



This manual contains information for:

- **Important Safeguards**
- **Installation**
- **Use and Care**

Certain ranges come equipped with special features. Determine from a study of your range which of the instructions given in this booklet pertain to your range.

This booklet gives valuable instructions covering the installation, adjustment and use of your range.

HOW TO OBTAIN SERVICE AND/OR PARTS

When your range does not operate in accordance with the instructions in the manual, you should contact the dealer in the immediate vicinity for service. Or, the purchaser may contact the service organization noted on the warranty.

IMPORTANT

TO THE OWNER OF THE RANGE: Retain this owner's manual for future reference.

TO THE INSTALLER: Leave this owner's manual with the range.

Gas Range

Read and Save These Instructions

Range

Record in the space provided below the Model No. and Serial No. of this appliance. These numbers are found on the serial plate located below the lift-up cooktop.

Model No. _____ Type Number _____

Serial No. _____ Purchase Date _____

Record these numbers for future use.

IMPORTANT: Keep a copy of your bill of sale. The date on the bill establishes the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts.

PLEASE DO THIS NOW!

The **PRODUCT REGISTRATION CARD** should be filled in completely, signed and returned. This information will register your product and help us to serve you quickly in the future if necessary.

Contents

Important Safeguards.....	3-6
Energy Saving Ideas.....	7
Installation Instructions.....	8-9
Wall Clearances.....	11
Alignments and Adjustments.....	12-17
Oven Operation.....	18-19
Broiling.....	20
Optional Equipment.....	21-22
Cleaning the Range.....	23-24
Lift-Off Doors.....	25
Trouble Shooting Guide.....	26
Wiring Diagram.....	28

Note: For warranty and service information, please see attachments packaged with range.



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

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

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

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

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

READ ALL IMPORTANT SAFEGUARDS AND ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.

Remove all tape and packaging wrap before using the oven. If any glue remains, touch the residue with the sticky side of the tape already removed, or use a cloth soaked with rubbing alcohol. Use caution because rubbing alcohol is flammable. Rinse with warm water and wipe dry.

Destroy the carton and plastic bags after the range is unpacked. Children should not use packaging material for play. Cartons covered with rugs, bedspreads, or plastic sheets can become air-tight chambers. Remove all staples from the carton. Staples can cause severe cuts and destroy finishes if they come in contact with other appliances or furniture.

Be safety conscious. The preparation of food in an oven requires temperatures that could cause severe burns. Before using this new appliance, carefully read and follow all instructions.



This product contains a chemical or chemicals known to the state of California to cause cancer, as well as birth defects or other reproductive harm.

PROPER INSTALLATION: Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1-latest edition, and the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70-latest edition. Install only per installation instructions provided in the literature package for this range. Be sure leveling legs are in place at the bottom corners of the range. If necessary, raise or lower the leveling legs at the base of the range by turning clockwise or counterclockwise to insure a level range.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Have the technician familiarize you with the locations of the manual gas shut off valve and gas meter in the event it is necessary to shut off gas supply to the unit during an emergency.



The following situations may cause serious bodily harm, death or property damage.

- **TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP BRACKET PROVIDED WITH THE RANGE. TO CHECK IF THE DEVICE IS INSTALLED AND ENGAGED PROPERLY, CAREFULLY TIP THE RANGE FORWARD. THE ANTI-TIP DEVICE SHOULD ENGAGE AND PREVENT THE RANGE FROM TIPPING OVER. REFER TO THE INSTALLATION INSTRUCTIONS PACKAGED WITH THE ANTI-TIP BRACKET FOR PROPER ANTI-TIP BRACKET INSTALLATION.**
- **Never leave children alone or unattended in the area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance. Never leave the oven door open when the range is unattended.
- **Do not store items of interest to children in the cabinets above a range or on the backguard of a range.** Children climbing on the range to reach the items could be seriously injured.

IMPORTANT SAFEGUARDS, Continued

- **Do not allow children to climb or play around the range.** The weight of a child on an open oven door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.
- **USER SERVICING:** Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this owner's guide. All other servicing should be done only by a qualified technician. This will reduce the risk of personal injury and damage to the range.
- **Storage in or on appliance:** Flammable materials should not be stored in an oven, near surface burners or in the broiler section. This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not use the oven for storage. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the range.
- **Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**
- **Stepping, leaning or sitting on the doors or broiler section of this range can result in serious injuries and cause damage to the range.**



The following situations could cause bodily injury or property damage.

- **DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS, AREAS NEAR THESE BURNERS, OVEN BURNERS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN .** Both surface burners and oven burners may be hot even though the flame is not visible. Areas near surface burners 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. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and windows.
- **Never use your appliance to warm or heat the room.** Operating your range without utensils or pans to absorb the unit's heat risks damaging the surface, knobs and controls.
- **Wear proper apparel.** Loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact surface burners or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool.
- **Never modify or alter the construction of the range.** Do not remove leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets or any other permanent part of the product.
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- **Do not use water or flour on grease fires.** Smother the fire with a pan lid, baking soda or use a dry chemical or foam-type extinguisher.

IMPORTANT SAFEGUARDS, Continued

- **Use only dry potholders.** Wet or damp potholders on hot surfaces could result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating areas. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Use proper flame size.** Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner flame and may result in severe burns or direct contact and ignition of clothing. Also, proper relationship of utensil to burner will improve efficiency.
- **Do not use aluminum foil to line the oven bottom except as suggested in the cleaning section of this manual.** Improper use of aluminum foil may result in a fire hazard. Foil may also interfere with heat circulation and damage the range.
- **Placement of oven racks:** Always place an oven rack in the desired location while the oven is cool. If a rack must be moved when the oven is hot, use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact hot oven walls. Remove all utensils from the rack before moving.
- **Do not heat unopened food containers.** Build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.
- **Keep the oven vent duct unobstructed.** The oven vent is located along the bottom of the backguard. Touching the surfaces in the vent area when the oven is being operated may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vents. These items could melt or ignite.

The range requires fresh air for proper burner combustion. Do not block the flow of air around the base or beneath the lower front panel of the range.

- **Use care when opening oven door:** Stand to the side of the oven when opening the oven door. Slowly open the door to allow hot air or steam to escape before removing or replacing food.
- **Know which knob controls each burner.** Place a pan of food on the burner before turning it on, and turn the burner off before removing the pan.

Always turn to the full LITE position when igniting top burners. Then adjust the flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil.

- **Utensil 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 utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners.
- **Never leave the surface burners unattended.** Boilovers may cause smoking, greasy spillovers may catch fire or a pan which has boiled dry may melt.
- **Do not place hands between the spring tension hinge and the oven door frame when you are removing the oven door.** You could pinch your fingers.

IMPORTANT SAFEGUARDS, Continued

- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat or grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. Do not cover the insert with foil. Exposed fat or grease could ignite.
- **Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth.** A hot oven light bulb could break if touched with a damp cloth. Disconnect the electrical service cord or shut off the power to the oven before removing and replacing the bulb.
- **Allow parts to cool to room temperature before touching or removing them from the range.** When a surface burner is first turned off, the burner and grate are hot enough to cause burns.
- **Clean the range regularly to keep all parts free of fat or grease which could catch fire.** Pay particular attention to the area underneath each surface burner. Exhaust fan ventilating hoods and grease filters should be clean. Do not allow fat or grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.
- **Glazed cooking utensils:** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking, due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for rangetop use.
- **Do not place plastic salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range.** These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the flame.
- **Do not use a wok equipped with a metal ring that extends beyond the burner.** Because this ring traps heat, the burner and grate could be damaged. Also, the burner may not work properly, creating a carbon monoxide level above current health standards.
- **Do not clean the oven door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **Flexible Connectors:** If the gas range/oven is connected to a gas supply with a metal flexible connector, move the range/oven with CAUTION for service or cleaning. Flexible connectors are not intended for repeated bending. Do not allow cleaners to make contact with flexible connectors.

The connector and its fittings are designed for use only on the original installation and are not to be reused for another appliance or at another location. Connectors must comply with ANSI Z21.24.

- **It's good practice for each household to have an appropriate fire extinguisher for use in the event of a house fire.**
- **Disconnect the range from electrical supply before attempting to service or move it.**

NOTE: The instructions appearing in this owner's guide are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when operating and maintaining any appliance.

ENERGY-SAVING IDEAS

Surface Cooking

Use lids when surface cooking. A lid traps steam and uses it to speed up the cooking process. If you have a pressure cooker or vegetable steamer, use it. You'll waste fewer vitamins, save time and cut energy costs.

Use medium-weight, flat bottomed pans that match the flame size. Choose pans made of metals that conduct heat well.

When cooking on a surface burner, use as little water as possible to reduce cooking time.

Oven Cooking

Preheat the oven only when a recipe tells you. Put roasts and casseroles into a cold oven; then turn on the oven.

Opening the oven door often to check on foods wastes energy.

Use the oven to prepare complete meals. For instance, start a roast, add vegetables when the meat is half-cooked, and then warm rolls or dessert after the main dishes are cooked.

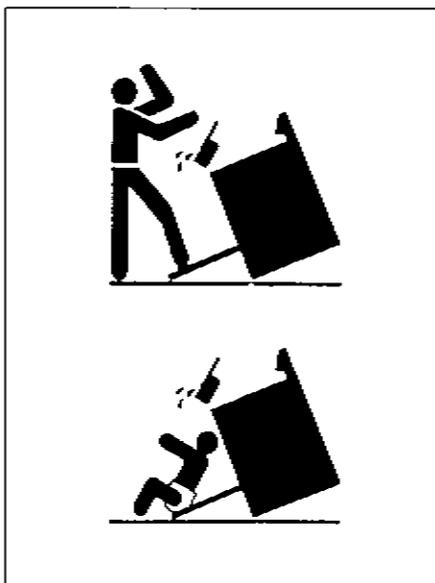
Thaw frozen foods before cooking. Thawed food requires less cooking energy than frozen food.

Make it a habit to turn the oven off before you removing the cooked food.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

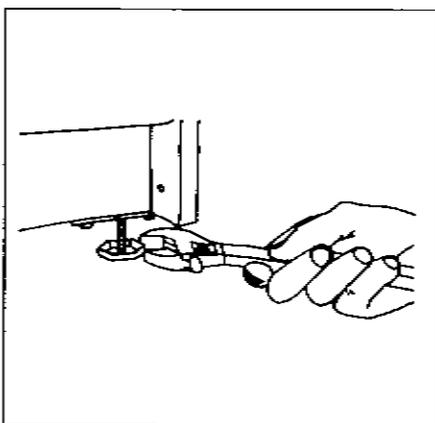
Be sure appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

It is the responsibility of the technician to make certain that your range is properly installed. Situations caused by improper installation are not covered under the warranty. Any expenses incurred due to such situations will not be paid by the manufacturer of the appliance.



To reduce the risk of tipping the appliance by abnormal usage or improper door loading, the appliance must be secured by properly installing the anti-tip device packed with the appliance. To check if the device is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The Anti-Tip device should engage and prevent the range from tipping over.

If this range is removed for any reason, service or cleaning, etc., it must be replaced as outlined in the installation instructions before placing the range back in operation.



Leveling a Free-Standing Range

All free-standing ranges must be level to obtain proper cooking results. The leveling legs should be screwed into the corner brackets. Place a pan or a measuring cup partially filled with water or spirit level on oven rack. Adjust leveling legs until the range is level. The top of the side panels should be level with countertop or work surface.

IMPORTANT: Be sure to keep the leg levelers. Leveling of the range is very important.

GAS CONNECTIONS (All Units)

Have the dealer where you purchase your new range install it or have him recommend a qualified installer. Installation must conform with local codes. In the absence of local codes, the installation must conform with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1-Latest Edition in the U.S.A. or the CAN/CGA B149.1 or .2 Installation Codes in Canada. The range should be connected to the supply line with 1/2-inch black iron pipe or a certified flexible type stove connector. To prevent gas leaks, put an approved sealing compound, which is resistant to liquefied petroleum gases, on all threaded connections.

Important: Do not apply pressure directly to the range manifold pipe when tightening supply connections. The manifold pipe should be held securely at the pressure regulator to prevent twisting. Hold the pressure regulator with a wrench during the tightening of the connection, or the manifold pipe may be twisted and split, and cause a dangerous leak.

The installation of ranges designed for manufactured (mobile) home installation must conform with the Manufactured Construction and Safety, Title 24 CFR, Part 3280, [formerly the Federal standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD (Part 280)] in the U.S.A. or C.S.A. Standard CAN/CGA Z240.4.2 in Canada or, when such standards are not applicable with local codes.

The installation of ranges designed for recreational vehicle installation must conform with state or other codes or, in the absence of such codes, with the standard for recreational vehicles. ANSI A119.2.2-1982 in the U.S.A. or CAN/CGA Z240.4.2 in Canada.

Note: Check all piping connections in the unit for leaks. Never use an open flame to check for gas leaks. Use a soap solution. It is not impossible for connections made at the factory to leak, due to vibration encountered in transportation. Make certain you have checked them all, and repair any connections that leak.

The appliance 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 psig.

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

Electrical Connections

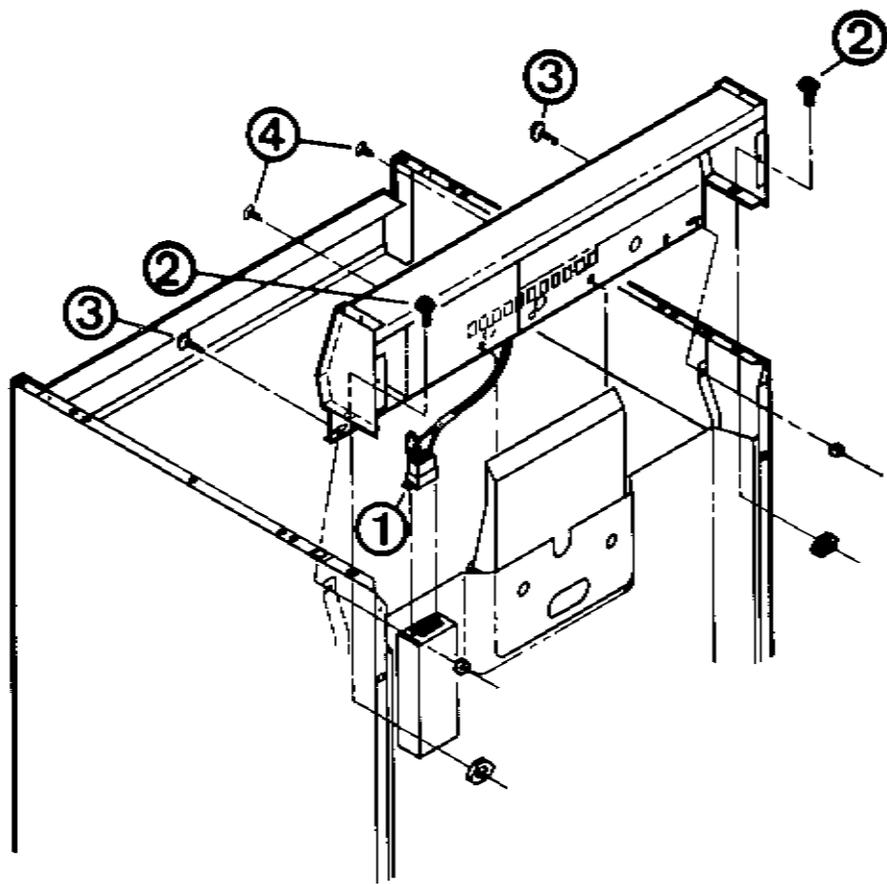
All electrical wiring and attachments are 60-cycle, 120 volts, 15 amp max. Your range is grounded with a three-conductor (three-prong plug) supply cord which will ground the range when plugged into a GROUNDED wall receptacle. If the backguard of the range has a clock or light, connect the cord from the backguard into the special terminal block located at the top of the main back directly under the backguard supply cord.

The appliance must be electrically grounded when installed in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 Latest Edition in the U.S.A. or the Canadian Electrical Code, C22.1; Part 1 in Canada, if an external electrical source is utilized.

BACKGUARD INSTALLATION INSTRUCTIONS

Gas Ranges

- A. Remove main top.
- B. Place the backguard on top of end panels at the rear of range.
- C. Connect the "disconnect plug", for power to backguard if equipped with electrical features. See No. 1.
- D. Insert machine screws through lower inside flange of end caps and end panels. Secure with the hex nuts provided. (See No. 2).
- E. Insert machine screws through elongated holes (See No. 3) at bottom of backguard and side flanges of burner box. Secure with the hex nuts provided.
- F. Attach lower edge of backguard to vent outlet with two sheet metal screws. (See No.4)



WALL CLEARANCES

All units must be installed in accordance to minimum rear and side wall clearance and clearances extended vertically above cooking top which are stated on the serial plate. (The serial plate is located below the cooktop.)

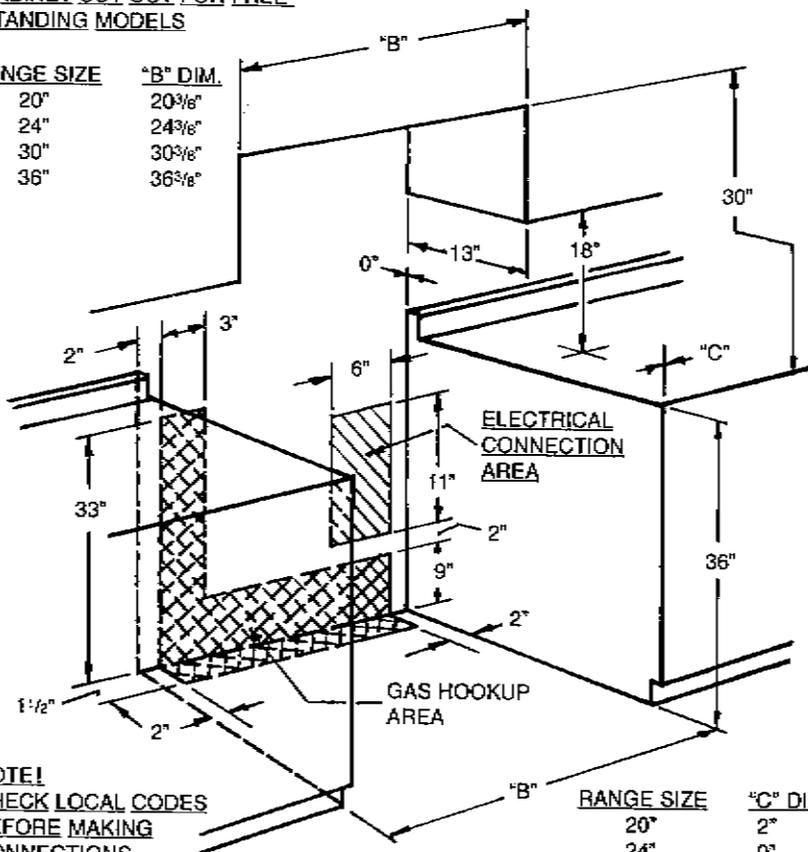
ANY OPENINGS IN THE WALL BEHIND THE UNIT AND IN THE FLOOR UNDER THE UNIT MUST BE SEALED.

Note. Due to potential hazards it is recommended that storage cabinets not be installed above the cooking surface.

IN THE EVENT OVERHEAD CABINETS ARE INSTALLED, THE MAXIMUM DEPTH OF CABINETS INSTALLED ABOVE COOKING TOPS SHOULD BE 13".

CABINET CUT OUT FOR FREE-STANDING MODELS

<u>RANGE SIZE</u>	<u>"B" DIM.</u>
20"	20 ³ / ₈ "
24"	24 ³ / ₈ "
30"	30 ³ / ₈ "
36"	36 ³ / ₈ "



NOTE!
CHECK LOCAL CODES
BEFORE MAKING
CONNECTIONS.

<u>RANGE SIZE</u>	<u>"C" DIM.</u>
20"	2"
24"	0"
30"	0"
36"	0"

ALIGNMENTS AND ADJUSTMENTS

Installation

It is the responsibility of the installer to make certain that the range is properly adjusted at the time of installation. Situations caused by improper adjustments or improper installation are not covered under the warranty. Any expenses incurred due to such situations will not be paid by the manufacturer of the appliance.

Gas Range Conversion and Adjustment Guide

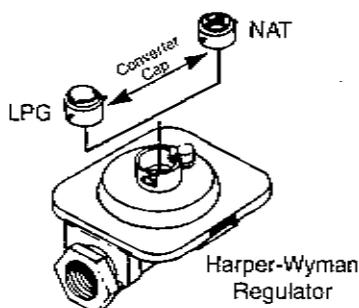
The range will either be set for use with Liquefied Petroleum (LP) or Natural Gas. The factory setting is indicated on the serial plate. When set for Natural Gas operation, the pressure regulator will regulate the pressure to 4 inches water column. When set for LP Gas operation, the pressure regulator will regulate the gas to 10 inches water column pressure.

To Convert and/or Adjust

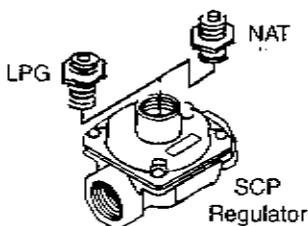
1. Convertible Pressure rRegulator

The inlet pressure of the gas supply shall be in accordance with the nominal inlet pressure of the regulator used on the range or 1/2 psig maximum. The range should be tested by pressurizing the regulator with an inlet pressure at least 1 inch water column above the manufacturer's specified manifold pressure shown on the serial plate. The range will be equipped with one of the two types of regulators shown.

For a Harper-Wyman regulator, remove converter cap by inserting a coin into slot in top and twisting. Turn cap over and re-install.



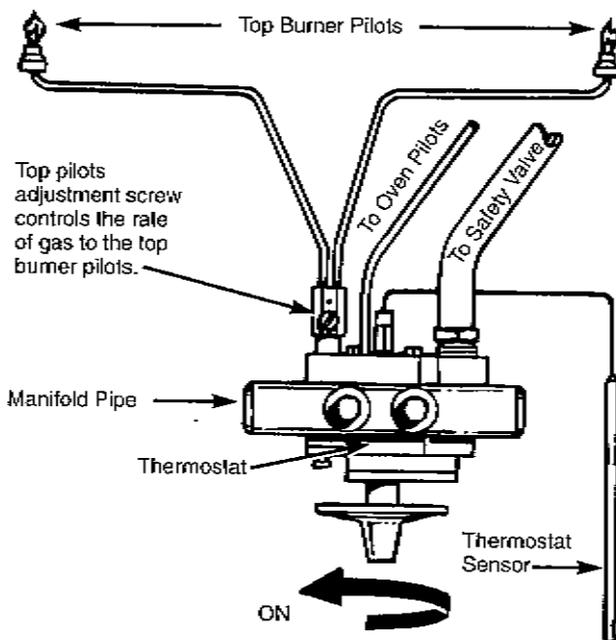
On the SCP regulator, unscrew the converter using a 5/8" wrench. Turn the cap over and reinstall.



Note: What you read on the converter cap or plunger is the type of gas for which the regulator is set. If yours reads NAT, the regulator is set for natural gas. If yours reads LP, the regulator is set for LP.

2. Top Pilots (Gas)

The top burner pilots on floor mounted ranges can be adjusted by a screw located on the back of the thermostat at the pilot filter. Adjust the pilot flame until there is only a tip of yellow on the flame. Pilots are constant burning. **DO NOT BLOW OUT FLAME WITHOUT TURNING OFF PILOT ADJUSTMENT SCREW.**



Top Pilots (Electric Ignition)

Ranges equipped with electric ignition will have the top ignitor electrodes in the same LOCATION as the familiar top burner standing pilots. When a top burner knob is turned to the LITE position ALL electrodes will spark at a rate of approximately 2 1/2 pulses (sparks) per second.

In the event of a power failure, light the top burners by holding a lighted match near the surface burner and turning on the surface burner.

ALIGNMENTS AND ADJUSTMENT, Continued



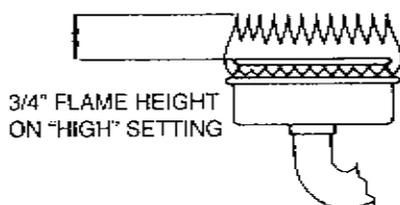
Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

Do not obstruct the flow of air that is necessary for combustion and ventilation.

3. Top Burner Valves

Adjusted by the opening or tightening of the orifice hood which is located on the valve where it attaches to the top burner. When set for LP gas the orifice hoods are screwed snugly on the valves. To adjust for Natural Gas: (A) Unscrew the orifice hoods until the proper flow of gas is obtained. (B) Adjust the air shutter, which is located on the throat of each burner, to obtain the proper mixture of gas and air to create the proper sharp blue flame without a red or yellow tip. The properly adjusted flame is approximately 3/4" high and has three distinct cones; the kindling point, the dark blue center cone, and the outer mantle.

Note: "Full on" flame size illustrated. The three position burner valve flame height in the "Low" position should be approximately 1/8" high. REMOVE SHIPPING SCREWS FROM TOP BURNERS.



Standard Top Burner Valves

All top burner valves operate counterclockwise to open the valve and clockwise to close the valve. To ignite the gas, depress and turn valve knob all the way to the left to obtain "full on" position, where the gas ignites automatically from the pilot flame or electrode. By turning the valve knob toward "off" position, valve can be adjusted to many different heat settings which should be determined by the amount of food being cooked, the amount of liquid, or the size utensil.

Three Position Top Burner Valves

The range may be equipped with optional three position top burners valves. The three position burner valves have three distinct positions—Low, Medium and High. Adjust the burners in the "High" position for the proper mixture of gas and air as described in "Top Burner Valves." Then set the knob at the "Low" setting. Remove the knob to gain access to the adjustment screw which is located in the valve stem.

Hold the valve stem and turn the adjustment screw until the proper flame of approximately 1/8" is obtained. The adjustment of the "Low" position automatically adjusts the "Med" position.

Top Burner Height

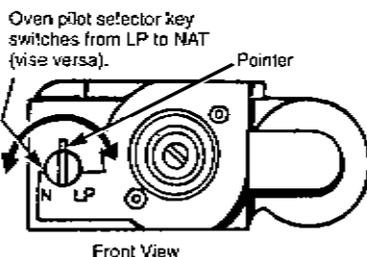
Make sure the top burners are properly positioned. The top of the burner head should be level with the surface of the main top. To check, lay a straight edge such as a 12-inch ruler across the burner bowl opening. The ruler should rest squarely on the top while in contact with the burner head.

ALIGNMENTS AND ADJUSTMENTS, Continued

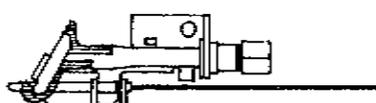
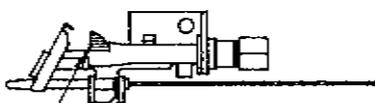
If the burner is too high (make sure burner is cool), push it down. Supply enough force with the palm of your hand to accomplish this adjustment. To raise, pull up on the burner support at the center of the support.

4. Oven Control (Thermostat)

The oven pilot gas selector screw is located on this control. To change oven pilot gas setting: (A) Remove oven control knob by pulling straight out. The oven gas selector is found in the lower left hand corner indicating "LP" or "N". (B) These letters will appear upside down reading "N" and "LP." (C) Rotate the adjustment screw tab to the proper setting.



Oven Pilot (Light with the oven control knob in the OFF position). The oven pilot system has both a constant and a heater pilot flame. Because the system is a single pilot tube arrangement, both pilots receive their supply of gas through the same tubing. These pilots are pre-set.



Heater Pilot

The heater pilot is an extension of the constant pilot. When the oven knob is placed in the bake or broil range, gas is increased to the constant pilot causing it to enlarge. It then becomes a heater pilot.

The heater pilot should impinge on the sensor bulb positioned at the pilot bracket. The sensor bulb is part of the automatic safety valve. When heated by the heater pilot (45 to 60 seconds), the sensor should cause gas to be released into the burner and the burner should ignite. If at this point ignition doesn't occur, one of three situations has happened:

1. Bulb out of bracket; flame not impinging.
2. Burner not in proper position.
3. Defective automatic safety valve.

It is essential to maintain the gas pressure constantly at 10 inches water column pressure for ranges set for LP Gas; and 4" water column pressure for ranges set for Natural Gas to get proper pilot performance.

Note: Burner rates specified on the rating plate of your range apply for elevations up to 2,000 feet above sea level. For locations where altitudes are higher than 2,000 feet above sea level the b.t.u. rated input should be reduced four percent for each 1,000 feet higher than 2,000 feet above sea level. If this adjustment is necessary, you should contact a qualified serviceman. **DO NOT ATTEMPT TO SERVICE THE RANGE YOURSELF.**

ALIGNMENTS AND ADJUSTMENTS, Continued

Ovens with Pilotless Electric Ignition: Free-Standing Ranges

Ranges equipped with the spark ignition system will have an oven pilot ignitor that has a "flame sensing" feature that automatically stops the sparking once the oven pilot gas is ignited. Turning the oven control dial on will activate an electronic module and send pulses (sparks) to all electrodes (including the top burner electrodes) at a rate of approximately 1 1/2 pulses (sparks) per second.

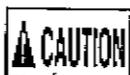
MOISTURE: Moisture can have the same effect on the oven ignitor as the pilot flame. If sparking does not occur when the oven thermostat knob is turned on during the initial attempt to use the oven or after several days of non-use, it **COULD BE** the result of moisture build-up in the ceramic sleeve of the oven electrode. This may happen in areas with high humidity or if food having high water content is cooked. This moisture can be driven out of the ignitor by lighting the pilot and operating the oven for a few minutes. Follow the instructions below for lighting the pilot.

NEVER LEAVE THE CONTROL KNOBS IN ANY POSITION OTHER THAN "OFF" IF THE IGNITORS OR BURNERS AREN'T WORKING PROPERLY.

- With the oven control **OFF** open the broiler door and position yourself so you can see the oven pilot at the back of the oven burner.
- Next turn any top burner knob to the "LITE" position while watching the oven pilot. Turn the oven control on. If the oven pilot doesn't ignite within five seconds immediately turn the oven control off. If the oven pilot does ignite, the oven burner should ignite within 60 seconds. If not, immediately turn the oven control off and call a serviceman.

If the oven is working, to determine if moisture was the problem wait a few minutes and attempt to light the oven by turning the oven control dial on. If sparking occurs at the oven electrode to ignite the oven pilot and within sixty seconds ignites the oven burner then moisture build-up was the problem. If the oven burner doesn't ignite within 60 seconds turn the oven control off and call the serviceman.

- If for some reason there isn't sparking, indicating the module isn't working, or there is a power failure and oven cooking is necessary you may manually light the oven.



Make certain the oven is cool when manually lighting oven pilot.

- **Open broiler door.** Oven pilot is located on the left side of the oven burner at the back of the burner.
- **Hold a lighted match** and reach through the broiler compartment to the oven pilot.
- **While holding the lighted match** near the tip of the pilot assembly, turn the oven control dial to an ON position. Immediately remove your hand from the broiler compartment after the pilot gas ignites. From 20 to 60 seconds after the pilot ignites, gas will flow to the oven burner and the burner will ignite.
- **Close the broiler door.**
- **Set desired temperature.**
- **When cooking is finished,** turn the Oven Temperature Control to OFF. This will shut off all gas to the oven.

ALIGNMENTS AND ADJUSTMENTS, Continued



IF THE OVEN BURNER DOES NOT IGNITE WITHIN 20 TO 60 SECONDS AFTER THE PILOT IS LIGHTED, TURN THE OVEN TEMPERATURE CONTROL TO OFF AND WAIT FOR POWER TO BE RESTORED. DO NOT ATTEMPT TO RELIGHT THE PILOT AGAIN.

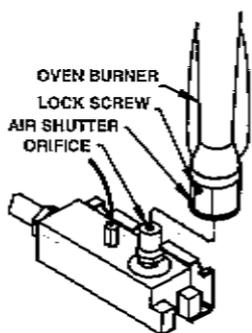
If the oven does not function properly when the power is restored, or at any other time, call a serviceman to determine the source of the problem. DO NOT ATTEMPT TO SERVICE THE RANGE YOURSELF.

5. Automatic Oven Safety Valve

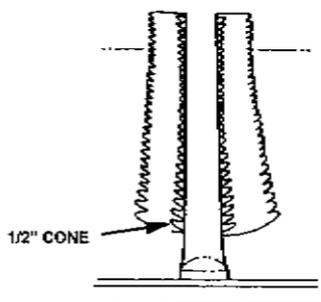
The orifice hood on the oven safety valve regulates the flow of gas to the oven burner. This valve adjusts in the same manner as the top burner valves and is located at the base of the oven burner in the broiler compartment of the range. To gain access, simply remove the broiler section. When set for LP, the orifice hood is screwed snugly on the valve. To adjust for use on Natural Gas, unscrew the orifice hood until the proper flow of gas is obtained.

6. Oven Burner Air Shutter Adjustment

The oven burner flame should be a clean, blue flame with distinct inner cones approximately 1/2 inch long. A soft, lazy flame with indistinct cones means too much gas or not enough air. A noisy lifting flame means too much air. If adjustments are necessary you must first loosen the lock screw located at the top of the air shutter, then rotate the air shutter to the correct setting, and retighten screw.



OVEN SAFETY VALVE



OVEN BURNER

Oven burner flame can be checked as follows (without burner baffle in place):

- To correct a yellow flame-Increase size of air shutter opening.
- To correct a lifting, but distinct, blue flame-Decrease size of air shutter opening.

The air shutter should be set approximately 2/3 open for natural gas, and approximately full open on LP gas.

The oven burner air shutter adjustment is the same on ranges with a gas pilot or electric ignition.

OPERATION OF RANGE

Using Your Range

The range may have **only part** of the features described within this manual. **If your range has some features which are not covered in this manual, these features will be covered in other enclosed literature.**

Top Burner Operation

Note: When boiling food, the highest temperature that can be reached is the boiling point. When the liquid starts to boil, decrease the size of the flame until you reach the minimum flame that will hold the boil. This will save gas. It will also lessen the possibility of burning food or boiling food over, and help to keep your kitchen cooler. Use stable utensils with flat bottoms and always place the utensil on the burner grate before lighting the burner. Unstable or rounded bottom utensils will not contact properly with the grate and will affect the cooking efficiency. Select utensils large enough to avoid spillovers, but remember, over-sized utensils (diameters exceeding 8 1/2") can cause the range finish to discolor, craze or chip. Damage caused by oversized utensils, such as those sometimes used in canning, are not covered by the warranty. The finish has been manufactured to a commercially acceptable standard and its condition is dependent upon the care of the user.

Top Burner Valves

The top burner flame size should be adjusted so that it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. As a matter of safety, it's urged that you comply with these instructions.

A high flame on a surface burner is both inefficient and unsafe. The flame should always be adjusted so that it is no larger than the bottom of the pan. Fluctuations in flame size could be caused by pressure variations, improperly positioned burners, damage or debris.

Preheating

Heat the oven to the desired temperature before placing the food in the oven. Preheat for 10 to 12 minutes.

Opening Oven Door

Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

Arranging Oven Racks

The oven racks should be arranged before the oven is turned "ON." Place the racks so the food is centered in the oven.

Temperature Selection

It is important to select to proper temperature setting. Never set the dial to a higher degree than needed with the intention of lowering the setting at a later time. This will not speed up the action. It can cause the oven to cycle slower and cause the temperatures to vary so that cooking results may be unsatisfactory. Imagine that the control has three sections: Low Temperature, Bake and Broil.

The Low Temperature setting has a temperature range of 140°F to 200°F. This setting is used to keep food at serving temperature. The bake cycle is from 250°F to 550°F. This can be termed as the very low range (250°F to 275°F) to extremely hot (500° to 525°F). The moderate baking range is 350°F to 425°F.

Baking

When baking follow the recipe instructions. Use correct ingredients, measure them carefully, and use the correct type and size utensil suggested in the recipe. Remember to preheat properly. Avoid frequent opening of the oven door during preheating and baking.

When baking cakes in glass baking dishes, lower the oven temperature 25°F to prevent browning of the bottom and sides before the top becomes brown.

Also when using glass bakeware it would be better to increase the preheat time to have exact stabilization of the oven's temperature. To do so allow 20 minutes time for temperatures up to 350°F and 30 minutes for temperatures up to 425°F. Avoid opening the door as much as possible.

Oven Racks

The oven racks should be arranged before the oven knob is turned to an "ON" position. Place the racks so the food is centered in the oven, not the rack.

When more than one utensil is used, be sure to stagger them allowing space between each one. Do not allow the utensil to touch any part of the oven, especially the glass window. It is best to use two racks and place food so one utensil is not directly over another.

Rack Removal

Pull the oven rack forward and lift up on the front of the rack so it will clear the rack keeper.

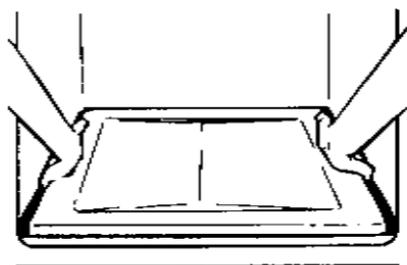
To replace the oven rack, guide the angled rear portion of the rack under the rack keeper and slide the rack to the rear.

Never cover the oven racks with aluminum foil. Such practices will trap heat and cause intense heat in spots which usually give poor results. It can damage the porcelain finish as well as glass windows in oven doors (if equipped). 11-97

Removable Oven Bottom

First remove the racks from the oven. The oven bottom lifts from the rear. Grasp each side of the oven bottom and lift upward from the rear until the bottom is clear—lift it to remove from the front.

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



The oven bottom has a porcelain enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with high acid content. Hot fruit fillings or foods that are acidic in content, such as milk, tomato or sauerkraut, and sauces with vinegar or lemon juice, may cause pitting and damage to the porcelain enamel surface.

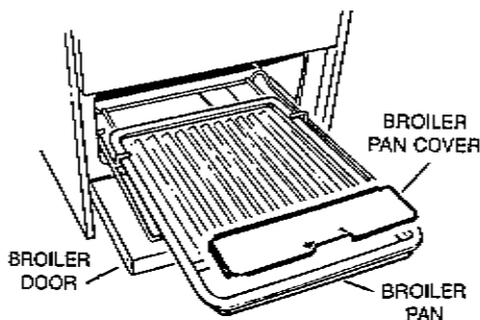
To protect the oven bottom surface, place a piece of aluminum foil slightly larger than the baking dish on the rack below to catch any boilovers. It should not completely cover the rack as this would cause uneven heat in the oven. Aluminum foil should not be placed on the oven bottom.

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

Broiler Compartment

The broiler pan is held in place by a wire broiler rack. To open the broiler, gently lift up and pull forward on the drop down broiler door. Pull the broiler pan forward. It will reach a temporary stop position. Continue to pull forward and the broiler pan will pull out to expose the entire broiler grill surface.

Remove the broiler pan from the broiler rack by lifting up on the front of the broiler pan so it will clear the wire rack. Then pull forward slightly and use both hands to lift the pan free of the rack. To return the pan to the broiler rack, pull the wire rack out to the stop position. Insert the pan into the recessed section of the broiler rack. Slide the pan in place under the pan retainers. Push the pan to the rear of the broiler compartment. Close the broiler door.



Economy Broiler

Your range may be equipped with this optional broiler. The outward appearance of the range will be the same. To open the broiler door, lift handle up slightly to release the door catch and then lower the door. In the broiler section there are two positions of stamped-in oven rack guides and a broiler pan and grill. When you want to broil, take one of the oven racks and insert it into the rack guide positions. Next, place the broiler pan and grill on the oven rack for broiling.

Broiling

Preheat the broiler area and broil pan for a few minutes. No definite time can be given for broiling meats because of varying thickness, amounts of fat, and personal taste. Be careful when handling hot broiler pans; be careful of the hot grease. Serious injury can result due to spillage of hot grease. Never leave a dirty broil pan in place, always clean it and return it to the burner assembly. Unauthorized broil pan substitutes should never be used. Excess fat should be trimmed to reduce the possibility of flame up. The meat could be ruined or fire could occur causing loss of property and bodily injury. 11-97

When broiling fatty meats, the lowest broil must be used, however, we recommend the lowest positions at all times.

Always broil with the oven door closed. When broiling is completed, turn the dial to OFF and remove the broil pan temporarily for cleaning.

Do not use the broiler area for storage of utensils.

OPTIONAL EQUIPMENT

Continuous Cleaning Feature

If your oven has the continuous cleaning feature, it will have a dull gray finish with white speckles that has been blended with a special catalytic material. (If the oven has a glossy finish, it is standard porcelain enamel without the continuous cleaning feature.)

Before Using Your Oven—Read These Instructions Carefully.

Using The Continuous Cleaning Oven

The catalytic finish will keep your oven presentably clean with some effort on your part. Any time the oven is in use, the catalytic action will be working to eliminate normal cooking spatters. Simply cook as you usually do. Average oven spatters should fade away. If a great deal of spattering occurs during cooking, a small amount may remain on the surface of the oven interior at the end of the cooking time. This is particularly true during a short cooking cycle. The longer the cooking cycle, the better the catalytic action.

Cleaning time depends on the type, size and amount of soil, and oven temperature. The cleaning time will vary from a few minutes to several hours. The oven will never get completely clean—it will appear “presentably clean,” even though some stains or spatters may be present.

Heavy Spillovers—Unusual Stains

The continuous cleaning oven feature will make cleanups easy. However, some spills or food types are harder for the oven to clean without a little assistance. For heavy spillovers, such as from an overfilled fruit pie or casserole, put a cookie sheet or aluminum foil on the oven bottom. Be sure the foil does not cover the air openings, so do not extend foil beyond oven bottom.

If you should get a heavy spillover on the oven bottom:

1. Brush off heavy soil with a nylon brush or plastic pad. **DO NOT USE** paper toweling, cloths or sponge. Oven walls are porous and particles of these materials will rub off on walls. Rinse area well with clean water only. Do not allow insulation under oven bottom to become wet.
2. If spillovers harden before they can be wiped away, they may become either a brittle crust or a varnish-type coating. The brittle crusts will loosen and flake off in time. This process can be speeded up by GENTLY tapping crust with a wooden or plastic utensil and then brushing crust away.
3. Any remaining soil will gradually reduce with continued oven use at normal baking temperatures.

DO NOT USE ANY TYPE OF OVEN CLEANER, POWERED CLEANSERS, SOAP, DETERGENT OR PASTE ON ANY CONTINUOUS CLEANING SURFACE. ALSO, DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIALS, STEEL WOOL, SHARP INSTRUMENTS OR SCRAPERS. THEY WILL DAMAGE THE FINISH.

Note: Over a period of time, wear marks may appear on the embossed rack supports. This is normal and results from sliding the oven racks in and out of the oven. Wear marks will not interfere with the overall cleaning action of the oven.

OPTIONAL EQUIPMENT, Continued

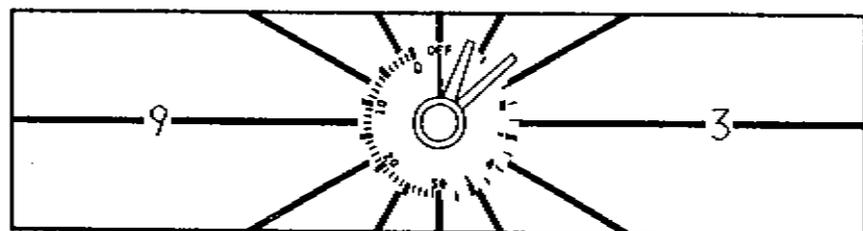
Backguard and Control Panel Features



Electrical Grounding Instructions: This appliance, when equipped with electrical equipment, has a three-prong grounding plug for your protection and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove ground prong.

The backguard equipment is optional, depending on model selection. The range you have purchased may or may not be equipped with the features that are illustrated in this section. The clocks have been placed into separate groups.

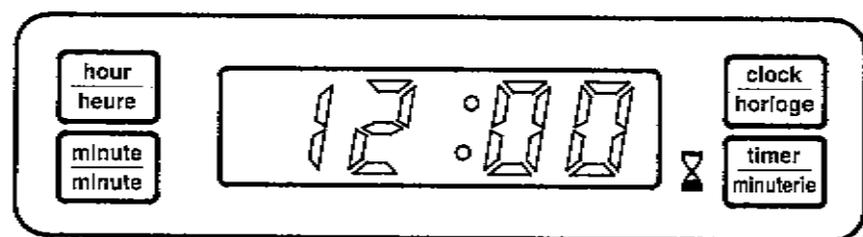
CLOCK WITH TIMER



To set a dial type clock, PUSH IN on the knob and turn it to the correct time.

(NOTE: Release and then without pushing in rotate so that the timer hand is "OFF." This should be done after setting the time.) To set timer don't push in on the knob, simply rotate to the length of time you want. A signal will sound when the time has elapsed. To stop the signal rotate the knob to "OFF."

DIGITAL CLOCK WITH TIMER



To set "time of day" press HOUR and/or MINUTE (no AM/PM).

To set "cook time" press TIMER (59 minutes will appear), for less time press MINUTE or for more press HOUR (1:59 is maximum timer setting) then press MINUTE for less. To clear time press clock.

CLEANING THE RANGE

Always keep cleaning materials and chemicals in a safe place and away from children. Know what you are using. Make sure all parts of the range are COOL before cleaning. Be sure to replace the parts correctly.

Knobs

Pull forward on the knobs to remove them. Wash in a water solution with a mild detergent mix. Do not use an abrasive cleaner or any abrasive action. Abrasive action will scratch away the knob markings.

If the knobs become loose on the valve stem, spread the valve stem slightly with a small screwdriver.

Using Commercial Oven Cleaners

Commercial oven cleaners may be used on porcelain lined ovens; however, many cleaners are very strong, and it's essential to follow instructions carefully. Be sure to wear rubber gloves to protect your hands.

After using such cleaners, thoroughly rinse the oven with a solution of 1 tablespoon vinegar to 1 cup of water.

Oven cleaners can coat or damage the thermostat sensing device (the long tube in the oven) so that it will not respond to temperature accurately. If you use an oven cleaner, do not let it contact the sensing bulb, or any chrome, aluminum, or plastic part of the range. Do not apply or allow the cleaner to come in contact with any parts or surfaces other than the oven interior.

Grates, Main Tops and Surface Burners

The grates are made of porcelain coated steel. These materials can be cleaned at the sink with detergent or soap-filled scouring pads. Do not be alarmed when the grate loses its shining finish. The heat from the burners will cause the grates to lose their shining finish.

NOTE: Top burner grates must be seated in the proper position with the retainer lug in the hole provided for it. This will prevent the burner grate from rotating or tilting.

To remove the range top, first remove the grates. Lift up the front of the main top, then grasp the top at each side and pull it toward you.

The porcelain finish top can be cleaned with detergent and warm water. A mild glass wax can be used to shine the top.

Range tops finished in brushed chrome should be wiped clean of spatters or soiling after each use. Clean with a paper towel or a damp cloth. For heavy spatters, use a mild detergent and water. Wipe dry with a soft cloth.

A light coat of oil or thin cooking oil should be applied periodically to the chrome top surface and underside. This will help prevent moisture from penetrating the chrome surface.

CLEANING THE RANGE, Continued

Products of combustion from the top pilots as well as certain atmospheric conditions can create an oxidation reaction on the underside of the top. This will appear as rust or in the form of a reddish brown deposit. This will NOT AFFECT THE LIFE OF THE TOP in comparison to the general life expectancy of the range itself.

The grate and main top should be removed to gain access to the surface burners. Remove the burner and let it soak in hot sudsy water. Most stains will then wipe off; if not, scrub with a strong but non-abrasive cleaning pad. Rinse the burner thoroughly.

It is very important that the burner be dry before replacing it in the range. A wet burner will not allow the gas to ignite properly. This could result in a build-up of gas which could result in an explosion or fire.

Aluminum Foil in Oven and Broiler

Aluminum foil when used improperly is a cause of many range fires. Make certain that vents or air openings aren't covered by the foil. If the vents located along the sides of the oven bottom are blocked, poor cooking will result.

Never cover a rack completely. A piece of foil slightly larger than the utensil can be placed on the rack beneath the utensil.

Cleaners and Cleaning Materials

Do not use harsh cleaners or degreasers on or around functional parts (valves, controls, etc., or aluminum tubing). This will damage or drastically reduce the life of the part.

Use only a mild solution of soap and water on backguards, aluminum control panels and painted surfaces. Never use harsh abrasives or cleaning powders that may scratch or mar the surface. Make sure the cleaners and cleaning materials are suitable for use on the area to be cleaned. Always keep cleaning materials in a safe place.

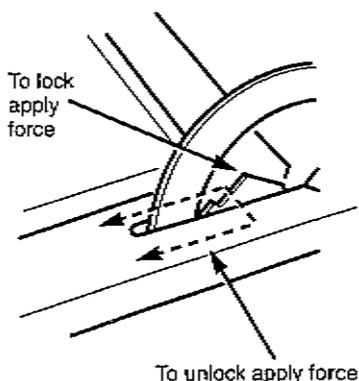
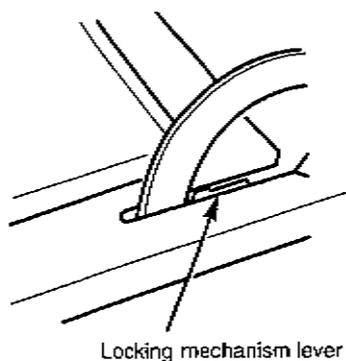
Repair Parts

When repair parts are needed, contact the dealer from whom the range was purchased. In case your range was purchased from a source other than an appliance dealer you may prefer to contact the manufacturer at the address shown in this manual.

Moisture

During the initial heat-up of your range, the heat mixing with the cooler air in the oven cavity may produce fogging of the door glass or a collection of water on the door. To prevent this, open the oven door for the first few seconds of initial oven heat-up. This will allow the moist air within the oven to escape without the forming of visible moisture on the range. The amount of moisture will depend upon the humidity of the air and water content of the food being cooked. Fogging and even dripping water will usually occur in geographic locations of high humidity.

LIFT-OFF DOORS



Lift-Off Oven Door (on some models)

The oven door is removable (on some models) but it is heavy. You may need help removing and replacing the door.

To remove the door, open it to the full open position. Raise the locking mechanism by applying force to the locking mechanism lever. Close the door until it stops against the locking mechanism. Grasp firmly on each side and lift the door straight up and off the hinges.

To replace the door, position the slots in the bottom of the door squarely over the hinges. Then lower the door slowly and evenly over both hinges at the same time.

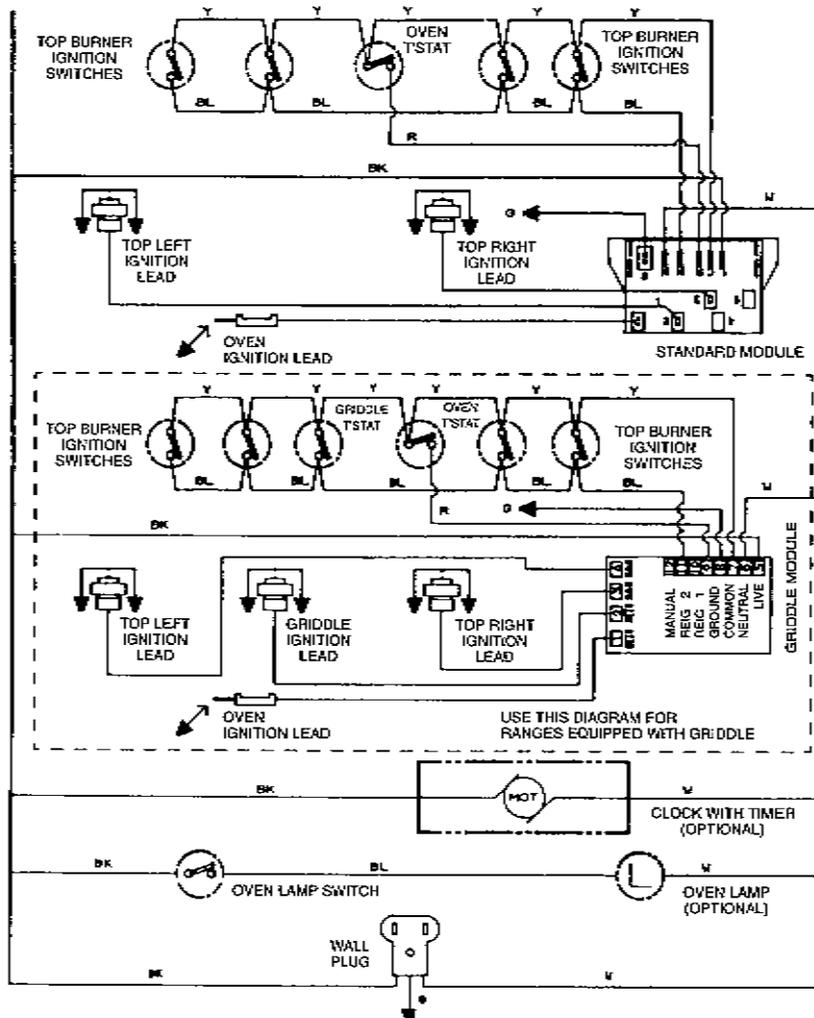
Open the door to the full open position and press the locking mechanism back into its original position.

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

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	CAUSE	CORRECTION
1. Surface burner fails to light.	<ul style="list-style-type: none"> a. Pilot is out. b. Range not connected to power supply (Solid State Ignition). c. Burner incorrectly rated d. Clogged burner ports. e. Top burner not properly positioned 	<ul style="list-style-type: none"> a. Relight pilot. b. Connect range to wall outlet, check circuit breaker or fuse box. c. Have serviceman rate burner. d. Clean ports in proper position on valve and burner hanger. e. Reposition burner.
2. Uneven flame.	<ul style="list-style-type: none"> a. Clogged burner ports. b. Uneven burner alignment. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Clean ports with straight pin. b. Align burner.
3. Surface burner flames <ul style="list-style-type: none"> •Lifts off port. •Yellow in color. •Noisy when turned off. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Improper air gas mixture. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Have serviceman adjust burner -Or- Remove pan from burner. (Pan obstructs free air flow. Try again.)
4. Pilot goes out.	<ul style="list-style-type: none"> a. Burner and/or pilot incorrectly adjusted. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Have serviceman adjust burner.
5. Oven does not light.	<ul style="list-style-type: none"> a. Pilot is out. b. Range not connected to power supply (Solid State Ignition). c. Moisture build-up in ceramic sleeve of oven electrode. d. Gas selector screw incorrectly set. e. Oven not set correctly. f. Oven calibration or burner out of adjustment. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Relight pilot. b. Connect range to wall outlet. Check circuit breaker or fuse box. c. See Moisture in ALIGNMENTS AND ADJUSTMENTS section. d. Check selector screw. See step 4 in ALIGNMENTS AND ADJUSTMENTS section. e. Set indicator in MANUAL (MAN) or OFF position. f. Have serviceman adjust burner.
6. Oven Temperature seems inaccurate. <ul style="list-style-type: none"> •Food takes too long. •Food cooks too fast. •Food pale in color. •Overbrowning •Overdone on outside and underdone in center. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Oven was not preheated. b. Incorrect rack position c. Incorrect use of aluminum foil. d. Oven bottom incorrectly in place. e. Used incorrect type of utensil. f. Oven Calibration or burner out of adjustment. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Preheat oven 10 minutes. b. Refer to Use of Oven Section. c. Refer to section on aluminum foil. d. Replace oven bottom correctly. e. Use shiny pans for cakes, cookies and biscuits. Use dull or glass utensils for pies and breads. Dark pans absorb heat and cause over-browning. f. Have serviceman calibrate oven and adjust burner.
7. Range clock and/or lights do not work.	<ul style="list-style-type: none"> a. Range not connected to power supply. b. Burned out bulb. c. Defective switch, starter, or ballast. (Fluorescent bulb.) d. Clock defective, loose wiring or connection. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Connect range to outlet, connect backguard plug, check circuit breaker or fuse box. b. Replace bulb. c. Replace starter or ballast. Have serviceman replace switch. d. Have serviceman check clock assembly or loose connection.

WIRING DIAGRAM FOR GAS RANGES WITH ELECTRICAL EQUIPMENT



REFER ONLY TO FEATURES WHICH ARE EQUIPPED ON YOUR RANGE

WARNING-ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS:

THIS APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A THREE-PRONG GROUNDING PLUG FOR YOUR PROTECTION AGAINST SHOCK HAZARD AND SHOULD BE PLUGGED DIRECTLY INTO A PROPERLY GROUNDED THREE-PRONG RECEPTACLE. DO NOT CUT OR REMOVE THE GROUNDING PRONG FROM THE PLUG.

180-6C125

REV. 0



Ce manuel contient les renseignements suivants:

- **Importantes mesures de sécurité**
- **Installation**
- **Utilisation et entretien**

Certaines cuisinières sont équipées de caractéristiques spéciales. Déterminez en étudiant votre cuisinière les instructions qui la concernent dans ce livret.

Ce livret donne des renseignements importants concernant l'installation, le réglage et l'utilisation de votre cuisinière.

COMMENT OBTENIR SERVICE ET/OU PIÈCES

Lorsque votre cuisinière ne fonctionne pas conformément aux instructions données dans ce manuel, vous devriez prendre contact avec le marchand proche de chez vous. Sinon, l'acheteur peut prendre contact avec l'agence de service après-vente indiquée sur la garantie.

IMPORTANT

POUR LE PROPRIÉTAIRE DE LA CUISINIÈRE: Conservez ce manuel pour vous y reporter éventuellement.

POUR L'INSTALLATEUR: Laissez ce manuel avec la cuisinière.

Cuisinière à gaz

Utilisez et conservez ces instructions

Cuisinière

Indiquez ci-dessous le n° de modèle et le n° de série de cet appareil. Ces numéros se trouvent sur la plaque signalétique située sous la table de cuisson relevable.

N° de modèle _____ N° de type _____
N° de série _____ Date d'achat _____

Notez ces numéros pour vous y reporter plus tard.

IMPORTANT: Conservez une copie de votre facture. La date indiquée sur la facture établie la période de garantie au cas où l'appareil aurait besoin d'entretien ou de service. Si tel était le cas, il serait préférable que vous ayez conservé tous les reçus.

VEUILLEZ FAIRE CECI MAINTENANT!

La CARTE D'ENREGISTREMENT DU PRODUIT doit être remplie entièrement, signée et retournée. Ces renseignements vont enregistrer votre produit et nous aider à vous servir rapidement dans l'avenir, si besoin est.

Table des matières

Importantes mesures de sécurité	3-6
Conseils pour économiser l'énergie	7
Instructions d'installation	8-9
Dégagements avec les murs	11
Alignements et réglages	12-17
Fonctionnement de la cuisinière	18-19
Gril	20
Équipement en option	21-22
Nettoyage du four	23-24
Portes amovibles	25
Guide de recherche des pannes	26
Schéma de câblage	28

Remarque: Pour les renseignements sur la garantie et le service après-vente, veuillez voir les pièces jointes fournies avec la cuisinière.

AVERTISSEMENT

Si l'information de ce manuel n'est pas exactement suivie, il pourrait en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez pas de commutateur électrique, ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.
- Appelez immédiatement le fournisseur de gaz de chez un voisin. Suivez ses instructions.
- S'il n'est pas possible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, une agence de service après-vente ou le fournisseur de gaz.

LISEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

Enlevez tout le ruban et les matériaux d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. S'il reste de la colle, enlevez-la avec le côté collant du ruban déjà enlevé ou à l'aide d'un chiffon trempé dans de l'alcool à friction. Soyez prudent avec l'alcool à friction, il est inflammable. Rincez à l'eau tiède et essuyez.

Détruisez le cartonage et les sacs en plastique après déballage de la cuisinière. Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. Les cartonages recouverts de tapis, housses plastiques, couvertures, risquent de ne pas laisser passer d'air. Enlevez toutes les agrafes; elles risquent de blesser gravement et d'endommager le fini d'autres appareils et meubles.

Soyez prudent. La préparation des aliments dans un four nécessite des températures qui peuvent brûler gravement. Avant d'utiliser ce nouvel appareil, lisez et suivez soigneusement toutes les instructions.



Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques connus dans l'état de Californie pour être cancérigènes, ainsi que pour entraîner des anomalies congénitales ou autres problèmes de reproduction.

INSTALLATION: Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code aux États-Unis, ou aux normes B149.1 et B149.2 CAN/ACG au Canada, et à la dernière édition n° 70 ANSI/NFPA du National Electrical Code aux États-Unis, ou au Code canadien de l'électricité, partie 1, norme C22.1 de la CSA au Canada, ainsi qu'aux codes locaux. N'installez que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation. Au besoin, relevez ou baissez les pieds de mise à niveau à la base de la cuisinière en les tournant à gauche ou à droite pour mettre la cuisinière à niveau.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Demandez au technicien de vous indiquer où se trouve le robinet d'arrêt manuel et le compteur à gaz au cas où il soit nécessaire de couper l'alimentation du gaz à l'appareil en cas d'urgence.



Les situations suivantes risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

- **POUR QUE LA CUISINIÈRE NE SE RENVERSE PAS, ELLE DOIT ÊTRE FIXÉE PAR UN SUPPORT ANTI-RENVERSEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉ, FOURNI AVEC L'APPAREIL. POUR VÉRIFIER SI LE DISPOSITIF EST INSTALLÉ ET CORRECTEMENT ENGAGÉ, PENCHEZ DOUCEMENT LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT. LE DISPOSITIF ANTI-RENVERSEMENT DOIT S'ENGAGER ET EMPÊCHER LA CUISINIÈRE DE SE RENVERSER. REPORTEZ-VOUS AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION FOURNIES AVEC LE SUPPORT ANTI-RENVERSEMENT POUR SAVOIR BIEN L'INSTALLER.**
- **Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil. Ne laissez jamais la porte du four ouverte sans surveillance.
- **Ne rangez pas dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier des articles pouvant intéresser les enfants.** En voulant atteindre ces articles, les enfants risqueraient de se blesser gravement.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ, Suite

- **Ne laissez pas les enfants grimper sur la cuisinière ou jouer autour.** Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut faire basculer la cuisinière, ce qui entraîne de graves brûlures ou autres blessures.
- **ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR: Ne réparez pas ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins de spécifications précises dans ce guide.** Toute autre réparation doit être effectuée seulement par un technicien qualifié. Ceci réduira le risque de blessures et de dommages de l'appareil.
- **Rangement dans ou sur l'appareil:** Ne rangez pas dans un four, près des brûleurs de surface ou dans le compartiment gril des matériaux inflammables, soit papier, plastique, torchons, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que liquides inflammables. Ne vous servez pas du four pour ranger. Ne rangez pas sur ou près de la cuisinière des produits explosifs comme bombes aérosol.
- **Enlevez la porte du four d'une cuisinière non utilisée si elle doit être rangée ou jetée.**
- **Il y a un risque de blessures graves ou de dommages pour la cuisinière de s'appuyer ou de s'asseoir sur les portes ou le compartiment gril de cette cuisinière.**

ATTENTION

Les situations suivantes peuvent entraîner des blessures ou des dégâts matériels.

- **NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DE SURFACE, LES ZONES PRÈS DE CES BRÛLEURS, LES BRÛLEURS DE FOUR OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les brûleurs de four et les brûleurs de surface peuvent être assez chauds, même si la flamme n'est pas visible. Les zones proches des brûleurs de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour brûler. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres produits inflammables venir en contact avec ces zones à moins qu'elles n'aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent surface de cuisson, surfaces orientées vers elle, orifices de ventilation du four et surfaces proches de ces orifices, porte et hublot de four.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.** Si vous faites fonctionner votre cuisinière sans ustensiles ni casseroles pour absorber la chaleur, il y a risque d'endommagement de la surface, des boutons et des commandes.
- **Portez des vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants, ne laissez pas les vêtements et matériaux inflammables venir en contact avec les brûleurs de surface ou les surfaces intérieures du four tant qu'elles ne se sont pas refroidies.
- **Ne modifiez jamais l'appareil,** que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, panneaux, protége-fils, supports anti-renversement ou autre pièce permanente du produit.
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ, Suite

- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine.** Éteignez le feu avec un couvercle, du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- **N'utilisez que des gants isolants secs.** Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas le gant isolant toucher les surfaces chaudes. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant.
- **Choisissez la bonne dimension de flamme.** Réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord extérieur de l'ustensile. L'utilisation d'ustensiles plus petits expose une portion de la flamme du brûleur et peut entraîner de graves brûlures ou un contact direct et l'inflammation des vêtements. Aussi, une bonne relation de l'ustensile par rapport au brûleur améliore l'efficacité.
- **Ne tapissez pas la cavité du four avec du papier aluminium, sauf comme il est suggéré dans le chapitre nettoyage de ce manuel.** Une mauvaise utilisation du papier aluminium peut entraîner un risque de feu. L'aluminium peut aussi gêner la circulation de la chaleur et endommager la cuisinière.
- **Disposition des grilles du four. Placez toujours une grille à la position souhaitée lorsque le four est froid.** S'il faut enlever une grille lorsque le four est chaud, servez-vous de gants isolants et saisissez la grille des deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les gants isolants entrer en contact avec les parois chaudes du four. Enlevez tous les ustensiles de la grille avant de la déplacer.

- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts.** L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.
- **Ne bloquez pas les événements.** Les événements du four sont situés le long de la partie inférieure du dossier. Si vous touchez les surfaces des événements lorsque le four fonctionne, il y a risque de graves brûlures. Aussi, ne placez pas d'articles en plastique ou sensibles à la chaleur près des événements. Ces articles pourraient fondre ou prendre feu.

La cuisinière a besoin d'air frais pour une bonne combustion des brûleurs. Ne bloquez pas la circulation de l'air autour de la base ou sous le panneau frontal inférieur de la cuisinière.

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four. Mettez-vous sur le côté.** Ouvrez doucement pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever la nourriture ou de la remettre.
- **Sachez quel bouton commande tel brûleur.** Placez une casserole de nourriture sur le brûleur avant de le mettre en marche et éteignez le brûleur avant d'enlever la casserole.

Tournez toujours à la position maximale «LITE» (ALLUMAGE) pour allumer les brûleurs supérieurs. Puis, réglez la dimension de la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.

- **Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées soient tournées vers l'intérieur, sans dépasser jusqu'aux brûleurs adjacents.** Pour réduire le risque de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables, et de renversement par suite de contact non intentionnel avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être tournée vers l'intérieur et non se trouver au-dessus des brûleurs adjacents.
- **Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance.** Les débordements peuvent entraîner de la fumée, la graisse peut prendre feu ou un récipient dont le liquide s'est évaporé peut fondre.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ, Suite

- **Ne placez pas les mains entre la charnière à ressort et le bâti du four lorsque vous enlevez la porte du four.** Vous pourriez vous pincer les doigts.
- **N'utilisez pas la lèchefrite sans sa grille.** La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'égoutter, en restant à l'écart de la forte chaleur. Ne recouvrez pas la grille d'aluminium. La graisse exposée pourrait prendre feu.
- **Ne touchez pas d'ampoule chaude avec un linge humide.** L'ampoule pourrait casser si vous la touchez avec un linge humide. Débranchez le cordon électrique ou coupez l'électricité avant d'enlever ou de remettre en place l'ampoule.
- **Laissez les pièces se refroidir à la température ambiante avant de les toucher ou de les enlever de la cuisinière.** Lorsqu'un brûleur de surface vient d'être éteint, le brûleur et sa grille restent assez chauds pour brûler.
- **Nettoyez la cuisinière régulièrement pour que toutes ses pièces ne comportent ni huile ni graisse qui pourraient prendre feu.** Faites particulièrement attention à la zone sous chaque brûleur de surface. Les hottes de ventilation à ventilateur d'extraction et les filtres à graisse devraient être propres. Ne laissez pas l'huile ou la graisse s'y accumuler. Les dépôts gras dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant de la hotte pour le nettoyage.
- **Ustensiles de cuisson en poterie.** Seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique, céramique, poterie, peuvent être utilisés sur le dessus de la cuisinière sans casser par suite de changement brusque de la température. Vérifiez les recommandations du fabricant.
- **Ne placez pas de poivrière ou salière en plastique, de porte-cuillères en bois ou d'emballages en plastique sur le dessus de la cuisinière.** Ces articles pourraient fondre ou prendre feu. Les gants isolants, torchons ou cuillères en bois pourraient prendre feu s'ils se trouvaient trop près d'une flamme.
- **Ne vous servez pas d'un wok équipé d'un anneau en métal qui dépasse du brûleur.** Parce que cet anneau retient la chaleur, la grille et le brûleur risquent d'être endommagés. Aussi, le brûleur pourrait ne pas fonctionner correctement, et laisserait se dégager un niveau d'oxyde de carbone supérieur aux normes admises.
- **Ne nettoyez pas le joint de la porte du four.** Ce joint est essentiel à une bonne étanchéité. Il ne faut pas le frotter, l'endommager, ni le déplacer.
- **Raccords flexibles.** Si le four/la cuisinière à gaz est relié à une alimentation en gaz à l'aide d'un connecteur flexible en métal, déplacez le four/la cuisinière avec **PRÉCAUTION pour la nettoyer ou la réparer.** Les connecteurs flexibles ne sont pas prévus pour être pliés de façon répétée. Ne laissez pas les produits de nettoyage entrer en contact avec les connecteurs flexibles.

Le connecteur et ses raccords sont prévus pour être utilisés seulement sur l'installation d'origine et ne doivent pas être réutilisés pour un autre appareil ou un autre endroit. Les raccords doivent être conformes avec la norme Z21.24 de l'ANSI.
- **Il est bon pour chaque ménage de posséder un extincteur approprié en cas d'incendie.**
- **Débranchez la cuisinière avant de tenter toute réparation ou de la déplacer.**

REMARQUE: Les instructions données dans ce guide de l'utilisateur ne couvrent pas toutes les conditions et situations éventuelles. Usez de bon sens et de prudence lors du fonctionnement et de l'entretien de tout appareil ménager.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Cuisson sur la surface

Utilisez les couvercles, ils permettent de garder la vapeur et d'accélérer la cuisson. Si vous avez un autocuiseur ou une étuveuse, servez-vous en. Vous perdrez moins de vitamines et réduirez en même temps les frais d'énergie.

Utilisez des casseroles de poids moyen, à fond plat, aux dimensions correspondantes à celles de la flamme. Choisissez des casseroles fabriquées d'un métal bon conducteur.

Lors de la cuisson sur un brûleur de surface, utilisez aussi peu d'eau que possible pour réduire le temps de cuisson.

Cuisson au four

Ne préchauffez le four que lorsque la recette vous l'indique. Mettez rôtis et plats à mijoter dans un four froid, puis allumez le four.

L'ouverture fréquente de la porte de four pour vérifier la cuisson gâche de l'énergie.

Servez-vous du four pour préparer des repas complets. Par exemple, commencez par un rôti, ajoutez les légumes lorsque la viande est à moitié cuite, puis réchauffez des petits pains ou le dessert une fois que les plats principaux sont cuits.

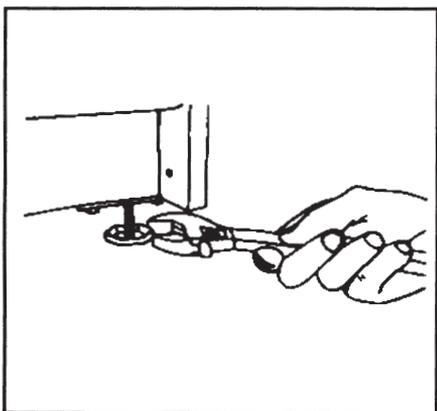
Décongelez les plats congelés avant de les cuire. La nourriture décongelée a besoin de moins d'énergie de cuisson que celle qui est encore congelée.

Prenez l'habitude d'éteindre le four avant de retirer le plat cuit.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

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

Il revient au technicien de s'assurer que votre cuisinière est correctement installée. Les situations entraînées par une installation non correcte ne sont pas couvertes par la garantie. Toutes les dépenses survenues par suite de telles situations ne seront pas prises en charge par le fabricant de



AVERTISSEMENT

l'appareil.

Pour réduire le risque que l'appareil ne se renverse par suite d'un usage anormal ou d'un mauvais chargement sur la porte, l'appareil doit être fixé en installant correctement le dispositif anti-renversement fourni avec l'appareil. Pour vérifier si le dispositif est installé et correctement engagé, penchez doucement en avant la cuisinière. Le support anti-renversement doit s'engager et empêcher la cuisinière de se renverser.

Si cette cuisinière doit être enlevée pour une raison quelconque, l'entretien ou le nettoyage, etc, elle doit être remise en place comme il est décrit dans les instructions d'installation avant de la remettre en marche.

Mise à niveau d'une cuisinière autonome

Toutes les cuisinières autonomes doivent être mises à niveau pour obtenir de bons résultats de cuisson. Les pieds de mise à niveau doivent être vissés dans les supports de coin. Placez une casserole ou une tasse à mesurer partiellement remplie d'eau ou un niveau à alcool, sur une grille du four. Réglez les pieds de mise à niveau jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau. Le dessus des panneaux latéraux doit être à niveau avec la surface de travail ou le comptoir.

IMPORTANT: Assurez-vous de conserver les dispositifs de mise à niveau. La mise à niveau de la cuisinière est très importante.

RACCORDEMENTS DE GAZ (Tous les appareils)

Demandez au marchand où vous avez acheté votre nouvelle cuisinière de l'installer ou de vous recommander un installateur qualifié. L'installation doit être conforme aux codes locaux. En l'absence de ceux-ci, l'installation doit être conforme à la dernière édition ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code aux États-Unis, ou aux codes d'installation B149.1 ou .2 CAN/ACG au Canada. La cuisinière doit être raccordée à la conduite d'alimentation avec un tuyau de fer noir d'1/2 po (1,3 cm) ou avec un raccord souple certifié, type cuisinière. Pour empêcher les fuites de gaz, appliquez sur tous les raccords filetés un composé d'étanchéité résistant au propane.

Important: N'appliquez pas de pression directement sur le collecteur de la cuisinière lorsque vous serrez les raccords d'alimentation. Le collecteur doit être maintenu bien en place au niveau du détendeur pour éviter qu'il ne se torde. Maintenez le détendeur avec une clé lors du serrage du raccordement, sinon le collecteur risque de se tordre, de se fendre et d'entraîner une fuite dangereuse.

L'installation des cuisinières conçues pour les maisons préfabriquées (mobiles) doit être conforme à la norme de sécurité et de construction «Manufactured Construction and Safety», titre 24 CFR, partie 3280 [anciennement la norme fédérale pour la sécurité et la construction des maisons mobiles, titre 24, HUD (partie 280)] aux États-Unis, ou conforme à la norme CSA Z240.4.2 CAN/ACG au Canada, ou lorsque de telles normes ne sont pas applicables, l'installation doit être conforme aux codes locaux.

L'installation des cuisinières prévues pour les véhicules récréatifs doit être conforme aux codes de l'état ou autres codes, ou en l'absence de tels codes, conforme à la norme sur les véhicules récréatifs, A119.2.2-1982 de l'ANSI aux États-Unis ou Z240.4.2 CAN/ACG au Canada.

Remarque: Vérifiez qu'aucun des raccords ne fuit. N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier la présence éventuelle de fuite. Utilisez une solution savonneuse. Il n'est pas impossible que les raccords réalisés en usine fuient par suite de la vibration au cours du transport. Assurez-vous que vous les avez tous vérifiés et que vous avez réparé les raccords qui fuient.

Débranchez la cuisinière et son robinet d'arrêt manuel du système d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression du système à des valeurs supérieures à 3,45 kPa (1/2 lb/po²) au manomètre.

L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz par la fermeture du robinet d'arrêt manuel lors de tout essai de pression du système à des valeurs égales ou inférieures à 3,45 kPa (1/2 lb/po²) au manomètre.

Raccordements électriques

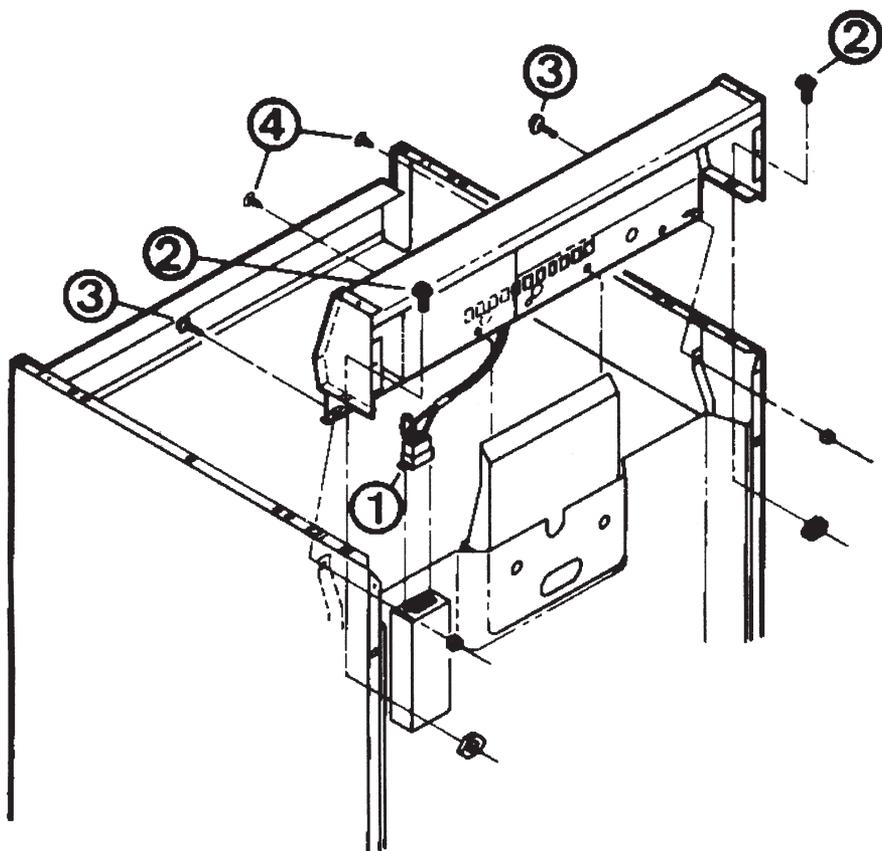
Tout le câblage électrique et les accessoires fonctionnent sur un courant de 60 Hz, 120 V, 15 A max. Votre cuisinière est mise à la terre à l'aide d'un cordon d'alimentation trifilaire (fiche à trois broches) qui met à la terre la cuisinière lorsqu'il est branché dans une prise murale MISE À LA TERRE. Si le dossier de la cuisinière comporte une horloge ou une lampe, raccordez le cordon du dossier dans le bornier spécial, situé en haut de la partie arrière, directement sous le cordon d'alimentation du dossier.

L'appareil doit être mis à la terre électriquement lors de son installation, conformément aux codes locaux, ou en l'absence de ces codes, avec la dernière édition n° 70 ANSI/NFPA du National Electrical Code, aux États-Unis ou conformément à la norme C22.1 partie 1 du Code canadien de l'électricité, au Canada, dans le cas où une source électrique externe est utilisée.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DOSSERET

Cuisinières à gaz

- A. Enlevez le dessus.
- B. Placez le dossieret sur le dessus des panneaux d'extrémité à l'arrière de la cuisinière.
- C. Raccordez la «fiche de déconnexion» au dossieret s'il est équipé de caractéristiques électriques (voir n° 1).
- D. Introduisez les vis à métaux dans la partie inférieure du rebord interne des embouts et panneaux d'extrémité. Fixez à l'aide des écrous hexagonaux fournis (voir n° 2).
- E. Introduisez les vis à métaux dans les trous ovalisés (voir n° 3) au bas du dossieret et dans les rebords latéraux de la boîte de brûleur. Fixez avec les écrous hexagonaux fournis.
- F. Fixez la partie inférieure du dossieret à l'évent à l'aide des deux vis à métaux (voir n° 4).



DÉGAGEMENTS AVEC LE MUR

Tous les appareils doivent être installés en respectant les dégagements minimum, à l'arrière et sur les côtés avec les murs et verticalement au-dessus de la surface de cuisson, précisés sur la plaque signalétique. (La plaque signalétique est située sous la table de cuisson.)

TOUTES LES OUVERTURES DANS LE MUR DERRIÈRE L'APPAREIL ET DANS LE SOL SOUS L'APPAREIL DOIVENT ÊTRE HERMÉTIQUEMENT FERMÉES.

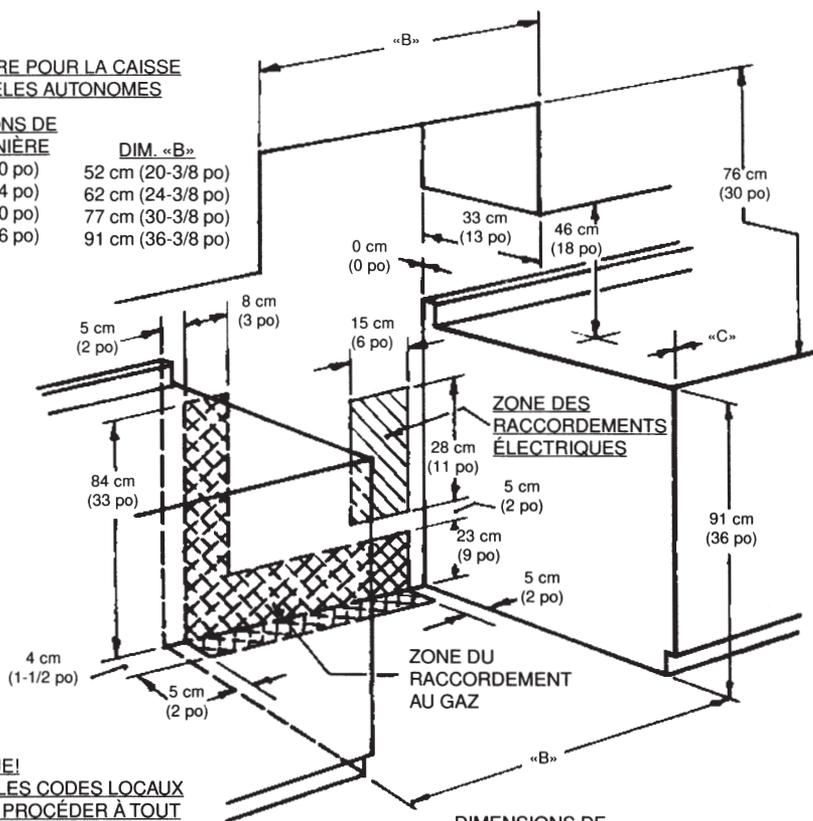
Remarque. Par suite des risques de danger, il est recommandé de ne pas installer d'armoire de rangement au-dessus de la surface de cuisson.

DANS LE CAS OÙ DES ARMOIRES SONT INSTALLÉES AU-DESSUS DE LA SURFACE DE CUISSON, LA PROFONDEUR MAXIMALE DE CES ARMOIRES NE DOIT PAS DÉPASSER 33 cm (13 po).

OUVERTURE POUR LA CAISSE DES MODÈLES AUTONOMES

DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE

	DIM. «B»
51 cm (20 po)	52 cm (20-3/8 po)
61 cm (24 po)	62 cm (24-3/8 po)
76 cm (30 po)	77 cm (30-3/8 po)
91 cm (36 po)	91 cm (36-3/8 po)



REMARQUE!
VÉRIFIEZ LES CODES LOCAUX
AVANT DE PROCÉDER À TOUT
RACCORDEMENT.

DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE

	DIM. «C»
51 cm (20 po)	5 cm (2 po)
61 cm (24 po)	0 cm (0 po)
76 cm (30 po)	0 cm (0 po)
91 cm (36 po)	0 cm (0 po)

ALIGNEMENTS ET RÉGLAGES

Installation

Il revient à l'installateur de s'assurer que la cuisinière est correctement réglée au moment de l'installation. Les situations causées par de mauvais réglages ou une mauvaise installation ne sont pas couvertes par la garantie. Tous les frais occasionnés par de telles situations ne seront pas pris en charge par le fabricant de l'appareil.

Conversion de la cuisinière à gaz et guide de réglage

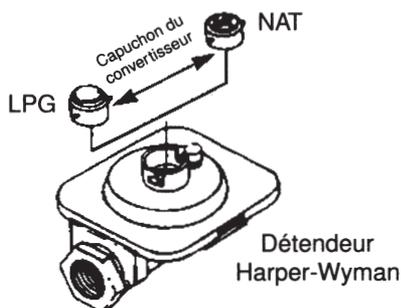
La cuisinière peut être réglée pour fonctionner au propane ou au gaz naturel. Le réglage en usine est indiqué sur la plaque signalétique. Pour le fonctionnement au gaz naturel, le détendeur doit régler la pression à 10,16 cm (4 po) à la colonne d'eau. Pour le fonctionnement au propane, le détendeur doit régler la pression à 25,4 cm (10 po) à la colonne d'eau.

Pour convertir ou régler

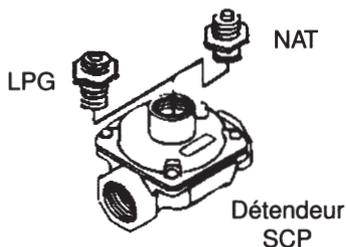
1. Détendeur convertible

La pression d'alimentation du gaz doit être conforme à la pression nominale d'entrée du détendeur sur la cuisinière ou 3,45 kPa (1/2 lb/po²) au manomètre maximum. La cuisinière doit être vérifiée pour mettre le détendeur sous une pression d'entrée supérieure d'au moins 2,54 cm (1 po) à la colonne d'eau par rapport à la pression du collecteur précisée par le fabricant sur la plaque signalétique. La cuisinière sera équipée d'un des deux types de détendeur représentés ci-dessous.

Pour un détendeur Harper-Wyman, enlevez le capuchon du convertisseur en introduisant une pièce dans la fente en haut et en tournant. Inversez le capuchon et réinstallez.



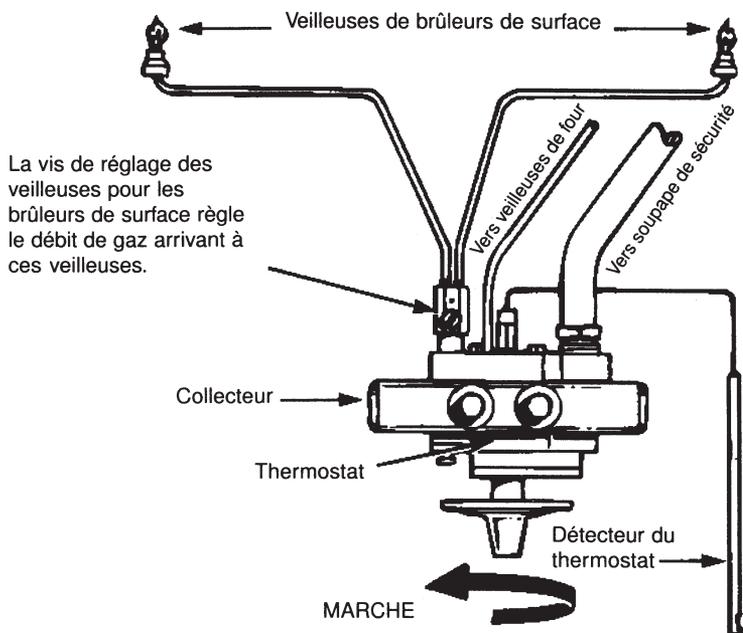
Sur le détendeur SCP, dévissez le convertisseur à l'aide d'une clé de 5/8 po. Inversez le capuchon et réinstallez.



Remarque: Ce que vous lisez sur le capuchon du convertisseur ou sur le plongeur est le type de gaz pour lequel est réglé le détendeur. Si vous lisez NAT, le détendeur est réglé pour le gaz naturel. Si vous lisez LP, le détendeur est réglé pour le propane.

2. Veilleuses (Gaz)

Les veilleuses des brûleurs de surface sur les cuisinières autonomes peuvent être réglées par une vis située à l'arrière du thermostat au niveau du filtre de la veilleuse. Réglez la flamme de la veilleuse pour n'obtenir qu'une pointe de jaune dans la flamme. **LES VEILLEUSES BRÛLENT CONSTAMMENT. N'ÉTEIGNEZ PAS LA FLAMME SANS METTRE LA VIS DE RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE SUR ARRÊT.**



Veilleuses de brûleurs de surface (allumage électrique)

Dans les cuisinières équipées de l'allumage électrique, les électrodes de l'allumeur de surface seront au même ENDROIT que les veilleuses classiques des brûleurs de surface. Lorsqu'un bouton de brûleur de surface est tourné à la position «LITE» (ALLUMAGE), TOUTES les électrodes produisent des étincelles à une vitesse d'environ 2-1/2 impulsions (étincelles) par seconde.

En cas de panne de courant, allumez les brûleurs de surface en tenant une allumette allumée près du brûleur.

ALIGNEMENTS ET RÉGLAGES, Suite

AVERTISSEMENT

Éloignez la cuisinière de tous matériaux combustibles, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.

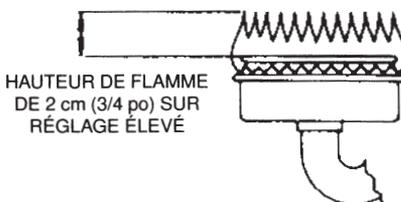
Ne pas gêner le débit d'air nécessaire à la combustion et à la ventilation.

3. Soupapes des brûleurs de surface

Réglées par l'ouverture ou le serrage de la hotte de l'orifice, située sur la soupape, là où elle se fixe au brûleur de surface. Pour le gaz propane, les hottes des orifices sont vissées étroitement sur les soupapes. Pour le gaz naturel : (A) Dévissez les hottes des orifices jusqu'à ce que le bon débit de gaz soit obtenu. (B) Réglez le volet d'air, situé sur la gorge de chaque brûleur, pour obtenir le bon mélange de gaz et d'air nécessaire à l'obtention d'une flamme bleue, aux contours précis, sans pointe rouge ni jaune. La flamme correctement réglée aura une hauteur d'environ 2 cm (3/4 po) et présentera trois cônes distincts: la pointe d'allumage, le cône central bleu foncé et la partie extérieure.

Remarque: L'illustration représente une dimension de flamme au réglage maximal. La hauteur de la flamme pour un brûleur trois positions, sur réglage bas, doit être d'environ 3 mm (1/8 po).

RETIREZ LES VIS D'EXPÉDITION DES BRÛLEURS DE SURFACE.



Soupapes des brûleurs de surface standard

Toutes les soupapes de brûleurs de surface s'ouvrent à gauche et se ferment à droite. Pour allumer le gaz, appuyez et tournez le bouton à fond à gauche pour obtenir le réglage maximal, là où le gaz s'allume automatiquement à partir de la veilleuse ou de l'électrode. En tournant le bouton vers la position d'arrêt, la soupape peut être réglée à de nombreux différents réglages qui doivent être déterminés par la quantité d'aliments à cuire, la quantité de liquide, ou la dimension de l'ustensile utilisé.

Soupapes des brûleurs de surface trois positions

La cuisinière peut être équipée en option de soupapes de brûleurs de surface à trois positions. Ces soupapes présentent trois réglages différents: bas, moyen et élevé. Réglez les brûleurs à la position élevée pour obtenir le bon mélange de gaz et d'air décrit dans le paragraphe intitulé «Soupapes des brûleurs de surface». Puis, réglez le bouton au réglage bas. Retirez le bouton pour accéder à la vis de réglage située sur la tige de la soupape.

Tenez la tige de la soupape et tournez la vis de réglage jusqu'à ce qu'une flamme d'environ 3 mm (1/8 po) soit obtenue. Le réglage de la position basse ajuste automatiquement celui de la position moyenne.

Hauteur des brûleurs de surface

Assurez-vous que les brûleurs de surface sont correctement placés. Le haut de la tête de brûleur doit être de niveau avec la surface du dessus. Pour vérifier, posez une règle droite en travers de l'ouverture de la cuvette de brûleur. La règle doit être bien à plat sur le dessus tout en étant en contact avec la tête de brûleur.

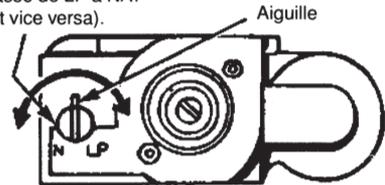
ALIGNEMENTS ET RÉGLAGES, Suite

Si le brûleur est trop haut (assurez-vous que le brûleur est froid), enfoncez-le. Exercez une force suffisante avec la paume de la main pour effectuer ce réglage. Pour le relever, tirez sur le support du brûleur au centre du support.

Commande de four (thermostat)

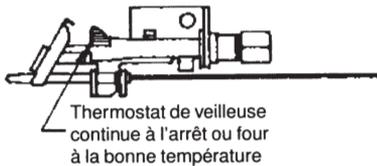
La vis sélectrice de gaz pour la veilleuse de four est située sur cette commande. Pour changer le réglage de gaz: (A) Enlevez le bouton de commande du four en le tirant droit vers vous. Le sélecteur de gaz se trouve au coin gauche inférieur avec l'indication «LP» ou «N». (B) Ces lettres apparaissent à l'envers, «N» et «LP». (C) Tournez le taquet de la vis de réglage au réglage voulu.

Clé sélectrice de la veilleuse de four, passe de LP à NAT (et vice versa).

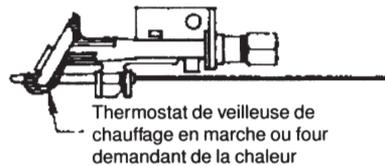


Vue frontale

La veilleuse de four (s'allume avec le bouton de commande du four à la position ARRÊT). Le système de veilleuse de four comporte une flamme de veilleuse continue et une de chauffage. Parce que le système n'est qu'un simple tube, les deux veilleuses reçoivent leur alimentation de gaz par le même tube. Ces veilleuses sont pré-réglées.



Thermostat de veilleuse continue à l'arrêt ou four à la bonne température



Thermostat de veilleuse de chauffage en marche ou four demandant de la chaleur

Veilleuse de chauffage

La veilleuse de chauffage est un prolongement de la veilleuse continue. Lorsque le bouton de four est placé au réglage cuisson ou gril, le gaz augmente à la veilleuse continue ce qui la fait s'élargir. Puis elle devient une veilleuse de chauffage.

La veilleuse de chauffage doit entrer en contact avec l'ampoule du détecteur située sur le support de la veilleuse. L'ampoule du détecteur fait partie de la soupape de sécurité automatique. Lorsqu'il est chauffé par la veilleuse de chauffage (45 à 60 secondes), le détecteur doit dégager du gaz dans le brûleur et le brûleur doit s'allumer. Si, à ce point, l'allumage ne se produit pas, l'une des trois situations peut s'être produite:

1. Ampoule sortie du support, flamme pas en contact
2. Brûleur pas en position correcte
3. Soupape de sécurité automatique défectueuse.

Il est essentiel de maintenir la pression du gaz constamment à 25,4 cm (10 po) à la colonne d'eau pour les cuisinières réglées pour le propane et à 10,16 cm (4 po) à la colonne d'eau pour les cuisinières réglées pour le gaz naturel, afin d'obtenir une bonne performance de la veilleuse.

Remarque: Les débits des brûleurs spécifiés sur la plaque signalétique de votre cuisinière correspondent à des élévations de 610 m (2 000 pieds) au-dessus du niveau de la mer. Pour les endroits où l'altitude est supérieure à 610 m (2 000 pieds) au-dessus du niveau de la mer, la capacité nominale en BTU doit être réduite de 4% par 305 m (1 000 pieds) de hauteur supérieure aux 610 m (2 000 pieds) au-dessus du niveau de la mer. Si ce réglage est nécessaire, vous devriez prendre contact avec un technicien. **N'ESSAYEZ PAS D'AJUSTER VOTRE CUISINIÈRE VOUS-MÊME.**

ALIGNEMENTS ET RÉGLAGES, Suite

Fours avec allumage électrique sans veilleuse: cuisinières autonomes

Les cuisinières équipées du système d'allumage par étincelles auront un allumeur de veilleuse de four avec détecteur de flamme capable d'arrêter automatiquement les étincelles une fois que le gaz de la veilleuse est allumé. Il suffit de tourner le bouton de commande du four pour activer un module électronique et envoyer des impulsions (étincelles) à toutes les électrodes (y compris les électrodes des brûleurs de surface) à un débit d'environ 1-1/2 impulsion (étincelles) par seconde.

HUMIDITÉ: L'humidité peut avoir le même effet sur l'allumeur de four que la flamme de la veilleuse. Si l'étincelle ne se produit pas lorsque le bouton du thermostat du four est mis sur «ON» (MARCHE) lors du premier essai pour utiliser le four ou après plusieurs jours de non utilisation, cela **pourrait être dû** à l'accumulation d'humidité sur le manchon céramique de l'électrode du four. Ceci peut se produire dans les zones de forte humidité ou si de la nourriture à forte teneur en eau a été cuisinée. Cette humidité peut être chassée de l'allumeur en allumant la veilleuse et en faisant fonctionner le four pendant quelques minutes. Suivez les instructions ci-dessous pour allumer la veilleuse.

NE LAISSEZ JAMAIS LES BOUTONS DE COMMANDE À UNE POSITION AUTRE QUE «OFF» (ARRÊT) SI LES ALLUMEURS OU LES BRÛLEURS NE FONCTIONNENT PAS CORRECTEMENT.

- La commande du four étant à **L'ARRÊT**, ouvrez la porte de la lèchefrite et placez-vous pour que vous puissiez voir la veilleuse du four à l'arrière du brûleur de four.
- Tournez ensuite tout bouton de brûleur de surface à la position «LITE» (ALLUMAGE) tout en surveillant la veilleuse du four. Allumez la commande du four. Si la veilleuse du four ne s'allume pas immédiatement dans les cinq secondes, tournez la commande du four sur arrêt. Si la veilleuse s'allume, le brûleur de four doit s'allumer dans les 60 secondes. Sinon, mettez immédiatement la commande du four sur arrêt et appelez un technicien.

Si le four fonctionne, pour déterminer si l'humidité était en cause, attendez quelques minutes et essayez d'allumer le four en tournant le bouton de commande du four sur «ON» (MARCHE). Si l'étincelle se produit au niveau de l'électrode du four pour allumer la veilleuse du four et dans les 60 secondes allume le brûleur de four, l'humidité était le problème. Si le brûleur de four ne s'allume pas dans les 60 secondes, mettez la commande du four sur arrêt et appelez le technicien.

- Si pour une raison quelconque il n'y a pas d'étincelle, preuve que le module ne fonctionne pas ou qu'il y a une panne de courant, et que la cuisson au four soit nécessaire, vous pouvez allumer manuellement le four.

ATTENTION

Assurez-vous que le four est froid pour allumer manuellement la veilleuse du four.

- **Ouvrez la porte de la lèchefrite.** La veilleuse de four est située au côté gauche du brûleur de four à l'arrière du brûleur.
- **Tenez une allumette allumée** et amenez-la par le compartiment de la lèchefrite jusqu'à la veilleuse de four.
- **Tout en maintenant l'allumette allumée** près de la pointe de l'ensemble de veilleuse, mettez le bouton de commande du four sur «ON» (MARCHE). Enlevez immédiatement votre main du compartiment de la lèchefrite une fois que le gaz de la veilleuse s'est allumé. Pendant 20 à 60 secondes après l'allumage de la veilleuse, le gaz s'écoule vers le brûleur de four et le brûleur s'allume.
- **Fermez la porte de la lèchefrite.**
- **Régalez la température voulue.**
- **Lorsque la cuisson est terminée**, tournez la commande de température du four sur «OFF» (ARRÊT) pour couper toute arrivée de gaz au four.

ALIGNEMENTS ET RÉGLAGES, Suite

ATTENTION

SI LE BRÛLEUR DE FOUR NE S'ALLUME PAS DANS LES 20 À 60 SECONDES APRÈS L'ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE, ARRÊTEZ LA COMMANDE DE TEMPÉRATURE ET ATTENDEZ QUE LE COURANT SOIT RÉTABLI. N'ESSAYEZ PAS D'ALLUMER À NOUVEAU LA VEILLEUSE.

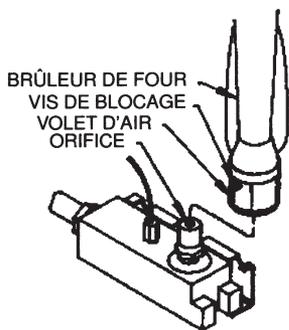
Si le four ne fonctionne pas correctement lorsque le courant est rétabli, ou à tout autre moment, appelez un technicien pour déterminer la source du problème. N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER LA CUISINIÈRE VOUS-MÊME.

5. Soupape de sécurité automatique de four

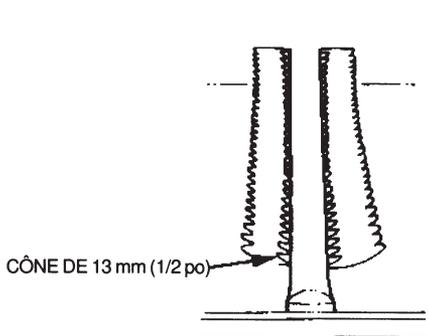
La hotte de l'orifice de la soupape de sécurité commande le débit de gaz au brûleur de four. Cette soupape se règle de la même manière que les soupapes des brûleurs de surface et est située à la base du brûleur de four dans le compartiment de la lèchefrite. Pour y accéder, il suffit d'enlever la partie lèchefrite. Pour le propane, la hotte de l'orifice est vissée tout contre la soupape. Pour le gaz naturel, dévissez la hotte de l'orifice jusqu'à ce que le bon débit de gaz soit obtenu.

6. Réglage du volet d'air du brûleur de four

La flamme du brûleur de four doit être nette, bleue avec des cônes intérieurs distincts d'environ 13 mm (1/2 po) de hauteur. Une flamme molle aux cônes imprécis signifie trop de gaz ou pas assez d'air. Une flamme bruyante et qui s'éloigne du brûleur signifie trop d'air. Si des réglages sont nécessaires, vous devez d'abord desserrer la vis de blocage située en haut du volet d'air, puis faire tourner le volet d'air au bon réglage, puis resserrer la vis.



SOUPAPE DE SÉCURITÉ DU FOUR



BRÛLEUR DE FOUR

La flamme du brûleur de four peut être vérifiée comme suit (sans déflecteur en place):

- Pour corriger une flamme jaune: augmentez l'ouverture du volet d'air.
- Pour corriger une flamme qui s'éloigne du brûleur, mais bleue, nette: diminuez l'ouverture du volet d'air.

Le volet d'air doit être ouvert environ aux 2/3 pour le gaz naturel et entièrement ouvert pour le gaz propane.

Le réglage du volet d'air du brûleur de four est le même sur les cuisinières à allumage électrique ou à veilleuse au gaz.

FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE

Utilisation de votre cuisinière

La cuisinière peut ne comporter qu'une partie des caractéristiques décrites dans ce manuel. Si votre cuisinière présente des caractéristiques qui ne sont pas mentionnées dans ce manuel, celles-ci seront détaillées dans la documentation ci-jointe.

Fonctionnement des brûleurs de surface

Remarque: Pour faire bouillir de la nourriture, la température la plus élevée qui peut être atteinte est le point d'ébullition. Lorsque le liquide commence à bouillir, diminuez la dimension de la flamme jusqu'à l'obtention de la flamme minimum qui maintiendra l'ébullition. Ceci économise le gaz, diminue le risque de brûler les aliments ou que les aliments ne s'échappent en bouillant, et permet de garder votre cuisine plus fraîche. Utilisez des ustensiles stables à fond plat et placez toujours l'ustensile sur la grille du brûleur avant d'allumer ce brûleur. Des ustensiles instables ou à fond arrondi ne seront pas parfaitement en contact avec la grille, ce qui affectera l'efficacité de cuisson. Choisissez des ustensiles assez grands pour éviter les renversements, mais souvenez-vous que des ustensiles trop grands (diamètre supérieur à 21,6 cm, ou 8-1/2 po) peuvent entraîner la décoloration du fini de la cuisinière, son écaillage ou son fendillement. Les dommages causés par des ustensiles trop grands comme ceux utilisés parfois pour les conserves, ne sont pas couverts par la garantie. Le fini a été fabriqué selon une norme commercialement acceptable et cette condition est fonction du soin qu'apportera l'utilisateur.

Soupapes des brûleurs de surface

La dimension de la flamme des brûleurs de surface doit être réglée pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Comme règle de sécurité, il est fortement conseillé que vous suiviez ces instructions.

Une flamme haute sur un brûleur de surface est à la fois inefficace et non sûre. La flamme devrait toujours être réglée pour qu'elle ne dépasse pas du fond de l'ustensile. Les fluctuations de la dimension de la flamme peuvent être causées par les variations de pression, une mauvaise position des brûleurs, des dommages ou des débris.

Préchauffage

Chauffez le four à la température voulue avant de placer la nourriture au four. Réchauffez pendant 10 à 12 minutes.

Ouverture de la porte du four

Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remettre de la nourriture.

Disposition des grilles du four

Vous pouvez disposer les grilles du four avant de l'allumer. Placez les grilles de sorte que la nourriture soit centrée dans le four.

Choix de la température

Il est important de bien choisir le réglage de la température. Ne réglez jamais à un degré plus élevé que nécessaire avec l'intention de diminuer le réglage plus tard. Ceci n'accélérera pas le processus, mais au contraire fera fonctionner le four plus lentement, en entraînant des températures variables de sorte que les résultats de cuisson risquent de ne pas être satisfaisants. Imaginez que la commande comporte trois parties: basse température, cuisson et grill.

La basse température correspond à des valeurs de 60°C à 93°C (140°F à 200°F). Ce réglage sert à maintenir la nourriture à la température où elle sera servie. Le cycle de cuisson va de 121°C à 288°C (250°F à 550°F), soit de la gamme très basse (121°C à 135°C) ((250°F à 275°F) à extrêmement élevée (260°C à 274°C) (500°F à 525°F) . La gamme de cuisson modérée va de 177°C à 218°C (350°F à 425°F).

Cuisson

Pour la cuisson, suivez les instructions données sur la recette. Utilisez les bons ingrédients, mesurez-les soigneusement, utilisez le type et la bonne dimension d'ustensile, suggérés dans la recette. Souvenez-vous de préchauffer correctement. Évitez d'ouvrir fréquemment la porte du four lors du préchauffage et de la cuisson.

Pour la cuisson de gâteaux dans des plats en verre, baissez la température du four de 4°C (25°F) pour empêcher le brunissement des côtés et du fond avant que le dessus ne brunisse lui-même.

Aussi, avec les ustensiles en verre, il est préférable d'augmenter le temps de préchauffage pour obtenir une stabilisation précise de la température du four. Pour ce faire, laissez pendant 20 minutes les températures monter jusqu'à 177°C (350°F) et 30 minutes pour qu'elles montent jusqu'à 218°C (450°F). Évitez autant que possible d'ouvrir la porte .

Grilles de four

Les grilles de four doivent être disposées avant que le bouton de réglage du four soit tourné à la position «ON» (MARCHE). Placez les grilles pour que la nourriture se trouve au milieu du four et non la grille.

Lorsque plus d'un ustensile est utilisé, assurez-vous de les disposer en alternance en laissant de l'espace entre chaque. Ne laissez pas l'ustensile toucher une partie du four, surtout le hublot en verre. Il est préférable d'utiliser deux grilles et de disposer la nourriture pour qu'aucun ustensile ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Enlèvement des grilles

Tirez la grille vers vous et soulevez l'avant de la grille pour la dégager de la retenue.

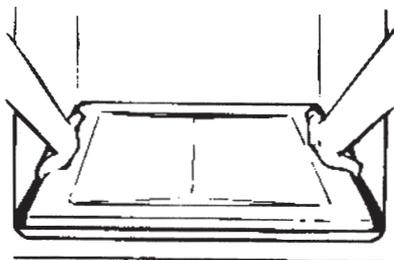
Pour remettre la grille de four en place, guidez sa partie arrière, relevée, sous la retenue et coulissez la grille vers l'arrière.

Ne recouvrez jamais les grilles du four de papier aluminium. Cela emmagasine la chaleur et entraîne la formation de points très chauds qui habituellement donnent de mauvais résultats. Aussi le fini de porcelaine peut être endommagé, ainsi que les hublots en verre pour les portes de four qui en sont équipées.

Plaque de sole amovible

Enlevez d'abord les grilles du four. La plaque de sole se soulève par l'arrière. Saisissez chaque côté et soulevez-la à partir de l'arrière, jusqu'à ce qu'elle se dégage, pour ensuite la retirer par l'avant.

REMARQUE: Si la plaque de sole du four est mal remise en place, elle peut gondoler et entraîner de mauvais résultats de cuisson.



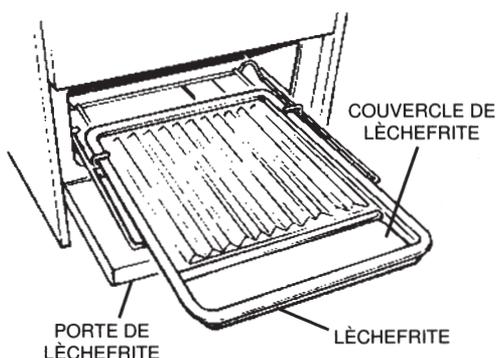
La plaque de sole du four comporte un fini émaillé. Pour faciliter le nettoyage, protégez la plaque de sole des renversements. Ceci est particulièrement important lors de la cuisson d'une tarte aux fruits ou d'autres aliments à forte teneur en acidité. Les intérieurs de tartes aux fruits ou les nourritures acides telles que le lait, la tomate ou la choucroute, ainsi que les sauces avec vinaigre ou jus de citron, peuvent piquer et endommager la surface en émail.

Pour protéger la surface de la plaque de sole, placez une feuille d'aluminium légèrement plus grande que le plat de cuisson sur la grille en dessous, pour recueillir les renversements. Cette feuille ne doit pas complètement recouvrir la grille, car elle empêcherait la chaleur d'être uniforme dans le four. Ne mettez pas d'aluminium sur la plaque de sole.

En cas de renversement sur la plaque de sole, laissez le four refroidir d'abord. Vous pouvez nettoyer la plaque de sole avec de l'eau et du savon, un produit de nettoyage légèrement abrasif, des tampons abrasifs remplis de savon ou un produit de nettoyage du four en suivant les instructions données sur l'emballage.

Compartment de lèche-frite

La lèche-frite est maintenue en place par une grille spéciale. Pour ouvrir la lèche-frite, soulevez doucement et tirez la porte rabattable vers l'avant. Tirez la lèche-frite vers l'avant. Elle arrivera à une position d'arrêt temporaire. Continuez à tirer vers l'avant et la lèche-frite va sortir en exposant toute la surface de gril. Enlevez la lèche-frite de la grille en relevant l'avant de la lèche-frite pour qu'elle se libère de la grille. Puis tirez-la légèrement vers l'avant et des deux mains, soulevez la lèche-frite pour la dégager de la grille. Pour remettre la lèche-frite en place, sortez la grille de la position d'arrêt. Introduisez la lèche-frite dans la partie en retrait de la grille de lèche-frite. Coulissez la lèche-frite en place sous les retenues. Poussez la lèche-frite à l'arrière du compartiment. Fermez la porte de la lèche-frite.



Lèche-frite économique

Votre cuisinière peut être équipée de cette lèche-frite en option. L'aspect extérieur de la cuisinière sera le même. Pour ouvrir la porte de la lèche-frite, soulevez légèrement la poignée pour libérer le loquet de la porte, puis baissez la porte. Dans le compartiment lèche-frite, il existe deux positions de guides de grille, estampés, une lèche-frite et un gril. Lorsque vous voulez passer de la nourriture au gril, choisissez l'une des grilles de four et introduisez-la sur les guides de grille. Ensuite, placez la lèche-frite et le gril sur la grille du four pour passer les nourritures au gril.

Gril

Préchauffez la lèche-frite et la zone du gril pendant quelques minutes. Aucun temps précis n'est donné pour les viandes en raison de l'épaisseur variable, des quantités différentes de graisse et du goût de chaque personne. **Faites attention en manipulant les lèche-frites chaudes, et faites attention à la graisse chaude. De graves blessures peuvent résulter du renversement de graisse chaude.** Ne laissez jamais une lèche-frite sale en place, nettoyez-la toujours et remplacez-la sur l'ensemble de brûleur. N'utilisez jamais de lèche-frite non autorisée. La graisse en excès doit être enlevée pour réduire le risque que la graisse ne s'enflamme. La viande pourrait être gâchée ou le feu pourrait prendre, entraînant des pertes matérielles ainsi que des blessures.

Pour griller des viandes grasses, utilisez le réglage le plus faible. Cependant, nous recommandons en tout temps les positions les plus basses.

Utilisez toujours le gril avec la porte du four fermée. Lorsque l'opération est terminée, tournez le bouton sur «OFF» (ARRÊT) et enlevez temporairement la lèche-frite pour la nettoyer.

Ne vous servez pas de la lèche-frite pour ranger des ustensiles.

ÉQUIPEMENT EN OPTION

Caractéristiques de nettoyage continu

Si votre four est doté du nettoyage continu, il comportera un fini gris mat avec taches blanches qui a été mélangé à un produit catalytique spécial. (Si le four a un fini brillant, il s'agit d'émail vitrifié standard sans nettoyage continu.)

Avant d'utiliser votre four, lisez soigneusement ces instructions.

Utilisation du four à nettoyage continu

Le fini catalytique conservera son aspect propre et présentable avec quelque effort de votre part. Lorsque le four est utilisé, l'action catalytique agit pour éliminer les éclaboussures normales de cuisson. Cuisinez tout simplement comme vous avez l'habitude de le faire. Les éclaboussures d'importance moyenne disparaîtront. S'il y a beaucoup d'éclaboussures lors de la cuisson, une petite quantité restera sur la surface de l'intérieur du four à la fin de la cuisson. Ceci est particulièrement vrai si le cycle de cuisson est court. Plus le cycle est long, meilleure est l'action catalytique.

Le temps de nettoyage dépend du type, de l'importance et de la quantité de saleté, ainsi que de la température du four. La durée de nettoyage varie de quelques minutes à plusieurs heures. Le four ne sera jamais complètement propre, il apparaîtra «suffisamment» propre même si certaines taches ou éclaboussures restent présentes.

Éclaboussures importantes - taches inhabituelles

Le nettoyage continu du four diminue votre temps de nettoyage. Cependant, quelques renversements ou types d'aliments sont plus difficiles à nettoyer pour le four sans un peu d'aide. Pour les renversements importants, tels qu'une tarte aux fruits ou un plat mijoté trop remplis, mettez une plaque à gâteaux ou du papier aluminium sur la plaque de sole. Assurez-vous que le papier aluminium ne recouvre pas les ouvertures d'air, donc ne laissez pas le papier aluminium dépasser de la plaque de sole.

En cas de saleté importante sur la plaque de sole:

1. Enlevez la saleté épaisse avec une brosse en nylon ou un tampon plastique. **NE VOUS SERVEZ PAS** de papier essuie-tout, de linge ou d'éponge. Les parois du four sont poreuses et les particules de ces matériaux y restent accrochées. Rincez bien avec de l'eau propre seulement. Faites attention à ne pas mouiller l'isolant sous la plaque de sole.
2. Si les produits renversés durcissent avant d'être essuyés, ils peuvent former une croûte fragile ou un enduit semblable à du vernis. La croûte va finir par se détacher en petit morceaux. Ce processus peut être accéléré en la tapotant **DOUCEMENT** avec un ustensile en plastique ou en bois. Puis, brossez pour éliminer la croûte.
3. Toute saleté restante disparaîtra graduellement lors d'un usage continu du four à des températures de cuisson normales.

N'UTILISEZ AUCUN TYPE DE PRODUIT DE NETTOYAGE DE FOUR EN POUDRE, SAVON, DÉTERGENT OU PÂTE SUR LA SURFACE À NETTOYAGE CONTINU. AUSSI N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT ABRASIF, LAINE D'ACIER, INSTRUMENTS ACÉRÉS OU GRATTOIRS, CECI RISQUE EN EFFET D'ENDOMMAGER LE FINI.

Remarque: Après un certain temps, des marques d'usure peuvent apparaître sur les supports de grille. Ceci est normal et vient du coulisement des grilles lorsque vous les sortez ou les remettez dans le four. Les marques d'usure ne gênent aucunement l'action de nettoyage du four.

ÉQUIPEMENT EN OPTION, Suite

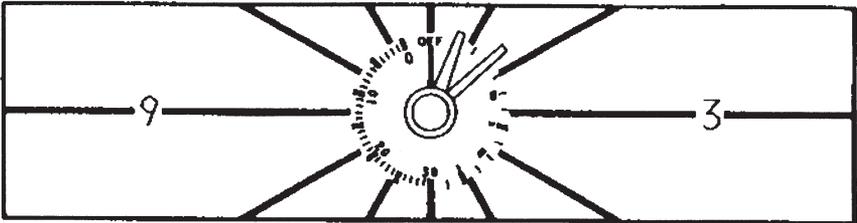
Accessoires du dossieret et tableau de commande

AVERTISSEMENT

Instructions de mise à la terre: Cet appareil, doté de pièces électriques, comporte une fiche à trois broches pour mise à la terre et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. Ne coupez pas et n'enlevez pas la broche de terre.

Les accessoires du dossieret sont en option, selon le choix du modèle. La cuisinière que vous avez achetée peut ou non être équipée des caractéristiques illustrées dans ce chapitre. Les horloges ont été placées en groupes séparés.

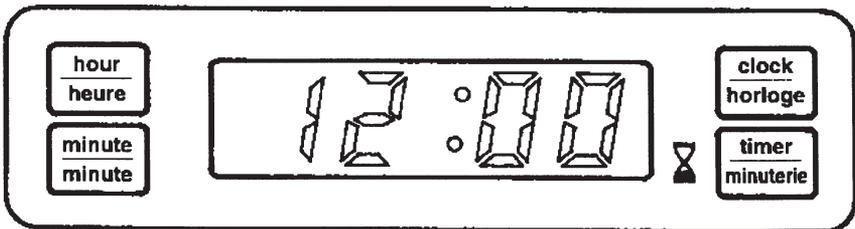
HORLOGE AVEC MINUTERIE



Pour régler une horloge à cadran, ENFONCEZ le bouton et tournez-le à l'heure juste.

(REMARQUE: Relâchez-le, puis sans le pousser, faites-le tourner pour que l'aiguille de la minuterie soit sur «OFF» (ARRÊT). Ceci doit être fait après avoir mis l'horloge à l'heure.) Pour régler la minuterie, n'appuyez pas sur le bouton, mais tournez simplement à la durée désirée. Un signal retentira lorsque la durée se sera écoulée. Pour arrêter le signal, tournez le bouton sur «OFF» (ARRÊT).

HORLOGE NUMÉRIQUE AVEC MINUTERIE



Pour régler l'heure du jour, appuyez sur HEURE et/ou sur MINUTE (12h seulement).

Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur MINUTERIE («59 minutes» apparaîtra). Pour un temps inférieur, appuyez sur MINUTE et pour un temps supérieur, appuyez sur HEURE (le réglage maximum de la minuterie est de 1h59 mn), puis appuyez sur MINUTE pour un temps moindre. Pour effacer le temps, appuyez sur HORLOGE.

NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

Les produits de nettoyage et les produits chimiques doivent toujours être gardés en lieu sûr, à l'écart des enfants. Sachez ce que vous utilisez. Assurez-vous que toutes les parties de la cuisinière sont FROIDES avant de nettoyer. Assurez-vous de bien remettre en place les différentes pièces.

Boutons

Tirez sur les boutons pour les enlever. Lavez-les dans une solution d'eau et de détergent doux. Ne vous servez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de toute action abrasive. Ceci rayerait les marquages sur les boutons.

Si les boutons ne tiennent plus bien sur la tige de la soupape, écarterez légèrement la tige avec un petit tournevis.

Utilisation de produits de nettoyage du commerce

Ces produits peuvent être utilisés sur les fours en émail vitrifié. Cependant, de nombreux produits sont très puissants et il est essentiel que vous suiviez les instructions avec soin. Assurez-vous de porter des gants de caoutchouc pour vous protéger les mains.

Après l'utilisation de tels produits, rincez soigneusement le four avec une solution constituée par une tasse d'eau et une cuillère à soupe de vinaigre.

Les produits de nettoyage du four peuvent enduire ou endommager le détecteur du thermostat (long tube dans le four), de sorte qu'il risque de ne pas répondre correctement à la température. Si vous utilisez un produit de nettoyage du four, ne le laissez pas entrer en contact avec le détecteur ou avec des pièces en chrome, aluminium ou plastique de la cuisinière. **Ne laissez pas le produit de nettoyage entrer en contact avec toute autre pièce ou surface que l'intérieur du four.**

Grille, dessus et brûleurs de surface

Les grilles sont en acier recouvert d'émail. Ces matériaux peuvent être nettoyés dans l'évier avec du détergent ou des tampons de récurage remplis de savon. Ne vous inquiétez pas si la grille perd son brillant. Cela est dû à la chaleur des brûleurs.

REMARQUE: Les grilles des brûleurs de surface doivent être bien mises en place avec le tenon de retenue dans l'orifice prévu. Ceci empêche la grille de tourner ou de s'incliner.

Pour enlever le dessus de la cuisinière, enlevez d'abord les grilles. Soulevez le dessus par l'avant, puis saisissez le dessus de chaque côté et tirez-le vers vous.

Le dessus émaillé peut être nettoyé avec du détergent et de l'eau tiède. Une légère crème nettoyante pour vitrocéramique peut être utilisée pour faire briller le dessus.

Les dessus de cuisinière en chrome brossé doivent être essuyés pour enlever les éclaboussures ou la saleté après chaque utilisation. Utilisez un papier essuie-tout ou un linge humide. Pour les saletés épaisses, utilisez du détergent et de l'eau, puis essuyez avec un linge doux.

Une légère couche d'huile ou d'huile de cuisson peut être appliquée de temps en temps sur la surface en chrome et sur le dessous. Ceci empêchera l'humidité de pénétrer dans la surface en chrome.

NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE, Suite

Les produits de combustion des veilleuses de surface ainsi que certaines conditions atmosphériques peuvent entraîner une réaction d'oxydation sur le dessous de la surface supérieure. Ceci paraîtra comme de la rouille ou sous forme d'un dépôt brun rouge, mais N' AFFECTERA PAS LA DURÉE DU DESSUS par rapport à la durée de vie générale de la cuisinière elle-même.

La grille et le dessus doivent être enlevés pour accéder aux brûleurs de surface. Enlevez les brûleurs et faites-les tremper dans de l'eau savonneuse chaude. La majorité des taches s'enlèveront alors; sinon, frottez avec un tampon de nettoyage fort mais non abrasif. Rincez soigneusement les brûleurs.

Il est très important que les brûleurs soient secs avant de les remettre sur la cuisinière. Un brûleur humide ne permet pas le bon allumage du gaz. Ceci peut entraîner une accumulation de gaz avec pour résultat une explosion ou un feu.

Papier aluminium dans le four et la lèche-frite

Le papier aluminium utilisé incorrectement cause de nombreux feux de cuisinière. Assurez-vous que les ouvertures ou les événements ne sont pas recouverts d'aluminium. Si les événements situés le long des côtés de la plaque de sole étaient bloqués, les résultats de cuisson seraient insatisfaisants.

Ne recouvrez jamais complètement une grille. Un morceau de papier aluminium légèrement plus grand que l'ustensile peut être placé sur la grille située sous l'ustensile.

Produits de nettoyage

N'utilisez pas de produits de nettoyage ou dégraissants agressifs sur ou autour des pièces fonctionnelles (soupapes, commandes etc., ou tube en aluminium). Ils endommageront ou réduiront considérablement la vie de la pièce.

N'utilisez qu'une solution douce d'eau savonneuse sur **les dossierets, les tableaux de commandes en aluminium et les surfaces peintes**. N'utilisez jamais de poudre de nettoyage ou d'abrasif agressifs qui peuvent rayer ou marquer la surface. Assurez-vous que les produits et substances de nettoyage conviennent à la zone à nettoyer. Conservez toujours les produits de nettoyage en un lieu sûr.

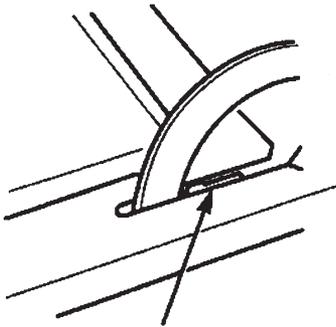
Pièces de rechange

Lorsque vous avez besoin de pièces de rechange, prenez contact avec le marchand chez qui vous avez acheté la cuisinière. Au cas où votre cuisinière a été achetée ailleurs que chez un marchand, vous pouvez préférer prendre contact avec le fabricant à l'adresse indiquée dans ce manuel.

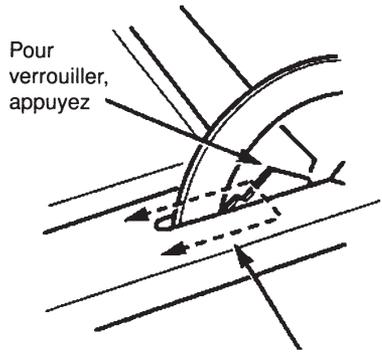
Humidité

Lors du réchauffage initial de votre cuisinière, la chaleur se mélangeant avec l'air plus froid du four peut produire de la buée sur le verre de la porte ou entraîner la formation d'eau sur la porte. Pour empêcher ceci, ouvrez la porte du four les quelques premières secondes du réchauffage initial du four. Ceci permettra à l'air humide dans le four de s'échapper sans former d'humidité visible. La quantité d'humidité dépendra de l'humidité de l'air et de la teneur en eau de la nourriture à cuire. La formation de buée et même la condensation se produisent habituellement dans des endroits à forte humidité.

PORTES AMOVIBLES



Levier de mécanisme de verrouillage



Pour verrouiller, appuyez

Pour déverrouiller, appuyez

Portes de four amovibles (certains modèles)

La porte du four est amovible sur certains modèles mais elle est lourde. Vous pouvez avoir besoin d'aide pour enlever et remettre en place la porte.

Pour l'enlever, ouvrez-la en position grande ouverte. Relevez le mécanisme de verrouillage en appuyant sur le levier. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle bute contre le mécanisme de verrouillage. Saisissez fermement la porte de chaque côté et soulevez-la à la verticale pour la sortir des charnières.

Pour remettre la porte en place, placez les fentes au bas de la porte bien au-dessus des charnières. Puis baissez la porte doucement et également sur les deux charnières en même temps.

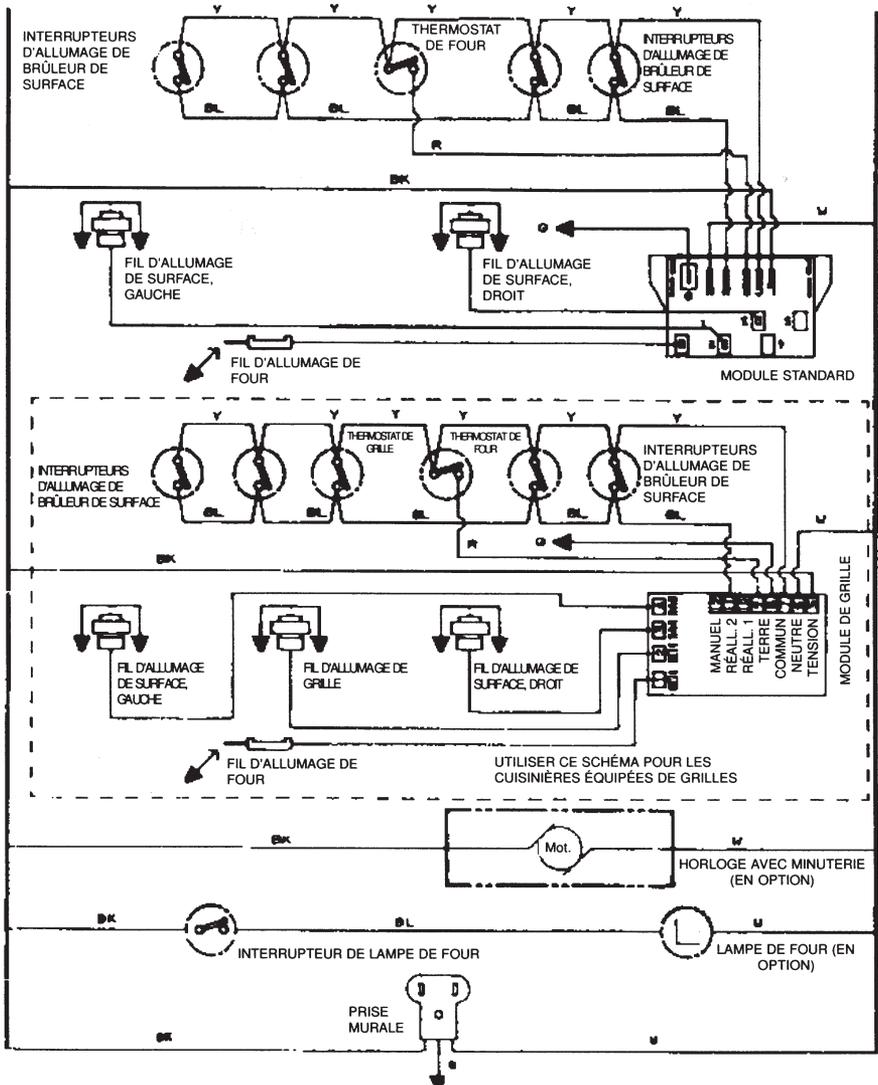
Ouvrez la porte en position grande ouverte et appuyez sur le mécanisme de verrouillage pour la remettre à sa position d'origine.

N'ESSAYEZ PAS DE FERMER LA PORTE TANT QUE CETTE ÉTAPE N'EST PAS TERMINÉE. LA CHARNIÈRE OU LA PORTE RISQUERAIT SINON D'ÊTRE ENDOMMAGÉE.

GUIDE DE RECHERCHE DES PANNES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
1. Le brûleur de surface ne s'allume pas.	a. Veilleuse éteinte. b. La cuisinière n'est pas branchée (allumage à semi-conducteurs). c. Brûleur mal réglé. d. Orifices de brûleur obstrués. e. Brûleur de surface non correctement en place.	a. Réallumer la veilleuse. b. Brancher la cuisinière à une prise murale, vérifier le disjoncteur ou la boîte de fusibles. c. Faire régler par un technicien. d. Nettoyer les orifices sur la soupape et le support de brûleur. e. Le remettre en place.
2. Flamme inégale.	a. Orifices de brûleur obstrués. b. Mauvais alignement des brûleurs.	a. Nettoyer les orifices avec une aiguille droite. b. Aligner les brûleurs.
3. Flammes de brûleur de surface. • Se soulèvent de l'orifice. • De couleur jaune. • Bruyantes à l'extinction.	a. Mauvais mélange d'air et de gaz.	a. Demander à technicien de régler le brûleur OU enlever la cuvette de brûleur (la cuvette gêne la libre circulation d'air. Essayer encore.)
4. La veilleuse s'éteint.	a. Brûleur et/ou veilleuse incorrectement réglés.	a. Faire régler par un technicien.
5. Le four ne s'allume pas.	a. La veilleuse est éteinte. b. La cuisinière n'est pas branchée (allumage à semi-conducteurs) c. Formation d'humidité sur le manchon céramique de l'électrode. d. Vis sélectrice de gaz incorrectement réglée. e. Four non réglé correctement. f. Étalonnage du four ou brûleur, mal réglés.	a. Réallumer la veilleuse. b. Brancher la cuisinière à une prise murale, vérifier le disjoncteur ou la boîte de fusibles. c. Voir Humidité dans ALIGNEMENTS ET RÉGLAGES. d. Vérifier la vis. Voir paragraphe 4 dans ALIGNEMENTS ET RÉGLAGES. e. Régler l'indicateur à la position MANUELLE ou d'ARRÊT. f. Faire régler le brûleur par un technicien.
6. Température du four ne semble pas juste. • La cuisson est trop longue. • La cuisson est trop rapide. • La nourriture est pale. • La coloration est excessive. • La cuisson trop importante sur l'extérieur et insuffisante au centre.	a. Four n'a pas été préchauffé. b. Mauvaise position des grilles. c. Mauvais usage du papier aluminium. d. Plaque de sole incorrectement en place. e. Mauvais type d'ustensile utilisé. f. Étalonnage du four ou brûleur, mal réglés.	a. Préchauffer le four 10 minutes. b. Se reporter à la section FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE. c. Se reporter au chapitre sur le papier aluminium. d. La remettre en place. e. Utiliser des récipients brillants pour les gâteaux et biscuits, des ustensiles mats ou en verre pour les tartes et les pains. Les ustensiles foncés absorbent la chaleur et entraînent une coloration excessive. f. Faire étalonner le four et régler le brûleur par un technicien.
7. Horloge et/ou lampes ne fonctionnent pas.	a. Cuisinière non branchée. b. Ampoule grillée. c. Interrupteur, démarreur ou ballast défectueux (ampoule fluorescente). d. Ampoule défectueuse, fils ou raccords lâches.	a. Brancher la cuisinière à une prise, brancher la prise du dossier, vérifier la boîte de fusibles ou le disjoncteur. b. Remplacer l'ampoule. c. Remplacer le démarreur ou le ballast, demander à un technicien de remplacer l'interrupteur. d. Demander à un technicien de vérifier l'horloge ou les raccords.

SCHÉMA DE CÂBLAGE POUR LES CUISINIÈRES À GAZ AVEC ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE



NE VOUS REPORTEZ QU'ÀUX CARACTÉRISTIQUES DONT VOTRE CUISINIÈRE EST DOTÉE

AVERTISSEMENT - INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE:

CET APPAREIL EST ÉQUIPÉ D'UNE FICHE MISE À LA TERRE À TROIS BROCHES POUR VOUS PROTÉGER CONTRE LE RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE ET DOIT ÊTRE BRANCHÉ DIRECTEMENT DANS UNE PRISE À TROIS ALVÉOLES CORRECTEMENT MISE À LA TERRE. NE COUPEZ PAS ET N'ENLEVEZ PAS LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE.

180-6C125

RÉV. 0