



User Manual
&
Installation Instructions

36" Dual Fuel
Freestanding Range

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read the following important information regarding
installation, safety and maintenance.

Keep these instructions for future reference.

CDR365-SS

07.01.2020

EN

Before You Begin

INSTALLERS - Start Here

Safety Instructions are on pages 4 to 10 and Installation Instructions are on pages 11 to 23.

Please perform these steps:

1. Read the safety instructions.
2. Read all instructions in the Installation section of this manual BEFORE installing the range.
3. Remove all packing materials from the oven before connecting the gas supply.
4. Observe all governing codes and ordinances.
5. When finished, make sure to leave these instructions with the consumer.
6. Installation is only to be done by a qualified technician, but ultimately proper installation is the responsibility of the installer.
7. Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.



CONSUMERS - Start Here

Safety Instructions are on pages 24 to 26 and Operating Instructions are on pages 27 to 33.

Please perform these steps:

1. Read the safety instructions.
2. Read all instructions in the manual BEFORE operating the range.
3. Remove all packing materials from the oven before using.
4. Observe all governing codes and ordinances.
5. Installation is only to be done by a qualified technician, but ultimately proper installation is the responsibility of the installer.
6. Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.



Table of Contents

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Before You Begin..... | 2 |
| Table of Contents | 3 |
| Important Safety Information | 4 |
| Installation | 11 |
| Pipe Selection | 11 |
| Included Parts | 12 |
| Tools and Additional Parts Needed..... | 13 |
| Range Dimensions | 14 |
| Step 1 - Read the Safety Precautions..... | 15 |
| Step 2 - Plan Desired Location, Unpack the Range and Prepare Tools | 15 |
| Step 3 - Install Leveling Feet and Back Splash | 15 |
| Step 4 - Gas Connection | 16 |
| Step 5 - Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion | 18 |
| Adjusting the Regulator Pressure | 18 |
| Changing Burner Nozzles | 19 |
| Adjusting the Burner Flames | 19 |
| Testing Flame Stability | 20 |
| Electrical Specifications..... | 20 |
| Step 6 - Install Anti-Tip Bracket..... | 21 |
| Step 7 - Burner Rings and Caps Placement..... | 22 |
| Step 8 - Connect to AC..... | 23 |
| Safety Before Operating..... | 24 |
| Operation..... | 27 |
| Location of Controls..... | 27 |
| Setting the Clock..... | 28 |
| Setting the Timer..... | 28 |
| Oven Timed Cooking | 28 |
| Burners and Cookware | 29 |
| Burner Cooking..... | 30 |
| Oven Racks..... | 30 |
| Oven Controls | 31 |
| Oven Cooking Modes | 31 |
| Cooking Chart..... | 33 |
| Care and Maintenance | 34 |
| Removing the Oven Door..... | 35 |
| Replacing the Light Bulb..... | 36 |
| Adjusting the Burner Flames..... | 36 |
| Contact information..... | 37 |

Important Safety Information

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the range. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service technician or manufacturer about problems that you do not understand.



DANGER: When you see this symbol in the instructions, it indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



WARNING: When you see this symbol in the instructions, it indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS



- Open all windows starting with those closest to the range.
- DO NOT try to light any appliance.
- DO NOT touch any electrical switch or outlet.
- DO NOT use any phone in your home/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



- Remove all tape and packaging before using the appliance. Never allow children to play with packaging material.
- Do not remove the model/serial plate attached to the appliance.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a QUALIFIED TECHNICIAN in accordance with all local codes and ordinances and with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1—latest edition and the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition in United States, or CAN/CGA B149.1, B149.2, and the Canadian Electrical Code, Part 1, in Canada.

Important Safety Information

WARNINGS

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Gas leaks cannot always be detected by smell.
- Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA. For more information, contact your gas supplier.
- If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions on the previous page.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, servicer or the gas supplier. Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to shut off gas supply at the meter and disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency. **Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.**
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be done only by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the appliance.
- **Proper Installation:** The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Disconnect power before servicing.
- Never modify or alter the construction of the appliance by removing panels, wire covers or any other part of the product.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Overhead range hoods, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with gas ranges other than when the hood and range have been designed, tested and listed by an independent test laboratory for use in combination with each other.
- If range is located near a window, NEVER hang long curtains or paper blinds on that window. They could blow over the surface burners and ignite, causing a fire hazard.
- Ensure that the room is well ventilated by keeping the air intakes open and in good working order or by installing an extractor hood with discharge pipe. If the appliance is used intensively for a long time the effectiveness of the ventilation will have to be increased, for example by opening a window or increasing the power of any electric extractor fan.
- Flammable materials should not be stored on the appliance or near surface units. This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plastic ware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.
- **Maintenance:** Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- **Storage in or on the Range:** Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

IN THE STATE OF MASSACHUSETTS, THE FOLLOWING INSTALLATION INSTRUCTIONS APPLY:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gas-fitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed three feet.

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS:

- 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 three of these substances, namely, 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 yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by venting with an open window or by using a ventilation fan or hood.

Important Safety Information

DANGER

- Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance or on the back splash of a range. Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. Do not allow children to climb or play around the appliance. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance. Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
- **DO NOT TOUCH THE COOKING SURFACE, THE BURNERS, GRATES, OR ANY AREAS NEAR THEM.** Surface burners or appliance may be hot even though flames are not visible. Areas near surface burners or appliance may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool.
- Do not wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
- Smother grease fires with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use an extinguisher ONLY if:
 - You know you have a Class A, B or C extinguisher, and you already know how to operate it.
 - The fire is small and contained in the area where it is started.
 - The fire department is being/has been called.
 - You can fight the fire with your back to an exit.
- When heating fat or grease, watch it closely. Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot heating elements, the flame or burners. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- Do not heat unopened food containers. Buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.
- Stepping, leaning or sitting on this appliance can result in serious injuries and also cause damage to the appliance.
- 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.
- Know which knob controls which surface burner. Visually check that the burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the pot/pan.
- Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When cooking food, turn the hood fan on. Refer to hood manufacturer's instructions for cleaning.
- Pot/pan handles should be turned inward and not extend over adjacent surface burners. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the pot/pan, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners.
- Never leave surface burners unattended at high heat settings. Boilovers cause smoke and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- Do not use aluminum foil to line any part of the appliance. Use aluminum foil only to cover food during cooking. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for appliance service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for appliance use.
- Do not use decorative surface burner covers. If a burner is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. You will not be able to see that the burner is on. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the range or burners because the covers may cause overheating. Air will be blocked from the burner and cause combustion problems.
- Always use proper flame size. Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the pot/pan. The use of undersized pots/pans will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of pot/pan to flame will also improve efficiency.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

Important Safety Information

DANGER

- Use the proper pot/pan sizes. This appliance is equipped with surface units of different sizes. Select pots/pans having flat bottoms large enough to cover the surface unit. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface heating unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface unit will also improve efficiency.
- Do not use stove top grills on your gas appliance. If you use a stove top grill on a sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.
- Remove all packaging materials from the range before operating it. These materials can ignite, causing smoke and/or fire damage.

TIPPING DANGER

- TIPPING RANGES CAN CAUSE SERIOUS PERSONAL INJURY OR DEATH.
- TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED WITH A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE.
- FAILURE TO PROPERLY INSTALL THE ANTI-TIP BRACKET COULD RESULT IN THE DEATH OF A CHILD OR ADULT.
- To check if the device has been properly installed, slide range forward, look for anti-tip bracket securely attached to floor or wall then slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- Carefully pull on the range from the rear. If the bracket is installed correctly, the range will not tip more than 4 inches from the wall. If it tips forward more than 4 inches, the anti-tip device has not been installed correctly.
- CAUTION: DO NOT TIP THE RANGE MORE THAN 4 INCHES FROM THE WALL AS IT COULD TIP OVER AND CAUSE INJURY.
- If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.
- Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.
- NEVER step or sit on the door.
- The range will not tip during normal use. However, without a properly fastened anti-tip bracket, the range can tip if too much force or weight is applied to the open door.
- See page 21 for instructions on how to install the Anti-Tip Bracket.





VENTILATION WARNINGS

- The range should have proper ventilation in order to keep the unit operating properly and maintain the temperature of immediate surroundings within safe limits. Check your local building codes as they may vary from the general rules outlined in this guide.
- Observe all governing codes and ordinances. Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.
- It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified on the model/serial rating plate.
- For proper operation of a gas appliance, the air necessary for the combustion of the gas must be able to flow into the room naturally. The air must flow into the room directly through openings in the outside walls. These openings must have an unobstructed cross-section not less than 2m³/h for each kw of power (see total power in kw on the appliance).
- This opening must be constructed so that it will not be obstructed from inside or outside, and not be constructed close to the floor. The opening is recommended to be on the side opposite to that on which the flue gases are discharged.
- The range should be located for convenient use in the kitchen.
- Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the range.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching overheated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood or microwave hood combination with minimum 400 CFM that projects horizontally a minimum of 5" (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.
- If a range hood is installed above the appliance, maintain a 30" minimum clearance between cooking surface and bottom of range hood. The range hood must be connected directly to flues or to the outside.
- Avoid placing cabinetry directly above the appliance when possible. If cabinetry is used above the cooking surface, use cabinets no more than 13" deep. Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the appliance can withstand heat up to 200° F (93°C) generated by the appliance.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- Working areas adjacent to the range should have 18" minimum clearance between countertop and cabinet bottom. (See Figure 1)
- All openings in the wall or floor where range is to be installed must be sealed.
- Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C).
- Use an insulated pad or 1/4" (0.64 cm) plywood under range if installing range over carpeting.
- The floor anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the range, see "Install Anti-Tip Bracket" section on page 21.
- Grounded electrical supply is required. See "Connect to AC" section on page 23, as well as the safety precautions on page 10.
- Proper gas supply connection must be available. See "Gas Connection" section on pages 16 and 17, as well as the safety precautions on page 9.

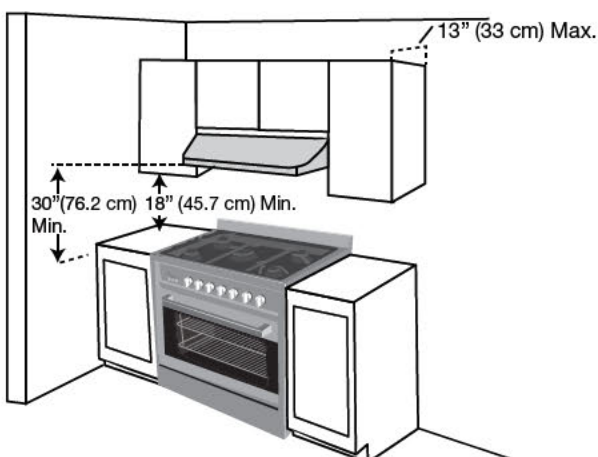


Figure 1

Important Safety Information



INSTALLATION WARNINGS

To avoid damage to your cabinets, check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate or sustain other damage. This oven has been designed in accordance with the requirements of UL and CSA International and complies with the maximum allowable wood cabinet temperatures of 194°F (90°C).

MOBILE HOME – ADDITIONAL INSTALLATION REQUIREMENTS:

The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280).

When such standard is not applicable, use the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A or with local codes.

In Canada, the installation of this range must conform with the current standards CAN/CSA-A240-latest edition, or with local codes.

MOBILE HOME INSTALLATIONS REQUIRE:

When this range is installed in a mobile home, it must be secured to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.

GAS DANGER

Explosion hazard conditions will exist unless you perform ALL of the following:



- Use a new CSA International approved gas supply line.
- Install a shut-off valve.
- Securely tighten all gas connections.
- If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.
- Examples of a qualified person include:
 - Licensed heating personnel
 - Authorized gas company personnel
 - Authorized service personnel

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

- Observe all governing codes and ordinances.

IMPORTANT: This installation must conform with all local codes and ordinances. In the absence of local codes, installation must conform with American National Standard, National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 - latest edition, or CAN/CGA B149 - latest edition.

IMPORTANT: Leak testing of the range must be conducted according to the manufacturer's instructions.

- Provide a gas supply line of 3/4" (1.9 cm) rigid pipe to the range location. A smaller size pipe on longer runs may result in insufficient gas supply. Pipe-joint compounds that resist the action of LP gas must be used. Do not use TEFLON® tape. With LP gas, piping or tubing size must be 1/2" (1.3 cm) minimum. Usually, LP gas suppliers determine the size and materials used in the system.

- Gas supply should be located near the opening for this appliance and be a minimum of 1" from the back wall (See Figure 2):

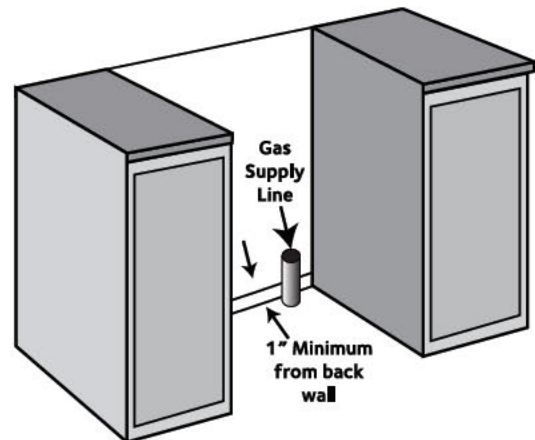


Figure 2

Types of Gas

NATURAL GAS:

- This range is designed for use with Natural gas or, after proper conversion, for use with LP gas.
- This range is factory set for use with Natural gas. The model/serial rating plate has information on the types of gas that can be used. If the types of gas listed do not include the type of gas available, check with the local gas supplier.

LP GAS CONVERSION:

- Conversion must be done by a qualified service technician.
- No attempt shall be made to convert the appliance from the gas specified on the model/serial rating plate for use with a different gas without consulting the serving gas supplier.



ELECTRICAL DANGER

Electrical Shock Hazard.

Do not use an extension cord.

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

- Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs 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 the instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- DO NOT operate this appliance using a 2-prong adapter or an extension cord. If a 2-prong wall receptacle is the only available outlet, it is the personal responsibility of the consumer to have it replaced with a properly grounded 4-prong wall receptacle installed by a qualified electrician.
- Severe shock, or damage to the range may occur if the range is not installed by a qualified installer or electrician.
- This appliance features a pilot-less electric ignition for energy savings and reliability. It is 220-240V/50-60Hz. It is recommended to connect to a 50 Amp power supply.
- Total Input Power is 3.5 kw (14.59 A). A dedicated circuit, protected by a minimum 15 to 30 amp time delay fuse or circuit breaker is required.
- For personal safety, the appliance must be properly grounded.

Installation

Pipe Selection

OPTION 1: FLEXIBLE METAL APPLIANCE CONNECTOR:

- Never reuse old flexible connectors. The use of old flexible connectors can cause gas leakage and personal injury. Always use new flexible connectors when installing a gas appliance. To reduce the possibility of gas leakage, apply Teflon tape or a thread compound approved for use with LP or Natural gases to all threaded connections.
- If local codes permit, a new CSA design-certified, 4 to 5 ft (122 to 152.4 cm) long, 1/2" (1.3 cm) or 3/4" (1.9 cm) I.D., flexible metal appliance connector may be used for connecting range to the gas supply line.

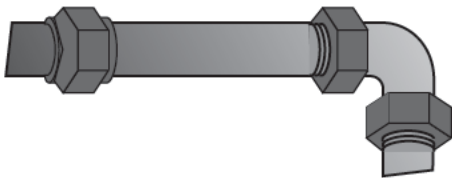


A 1/2" (1.3 cm) male pipe thread/adaptor is needed for connection to the female pipe threads of the inlet to the appliance pressure regulator.

- Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the range.

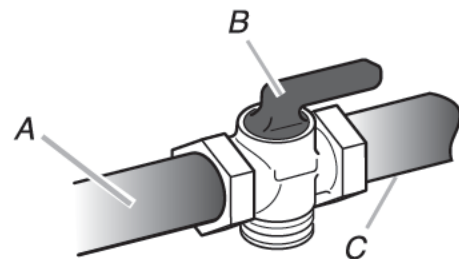
OPTION 2: RIGID PIPE CONNECTOR:

- The rigid pipe connection requires a combination of pipe fittings to obtain an in-line connection to the range. The rigid pipe must be level with the range connection. All strains must be removed from the supply and fuel lines so range will be level and in line.



MUST INCLUDE A SHUT-OFF VALVE:

- Be sure you know where and how to shut off the gas supply to the range.
- The supply line must be equipped with a manual shut-off valve. This valve should be located in the same room but external to the range in an easily accessible location. It should be in a location that allows ease of opening and closing. Do not block access to shut-off valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the range. (See Figure 3)



A. Gas supply line
B. Shutoff valve "open" position
C. To range

Figure 3

BURNER INPUT REQUIREMENTS:

- Input ratings shown on the model/serial rating plate are for elevations up to 2,000 ft (609.6 m).
- For elevations above 2,000 ft (609.6 m), ratings are reduced at a rate of 4% for each 1,000 ft (304.8 m) above sea level (not applicable for Canada).

GAS SUPPLY PRESSURE TESTING:

Line pressure testing above 1/2 psi gauge (14" WCP):

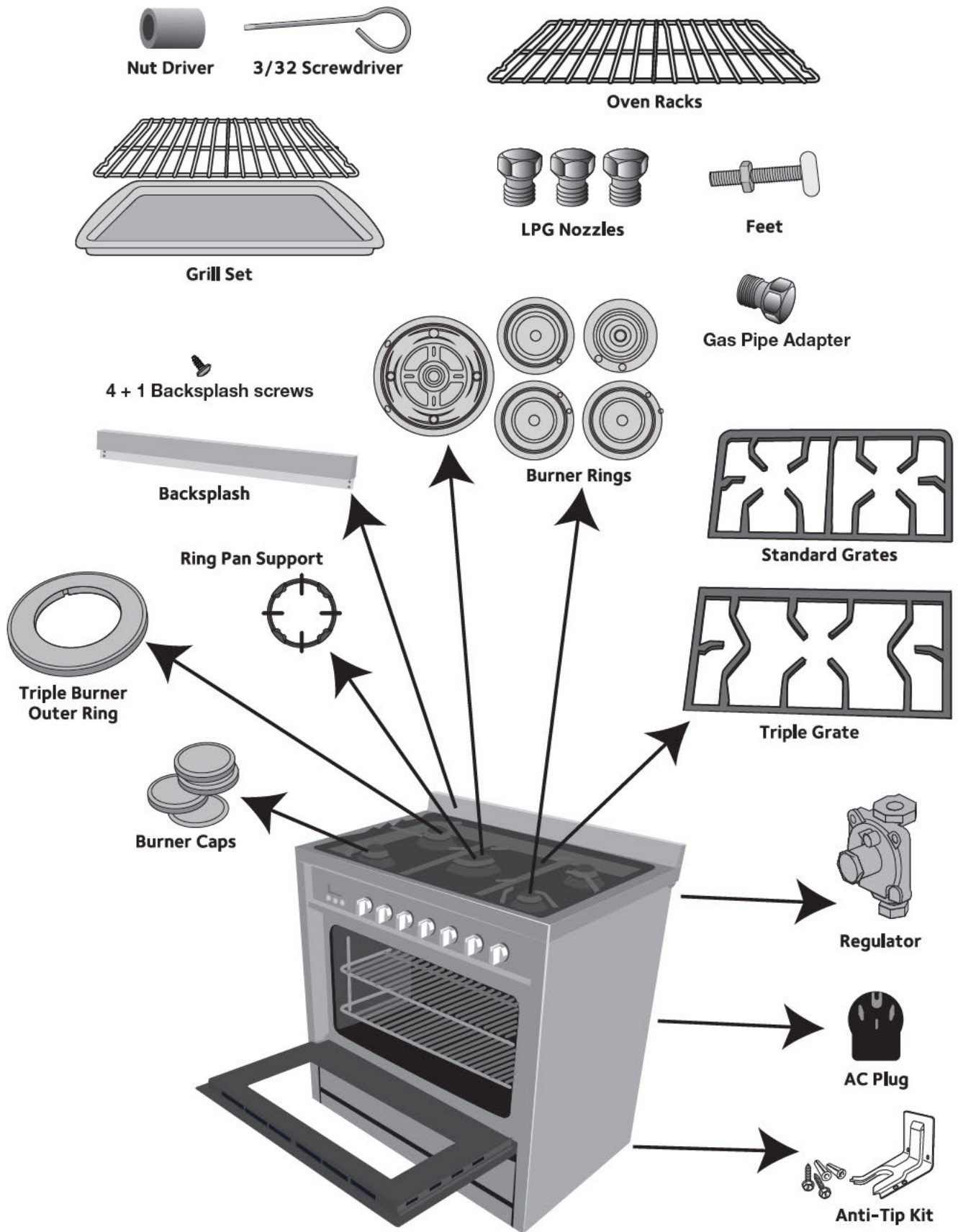
- The range and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).

Line pressure testing at 1/2 psi gauge (14" WCP) or lower:

- The range must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

Installation

Included Parts



Installation

Tools and Additional Parts Needed



Tape measure



Phillips screwdriver



Flat blade screwdriver
1/8" flat blade screwdriver



Hex screwdriver



Level



Hand or electric drill



Wrench or pliers



Pipe wrench



15/16" combination wrench



1/8" (3.2 mm) drill bit (for wood floors)



Marker or pencil



Pipe-joint compound resistant to
LP gas



3/16" (4.8 mm) carbide-tipped masonry
drill bit (for concrete/ceramic floors)



Noncorrosive leak-detection solution

For Additional Parts:

Check local codes, consult gas supplier and check existing gas/electrical supply. See "Electrical Requirements" and "Gas Supply Requirements" sections.

Installation

Range Dimensions

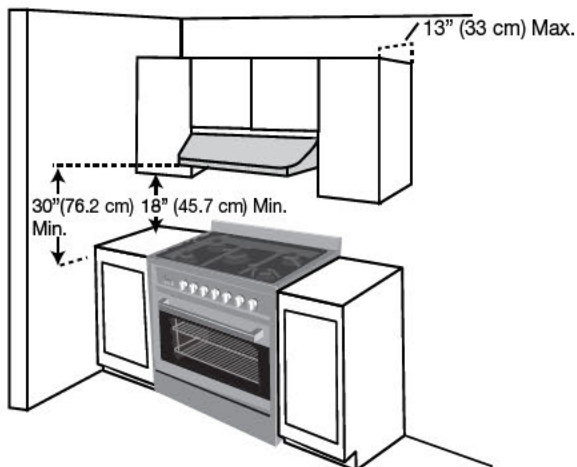
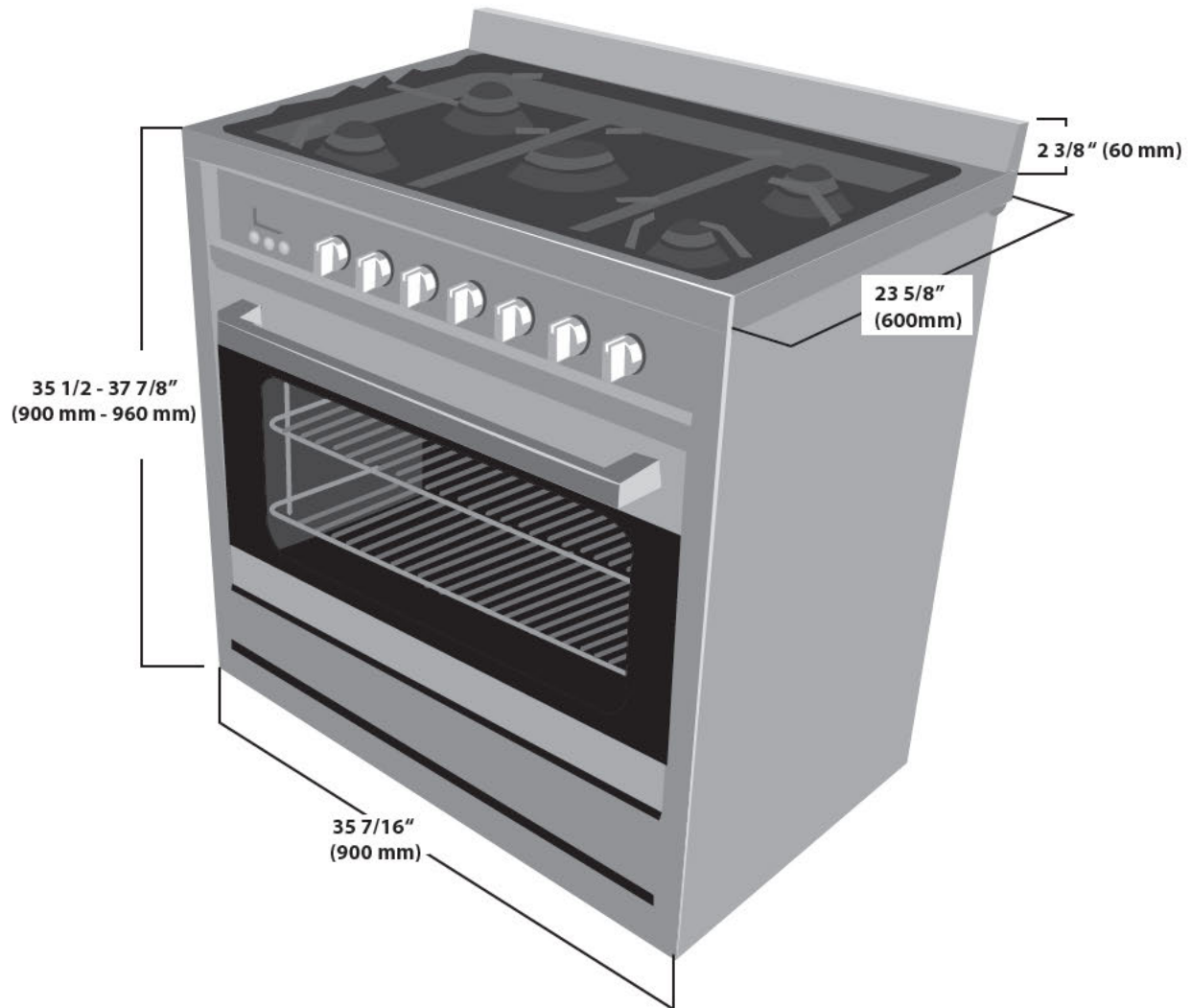


Figure 4

DANGER:

- Avoid placing cabinetry directly above the appliance when possible. If cabinetry is used above the cooking surface, use cabinets no more than 13" deep. Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the appliance can withstand heat up to 200° F (93°C) generated by the appliance.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- Working areas adjacent to the range should have 18" minimum clearance between countertop and cabinet bottom.
- See Figure 4.

Installation

STEP 1

Read the Safety Precautions

Please read the safety precautions on pages 4 to 10. Safety instructions pertaining to each step have been outlined in the installation steps; however it is important to read **ALL** the safety instructions.

IMPORTANT: It is the installer's responsibility to comply with installation clearances.

STEP 2

Plan Desired Location, Unpack the Range and Prepare Tools

Plan a desirable location that fits all requirements in the Safety and Install sections of this manual. Unpack the range and parts carefully (including the parts contained in the oven cavity) and make sure all parts are included as shown on page 12. Assemble all tools as shown on page 13. **DO NOT** remove the protective film covering the appliance or remove the tape securing the drawer.

STEP 3

Install Leveling Feet and Back Splash

1 Remove the four L-shaped cardboard corner protectors from the carton and stack them on top of one another. Place them on the floor and using two people, carefully lay the range on its back using the cardboard corners to hold them up.

2 Install the leveling feet one at a time. (See Figure 5)

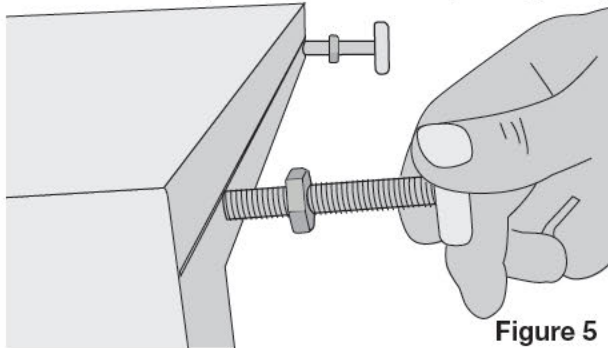


Figure 5

3 Place a protector on the floor such as flat cardboard and using two people, stand the range upright onto the protector.

4 Remove the protective film covering the appliance and the tape securing the drawer.

5 If range height adjustment is necessary, use a wrench to loosen the four leveling feet and adjust as necessary, using a level for best results. If height adjustment is made when range is standing, tilt the range back to adjust the front legs, then tilt forward to adjust the rear legs. (See Figure 6)



Figure 6

6 (Optional Step) Align backsplash holes with holes at the edge of the stovetop, which extends past the back of the oven. (See Figure 7)

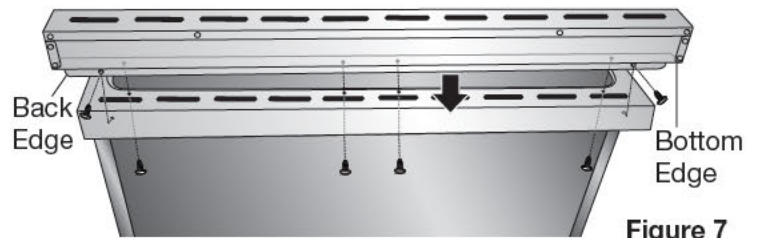


Figure 7

7 With one person holding the backsplash and working from underneath the extended rear edge, insert screws through the bottom of the backsplash. Tighten completely.

8 Insert the two screws on each side, through the back edge of the backsplash and into the cooktop. Tighten completely.

WARNINGS:



- Please make sure to read ALL safety precautions on pages 4 to 10.
- Use two or more people to move and install range.
- A child or adult can tip the range and be killed.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

Installation

STEP 4

Gas Connection

WARNINGS:  

- Please make sure to read ALL safety precautions on pages 4 to 10.
- Explosion Hazard.
- Use a new CSA International approved gas supply line.
- Install a shut-off valve.
- Securely tighten all gas connections.
- If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column. Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.
- Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

DANGER: 

- This appliance is outfitted from the factory to be used with ONLY one type of gas. This range is to be connected with a gas supply line. The gas connection is a male 1/2" NPT and is located roughly 2-1/4" from the in from the right hand side of the appliance and 22" from the ground. The hose must be free of kinks or other deformations that would inhibit its ability to supply gas to the unit or cause a gas leak. Keep gas line s free from contact with any moving parts such as a drawer to prevent damage or obstruction.

1

INSTALL THE PRESSURE REGULATOR: This appliance is set for natural gas and is designed to operate at 5" water column pressure. The gas supply is required to provide a minimum of 4" to a maximum of 14" water column pressure to the appliance regulator. The pressure regulator must be connected in series with the manifold of the appliance and must remain in series with the supply line regardless the type of gas being used.

For proper operation, the gas pressure regulator supplied with this range must be used. The inlet pressure to the regulator should be as shown in the chart below.

NATURAL GAS

| NATURAL GAS NOZZLES | | | | | |
|---------------------|-------------------|-----------------|------------------|------------------|--------------|
| BURNER | POSITION | NOZZLE DIAMETER | MINIMUM PRESSURE | MAXIMUM PRESSURE | RATE (BTU/H) |
| Auxiliary | Front Right | 1 x 1.10 | 4" | 14" | 5,000 |
| Semi-Rapid | Rear Left & Right | 1 x 1.29 | 4" | 14" | 7,000 |
| Rapid | Front Left | 1 x 1.45 | 4" | 14" | 8,500 |
| Triple Ring | Center | 5 x 0.99 | 4" | 14" | 18,000 |

If the appliance is converted for liquid petroleum (LP) gas, the LP gas supply is required to provide a minimum of 10" to a maximum of 14" water column to the cooktop regulator.

LIQUID PRETROLEUM (LP) GAS

| LIQUID PRETROLEUM (LP) GAS NOZZLES | | | | | |
|------------------------------------|-------------------|-----------------|------------------|------------------|--------------|
| BURNER | POSITION | NOZZLE DIAMETER | MINIMUM PRESSURE | MAXIMUM PRESSURE | RATE (BTU/H) |
| Auxiliary | Front Right | 1 x 0.70 | 10" | 14" | 4,800 |
| Semi-Rapid | Rear Left & Right | 1 x 0.80 | 10" | 14" | 6,500 |
| Rapid | Front Left | 1 x 0.91 | 10" | 14" | 8,500 |
| Triple Ring | Center | 5 x 0.56 | 10" | 14" | 15,500 |

DANGER: 

The gas supply line must be equipped with an approved manual shut-off valve. The shut-off valve must be in an easily accessible location in the same room as the appliance. Do not block access to the shut-off valve. Be sure you know how and where to shut off the gas supply to the range.

Installation

STEP 4 (Continued)

Gas Connection

- 2** Shut off the gas supply valve before removing the old range and leave it off until the new hook-up has been completed. (See Figure 8)

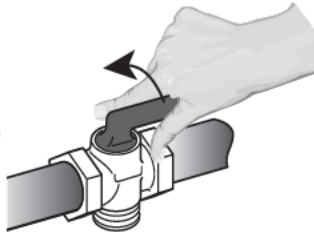


Figure 8

- 3** The gas inlet is located 6" down from the top of the appliance at the rear, right side and 2-1/2" in from the right hand side of the appliance. Make gas connection through rear wall, or on cabinet floor at rear. Install the house gas supply at least 1" from the back wall. Ensure a safety valve is fitted at the end of the pipeline.

- 4** The appliance leaves the factory tested and set for natural gas. Make sure that the type of gas to be supplied to the appliance is the same as that shown on the label affixed to the rear of the appliance. **Pressure Regulator is marked with an arrow; point this arrow towards the unit.**

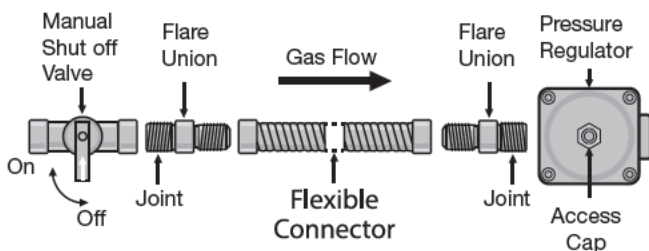


Figure 9

- 5** Attach one adapter/flare union to the gas pressure regulator and the other adapter/flare union to the gas shut-off valve. Tighten both adapters. (See Figure 9)

- 6** Attach the flexible pipe (see page 11 for pipe selection) to the adapters (see figure above). If metal hoses are used, make sure they do not come into contact with mobile parts and are not crushed. Make sure to use a pipe-joint compound that is made for use with LP gas to the smaller thread ends of the adapters.

The gas intake connection of the appliance has a "male thread." When making the connection, take care not to apply stresses of any kind to the appliance. Over-tightening may crack the regulator resulting in a gas leak and possible fire or explosion.

- 7** After connecting the appliance to the gas supply, make sure all burners knobs are in the OFF position. Once regulator is in place, open the shut-off valve in the gas supply line. Wait a few minutes for gas to move through the gas line. (See Figure 10)

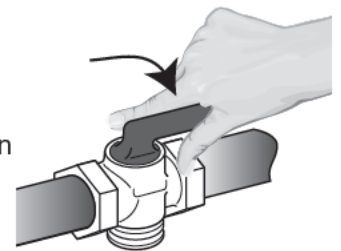


Figure 10

- 8** Check the system for leaks with a manometer. If a manometer is not available, turn on the gas supply and use a liquid leak detector (or soap and water) at all joints and connections to check for leaks.

DANGER:

- Please make sure to read ALL safety precautions on pages 4 to 10.
- Do not use a flame to check for leaks from gas connections. Checking for leaks with a flame may result in a fire or explosion.
- Tighten all connections if necessary to prevent gas leakage in the range or supply line.
- Check alignment of control knob valves after connecting the range to the gas supply to be sure the range manifold pipe has not moved. A misalignment could cause the valve stems to rub on the control panel, resulting in a gas leak at the valve.
- Disconnect this range and its individual manual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa or 14" water column).
- Isolate the range from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa or 14" water column).

Installation

STEP 5 (Optional)

(Must be done before Step 6 if converting to Propane)

Liquefied Petroleum Gas Conversion

This appliance can be used with Natural Gas or LP/Propane Gas. It is shipped from the factory for use with Natural Gas. A kit for converting to LP gas is supplied with your appliance. The kit is marked "FOR LP/PROPANE GAS CONVERSION".

WARNINGS:

- Please make sure to read ALL safety precautions on pages 4 to 10.
- Failure to make the appropriate conversion after Step 4 can result in serious personal injury and property damage.
- The conversion must be performed by a qualified service technician in accordance with the kit instructions and all local codes and requirements. Failure to follow instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

- 4** Remove retainer pin by pulling it out. (See Figure 13)

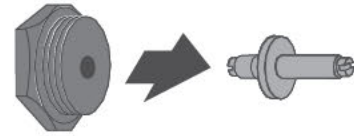


Figure 13

- 5** Reverse the retainer pin and snap it back into the regulator cap. (See Figure 14)



Figure 14

- 6** Screw the regulator cap back into the regulator and re-attach it to the nipple and flare union as shown. DO NOT over-tighten. (See Figures 15 and 16)

- 1** When the range is converted for Liquid Petroleum (LP) Gas, the LP gas supply is required to provide a minimum of 10" to a maximum of 14" water column to the range regulator. Following LP Gas Conversion, complete Steps 2 to 14: "Adjusting the Regulator Pressure"; "Changing Burner Nozzles"; "Adjusting Burner Flames"; and "Testing Flame Stability".

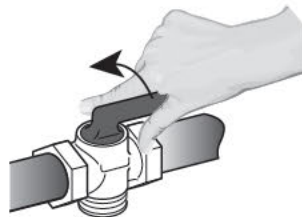


Figure 11

Adjusting the Regulator Pressure

- 2** Shut off the gas supply to the appliance by closing the manual shut-off valve. (See Figure 11)

- 3** Unscrew the regulator cap with a wrench. (See Figure 12)

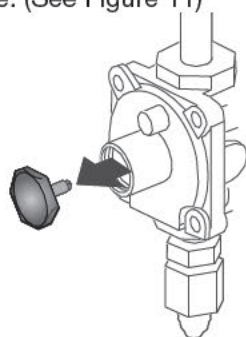


Figure 12

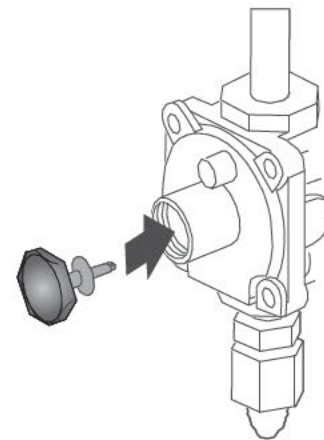


Figure 15

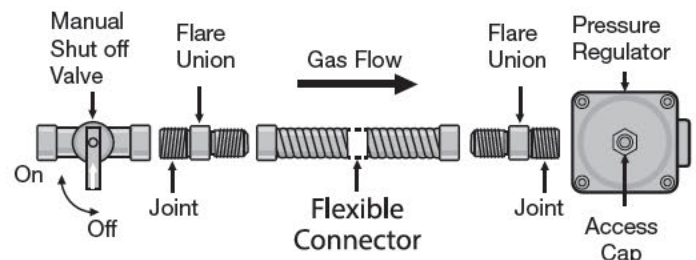


Figure 16

Installation

STEP 5 (Continued)

Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion

Changing Burner Nozzles

INSTALLATION TIP: To prevent any omissions, remove ALL existing Natural Gas nozzles before replacing them with the LP nozzles.

7 Remove the burner grates, burner caps and burner rings. Using the provided 7mm nut driver, remove ALL the existing Natural Gas burner nozzles. Carefully read and observe each nozzle label for correct location (DO NOT force or over-tighten nozzles as doing so will damage the burner base and affect the flame).

8 Install the proper nozzles in the exact locations as noted in the illustrations and the table below. (See Figures 17 and 18)

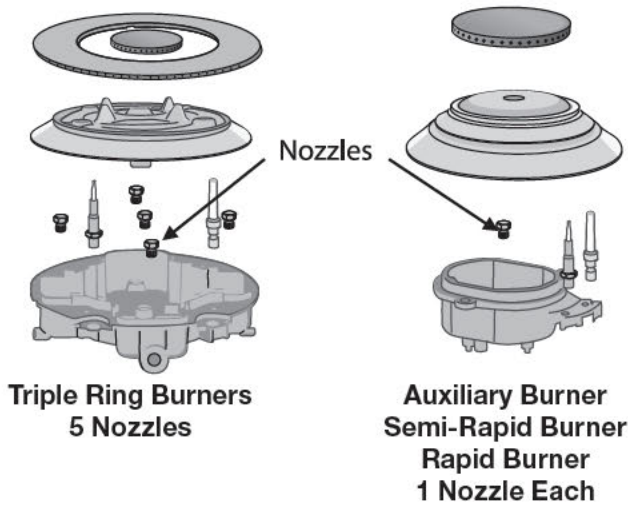


Figure 17

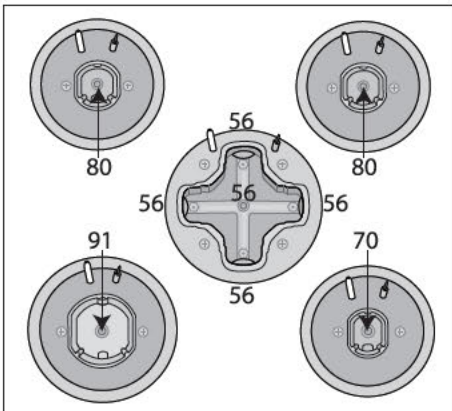


Figure 18

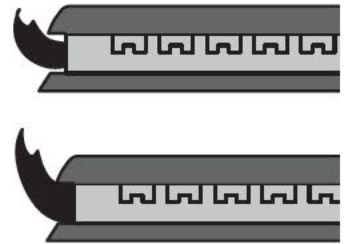
Adjusting the Burner Flames

9 Ensure electricity and gas are switched on. Turn all burners to their highest settings. Flames should be blue in color (LP gas flames may have yellow tips). Foreign particles in the gas line may cause an orange flame at first, but this will soon disappear.

10 Check each cooktop burner for proper low flame: Push and turn burner knob to Low (🔻); the flame size should be 1/4" to 3/8" (0.64 cm to 0.95 cm) high. (See Figure 19)

11 Set two other burners to "Medium". This will prevent the upper row of flames from being set too low resulting in the flame being extinguished when the other burners are turned on.

12 To adjust the flame, remove the knobs; insert the included 3/32 screwdriver through the access hole to engage the brass slotted screw as shown (See Figure 20). Slowly turn the screw counter-clockwise to lower the flame and clockwise to increase the flame.



A. Low flame
B. High flame

Note: If burner does not stay ignited at low setting, return burner knob to "OFF" position then push and turn burner knob to Medium setting and adjust the flame slightly higher. Return burner knob to "OFF" position then re-check flame height at Low setting.

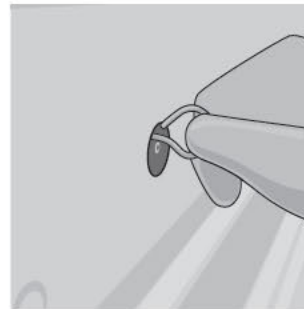


Figure 20

Installation

STEP 5 (Continued)

Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion

| LIQUID PETROLEUM (LP) GAS NOZZLES | | | | | |
|-----------------------------------|-------------------|-----------------|------------------|------------------|--------------|
| BURNER | POSITION | NOZZLE DIAMETER | MINIMUM PRESSURE | MAXIMUM PRESSURE | RATE (BTU/H) |
| Auxiliary | Front Right | 1 x 0.70 | 10" | 14" | 4,800 |
| Semi-Rapid | Rear Left & Right | 1 x 0.80 | 10" | 14" | 6,500 |
| Rapid | Front Left | 1 x 0.91 | 10" | 14" | 8,500 |
| Triple Ring | Center | 5 x 0.56 | 10" | 14" | 15,500 |

Testing Flame Stability

13 **Test 1:** Turn a burner knob from High (🔥) to Low (🔥) quickly. If the upper row of flames goes out at this setting, increase the flame size and test again. Repeat for all burners.

Test 2: With a burner knob set to Low (🔥), open and close the cabinet door under the range. If the flame is extinguished by the air currents created by the door movement, increase the flame height and test again. Repeat for all burners.

14 After the adjustment is made, turn all burners off. Ignite each burner individually. Observe the flame with each burner knob in the High (🔥) position. Rotate the knob to the lowest setting and make sure that the flame size decreases as the knob is rotated counter-clockwise.

Adjust the height of top burner flames. When a burner knob is set to Low (🔥), the burner flame should be a steady blue flame approximately 1/4" (0.64 cm) over burner cap.

WARNING: 

Once the conversion has been completed and has passed testing, fill out the conversion sticker and include your name, organization and the date conversion is made. Apply the sticker near the appliance gas inlet opening to alert others in the future that this appliance has been converted. If converting back to Natural Gas, please remove the sticker so others know that the appliance is set to use its original gas.

Electrical Specification

| ELECTRICAL SPECIFICATIONS | |
|----------------------------|------------|
| SYSTEM | WATTAGE |
| Oven Light | 2 x 25 W |
| Upper Heating Element | 2395 W |
| Bottom Heating Element | 1960 W |
| Grill Heating Element | 3158 W |
| Convection Heating Element | 2 x 1250 W |


Installation

STEP 6

Install Anti-Tip Bracket

To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured to the floor with a properly installed Anti Tip Bracket (included).

Failure to install the Anti-Tip Bracket will allow the range to tip over if excessive weight is placed on an open door or if a child climbs upon it. Serious injury might result from spilled hot liquids or from the range itself. If range is ever moved to a different location, the Anti-Tip Bracket must be re-installed.

1 Contact a qualified floor covering installer for the procedure of drilling mounting holes through your type of floor covering. 

2 The Anti-Tip Bracket is to be installed to secure the range to the floor, follow these steps before moving the range into final operating position.

IMPORTANT: Determine the final location of the range before attempting to install the bracket.

3 Place the bracket on the floor with the back edge against the rear wall. If the range does not reach the rear wall, align the back edge of the bracket with the rear panel of the range in its final location.

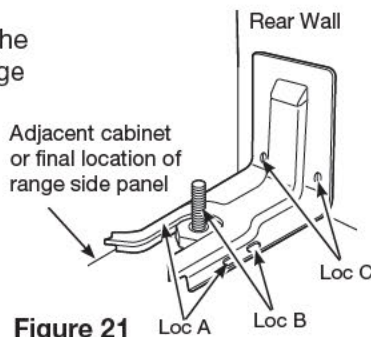


Figure 21



If bracket does not touch the rear wall, you **MUST** screw bracket to **FLOOR** as described in Step 6.

4 Position the side of the bracket against either the left or right cabinet. If there is no adjacent cabinet, align the edge of the bracket with the side panel of the range in its final location. If the countertop overhangs the cabinet, offset the bracket from the cabinet by the amount of overhang.

5 Mark the location for the pair of holes to be used (see Figure 21).
NOTE: For **FLOOR** installation use either Loc A or B. For **REAR WALL** installation use Loc C.

6 The bracket must be screwed to either the **FLOOR** or **REAR WALL**.

Attachment to Floor or Rear Wall

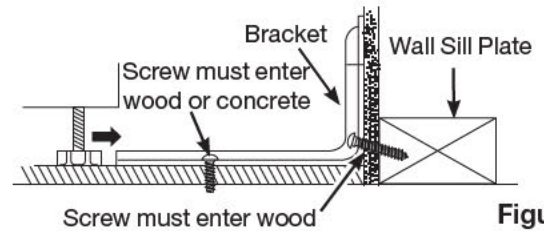


Figure 22

FLOOR Installation:

WOOD FLOOR: Use the screws provided to secure the bracket using the pair of marked holes (either Loc A or B).

CONCRETE FLOOR: Using a concrete bit, drill a 5/32" pilot hole 2" deep into the concrete at the center of each of the marked holes (either Loc A or B). Use the screws provided to secure the bracket into the floor.



Figure 23

REAR WALL Installation:

Use the 2 screws provided to secure the bracket using the pair of marked holes at Loc C. The screws **MUST** enter into a wood sill plate. If the wall contains any metal studs or similar materials, then the floor must be used.



Figure 24

7 After installing the bracket, slide the range into its final location. The rear leveling leg must be fully inserted into the ANTI-TIP bracket as shown in Step 3. To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easier inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the leveling leg is under the anti-tip bracket. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

WARNINGS:



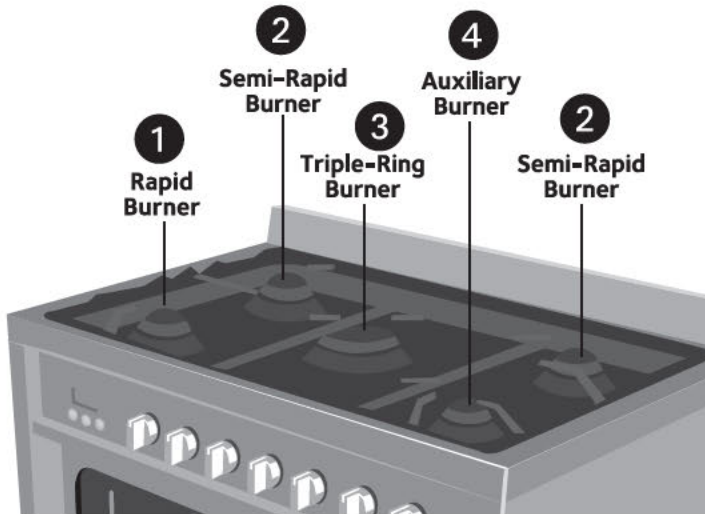
- Please make sure to read ALL safety precautions on pages 4 to 10.
- Use two or more people to move and install range.
- Tip-over Hazard, a child or adult can tip the range and be killed.
- Connect anti-tip bracket to rear range foot.
- Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.
- The anti-tip bracket must be **PROPERLY INSTALLED** and the rear leveling leg must be **FULLY ENGAGED** into the bracket.
- **NEVER** remove the leveling legs.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

Installation

STEP 7

Burner Rings and Caps Placement

- 1** See below for Location of the Burners, as well as the illustrations of the burner caps and heads. (See Figure 25)



- 1. Rapid burner (Front left) – 8,500 BTU** **Figure 25**
2. Semi-rapid burners (Rear left and right) – 7,000 BTU
3. Triple-ring burner – (Center) 18,000 BTU
4. Auxiliary burner (Front right) - 5,000 BTU

- 2** Place each burner cap on the matching burner ring. The cap for each burner has an inner locating ring which centers the cap correctly on the burner ring. Be sure that all the burner caps and burner rings are correctly placed BEFORE using your appliance. (See Figure 26)

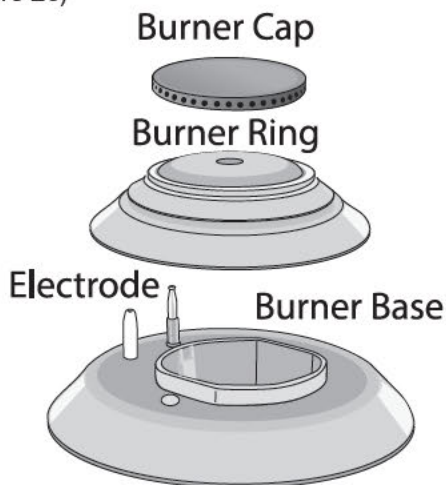
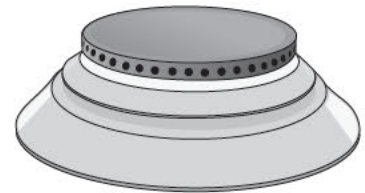
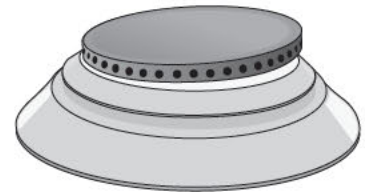


Figure 26

- 3** Make sure each burner cap is properly aligned and level, then place the two grates and one triple ring grate over the burners. (See Figure 27)



Burner Cap properly seated



Burner Cap not properly seated

Figure 27

- 4** Test operation of the electric igniters **after the range and supply line have been carefully checked for leaks and the range has been connected to the electrical power (see page 23)**. Push and turn a burner until clicking is heard. All five ignition pins will spark, but only the open valve will ignite.

- 5** Insert the oven racks. (See Figure 28)

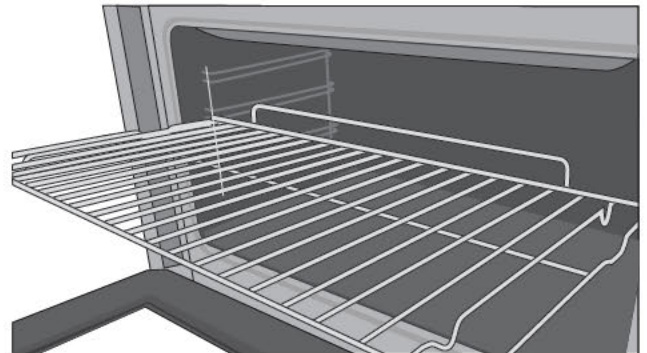


Figure 28

WARNINGS:

- Please read ALL safety precautions on pages 4 to 10.
- Do not service the sealed burner yourself. Contact a qualified service professional.
- The electrode of the electronic ignition system is positioned above the surface of the burner base. **Do not remove a burner cap or touch the electrode of a burner while another is turned on.** Damage or electrical shock may occur.

Installation

STEP 8

Connect to AC

DANGER: 

- Please make sure to read ALL safety precautions on pages 4 to 10.
- Electrical Shock Hazard.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.
- Electrical connection must be performed by a qualified service technician in accordance with the kit instructions and all local codes and requirements.
- The safety circuit-breaker and the electrical system must be able to withstand the load of the appliance. See rating label on back of range.
- Rating plate is located on back of range should you need to verify any of the electrical requirements.
- The power supply system should have a ground connection in good working order in accordance with the regulations in force.
- The electrical socket must be easily accessible with the appliance installed. In all cases, the power supply lead must be positioned so that it does not reach a temperature of 50°C (122°F) above the room temperature at any point.
- The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. It is therefore necessary that all installation and connection operations are carried out by qualified personnel, complying with the local and general regulations in force.

Connecting to the AC Plug

- 1 Units include standard NEMA 14-50P plug. (See Figure 29)

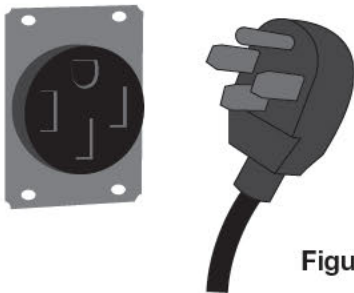


Figure 29

Connecting Directly to the Wall

- 1 Remove plate from the rear end of the Range. Unscrew the two screws and set aside. (See Figure 30)

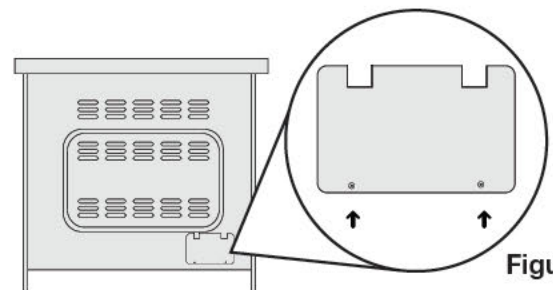


Figure 30

WARNING: 

- Never use reductions, shunts, or adapters which can cause overheating or burning.
- Make sure the AC Supply cable does not come in contact with any parts or components that get hot.

- 2 Open push out hole. Disconnect cables and insert through hole. (See Figure 31 A)
- 3 Connect cable with conduit and connect tube. Screw tightly on each side of part. (See Figure 31 B)

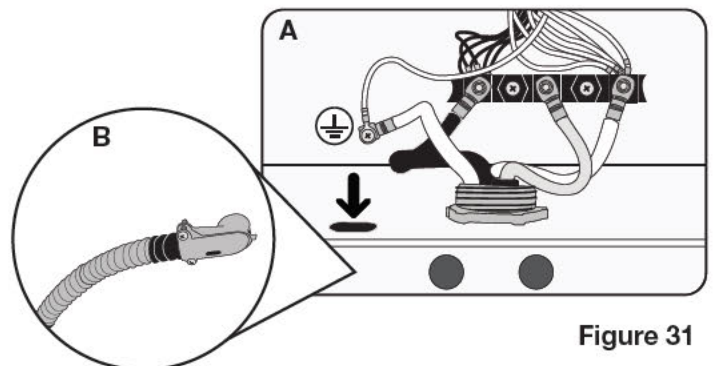


Figure 31

Safety Before Operating

Safety Precautions

Before operating this appliance it is VERY important that you read the safety precautions on pages 4 to 10 as well as all safety precautions listed on this and the following pages with the header, “**Safety Before Operating**”.

- Make sure your range is properly 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 instructions section in this manual. These adjustments must be done by a qualified service technician according to 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.
- Long term use of your range can result in high floor temperatures which could harm many types of floor coverings. Never install the range over vinyl tile or linoleum that is not specifically designed to withstand high temperatures. Never install it directly over interior kitchen carpeting.
- Items of interest to children should not be placed in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- **DO NOT** leave children alone or unattended where a range is hot or in operation. They could be seriously burned.
- **DO NOT** let anyone climb, stand or hang on the oven door, warming drawer or cooktop. They could damage the range or cause it to tip over which could result in severe personal injury.
- NEVER use your range as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- NEVER wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed 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** place flammable materials in an oven, a warming drawer or near a cooktop.
- **DO NOT** place or use combustible materials such as gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **DO NOT** allow cooking grease or other flammable materials in or near the range.
- **DO NOT** use water on grease fires. Never touch 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. A grease fire 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 upper oven or lower oven drawer can be smothered completely by closing the oven door or drawer and turning the control to off, or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- **DO NOT** use the oven or the drawer for storage.
- Allow the burner grates and other surfaces to cool before touching them.
- NEVER block the vents (air holes) 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 warming drawer.
- Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. **DO NOT** allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer’s instructions.
- Make sure your range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- To prevent poor air circulation, place the range out of kitchen traffic path and out of drafty locations.
- **DO NOT** attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically mentioned in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Make sure all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.

Surface Burner Safety

WARNINGS:

- If the top burner flame goes out, gas will continue to flow to the burner until the knob is turned to the OFF position.
 - Do not leave the burners ON unattended.
 - Use proper pot/pan size—DO NOT use pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms and large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure cookware is large enough to contain the food properly. This will save both cleaning time and prevent hazardous accumulations of food which could ignite if left on the range. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.
- NEVER leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
 - Always turn the burner knob to the Ignite (★) position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
 - Control 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 instead of a pot holder.
 - When using glass cookware—make sure it is designed for top-of-range cooking.
 - To prevent burns, ignition of flammable materials and spillage, cookware handles should be turned toward the side or back of the range and should not extend over adjacent burners.
 - NEVER place 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.
 - Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
 - Always heat fat slowly, and watch as it heats.
 - If frying combinations of oils and fats, stir together before heating.
 - Use a deep fat thermometer if 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** cook foods directly on the flame (without a pot or pan), use proper cookware.
 - **DO NOT** use a wok on the surface burners 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 ring. Also, it may cause the burner to work improperly and 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 or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and spill 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** place plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
 - Keep all plastics away from the surface burners.
 - To prevent burns, always be sure that the Burner knobs are in the OFF position and all grates are cool before attempting to remove them.
 - If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
 - Always turn Burner knob to the OFF position before removing cookware.
 - **DO NOT** lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the range.
 - If range is located near a window, **DO NOT** hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.
 - **DO NOT** operate the 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.
 - Always use utensils/cookware for their intended purpose. Follow manufacturer's instructions. Some utensils/cookware were not made to be used in the oven or on the cooking surface.

Safety Before Operating

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.
- To protect against food-borne illness, always cook to the proper temperatures.

Oven

WARNINGS:

- **NEVER** block 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 opening the door of a hot oven, stand away from the range. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.
- **DO NOT** heat closed food containers. Pressure could increase and the container could burst, causing an injury.
 - **DO NOT** use aluminum foil anywhere in the oven except as described in this manual. Doing so could create a fire hazard or cause damage to the range.
 - **DO NOT** use the oven for a storage area. Items stored in the oven can catch on fire.
 - Keep the oven free from grease buildup.
 - Only insert/replace the oven racks when the oven is cool.
 - When removing food, slide racks out until the stop engages, then remove food items to prevent burns caused by touching the hot surfaces of the door or oven walls.
 - When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
 - Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
 - Always remove the broiler pan from the range after 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 meat, trim excess fat as it may ignite when it is too close to the flame.
 - Make sure the broiler pan is in place correctly to minimize the possibility of grease fires.

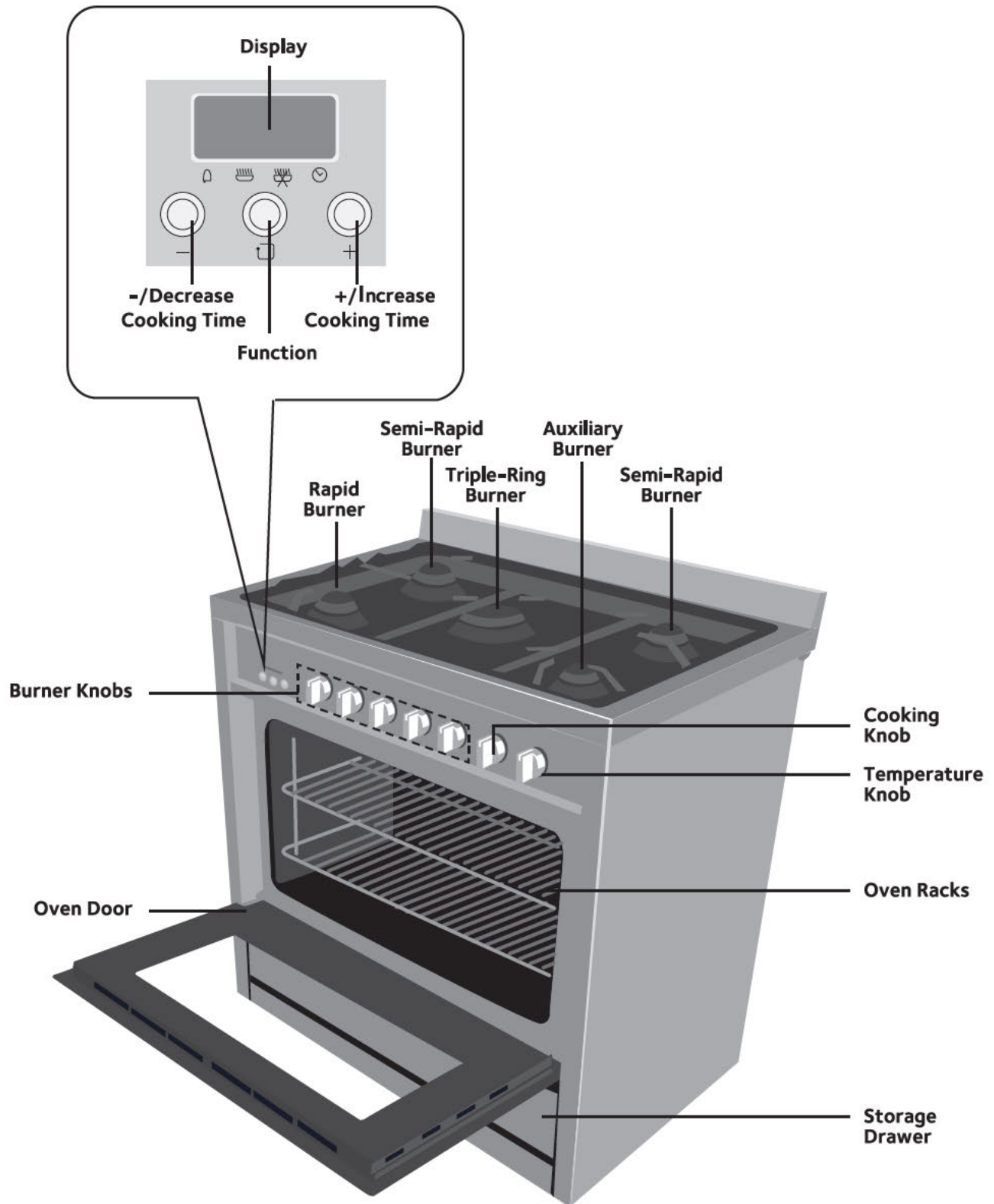
- If you should have a grease fire in the broiler pan, turn the Cooking and Temperature knobs to the OFF positions and keep the oven door closed to contain fire until it burns out.
- For safety and better cooking performance, always bake and broil with the oven door closed. **WARNING: NEVER** block any 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. **NOTE:** Open door baking or broiling can cause damage to the knobs or valves. **DO NOT LEAVE THE OVEN DOOR OPEN DURING COOKING OR COOL DOWN.**

**READ AND FOLLOW THIS
SAFETY INFORMATION
CAREFULLY.**

**SAVE THESE
INSTRUCTIONS!**

Operation

Location of Controls



Operation

Setting the Clock

- 1 When first connected to AC power or after a power outage, the display will blink "12:00" and the Clock indicator will blink. You can enter the Time Setting mode manually by pressing and releasing the Function button until the Clock indicator blinks.



- 2 To set the correct time, press the + or - button to advance forward or backward until the correct time is displayed. When finished, press the Function button, or wait five seconds; the time will then be set.



IMPORTANT: Clock must be set in order for the oven functions to work.

Setting the Timer

- 1 Enter the Time Setting mode by pressing the Function button once; the Timer indicator will light.



- 2 Set the desired timer time using the + or - button to advance forward or backward until the desired time is displayed. The timer will count down and beep when it is finished.



WARNING:

- Use caution with the timed cooking. Use only when cooking cured or frozen meats or most fruits and vegetables. Timer function should be used with caution when cooking foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Oven Timed Cooking

Delayed Start Timing

To start cooking time, set the TIMER to desired amount of time BEFORE setting oven function and temperature.

- 1 Press and release the Function button until the Start indicator blinks.



- 2 Set the amount of time desired by pressing the + or - button until the chosen timing is displayed, for a maximum of 10 hours.



- 3 Set the Temperature and Cooking knobs as desired (see pages 30 to 32 for descriptions and operation) and place the food in the oven.

Note: Oven will not operate until the programmed Start Time is reached. To operate oven before the Start Time, the Delay Start function must be cancelled.

Programming the End Timing

To end cooking time, set the TIMER to desired shut off time:

- 1 Press the Function button again until the the End indicator blinks.



- 2 Set the end timing by pressing the + or - button until the desired amount of time is displayed, for a maximum of 11 hours 59 minutes. Press the Function button again to set.

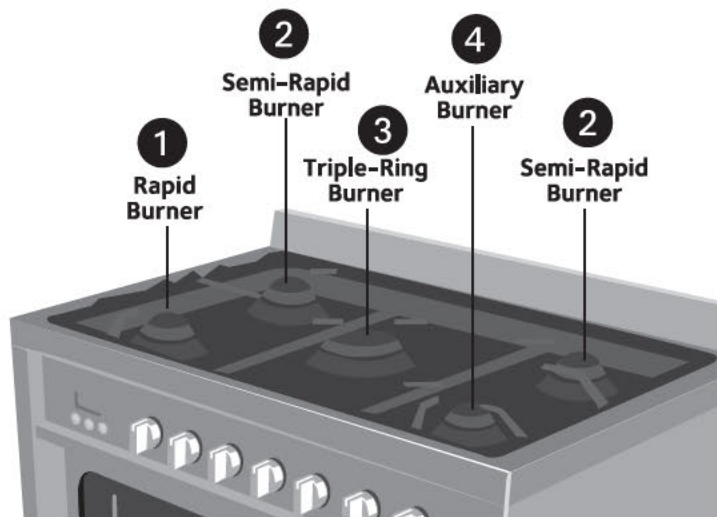


- 3 When the end of timed cooking is reached, the unit will beep. Rotate the Temperature and Cooking knobs to their OFF positions, and then press the Function button to turn off the beeping.

Operation

Burners and Cookware

- 1** Each burner has a different BTU; chose the appropriate burner(s) for best result.

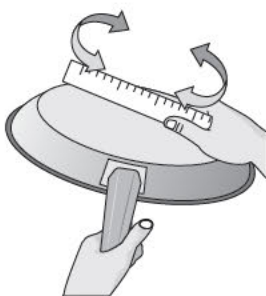


1. Rapid burner and 2. Semi-rapid burners: Primary burners for most cooking - Rapid burner has a slightly higher BTU.

3. Triple-ring burner: Maximum output burner designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil or for higher heat level cooking requirements.

4. Auxiliary burner: The lowest BTU burner for precise cooking performance for foods that require low heat at longer cooking times.

- 2** For lower gas consumption and better efficiency: Use only flat-bottomed cookware. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware; there should be no gaps between the pan and ruler.



Use cookware with dimensions suitable for each burner. (See Table Figure 33)

As soon as a liquid comes to a boil, turn the flame down to a level that will keep it at a simmer.



- 3** To avoid potential hazards and prevent uneven cooking it is important to place cookware directly on the burner (See above illustration).

Using the appropriate cookware will also help reduce cooking times and cook food more evenly (See Chart Figure 34)

| CORRECT | INCORRECT |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Flat bottom and straight sides.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tight fitting lids. • Weight of handle does not tilt pan. • Pan is well balanced. • Pan size matches the amount of food to be prepared and the size of the surface element. • Made of a material that conducts heat well. • Always match pot diameter to element surface diameter. | <p>Curved and warped pan bottoms.</p> <p>Pan overhangs element by more than 1/2 inch.</p> <p>Pan is smaller than element.</p> <p>Heavy handle tilts pan.</p> |

Figure 34

TRIPLE PAN SUPPORT:

The Triple Pan Support (included) is used to stabilize larger pots or to support food simmer. It can be used with all burners although it is most commonly used for the triple burner.



Figure 33

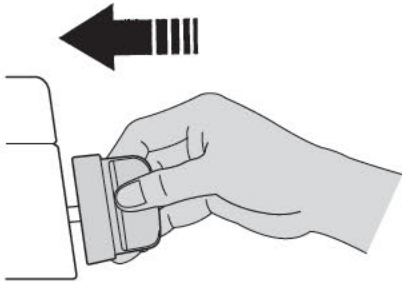
| BURNER | MINIMUM DIAMETER OF PAN | MAXIMUM DIAMETER OF PAN |
|-----------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Rapid (front left) | 178 mm (7 inches) | 254 mm (10 inches) |
| Semi-Rapid (rear left and right) | 152 mm (6 inches) | 203 mm (8 inches) |
| Auxiliary (front right) | 76 mm (3 inches) | 178 mm (7 inches) |
| Triple-Ring (center) | 203 mm (8 inches) | 330 mm (13 inches) |

Operation

Burner Cooking

- 1 Igniting the burner:** Push in and rotate the desired Burner knob to the Ignite (★) position (clicking sound will be heard). Continue pressing the Burner knob (5 to 10 seconds). This is necessary to heat up the thermocouple and activate the safety valve, which would otherwise cut off the gas flow.

If the burner fails to ignite, wait one minute for the gas to dissipate before attempting to reignite.



- 2 Adjusting the flame** Rotate the Burner knob counter-clockwise to the desired position (See Page 36).

Flames should not extend up the sides of the cookware. Flames extending beyond the bottom of the cookware will not speed up cooking time and could be hazardous.



- 3 Turning the flame off:** Push in and rotate the desired Burner to the OFF position. Always turn the flame off before removing cookware from the burners.

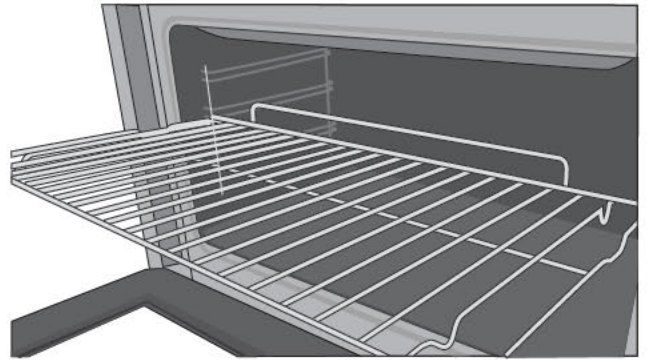
In case of a power failure, place a lit match near the burner and follow Step 1. If the burner does not light after a few attempts, check that the burner cap and burner ring are correctly positioned. (See Page 22)

Oven Racks

Placing the Oven Racks: The oven has four rack positions for various types of cooking.

To install an oven rack, insert the rack into the guides on the oven wall. Tilt the front of the rack upward and slide into place.

To remove an oven rack, pull the rack forward until it stops. Tilt the front of the track upward and pull out.



WARNINGS:

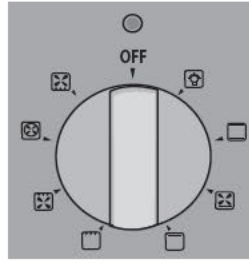
ALWAYS ARRANGE OVEN RACKS WHEN THE OVEN IS COOL

- Always use potholders or oven mitts when removing food or adjusting the oven racks.
- Oven racks may be **HOT** and may cause burns.
- **NEVER** cover the oven walls or bottom with aluminum foil. Aluminum foil will melt to the interior surface of the oven and cause permanent damage to the oven.
- **DO NOT** cover racks with aluminum foil as this will affect heat distribution and produce poor baking results.

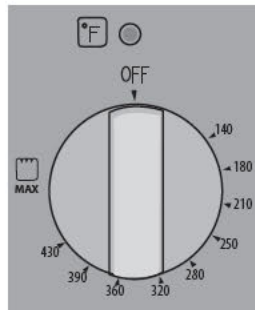
Operation

Oven Controls

- 1** Rotate the Cooking knob to select the desired Cooking Mode.
The Cooking Indicator will light when activated and turn off when desired temperature is reached.



- 2** After selecting the desired Cooking Mode (See following section), rotate the Temperature knob to the desired temperature.
The Temperature indicator light will turn on while preheating and will turn off when fully preheated.
The Temperature indicator may flicker on and off while the oven maintains the desired temperature.



- 3** **Preheating:** Wait until the oven reaches its set temperature before placing the food in the oven. Preheating is necessary for satisfactory results when baking cakes, cookies, pastries and breads.
For best baking results, pans should be centered on the racks. If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1" to 1-1/2" of air space around them.
- 4** When cooking is completed, rotate both knobs to their OFF positions.

Oven Cooking Modes



LIGHT

Rotate the Cooking Knob to this position to turn on the oven light. Heat will not be produced by the oven while the oven light is turned on.



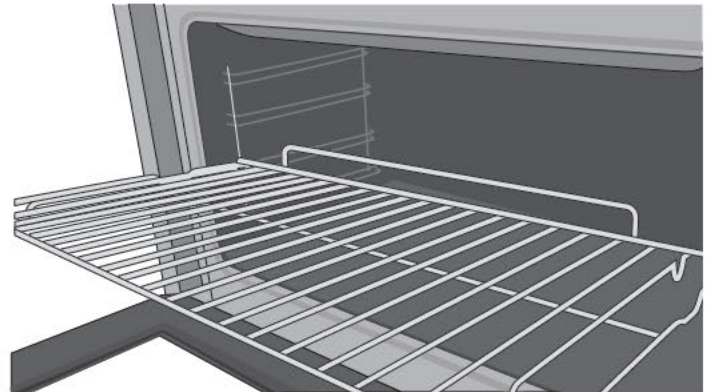
TRADITIONAL COOKING

(Upper and lower elements and Fan) 140° F TO MAX:

Heat is produced from the top and bottom elements. The oven must be preheated before the food is placed inside the oven.

Traditional Cooking mode provides optimum results with cakes, pizzas, bread and for foods such as casseroles.

For best results, when using this mode, place the food on the second or third rack (as shown below).



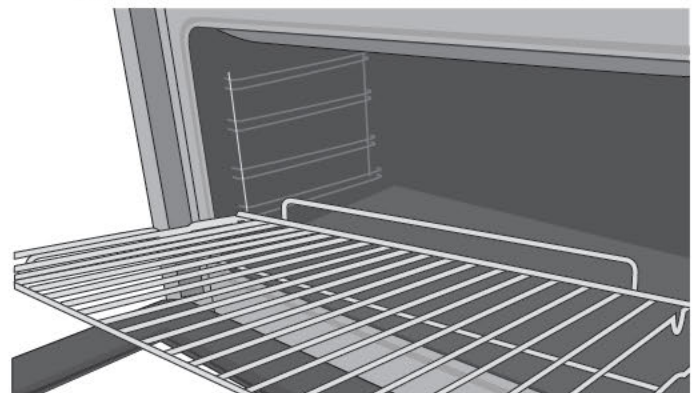
DELICATE COOKING

(Lower element and Fan) 140° F TO MAX:

Heat is produced from the bottom element and the convection fan.

The Delicate Cooking mode is ideal for moist pastries, cakes and dessert molds.

For best results, when using this mode, place the food on the bottom rack (as shown below).



Operation

Oven Cooking (Continued)



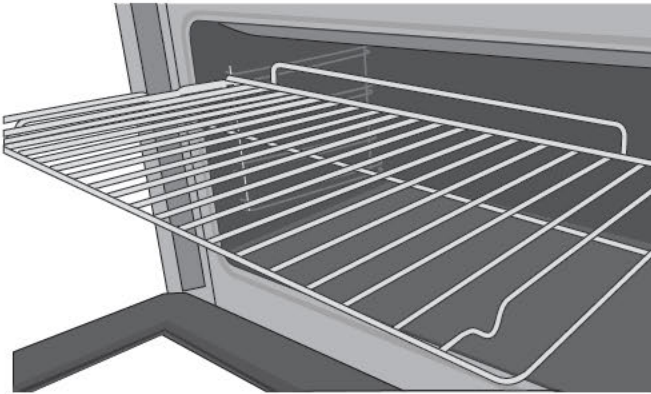
BROWNING

(Upper element and fan) 140° F TO MAX:

Heat is produced from the upper element and the convection fan.

The Browning mode best used to gently brown dishes at the end of the cooking time period.

For best results, when using this mode, place the food on the top or second rack (as shown below.)



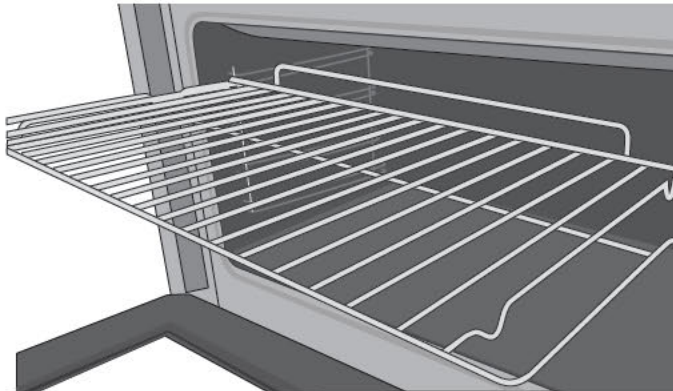
BROIL COOKING

(Grill element) 140° F TO MAX:

Heat is produced from the grill element.

The Broil Cooking mode is best reserved for melting cheese, toasting and browning. The Broil Cooking time should not be any longer than 5 minutes.

For best results, when using this mode place item on the top or second rack (as shown below.)



FAN ASSISTED GRILL COOKING

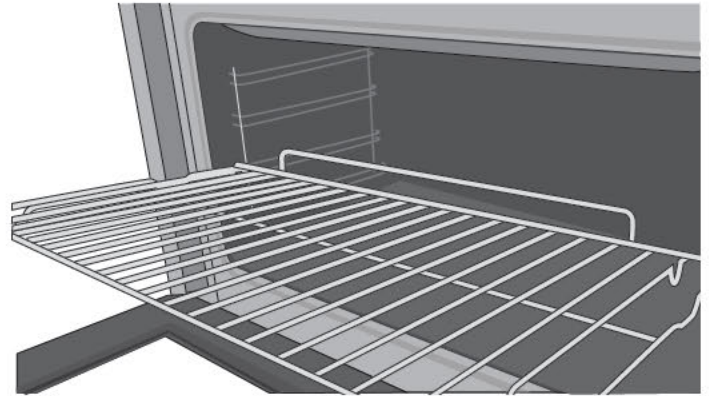
(Grill element and Fan) 140° F TO 392° F:

Heat is produced from the grill element and the convection fan.

The Fan Assisted Grill Cooking mode is best used for grilling meats, vegetables and poultry.

For best results, preheat the oven and place the food on the second or third rack of the oven (as shown below).

Other racks may be used simultaneously using this mode.



CONVECTION COOKING

(Cooking element and Fan) 140° F TO MAX:

Convection Cooking mode permits even-heat multi-rack cooking for various types of foods with the appropriate cooking times for each dish.

The oven must be preheated before the foods are placed inside.

When baking cookies or biscuits, you should use pans with very low sides to allow the heated air to circulate around the food.

Using a pan with a dark finish will allow faster cooking times.



DEFROST

(Bottom fan) 140° F TO MAX:

Defrost mode permits all types of frozen food to be defrosted by circulating room temperature air around the food.

For foods such as meat, fish and bread, set the Temperature knob to 350-400° F.

Operation

Cooking Chart

| Setting: | Food: | Rack Level See page 31 | Temperature (Fahrenheit): | Time (mins): |
|---------------------------------------------------------|------------------|---------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Traditional Cooking (add time for preheating) | Lasagna | 2-3 | 410-450 | 30 |
| | Oven-Baked Pasta | 2-3 | 410-450 | 40 |
| | Roast Veal | 2 | 350-400 | 30-40/lb |
| | Beef | 2 | 410-460 | 30-40/lb |
| | Pork | 2 | 340-400 | 30-40/lb |
| | Chicken | 2 | 340-400 | 45-60 |
| | Duck | 2 | 340-400 | 45-60 |
| | Goose/Turkey | 1 | 280-340 | 45-60 |
| | Lamb | 2 | 340-400 | 15/lb |
| | Fish | 1-2 | 340-400 | Depends on depth on food |
| | Pizza | 1-2 | 410-450 | 40-45 |
| | Short Pastry | 1-2 | 340-400 | 15-20 |
| | Fruit Cake | 1-2 | 340-400 | 20-30 |
| | Browning | 3-4 | 140 | 5 |
| Convection Cooking (add time for preheat) | Lasagna | 2-3 | 375-410 | 20-25 |
| | Oven-Baked Pasta | 2 | 375-410 | 25-30 |
| | Roast Veal | 2 | 300-350 | 65-90 |
| | Beef | 2 | 350-375 | 65-90 |
| | Pork | 2 | 300-325 | 70-100 |
| | Chicken | 2 | 350 | 70-90 |
| | Duck | 2 | 325-350 | 100-160 |
| | Goose/Turkey | 2 | 300-325 | 160-240 |
| | Lamb | 2 | 300-350 | 100-130 |
| | Fish | 2-3 | 300-350 | Depends on depth on food |
| | Pizza | 2-3 | 410-475 | 30-50 |
| | Sponge Cake | 2-3 | 375-425 | 25-35 |
| | Fruit Cake | 2-3 | 350-375 | 40-50 |
| | Bread | 1-2 | 425-475 | 7 |
| Setting: | Food: | Rack Level See page 31 | 1 st Side Cook Time (mins): | 2 nd Side Cook Time (mins): |
| Grill Cooking | Pork Chops | 4 | 7-9 | 5-7 |
| | Fillet (Pork) | 3 | 9-11 | 5-9 |
| | Fillet (Beef) | 3 | 9-11 | 9-11 |
| | Liver | 4 | 2-3 | 2-3 |
| | Veal | 4 | 7-9 | 5-7 |
| | Chicken | 3 | 9-14 | 9-11 |
| | Sausages | 4 | 7-9 | 5-6 |
| | Meatballs | 4 | 7-9 | 5-6 |
| | Fish Fillet | 4 | 5-6 | 3-4 |
| | Toast | 4 | 2-4 | 2-3 |

Care and Maintenance

WARNINGS:

- Please make sure to read ALL safety precautions on pages 4 to 10 and 25 to 27.
- **Electric Shock Hazard.**
- To avoid possible burns use care when cleaning the appliance.
 - DO NOT attempt to clean the appliance whenever the oven or burner rings are still hot.
 - DO NOT attempt any of the following cleaning instructions before turning all burners and the oven off, and allow them to completely cool.**IMPORTANT:** Always follow label instructions on cleaning products.

Control Knobs

To clean, use a damp soapy cloth for everyday cleaning of the knobs. For heavier cleaning for grease, etc., apply a non-abrasive liquid detergent to a damp cloth. Clean and then dry completely.

Make sure not to rotate the knobs when cleaning.

Burner Grates

These three grates should only be used in their proper positions. DO NOT operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. To clean, AFTER COOLING, use hot water or white vinegar, and DO NOT place in a dishwasher. When replacing the grates, be sure they are positioned securely over the burners.

Please note that the grates have rubber pads on the feet that come into contact with the range to avoid scratches. After cleaning it is important to verify that these rubber pads are still there. Should they come off, they can be reapplied using a heat-resistant adhesive.

Burner Rings

Lift off when cool. Wash burner rings in hot, soapy water and rinse with clean water. To remove burned-on food particles, you may scour with a **plastic** scouring pad. Thoroughly dry before returning the rings to the range.

The rings are NOT dishwasher safe.

Do not use cleaners for stainless steel surfaces as these rings are not stainless steel.

Oven Door Exterior

To clean, apply the glass cleaner onto a sponge and clean. Do not spray cleaner directly onto the door.

Burner Caps

Lift off when cool. Wash Burner Caps in hot, soapy water and rinse with clean water. Remove any food from between the burner slots using a small non-abrasive brush like a toothbrush, and afterwards wipe using a damp cloth.

To remove deposits from the burner cavities, remove the cap and separate the two parts. Clean the burner holes routinely with a small gauge wire or needle and especially after bad spills which could clog these holes.

Thoroughly dry before returning the heads to the range.

The heads are NOT dishwasher safe.

Stainless Steel

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

DO NOT use a steel wool pad as it will scratch the surface. Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines. Do not use harsh scrubbing cleaners.

Oven Cavity

This appliance does NOT have a self-cleaning feature.

Use an appropriate cleaning product designed specifically to clean the inside of ovens. **IMPORTANT:** Always follow label instructions on cleaning products.

Storage Drawer

Make sure the drawer is closed and then empty it completely. Use a mild detergent to clean.

Care and Maintenance

Removing the Oven Door

WARNINGS: 

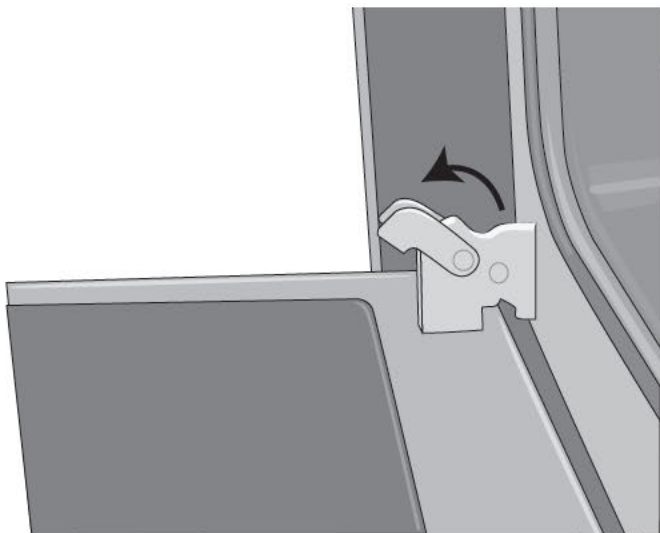
- The oven door is removable, but it is heavy. You may need help removing and replacing the door.
- Be careful when removing and lifting the door.
- DO NOT lift the door by the handle.

For normal range use it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. The oven door is heavy. Follow these instructions.

- 1** Open the door fully.

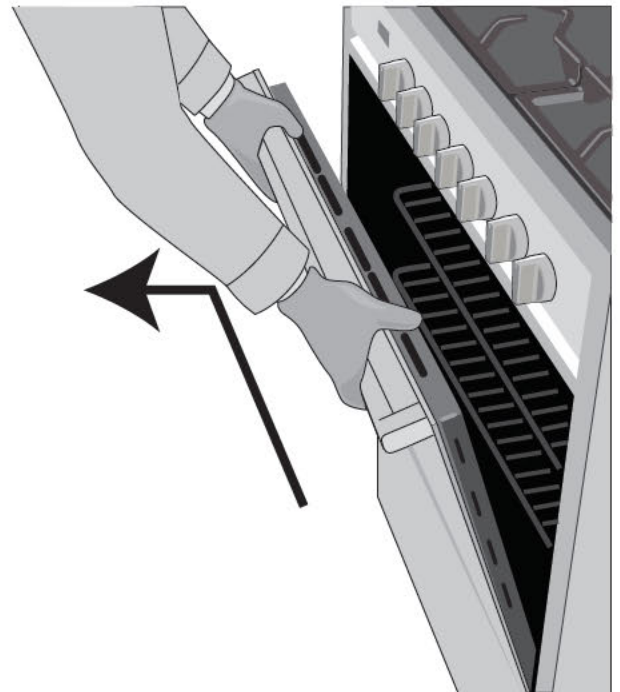


- 2** Lift up and push the small levers located on the two hinges all the way back to unlock.



- 3** While holding the door on each side, shut the door until it touches the levers. Continue closing the door until it is about 4" (10 cm) from being fully closed.

- 4** Pull the door towards you, pulling it out of its seat. The door will gently come away from the oven. If door does not come away from oven easily, do not force it.



- 5** To replace the door, perform the previous steps in reverse order.

Care and Maintenance

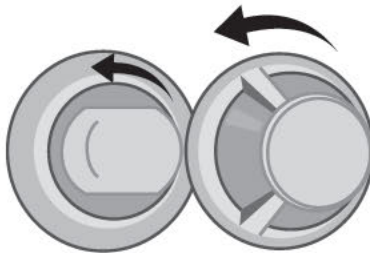
Replacing the Light Bulb

WARNINGS:



- Before replacing your oven light bulb, DISCONNECT the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel.
- Make sure oven and bulb are cooled completely.

- 1 Remove the glass cover by turning counter-clockwise.

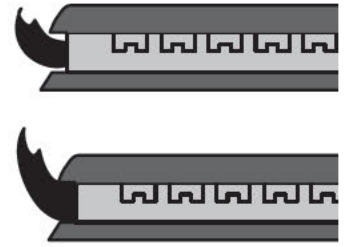


- 2 Remove the bulb by turning it counter-clockwise.

- 3 Replace the bulb with a 240V, 25W type e-14 bulb. Reconnect power.

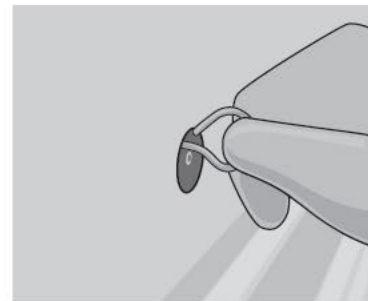
Adjusting the Burner Flames

- 1 Turn all burners to their highest settings and check the flames. They should be blue in color and may have some yellow tipping at the ends of the flame when using LP gas. Foreign particles in the gas line may cause an orange flame at first, but this will soon disappear.



A. Low flame
B. High flame

- 2 Turn the desired burner knob to Low (⦿) and observe the flame.
- 3 Set two other burners to Medium. This will prevent the upper row of flames from being set too low, resulting in the flame being extinguished when other burners are turned on.
- 4 To adjust the flame, remove the knobs; insert the included 3/32 screwdriver through the access hole to engage the brass slotted screw as shown. Make the adjustment by slowly turning the screw until the flame appearance is correct.



Test 1: Turn the burner knob from High (⦿) to Low (⦿) quickly. If the flame goes out, increase the flame size and test again.

Test 2: With the burner knob on a Low (⦿) setting, open and close the oven door quickly. If the flame is extinguished by the air currents created by the door movement, increase the flame height and test again. If the flames are too small or fluttered, open the valve more than the original setting. If the flames are too large, close the valve more than the original setting.

Thank You

For a Caloric™ authorized repair center please contact us at:

1-844-455-3474 ext. 2 or service@caloricappliances.ca

We do the utmost to ensure that the provided information is complete and accurate, however, images and specifications are subject to change without notice.

Visit our website at

www.caloricappliances.ca

for the latest English or French version of this manual.



In Canada CALORIC™ is a registered trademark of J.A.K. North America Inc.



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

***36" CUISINIÈRE
AUTOPORTANTE À
DOUBLE COMBUSTIBLE***

DIRECTIVES IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

**Veillez lire avec soin l'information importante qui suit concernant
la sécurité et l'entretien de l'installation.**

Veillez garder ces directives pour référence future.

CDR365-SS

07.01.2020

FR

Avant de commencer

INSTALLATEURS - Commencer ici

Les instructions de sécurité sont aux pages 4 à 10, et les instructions d'utilisation aux pages 11 à 23.

Effectuer les étapes suivantes :

1. Lire les instructions de sécurité.
2. Lire toutes les instructions dans la section « Installation » de ce manuel AVANT d'installer la cuisinière.
3. Retirer tout le matériel d'emballage du four avant de brancher l'alimentation en gaz.
4. Respecter tous les codes et règlements applicables.
5. Lorsque terminé, vous assurer de laisser ces instructions au consommateur.
6. L'installation doit seulement être effectuée par un technicien compétent. Une installation correcte demeure toutefois la responsabilité de l'installateur.
7. Une défaillance du produit causée par une installation incorrecte n'est pas couverte par la garantie.



CONSOMMATEURS - Commencer ici

Les instructions de sécurité sont aux pages 24 à 26, et les instructions d'utilisation aux pages 27 à 33.

Effectuer les étapes suivantes :

1. Lire les instructions de sécurité.
2. Lire toutes les instructions dans le manuel AVANT d'utiliser la cuisinière.
3. Retirer tout le matériel d'emballage du four avant de l'utiliser.
4. Respecter tous les codes et règlements applicables.
5. L'installation doit seulement être effectuée par un technicien compétent. Une installation correcte demeure toutefois la responsabilité de l'installateur.
6. Une défaillance du produit causée par une installation incorrecte n'est pas couverte par la garantie.



Table des matières

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Avant de commencer | 2 |
| Table des matières | 3 |
| Informations importantes sur la sécurité..... | 4 |
| Installation | 11 |
| Choix de conduites | 11 |
| Matériel inclus | 12 |
| Outils et matériel nécessaires | 13 |
| Dimensions de la cuisinière..... | 14 |
| Étape 1 - Lire les mesures de sécurité..... | 15 |
| Étape 2 - Préparer l'emplacement désiré, déballer la cuisinière et préparer les outils..... | 15 |
| Étape 3 - Installer les pieds de nivellement et le dossier..... | 15 |
| Étape 4 - Raccordement de gaz | 16 |
| Étape 5 - Conversion au GPL (gaz propane) | 18 |
| Régler la pression du régulateur | 18 |
| Changer les buses de brûleurs | 19 |
| Régler les flammes de brûleurs | 19 |
| Tester la stabilité de la flamme..... | 20 |
| Caractéristiques électriques | 20 |
| Étape 6 - Installer le support antibasculement | 21 |
| Étape 7 - Positionnement des anneaux et des capots de brûleurs..... | 22 |
| Étape 8 - Brancher au CA..... | 23 |
| Mesures de sécurité avant l'utilisation | 24 |
| Fonctionnement | 27 |
| Emplacement des commandes | 27 |
| Régler l'horloge..... | 28 |
| Régler la minuterie | 28 |
| Cuisson chronométrée au four..... | 28 |
| Brûleurs et ustensiles de cuisine | 29 |
| Cuisson sur le brûleur | 30 |
| Grilles de four | 30 |
| Commandes du four | 31 |
| Modes de cuisson au four..... | 31 |
| Tableau de cuisson | 33 |
| Entretien | 34 |
| Retirer la porte du four..... | 35 |
| Remplacer l'ampoule | 36 |
| Régler les flammes de brûleurs..... | 36 |
| Informations de contact..... | 39 |

Information importante sur la sécurité

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

Lire et suivre toutes les instructions avant d'utiliser votre cuisinière pour prévenir le risque d'un incendie, d'une décharge électrique, de blessures personnelles ou de dommages lors de l'utilisation. Ce guide ne couvre pas toutes les situations qui peuvent se produire. Toujours communiquer avec votre technicien de service ou fabricant pour les problèmes que vous ne comprenez pas.



DANGER : Lorsque vous voyez ce symbole dans les instructions, il indique une situation dangereuse qui peut donner lieu à des blessures graves ou même la mort.



AVERTISSEMENT : Lorsque vous voyez ce symbole dans les instructions, il indique une situation dangereuse qui peut donner lieu à des blessures mineures à modérées.

QUOI FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ



- Ouvrir toutes les fenêtres en commençant par celles situées le plus près de la cuisinière.
- NE PAS essayer d'allumer un appareil électroménager.
- NE PAS toucher toute prise ou tout interrupteur électrique.
- NE PAS utiliser tout téléphone dans votre maison/bâtiment.
- Vous rendre chez un voisin et appeler immédiatement votre fournisseur de gaz. Suivre les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.

INSTALLATION



- Enlever tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser l'appareil électroménager. Ne jamais permettre aux enfants de jouer avec le matériel d'emballage.
- Ne pas retirer la plaque de série/modèle fixée à l'appareil électroménager.
- Vous assurer que votre appareil électroménager est correctement installé et mis à la terre par un **TECHNICIEN COMPÉTENT** selon les codes et règlements locaux et selon le Code national du gaz combustible ANSI Z223.1 — dernière révision et le Code national de l'électricité ANSI/NFPA N° 70 — dernière révision aux États-Unis, ou, au Canada, le Code d'installation du gaz naturel et du propane, CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2, et la norme CSA C22.1 du Code canadien de l'électricité, Partie 1.



AVERTISSEMENT

- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence, ou d'autres vapeurs et liquides inflammables, près de cet appareil électroménager ou de tout autre appareil.
- Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées par l'odeur.
- Les fournisseurs de gaz recommandent l'utilisation d'un détecteur de gaz homologué UL ou CSA. Pour plus de renseignements, communiquer avec votre fournisseur de gaz.
- Si une fuite de gaz est détectée, suivre les instructions « Quoi faire si vous sentez du gaz » à la page précédente.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur, réparateur ou fournisseur de gaz compétent. Demander à votre détaillant de vous recommander un technicien compétent et un prestataire de service de réparation autorisé. Savoir comment fermer l'alimentation en gaz vers le compteur et comment couper l'alimentation électrique vers l'appareil électroménager au niveau du disjoncteur ou du panneau électrique en cas d'urgence. Demander que l'installateur vous montre l'emplacement de la valve d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment la fermer, le cas échéant.
- Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil électroménager à moins que cela ne soit recommandé expressément dans ce manuel. Tous les autres entretiens doivent être effectués seulement par un technicien compétent. Cela peut réduire les risques de blessures corporelles et de dommages à l'appareil électroménager.
- **Installation correcte** : lors de l'installation, la cuisinière doit être mise à la terre selon les codes locaux, ou en l'absence de tels codes, selon le Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70. Au Canada, la cuisinière doit être mise à la terre selon le Code canadien de l'électricité. Vous assurer que la cuisinière est installée correctement et mise à la terre par un technicien compétent.
- Débrancher l'alimentation avant tout entretien.
- Ne jamais modifier ou altérer la construction de l'appareil électroménager en y enlevant des panneaux, des couvre-fils ou toute autre pièce.
- Des blessures peuvent se produire à la suite d'une utilisation inappropriée des portes ou des tiroirs de l'appareil électroménager. Par exemple, monter, se pencher, ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs.
- Les hottes de cuisine suspendues qui fonctionnent en soufflant un jet d'air vers la cuisinière ne doivent pas être utilisées avec les cuisinières au gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ont été conçues, testées et approuvées par un laboratoire indépendant de tests pour une telle utilisation.
- Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, NE JAMAIS pendre de longs rideaux ou des stores de papier sur cette fenêtre. Ils peuvent passer sur les brûleurs de surface et

s'enflammer, provoquant un danger d'incendie.

- Vous assurer que la pièce est bien aérée en gardant les conduits d'air ouverts et en bon état de fonctionnement, ou en installant une hotte d'extraction munie d'un tuyau d'évacuation. Si l'appareil électroménager est utilisé de manière intense pendant une longue période, la capacité d'aération doit être augmentée, par exemple, en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance de tout ventilateur d'extraction électrique.
- Les matériaux inflammables (dont le papier, le plastique et les articles de vêtements, comme les livres de cuisine, les ustensiles de plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables) ne doivent pas être placés sur l'appareil électroménager ou près des unités de surface. Ne pas ranger d'explosifs, comme les contenants d'aérosols, sur l'appareil électroménager ou près de celui-ci. Les matériaux inflammables peuvent exploser et causer un incendie ou des dommages matériels.
- **Entretien** : conserver la zone de la cuisinière propre et exempte de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- **Rangement dans ou sur la cuisinière** : les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans le four ou près des unités de surface.

DANS L'ÉTAT DU MASSACHUSETTS, LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION SUIVANTES S'APPLIQUENT :

- Les installations et les réparations doivent être effectuées par un entrepreneur, plombier ou technicien en gaz compétent ou autorisé par l'État du Massachusetts.
- Si vous utilisez une valve à boule, elle doit être du type poignée en T.
- Lorsqu'un raccord de gaz flexible est utilisé, il ne doit pas dépasser 91 cm (3 pi).

AVERTISSEMENTS RELATIVEMENT À LA PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

- Conformément aux dispositions prévues à la loi californienne sur la sécurité de l'eau potable et des produits toxiques, le gouverneur de la Californie est tenu de publier une liste des substances reconnues par l'État comme causant des malformations congénitales ou d'autres dommages au système reproductif, et les entreprises sont tenues d'avertir les clients de toute exposition possible à de telles substances.
- Les appareils électroménagers au gaz peuvent provoquer une exposition mineure à trois de ces substances, formellement, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, causée principalement par la combustion incomplète du gaz naturel ou du GPL. Des brûleurs réglés correctement, indiqués par une flamme bleue plutôt que jaune, diminuent les combustions incomplètes. L'exposition à ces substances peut être diminuée en aérant par une fenêtre ouverte ou en utilisant une hotte ou un ventilateur.

Information importante sur la sécurité

DANGER

- Ne pas ranger d'articles suscitant l'attention des enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier de celle-ci. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance là où est utilisé l'appareil électroménager. Ne pas permettre aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Ne jamais permettre à un enfant de s'asseoir ou de se mettre debout sur toute partie de l'appareil électroménager. Les enfants qui grimpent sur l'appareil électroménager pour atteindre des objets peuvent subir de graves blessures.
- **NE PAS TOUCHER LA SURFACE DE CUISSON, LES BRÛLEURS, LES GRILLES OU LES ZONES PRÈS DE CEUX-CI.** Les brûleurs de surface ou l'appareil électroménager peuvent être chauds même si les flammes ne sont pas visibles. Les zones près des brûleurs de surface ou de l'appareil électroménager peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ces zones et ne pas laisser les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces zones jusqu'à ce qu'elles se soient refroidies.
- Ne pas porter de vêtements amples lorsque vous utilisez l'appareil électroménager. Ne pas laisser les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- Éteindre les feux de fritures à l'aide d'un couvercle de poêle, ou utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à mousse ou à poudre chimique.
- Utiliser un extincteur **SEULEMENT** si :
 - Vous avez un extincteur de classe A, B ou C, et vous savez comment l'utiliser.
 - L'incendie est petit et contenu dans la zone où il a débuté.
 - Le service des incendies a été appelé.
 - Vous pouvez tenter d'éteindre l'incendie en faisant dos à une sortie.
- Faire preuve d'une vigilance accrue lorsque vous faites chauffer du gras ou de la graisse. Le gras ou la graisse peuvent prendre feu s'ils deviennent trop chauds.
- Utiliser seulement les poignées sèches. Lorsque placées sur une surface chaude, les poignées humides ou trempées peuvent dégager de la vapeur et causer des brûlures. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les éléments chauds, les flammes ou les brûleurs. Ne pas utiliser une serviette ou un chiffon volumineux en guise de poignée.
- Ne pas chauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Monter, se pencher ou s'asseoir sur cette cuisinière peut provoquer des blessures graves et peut endommager l'appareil électroménager.
- Ne jamais utiliser cette cuisinière comme dispositif de chauffage pour réchauffer une pièce. Une telle utilisation peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- Savoir quel bouton contrôle quel brûleur de surface. Vérifier visuellement si le brûleur est allumé. Puis, régler la hauteur de la flamme afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisine.
- Nettoyer l'appareil électroménager régulièrement afin de maintenir toutes les pièces exemptes de graisse qui pourrait prendre feu. Les hottes d'aération et les filtres à graisse doivent être maintenus propres. Ne pas permettre à la graisse de s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Les dépôts graisseux dans le ventilateur peuvent prendre feu. Lors de la cuisson d'aliments, mettre en marche le ventilateur de la hotte. Consulter les instructions du fabricant de la hotte pour le nettoyage.
- Les poignées d'ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas passer au-dessus des brûleurs adjacents afin de réduire les risques de brûlures, de combustion de matériaux inflammables et de dégâts en raison d'un contact accidentel.
- Ne jamais laisser les brûleurs de surface sans surveillance lorsqu'ils sont à feu élevé. Les débordements par bouillonnement provoquent de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent prendre feu. De plus, un ustensile dont tout le contenu s'est évaporé peut fondre.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour chemiser une partie de l'appareil électroménager. Utiliser le papier d'aluminium seulement pour recouvrir les aliments lors de la cuisson. Une installation incorrecte de ces chemises peut causer un risque de décharge électrique ou d'incendie.
- Seulement certains types de verre, de verre/céramique, de grès ou d'ustensiles vitrés peuvent être utilisés avec l'appareil électroménager sans danger de se fendre en raison d'une variation soudaine de température. Consulter les recommandations du fabricant quant à l'utilisation de l'appareil électroménager.
- Ne pas placer de couvercles décoratifs sur les brûleurs de surface. Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle décoratif deviendra chaud et pourrait fondre. Vous ne pourrez pas voir si le brûleur est allumé. Si vous touchez aux couvercles chauds, vous vous brûlerez. Des dommages peuvent se produire à la cuisinière ou aux brûleurs en raison d'une surchauffe des couvercles. L'air au brûleur sera bloqué, ce qui peut provoquer des problèmes de combustion.

Information importante sur la sécurité

- Toujours utiliser une flamme de la bonne hauteur. Régler la hauteur de la flamme afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés expose une partie de la flamme du brûleur et peut enflammer les vêtements. L'efficacité de la cuisinière se verra améliorée lorsque les dimensions de l'ustensile utilisé correspondent à la taille de la flamme du brûleur.
- La grandeur de la flamme du brûleur du haut doit être réglée afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisine.
- Ne pas utiliser de grilles de table de cuisson sur votre cuisinière au gaz. Si vous utilisez une grille de cuisinière sur un brûleur à gaz scellé, une combustion incomplète se produira et pourrait donner lieu à une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone au-delà des normes actuelles permises. Cela peut être dangereux pour votre santé.
- Retirer tout le matériel d'emballage de la cuisinière avant de l'utiliser. Ces matériaux peuvent s'enflammer, provoquant des dommages de fumée ou d'incendie.

DANGER

- Utiliser les ustensiles de la bonne dimension. Cet appareil électroménager est équipé d'unités de surface de différentes dimensions. Choisir des ustensiles dont la base est plate et suffisamment large pour couvrir l'unité de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés expose une partie de l'unité de chauffage de surface et peut enflammer les vêtements. L'efficacité de la cuisinière se verra améliorée lorsque les dimensions de l'ustensile utilisé correspondent à la taille de la flamme du brûleur.

DANGER DE BASCULEMENT

- UNE CUISINIÈRE QUI BASCULE PEUT PROVOQUER DES BLESSURES PERSONNELLES GRAVES ET MÊME LA MORT.
- POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BASCULEMENT, UN DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT DOIT ÊTRE INSTALLÉ CORRECTEMENT.
- UNE MAUVAISE INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT PEUT DONNER LIEU AU DÉCÈS D'UN ENFANT OU D'UN ADULTE.
- Pour vérifier si le dispositif est installé correctement, glisser la cuisinière vers l'avant, vérifier si le dispositif est fixé sécuritairement au sol et au mur, puis remettre la cuisinière en place de sorte que le pied arrière se trouve sous le support antibasculement.
- Tirer doucement sur la cuisinière à partir de l'arrière. Si le support est installé correctement, la cuisinière ne basculera pas à plus de 10,16 cm (4 po) du mur. Si la cuisinière bascule à plus de 10,16 cm (4 po) du mur, c'est que l'installation du support n'a pas été faite correctement.
- AVERTISSEMENT : NE JAMAIS FAIRE BASCULER LA CUISINIÈRE À PLUS DE 10,16 CM (4 PO) DU MUR, CAR LA CUISINIÈRE POURRAIT SE RENVERSER ET CAUSER DES BLESSURES.
- Si, pour toute raison, la cuisinière est retirée du mur, toujours répéter la procédure de vérification pour voir si le support antibasculement est fixé correctement.
- Ne jamais retirer complètement les pieds de nivellement. Autrement, la cuisinière ne sera pas fixée correctement par le support antibasculement.
- Ne JAMAIS monter ou vous asseoir sur la porte.
- La cuisinière ne basculera pas lors d'une utilisation normale. Par contre, à défaut d'installer correctement le support antibasculement, la cuisinière pourrait se renverser si une trop grande force est exercée sur la porte lorsqu'elle est ouverte.
- Voir la page 21 pour l'installation du support antibasculement.





AVERTISSEMENT SUR L'AÉRATION

- La cuisinière doit être munie d'un système de ventilation adéquat afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil et de maintenir la température des environs immédiats à l'intérieur des limites sécuritaires. Vérifier les codes de bâtiment de votre région, car ils peuvent différer des règles générales présentées dans ce manuel.
- Respecter l'ensemble des codes et des règlements. Ne pas obstruer le passage d'air de combustion ou d'air de ventilation.
- Il est de la responsabilité de l'installateur de se conformer aux exigences en matière de dégagement spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Pour que la cuisinière fonctionne correctement, l'air nécessaire pour la combustion du gaz doit pénétrer naturellement dans la pièce. L'air doit pénétrer dans la pièce directement à travers les ouvertures des murs extérieurs. Ces ouvertures non obstruées doivent permettre un passage d'air d'au moins 2 m³/h par kW de puissance (voir la puissance totale en kW sur l'appareil électroménager).
- Cette ouverture doit être conçue de façon à ne pas être obstruée de l'intérieur ou de l'extérieur, et elle ne doit pas se situer près du plancher. Il est recommandé qu'elle soit située du côté opposé à celui d'où sont évacués les gaz.
- L'emplacement de la cuisinière dans la cuisine doit permettre une utilisation pratique.
- Les installations encastrées doivent offrir une enceinte complète des côtés et de l'arrière de la cuisinière.
- Pour éliminer les risques de brûlures ou d'incendie en cas de contact avec des unités de surface surchauffées, ne jamais installer des armoires de rangement au-dessus des unités de surface. Si une armoire de rangement doit y être installée, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine ou une combinaison hotte-four à micro-ondes permettant une évacuation d'au moins 0,19 m³/s (400 CFM) et qui dépasse d'au moins 12,7 cm (5 po) (à l'horizontale) le bas des armoires.

- Si une hotte de cuisine est installée au-dessus de l'appareil, prévoir un espace de dégagement d'au moins 76,2 cm (30 po) entre la surface de cuisson et le bas de la hotte de cuisine. La hotte de cuisine doit être raccordée aux conduits d'évacuation ou directement à l'extérieur.
- Si possible, éviter d'installer des armoires directement au-dessus de l'appareil électroménager. Si des armoires se trouvent au-dessus de la surface de cuisson, vous assurer que leur profondeur ne dépasse pas 33 cm (13 po). Vous assurer que les revêtements muraux, les comptoirs et les armoires autour de l'appareil électroménager peuvent résister à des températures allant jusqu'à 93 °C (200 °F).
- Respecter les dimensions d'ouverture de l'armoire illustrées ci-contre. Ces dimensions correspondent à l'espace de dégagement minimum.
- Dans la zone de travail près de la cuisinière, il faut prévoir un espace de dégagement d'au moins 45,7 cm (18 po) entre le comptoir et le bas de l'armoire. (voir la figure 1).
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher en vue de l'installation de la cuisinière doivent être scellées.
- Communiquer avec un installateur de couvre-planchers compétent pour vérifier que le revêtement de plancher peut résister à des températures d'au moins 93 °C (200 °F).
- Utiliser un pavé isolé ou du contre-plaqué de 0,64 cm (1/4 po) sous la cuisinière si vous installez ce dernier sur du tapis.
- Installer le support antibasculement au plancher. Pour installer le support antibasculement inclus avec la cuisinière, consulter la section « Installer le support antibasculement » à la page 21.
- La mise à la terre est requise. Voir la section « Brancher au CA » à la page 23, ainsi que les mesures de sécurité à la page 10.
- Une conduite d'alimentation en gaz appropriée doit être disponible. Voir la section « Raccordement de gaz » aux pages 16 et 17, ainsi que les mesures de sécurité à la page 19.

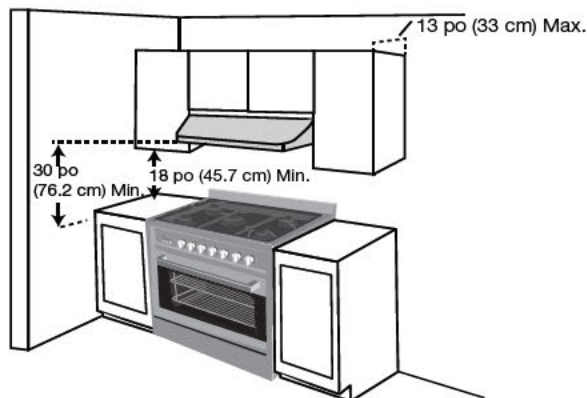


Figure 1

Information importante sur la sécurité



AVERTISSEMENT SUR L'INSTALLATION

Pour éviter de causer des dommages à vos armoires, vérifier auprès de votre constructeur ou fournisseur d'armoires pour vous assurer que les matériaux utilisés ne se décolorent pas, ne se délaminent pas ou ne subissent pas d'autres dommages. Ce four a été conçu selon les exigences des normes UL et CSA International et se conforme aux normes de résistance quant aux températures maximales de 90 °C (194 °F) pour les armoires en bois.

MAISON MOBILE : EXIGENCES SUPPLÉMENTAIRES EN MATIÈRE D'INSTALLATION :

L'installation de cette cuisinière doit respecter la norme de sécurité et de construction de maison fabriquée, Titre 24 CFR, Partie 3280 (anciennement appelée « norme

fédérale pour la sécurité et la construction de maisons mobiles », Titre 24, HUD Partie 280). Lorsqu'une telle norme n'est pas applicable, utiliser la Norme pour les installations de maisons fabriquées, ANSI A225.1/NFPA 501A ou les codes applicables dans votre région.

Au Canada, l'installation de cuisinière doit se faire conformément aux normes les plus récentes de CAN/CSA-A240-dernière édition, ou selon les codes applicables dans votre région.

EXIGENCES RELATIVEMENT AUX INSTALLATIONS DANS LES MAISONS MOBILES :

Lorsque cette cuisinière est installée dans une maison mobile, elle doit être fixée au plancher lors des déplacements. Toute méthode de fixation convient, pourvu que ladite méthode se conforme aux normes indiquées dans ce manuel.

DANGER RELIÉ AU GAZ

Pour éviter tout danger d'explosion, suivre TOUTES les consignes suivantes :



- Utiliser une nouvelle conduite d'alimentation en gaz homologuée CSA.
- Installer une valve d'arrêt.
- Bien serrer tous les raccords de gaz.
- Si branché au GPL, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression du gaz ne dépasse pas 34,8 mbar (36 cmH₂O).
- Exemples d'une personne qualifiée :
 - Professionnel certifié en chauffage
 - Professionnel certifié en gaz
 - Professionnel certifié en entretien et en réparation

Le non-respect de ces consignes pourrait causer un décès, une explosion ou un incendie.

- Respecter tous les codes et règlements.

IMPORTANT : L'installation doit se conformer à l'ensemble des codes et des règlements applicables dans votre région. En l'absence de tels codes, l'installation doit se conformer à la dernière révision du code national du gaz combustible ANSI Z223.1, ou à la dernière révision de la norme CAN/CGA B149.

IMPORTANT : Un test de fuites doit être effectué selon les instructions du fabricant.

- Installer une conduite rigide d'alimentation en gaz de 1,9 cm (3/4 po) là où est installée la cuisinière. L'utilisation d'une plus petite conduite sur une plus grande distance peut donner lieu à une insuffisance relativement à l'approvisionnement en gaz. Utiliser des

composés de raccord de conduite résistant au GPL. Ne pas utiliser de ruban TEFLON^{MD}. La grandeur des conduites de GPL doit être d'au moins 1,3 cm (1/2 po). Habituellement, les fournisseurs de GPL déterminent les matériaux utilisés dans le système ainsi que les dimensions de ceux-ci.

- La sortie d'alimentation en gaz doit être située près de l'ouverture pour cet appareil électroménager et à au moins 2,5 cm (1 po) du mur (voir la figure 2).

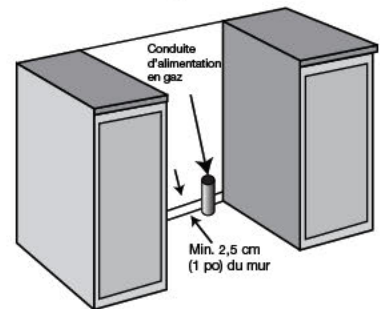


Figure 2

Types de gaz

GAZ NATUREL :

- Cette cuisinière est conçue pour être utilisée avec le gaz naturel ou, après conversion, avec le gaz de pétrole liquéfié.
- Cette cuisinière est configurée en usine pour être utilisée avec le gaz naturel. La plaque signalétique comporte les renseignements sur les types de gaz à utiliser. Si les types de gaz indiqués ne correspondent pas au type de gaz disponible, vérifier auprès du fournisseur de gaz local.

CONVERSION AU GPL :

- La conversion doit être effectuée par un technicien compétent en entretien et en réparation.
- Consulter d'abord votre fournisseur de gaz avant d'effectuer toute tentative de conversion en vue d'utiliser la cuisinière avec un gaz autre que ceux indiqués sur la plaque signalétique de la cuisinière.



DANGER ÉLECTRIQUE

Danger de décharge électrique.

Ne pas utiliser une rallonge.

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un décès, un incendie ou une décharge électrique.

- Tout ajout, toute modification ou toute conversion nécessaires pour que cet appareil électroménager fonctionne correctement doit être effectué par un technicien compétent en entretien et en réparation conformément aux instructions du fabricant et aux codes et lois en vigueur. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures graves ou des dommages matériels. L'entreprise qualifiée qui effectue le travail est responsable de la conversion.
- NE PAS utiliser cet appareil électroménager avec un adaptateur à 2 lames ou une rallonge. Si une prise murale à 2 lames est la seule disponible, il en est de la responsabilité personnelle du consommateur de la remplacer par une prise murale à 4 lames, correctement mise à la terre et installée par un électricien professionnel.
- Des décharges ou des dommages graves peuvent se produire si la cuisinière n'est pas installée par un installateur compétent ou un électricien professionnel.
- Grâce à son système d'allumage électrique sans veilleuse, la cuisinière offre une plus faible consommation d'énergie et une plus grande fiabilité. La consommation d'énergie de la cuisinière est de 220-240 V/50-60 Hz. Il est recommandé de brancher la cuisinière à une alimentation électrique de 50 A.
- La puissance d'entrée totale est de 14,59 A (3,5 kW). Vous devez utiliser un circuit dédié protégé par un disjoncteur ou un fusible temporisé d'au moins 15 à 30 ampères.
- Pour votre sécurité personnelle, l'appareil électroménager doit être correctement mis à la terre.

Installation

Choix de conduites

OPTION 1 : RACCORD MÉTALLIQUE FLEXIBLE POUR APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER :

- Ne jamais utiliser de vieux raccords flexibles. L'utilisation de vieux raccords flexibles peut provoquer des fuites de gaz et des blessures. Toujours utiliser des raccords flexibles neufs lors de l'installation d'un appareil électroménager au gaz. Pour éviter toute fuite de gaz, appliquer du ruban en Teflon^{MD} ou un scellant sur tous les raccords filetés. Vous assurer que le ruban en Teflon^{MD} ou le scellant est conçu pour une utilisation avec le GPL ou le gaz naturel.



- Si les codes locaux le permettent, utiliser un nouveau raccord métallique flexible homologué CSA de 122 à 152,4 cm (4 à 5 pi) de longueur et de 1,9 cm (3/4 po) ou 1,3 cm (1/2 po) de diamètre intérieur pour raccorder la cuisinière à la conduite d'alimentation en gaz.
- Un adaptateur/ filetage mâle de 1,3 cm (1/2 po) est requis pour le raccord aux filetages femelles de l'entrée vers le régulateur de pression de l'appareil électroménager.
- Ne pas plier ni endommager le raccord métallique flexible lorsque vous déplacez la cuisinière.

OPTION 2 : RACCORD RIGIDE

- Le raccord rigide nécessite une combinaison de raccords de conduite pour effectuer un branchement en ligne avec la cuisinière. La conduite rigide doit être à niveau avec le raccord de la cuisinière. Les conduites d'alimentation et de combustible doivent être libérées afin que la cuisinière soit à niveau et en ligne.

EXIGENCES D'ENTRÉE DU BRÛLEUR

- Les puissances d'utilisation indiquées sur la plaque signalétique sont pour des altitudes atteignant jusqu'à 609,6 m (2 000 pi).
- Pour les altitudes de plus de 609,6 m (2 000 pi), les puissances sont réduites à raison de 4 % par tranche de 304,8 m (1 000 pi) au-dessus du niveau de la mer (ne s'applique pas au Canada).

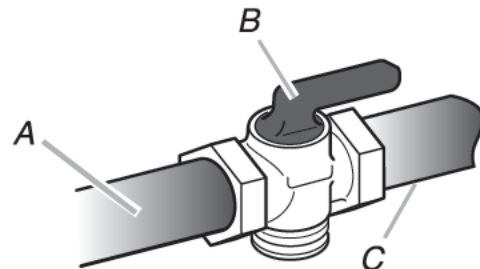
ESSAI DE MISE SOUS PRESSION :

Essai de mise sous pression supérieure à 1/2 psi (14 po de colonne d'eau) :



VALVE D'ARRÊT OBLIGATOIRE :

- Vous assurer de savoir où et comment fermer l'alimentation en gaz vers la cuisinière.
- La conduite d'alimentation doit être équipée d'une valve d'arrêt manuel. Cette valve doit être située dans la même pièce, mais à l'extérieur de la cuisinière, dans un emplacement facile d'accès pour la fermeture et l'ouverture. Ne pas bloquer l'accès à la valve d'arrêt. La valve sert à ouvrir et à fermer l'alimentation en gaz vers la cuisinière (voir la figure 3).



- A. Conduite d'alimentation en gaz
- B. Valve d'arrêt en position « ouverte »
- C. Vers la cuisinière

Figure 3

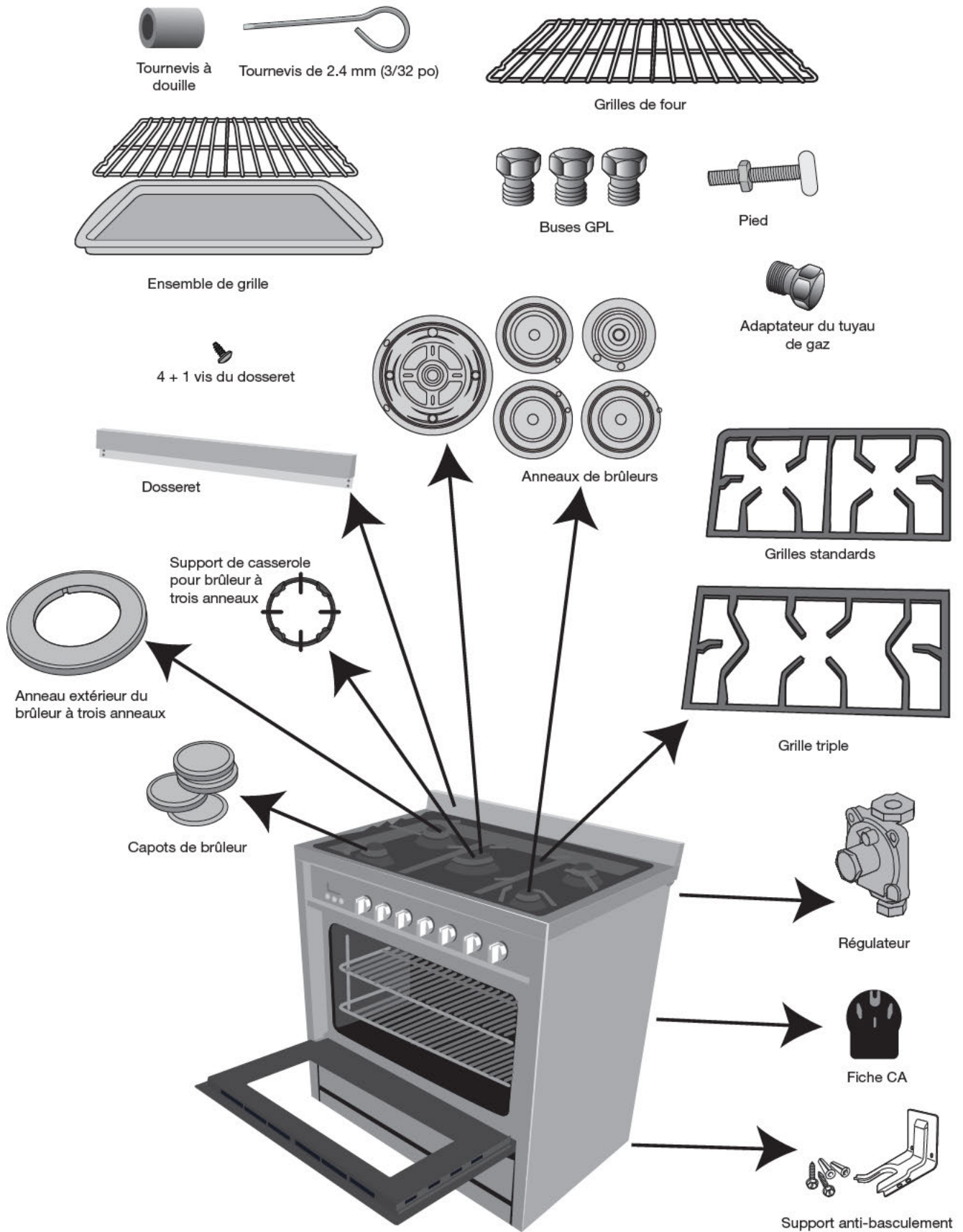
- La cuisinière et sa valve d'arrêt individuelle doivent être débranchées du système de conduite d'alimentation en gaz lors de tout essai de mise sous pression dépassant 3,5 kPa (1/2 psi).

Essai de mise sous pression à 1/2 psi (14 po de colonne d'eau) ou moins :

- Il faut débrancher la cuisinière et sa valve d'arrêt de la conduite d'alimentation en gaz afin d'isoler la cuisinière du système d'alimentation en gaz pendant tout essai de mise sous pression du système lorsque la pression d'essai est égale ou inférieure à 3,5 kPa (1/2 psi).

Installation

Matériel inclus



Installation

Outils et matériel nécessaires



Ruban à mesurer



Tournevis cruciforme



Tournevis à lame plate de 3,2 mm
(1/8 po)



Tournevis à embout hexagonal



Niveau



Perceuse à main ou électrique



Clé à molette ou pinces



Clé à molette pour conduite



Clé mixte de 23,8 mm (15/16 po)



Mèche de 3,2 mm (1/8 po) pour
planchers de bois



Marqueur ou crayon



Scellant résistant au GPL



Foret de maçonnerie de 4,8 mm
(3/16 po) à pointe de carbone, pour
les planchers de béton/céramique



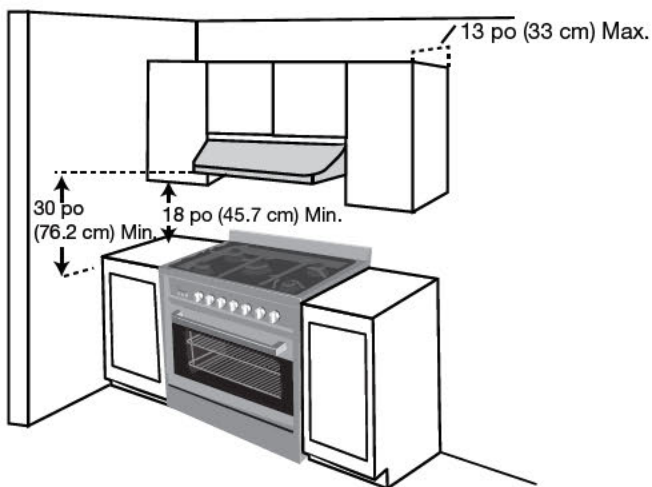
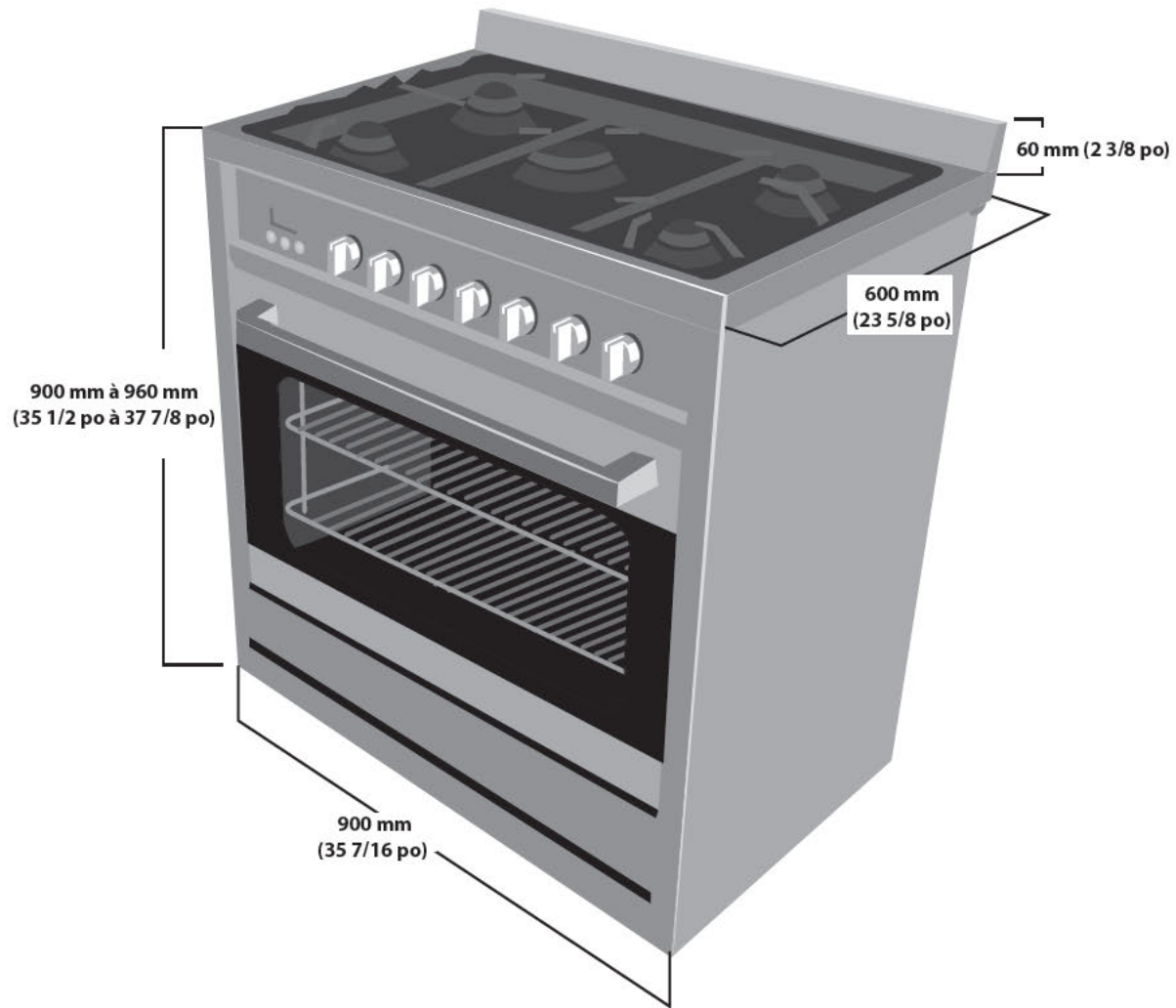
Solution de détection de fuites non
corrosive

Pièces supplémentaires :

Vérifier les codes locaux, consulter le fournisseur de gaz et vérifier l'alimentation électrique/en gaz existante. Voir les sections sur les exigences électriques les exigences en matière d'alimentation en gaz.

Installation

Dimensions de la cuisinière



DANGER :

- Si possible, éviter d'installer des armoires directement au-dessus de l'appareil électroménager. Si des armoires se trouvent au-dessus de la surface de cuisson, vous assurer que la profondeur de celles-ci ne dépasse pas 33 cm (13 po). Vous assurer que les revêtements muraux, les comptoirs et les armoires autour de l'appareil électroménager peuvent résister à la chaleur (allant jusqu'à 93 °C [200 °F]) produite par l'appareil électroménager.
- Respecter les dimensions d'ouverture d'armoire illustrées ci-contre. Celles-ci correspondent à l'espace de dégagement minimum.
- Dans la zone de travail près de la cuisinière, prévoir un espace de dégagement d'au moins 45,7 cm (18 po) entre le comptoir et le bas de l'armoire.
- Voir la figure 4.

Figure 4

Installation

ÉTAPE 1

Lire les mesures de sécurité.

Lire les mesures de sécurité aux pages 4 à 10. Les instructions de sécurité concernant chaque étape sont présentées dans les étapes d'installation. Il est toutefois important de lire toutes les mesures de sécurité.

IMPORTANT : il en est de la responsabilité de l'installateur de se conformer aux exigences en matière d'espace de dégagement lors de l'installation.

ÉTAPE 2

Préparer l'emplacement désiré, déballer la cuisinière et préparer les outils.

Préparer un emplacement qui répond à toutes les exigences en ce qui a trait aux mesures de sécurité et à l'installation prévues dans ce manuel. Déballer soigneusement la cuisinière et les pièces (incluant les pièces dans le four), et vous assurer que toutes les pièces y sont (vous reporter à la page 12). Assembler tous les outils comme illustré à la page 13. NE PAS enlever la pellicule protectrice couvrant l'appareil électroménager ni le ruban tenant en place le tiroir.

ÉTAPE 3

Installer les pieds de nivellement et le dossier.

1 Retirer les quatre cartons protecteurs en L, les empiler et les déposer au sol. Demander à une autre personne de vous aider à allonger doucement la cuisinière sur le dos en utilisant les coins en carton pour soutenir l'appareil.

2 Installer les pieds de nivellement un par un. (Voir la figure 5.)

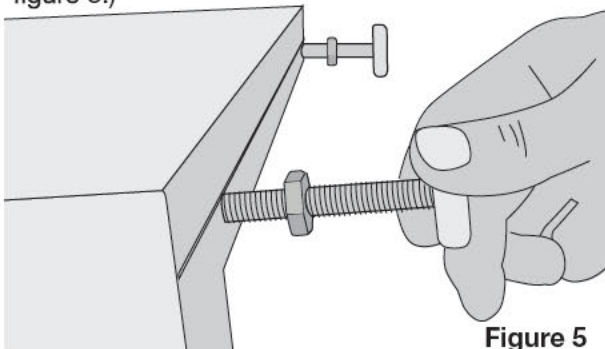


Figure 5

3 Déposer un protecteur, comme un carton, à plat sur le plancher et, avec l'aide d'une autre personne, redresser la cuisinière sur le protecteur.

4 Retirer la pellicule protectrice couvrant l'appareil électroménager et le ruban tenant en place le tiroir.

5 Pour régler la hauteur de la cuisinière, le cas échéant, utiliser une clé à molette pour desserrer les quatre pieds de nivellement et pour ajuster la hauteur. Utiliser un niveau pour obtenir de meilleurs résultats.



Figure 6

Si la cuisinière est à la verticale, il faut l'incliner vers l'arrière pour régler les pieds avant, puis vers l'avant pour régler les pieds arrière. (Voir la figure 6.)

6 (Étape facultative) Aligner les trous du dossier avec les trous du bord arrière de la table de cuisson, qui dépasse de l'arrière du four. (Voir la figure 7.)

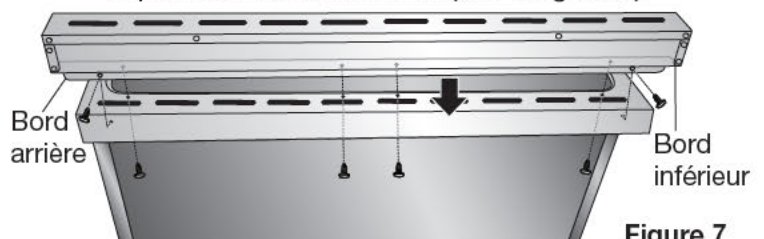


Figure 7

7 À l'aide d'une personne maintenant le dossier en place et en travaillant par le dessous du bord arrière dépassant, insérer les vis à travers le bord inférieur de la table de cuisson jusque dans les trous du bord inférieur du dossier. Serrer complètement.

8 Insérer les deux vis (une de chaque côté) à travers le bord arrière du dossier et dans la table de cuisson. Serrer complètement.

AVERTISSEMENT :



- Vous assurer de lire TOUTES les mesures de sécurité aux pages 4 à 10.
- Déplacer et installer la cuisinière en équipe de deux personnes ou plus.
- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.
- Le non-respect de ces instructions peut causer la mort ou des brûlures graves.

Installation

ÉTAPE 4

Raccordement de gaz

AVERTISSEMENT :



- Vous assurer de lire TOUTES les mesures de sécurité aux pages 4 à 10.
- Danger d'explosion.
- Utiliser une conduite d'alimentation en gaz neuve homologuée CSA.
- Installer une valve d'arrêt.
- Bien serrer tous les raccords de gaz.
- Si branché au GPL, demander à une personne compétente (comme un professionnel certifié en chauffage, un professionnel certifié en gaz et un professionnel certifié en entretien et en réparation) de s'assurer que la pression du gaz ne dépasse pas 34,8 mbar (36 cmH₂O).
- Le non-respect de ces consignes pourrait causer un décès, une explosion ou un incendie.

DANGER :



- Cette cuisinière est configurée en usine pour être utilisée avec un SEUL type de gaz. Cette cuisinière doit être raccordée à la conduite d'alimentation en gaz. Le raccord de gaz est un raccord NPT mâle de 1,3 cm (1/2 po), situé à environ 5,7 cm (2 1/4 po) de l'entrée à partir de la droite et à 56 cm (22 po) du sol. Le tuyau doit être exempt de plis ou d'autres déformations qui pourraient nuire à l'alimentation en gaz ou provoquer une fuite de gaz. Pour éviter toute obstruction ou tout dommage, la conduite ne doit pas entrer en contact avec les pièces mobiles comme les tiroirs.

1

INSTALLER LE RÉGULATEUR DE PRESSION : Cet appareil électroménager est configuré pour le gaz naturel et il est conçu pour fonctionner à une pression de 1,25 kPa (5 po de colonne d'eau). La pression de l'alimentation en gaz vers le régulateur de la cuisinière doit être de 2,49 kPa (4 po de colonne d'eau) à 3,49 kPa (14 po de colonne d'eau). Le régulateur de pression doit être branché en série avec le collecteur de l'appareil électroménager et doit demeurer en série avec la conduite d'alimentation, peu importe le type de gaz utilisé. Pour un fonctionnement adéquat, utiliser le régulateur de pression du gaz fourni avec la cuisinière. Respecter les pressions d'entrée au régulateur indiquées ci-dessous.

| BUSES DE GAZ NATUREL | | | | | |
|----------------------|-------------------------|---------------------|------------------|------------------|--------------|
| BRÛLEUR | POSITION | DIAMÈTRE DE LA BUSE | PRESSION MINIMUM | PRESSION MAXIMUM | TAUX (BTU/H) |
| Auxiliaire | Avant droit | 1 x 1,10 | 10,2 cm (4 po) | 35,6 cm (14 po) | 5 000 |
| Semi-rapide | Arrière droit et gauche | 1 x 1,29 | 10,2 cm (4 po) | 35,6 cm (14 po) | 7 000 |
| Rapide | Avant gauche | 1 x 1,45 | 10,2 cm (4 po) | 35,6 cm (14 po) | 8 500 |
| Trois anneaux | Centre | 5 x 0,99 | 10,2 cm (4 po) | 35,6 cm (14 po) | 18 000 |

Si l'appareil électroménager est configuré pour le gaz de pétrole liquéfié (GPL), l'alimentation en GPL doit fournir une pression de 2,49 kPa (10 po de colonne d'eau) à 3,49 kPa (14 po de colonne d'eau) au régulateur de la table de cuisson.

| BUSES DE GAZ PROPANE LIQUIDE (GPL) | | | | | |
|------------------------------------|-------------------------|---------------------|------------------|------------------|--------------|
| BRÛLEUR | POSITION | DIAMÈTRE DE LA BUSE | PRESSION MINIMUM | PRESSION MAXIMUM | TAUX (BTU/H) |
| Auxiliaire | Avant droit | 1 x 0,70 | 25,4 cm (10 po) | 35,6 cm (14 po) | 4 800 |
| Semi-rapide | Arrière droit et gauche | 1 x 0,80 | 25,4 cm (10 po) | 35,6 cm (14 po) | 6 500 |
| Rapide | Avant gauche | 1 x 0,91 | 25,4 cm (10 po) | 35,6 cm (14 po) | 8 500 |
| Trois anneaux | Centre | 5 x 0,56 | 25,4 cm (10 po) | 35,6 cm (14 po) | 15 500 |

DANGER :



- La conduite d'alimentation en gaz doit être équipée d'une valve d'arrêt manuel homologuée. La valve d'arrêt doit être facile d'accès et dans la même pièce que l'appareil électroménager. Ne pas bloquer l'accès vers la valve d'arrêt. Vous assurer de savoir où et comment fermer la conduite d'alimentation en gaz.

Installation

ÉTAPE 4 Raccordement de gaz (suite)

2 Fermer la valve d'alimentation en gaz de la cuisinière avant d'enlever l'ancienne cuisinière. Laisser la valve fermée jusqu'à ce que le nouveau raccordement soit fait. (Voir la figure 8.)

3 L'entrée du gaz est située à l'arrière de la cuisinière, à 15 cm (6 po) du haut et à 6,4 cm (2 1/2 po) de la droite. Effectuer le raccordement à travers le mur arrière, ou vers le fond de la base de l'armoire. Installer l'alimentation en gaz domestique à au moins 2,5 cm (1 po) du mur arrière. Vous assurer qu'une valve de sécurité est installée à l'extrémité de la conduite.

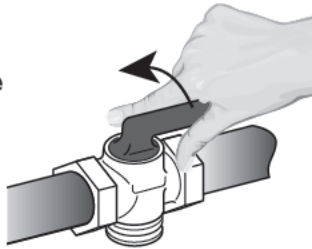


Figure 8

3 L'appareil électroménager a été testé et réglé pour le gaz naturel. Vous assurer que le type de gaz utilisé est le même que celui indiqué sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil électroménager. **Le régulateur de pression porte une flèche. Cette flèche doit pointer vers le régulateur.**

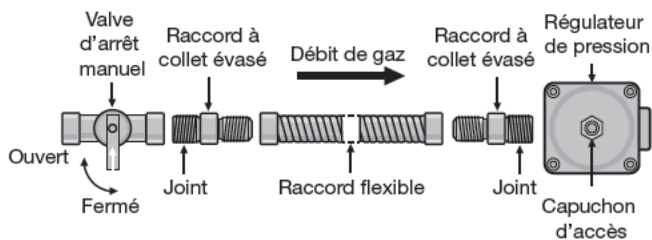


Figure 9

4 Fixer un adaptateur/raccord à collet évasé au régulateur de pression de gaz. Fixer ensuite l'autre adaptateur/raccord à collet évasé à la valve d'arrêt. Serrer les deux adaptateurs. (Voir la figure 9.)

5 Fixer le raccord flexible (voir la page 11 pour le choix de conduites) aux adaptateurs. (Voir la figure 9.)

Si des raccords métalliques sont utilisés, vous assurer qu'ils n'entrent pas en contact avec des pièces mobiles, et qu'ils ne sont pas écrasés. Vous assurer d'utiliser un scellant à raccords conçu pour utilisation avec le GPL sur les extrémités filetées des adaptateurs.

Le raccord d'entrée de gaz de l'appareil électroménager possède un filetage mâle. Lorsque vous effectuez le raccordement, ne pas exercer une force excessive sur l'appareil électroménager. Si les raccords sont trop serrés, le régulateur peut fissurer et il pourrait se produire une fuite de gaz, un incendie ou une explosion.

6 Lorsque le raccordement est fait, vous assurer que tous les boutons des brûleurs sont à la position « FERMÉ ». Une fois le régulateur en place, ouvrir la valve d'arrêt de la conduite d'alimentation du gaz. Attendre quelques minutes que le gaz se déplace dans la conduite. (Voir la figure 10.)

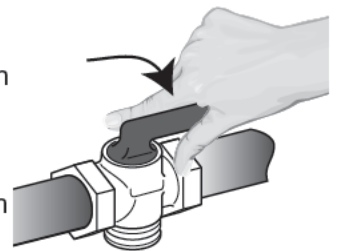


Figure 10

7 Utiliser un manomètre pour détecter la présence de fuites dans le système. Si vous n'avez pas de manomètre, ouvrir l'alimentation en gaz et utiliser un détecteur de fuites liquide (ou de l'eau savonneuse) sur tous les joints et les raccords pour vérifier toute fuite possible.

DANGER :

- Vous assurer de lire TOUTES les mesures de sécurité aux pages 4 à 10.
- Ne pas utiliser une flamme nue pour détecter les fuites dans le système. Cela pourrait causer un incendie ou une explosion.
- Serrer tous les raccords, le cas échéant, pour empêcher les fuites de gaz dans la cuisinière ou dans la conduite d'alimentation.
- Une fois la cuisinière branchée à l'alimentation en gaz, vérifier l'alignement des valves de boutons de contrôle pour vous assurer que le tuyau du collecteur de gaz de la cuisinière ne s'est pas déplacé. Un mauvais alignement peut faire en sorte que les tiges de la valve se frottent contre le tableau de commande, ce qui peut causer une fuite de gaz au niveau des valves.
- Débrancher la cuisinière et sa valve d'arrêt manuel individuelle du système de conduite d'alimentation en gaz lors de tout essai de mise sous pression dépassant 3,5 kPa (1/2 psi).
- Isoler la cuisinière du système de conduite d'alimentation en gaz en fermant sa valve d'arrêt manuel individuelle lors de tout essai de mise sous pression du système de conduite d'alimentation en gaz à des pressions inférieures ou égales à 3,5 kPa (1/2 psi ou 14 po de colonne d'eau).

Installation

ÉTAPE 5 (facultative)

(À effectuer avant l'étape 6 si vous convertissez au propane.)

Conversion au GPL (gaz propane)

L'appareil électroménager peut être utilisé avec le gaz naturel ou le gaz propane (GPL). Il est configuré en usine pour le gaz naturel. Une trousse de conversion au gaz propane (GPL) est fournie avec votre appareil électroménager. La trousse porte la mention « POUR CONVERSION AU GAZ PROPANE/GPL ».



AVERTISSEMENT :

- Vous assurer de lire TOUTES les mesures de sécurité aux pages 4 à 10.
- Le non-respect des instructions de conversion prévues après l'étape 4 peut donner lieu à des blessures graves et des dommages matériels.
- La conversion doit être effectuée par un technicien certifié en entretien et réparation selon les instructions du manuel et selon les codes et règlements locaux. Le non-respect de ces instructions peut donner lieu à des blessures graves ou des dommages matériels. L'entreprise certifiée qui effectue les travaux est responsable de la conversion.

1

Lorsque la cuisinière est convertie au GPL, l'alimentation en GPL doit fournir de 2,49 kPa (10 po de colonne d'eau) à 3,49 kPa (14 po de colonne d'eau) vers le régulateur de la cuisinière. Après la conversion, effectuer les étapes 2 à 14 : « Régler la pression du régulateur », « Changer les buses de brûleur », « Régler les flammes de brûleurs » et « Tester la stabilité de la flamme ».

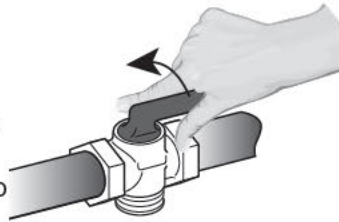


Figure 11

Régler la pression du régulateur

2

Fermer l'alimentation en gaz vers l'appareil électroménager en fermant la valve d'arrêt manuel. (Voir la figure 11.)

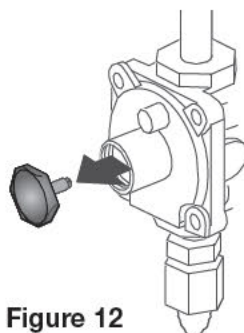


Figure 12

3

Utiliser une clé à molette pour dévisser le capuchon du régulateur. (Voir la figure 12.)

4

Retirer la tige de retenue. (Voir la figure 13.)

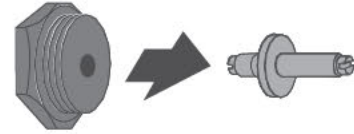


Figure 13

5

Inverser la tige de retenue et la remettre en place dans le capuchon du régulateur. (Voir la figure 14.)



Figure 14

6

Revisser le capuchon du régulateur dans le régulateur, et le fixer de nouveau au mamelon et au raccord à collet évasé. NE PAS trop serrer. (Voir les figures 15 et 16.)

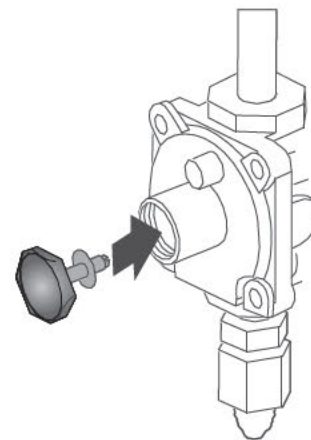


Figure 15

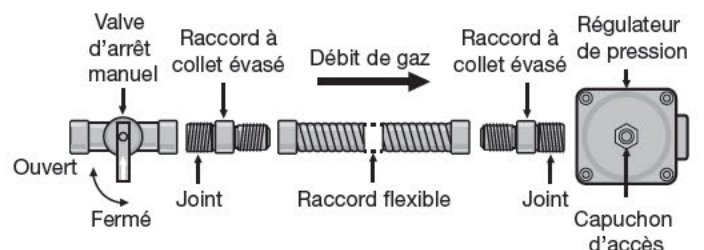


Figure 16

Installation

ÉTAPE 5 (suite)

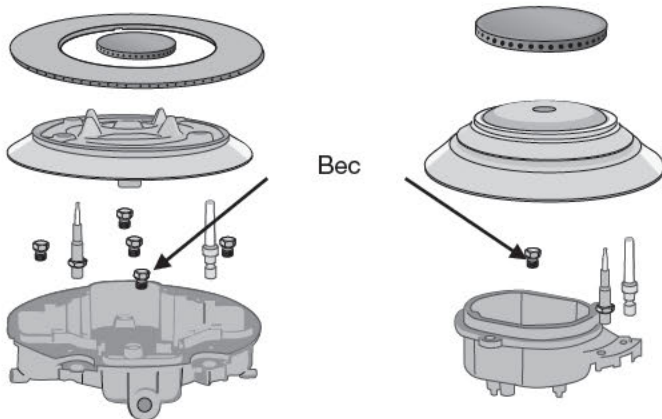
Conversion au GPL (gaz propane)

Changer les buses de brûleur

CONSEIL : enlever d'abord toutes les buses, puis les remplacer ensuite afin de ne pas en oublier.

7 Retirer les grilles de brûleur, les capots de brûleur et les anneaux de brûleur à l'aide du tournevis à douille de 7 mm fourni. Retirer TOUTES les buses de brûleur existantes. Lire et suivre attentivement chaque étiquette de buse pour connaître le bon emplacement. (NE PAS forcer ou trop serrer la buse. Cela pourrait endommager la base du brûleur et nuire à la flamme).

8 Installer les buses appropriées dans les bons emplacements selon les figures 17 et 18.



Brûleurs à trois anneaux
5 buses

Brûleur auxiliaire
Brûleur semi-rapide
Brûleur rapide
1 buse chaque

Figure 17

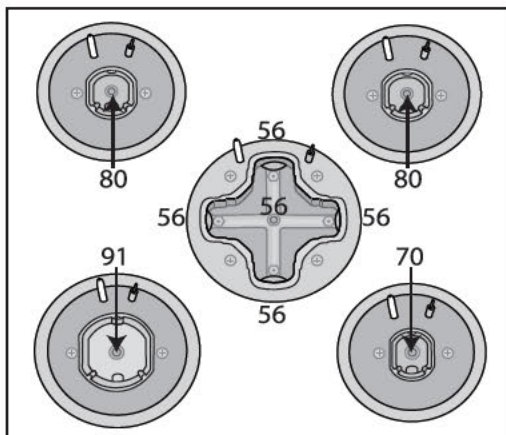


Figure 18

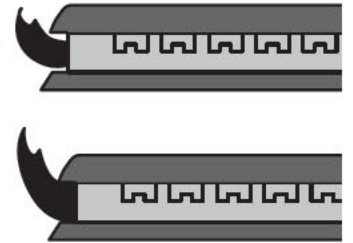
Régler les flammes de brûleurs

9 Vous assurer que l'alimentation en gaz et en électricité est ouverte. Régler tous les brûleurs à leur niveau le plus élevé. Les flammes devraient être bleues (dans le cas du GPL, certaines flammes peuvent avoir une pointe jaune). Les particules étrangères dans la conduite de gaz peuvent provoquer l'apparition d'une flamme orangée au début, mais celle-ci disparaîtra rapidement.

10 Vérifier chacun des brûleurs de la table de cuisson : régler le bouton du brûleur à « faible » (0). La flamme devrait mesurer de 0,64 cm à 0,95 cm (1/4 po à 3/8 po). (Voir la figure 19.)

11 Régler les deux autres brûleurs à « moyen ». Cela empêche que la rangée supérieure de flammes soit trop faible et que la flamme s'éteigne lorsque les autres brûleurs sont allumés.

12 Pour régler la flamme, retirer les boutons; insérer le tournevis de 2,4 mm (3/32) (inclus) dans le trou d'accès pour accéder à la vis à fente en laiton (voir la figure 20). Tourner lentement la vis dans le sens antihoraire pour diminuer la flamme et dans le sens horaire pour l'augmenter.



A. Flamme faible
B. Flamme élevée

Figure 19

Remarque : Si le brûleur s'éteint lorsque la flamme est réglée à « faible », refermer le bouton, puis appuyer sur le bouton et le tourner à « moyen ». Augmenter ensuite la flamme. Enfin, régler le bouton à « fermé » et répéter l'évaluation de la flamme à « faible ».

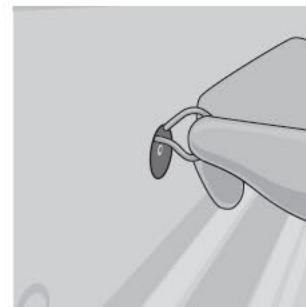


Figure 20

Installation

ÉTAPE 5 (suite)

Conversion au GPL (gaz propane)

| BUSES DE GAZ PROPANE LIQUIDE (GPL) | | | | | |
|------------------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|-------------------|--------------|
| BRÛLEUR | POSITION | DIAMÈTRE DE LA BUSE | PRESSIION MINIMUM | PRESSIION MAXIMUM | TAUX (BTU/H) |
| Auxiliaire | Avant droit | 1 x 0,70 | 25,4 cm (10 po) | 35,6 cm (14 po) | 4 800 |
| Semi-rapide | Arrière droit et gauche | 1 x 0,80 | 25,4 cm (10 po) | 35,6 cm (14 po) | 6 500 |
| Rapide | Avant gauche | 1 x 0,91 | 25,4 cm (10 po) | 35,6 cm (14 po) | 8 500 |
| Trois anneaux | Centre | 5 x 0,56 | 25,4 cm (10 po) | 35,6 cm (14 po) | 15 500 |

Tester la stabilité de la flamme

13 Test 1 : Tourner rapidement le bouton du brûleur du réglage « élevé » (☺) à « faible » (☹). Si la rangée supérieure de flammes s'éteint, augmenter la grosseur de la flamme et tester de nouveau. Répéter pour tous les brûleurs.

Test 2 : Régler le bouton de brûleur à « faible » (☹), puis ouvrir et fermer la porte de l'armoire sous la cuisinière. Si la flamme s'éteint à cause des courants d'air créés par le mouvement de la porte, augmenter la hauteur de la flamme et tester de nouveau. Répéter pour tous les brûleurs.

14 Une fois le réglage effectué, fermer tous les brûleurs. Allumer les brûleurs un par un. Régler les brûleurs à « élevé » (☺) et observer les flammes. Tourner le bouton au réglage le plus bas, et vous assurer que la grosseur de la flamme diminue lorsque le bouton est tourné dans le sens antihoraire.

Régler la hauteur des flammes du brûleur supérieur. Lorsqu'un bouton de brûleur est réglé à « faible » (☹), la flamme du brûleur doit être bleue et doit dépasser d'environ 0,64 cm (1/4 po) le capot du brûleur.

AVERTISSEMENT :

Lorsque la conversion et les tests sont faits, remplir l'étiquette autocollante de conversion en indiquant votre nom, votre organisation et la date de la conversion. Apposer l'étiquette près de l'ouverture de l'entrée de gaz de l'appareil électroménager pour aviser les autres que cet appareil électroménager a été converti. En cas de reconversion au gaz naturel, retirer l'étiquette autocollante afin que les autres sachent que l'appareil électroménager est réglé pour le gaz naturel.

Caractéristiques électriques

| CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES | |
|------------------------------|-------------|
| SYSTEME | PUISSANCE |
| Lumière du four | 3 x 25 W |
| Élément chauffant supérieur | 2395 W |
| Élément chauffant inférieur | 1960 W |
| Élément de grillage | 3158 W |
| Élément de convection | 2 x 1 250 W |

ÉTAPE 6 Installer le support antibasculement

Pour réduire les risques de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée au plancher à l'aide d'un dispositif antibasculement bien installé (inclus avec la cuisinière).

Si ce dispositif antibasculement n'est pas installé, la cuisinière pourrait se renverser si une force excessive est exercée sur la porte lorsque celle-ci est ouverte ou si un enfant grimpe dessus. Les liquides chauds déversés ou la chaleur produite par la cuisinière peuvent causer des blessures graves. Si la cuisinière est déplacée vers un autre endroit, le support antibasculement doit être installé de nouveau.

1 Communiquer avec un installateur professionnel en revêtement de plancher pour connaître la façon de percer les trous de montage à travers votre type de revêtement de plancher.



2 Le support antibasculement doit être installé pour fixer la cuisinière au plancher. Suivre ces étapes avant de déplacer la cuisinière vers sa position définitive.

IMPORTANT : Il faut déterminer l'emplacement définitif de la cuisinière avant d'installer le support.

3 Déposer le support sur le plancher de sorte que le bord arrière soit contre le mur arrière. Si la cuisinière ne se rend pas au mur arrière, aligner le bord arrière du support et le panneau arrière de la cuisinière dans sa position définitive.

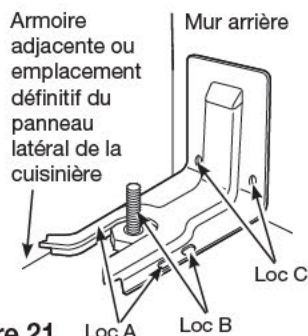


Figure 21

! Si le support ne touche pas le mur arrière, vous DEVEZ visser le support au **PLANCHER**, comme décrit à l'étape 6.

4 Placer le côté du support contre l'armoire de gauche ou de droite. S'il n'y a aucune armoire adjacente, aligner le bord du support et le panneau arrière de la cuisinière dans sa position définitive. Si le comptoir surplombe l'armoire, éloignez le support de l'armoire à une distance équivalente à la distance de surplomb.

5 Marquer l'emplacement des deux trous à utiliser (voir la figure 21).
REMARQUE : Utiliser le trou d'alignement A ou B pour une installation au plancher. Utiliser le trou d'alignement C pour une installation au **MUR ARRIÈRE**.

6 Il faut fixer le support au **PLANCHER** ou au **MUR ARRIÈRE** à l'aide des vis.

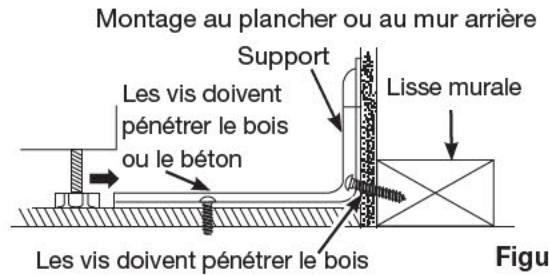


Figure 22

Installation au PLANCHER :

PLANCHER DE BOIS : Fixer le support en place en vissant les vis fournies dans les trous marqués (A ou B).

PLANCHER DE BÉTON : À l'aide d'un foret à béton de 5/32 po, faire un trou de départ d'une profondeur de 2 po au centre de chaque trou marqué. Utiliser les vis fournies pour fixer le support au plancher.



Figure 23

Installation au MUR ARRIÈRE :

Utiliser les deux vis fournies pour fixer le support en place à partir des deux trous marqués (C). Les vis **DOIVENT** pénétrer une lisse. Il faut faire l'installation au plancher si le mur comporte des poteaux métalliques ou des matériaux semblables.



Figure 24

7 Une fois le support en place, faire glisser la cuisinière dans sa position définitive. Le pied de nivellement arrière doit glisser entièrement dans le support antibasculement, comme indiqué à l'étape 3. Pour vérifier que le support est bien en place, regarder sous la cuisinière pour voir si le pied de nivellement se trouve dans le support. Pour certains modèles, le tiroir de rangement ou le panneau inférieur peuvent être retirés pour faciliter l'inspection. S'il est impossible d'effectuer la vérification visuelle, faire glisser la cuisinière vers l'avant, confirmer que le support antibasculement est bien fixé au plancher ou au mur, et faire glisser la cuisinière de sorte que le pied de nivellement soit sous le support antibasculement. Répéter ce processus chaque fois que la cuisinière est déplacée, quelle que soit la raison, afin d'assurer que la cuisinière est bien fixée au support antibasculement.

AVERTISSEMENT : **!**

- Vous assurer de lire **TOUTES** les mesures de sécurité aux pages 4 à 10.
- Utiliser deux personnes ou plus pour déplacer et installer la cuisinière.
- Danger de basculement, un enfant ou un adulte peuvent faire basculer la cuisinière et être tués.
- Fixer le support antibasculement au pied arrière de la cuisinière.
- Refixer le support antibasculement, si la cuisinière est déplacée.
- Il faut **INSTALLER CORRECTEMENT** le support antibasculement et le pied arrière doit être **ENTIÈREMENT** dans le support.
- Ne **JAMAIS** retirer les pieds de nivellement.
- Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

Installation

ÉTAPE 7

Positionnement des anneaux et des capots de brûleurs

1 Voir les indications ci-dessous pour l'emplacement des brûleurs et le positionnement des capots et des têtes de brûleurs. (Voir la figure 25.)

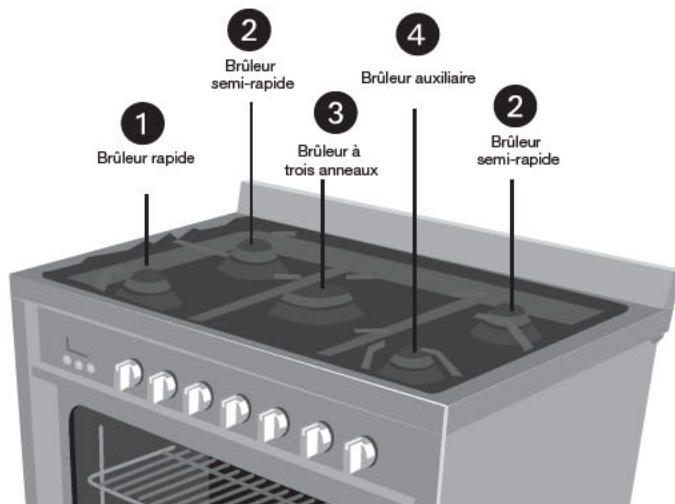


Figure 25

1. Brûleur rapide (avant gauche) - 2,49 kW (8 500 BTU)
2. Brûleurs semi-rapides (arrière gauche et arrière droit) - 2,05 kW (7 000 BTU)
3. Brûleur à trois anneaux - (centre) 5,27 kW (18 000 BTU)
4. Brûleur auxiliaire (avant droit) - 1,46 kW (5 000 BTU)

2 Mettre un capot de brûleur sur chaque anneau de brûleur, en faisant concorder la grandeur du capot avec celle de la tête. Le capot de chaque brûleur possède un anneau de positionnement intérieur qui permet de bien centrer le capot sur l'anneau du brûleur. Vous assurer que tous les capots de brûleurs et les anneaux de brûleurs sont positionnés correctement AVANT l'utilisation. (Voir la figure 26.)

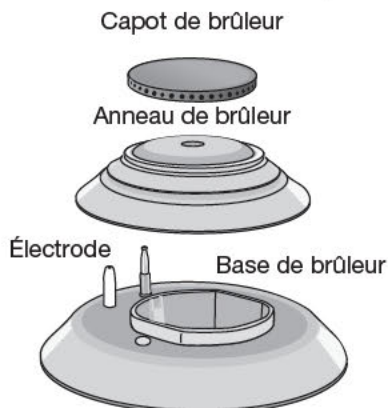
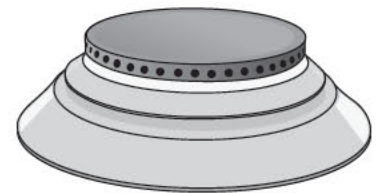
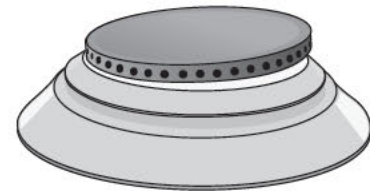


Figure 26

3 Vous assurer que chaque capot de brûleur est correctement aligné et à niveau, puis placer les deux grilles et la grille à trois anneaux sur les brûleurs. (Voir la figure 27.)



Capot de brûleur bien installé



Capot de brûleur mal installé

Figure 27

4 Mettre à l'essai les allumeurs électriques après avoir soigneusement vérifié la cuisinière et la conduite d'alimentation pour toute fuite possible, et après avoir branché la cuisinière à l'alimentation électrique (voir la page 23). Pour vérifier les allumeurs, appuyer sur les brûleurs un par un et tourner jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre. Les cinq tiges d'allumage produiront une étincelle, mais seule la valve ouverte s'allumera.

5 Insérer les grilles du four. (Voir la figure 28.)

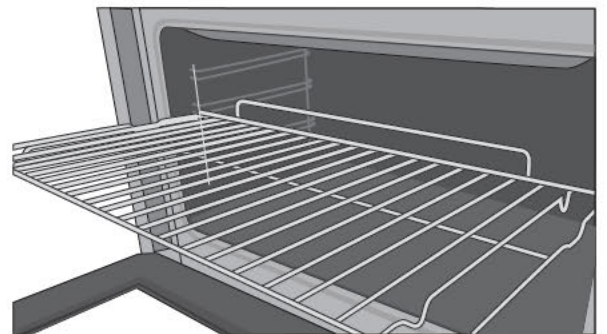


Figure 28

AVERTISSEMENT :

- Vous assurer de lire TOUTES les mesures de sécurité aux pages 4 à 10.
- Ne pas effectuer vous-même l'entretien ou la réparation d'un brûleur scellé. Communiquer avec un professionnel en entretien et en réparation.
- L'électrode du système électronique d'allumage est positionnée au-dessus de la surface de la base du brûleur. Ne pas enlever un capot de brûleur ni toucher l'électrode d'un brûleur alors qu'un autre est allumé. Cela peut causer des dommages ou une décharge électrique.

Installation

ÉTAPE 8

Brancher au CA

DANGER :

- Vous assurer de lire TOUTES les mesures de sécurité aux pages 4 à 10.
- Danger de décharge électrique.
- Ne pas utiliser un adaptateur.
- Ne pas utiliser une rallonge.
- Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.
- Le branchement électrique doit être effectué par un technicien compétent en entretien et en réparation conformément aux instructions de la trousse et à l'ensemble des codes et règlements locaux.
- Le disjoncteur de sécurité et le système électrique doivent être en mesure de résister à la charge de l'appareil électroménager. Voir la fiche signalétique à l'arrière de la cuisinière.
- La fiche signalétique est située à l'arrière de la cuisinière et présente les caractéristiques électriques de celle-ci.
- Le système d'alimentation électrique doit être équipé d'une connexion de mise à la terre en bon état conformément à la réglementation en vigueur.
- La prise de courant électrique doit être facilement accessible lorsque l'appareil électroménager est installé. Le fil d'alimentation électrique doit toujours être positionné de sorte qu'il n'atteigne jamais une température de 50 °C (122 °F) au-dessus de la température ambiante.
- Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage direct ou indirect causé par une mauvaise installation ou un mauvais branchement. Il est donc nécessaire que toutes les opérations d'installation et de branchement soient effectuées par un professionnel, conformément à la réglementation locale et générale en vigueur.

Brancher à la prise CA

- 1 Cet appareil est muni d'une fiche NEMA 14-50P. (Voir la figure 29.)

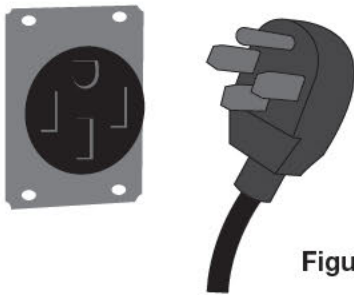


Figure 29

Brancher directement au mur

- 1 Retirer la plaque de l'arrière de la cuisinière. Dévisser les deux vis et les mettre de côté. (Voir la figure 30.)

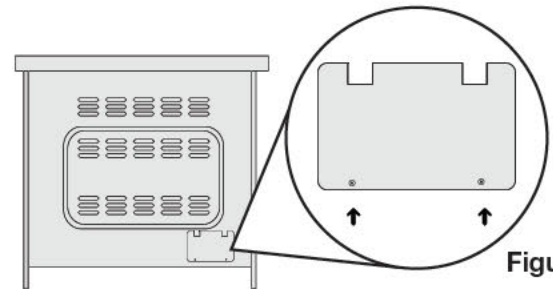


Figure 30

- 2 Enfoncez le trou perforé. Débrancher les câbles et les insérer dans le trou. (Voir la figure 31 A.)
- 3 Raccorder le câble au conduit et brancher le tube. Bien visser de chaque côté de la pièce. (Voir la figure 31 B.)

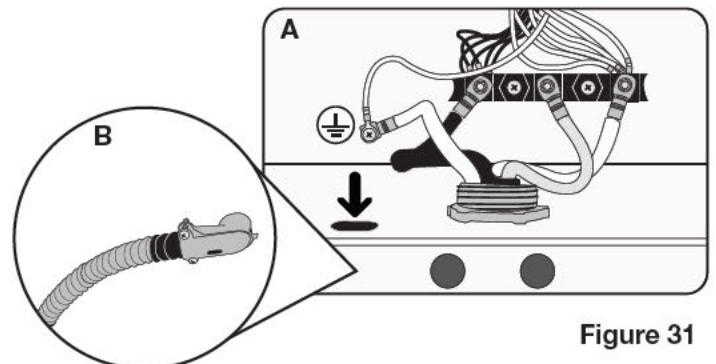


Figure 31

AVERTISSEMENT :

- Ne jamais utiliser de raccourcis, de dérivations ou d'adaptateurs. Ces derniers peuvent causer une surchauffe ou des brûlures.
- Vous assurer que le câble d'alimentation CA n'entre pas en contact avec toute pièce ou composante qui pourrait devenir chaude.



Mesures de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil électroménager, il est TRÈS important de lire les mesures de sécurité aux pages 4 à 10, ainsi que celles indiquées sur cette page-ci et aux pages portant l'en-tête « Mesures de sécurité avant l'utilisation ».

- Vous assurer que la cuisinière est réglée correctement par un technicien en entretien et en réparation ou par un installateur professionnel, selon le type de gaz utilisé (gaz naturel ou GPL). Votre cuisinière peut être convertie pour l'un ou l'autre de ces gaz. Voir les instructions d'installation dans ce manuel. Ces réglages doivent être effectués par un technicien compétent en entretien et en réparation conformément aux instructions du fabricant et aux codes et lois en vigueur. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures graves ou des dommages matériels. L'entreprise certifiée qui effectue le travail est responsable de la conversion.
- L'utilisation prolongée de votre cuisinière peut produire des températures élevées au niveau du plancher, ce qui pourrait endommager certains revêtements de plancher. Ne jamais installer la cuisinière sur des carreaux vinyliques ou du linoléum qui ne sont pas expressément conçus pour résister à de telles températures. Ne jamais l'installer directement sur du tapis.
- Ne pas ranger d'articles suscitant l'attention des enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier de celle-ci. Les enfants qui grimpent sur l'appareil électroménager pour atteindre des objets peuvent subir de graves blessures.
- **NE PAS** laisser les enfants seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est chaud ou en marche. Ils peuvent subir de graves brûlures.
- **NE PAS** laisser quiconque grimper ou se tenir debout sur la porte du four, le tiroir-réchaud ou la surface de cuisson, ou s'y suspendre. Ils peuvent endommager la cuisinière et même la faire basculer, causant des blessures graves.
- **NE JAMAIS** utiliser votre cuisinière comme dispositif de chauffage pour réchauffer une pièce. Une telle utilisation peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **NE JAMAIS** porter de vêtements amples lorsque vous utilisez l'appareil électroménager. Faire preuve de prudence lorsque vous récupérez les articles situés dans les armoires au-dessus de la cuisinière. Les matériaux inflammables peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec une flamme ou les surfaces chaudes du four et peuvent causer des brûlures graves.
- **NE PAS** placer de matériaux inflammables dans un four, un tiroir-réchaud ou près d'une surface de cuisson.
- **NE PAS** placer ou utiliser des matériaux combustibles, comme de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables, près de cet appareil électroménager ou de tout autre.
- **NE PAS** faire cuire de la graisse ou d'autres matériaux inflammables dans la cuisinière ou près de celle-ci.
- **NE PAS** utiliser de l'eau pour tenter d'éteindre un feu de friture. Ne jamais toucher un ustensile en feu. Fermer les boutons de commande. Éteindre un ustensile en feu sur un brûleur de surface en couvrant complètement l'ustensile à l'aide d'un couvercle bien ajusté, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Un feu de friture peut être éteint en le couvrant de bicarbonate de sodium ou, si possible, en utilisant un extincteur polyvalent à mousse ou à poudre chimique. Les flammes dans le tiroir supérieur ou inférieur du four peuvent être complètement éteintes en fermant la porte du four ou du tiroir et en fermant la commande, ou en utilisant un extincteur polyvalent à mousse ou à poudre chimique.
- **NE PAS** utiliser le four ou le tiroir comme espace de rangement.
- Laisser refroidir les grilles du brûleur et les autres surfaces avant de les toucher.
- **NE JAMAIS** bloquer les conduits (ouvertures d'aération) de la cuisinière. Ils fournissent l'entrée et la sortie d'air nécessaires pour le bon fonctionnement de la cuisinière et pour une bonne combustion. Les ouvertures d'aération sont situées à l'arrière de la table de cuisson, au haut et au bas de la porte du four, et au bas de la cuisinière sous le tiroir-réchaud.
- Monter, se pencher ou s'asseoir sur cette cuisinière peut provoquer des blessures graves et peut endommager l'appareil électroménager. **NE PAS** permettre aux enfants de grimper sur la cuisinière ou de jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière, causant des brûlures graves ou d'autres types de blessures.
- Un test de fuites doit être mené selon les instructions du fabricant.
- Vous assurer que la cuisinière est installée correctement et mise à la terre par un installateur compétent, selon les instructions d'installation. Tout réglage et tout entretien doivent être effectués par un installateur ou un technicien professionnel en entretien et en réparation de cuisinière au gaz.
- Pour prévenir une mauvaise circulation de l'air, placer la cuisinière hors de la circulation de la cuisine et hors des endroits affichant de grands courants d'air.
- **NE PAS** essayer de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière à moins que cela ne soit mentionné expressément dans ce manuel. L'ensemble des autres entretiens et réparations doivent être effectués par un technicien compétent.
- Vous assurer que tout le matériel d'emballage est retiré de la cuisinière avant de la mettre en marche pour empêcher tout incendie ou dommage de fumée si le matériel d'emballage prend feu.



Mesures de sécurité pour les brûleurs de surface

AVERTISSEMENT :



- Si la flamme du brûleur supérieur s'éteint, le gaz continue de s'écouler vers le brûleur jusqu'à ce que le bouton soit mis à la position « FERMÉ ».
 - Ne pas laisser les brûleurs OUVERTS sans surveillance.
 - Utiliser des ustensiles de la bonne dimension — NE PAS utiliser les ustensiles instables ou ceux qui basculent facilement. Choisir un ustensile de cuisine avec un fond plat et assez grand pour couvrir les grilles du brûleur. Pour éviter les débordements, vous assurer que l'ustensile de cuisine est assez grand pour contenir les aliments. Cela vous permet d'économiser du temps de nettoyage et de prévenir les incendies causés par les accumulations d'aliments qui prennent feu. Utiliser des ustensiles munis de poignées qui peuvent être manipulées facilement et qui demeurent froides.
- NE JAMAIS laisser les brûleurs de surface sans surveillance lorsqu'ils sont réglés à « élevé ». Les débordements par bouillonnement provoquent de la fumée et peuvent causer des feux de friture.
 - Toujours tourner les boutons de brûleur à la position « Allumer » (★) lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs, et vous assurer que les brûleurs se sont allumés.
 - Régler la grandeur de la flamme du brûleur supérieur afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisine. Une flamme trop grosse peut être dangereuse.
 - Utiliser seulement les poignées sèches. Lorsque placées sur une surface chaude, les poignées humides ou trempées peuvent dégager de la vapeur et causer des brûlures. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les flammes lorsque vous manipulez l'ustensile de cuisine. Ne pas utiliser une serviette ou un chiffon volumineux en guise de poignée.
 - Lorsque vous utilisez un ustensile de cuisine en verre, vous assurer qu'il est conçu pour la table de cuisson.
 - Les poignées d'ustensile doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas passer au-dessus des brûleurs adjacents afin de réduire les risques de brûlures, de combustion de matériaux inflammables et de dégâts en raison d'un contact accidentel.
 - NE JAMAIS placer d'articles sur la table de cuisson. L'air chaud du conduit peut enflammer les articles inflammables et faire augmenter la pression dans les contenants fermés, ce qui peut les faire éclater.
 - Surveiller attentivement les aliments se faisant frire à un réglage de flamme « élevé ».
 - Toujours chauffer la graisse lentement, et la surveiller alors qu'elle chauffe.
 - Si vous faites cuire des mélanges d'huiles et de graisses, les mélanger avant de les faire chauffer.
 - Si possible, utiliser un thermomètre à friture pour empêcher la surchauffe de la graisse au-delà du point de fumée.
 - Utiliser le moins de graisse possible pour une friture profonde efficace. Une poêle trop remplie peut déborder au moment d'ajouter les aliments.
 - **NE PAS** cuire les aliments directement sur une flamme (sans casserole ou poêle). Utiliser l'ustensile de cuisine approprié.
 - **NE PAS** utiliser un wok sur les brûleurs de surface si ce dernier possède un anneau métallique qui sert à le tenir au-dessus de la grille du brûleur. L'anneau agit comme piège à chaleur et peut endommager la grille du brûleur et l'anneau du brûleur. De plus, il peut causer un mauvais fonctionnement du brûleur et donner lieu à un niveau de monoxyde de carbone supérieur à celui permis par les normes actuelles, créant ainsi un risque pour la santé.
 - Les aliments destinés à la friture doivent être aussi secs que possible. Du givre ou de l'humidité sur les aliments peuvent causer la graisse chaude à bouillonner et à déborder de l'ustensile.
 - NE JAMAIS essayer de déplacer un ustensile de graisse chaude, surtout une friteuse profonde. Attendre que la graisse refroidisse.
 - **NE PAS** placer d'articles en plastique sur la table de cuisson : ils peuvent fondre s'ils sont placés trop près du conduit.
 - Garder tout article de plastique éloigné des brûleurs de surface.
 - Pour empêcher les brûlures, toujours vous assurer que les boutons des brûleurs sont à la position « FERMÉ » et que toutes les grilles sont froides avant de les enlever.
 - Si vous sentez du gaz, couper l'alimentation en gaz vers la cuisinière et communiquer avec un technicien professionnel en entretien et en réparation. Ne jamais utiliser une flamme nue pour détecter une fuite.
 - Toujours tourner le bouton du brûleur à la position « FERMÉ » avant de retirer l'ustensile de cuisine.
 - **NE PAS** lever la table de cuisson. Cela pourrait causer des dommages et un mauvais fonctionnement de la cuisinière.
 - Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, NE PAS pendre de longs rideaux sur cette fenêtre. Ils peuvent passer sur les brûleurs de surface et s'enflammer.
 - **NE PAS** faire fonctionner le brûleur pour une longue période s'il n'y a pas d'ustensile de cuisine sur la grille. Le fini sur la grille peut s'écailler s'il n'y a pas d'ustensile de cuisine pour absorber la chaleur.
 - Toujours utiliser les ustensiles/batteries de cuisine appropriés selon l'utilisation prévue. Suivre les instructions du fabricant. Certains ustensiles/batteries de cuisine ne sont pas conçus pour être utilisés dans le four ou sur la surface de cuisson.



Bien cuire la viande et la volaille

- Cuire la viande et la volaille à fond : la viande doit avoir une température INTERNE d'au moins 71 °C (160 °F), et la volaille d'au moins 82 °C (180 °F).
- Pour se protéger des maladies d'origine alimentaire, toujours cuire aux bonnes températures.

Four

AVERTISSEMENT :



- **NE JAMAIS** bloquer les fentes, trous ou passages dans le bas du four, ni couvrir une grille au complet avec des matériaux comme le papier d'aluminium. Cela pourrait bloquer le flux d'air dans le four et causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les chemises de papier d'aluminium peuvent également piéger la chaleur et causer un danger d'incendie.
- Au moment d'ouvrir la porte d'un four chaud, vous tenir loin de la cuisinière. L'air chaud et la vapeur qui s'y échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.

- **NE PAS** chauffer les contenants d'aliments fermés. L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
- **NE PAS** utiliser de papier d'aluminium où que ce soit dans le four sauf comme décrit dans ce manuel. Cela pourrait créer un danger d'incendie ou endommager la cuisinière.
- **NE PAS** utiliser le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans le four peuvent prendre feu.
- Conserver le four exempt d'accumulations de graisse.
- Insérer/remettre en place les grilles du four seulement une fois le four refroidi.
- Lorsque vous retirez les aliments, sortir d'abord les grilles en les faisant glisser jusqu'au dispositif d'arrêt. Vous évitez ainsi les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes des parois du four et de la porte.
- Lors de l'utilisation de sacs de cuisson ou de grillage dans le four, suivre les directives du fabricant.
- Utiliser seulement les ustensiles de cuisine en verre recommandées pour les fours au gaz.
- Toujours retirer la lèchefrite de la cuisinière après avoir terminé tout grillage. La graisse dans la lèchefrite peut prendre feu si elle n'est pas retirée avant la prochaine utilisation.

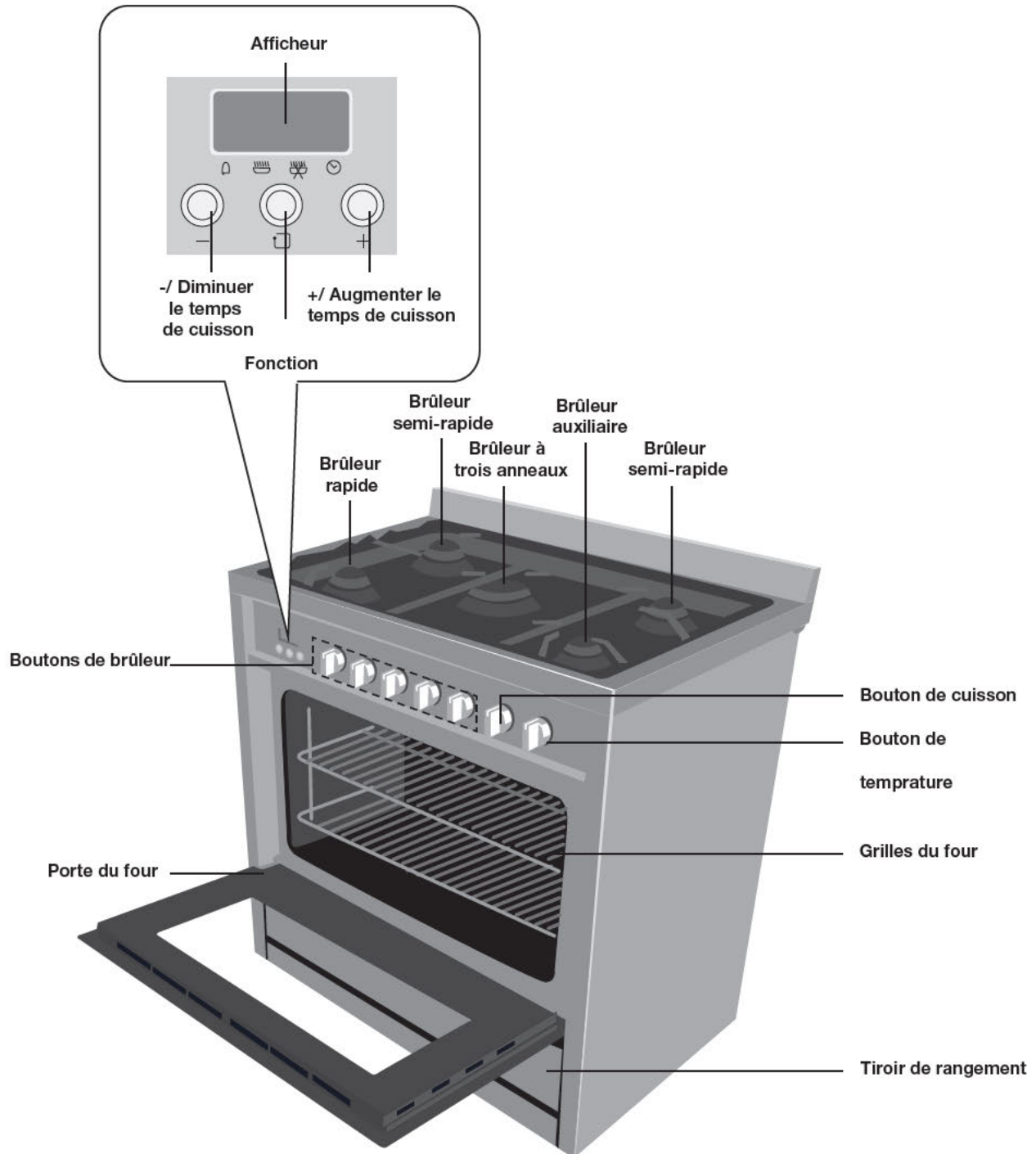
- Lors du grillage, enlever l'excès de graisse de la viande afin d'empêcher qu'il ne prenne feu.
- Vous assurer que la lèchefrite est bien en place pour diminuer les risques de feu de friture.
- S'il y a un feu de friture dans la lèchefrite, tourner les boutons Cuisson et Température aux positions « FERMÉ » et garder la porte du four fermée pour circonscrire l'incendie jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
- Pour assurer la sécurité et une cuisson optimale, toujours garder la porte du four fermée lors de la cuisson ou du grillage. **AVERTISSEMENT : NE JAMAIS** bloquer les fentes, les trous ou les passages dans le bas du four, ni couvrir une grille au complet avec des matériaux comme le papier d'aluminium. Cela pourrait bloquer le flux d'air dans le four et causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les chemises de papier d'aluminium peuvent également piéger la chaleur, provoquant un danger d'incendie. **REMARQUE :** le fait d'ouvrir la porte lors de la cuisson ou du grillage peut endommager les boutons ou les valves. **NE PAS LAISSER LA PORTE DU FOUR OUVERTE LORS DE LA CUISSON OU DU REFROIDISSEMENT.**

**LIRE ET SUIVRE
SOIGNEUSEMENT CES
MESURES DE SÉCURITÉ.**

**CONSERVER CES
INSTRUCTIONS!**

Fonctionnement

Emplacement des commandes



Fonctionnement

Régler l'horloge

- 1 Lors du premier branchement à l'alimentation CA ou après une panne de courant, « 12:00 » et le témoin de l'horloge clignotent à l'écran. Vous pouvez activer le mode de configuration de l'heure en appuyant sur le bouton Fonction jusqu'à ce que clignote le témoin de l'horloge.
- 2 Pour régler la bonne heure, appuyer sur les boutons + ou - pour faire avancer ou reculer l'heure. Lorsque vous avez terminé, appuyer sur le bouton Fonction, ou attendre cinq secondes. L'heure est alors réglée.



IMPORTANT : L'horloge doit être réglée afin que les options du four fonctionnent.

Régler la minuterie

- 1 Activer le mode de configuration de la minuterie en appuyant une fois sur le bouton Fonction. Le témoin Minuterie s'allumera.
- 2 Régler la minuterie à l'aide des boutons + ou - pour faire avancer ou reculer l'heure. La minuterie effectuée le compte à rebours et émet un bip à la fin.



AVERTISSEMENT :

Faire preuve de prudence lorsque vous utilisez la cuisson chronométrée. L'utiliser seulement pour la cuisson de viandes congelées ou salées et avec la plupart des fruits et des légumes. Les aliments qui peuvent s'avérer facilement, comme le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent être utilisés avec prudence. La consommation d'aliments avariés peut donner lieu à une intoxication alimentaire.

Cuisson chronométrée au four Départ différé

Pour régler le temps de cuisson, régler la MINUTERIE AVANT de régler la fonction et la température du four.

- 1 Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton Fonction jusqu'à ce que le témoin de démarrage clignote.
- 2 Régler le temps de cuisson désiré en appuyant sur les boutons + ou - jusqu'à ce que le temps désiré s'affiche à l'écran (maximum de 10 heures).
- 3 Régler les boutons de Température et de Cuisson (voir les descriptions et les instructions aux pages 30 à 32) et enfourner les aliments.



Remarque : Le four ne commence à fonctionner que lorsque l'heure de début différé réglé est atteinte. Pour utiliser le four avant l'heure de début différé, il faut annuler la fonction de départ différé.

Réglage de l'heure de fin de cuisson

Pour régler l'heure de fin de cuisson, régler la MINUTERIE à l'heure de fin désirée :

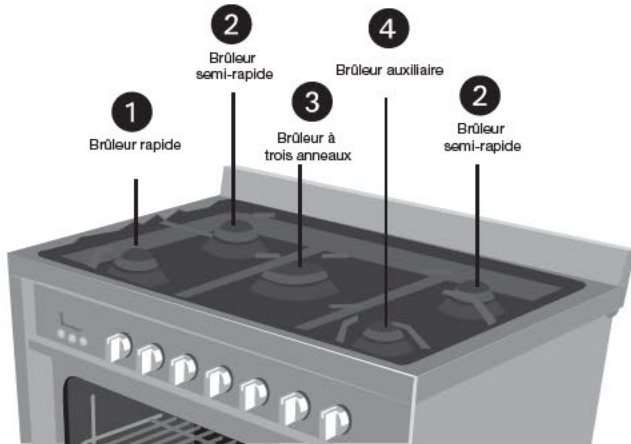
- 1 Appuyer de nouveau sur le bouton Fonction jusqu'à ce que le témoin de fin clignote.
- 2 Appuyer sur les boutons + ou - pour régler l'heure de fin (maximum de 11 heures 59 minutes). Appuyer de nouveau sur le bouton Fonction pour confirmer le réglage.
- 3 L'appareil émettra un bip à l'heure de fin. Fermer les boutons de Température et de Cuisson et appuyer sur le bouton Fonction pour faire cesser le signal sonore.



Fonctionnement

Cuisson sur le brûleur

- 1** Chaque brûleur possède un BTU différent. Choisir le brûleur approprié pour les meilleurs résultats possibles.

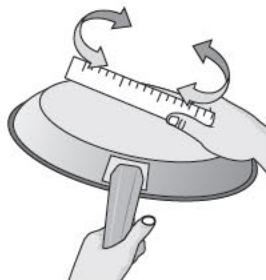


1. Brûleur rapide et (2) brûleurs semi-rapides : ce sont les principaux brûleurs pour la plupart des cuissons. Le brûleur rapide possède un BTU légèrement plus élevé.

3. Brûleur à trois anneaux : il s'agit du brûleur offrant la plus importante capacité de chauffage. Il est conçu pour porter rapidement de grandes quantités de liquides à ébullition ou pour répondre à d'autres besoins nécessitant un BTU élevé.

4. Brûleur auxiliaire : ce brûleur possède le BTU le plus faible et offre une performance de cuisson précise pour les aliments nécessitant une chaleur faible et des temps de cuisson plus longs.

- 2** Pour une consommation plus faible en gaz et une plus grande efficacité : utiliser seulement les ustensiles de cuisine à fond plat. Vérifier en glissant une règle sur la base de l'ustensile. Il ne doit pas y avoir d'espace entre l'ustensile et la règle.



Utiliser seulement les ustensiles à fond plat dont les dimensions conviennent aux brûleurs. (Voir la figure 33.)

Lorsqu'un liquide se met à bouillir, diminuer la flamme pour continuer la cuisson à petit feu.



- 3** Utiliser l'ustensile de cuisine approprié et le placer directement sur le brûleur pour éviter les dangers et assurer une cuisson uniforme. (Voir l'image ci-dessus.)

Le fait d'utiliser les ustensiles appropriés permet de réduire les temps de cuisson et d'assurer une cuisson davantage uniforme. (Voir la figure 34.)






| À UTILISER | À ÉVITER |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Ustensiles à base plate et aux côtés droits. - Couvercles bien ajustés.</p> |  <p>La base est courbée et déformée.</p> |
| <p>- Le poids de la poignée ne fait pas basculer l'ustensile.</p> |  <p>L'ustensile dépasse l'élément de plus de 13 mm (1/2 po).</p> |
| <p>- Le poids de l'ustensile est bien distribué.</p> |  <p>L'ustensile est plus petit que l'élément.</p> |
| <p>- Les dimensions de l'ustensile concordent avec la quantité d'aliments et les dimensions de l'élément de surface.</p> |  <p>Le poids de la poignée fait basculer l'ustensile.</p> |
| <p>- L'ustensile est fabriqué d'un matériau qui conduit bien la chaleur.</p> | |
| <p>- Le diamètre de l'ustensile correspond à celui de l'élément de surface.</p> | |

Figure 34

SUPPORT DE CASSEROLE POUR BRÛLEUR À TROIS ANNEAUX :

Un support de casserole pour brûleur à trois anneaux est inclus. Il peut être utilisé avec tout brûleur, mais il est habituellement utilisé avec le brûleur à trois anneaux.



Figure 33

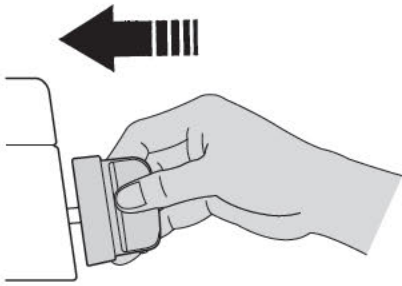
| BRÛLEUR | DIAMÈTRE MINIMUM DE L'UTENSILE | DIAMÈTRE MAXIMUM DE L'UTENSILE |
|----------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Rapide (avant gauche) | 178 mm (7 po) | 254 mm (10 po) |
| Semi-rapide (arrière gauche et droite) | 152 mm (6 po) | 203 mm (8 po) |
| Auxiliaire (avant droite) | 76 mm (3 po) | 178 mm (7 po) |
| Trois anneaux (centre) | 203 mm (8 po) | 330 mm (13 po) |

Fonctionnement

Cuisson sur le brûleur

- 1 Allumer le brûleur :** appuyer sur le bouton Brûleur désiré, puis le tourner à la position « Allumage» (★); un clic se fait entendre. Lorsque la flamme s'allume, maintenir enfoncé le bouton Brûleur (de 5 à 10 secondes) pour chauffer le thermocouple et activer la valve de sécurité, qui autrement couperait l'écoulement du gaz.

Si le brûleur ne s'allume pas, attendre que le gaz se dissipe (une minute) avant d'effectuer une autre tentative.



- 2 Régler la flamme :** tourner le bouton de brûleur dans le sens antihoraire jusqu'à la position désirée (voir la page 36).

Les flammes ne doivent jamais dépasser le bord de l'ustensile de cuisine. Les flammes qui dépassent le bas de l'ustensile de cuisine ne permettent pas de réduire le temps de cuisson et peuvent être dangereuses.



- 3 Éteindre la flamme :** enfoncer et tourner le bouton du brûleur désiré dans le sens horaire à la position « FERMÉ ». Toujours éteindre la flamme avant de retirer les ustensiles des brûleurs.

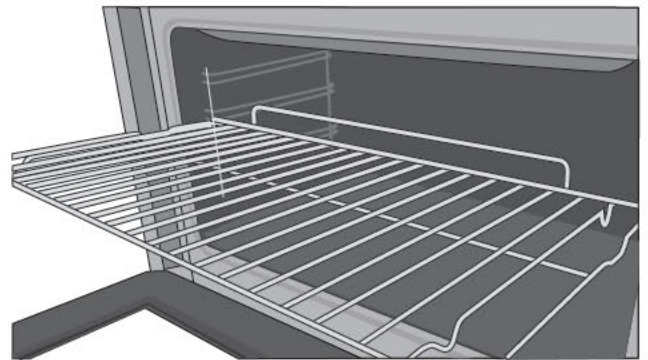
En cas de panne de courant, placer une allumette enflammée près du brûleur et suivre les instructions à l'étape 1. Si le brûleur ne s'allume pas après quelques tentatives, vérifier que le capot du brûleur et l'anneau du brûleur sont positionnés correctement. (Voir la page 22.)

Grilles

Positionner les grilles : le four propose quatre positions de grille pour divers types de cuisson.

Installer une grille : l'insérer à la position désirée, incliner le devant de la grille vers le haut et la faire glisser jusqu'au fond.

Retirer une grille : la tirer jusqu'à ce qu'elle s'arrête, l'incliner vers le haut et la sortir.



AVERTISSEMENT :

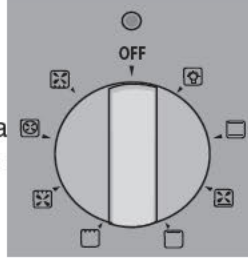
MANIPULER LES GRILLES UNIQUEMENT LORSQUE LE FOUR EST FROID.

- Toujours utiliser des poignées ou des gants de four pour retirer les aliments ou manipuler les grilles du four.
- Les grilles du four peuvent être **CHAUDES** et peuvent causer des brûlures.
- **NE JAMAIS** couvrir les parois intérieures ou le bas du four avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium fondra et endommagera le four de façon permanente.
- **NE PAS** couvrir les grilles du four de papier d'aluminium. Cela perturbera la distribution de chaleur dans le four et nuira à la cuisson.

Fonctionnement

Commandes du four

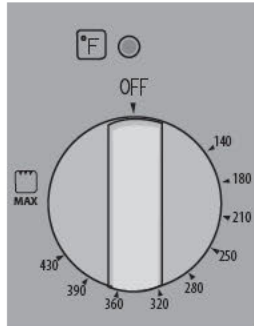
- 1** Tourner le bouton Cuisson au mode désiré.
- Le témoin Cuisson s'allumera lors de l'activation et s'éteindra lorsque la température désirée sera atteinte.



- 2** Une fois le mode de cuisson sélectionné (voir la section suivante), tourner le bouton Température à la température désirée.

Le témoin Température s'allumera lors du préchauffage et s'éteindra lorsque la température désirée est atteinte.

Le témoin Température pourrait clignoter lorsque le four maintient la température désirée.



- 3** **Préchauffage** : attendre que le four atteigne la température réglée avant d'y placer les aliments. Le préchauffage est nécessaire pour la cuisson de gâteaux, de biscuits, de pâtisseries et de pain.

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer les moules au centre des grilles. Si vous utilisez plus d'un moule, conserver un espace de 2,5 à 3,8 cm autour de chaque moule.

- 4** À la fin de la cuisson, tourner les boutons en position « FERMÉ ».

Mode de cuisson au four



LUMIÈRE

Tourner le bouton Cuisson à cette position pour allumer la lumière du four. Aucune chaleur n'est produite par le four lorsque la lumière du four est allumée.

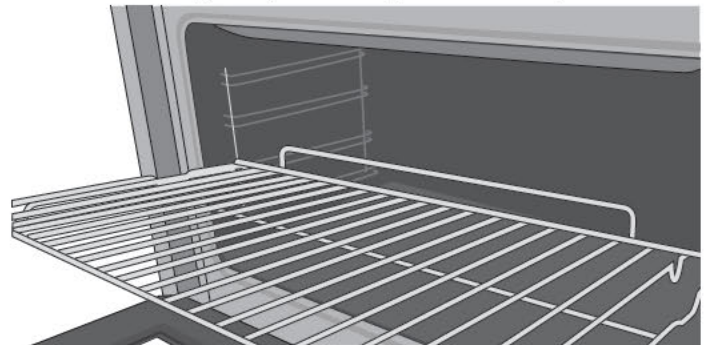


CUISSON TRADITIONNELLE

(Éléments du haut et du bas, ventilateur) : 60 °C (140 °F) À MAX

La chaleur est produite par les éléments du haut et du bas. Le four doit être préchauffé avant d'y mettre les aliments.

La cuisson Traditionnelle offre des résultats optimaux pour : les gâteaux, les pizzas, le pain et les mets comme les casseroles. Pour obtenir les meilleurs résultats, lors de l'utilisation de ce réglage, mettre les aliments sur la deuxième ou troisième grille. (Voir l'image ci-dessous.)



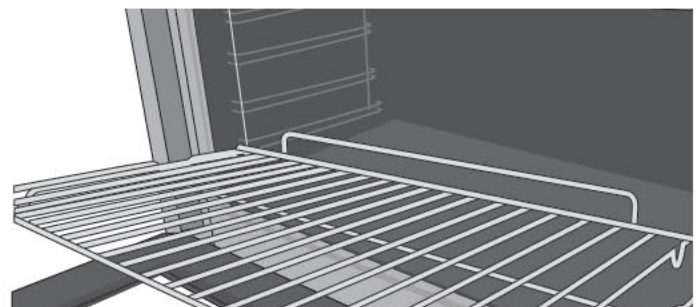
CUISSON DÉLICATE

(Élément du bas et ventilateur) : 60 °C (140 °F) À MAX

La chaleur est produite par l'élément du bas et le ventilateur.

Le mode Cuisson délicate est parfait pour les pâtisseries moelleuses, les gâteaux et les desserts en moules.

Pour de meilleurs résultats, lors de l'utilisation de ce mode, mettre les aliments sur la grille la plus basse. (Voir l'image ci-dessous.)



Fonctionnement

Mode de cuisson au four (suite)



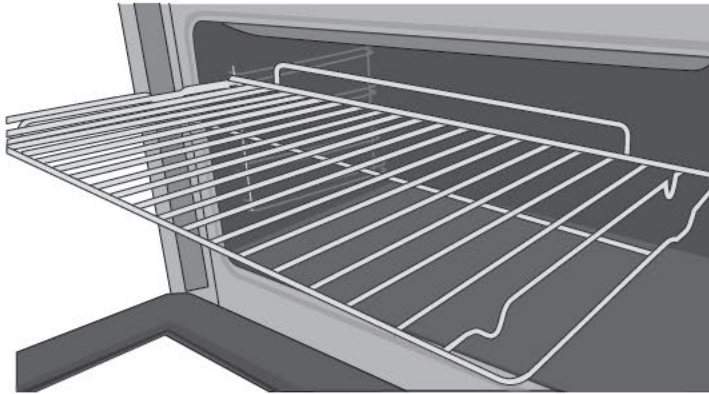
BRUNISSEMENT

(Élément du haut et ventilateur) : 60 °C (140 °F) À MAX

La chaleur est produite par l'élément du haut et le ventilateur de convection.

Le mode Brunissement est parfait pour brunir doucement les plats à la fin de la cuisson.

Pour les meilleurs résultats, lors de l'utilisation de ce mode, mettre les aliments sur la grille du haut ou la deuxième grille. (Voir l'image ci-dessous.)



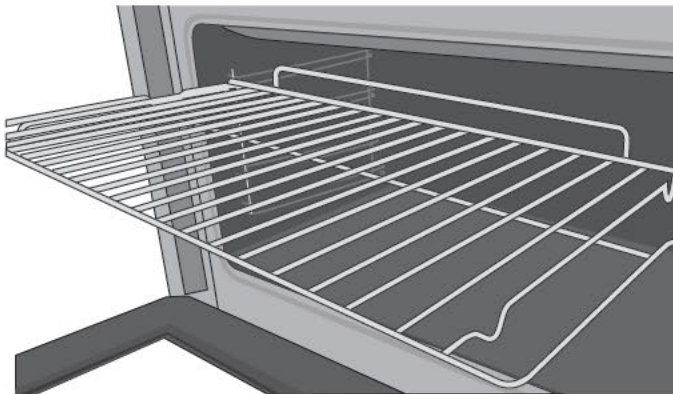
CUISSON SOUS LE GRIL

(Élément du gril) : 60 °C (140 °F) À MAX

La chaleur est produite par l'élément du gril.

Le mode Gril est parfait pour faire fondre le fromage, faire griller et faire dorer. Le temps de cuisson ne doit pas dépasser cinq minutes.

Pour les meilleurs résultats, lors de l'utilisation de ce mode, mettre les aliments sur la grille du haut ou la deuxième grille. (Voir l'image ci-dessous.)



CUISSON AU GRIL À CHALEUR TOURNANTE

(Élément du gril et ventilateur) : de 60 °C à 200 °C (de 140 °F à 392 °F)



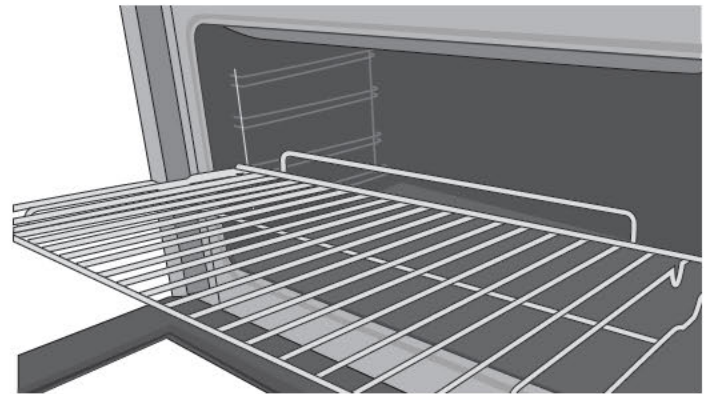
La chaleur est produite par l'élément du gril et le ventilateur de convection.

Le mode Cuisson au gril à chaleur tournante est parfait pour griller les viandes, les légumes et la volaille. Pour les meilleurs résultats, préchauffer le four et mettre les aliments sur la deuxième ou troisième grille du four. (Voir l'image ci-dessous.)

Ce mode permet d'utiliser plus d'une grille à la fois.

CUISSON PAR CONVECTION

(Élément de cuisson et ventilateur) : 60 °C (140 °F) À MAX



Le mode Cuisson par convection permet une cuisson à chaleur égale sur plusieurs grilles pour divers types d'aliments, avec les temps de cuisson appropriés pour chaque plat.

Le four doit être préchauffé avant d'y mettre les aliments.

Lors de la cuisson de biscuits, utiliser des plaques sans rebord ou à rebords très peu élevés pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments.

Utiliser un moule à fini foncé pour diminuer le temps de cuisson.

DÉCONGÉLATION

(Ventilateur du bas) 60 °C (140 °F) À MAX



Ce mode permet de décongeler tous les types d'aliments en faisant circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Régler le bouton Température de 176 °C à 204 °C (350 °F à 400 °F).

Fonctionnement

Tableau de cuisson

| Mode de cuisson : | Aliments : | Position de la grille (voir à la page 31) : | Température (Fahrenheit) : | Temps de cuisson (min.) : |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Cuisson traditionnelle (ajouter du temps pour le préchauffage) | Lasagne | 2-3 | 410-450 | 30 |
| | Pâtes cuites au four | 2-3 | 410-450 | 40 |
| | Rôti de veau | 2 | 350-400 | 30-40 / lb |
| | Bœuf | 2 | 410-460 | 30-40 / lb |
| | Porc | 2 | 340-400 | 30-40 / lb |
| | Poulet | 2 | 340-400 | 45-60 |
| | Canard | 2 | 340-400 | 45-60 |
| | Oie / Dinde | 1 | 280-340 | 45-60 |
| | Agneau | 2 | 340-400 | 15 / lb |
| | Poisson | 1-2 | 340-400 | Varie selon les dimensions |
| | Pizza | 1-2 | 410-450 | 40-45 |
| | Pâtisserie | 1-2 | 340-400 | 15-20 |
| | Gâteau aux fruits | 1-2 | 340-400 | 20-30 |
| | Griller | 3-4 | 140 | 5 |
| Cuisson par convection (ajouter du temps pour le préchauffage) | Lasagne | 2-3 | 375-410 | 20-25 |
| | Pâtes cuites au four | 2 | 375-410 | 25-30 |
| | Rôti de veau | 2 | 300-350 | 65-90 |
| | Bœuf | 2 | 350-375 | 65-90 |
| | Porc | 2 | 300-325 | 70-100 |
| | Poulet | 2 | 350 | 70-90 |
| | Canard | 2 | 325-350 | 100-160 |
| | Oie / Dinde | 2 | 300-325 | 160-240 |
| | Agneau | 2 | 300-350 | 100-130 |
| | Poisson | 2-3 | 300-350 | Varie selon les dimensions |
| | Pizza | 2-3 | 410-475 | 30-50 |
| | Gâteau éponge | 2-3 | 375-425 | 25-35 |
| | Gâteau aux fruits | 2-3 | 350-375 | 40-50 |
| Pain | 1-2 | 425-475 | 7 | |
| Mode de cuisson : | Aliments : | Position de la grille (voir à la page 31) : | Temps de cuisson du premier côté (min.) : | Temps de cuisson du deuxième côté (min.) : |
| Grillage | Côtelettes de porc | 4 | 7-9 | 5-7 |
| | Filet de porc | 3 | 9-11 | 5-9 |
| | Filet de bœuf | 3 | 9-11 | 9-11 |
| | Foie | 4 | 2-3 | 2-3 |
| | Veau | 4 | 7-9 | 5-7 |
| | Poulet | 3 | 9-14 | 9-11 |
| | Saucisses | 4 | 7-9 | 5-6 |
| | Boulettes de viande | 4 | 7-9 | 5-6 |
| | Filet de poisson | 4 | 5-6 | 3-4 |
| Pain grillé | 4 | 2-4 | 2-3 | |

Entretien

AVERTISSEMENT :



- Vous assurer de lire TOUTES les mesures de sécurité aux pages 4 à 10 et 25 à 27.
- **Danger de décharge électrique.**
- Pour éviter les risques de brûlures, faire preuve de prudence lors du nettoyage de l'appareil électroménager.

- NE PAS essayer de nettoyer l'appareil électroménager si le four ou les anneaux du brûleur sont encore chauds.

- Éteindre tous les brûleurs et le four, puis les laisser refroidir AVANT d'entreprendre tout nettoyage.

IMPORTANT : toujours suivre les instructions indiquées sur l'étiquette de produits nettoyants.

Boutons de commande

Utiliser un chiffon légèrement imprégné d'eau savonneuse pour le nettoyage quotidien des boutons. Pour nettoyer les saletés tenaces comme la graisse, appliquer un détergent liquide non abrasif sur un chiffon humide. Nettoyer puis sécher complètement.

Vous assurer de ne pas tourner les boutons lors du nettoyage.

Grilles de brûleurs

Ces trois grilles doivent seulement être utilisées dans leurs emplacements respectifs. NE PAS faire fonctionner le brûleur pour une longue période sans ustensile de cuisine sur la grille. Pour nettoyer, UNE FOIS LES GRILLES REFROIDIES, utiliser de l'eau chaude ou du vinaigre blanc, et NE PAS mettre au lave-vaisselle. Lorsque vous remettez les grilles en place, vous assurer qu'elles sont bien positionnées au-dessus des brûleurs.

Prendre note que les pieds de grilles portent des protecteurs en caoutchouc. Ceux-ci permettent d'éviter les éraflures. Après le nettoyage, il est important de vérifier que les protecteurs en caoutchouc sont toujours en place. S'ils se détachent, ils peuvent être réinstallés à l'aide d'une colle résistante à la chaleur.

Anneaux de brûleurs

Retirer les anneaux une fois refroidis. Laver les anneaux du brûleur dans de l'eau savonneuse chaude et rincer avec de l'eau propre. Pour enlever les particules d'aliments brûlées, utiliser un tampon à récurer en **plastique**. Les sécher à fond avant de remettre les anneaux dans la cuisinière.

Les anneaux ne vont PAS au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser de nettoyeurs pour surfaces en acier inoxydable, car ces anneaux ne sont pas en acier inoxydable.

Extérieur de la porte du four

Pour nettoyer, appliquer le nettoyant pour vitres sur une éponge et nettoyer. Ne pas pulvériser le produit directement sur la porte.

Capots de brûleurs

Retirer les capots une fois refroidis. Laver les capots de brûleurs dans de l'eau savonneuse chaude et rincer avec de l'eau propre. Enlever tout aliment se trouvant entre les fentes du brûleur à l'aide d'une petite brosse non abrasive, comme une brosse à dents, puis essuyer avec un chiffon humide.

Pour enlever les dépôts des cavités du brûleur, retirer le capot et séparer les deux parties. Nettoyer les trous de brûleur régulièrement à l'aide d'un fil de petit calibre ou d'une aiguille, et surtout après d'importants débordements qui peuvent obstruer les trous.

Les sécher à fond avant de les remettre dans la cuisinière.

Les capots ne vont PAS au lave-vaisselle.

Acier inoxydable

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utiliser de l'eau savonneuse tiède ou un nettoyant ou poli pour acier inoxydable. Toujours essuyer la surface dans le sens du grain. Suivre les instructions du produit pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

NE PAS utiliser un tampon de laine d'acier, car il égratignera la surface. Ne pas utiliser de nettoyants à fortes concentrations en chlore ou en chlorures. Ne pas utiliser de nettoyants à récurer forts.

Cavité du four

Cet appareil électroménager n'est PAS muni d'un four autonettoyant.

Utiliser un produit nettoyant approprié conçu spécifiquement pour nettoyer l'intérieur des fours. IMPORTANT : toujours suivre les instructions sur l'étiquette de produits nettoyants.

Tiroir de rangement

Vous assurer que le tiroir est fermé, puis le vider complètement. Utiliser un détergent doux pour nettoyer.

Retirer la porte du four

AVERTISSEMENT :

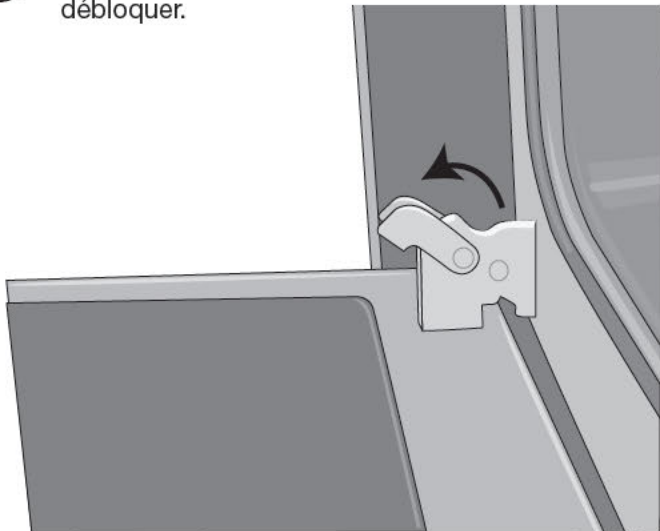
- La porte du four peut être retirée, mais elle est lourde. Vous pourriez avoir besoin d'aide pour enlever et remettre en place la porte.
- Faire preuve de prudence lorsque vous retirez et soulevez la porte.
- NE PAS soulever la porte par la poignée.

Pour une utilisation normale de la cuisinière, il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four. Par contre, s'il est nécessaire de l'enlever, vous assurer que le four est éteint et froid. La porte du four est lourde. Suivre ces instructions.

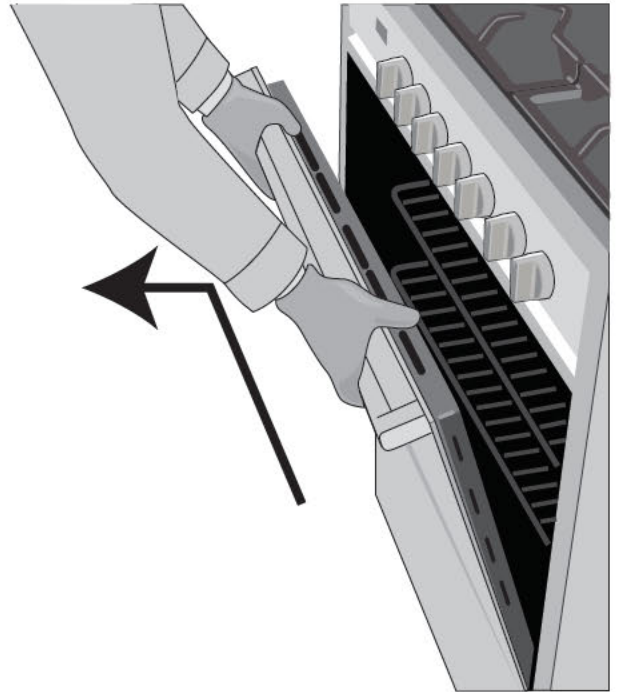
- 1** Ouvrir complètement la porte.



- 2** Soulever les petits leviers situés sur les deux charnières et les pousser jusqu'au fond pour les débloquer.



- 3** Tout en tenant la porte de chaque côté, la fermer jusqu'à ce qu'elle touche les leviers. Continuer de fermer la porte jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une ouverture de 10 cm (4 po).
- 4** Tirer la porte vers vous, en la sortant de son siège. La porte sortira doucement du four. Si la porte ne sort pas facilement du four, ne pas la forcer.



- 5** Pour replacer la porte, suivez les étapes précédentes dans l'ordre inverse.

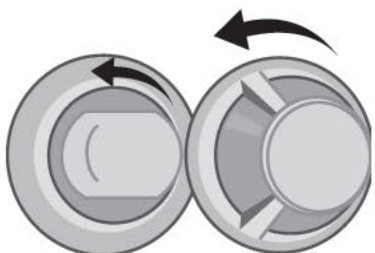
Remplacer l'ampoule

AVERTISSEMENT :



- Avant de remplacer l'ampoule de votre four, DÉBRANCHER l'alimentation électrique au fusible principal ou au panneau du disjoncteur.
- Vous assurer que le four et l'ampoule sont complètement froids.

- 1 Retirer le couvercle de verre en le tournant dans le sens antihoraire.

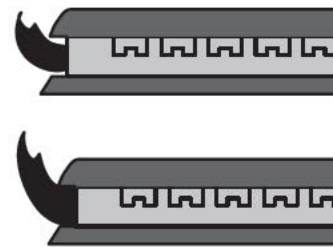


- 2 Retirer l'ampoule en le tournant dans le sens antihoraire.

- 3 Remplacer l'ampoule par une ampoule de 240 V, type 25 W e-14. Rebrancher l'alimentation électrique.

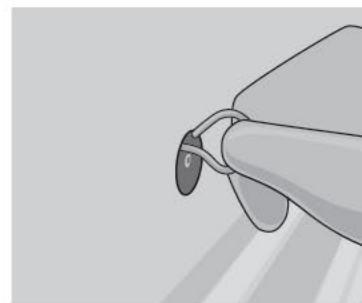
Régler les flammes des brûleurs

- 1 Régler tous les brûleurs à leur niveau le plus élevé et vérifier les flammes. Elles devraient être bleues, et certaines peuvent avoir une pointe jaune (GPL). Les particules étrangères dans la conduite de gaz peuvent provoquer l'apparition d'une flamme orangée qui disparaîtra rapidement.



A. Flamme faible
B. Flamme élevée

- 2 Tourner le bouton du brûleur désiré à la position « faible » (0) et observer la flamme.
- 3 Régler les deux autres brûleurs à « moyen ». Cela empêche la rangée supérieure de flammes d'être réglée trop faiblement, faisant que la flamme s'éteigne lorsque les autres brûleurs sont ouverts.
- 4 Pour régler la flamme, retirer les boutons; insérer le tournevis 3/32 dans le trou d'accès pour accéder à la vis à fente en laiton comme illustré. Régler la flamme en tournant lentement la vis jusqu'à ce que l'apparence de la flamme soit correcte.



Test 1 : Tourner rapidement le bouton du brûleur de « élevé » (0) à « faible » (0). Si la flamme s'éteint, augmenter la hauteur de la flamme et tester de nouveau.

Test 2 : Lorsque le bouton du brûleur est à la position « faible » (0), ouvrir et fermer rapidement la porte du four. Si la flamme s'éteint en raison des courants d'air créés par le mouvement de la porte, augmenter la hauteur de la flamme et tester de nouveau.

Si les flammes sont trop petites ou si elles vacillent, ouvrir davantage la valve. Si les flammes sont trop grosses, fermer davantage la valve.

Pour un centre de réparation agréé Caloric™, veuillez nous contacter à:

1-844-455-3474 ext. 2 ou service@caloricappliances.ca

Nous faisons tout notre possible pour nous assurer que les informations fournies sont complètes et exactes, cependant, les images et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

Visitez notre site Web à

www.caloricappliances.ca

pour la dernière version anglaise ou française de ce manuel.



Au Canada CALORIC™ est une marque déposée de J.A.K. North America Inc.
