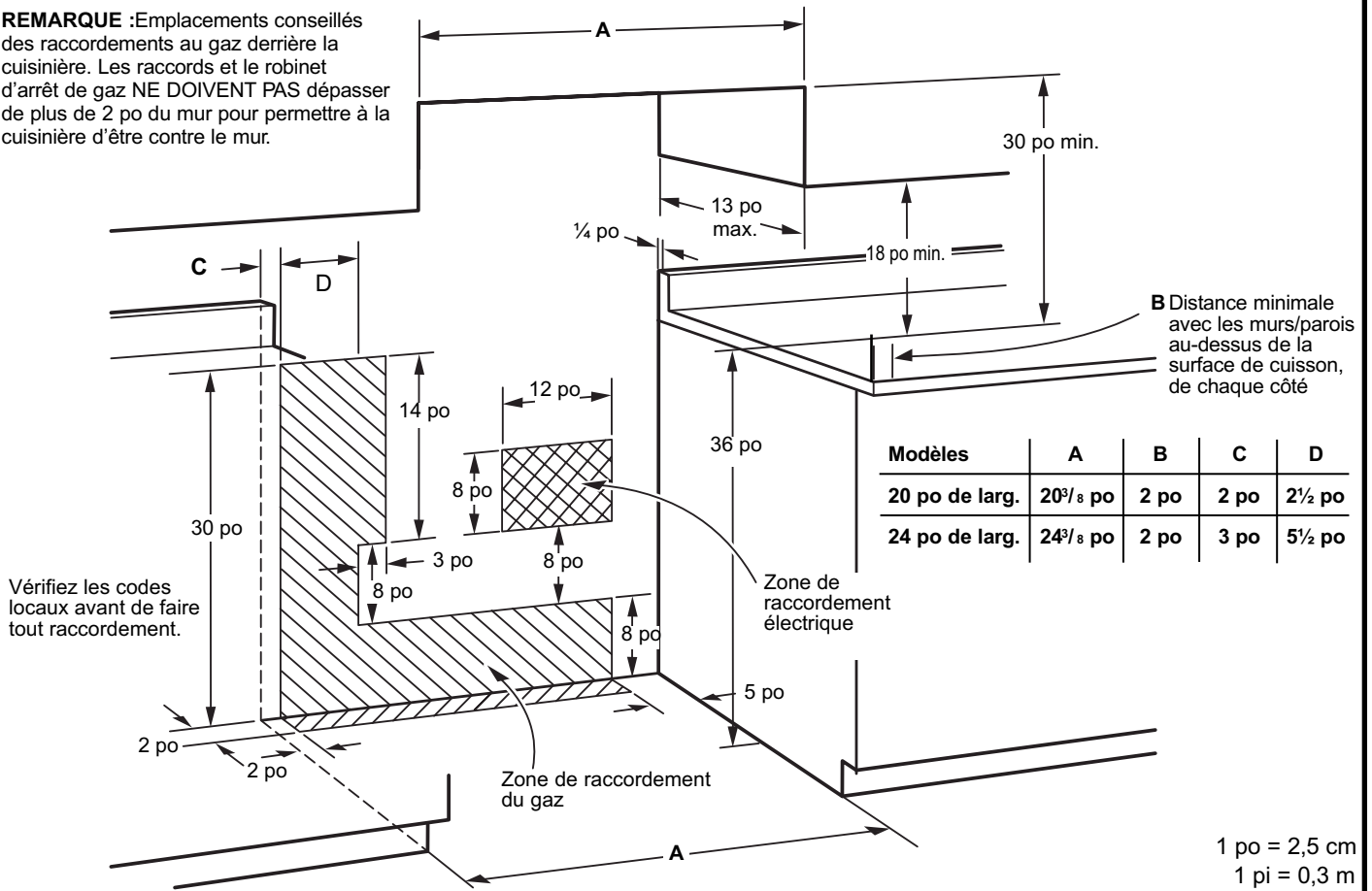
* Téflon : Marque déposée de DuPont

1 po = 2,5 cm
1 pi = 0,3 m

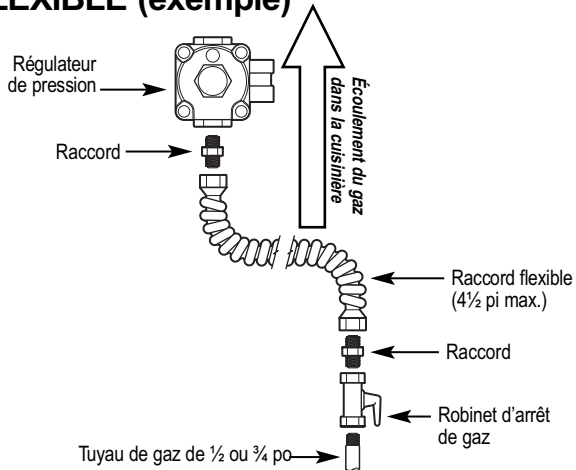
Instructions d'installation

EMPLACEMENTS RECOMMANDÉS DES ALIMENTATIONS ÉLECTRIQUE ET EN GAZ

REMARQUE : Emplacements conseillés des raccordements au gaz derrière la cuisinière. Les raccords et le robinet d'arrêt de gaz NE DOIVENT PAS dépasser de plus de 2 po du mur pour permettre à la cuisinière d'être contre le mur.

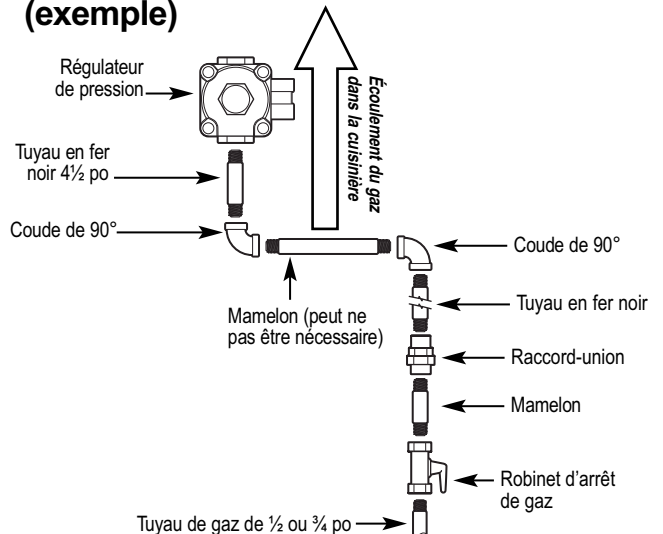


INSTALLATION AVEC UN RACCORD FLEXIBLE (exemple)



Remarque destinée à l'installateur : Indiquez l'emplacement du robinet d'arrêt de gaz au consommateur.

INSTALLATION AVEC UN TUYAU RIGIDE (exemple)



Remarque destinée à l'installateur : Indiquez l'emplacement du robinet d'arrêt de gaz au consommateur.

Instructions d'installation

3 RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES (modèles à allumage électrique)

Exigences électriques

Un circuit indépendant correctement mis à la terre de 120 V et 60 Hz, protégé par un disjoncteur ou un fusible temporisé de 15 ou 20 ampères.

Mises en garde concernant les cordons prolongateurs

En raison de risques de sécurité dans certaines situations, nous vous déconseillons fortement l'utilisation d'un cordon prolongateur. Cependant, si vous décidez d'utiliser un cordon prolongateur, il est indispensable que ce soit un cordon prolongateur trifilaire, homologué cJL, pour électroménager et que sa capacité de transport en ampères soit égale ou supérieure à celle du circuit de dérivation.

Mise à la terre

IMPORTANT – (Veuillez lire attentivement)
POUR VOTRE SÉCURITÉ, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

Méthode recommandée



Avant l'utilisation, vérifiez la qualité de la mise à la terre

Pour diminuer les risques de choc électrique, le cordon d'alimentation de cet appareil est muni d'une fiche à 3 broches, mise à la terre, qui correspond à une prise murale à 3 alvéoles (prise mise à la terre).

Le client doit s'adresser à un électricien qualifié qui vérifiera la prise murale et le circuit électrique pour s'assurer que la prise murale est correctement mise à la terre.

Si la prise murale est du type standard à 2 alvéoles, il incombe au client de la faire remplacer par une prise à 3 alvéoles correctement mise à la terre.

NE COUPEZ OU NE RETIREZ EN AUCUN CAS LA TROISIÈME BROCHE (MISE À LA TERRE) DE LA FICHE DU CORDON D'ALIMENTATION.

4 OBTURATION DES OUVERTURES

Une fois les raccordements effectués, obstruez toute ouverture dans le mur situé derrière la cuisinière, ainsi que toute ouverture dans le sol sous la cuisinière.

1 po = 2,5 cm
1 pi = 0,3 m

Instructions d'installation

5 SI LA CUISINIÈRE POSSÈDE UN ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

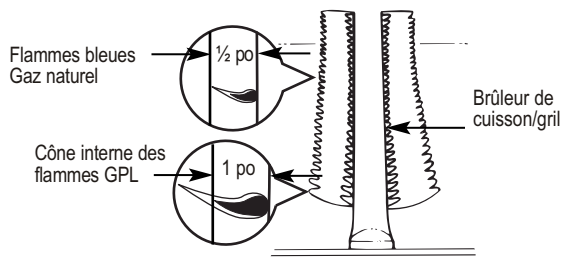
Il y a des systèmes d'allumage distincts pour les brûleurs gauches et droits. Ces deux systèmes d'allumage sont **ACTIVÉS** lorsque l'un des boutons est mis sur le réglage **LITE (Allumage)**. Ils produisent une **étincelle** tant qu'un des boutons des brûleurs de surface est sur le réglage **LITE**.

Lors d'une coupure de courant, les brûleurs de surface peuvent toujours être utilisés. Pour allumer un brûleur, tenez une allumette de cuisine près du brûleur que vous souhaitez utiliser et tournez le bouton sur **LITE**.
FAITES EXTRÊMEMENT ATTENTION

1 po = 2,5 cm

1 pi = 0,3 m

6 RÉGLAGE DE L'OBTURATEUR D'AIR DU BRÛLEUR DU FOUR, SI NÉCESSAIRE



Pour le gaz naturel :

Les flammes du brûleur du four doivent être nettes et bleues avec des cônes internes distincts d'environ 1/2 po de long. Des flammes qui vacillent et dont les cônes ne sont pas nets indiquent un excès de gaz ou une insuffisance d'air. Des flammes bruyantes qui se soulèvent indiquent un excès d'air.

Instructions d'installation

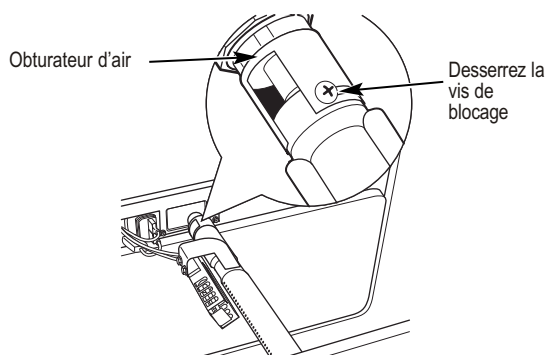
6 RÉGLAGE DE L'OBTURATEUR D'AIR DU BRÛLEUR DU FOUR, SI NÉCESSAIRE(SUITE)

Pour le GPL :

Les flammes doivent avoir des cônes bleus d'environ 1 po. Après 30 secondes de fonctionnement du brûleur, regardez si les flammes se soulèvent des orifices des brûleurs. Si elles se soulèvent, réduisez graduellement l'ouverture des obturateurs d'air jusqu'à ce que les flammes soient stables. Il est normal que le bout des flammes soit jaune avec du GPL.

Si un réglage est nécessaire :

- A** Desserrez la vis de blocage située en haut de l'obturateur d'air, puis faites tourner l'obturateur jusqu'au réglage approprié et resserrez la vis.



- B** Les flammes du brûleur du four peuvent être vérifiées comme suit (sans le déflecteur du brûleur en place) :
- Pour corriger des flammes jaunes – Augmentez la taille de l'ouverture de l'obturateur d'air.
 - Pour corriger des flammes bleues nettes, mais qui se soulèvent – Diminuez la taille de l'ouverture de l'obturateur d'air.
- C** L'obturateur d'air doit avoir une ouverture d'environ $\frac{2}{3}$ pour le gaz naturel et complètement ouvert pour le GPL.
- D** Le réglage de l'obturateur d'air du brûleur du four est identique sur les cuisinières à veilleuse permanente ou allumage électrique.

1 po = 2,5 cm
1 pi = 0,3 m

7 QUALITÉ DES FLAMMES

La qualité de combustion des flammes des brûleurs se détermine visuellement.



- (A) Flammes jaunes :**
Réglage supplémentaire requis



- (B) Extérieur (bout) des flammes jaune :**
Normal pour le GPL



- (C) Petites flammes bleues :**
Normal pour le gaz naturel

Si les flammes du brûleur ressemblent à l'illustration (A), un réglage supplémentaire est requis. Des flammes normales doivent ressembler aux illustrations (B) ou (C), selon le type de gaz utilisé.

Avec le GPL, il est normal que l'extérieur (le bout) des flammes soit jaune.

8 REMISE EN PLACE DES PIÈCES DU FOUR

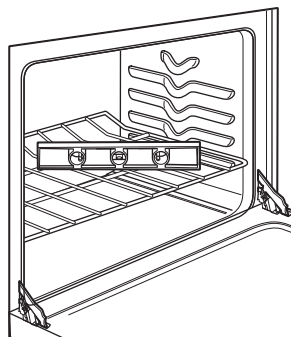
Une fois tous les réglages effectués, remettez la sole, les grilles et la porte du four en place.

Instructions d'installation

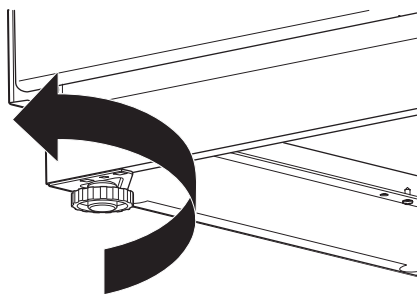
9 MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

Pour de bons résultats de cuisson, la cuisinière doit être mise à niveau. Les pieds de mise à niveau sont situés aux quatre coins, à la base de la cuisinière.

- A** Installez les grilles du four (consultez la section d'utilisation et d'entretien pour les instructions). Placez un niveau à bulle ou une tasse à mesurer partiellement remplie d'eau sur l'une des grilles du four.



- B** Tournez les pieds vers la gauche pour lever la cuisinière et vers la droite pour la baisser. Règlez le niveau des pieds jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau.



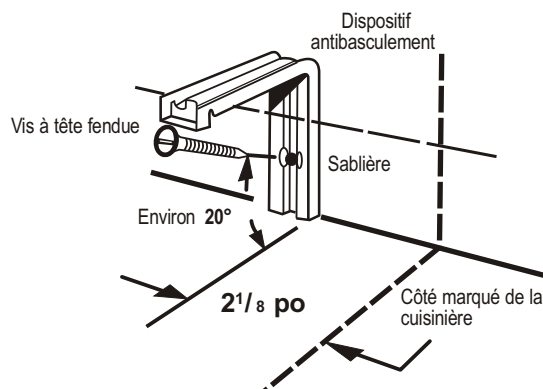
- C** Une fois la cuisinière de niveau, faites glisser la cuisinière loin du mur de manière à installer le dispositif antibasculement.

10 INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

AVERTISSEMENT –

- La cuisinière doit être maintenue par un dispositif antibasculement agréé.
- Si la cuisinière n'est pas bien installée, vous ou un enfant pouvez la faire basculer en vous tenant debout, en vous asseyant ou en vous appuyant sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.
- Une fois le dispositif antibasculement installé, vérifiez qu'il est en place en essayant de faire basculer doucement la cuisinière vers l'avant.
- Cette cuisinière a été conçue pour se conformer à toutes les normes industrielles de basculement dans des conditions normales d'utilisation.
- Ce dispositif n'empêche pas le basculement de la cuisinière s'il a été mal installé.
- Si le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière ne convient pas à cette application, utilisez le dispositif antibasculement universel WB2X7909.

- A** Faites une marque sur le mur là où le **CÔTÉ DROIT** de la cuisinière doit être situé. Prévoyez un espace suffisant pour le rebord de la cuisinière si vous souhaitez installer cette dernière à côté d'armoires.



- B** Placez le côté extérieur du dispositif à $2\frac{1}{8}$ po à gauche de la marque tracée sur le mur.
- C** En utilisant le dispositif comme gabarit, indiquez l'emplacement du trou de la vis.

1 po = 2,5 cm
1 pi = 0,3 m

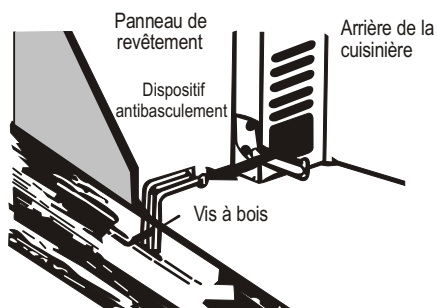
Instructions d'installation

10 INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT (SUITE)

D Pour les constructions en bois, percez un avant-trou à un angle de 20°. Vous pouvez utiliser un clou ou un poinçon si vous n'avez pas de perceuse.

Fixez le dispositif antibasculément à l'aide de la vis fournie.

Pour les constructions en ciment ou en béton, vous aurez besoin d'une vis à bois de ¼ x 1½ po et d'une cheville métallique d'un diamètre extérieur de ½ po (non fournis). Percez un trou d'une dimension appropriée à la cheville.



Installez la cheville métallique dans le trou percé, puis vissez la vis à bois en la faisant traverser le dispositif antibasculément. La vis doit être correctement serrée, comme recommandé pour ce type de quincaillerie.

E Remettez la cuisinière contre le mur en la faisant glisser et vérifiez que l'installation a été bien faite en attrapant l'avant de la surface de cuisson et en essayant de faire basculer doucement la cuisinière vers l'avant.

1 po = 2,5 cm

1 pi = 0,3 m

UNE FOIS TOUS LES RACCORDEMENTS EFFECTUÉS

Assurez-vous que tous les boutons sont en position d'ARRÊT. Veillez à ce que le flux de l'air de combustion et de l'air de ventilation de la cuisinière ne soit pas entravé.

Installation dans une maison mobile :

Veillez à ce que l'installation de cette cuisinière dans une maison mobile soit conforme au Manufactured Home Construction and Safety Standard, Titre 24 CFR, Partie 3280 [anciennement Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Titre 24, HUD (Partie 280)] ou, lorsque cette norme n'est pas applicable, à la dernière édition du Standard for Manufactured Home Installations (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), à la dernière édition du code ANSI A225.1 ou aux codes locaux. Au Canada, l'installation dans une maison mobile doit être conforme au CAN/CSA Z240/MH Mobile Home Installation Code en vigueur.

Emplacement du numéro de modèle et du numéro de série :

La plaque signalétique de votre cuisinière est située sous la surface de cuisson. Consultez la section *Surface de cuisson relevable* de ce manuel pour des instructions sur la façon de relever la surface de cuisson. En plus des numéros de modèle et de série, figurent la puissance des brûleurs, ainsi que le type d'énergie de la cuisinière et la pression à laquelle la cuisinière a été réglée à l'usine.

Lorsque vous commandez des pièces, indiquez toujours les numéros de modèle et de série pour obtenir les pièces de rechange adéquates. Les pièces sont disponibles auprès des Centres de service General Electric/Hotpoint ou des réparateurs agréés Customer Care® General Electric/Hotpoint





CONVERSION AU GPL (ou reconversion du GPL au gaz naturel)

Cette cuisinière est pré-réglée en usine pour une utilisation au gaz naturel. Si vous voulez convertir la cuisinière au GPL, la conversion doit être effectuée par un installateur GPL qualifié.

Les instructions de conversion et les gicleurs pour le GPL sont fixés à l'arrière de la cuisinière.

Conservez ces instructions et les gicleurs au cas où vous souhaiteriez reconverter la cuisinière au gaz naturel.

Avant de contacter un service de dépannage...

Problème	Causes possibles	Solutions
Température du four trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four doit être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Réglage du thermostat</i> – <i>Faites-le vous-même!</i>
Les brûleurs de surface ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément	Les veilleuses ne sont pas allumées. (Modèles à veilleuses permanentes)	<ul style="list-style-type: none"> Sur les modèles à veilleuses permanentes, soulevez la surface de cuisson et tenez une allumette allumée près de l'orifice de la veilleuse entre les brûleurs avant et arrière.
	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement enfoncée dans la prise électrique.	<ul style="list-style-type: none"> Sur les modèles à allumage électrique, assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	Les orifices sur le côté ou autour du brûleur peuvent être bouchés.	<ul style="list-style-type: none"> Retirez les brûleurs et nettoyez-les avec une épingle de sûreté ou un trombone. Veillez à ne pas agrandir les orifices.
	Les brûleurs ne sont pas bien positionnés sur les supports de montage.	<ul style="list-style-type: none"> Retirez les brûleurs et réinstallez-les correctement.
Les flammes ou le haut des flammes des brûleurs est jaune	La qualité de combustion des flammes des brûleurs se détermine visuellement.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez les illustrations ci-dessous pour déterminer si les flammes sont normales. Si les flammes du brûleur ressemblent à l'illustration A, un réglage supplémentaire est requis. Des flammes normales doivent ressembler aux illustrations B ou C, selon le type de gaz utilisé. Avec le GPL, il est normal que l'extérieur (le bout) des flammes soit jaune. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>A – Flammes jaunes Réglage supplémentaire requis</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>B – Extérieur (bout) des flammes jaune Normal pour le GPL</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>C – Petites flammes bleues Normal pour le gaz naturel</p> </div> </div>
Flammes des brûleurs très grandes ou jaunes	Le raccord au GPL a été mal fait.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez toutes les étapes de la section <i>Installation de la cuisinière</i>.
Le four ne fonctionne pas	L'ensemble à bulbe et capillaire du thermostat doit être propre et non obstrué.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que l'ensemble à bulbe et capillaire (situé dans la partie supérieure du four) est bien positionné, qu'il ne touche pas les parois du four et que rien ne le recouvre.
	La porte du four est bloquée.	<ul style="list-style-type: none"> L'évent du four, à l'arrière de la cuisinière, ne doit pas être obstrué.
	La commande du four est mal réglée.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Utilisation du four</i>.
	Ustensile inapproprié ou de dimensions inadéquates.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Utilisation du four</i>.
	La sole du four n'est pas bien positionnée.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Entretien et nettoyage de la cuisinière</i>.
	La veilleuse n'est pas allumée (modèles à veilleuses permanentes)	<ul style="list-style-type: none"> Consultez les <i>Instructions d'allumage du four pour les modèles à veilleuses permanentes</i>.
Forte odeur	Rapport air/gaz inapproprié dans le four.	<ul style="list-style-type: none"> Réglez l'obturateur d'air du brûleur. Consultez la section <i>Installation de la cuisinière</i>.
	Ceci est temporaire.	<ul style="list-style-type: none"> Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.
Les brûleurs de la surface de cuisson s'allument, mais pas ceux du four	Le robinet de gaz du four a pu être bougé lors du nettoyage ou du déplacement.	<ul style="list-style-type: none"> Pour vérifier le robinet de gaz sur les modèles à brûleurs standard doubles, relevez la surface de cuisson et trouvez le levier du robinet de gaz situé dans le coin arrière le plus à droite. (Les modèles à veilleuses permanentes ne disposent pas d'un robinet de gaz sur le régulateur.) <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Levier illustré en position fermée. TIREZ POUR OUVRIR.</p>  </div>

Consignes de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Instructions d'installation

Dépannage

Service à la clientèle

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à:

**OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1**

**(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)**



For Canadian
Customer



Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD - - THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE - FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE			
Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of your warranty, should the need arise.		Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.	
REGISTER ON-LINE: ENREGISTREMENT SUR INTERNET A:	www.geappliances.ca www.electromenagersge.ca	MAIL TO: POSTER À:	P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1
<input type="checkbox"/> MR./M	<input type="checkbox"/> MRS./MME.	FIRST NAME/PRENOM	LAST NAME/NOM
<input type="checkbox"/> MISS/MLE.	<input type="checkbox"/> MS.		
STREET NO/N° RUE	STREET NAME/RUE	APT. NO/APP/RR#	
CITY/VILLE		PROVINCE	POSTAL CODE/POSTAL
AREA CODE/IND. RÉG.	TELEPHONE	E-MAIL	
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL?		YES / OUI <input type="checkbox"/> NO / NON <input type="checkbox"/>	IF YES/SI OUI: EXPIRATION Y/A M D/J
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND		MODEL/MODÈLE	
INSTALLATION DATE/DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J	CORRESPONDENCE CORRESPONDANCE	<input type="checkbox"/> ENGLISH <input type="checkbox"/> FRANCAIS	SERIAL/SÉRIE
<input type="checkbox"/> I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. <input type="checkbox"/> Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.			

Garantie



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, 24 heures sur 24, visitez le site www.electromenagersmoffat.ca ou téléphonez au 1-888-261-2088. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

Agrafez votre facture ici.
Une preuve de la date d'achat d'origine est nécessaire à l'obtention de services de réparation en vertu de la présente garantie.

Période de garantie : Mabe remplacera :

Un an
à compter de la date
d'achat d'origine

Toute pièce défectueuse de la cuisinière en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette **garantie limitée d'un an**, Mabe fournira également, **sans frais**, toute la main-d'œuvre pour le remplacement à domicile de la pièce défectueuse.

Ce qui n'est pas couvert :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inadéquats.
- Toute défectuosité du produit attribuable à une utilisation abusive ou inadéquate, s'il a été utilisé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou s'il a été utilisé à des fins commerciales.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs de votre domicile.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toutes garanties implicites, dont celles de qualité marchande ou d'aptitude du produit pour une application particulière, sont limitées à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où un réparateur Mabe n'est pas disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé Mabe.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, contactez le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant : Mabe Canada Inc. Burlington, Ontario

Consignes
de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et
nettoyage

Instructions
d'installation

Dépannage

Service à la
clientèle

Service à la clientèle.



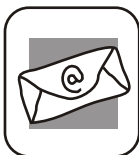
Prise de rendez-vous

Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation.
Appelez le 1-800-361-3400, 24 heures par jour, 7 jours par semaine



Pièces et accessoires

Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre Centre national de pièces au 1-800-661-1616.



Contact Us

www.electromenagersmoffat.ca

Si vous n'êtes pas satisfaits des services fournis, contactez-nous sur notre site Internet et donnez-nous tous les détails voulus, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez à: Mabe Canada, Inc.

1 Factory Lane
Moncton, New Brunswick
E1C 9M3