

Installation instructions and User guide

Freestanding range

OR30SLDGX & OR30SNDGX models

Instructions d'installation et Guide d'utilisation

Cuisinière indépendante

Modèles OR30SLDGX et OR30SNDGX

WARNING!

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

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

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

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.

Important installation information	2
Safety practices and precautions	3
Parts identification	7
Planning the installation	9
Unpacking and handling	11
Ventilation requirements	13
Installing anti-tip device	14
Cabinet preparation	15
Backguard installation	17
Electrical connections	18
Gas hook-up	19
Test and adjustments	20
Installer final checklist	22
Before using your appliance	23
Cooktop use	25
Oven use	28
Care and maintenance	36
Troubleshooting	41
How to obtain service	43
Warranty	45

Important!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

The models shown in this user guide may not be available in all markets and are subject to change at any time. For current details about model and specification availability in your country, please go to our website www.fisherpaykel.com or contact your local Fisher & Paykel dealer.

Important installation information

The range is tested in accordance with ANSI Z21.1 Standard for Household Cooking Gas Appliances. The range **must** be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood (see ventilation requirements on page 13). Due to the professional high heat capacity of this unit, particular attention should be paid to the hood and duct work installation to ensure it meets local building codes. To eliminate risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage located above the surface units should be avoided.

Check local building codes for the proper method of range installation. Local codes vary. Installation, electrical connections, and grounding must comply with all applicable codes. In the absence of local codes, the range should be installed accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223-1 and National Electrical Code ANSI/NFPA 70. Be sure that the unit being installed is set up for the kind of gas being used. The gas ranges are shipped from the factory set and adjusted for natural gas or LP (propane), depending on the specific model ordered. **Verify that the range is compatible with gas supply at the installation site before proceeding further.** Return range to dealer if unit is not set for site gas supply.

Important safety precautions!

To reduce the risk of injury to persons in the event of a rangetop grease fire, observe the following: Turn burner off first. Smother flames with a close-fitting lid, cookie sheet, metal tray, baking soda or use a dry chemical or foam-type fire extinguisher. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department. Never pick up a flaming pan - You may be burned. DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES, including wet dishcloths or towels - a violent steam explosion will result. Use an extinguisher ONLY if:

1. *You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.*
2. *The fire is small and contained in the area where it started.*
3. *The fire department is being called.*
4. *You can fight the fire with your back to an exit.*

When properly cared for, your new Fisher & Paykel Appliance has been designed to be a safe, reliable cooking appliance. When using this restaurant caliber appliance, use it with extreme care, as this type appliance provides intense heat and can increase the accident potential. Basic safety precautions must be followed when using kitchen appliances, including the following:

- *Read the Installation Instructions and User Guide which came with this appliance thoroughly before using your new appliance. This will help to reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons.*
- *Begin by insuring proper installation and servicing. Follow the installation instructions in this manual. Be sure to have a qualified technician install and ground this appliance before using.*
- *Have the installer show you where the gas supply shut-off valve is located so you will know how and where to turn off the gas to the appliance.*
- *If you smell gas, the installer has not done a proper job of checking for leaks. You can have a small leak and therefore a faint gas smell if the connections are not completely tight. Finding a gas leak is not a “do-it-yourself” procedure. Some leaks can only be found with the burner control in the “ON” position and for your protection it must be done by a qualified service technician.*
- *If by some chance a burner goes out and gas escapes, open a window or a door to let the room air out. Do not attempt to use the appliance until the gas has had time to dissipate. Follow the instructions on the inside front cover of this manual.*
- *This appliance has been factory assembled for natural or LP gas. It should be correctly adjusted from the factory for the type of gas that is used.*
- *Do not repair or replace any part of this appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.*
- *Children should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to turn knobs, push buttons, sit or stand on, and/or touch any part of an appliance while in operation.*
- *Children in walkers, or children crawling can be attracted to the oven door handle and may grab and open the oven door. This can result in injury from the door being pulled open on a child, or severe burns if the oven is in use and hot.*

Important!

Do not store items of interest to children above or at the back of any appliance. Children could be seriously injured if they should climb onto the appliance to reach these items.

- *Never store anything in the oven or on the cooktop. Flammable materials can catch fire, plastic items may melt or ignite and other types of items could be ruined.*
- *Do not hang articles from any part of the appliance or place anything against the oven. Some fabrics are quite flammable and may catch on fire.*
- *If the appliance is near a window be certain the curtains do not blow over or near the cooktop burners; they could catch on fire.*
- *Do not use water on grease fires. Turn all burners “OFF”; then smother fire with baking soda or use a dry chemical or foam-type fire extinguisher.*
- *Never let clothing, pot holders, or other flammable materials come in contact with, or too close to, any burner or burner grate until it has cooled. Fabric may ignite and result in personal injury.*
- *Be certain to use only dry pot holders: moist or damp pot holders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders. Do not let pot holders touch hot burners, or burner grates.*

Safety practices and precautions

- *For personal safety, wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.*
- *Do not use aluminum foil to line any part of the oven or cooktop. This will cause heat to be trapped underneath it. This trapped heat can upset the cooking performance and can damage the finish of the oven or the cooktop parts.*

Important!

Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- *This appliance is for cooking. Never use the oven or cooktop to warm or heat a room. This could damage the cooktop or oven parts.*

Important!

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

- *When using the cooktop: Do not touch the burner grates or the immediate surrounding area. Areas adjacent to the burners may become hot enough to cause burns.*
- *When using the oven: Do not touch the interior surfaces of the oven, the exterior area immediately surrounding the door or the back trim. The surfaces directly above the oven door may be hot if the oven has been operated with the door open, or if something has prevented the door from sealing.*
- *Never leave the cooktop unattended when using high flame settings. When cooking with high flame settings, boil overs may cause smoking and greasy spill overs may ignite. More importantly, if the burner flames are smothered by a severe boil over which effects the igniter, unburned gas will escape into the room.*
- *Only certain types of glass, heat-proof glass-ceramic, ceramic, earthen ware, or other glazed utensils are suitable for cooktop use. This type of utensil may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium flame settings according to the manufacturer's directions. The use of professional utensils is recommended.*
- *Do not heat unopened food containers; a build up of pressure may cause the container to burst.*
- *During cooking, set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan. This could heat and/or melt the handles, and may increase cooking time.*
- *Always use utensils that have flat bottoms large enough to cover the burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the flame to direct contact and may result in ignition of clothing.*
- *To minimize burns, ignition of flammable materials and unintentional spill overs, position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, cooking areas, or the edge of the cooktop.*
- *Hold the handle of the pan to prevent movement of the utensil when stirring or turning food.*
- *Grease is flammable. Let hot grease cool before attempting to handle it. Avoid letting grease deposits collect around the cooktop burners. Clean after each use or boil over.*

- *For proper lighting and performance of the cooktop burners, keep the burner ports clean. It may be necessary to clean these when there is a boil over or when the burner does not light, even though the electronic igniters click.*
- *Clean the cooktop with caution. Avoid steam burns; do not use a wet sponge or cloth to clean the cooktop while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow directions provided by the cleaner manufacturer.*
- *Be sure all the range and/or cooktop controls are turned off and the appliance is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the appliance. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.*
- *Place oven racks in desired position while the oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holders contact the hot interior of the oven.*
- *Use care when opening the oven door; let hot air or steam escape before removing or replacing foods.*
- *Do not rub, damage, move or remove the door gasket. It is essential for a good seal during baking. Wash the gasket with hot water only.*
- *Clean the ventilator hood and filters above the range or cooktop frequently so grease from cooking vapors does not accumulate on them. The filters can be cleaned in a dishwasher or DishDrawer. Follow directions provided by ventilation manufacturer for cleaning.*
- *Turn the ventilator "OFF" in case of fire or when intentionally "flaming" liquor or other spirits on the cooktop. The blower, if in operation, could unsafely spread the flames.*
- *DO NOT obstruct the flow of combustion or ventilation air to the appliance. Be sure a fresh air supply is available.*
- *For safety reasons and to avoid damage to the appliance never sit, stand, or lean on the oven door or cooking surface.*
- *Service should only be done by authorized technicians. Technicians must disconnect the power supply before servicing this appliance.*

Important!

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

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

Recommendations on hook-up to gas supply:

A manual valve must be installed external to the appliance, in an accessible location from the front for the purpose of shutting off the gas supply. The supply line must not protrude beyond the back of the unit. Make sure the gas supply is turned off at the wall valve before connecting the appliance.

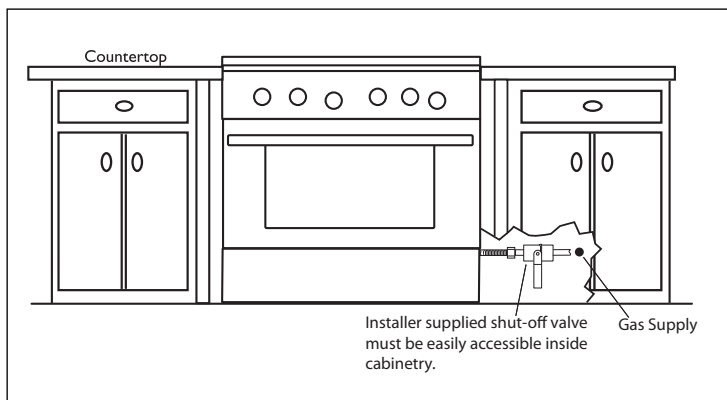
Safety practices and precautions

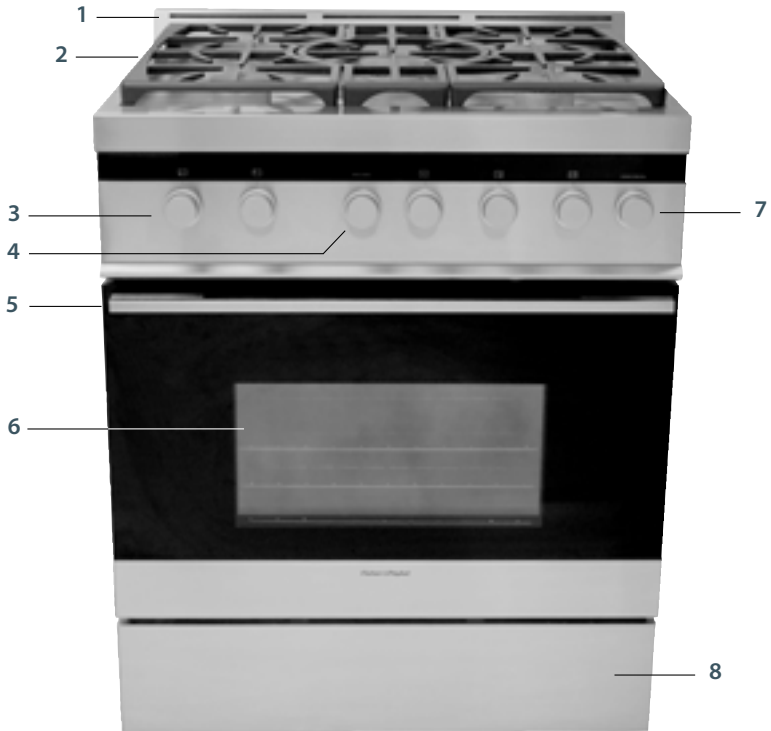
The gas supply connections should be made by a qualified technician and in accordance with local codes or ordinances. In the absence of a local code, the installation must conform to the latest edition of National Fuel Gas Code ANSI Z223.1.

Note: This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter when installed within the Commonwealth of Massachusetts.

Note: (mandatory for the State of Massachusetts)

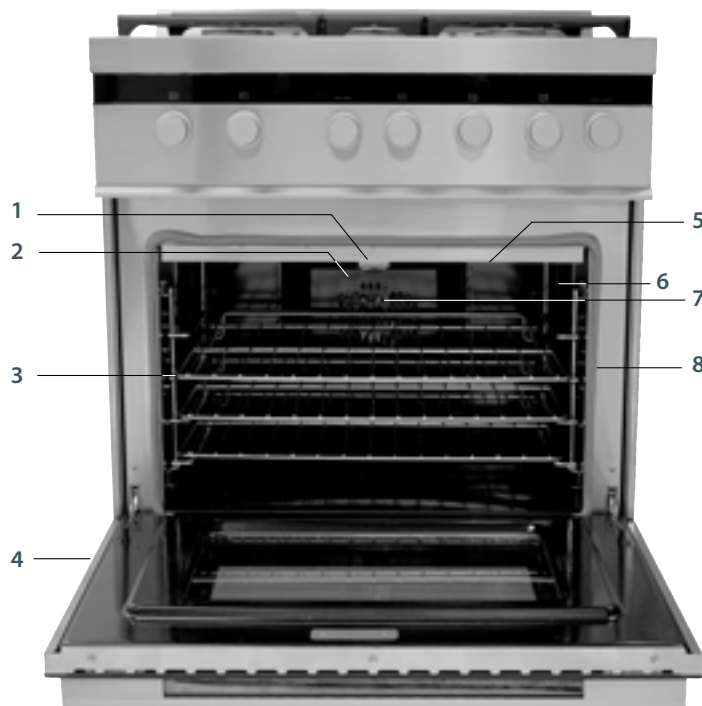
Alternate method of supplying gas must be installed into the unit (see illustration below).





- 1 Island Trim
- 2 Burner Grates
- 3 Cooktop Burners Control Knobs
- 4 Oven Control Knob
- 5 Oven Door Handle
- 6 Window
- 7 Convection Fan Control Knob
- 8 Kick Panel

Parts identification



- 1 Broiler Burner
- 2 Convection Baffle
- 3 Oven Racks
- 4 Oven Door
- 5 Oven Light (not shown)
- 6 Oven Thermostat Sensing Bulb
- 7 Convection Fan (behind the baffle in the back wall of the oven)
- 8 Oven Door Gasket

Important installation information

This gas range is tested in accordance with ANSI Z21.1 Standard for Household Cooking Gas Appliances.

The range must be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood. (See ventilation requirements, page 13). Due to the professional high heat capacity of this unit, particular attention should be paid to the hood and duct work installation to ensure it meets local building codes. To eliminate risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage located above the surface units should be avoided.

All range models with less than a 12" clearance between combustible material and the back edge and sides of the range (above the cooking surface), require the installation of one of the two offered Wall Mount Backguards (Fig.01) – see page 17.

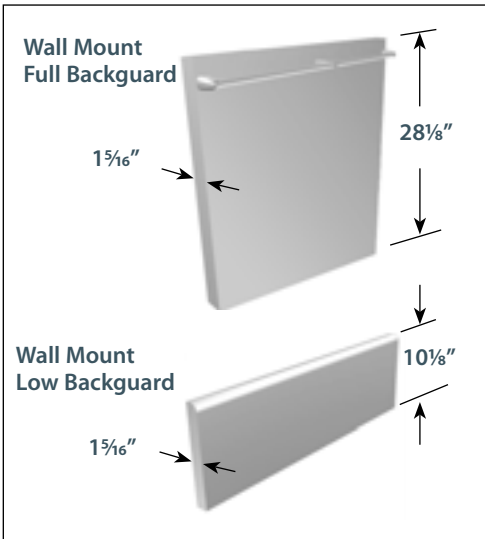


Fig. 01

	Model Number	
	Low Backguard	Full Backguard
30" Range	BGS-1230	BGS-3030

All ranges are shipped with a standard 2" integral island trim.

Check local building codes for the proper method of range installation. Local codes vary. Installation, electrical connections, and grounding must comply with all applicable codes. In the absence of local codes, the range / cooktop should be installed in accordance with the latest edition of National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 and National Electrical Code ANSI / NFPA 70.

Be sure that the unit being installed is set up for the kind of gas being used. The gas range is shipped from the factory set and adjusted for Natural Gas or LP (propane), depending on the specific model ordered. **Verify that the range is compatible with the gas at the installation site before proceeding further.** Return range to dealer if the unit is not set for site gas supply.

Planning the installation

Recommended Installation Instruction

Install components in the following order:

A. Ventilation (see page 13)

B. Backguard System (sold separately, refer to page 17)

C. Range

1. Locate and level the range so that the top side panels are at the same height as the finished countertop.
2. Measure distance from floor to top of island trim on range, adding $\frac{1}{8}$ " for backguard clearance.
3. Transfer this measurement to the wall. This will mark the bottom of your backguard.
4. From this line measure 28" up wall to mark the top of a 30" backguard. This is the minimum height that the bottom of your vent hood can be installed.
5. Follow vent hood manufacturer's installation instructions to install vent hood.
6. Follow backguard installation instructions to install backguard.
7. Connect gas and electric connections and slide range into position.

Note: A manual gas supply valve must be installed. See page 19.

Important!

- *Proper equipment and adequate manpower must be used in moving the range to avoid damage to the unit or the floor. The unit is heavy and rests on adjustable steel legs.*
- *DO NOT lift range by the oven door handle!!*

Moving and placing the range

The range has a shipping weight of 380 lbs. less approx. 50 lbs. after removal of packing material. It is recommended that the door, grates, and front kick panel be removed to facilitate handling. This will reduce the weight for ease of handling.

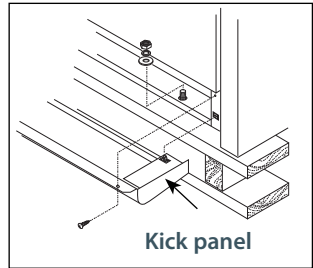


Fig. 02

Remove the two screws at the top of the kick panel and pull the panel forward. The range is held to the skid by two bolts in the front, behind the kick panel (Fig. 02), and two L-brackets located on the bottom flange of the range back (Fig. 03). After removing the bolts and brackets, the range must be lifted and removed from the skid.

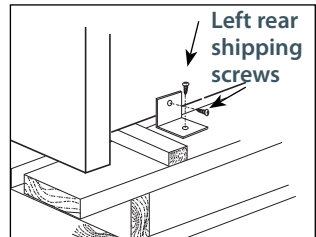


Fig. 03

It may be necessary to remove the oven door and knobs to pass through some doorways. With the door and knobs removed, a 29 $\frac{3}{8}$ " wide opening is required. Without removing the door, a 30" wide opening is required. Remove the outer carton and packing material from the shipping base.

Due to the weight, a dolly with soft wheels should be used to move this unit. The weight must be supported uniformly across the bottom (Fig. 04).

Electric and gas connections should be made before the range is slid into the cabinet opening (see pages 18-19). If installing a full backguard with the range, it should also be installed before the range is placed in its final position (refer to pages 9 and 17). For proper performance, the range should be level. To achieve a flush fit of the range to adjoining countertops, it will be necessary to have level cabinets (front to back, and left to right across opening of the range). After checking the countertops for level and before sliding the range into place, measure the distance from the floor to the top of the counter work surface in the rear left and right corners. Adjust the corresponding rear corner of the range to an equal height of

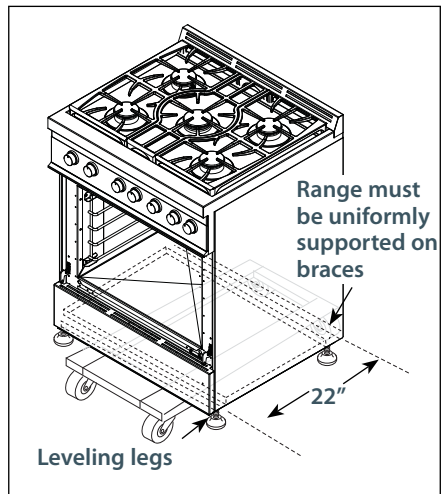


Fig. 04

Unpacking and handling

the counter, as the rear leveling legs are not accessible once the range is pushed into place. Once the range is in place, the front leg levelers can be accessed to level the front of the range. Replace the kick panel and oven door by reversing the procedure described on this page and page 11 . It is important that the two screws retaining the kick panel are secure to prevent accidental access to live electrical components and wires (Fig. 02).

Anti-tip device should be installed (see page 14 for instructions). The range should be transported by a dolly close to its final location. The range can be tipped back and supported on the rear legs while the dolly is removed. The floor under the legs should be protected (wood strips, carpet, paneling, etc.) before pushing the unit back into position.

To remove door:

Important!

Do not lift oven door by the handle - this will cause damage! Be sure the oven and door are cool before you begin to remove the door!

1. Open the door all the way open (Fig. 05).
2. Unlock the door hinges by rotating the lock forward (Fig. 06).
3. Once both hinges are unlocked, gently close the door until approximately halfway closed. Grabbing the sides of the door and gently lifting up and slightly forward, the door will unlatch from the hinge.
4. Continue to lift and pull the door away from the range.

Important!

The door is heavier than it looks.

To re-install door:

1. Position the door in approximately halfway open position.
2. Simply place the hinge tongue into the hinge slots (Fig. 07).
3. Push the door into the slots until you feel them fall into the latches.
4. Open the door completely and rotate the locks into the closed position (Fig. 08).
5. Close the oven door.



Fig. 05 Oven hinge assembly

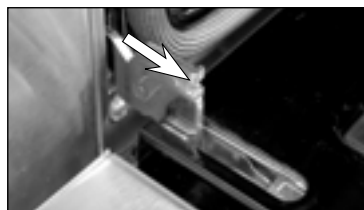


Fig. 06 Hinge retainer clip in unlocked position

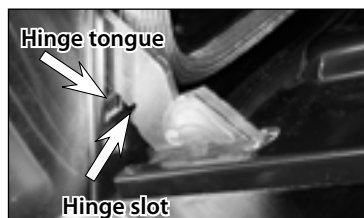


Fig. 07 Hinge assembly



Fig. 08 Hinge retainer clip in locked position

A suitable exhaust hood must be installed above the range. The following chart indicates the minimum blower capacity recommended for hood ventilation.

Ventilation Unit	Standard Counter Installation Recommendations	Island Installation Recommendations
HOOD	24" Deep x Unit Width	30" Deep x 36" at Bottom
BLOWER	600 CFM	600 CFM

Important!

Ventilation hoods and blowers are designed for use with single wall ducting. However, some local building codes or inspectors may require double wall ducting and/or damper. Consult local building codes and/or local agencies, before starting, to ensure that hood and duct installation will meet local requirements.

Hood blower speeds should be variable to reduce noise and loss of heated or air conditioned household air when maximum ventilation is not required.

For best smoke elimination, the lower edge of the hood should be installed a minimum of 30" to a maximum of 36" above the range cooking surface (page 15). If the hood contains any combustible materials (i.e. a wood covering) it must be a minimum of 36" above the cooking surface.

Due to a high volume of ventilation air, a source of make-up air (outside replacement air) is recommended. This is particularly important for tightly sealed and insulated homes. A reputable heating and ventilating contractor should be consulted.

Installing anti-tip device

All ranges must have an anti-tip device correctly installed as per the following instructions. If you pull the range out from the wall for any reason, make sure that the device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a possible risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open oven door.



Included Parts:

(4) #10 x 2" wood screws, (1) Anti-tip bracket, and (1) Installation Instructions

Installing the Kit:

Instructions are provided for wood and cement floors. Any other type of construction may require special installation techniques as deemed necessary to provide adequate fastening of the Anti-tip bracket to the floor and wall. The use of this bracket does not preclude tipping of the range when not properly installed.

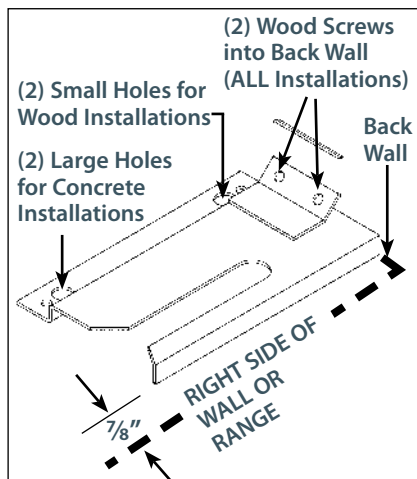


Fig. 09

Wood construction:

Place the bracket against the back wall, into the right rear corner where the range is to be located. Leave a gap between the wall (or side of range) and the bracket (see Fig. 09). Drill (2) $\frac{7}{8}$ " diameter pilot holes in the center of the small holes. A nail or awl may be used if a drill is not available. Fasten the bracket securely to the floor and wall.

Concrete or cement construction:

Hardware Required:

(2) sleeve anchors, lag bolts, and washers (not provided).

Locate the bracket as described above. Drill the recommended size holes for the hardware. Install the sleeve anchors into the holes and then install the lag bolts through the bracket. The bolts must be properly tightened as recommended for the hardware. Fasten the bracket securely to the floor and wall.

Once Installed:

Complete the range installation per the instructions provided with the product. Check for proper installation of the range and Anti-tip device by grasping the back of the unit and carefully attempt to tilt the range forward.

1. The range is a free standing unit. If the unit is to be placed adjacent to cabinets, the clearances shown in Fig. 10 are required. The same clearances apply to island installations.
2. The range can be placed in various positions with respect to the cabinet front, with the front frame (not the door) either flush or projecting, depending on the countertop depth.
3. The gas and electrical supply should be within the zones shown in Fig. 10.
4. The maximum depth of overhead cabinets installed on either side of the hood is 13".
5. Any openings in the wall behind the range and in the floor under the range must be sealed.
6. When there is less than a 12" clearance between combustible material and the back edge and sides of the range, (above the cooking surface) a Low backguard or Full backguard must be installed (Fig. 11, standard installation). When clearance to combustible material is over 12" no backguard is necessary (Fig. 11, island installation). The backguards must be ordered separately (page 9). Fig. 11 indicates the space required for each type of backguard.
7. Always keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
8. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to the unit.

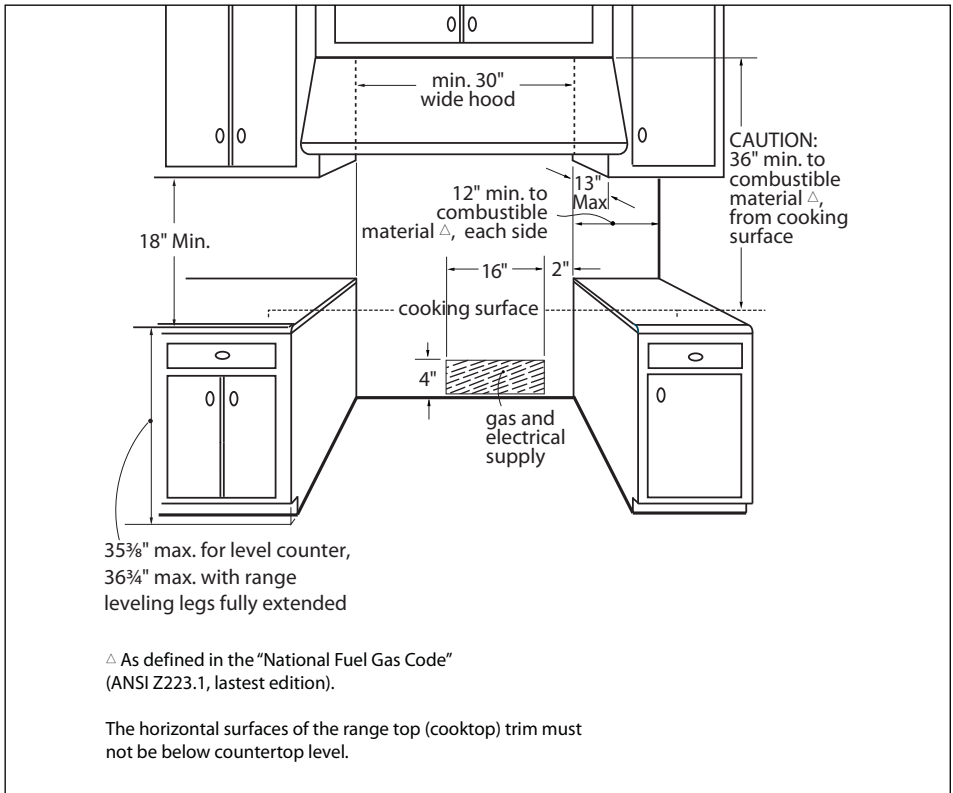
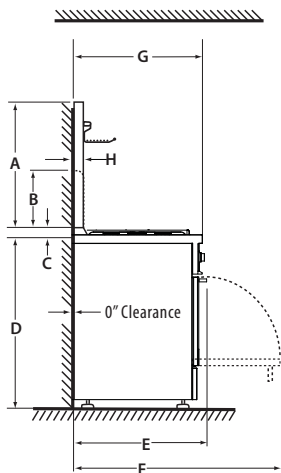


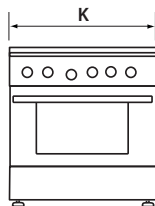
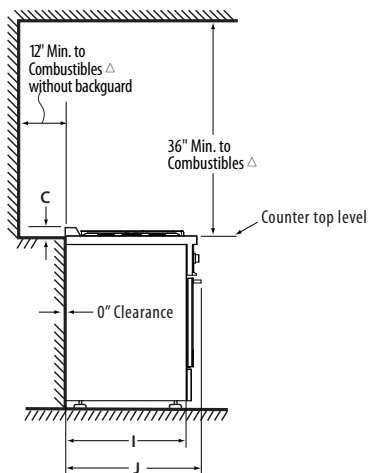
Fig. 10

Cabinet preparation

Standard Installation



Island Installation



△ As defined in the "National Fuel Gas Code" (ANSI Z223.1, Latest Edition).

The horizontal surfaces of the range top (cooktop) trim must not be below countertop level.

Model	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
OR30SG	28 ³ / ₈ "	10 ¹ / ₈ "	2"	35 ³ / ₄ " min–37" max	27 ⁷ / ₈ "	44"	27"	15 ¹ / ₁₆ "	24 ¹ / ₄ "	26 ³ / ₄ "	29 ⁷ / ₈ "

Fig. 11

The backguard is located as shown in Fig. 12. Secure the backguard to the wall behind the range. Specific instructions for installation of the full backguard or low backguard can be found packaged with the backguard. See also page 9, "Planning the installation" section. A backguard must be installed when there is less than a 12" clearance between combustibles and the back of the range (above the cooking surface). See Fig. 11. Backguards are sold separately.

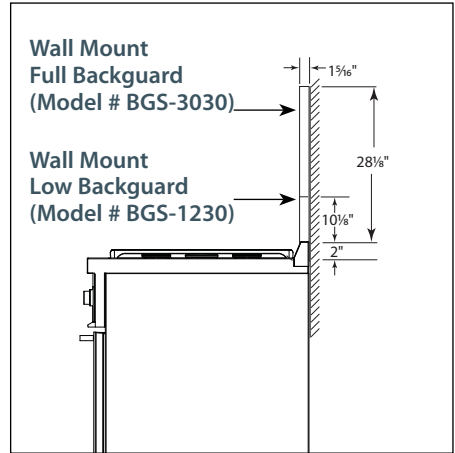


Fig. 12

Electrical connections

Power Requirements for the Range:

- 120 VAC, 60 Hz., single phase
- OR30SG: 4 Amp. Max., 15 Amp. circuit

Always disconnect electric supply cord from the wall outlet or service disconnect before servicing this appliance. Observe all governing codes and ordinances when grounding, in absence of which, observe National Electrical Code ANSI / NFPA No. 70.

Recommended grounding method

This appliance is factory equipped with a power supply cord with a three-prong grounding plug (with polarized parallel blades)(Fig. 13). It must be plugged into a mating grounding type receptacle, connected to a correctly polarized 120 volt circuit. If the circuit does not have a grounding type receptacle, it is the responsibility and obligation of the installer to have the existing receptacle changed to a properly grounded and polarized receptacle in accordance with all applicable local codes and ordinances by a qualified electrician. In the absence of local codes and ordinances, the receptacle replacement shall be in accordance with the National Electrical Code.

Note: The third prong should not, under ANY circumstances, be cut or removed.

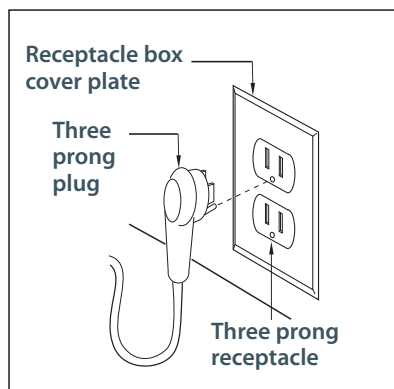


Fig. 13

Gas requirements

Verify the type of gas supplied to the location. The range is shipped from the factory set up and adjusted for Natural gas or LP (propane), depending on the specific model ordered. **Verify that the range is compatible with gas supply at the installation site before proceeding further.** Return the range to the dealer if the unit is not set for the gas supplied at the site.

Natural gas

- Connection: 1/2" NPT Minimum 5/8" dia. flex line.
- Supply Pressure: 6" to 9" W.C.

LP Gas

- Connection: 1/2" NPT Minimum 5/8" dia. flex line.
- Supply Pressure: 11" to 14" W.C.
A regulator is required at the LP source to provide a maximum of 14" W.C. to the range regulator.

Hook-up to gas supply

A manual valve must be installed external to the appliance, in an accessible location from the front for the purpose of shutting off the gas supply. The supply line must not protrude beyond the back of the unit. Make sure the gas supply is turned off at the wall valve before connecting the appliance.

The gas supply connections should be made by a qualified technician and in accordance with local codes or ordinances. In the absence of a local code, the installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1, latest edition.

Important!

The appliance must be isolated from the building's gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5kPa.). The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at the test pressures in excess of 1/2 psig (3.5kPa.). When checking the manifold gas pressure, the inlet pressure to the regulator should be at least 7.0" W.C. for natural gas or 12.0" for LP.

Note: The flex line for the gas supply must be metal and be approved by an approved certifying agency (AGA, CGA, or UL). Never use a hose made of rubber or other synthetic material, as the heat may cause the hose to melt and develop leaks.

When hooking up the gas supply from range rear hard pipe to wall hard pipe, installation length of flex line between range/wall hard piping must accommodate range being pulled from wall for cleaning or servicing purposes. When range is pulled from wall, no strain should occur at range or wall hard pipe connections (Fig. 14).

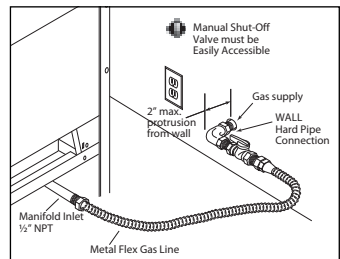


Fig. 14

Important!

For warranty coverage, Fisher & Paykel requires that burner adjustments be made by a qualified technician at the time of installation. Extreme care should be used when adjustments are made after installation. IMPROPER OR LACK OF ADJUSTMENT WILL VOID YOUR WARRANTY.

Cooktop burners

The cooktop burners are not adjustable. Proper operation is achieved when the correct orifices for gas supply are installed at the factory, based on model ordered.

When installing the burner port ring, be sure that the two locating pins in the bottom side of the port ring are properly aligned with the locating notch and center holes on the top side of the simmer ring. Incorrect alignment will produce a potentially dangerous flame and poor burner performance.

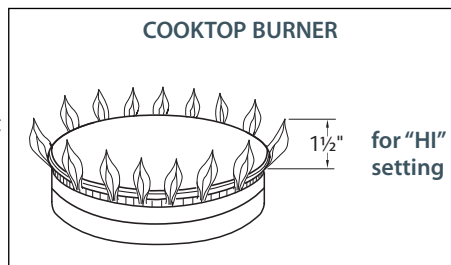


Fig. 15

Note: No air shutter adjustment is possible on the cooktop burners. Burner flames should be blue and stable with no yellow-tipping (some yellow-tipping is normal with LP gas), excessive noise, or lifting of flame from the burner (Fig. 15).

Cooktop burner lighting note

The cooktop burners have an infinite number of heat settings and there are no fixed positions on the control knobs between HI and LO. To turn the cooktop burner on, push in on the control knob and turn it counterclockwise to the "LITE" position. An audible clicking sound will be heard. When the gas has been ignited by the electronic spark igniter, turn the knob to the desired setting (Fig. 16).

Note: The igniter will continue to click until a flame is present. If the cooktop burner does not ignite, check the spark igniter by listening for a clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn off the burner. Check for a tripped circuit breaker, blown fuse, or poor wire connection to the igniter.



Fig. 16

Important!

When turning on any cooktop burner, be sure to stop at the "LITE" position before turning the burner to a flame setting for cooking. If the burner is not lit and it is turned beyond the "LITE" position, to HI, medium, or LO, there will be a burst of flame when the burner does light. This could cause burns or damage to the surrounding countertop.

Bake and broil flame and oven burners

Check for the proper burner flame characteristics and adjust air shutter if necessary (Fig. 17). Each valve and air shutter is individually tested and adjusted prior to shipment. Normally adjustment is not required, however, vibration during transit, gas conversion or variations in the local gas supply may make minor adjustments necessary. Burner flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting of the flame from the burner. If any of these conditions exist, check that the air shutter or burner ports are not blocked. If this condition persists, adjust the air shutter as required. If the flame is too yellow, indicating insufficient air, adjust the shutter counterclockwise to increase air inlet. If the flame is noisy or tends to lift away from the burner, indicating too much air, turn the shutter clockwise to reduce air. The oven flames should be 1½" to 2" (Fig. 18). The broiler flames should be ¾" to 1" (Fig. 19).

Important!

Before first use, the oven bake burner should be run for 20-30 minutes, then the broiler for 20-30 minutes to eliminate any manufacturing oils, contaminants, and harsh odors.

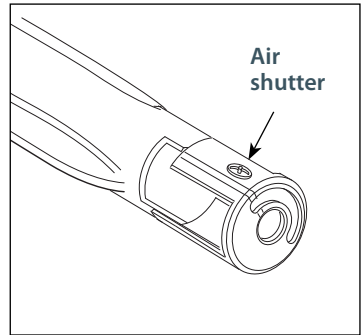


Fig. 17

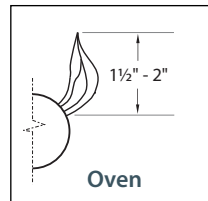


Fig. 18 Typical section of proper flame

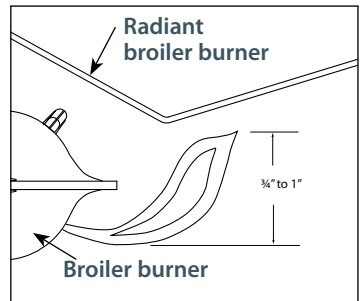


Fig. 19 Typical section of proper flame

Installer final checklist

General

- Placement of unit.
- Specified clearance maintained to cabinet surfaces.
- Unit Level - front to back, side to side.
- All packaging material and tie straps removed.
- Backguard attached if there is less than 12" clearance above the cooking surface to combustibles behind unit.

Electrical

- Receptacle with 15 ampere over-current protection is provided for service cord connection.
- Adequate ground connection.
- Front kick panel in place and two (2) screws secure.

Gas supply

- Connection: ½ NPT with a minimum ⅝" diameter flex line. Site gas supply is compatible with range model, and sufficient pressure is available (see gas requirements pg. 19).
- The pressure regulator which is connected to the manifold is set for 5.0" W.C. for Natural gas or 10.0" W.C. for LP.
- Manual gas shut-off valve installed in an accessible location.
- Unit tested and free of gas leaks.

Operation

- All internal packing materials removed. Check below grate.
- If used on LP gas, verify that pressure regulator, orifice hoods, air shutters, and valve jets have been set for use with LP gas.
- Bezels centered on burner knobs and knobs turn freely.
- Each burner lights satisfactorily, both individually and with other burners operating at the same time.
- Flame adjustment for ⅜" soft blue cone made on ports of each top burner, low flame adjustment verified.
- Flame adjustment made on air shutter of each oven and broiler.
- Oven door hinges seated and door opens and closes properly.
- Burner grates correctly positioned, level, and do not rock.
- Cooktop burner flame (see page 20).
- Oven and broiler flame (see page 21).

1. Remove all packaging materials from your appliance. If the installer has not set up your appliance, do it now. Check that you have the following items:

Cooktop

- 5 burner head assemblies, burner caps and 3 grates.

Oven:

- One two-piece broil pan
- Three oven racks

Note: If any of the listed accompanying items are missing, contact Fisher & Paykel at (888) 936-7872. Please be prepared with your Model #, Serial # and description of product you have purchased.

Regarding use of aluminum foil in a Fisher & Paykel Range Oven: DO NOT use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. Heat can be trapped beneath the foil; this can cause damage to the oven and cause food to not cook correctly.

2. Place the oven racks in the proper position before turning on the oven. For correct rack position check your recipe. The most frequently used position is number 2 (the food product must be in the center of the oven for airflow). The rack positions are numbered from the bottom as in the floors of a building (Fig. 20).

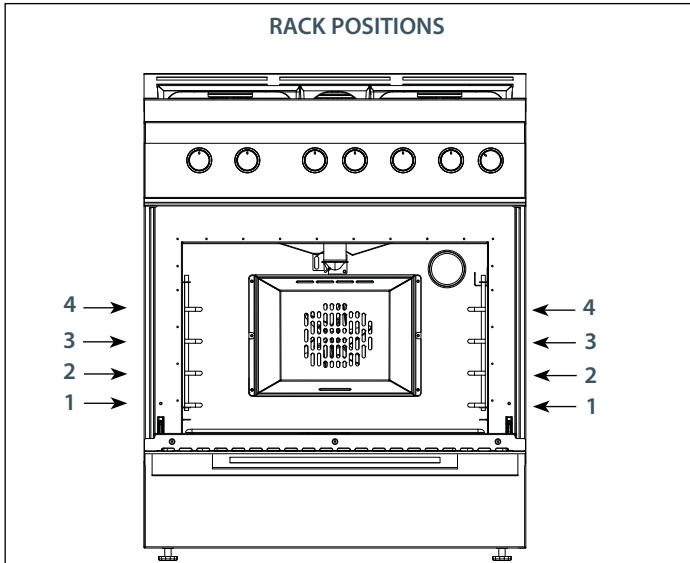


Fig. 20

Before using your appliance

3. Before baking or broiling:

One at a time, turn the bake and broiler burners "ON" for 20 to 30 minutes each. This burns off the manufacturing oils used by the factory. Turn the oven burner on to 450° F and the broiler burner on to "BROIL". TURN ON the ventilator above your range while these burners are on, as there will be an odor.

To insert the oven racks in oven:

1. Hold the rack with the back safety rail in the up position and towards the rear of the oven. Slip it into the oven so the rack slides are between the rack and the rack guides.
2. As you slide the rack into the oven, tip the front of the rack up slightly, so that the safety stops on the back of the rack clear the rack slides (see Fig. 21). The safety stops keep the rack from sliding out of the oven when pulled forward.

To remove or reposition the racks:

1. Pull the rack forward.
2. Lift the front of the rack up so the safety stops clear the rack slides.
3. Pull the rack forward.

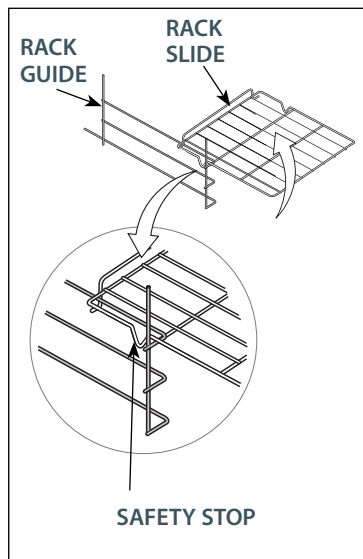


Fig. 21

Burners

Your new gas range is equipped with one dual flow burner (Fig. 22) and four single flow burners (Fig. 23). These burners are typical of those used in restaurants. These burners are designed for maximum cleanability and controllability. The large cap spreads the simmer heat out to avoid too much heat being concentrated on the center of the pan. The simmer flame on the center burner is always "on" when the burner is in use. The burner should never be operated if the cap is not in place. All the cooktop burners have electronic spark ignition to eliminate continuously burning pilots; when the burner is on and the flame is blown out, it will relight.

Simmering

Your new cooktop has exceptionally low simmering capabilities. The large cap serves as a heat diffuser to spread out the heat to avoid having a center hotspot. Keep in mind that because of the high heat capacity of the flame, and the mass of the cast iron burner grates (they retain heat longer than lighter, conventional grates) some foods may continue to cook by retained heat after the burner has been turned off. Should a strong draft or boil over extinguish the simmer flame, it will relight automatically as the main burner would.

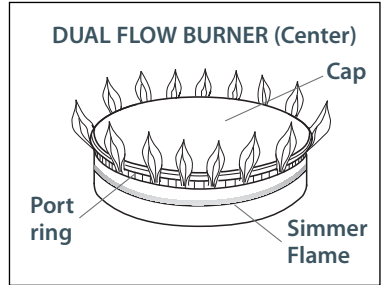


Fig. 22

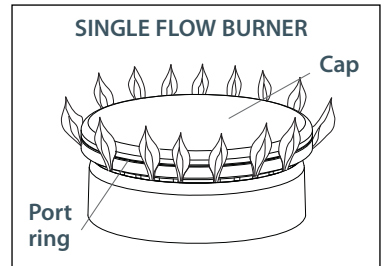
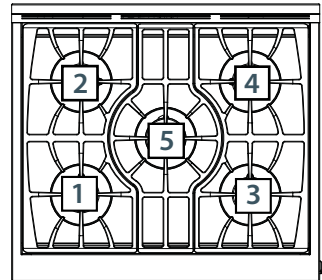


Fig. 23



Burner Location	Max. (Btu/hr)		Simmer (Btu/hr)	
	Natural	LP	Natural	LP
1	10,000	10,000	-	-
2	10,000	10,000	-	-
3	10,000	10,000	-	-
4	10,000	10,000	-	-
5	15,000	15,000	500-1,200	500-1,200

Electronic igniters

If a burner does not ignite, listen for the clicking sound. If the igniter is not clicking, TURN OFF THE BURNER. Check the circuit breaker for a blown fuse or a tripped circuit breaker. If

Cooktop use

the igniter still fails to operate, see page 43 “Before You Call For Service”. To light the burner manually, see page 40, “Power Failure”.

vNote: If you are using propane gas, a slight pop or flash may occur at the burner ports a few seconds after the burner has been turned “off”. This “extinction pop” is normal for propane gas.

Burner efficiency and flame characteristics

It is necessary to keep the burner ports and the igniters clean for proper lighting and efficient performance of the cooktop burners (Fig. 24). The burner flame should burn completely around the burner with no excessive noise or lifting. The flame should be blue in color and stable with no yellow tips. An improper air-gas mixture may cause either a burner flutter or a yellow tipped flame. During initial use, foreign particles in the gas line, or dust in the air around the appliance may cause an orange flame. This will disappear with use.

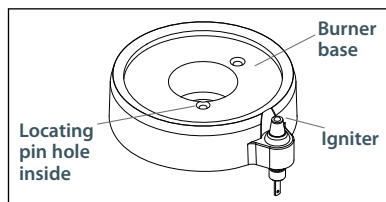


Fig. 24

Flame height

The correct height of the flame mainly depends on the size of the bottom of the cooking utensil, the material of the cooking utensil, the amount and type of food and the amount of liquid in the utensil. Following are some basic rules for selecting flame height.

- For safety reasons the flame must never extend beyond the bottom of the cooking utensil. Never allow flames to curl up the side of the pan (see Fig. 25). This will discolor or damage the utensil.
- Utensils which conduct heat slowly (such as glass-ceramic) should be used with medium to low flame. If you are cooking with a large amount of liquid, a slightly larger flame can be used.

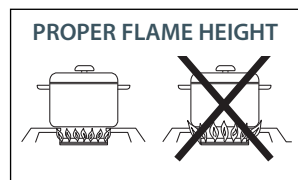


Fig. 25

Cooktop burners

The cooktop burners must be kept clean. Cleaning of the cooktop burners should include the igniter. The cooktop burners have an infinite number of heat settings and there are no fixed positions on the control knobs between HI and LO. To turn the cooktop burner on, push in on the control knob and turn it counterclockwise to the “LITE” position. An audible clicking sound will be heard. When the gas has been ignited by the electronic spark igniter, turn the knob to the desired setting. (The clicking sound should stop as soon as the burner is lit).

Note: When adjusting the heat of the top burner, the main burner flame will not increase or decrease visually until the lower setting on the dial is used. Even if the flame looks the same, the heat output is changing according to the dial setting.

Important!

When turning on any cooktop burner, be sure to stop at the "LITE" position before turning the burner to a flame setting for cooking. If the burner is not lit and it is turned beyond the "LITE" position, to HI, medium, or LO, there could be a burst of flame when the burner does light.

Burner grates

The burner grates are heavy cast iron. They have a flat surface making it easy to move large pans from one burner to another. They were designed in sections to make them easier to remove and clean (see page 36).

Cookware

For best results we recommend using professional cookware. This type of utensil can be found at your finer department stores, specialty cooking shops, or restaurant supply stores. If using regular cookware, be very careful if the pans have plastic handles, as these large professional size burners can flame up on the outside of the pan and melt or bubble the handles.

Control knobs

The control knobs are readily associated with the burners they control. The cooktop control knobs are labeled and are in front of the burners (see Fig. 26).



Fig. 26

Wok ring (purchase separately)

A Wok ring is available as an accessory for your new Fisher & Paykel appliance. To purchase a wok ring accessory (model # WRS) for use on your range or cooktop please contact an authorized Fisher & Paykel Dealer. The ring is cast iron, and has a porcelain enamel finish. It can be used with the Fisher & Paykel model CW wok and most commercially available woks. To use the ring, place it on the grate over the desired burner. The vertical tabs on the ring should be aligned with the main fingers of the grate. The small protrusions on the bottom surface of the ring should straddle the grate fingers to prevent the ring from rotating during cooking. See Fig. 27. The bottom of the wok should be supported and retained by the vertical tabs of the ring.

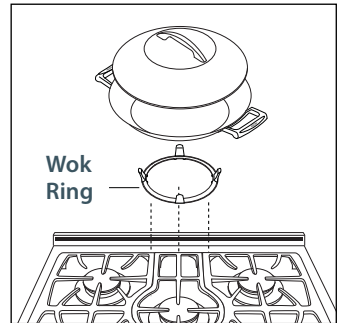


Fig. 27

For best performance on the range, the ring and wok should be used on the center burner (position 5, see page 25) as it has the highest output on the top section. To clean the wok ring, place it in the dishwasher after use. Stubborn food deposits may be removed by soaking to loosen the soil, then washing as usual.

Oven burners

Your new gas range is equipped with bake and broil oven gas burners. The oven broil burner is 14,000 Btu/hr. The oven baking burner is 30,000 Btu/hr.

Electric glow igniter

The oven bake and broil burners are equipped with an electric glow igniter and safety valve system which lights the gas. There will be a delay of 30 to 90 seconds after the control knob has been turned on before you actually hear the burner come on. The burner will ignite within 4 seconds after the gas reaches the burner.

Oven

Your new oven can be used in three cooking modes: convection bake, traditional bake or regular broil. To help you decide which way to cook your food, read this information first. Remember, this is a new oven and the thermostat has been checked for accuracy. Your old oven may have had a thermostat that over the years got a little hot or a little cold. Check your recipes for the correct time and temperature and don't use the old time or temperature you were using to compensate for your old oven being off temperature.

Oven racks

The oven has 3 oven racks and 4 rack positions.

Preheating

Preheating takes about 10 to 15 minutes depending on the temperature set. Preheating is usually necessary for foods baked at a high temperature for a short period of time, for example drop cookies and cakes.

Condensation

During any cooking process there is a certain amount of moisture that evaporates from the food. The amount of moisture that condenses on the oven depends on the moisture content of the food. The moisture will condense on any surface that is cooler than the inside of the oven, such as the control panel or the top of the door and door glass.

Important!

Aluminum foil should never be used to cover the oven racks or to line the oven bottom. The trapped heat can damage the porcelain and the heated air cannot adequately reach the food being baked.

Convection baking

Convection Baking is baking with a fan at the back of the oven circulating the hot air in a continuous pattern around the food. This circulating hot air heats and browns the surface of the food more effectively than in a standard mode. This allows most foods to be cooked at lower oven temperatures or in less time, if baked at the regular temperature. The air is recirculated and reheated. Uncovered, longer cooking foods such as large pieces of meat or other foods that can be cooked in low sided baking utensils or air leavened foods, are where you will see the most savings in cooking time. Using multiple racks (3) at the same time will achieve a good time saving, as you can cook more food at the same time. The number of recipes requiring preheating of the oven is reduced considerably because the heat reaches the food faster as the hot air circulates around the food.

Foods Suitable for Convection

- Appetizers
- Breads
- Oven Meals (1 to 3 racks)
- Cookies
- Main Dishes
- Roasts
- Pies
- Poultry
- Air Leavened Foods (Angel Food Cakes, soufflés, cream puffs, meringue shells)

Setting the Oven

The Convection Bake mode is used for baking, roasting or warming using one, two or three racks. To use Convection Bake, turn the convection fan on using its control knob and turn the oven control knob to the temperature desired.

Converting Recipes for Convection Baking

Low-sided baking utensils will give the best results as the hot air can reach all sides of the food easier. The oven temperature can be left the same for roast and poultry as the recipe calls for and the food will be cooked in a shorter period of time. The temperature can be lowered 25°F and the food will probably take the same length of time to cook as the recipe states like cookies and muffins. If you find that food is adequately browned on the outside, but not done in the center, lower the temperature another 25°F and add to the baking time. When reducing the temperature, always check the food for doneness a minute or two before the minimum time stated in the recipe, as time can always be added. Some recipes will cook faster than others. There is no way to predict exactly how long each recipe will take when you convert it to convection. Convection will be easier to use after you have used it a few times as you will begin to understand the way it bakes.

Selecting Utensils for Convection Baking

Cooking by convection does not require any specially designed baking utensils. You probably have many utensils in your kitchen that are suitable to use. When choosing a baking utensil, consider the material, the size and the shape as they all affect the baking time, the palatability and the appearance of the finished product. Metal bakeware (aluminum, steel and cast iron) all result in the fastest cooking time and the best end product.

Aluminum pans work best for all types of baked goods. When baking pies and breads for the best browning, use a pan with a dark or dull finish that absorbs heat. A shiny finish works best for cakes and cookies, since it reflects some of the heat and provides a more tender

surface. Cookie sheets with only one lip will give the best results, as the heated air can circulate all around the sides of the food. For roasting, use the bottom of the broil pan and elevate the meat on a metal roasting "V" rack. Glass-ceramic or glass utensils do not conduct heat as well as metal, but they can be used. Use them for foods that do not require a dark brown crust or crisping, such as soufflés.

Baked items cook more quickly and evenly if they are individually smaller in size, i.e. two or three small foods do better than one large piece. When single food items are baked, always center the food on the rack. If several foods are being baked, space them evenly on the rack or racks, or stack food on top of each rack keeping 1" from all edges.

To Get the Best Results

- Follow the recommendations above.
- Metal utensils give better results in convection than do glass baking utensils. If you use glass, it usually is not necessary to lower the temperature an additional 25°F.
- Use a minute timer and set for less than the minimum time suggested in the recipe, the first time you use a recipe in the convection mode. Be sure to note the new baking time on your recipe for future reference.
- Be sure to read the basic information on convection before using the oven for the first time.
- Keep in mind that convection baking results vary, depending on type of product. In many cases, standard bake yields superior results over convection.

Convection Baking Rack Position

One to three racks can be used simultaneously during Convection Baking. Place the rack(s) in the desired position before turning the oven on. Store the unused racks outside of the oven. Rack position 2 (second from bottom) will probably be used the most for single rack baking. When baking on more than one rack, you do not need to stagger the pans. However, allow at least 1" of space between the oven walls and the pans so the heated air can circulate.

Important!

Aluminum foil should never be used to cover the oven racks or to line the oven bottom. The trapped heat can damage the porcelain and the heated air cannot adequately reach the food being baked.

Traditional baking

Traditional Bake is used for baking, roasting or warming with hot air; there is no fan. The air movement comes from natural convection. As the air heats, it moves to the top of the oven. This oven mode is the same as you have been using for baking on one or two racks.

Foods Suitable for Bake

- Appetizers
- Pies, Cakes
- Breads
- Poultry
- Roasts
- Desserts
- Main Dishes
- Oven Meals (1 to 2 racks)

To get the best results

- Follow the recipe amounts and ingredients, including the size and shape of the baking utensil recommended in the recipe.
- Do not open the door “just to peek”, use the interior oven light and look through the window.
- Do not use the oven for storage, especially when baking in the oven. Extra utensils, not being used for baking, can affect the food product, the baking time, the browning and end result.
- If you are using glass utensils, lower the temperature by 25°F.
- Use a minute timer and set for the minimum time suggested in the recipe.

Baking Rack Position

One or two racks can be used simultaneously during Bake. Place the rack(s) in the desired position before turning the oven on. Store any unused racks outside of the oven. Rack position 2 (second from bottom) will probably be used the most for single rack baking. If you are using two racks simultaneously, be sure to check the food on the bottom rack sooner than the minimum time. The food on the lower rack position may cook slightly faster than the food on the upper rack, particularly if you are using large baking utensils. If you are using two racks simultaneously, be sure to stagger the baking utensils so that one is not directly above the other and the heated air can circulate freely around each pan. Allow at least 1” of space between the oven walls and the pans. If using large or commercial size baking utensils, the food may take a few extra minutes as the air cannot circulate as freely as it does with a smaller pan. When using commercial size baking utensils, use only one rack as the heat does not have the room to circulate.

Setting the Oven for Baking

- Set the temperature required on the dial.
- Preheat the oven for 10-15 minutes before using.

Broil

Broiling is cooking by intense heat supplied by the broil burner located at the top of the oven. Place the broil pan in the center of the rack for best results.

Important!

Pay special attention when setting the Oven Control knob on “BROIL”. If you set the knob past the “BROIL” setting, the burner will not ignite.

Foods Suitable for Broil

- Top Browning: Casseroles, Breads
- Appetizers
- Meats
- Poultry
- Fish

Setting the Oven for Broiling

Turn the Oven Control knob to "BROIL" (Fig. 28). The burner will ignite after the gas reaches the burner. During the broiling process, the burner produces such an intense heat that the burner will cycle on and off to maintain an efficient yet safe interior cooking environment. **All broiling must be done with the oven door closed.** This will insure the best in cooking performance while maintaining a cool exterior surface for comfortable use. When checking the doneness of food while broiling, leave the door open only long enough to check temperature or determine degree of doneness. Close door immediately after checking the food.



Fig. 28

Preheating

The broiler does not need to be preheated for most broiling. To increase browning or for very thin food, preheat the broiler 5 to 8 minutes.

Using a Meat Thermometer to Broil

To accurately determine the doneness of a thick steak or chop (1½" inches thick or more), use a meat thermometer. Insert the point of the thermometer into the side of the meat to the center. Cook the first side to 90°F for rare meat. Cook the first side to 100°F for medium to well done. Cook the second side to the desired degree for the doneness you want, 135°F to 140°F for rare, and 150°F to 155°F for medium and 160°F to 165°F for well done. If you are cooking pork, cook to 160°F. A large two-piece broil pan comes with your new range. When you are broiling, always use both pieces. Do not cover the grid with aluminum foil. This slotted grid allows the grease drippings to flow into the bottom of the pan keeping it away from the intense heat of the infrared broiler burner. This helps to minimize the smoking and spattering of the grease.

Broiling Rack Position

The rack position depends on the type and thickness of the food. Thick pieces of meat or poultry would typically be broiled on rack position 2 or 3. Steaks, chops and hamburger would be broiled on rack position 4 (top rack) for thinner pieces and position 3 for thicker ones. If top browning casseroles or bread, the thickness of the food would indicate the rack position. Casseroles would typically be browned on rack position 2 or 3 and bread on rack position 3.

To Get the Best Results

- Defrost the food before starting to cook.
- Set a minute timer for the minimum time to check the food. Steaks should be at least 1" thick if a rare doneness is desired. It is difficult to get rare with meat that is thinner, or to get a nice brown piece of meat.
- After half the total cooking time, turn the food over only once. It is not necessary to turn over thin foods (filet of fish, ham slices, etc.). Liver slices must be turned over.

- When top browning, use metal or glass-ceramic bakeware. DO NOT use heat-proof glass or pottery as this type of glassware cannot withstand the intense heat of the broiler burner.
- Use a two-piece broil pan. Two-piece broil pans are designed to minimize smoke and spatter. DO NOT cover the slotted grid with aluminum foil. This will catch the grease and could cause a fire.
- The broiler pan should be placed all the way to the back of the oven and centered on the oven rack.
- All broiling must be done with the oven door closed. This will insure the best in cooking performance while maintaining a cool exterior surface for comfortable use. When checking the doneness of food while broiling, leave the door open only long enough to check temperature or determine degree of doneness. Close door immediately after checking the food.

Using the Oven for Slow Cooking or Low Temperatures

The oven can be used to keep hot food hot, to dehydrate food, to warm plates, for slow cooking (as in a crock pot), and to defrost foods.

You can keep hot, cooked food at serving temperature. Set the oven to the temperature suggested in the chart on page 34. Rare meat must be eaten when it is removed from the oven, as it continues cooking from its own heat.

- To keep food moist, it must be covered with aluminum foil or a lid.
- To dehydrate food, follow suggestions in a recipe.
- To warm plates, check with the dishware manufacturer for the recommended temperature.
- To use the oven as a slow cooker, set the oven control knob to 225°F, place the food in the oven in a pan with a tight fitting lid. Follow recipes for this type of cooking.
- To thaw uncooked frozen food, set the oven control knob to “warm”. Be sure the food is tightly wrapped in foil. Thaw the food just enough to handle it. Cook immediately. Do not refreeze.
- To thaw frozen cooked food, set the oven control knob to 170°F. Loosen the freezer wrapping.
- Do not use plastic wrap or wax paper in the oven.

Important!

According to the United States Department of Agriculture you should not hold foods at temperatures between 40°F to 140°F for longer than 2 hours.

High Altitude Baking

Recipes and baking times vary if you are baking at a high altitude. For accurate information write to the Agriculture Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Specify the type of information and the baking mode (convection bake or bake) you need, for example cakes, cookies, breads, etc. There may be a cost for the bulletins.

Internal cooking temperatures

<i>Food</i>	<i>Oven Temperature</i>
Egg and Egg Dishes	
Eggs	Cook until yolk and white are firm
Egg Casseroles	160° F
Egg Sauces, Custards	160°F
Ground Meat and Meat Mixtures	
Turkey, Chicken	165°F
Beef, Veal, Lamb, Pork	160°F
Fresh Beef, Veal, Lamb	
Medium Rare	145°F
Medium	160°F
Well Done	170°F
Fresh Pork	
Medium	160°F
Well Done	170°F
Roast Beef	
Cooked commercially, vacuum sealed, and ready-to-eat	140°F
Poultry	
Chicken, Turkey-whole	180°F
Chicken, Turkey-dark meat	180°F
Poultry-breast	170°F
Duck and Goose	180°F
Stuffing	
Cooked alone or in bird	165°F
Sauces, Soups, Gravies, Marinades	
Used with raw meat, poultry, or fish	Bring to a boil
Seafood	
Fin Fish	Cook until opaque and flakes easily with a fork
Shrimp, Lobster, Crab	Should turn red and flesh should become pearly opaque
Scallops	Should turn milky white or opaque and firm
Clam, Mussels, Oysters	Cook until shells open.
Leftovers	165°F

Suggested temperatures to keep food hot

<i>Food</i>	<i>Oven Temperature</i>
Beef	
Rare	150° F - 155° F
Medium	155° F - 170° F
Well Done	170° F - 180° F
Bacon	200° F - 225° F
Biscuits and Muffins (covered)	170° F - 185° F
Casserole (covered)	170° F - 200° F
Fish and Seafood	170° F - 200° F
French Fried Foods	200° F - 225° F
Gravy or Cream Sauces (covered)	170° F - 180° F
Lamb and Veal Roasts	170° F - 200° F
Pancakes and Waffles (covered)	200° F - 225° F
Potatoes	
Baked	200° F
Mashed (covered)	170° F - 185° F
Pies and Pastries	170° F
Pizza (covered)	200° F
Pork	170° F - 200° F
Poultry (covered)	170° F - 200° F
Vegetables (covered)	170° F - 175° F

When cleaning the range or cooktop:

Important!

Be careful cleaning any part of this appliance while hot.

All parts of the appliance can be cleaned with hot soapy water, rinsed, dried and buffed to a shine with a soft, heavy cloth. Always try this first, as it is the mildest cleaning procedure.

1. Use the mildest cleaning procedure first. Some brands of cleaners of the same type are harsher than others, read their directions. A scent or a propellant can make a difference in the product, read the ingredients. Try on a small area first.
2. To avoid marring the surface, always rub metal finishes in the direction of the polish lines. The cleaner will be more effective when used in the direction of the polish lines.
3. Use only clean sponges, soft cloths, paper towels, plastic non-metal for cleaning or scouring as recommended in this section. Use only soap pads with soap still in them. An empty pad can scratch.
4. Be sure to rinse all parts thoroughly and to wipe dry to avoid water marks.

Brand Name cleaners

In this section on cleaning, the use of name brands is intended only to indicate a type of cleaner.

This does not constitute an endorsement. The omission of any name brand cleaner does not imply its adequacy or inadequacy. Many products are regional in distribution and can be found in local markets and department stores.

Cooktop

Turn off all the burners and allow the grates to cool before starting to clean the cooktop. If you wipe off any part of the cooktop while it is hot, do so carefully as using a wet sponge or cloth can result in steam burns.

Burner Grates

When lifting the grates be careful as they are heavy. Place them on a protected surface, so they won't scratch the surface they are laid on. The burner grates are matte porcelain enamel over cast iron. When cool, they may be placed in the dishwasher, or wiped clean while on the cooktop using hot soapy water, then rinsed and wiped dry. The burner grates will not rust as they are matte porcelain enamel on both sides for durability. The occasional use of mild abrasive cleansers such as Fantastik®, Simple Green® or Formula 409® is okay. Abrasive cleansers, used vigorously or too often, can eventually harm the enamel. Apply with a damp sponge, rinse thoroughly and dry. The porcelain may pop off the edge of the grates due to rapid temperature change when the burners are turned on. Do not be concerned as this does not result in the deterioration of the grates. The cast iron soon darkens to blend with the porcelain enamel. Be careful when wiping an area where the

porcelain has popped off, as the edges may be sharp.

Cleaning the oven

Be sure the oven and door are cool before you start to clean them. They are matte porcelain enamel. It is acid resistant, but not acid proof. Therefore, acid foods, such as vinegar, rhubarb, alcohol, citric juices or milk, should be wiped and not allowed to bake on. Try mild cleaners, such as: Bon-Ami®, ammonia or ammonia and water or Soft Scrub®. Apply the powders on a damp sponge or cloth. Rub lightly. Rinse thoroughly and dry. If food has burned onto the oven and is difficult to remove, soak the spots with a cloth saturated with household ammonia. Allow it to soak for an hour or two, with the door closed. The food soil should be easy to remove with a damp soapy cloth or mild abrasive. A solution of 3 tablespoons ammonia in a ½ cup of water may be placed in a warm (not hot) oven over night. This loosens the spills and hardened residue so they are easily wiped up with a clean damp sponge or cloth. For stubborn stains a soap filled milone pad can be used. The occasional use of abrasive cleaners is okay, if used too often or vigorously they can eventually harm the enamel. Dampen the pad, rub the surface lightly, rinse thoroughly and dry. Commercial oven cleaners, such as Easy Off® or Dow® can be used on the oven interior. Follow the manufacturer's directions. Commercial oven cleaners are corrosive to the thermostat bulb and oven burners. Do not spray or wipe this type of cleaner onto the oven thermostat bulb. If some cleaner gets onto the bulb or burners, wipe it off immediately with a clean damp cloth.

Burners

For proper lighting and performance keep the burners clean. It is necessary to clean the burners if they do not light even though the igniter clicks, if there has been a severe boil over, or when the flame does not burn blue. Be certain all burner knobs are in the off position before attempting to clean the burners. The burners have been designed for ease in cleaning. When the grates and burners are cool, remove the grate. The burner cap and the port ring can easily be lifted off. Wash these parts in hot soapy water, rinse and dry thoroughly. The burner caps are porcelain enamel, follow the directions on the previous page that were given for the burner grates. A bristle brush can be used to clean out the toothed burner ports, if necessary.

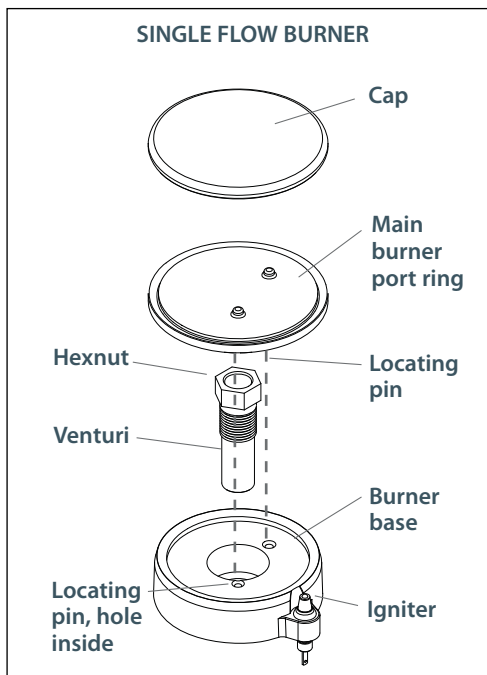


Fig. 29

Dual Flow Center Burner

Disassembly of the simmer ring is not recommended, however, it may become necessary to do so if the ports remain clogged after normal cleaning. If it is necessary to disassemble the simmer ring from the base, remove the hex nut at the top of the simmer ring. Clean the simmer ring with hot soapy water using a soft wire or plastic bristle brush then dry thoroughly. Re-assemble the parts using the hex nut. After cleaning, it is important to make sure the locating pin on the bottom side of the simmer ring is properly aligned with the corresponding hole in the base and that the two locating pins (see Fig.30) in the bottom side of the port ring are properly aligned with the locating notch and center holes on the top side of the simmer ring. Incorrect alignment will produce a potentially dangerous flame and poor burner performance (see Fig. 29 and 30).

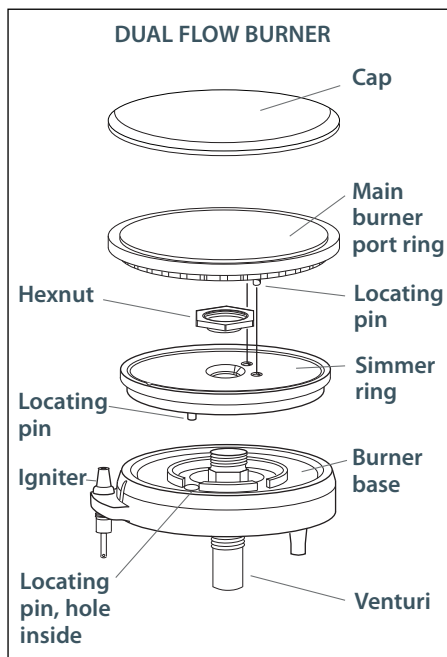


Fig. 30

Igniters

Wipe with a rubbing alcohol dampened cotton swab. Be careful not to damage the igniter (see Fig. 31).

Sump area around burners and igniters

Remove grates. With a warm wet sponge, apply a soap that will release grease (like Dawn®). Clean up soiled area around the sump.

For hard to clean soil, use this method:

If residue is still left, make a paper collar around the burner and igniter and tape it together (Fig. 32). Spray "Easy Off"® or "SOS"® oven spray using the cool method on soiled area. Cover it with a paper towel and leave it on the area at least 4 hours or overnight (Fig. 33). With a warm moist sponge, remove the oven spray and soil. Dry with a soft cloth.



Fig. 31



Fig. 32



Fig. 33

Control knobs - oven and cooktop

The control knobs are metal and can be cleaned in hot, soapy water. To remove the knobs from the control panel, grasp the knob and pull straight towards you and away from the range. Wash, do not soak. Rinse and dry thoroughly. It is important to replace these knobs on the correct gas valve on the control panel. The oven knob has temperature indicators on it and only the center burner knob has “Simmer” setting. The cooktop knobs have “LITE” and HI to LO.

Stainless steel

Use the mildest cleaning procedure first. Hot soapy water, rinse and dry. If the panel has food soil remaining, try a general kitchen cleaner, such as Fantastik®, Simple Green® or Formula 409®. Apply cleaner with a damp sponge, rinse thoroughly and dry. Always scrub lightly in the direction of the grain. Do not use a steel wool pad, it will scratch the surface. To touch up noticeable scratches in the stainless steel, sand very lightly with dry 100 grit emery paper, rubbing in the direction of the grain. After cleaning use a stainless steel polish, such as Stainless Steel Magic®. If the rear top burners are used extensively on high it is possible for the vertical stainless steel panel to discolor from the burner heat. This discoloration can be removed by using Revere Ware® Stainless Steel Cleaner.

Backguard (if installed)

This is made of stainless steel. Refer to instructions in “Stainless steel” above.

Oven Door Removal

See page 12.

Oven Racks and rack supports

All of the oven rack supports are chrome plated steel. To remove the oven rack supports, first remove the oven racks, then grasp the rack supports and pull up and out. To replace the rack supports, put the top in first. To clean, use a damp sponge, cloth, or steel wool with a mild detergent. Chrome cleaners, such as Soft Scrub®, Cameo® or Bar Keepers Friend® can be applied with a damp sponge following package directions. Rinse and dry. Powdered cleaners such as Bon-Ami® or Comet® are applied with a damp sponge or cloth, rubbed lightly, rinsed and dried. For hard to remove food soil use a dampened soap filled steel wool pad, rinsed and dried. Harsh cleaners which are commercial oven cleaners, such as Easy Off® or Dow® can be used on the racks or oven interior. Additionally, some commercial oven cleaners cause darkening and discoloration. Test the cleaner on a small part of the rack and check for any discoloration before cleaning the entire rack. Apply a generous coating. Allow to stand for 15 to 20 minutes. Rinse thoroughly and dry.

Care and maintenance

Frame, Sides, Door Exterior, Heat Deflector

These parts are made of stainless steel, follow the directions for the “Stainless Steel” section above. Take care when cleaning the door top, and do not let water or cleaners run down the vents. If water or cleaners spill into the vents, they may streak the glass inside the door.

Door Gasket

Clean with hot water only. Do not rub. Press a dry towel on the gasket to dry. Do not remove or damage the mesh.

Oven Light Bulb Replacement

For oven light bulb replacement use only a 40 watt, 120 volt appliance light bulb. These are available in supermarkets. DO NOT use a standard light bulb in any oven, the heat will break it.

To Replace the Light Bulb

1. Be sure the oven thermostat is in the “OFF” position or turn off circuit breaker. Let the cover and the bulb cool completely.
2. Remove the light cover. Turn the cover to the left (counterclockwise) to unscrew it.
3. Remove the burnt out bulb. Replace it with a 40 watt appliance light bulb only.
4. Replace cover. Turn circuit breaker back on, if turned off. (See below).

Important!

Be sure the oven thermostat is in the OFF position and the cover is cool. If the bulb comes loose from the base, turn off the power to the oven at the circuit breaker panel before attempting to remove the bulb base from the socket.

Power Failure

To light a cooktop burner, turn its control knob to “LITE”; hold a lighted match to the port ring. After the flame is burning all the way around the burner, adjust the flame. It is necessary to light each burner separately, each time you want to use it. Make sure knobs are in the “OFF” position should power be restored and you are away from the unit. Do not leave the burner unattended. The burner will not relight if blown out – broiler and oven can not be used since the safety valve will not allow gas to flow to the burner.

RANGES & COOKTOPS

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Non functional.	No electricity or gas supply.	Turn on gas supply valve. Check circuit breakers.
	Technical problem.	Call authorized service.
One or more burners will not light.	No electricity.	Check circuit breakers.
	No gas.	Check gas supply at wall.
	Wrong gas.	Verify gas type (see page 43 for location of label).
	Dirty burners.	Clean the burners.
	Burners misaligned.	Align and reassemble burners.
	Water in burner(s).	Disassemble and dry burner(s).
Incorrect flame (too large or small). Sooty burner flame.	Dirty electrode.	Clean the burner electrode.
	Technical problem.	Call authorized service.
Incorrect flame (too large or small). Sooty burner flame.	Wrong gas.	Verify gas type (see label on back).
	Misaligned burner assembly.	Realign and reassemble burner (page 37 and 38).

RANGE OVEN

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
No oven light.	No electricity.	Check circuit breakers. Check plug at wall.
	Loose bulb.	Be sure bulb is secure in socket.
	Burned out bulb.	Replace bulb.
No oven heat (bake).	No gas.	Check for proper top burner operation.
	No electricity (check oven light).	Check circuit breakers. Check plug.
	Improper settings.	Verify proper settings on knob & selector buttons (if applicable).
	Technical problem.	Call authorized service
No oven broil.	Improper settings (see 'No oven heat (bake)').	Verify proper settings.
	Technical problem.	Call authorized service.
Uneven baking.	Insufficient pre-heat time.	Allow oven to preheat before baking.
	Improper settings.	Verify proper settings on knob and selector buttons (if applicable).
	Improper utensils/ placement.	Use proper utensils and place them properly (see 'Cooktop use' and 'Oven use').
	Technical problem.	Call authorized service.
No convection.	No convection fan.	Check for air movement.
Convection noisy.	Technical problem.	Call authorized service.

Before You Call for Service

- Is the circuit breaker tripped or the fuse blown?
- Is there a power outage in the area?
- See Troubleshooting on page 41-42.

If the Cooktop Burners Do Not Light

- Is the two piece burner assembled correctly? (See page 37 and 38, Fig. 29 and 30)
- Is the burner head assembly aligned correctly? (See page 37 and 38, Fig. 29 and 30)
- Is the manual shut-off valve open? This is usually located where the gas comes out of the wall.

For warranty service, please contact your local service provider or Fisher & Paykel Customer Care Representative at (888) 936.7872. Before you call, please have the following information ready:

- Model Number (located on rating plate on the back panel and also on the front frame, right lower corner between the kick panel and the oven door).
- Serial Number (located on rating plate on the back panel and also on the front frame, right lower corner between the kick panel and the oven door).
- Date of installation
- A brief description of the problem

Your satisfaction is of the utmost importance to us. If a problem cannot be resolved to your satisfaction, please call, write or email us at:

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

email: Customer.Care@fisherpaykel.com

Warranty

Limited warranty

When you purchase any new Fisher & Paykel whiteware product for personal or consumer use you automatically receive a one year limited warranty covering parts and labor for servicing within the 48 mainland United States, Hawaii, Washington DC and Canada. In Alaska the limited warranty is the same except that you must pay to ship the product to the service shop or the service technician's travel to your home. Products for use in Canada must be purchased through the Canadian distribution channel to ensure regulatory compliance.

If the product is installed in a motor vehicle, boat or similar mobile facility, you receive the same one year limited warranty, but you must bring the vehicle, boat or mobile facility containing the product to the service shop at your expense or pay the service technician's travel to the location of the product.

Fisher & Paykel undertakes to:

Repair without cost to the owner either for material or labor any part of the product, the serial number of which appears on the product, which is found to be defective. In Alaska, you must pay to ship the product to the service shop or for the service technician's travel to your home. If the product is installed in a motor vehicle, boat or similar mobile facility, you must bring it to the service shop at your expense or pay for the service technician's travel to the location of the product.

If we are unable to repair a defective part of the product after a reasonable number of attempts, at our option we may replace the part or the product, or we may provide you a full refund of the purchase price of the product (not including installation or other charges).

This warranty extends to the original purchaser and any succeeding owner of the product for products purchased for ordinary single-family home use. All service under this limited warranty shall be provided by Fisher & Paykel or its Authorized Service Agent during normal business hours.

How long does this limited warranty last?

Our liability under this limited warranty expires ONE YEAR from the date of purchase of the product by the first consumer. Our liability under any implied warranties, including the implied warranty of merchantability (an unwritten warranty that the product is fit for ordinary use) also expires ONE YEAR (or such longer period as required by applicable law) from the date of purchase of the product by the first consumer. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so this limit on implied warranties may not apply to you.

This warranty does not cover:

- A Service calls that are not related to any defect in the product. The cost of a service call will be charged if the problem is not found to be a defect of the product. For example:

1. Correct faulty installation of the product.
 2. Instruct you how to use the product.
 3. Replace house fuses, reset circuit breakers, correct house wiring or plumbing, or replace light bulbs.
 4. Correct fault(s) caused by the user.
 5. Change the set-up of the product.
 6. Unauthorized modifications of the product.
 7. Noise or vibration that is considered normal, for example, drain/fan sounds, regeneration noises or user warning beeps.
 8. Correcting damage caused by pests, for example, rats, cockroaches etc.
- B Defects caused by factors other than:
1. Normal domestic use or
 2. Use in accordance with the product's user guide.
- C Defects to the product caused by accident, neglect, misuse, fire, flood or Act of God.
- D The cost of repairs carried out by non-authorized repairers or the cost of correcting such unauthorized repairs.
- E Travel fees and associated charges incurred when the product is installed in a location with limited or restricted access. (eg airplane flights, ferry charges, isolated geographic areas).
- F Normal recommended maintenance as set forth in the product's user guide.

If you have an installation problem contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting and other connection facilities.

We are not responsible for consequential or incidental damages (the cost of repairing or replacing other property damaged if the product is defective or any of your expenses caused if the product is defective). Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

You may be required to provide reasonable proof of the date of purchase of the product before the product will be serviced under this limited warranty.

Commercial use

If you are using the product in a commercial setting (any use other than a single family dwelling), we agree to repair or replace, without cost to you for parts only, any defective parts, the serial number of which appears on the product. Our liability for these repairs expires ONE YEAR from the date of original purchase.

At our option we may replace the part or the product, or we may provide you a full refund of the purchase price of the product (not including installation or other charges). All service under this limited warranty shall be provided by Fisher & Paykel or its Authorized Service Agent during normal business hours.

Warranty

No other warranties

This limited warranty is the complete and exclusive agreement between you and Fisher & Paykel regarding any defect in the product. None of our employees (or our Authorized Service Agents) are authorized to make any addition or modification to this limited warranty.

Warrantor: Fisher & Paykel Appliances, Inc.

If you need further help concerning this limited warranty, please contact us at:
Fisher & Paykel Appliances, Inc.
5900 Skylab Road
Huntington Beach
CA 92647

This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

⚠ MISE EN GARDE !

Si l'information que contient ce guide n'est pas respectée à la lettre, il pourrait en résulter un incendie ou une explosion et des dommages matériels, des blessures ou la mort.

N'entreposez et n'utilisez ni essence ni aucun autre type de liquide ou de vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre électroménager.

N'utilisez JAMAIS cet électroménager pour chauffer ou réchauffer une pièce. Un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil pourraient en résulter.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- **N'allumez aucun appareil électroménager.**
- **Ne touchez aucun interrupteur électrique.**
- **N'utilisez pas le téléphone de votre bâtiment.**
- **Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les consignes de votre fournisseur de gaz.**
- **Si vous ne pouvez atteindre votre fournisseur de gaz, contactez le service des incendies.**

L'installation et l'entretien ou les réparations doivent être effectués par un installateur qualifié, un centre d'entretien ou le fournisseur de gaz.

Informations importantes concernant l'installation	50
Mesures de sécurité et de précaution	51
Identification des pièces	55
Planification de l'installation	57
Déballage et manipulation	59
Exigences en matière de ventilation	61
Installation du dispositif antibasculement	62
Préparation des armoires	63
Installation du dossier	65
Connexions électriques	66
Branchement du gaz	67
Essai et réglages	68
Liste de contrôle finale de l'installateur	70
Avant d'utiliser votre appareil	71
Utilisation de la table de cuisson	73
Utilisation du four	76
Entretien et maintenance	84
Dépannage	89
Pour l'obtention de service	91
Garantie	92

Important!

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les modèles illustrés dans ce document peuvent ne pas être offerts dans tous les marchés et sont sujets à changement sans préavis. Pour obtenir la plus récente information sur les modèles et les spécifications offerts dans votre pays, veuillez visiter notre site Web à l'adresse www.fisherpaykel.com ou communiquer avec le détaillant Fisher & Paykel de votre région.

Ces cuisinières ont été testées conformément à la norme ANSI Z21.1 pour les appareils électroménagers domestiques de cuisson à gaz. Ces cuisinières doivent être installées avec une hotte de ventilation suspendue (voir les exigences en matière de ventilation, page 61). Étant donnée la puissance de feu professionnelle élevée de cet appareil, faites particulièrement attention à l'installation de la hotte et de ses conduites de manière à respecter les codes du bâtiment en vigueur. Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie qui peuvent se produire lorsqu'on s'étire au-dessus d'appareils aux surfaces chauffantes, évitez de placer des armoires de cuisine au-dessus de l'appareil.

Consultez les codes du bâtiment en vigueur concernant la méthode à suivre pour installer la cuisinière. Les codes peuvent varier d'une région à l'autre. L'installation, les connexions électriques et la mise à la terre doivent être conformes à tous les codes en vigueur. En l'absence de tels codes, l'appareil doit être installé conformément à la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code et la norme 70 ANSI/NFPA du National Electrical Code (Code national de l'électricité). Assurez-vous que l'appareil installé est réglé selon le type de gaz utilisé. Les cuisinières à gaz sont réglées en usine pour fonctionner au gaz naturel ou propane selon le modèle spécifique commandé.

Avant d'aller plus loin, vérifiez que la cuisinière est compatible avec l'alimentation en gaz du site où elle doit être installée. Renvoyez la cuisinière au distributeur si elle n'est pas réglée pour fonctionner avec l'alimentation en gaz du site.

Précautions de sécurité importantes!

Pour réduire les risques de blessures en cas de feu de graisse sur la table de cuisson, respectez les consignes suivantes : Éteignez d'abord le brûleur. Étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits d'un plateau métallique, de bicarbonate de soude ou à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse. Attention à ne pas vous brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez les lieux et appelez les pompiers. Ne prenez jamais en main une poêle ou une casserole qui a pris feu; vous pourriez vous brûler.

N'UTILISEZ PAS D'EAU SUR UN FEU DE GRAISSE, y compris des serviettes mouillées; une explosion de vapeur violente pourrait en résulter. Utilisez un extincteur SEULEMENT si :

1. Vous êtes sûr qu'il s'agit d'un extincteur de classe ABC et savez comment le faire fonctionner.
2. L'incendie est limité et se limite à l'endroit où il s'est déclenché.
3. Vous êtes en train d'avertir les pompiers.
4. Vous pouvez combattre l'incendie le dos tourné vers une sortie.

Votre nouvel appareil Fisher & Paykel fonctionnera de manière sûre et fiable pendant des années si vous en prenez bien soin. Faites extrêmement attention quand vous utilisez cet appareil de niveau professionnel, car il dégage une chaleur intense et peut augmenter les risques d'accidents. Vous devez respecter des consignes de sécurité élémentaires durant l'utilisation d'appareils de cuisine, dont celles-ci :

- *Veillez lire attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvel appareil. Ceci vous permettra de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.*
- *Commencez par vous assurer que l'installation et l'entretien sont effectués correctement. Suivez les instructions d'installation fournies avec cet appareil. Avant d'utiliser l'appareil, confiez son installation et sa mise à la terre à un technicien qualifié.*
- *Demandez-lui de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt de l'alimentation de gaz afin de savoir comment couper l'arrivée de gaz.*
- *Si vous sentez une odeur de gaz, cela signifie que l'installateur n'a pas vérifié correctement s'il y avait des fuites.*
- *Si les connexions ne sont pas complètement étanches, une petite fuite pourrait se produire et laisser s'échapper une faible odeur de gaz. La détection des fuites n'est pas une procédure à faire soi-même. Certaines fuites ne peuvent être détectées que si la commande du brûleur est sur ON. Dans l'intérêt de votre sécurité, confiez cette procédure à un technicien qualifié.*
- *Si jamais un brûleur s'éteint et laisse s'échapper du gaz, ouvrez la fenêtre ou la porte pour évacuer l'air.*
- *N'essayez pas d'utiliser l'appareil avant que le gaz ne se soit complètement dissipé. Suivez les instructions de la page 48.*
- *Cet appareil électroménager a été monté en usine pour être utilisé avec du gaz naturel ou propane. Il doit être réglé correctement en usine selon le type de gaz utilisé.*
- *Ne réparez pas ni ne remplacez aucune pièce de cet appareil, sauf indication contraire du manuel. Tout autre travail d'entretien doit être confié à un technicien qualifié.*
- *Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où l'on utilise des appareils électroménagers. Il ne faut jamais les laisser tourner ou enfoncer des boutons, ni s'asseoir ou se tenir debout sur ces appareils ou les toucher lorsqu'ils sont en marche.*
- *Des enfants en marchette ou à quatre pattes peuvent être attirés par la poignée ronde de la porte et la saisir pour ouvrir la porte du four. Ils pourraient alors se blesser si la porte est ouverte ou se brûler sérieusement si le four fonctionne et qu'il est chaud.*

Important!

Évitez de ranger sur les appareils ou à l'arrière des articles pouvant attirer les enfants. Les enfants peuvent être blessés sérieusement s'ils grimpent sur l'appareil pour atteindre ces articles.

- *Ne rangez jamais rien dans le four ni sur la table de cuisson. Des matériaux inflammables pourraient prendre feu, des éléments en plastique pourraient fondre ou s'enflammer et d'autres types d'objets pourraient être détruits.*
- *Ne suspendez aucun article sur l'appareil et ne placez aucun objet contre le four. Certains matériaux sont très inflammables et pourraient prendre feu.*
- *Si l'appareil se trouve près d'une fenêtre, assurez-vous que les rideaux sont suffisamment éloignés des brûleurs de la table de cuisson; ils pourraient prendre feu sinon.*
- *Ne versez pas d'eau sur les feux de graisse. ÉTEIGNEZ tous les brûleurs, puis étouffez le feu avec du bicarbonate de soude ou à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse.*
- *Ne laissez jamais des vêtements, gants ou autres matériaux inflammables en contact ou à proximité d'un brûleur ou d'une grille de brûleur tant que ces derniers n'ont pas refroidi. Les tissus peuvent s'enflammer et causer des blessures.*
- *Utilisez seulement des gants isolants secs : les gants humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou de linge épais à la place de gants isolants. Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs ou leurs grilles.*

Mesures de sécurité et de précaution

- Pour assurer votre propre sécurité, habillez-vous de façon appropriée. Ne portez jamais de vêtements ou de manches lâches lorsque vous utilisez l'appareil. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.
- Ne recouvrez aucune partie du four ou de la table de cuisson avec du papier aluminium. C'est un isolant thermique qui peut emprisonner la chaleur, laquelle peut alors affecter la performance de la table de cuisson et endommager la finition du four ou des pièces de la table de cuisson.

Important!

N recouvrez jamais les fentes, trous ou passages situés au bas du four et évitez de recouvrir entièrement une grille avec des matériaux tel que le papier d'aluminium. Cela a pour effet de bloquer la circulation d'air à l'intérieur du four et peut causer un empoisonnement à l'oxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur et causer ainsi un risque d'incendi.

- Cet appareil électroménager est destiné à la cuisson. N'utilisez jamais le four ou la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer une pièce. Une telle utilisation peut endommager les pièces de la table de cuisson ou du four.

Important!

N'utilisez jamais cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement à l'oxyde de carbone et une surchauffe du four.

- Durant l'utilisation de la table de cuisson : ne touchez pas les grilles des brûleurs ou les surfaces adjacentes. Ces surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Durant l'utilisation du four, évitez de toucher les surfaces intérieures du four, la surface extérieure autour de la porte et la garniture arrière. Les surfaces situées directement au-dessus de la porte du four peuvent être chaudes si le four a fonctionné avec la porte ouverte ou si quelque chose a empêché la porte de se fermer.
- Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez à flamme haute. Un débordement par bouillonnement pourrait produire de la fumée et un déversement graisseux qui pourrait prendre feu. Et, ce qui est plus grave, si les flammes des brûleurs sont étouffées par un débordement important affectant l'allumeur, le gaz non brûlé s'échappera dans la pièce.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique calorifugée, céramique, poterie ou émaillés sont appropriés pour être utilisés sur la table de cuisson. Ce genre d'ustensile peut se briser à la suite de changements de température soudains. Utilisez-les seulement à feu doux ou moyen selon les instructions du fabricant. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisine professionnels.
- Ne chauffez pas de contenant de nourriture fermé car la pression pourrait s'accumuler et le faire exploser.
- Durant la cuisson, réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme ne chauffe que le fond du récipient et ne le dépasse jamais. Cela pourrait sinon chauffer ou faire fondre les poignées.
- Servez-vous toujours d'ustensiles à fond plat suffisamment larges pour couvrir les brûleurs. L'utilisation d'ustensiles trop petits risque d'offrir un contact direct à la flamme et de mettre le feu aux vêtements.
- Afin de réduire le risque de brûlures, d'allumage de matériaux inflammables et de déversement involontaire, tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur afin qu'elles ne surplombent pas les surfaces de travail adjacentes, les zones de cuisson et le bord extérieur de la table de cuisson.
- Tenez la poignée du récipient afin d'empêcher tout mouvement de l'ustensile lorsque vous retournez ou remuez la nourriture.
- La graisse est inflammable. Laissez toute graisse chaude refroidir avant d'essayer de la manipuler. Évitez de laisser la graisse s'accumuler autour des brûleurs de la table de cuisson. Nettoyez après chaque utilisation ou déversement.

- Pour assurer un bon allumage et une bonne performance des brûleurs de la table de cuisson, gardez leurs ports dans un état propre. Il peut s'avérer nécessaire de nettoyer ceux-ci en cas de débordement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas, même si les allumeurs électroniques cliquent.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Évitez de vous brûler à la vapeur : n'utilisez pas d'éponge ou de linge mouillé pour nettoyer l'appareil alors qu'il est encore chaud. Certains produits de nettoyage dégagent des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude. Respectez le mode d'emploi du fabricant du produit de nettoyage.
- Assurez-vous que les boutons de la cuisinière ou de la table de cuisson sont fermés et que l'appareil est froid avant d'utiliser des nettoyeurs aérosol sur l'appareil ou à proximité. L'élément chimique qui produit le jet de vaporisation peut, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques.
- Placez les grilles de four à la position voulue quand le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est encore chaud, ne laissez pas les gants isolants toucher l'intérieur chaud du four.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four; laissez s'échapper l'air chaud ou la vapeur avant de retirer ou remplacer les aliments.
- Évitez de frotter, endommager, déplacer ou enlever le joint de la porte, car il est essentiel à l'obtention d'une bonne cuisson. Lavez le joint avec de l'eau chaude seulement.
- Nettoyez fréquemment la hotte et les filtres de ventilation surplombant la cuisinière ou table de cuisson afin d'empêcher toute accumulation de graisse provenant des vapeurs de cuisson. Le filtre peut être nettoyé dans un lave-vaisselle ou un dishdrawer. Respectez le mode d'emploi du fabricant du produit de ventilation en ce qui a trait au nettoyage.
- ÉTEIGNEZ le ventilateur en cas d'incendie ou si vous flambez intentionnellement des liqueurs ou des spiritueux sur la table de cuisson. Si le ventilateur est en marche, il pourrait en effet répandre les flammes.
- ÉVITEZ de bloquer la circulation de l'air de combustion ou de ventilation. Assurez toujours un apport d'air frais.
- Pour des raisons de sécurité et pour ne pas endommager l'appareil, évitez de vous asseoir, de vous tenir debout ou de vous appuyer contre la porte du four ou la surface de cuisson.
- Les réparations doivent être effectuées par des techniciens agréés uniquement. Ceux-ci doivent débrancher le bloc d'alimentation avant de travailler sur l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Le Gouverneur de la Californie est tenu de publier une liste de substances dont l'État sait qu'ils accroissent les risques de cancer ou d'infertilité; les entreprises sont tenues d'aviser leur clientèle des risques associés à de telles substances.

AVERTISSEMENT!: *Les appareils au gaz contiennent ou produisent des substances qui peuvent entraîner la mort ou des maladies graves, et dont l'État de la Californie reconnaît qu'ils augmentent les risques de cancer, d'anomalies congénitales ou autres risques au système reproductif. Pour réduire les risques causés par les substances contenues dans le carburant ou par la combustion du carburant, s'assurer d'installer, d'entretenir et d'utiliser cet appareil selon les consignes du fabricant.*

Recommandations concernant le branchement du gaz:

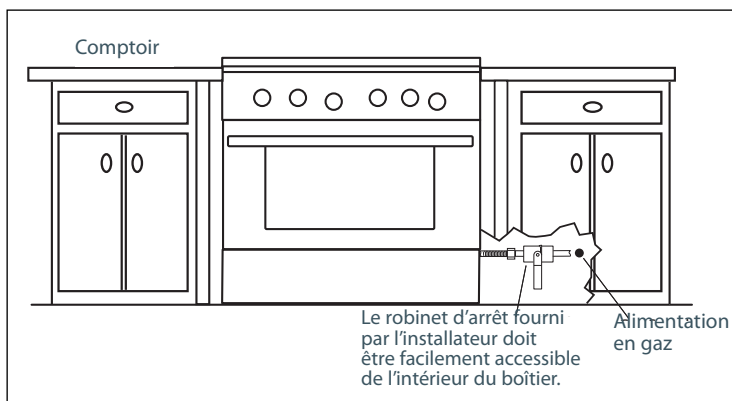
Un robinet manuel doit être installé à l'extérieur de l'appareil, sur le devant, dans un endroit accessible, afin de permettre de couper le gaz. La conduite d'alimentation ne doit pas dépasser l'arrière de l'appareil. Avant de brancher l'appareil, prenez soin de couper le gaz par le robinet mural.

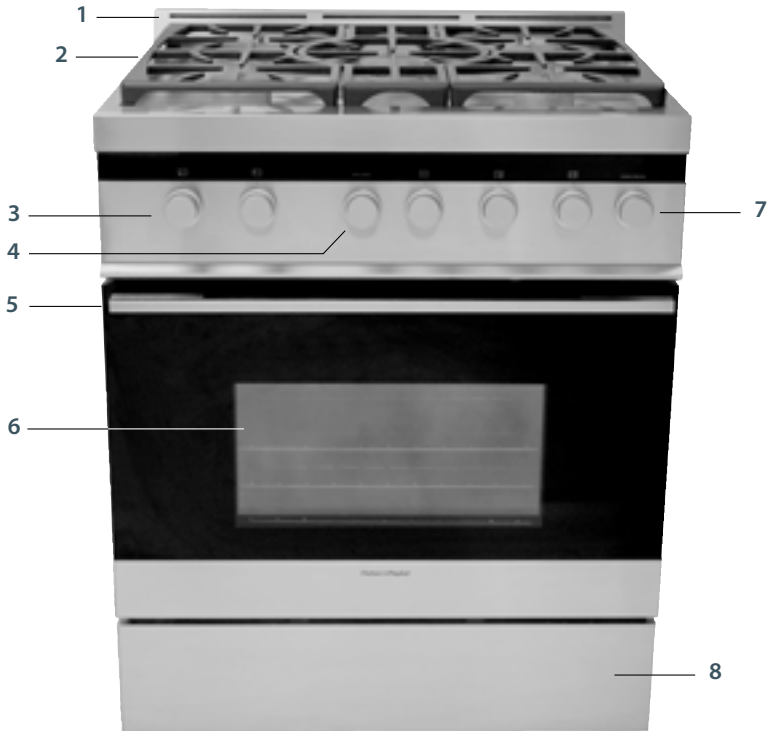
Mesures de sécurité et de précaution

Toutes les connexions d'alimentation en gaz doivent être effectuées par un technicien qualifié conformément aux codes et règlements en vigueur. En l'absence d'une réglementation locale, l'installation doit être conforme à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1.

Remarque : Ce produit doit être installé par un plombier ou ajusteur d'appareils à gaz agréé si l'installation a lieu au sein du Commonwealth du Massachusetts.

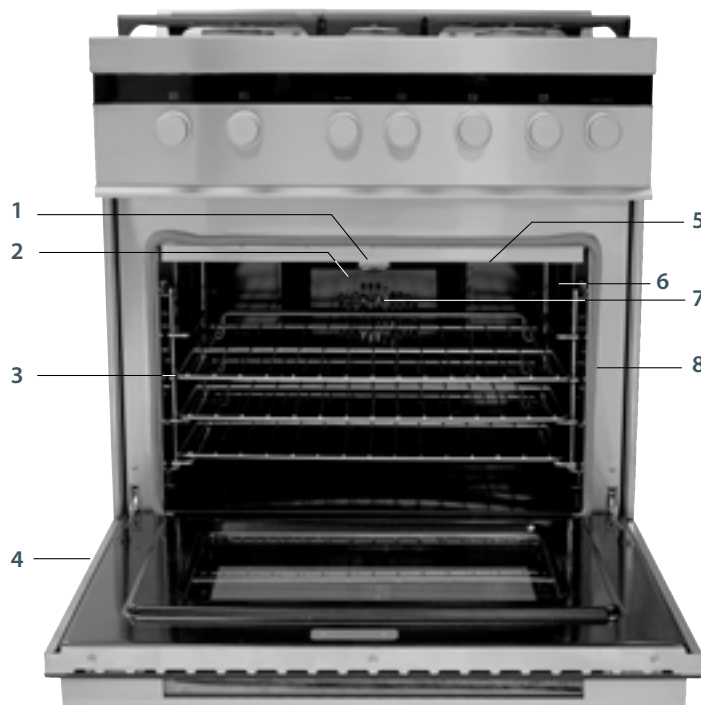
Remarque : (obligatoire dans l'état du Massachusetts) Une méthode alternative d'alimentation en gaz doit être installée dans l'appareil (voir l'illustration ci-dessous).





- 1 Garniture d'îlot
- 2 Grilles du brûleur
- 3 Boutons de réglage des brûleurs de la table de cuisson
- 4 Bouton de réglage du four
- 5 Poignée de porte du four
- 6 Hublot
- 7 Bouton de réglage de ventilateur de convection
- 8 Panneau de seuil

Identification des pièces



- 1 Brûleur de grill
- 2 Écran de convection
- 3 Plaques de four
- 4 Porte du four
- 5 Lampe de four (non illustrée)
- 6 Bulbe thermostatique de thermostat du four
- 7 Ventilateur de convection derrière l'écran en la paroi arrière du four
- 8 Joint de la porte du four

Informations importantes concernant l'installation

Cette cuisinière à gaz a été testée conformément à la norme ANSI Z21.1 pour les appareils électroménagers domestiques de cuisson à gaz.

La cuisinière doit être installée avec une hotte de ventilation suspendue appropriée. (Voir les exigences en matière de ventilation, page 61.) Étant donnée la puissance de feu professionnelle élevée de cet appareil, faites particulièrement attention à l'installation de la hotte et de ses conduites de manière à respecter les codes du bâtiment en vigueur. Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie qui peuvent se produire lorsqu'on s'étire au-dessus d'appareils aux surfaces chauffantes, évitez de placer des armoires de cuisine au-dessus de l'appareil.

Vous devez installer l'un des deux dossierets muraux disponibles si le dégagement entre les matériaux combustibles et le chant arrière et les côtés de la cuisinière (au-dessus de la surface de cuisson) est inférieur à 30,5 cm/12 po (voir page 65).

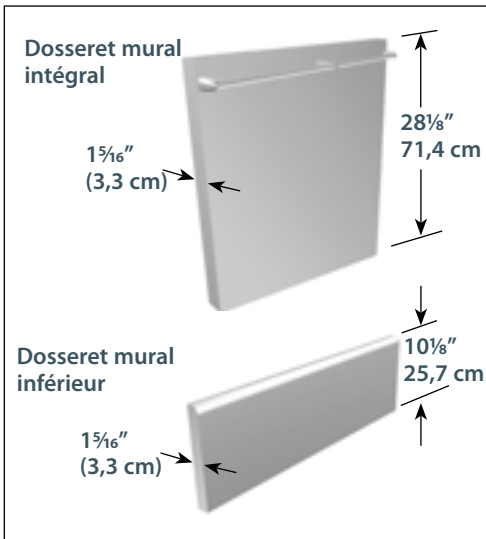


Fig. 01

	Numéro de modèle	
	Dossieret bas	Dossieret intégral
Cuisinière 30 po	BGS-1230	BGS-3030

Toutes les cuisinières sont livrées avec une garniture d'îlot intégrale standard de 2 po.

Consultez les codes du bâtiment en vigueur concernant la méthode à suivre pour installer la cuisinière. Les codes peuvent varier d'une région à l'autre. L'installation, les connexions électriques et la mise à la terre doivent être conformes à tous les codes en vigueur. En l'absence de tels codes, l'appareil doit être installé conformément à la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code et la norme 70 ANSI/NFPA du National Electrical Code.

Assurez-vous que l'appareil installé est réglé selon le type de gaz utilisé. La cuisinière à gaz est réglée en usine pour fonctionner au gaz naturel ou propane selon le modèle spécifique commandé. **Avant d'aller plus loin, vérifiez que la cuisinière est compatible avec le gaz du site où elle doit être installée.** Renvoyez la cuisinière au distributeur si elle n'est pas réglée pour fonctionner avec le gaz du site.

Instructions concernant l'installation recommandée

Installez les composants dans l'ordre suivant :

- A. Ventilation (voir page 61)
- B. Dossieret (vendu séparément, voir page 65)
- C. Cuisinière

- 1 Situer et niveler la cuisinière de manière à ce que les panneaux latéraux supérieurs soient à la même hauteur que le comptoir fini.
- 2 Mesurez la distance entre le plancher et le haut de la garniture d'îlot de la cuisinière en ajoutant 3,5 mm ($\frac{1}{8}$ po) de dégagement pour le dossieret.
- 3 Reportez cette mesure au mur. Ceci indique le bas du dossieret.
- 4 Mesurez sur le mur, à partir de cette ligne, 71 cm (28 po) dans le sens de la hauteur pour indiquer la limite supérieure du dossieret de 30 po. Ceci constitue la hauteur minimum à laquelle le bas de la hotte de ventilation peut être installé.
- 5 Suivez les instructions du fabricant de la hotte pour installer celle-ci.
- 6 Suivez les instructions du fabricant du dossieret pour installer celui-ci.
- 7 Effectuez les connexions à gaz et électriques, puis glissez la cuisinière pour la mettre à sa place.

Remarque: Une valve manuelle d'alimentation en gaz doit être installée. Voir page 67.

Important!

- Utilisez un équipement approprié et un nombre de personnes suffisant pour déplacer la cuisinière afin d'éviter d'endommager l'appareil ou le plancher. L'appareil est lourd et repose sur des pieds en acier ajustables.
- Évitez de soulever la cuisinière par les poignées de la porte du four ou la poignée du ramasse-gouttes!!

Déplacement et placement de la cuisinière

Le poids à l'expédition des cuisinières varie de 172 kg (380 lb) dont il faut déduire environ 23 kg (50 lb) une fois le matériel d'emballage retiré. Il est recommandé d'enlever la ou les portes, les grilles et le panneau de seuil de porte afin de réduire le poids de l'appareil, ce qui facilite sa manipulation.

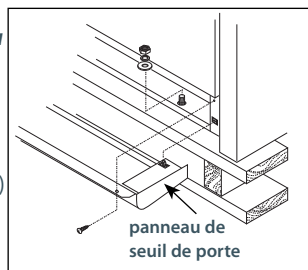


Fig. 02

Pour retirer le panneau de seuil de porte : enlevez les deux vis du haut et en tirant vers vous. La cuisinière est fixée au plateau par deux boulons sur le devant, derrière le panneau de seuil de porte, (Fig. 2) et deux supports en L situés sur la bride inférieure du dos de cuisinière (Fig. 3). Après avoir retiré les boulons et les supports, soulever la cuisinière et la retirer du plateau.

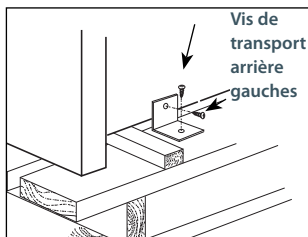


Fig. 03

Il peut s'avérer nécessaire de retirer les portes et boutons du four pour passer par certaines portes du bâtiment. Une fois la porte et les boutons enlevés, l'appareil peut passer par une ouverture de 74,6 cm (29 3/8 po). Si la porte n'est pas retirée, l'ouverture doit mesurer 76 cm (30 po). Retirez le carton extérieur et le matériel d'emballage de la base de transport.

En raison de son poids, il faut utiliser un chariot muni de roues souples pour déplacer cette unité. Le poids doit être supporté uniformément sur le bas (Fig. 4).

Effectuez les connexions électriques et à gaz (pages 66 à 67) avant de glisser la cuisinière dans l'ouverture de l'armoire. Si vous installez un dossierer intégral avec la cuisinière, faites-le avant de placer la cuisinière dans sa position finale (voir pages 57 et 65). La cuisinière professionnelle doit être de niveau pour bien fonctionner. Si vous voulez que l'appareil affleure parfaitement les comptoirs adjacents, il est impératif que les armoires soient de niveau (de l'avant à l'arrière et de gauche à droite sur toute la largeur de la cuisinière). Après avoir vérifié que les comptoirs sont de niveau et avant de mettre la cuisinière à sa place, mesurez la distance entre le plancher et le dessus de la surface de travail du comptoir, aux coins arrière gauche et droit. Ajustez les coins arrière correspondants de la cuisinière afin qu'ils soient à une hauteur égale par rapport.

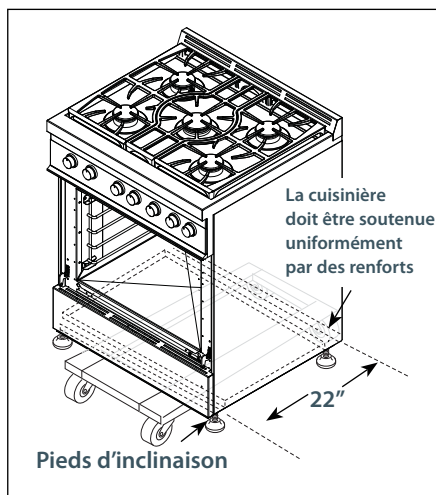


Fig. 04

Déballage et manipulation

au comptoir car les pieds d'inclinaison arrière de l'appareil ne sont plus accessibles une fois la cuisinière mise en place. Une fois la cuisinière à sa place, les pieds d'inclinaison avant demeurent accessibles afin de pouvoir mettre l'avant de la cuisinière de niveau. Remplacez le panneau de seuil de porte et la porte du four en inversant la procédure décrit aux pages 59 et 60. Il est essentiel que les deux vis retenant le panneau de seuil de porte soient bien fixées afin d'éviter tout accès accidentel à des composants et fils électriques sous tension (Fig. 2).

Installez le dispositif antibasculement (voir la page 62 pour obtenir des instructions). La cuisinière professionnelle doit être transportée par chariot jusqu'à son emplacement final. Pour retirer le chariot, faites pencher l'appareil vers l'arrière en le soutenant sur ses pieds arrière. Veuillez à protéger le plancher (parquet en lames, tapis, panneaux, etc.) sous les pieds avant de pousser l'appareil sur son emplacement.

Retrait de la porte du four:

Important!

Évitez de soulever la porte du four par la poignée, vous pourriez l'endommager! Assurez-vous que le four et la porte sont froids avant de retirer la porte!

1. Ouvrez la porte complètement (Fig. 5).
2. Déverrouillez les charnières de la porte en tournant le verrou vers l'avant (Fig. 6)
3. Une fois les deux charnières débloquées, fermez doucement la porte de moitié environ. Saisissez les côtés de la porte et soulevez doucement vers le haut et légèrement vers l'avant : la porte se dégage de la charnière.
4. Continuez à soulever et à tirer la porte à l'écart de la cuisinière.

Important!

La porte est plus lourde qu'elle semble.

Installation de la porte du four:

1. Positionnez la porte de sorte qu'elle soit ouverte à moitié environ.
2. Placez tout simplement la languette de la charnière dans les fentes de la charnière (voir Fig. 7).
3. Enfoncez la porte dans les fentes jusqu'à ce que vous sentiez celles-ci emboîtées dans les verrous.
4. Ouvrez la porte complètement et faites pivoter les verrous en position fermée (Fig. 8).
5. Fermez la porte du four.



Fig. 05 Charnière de four

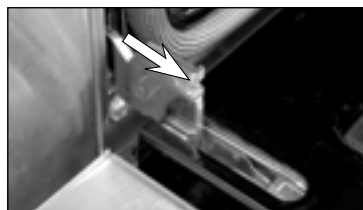


Fig. 06 Clip de retenue de charnière en position déverrouillée



Fig. 07 Charnière



Fig. 08 Clip de retenue de charnière en position verrouillée

Vous devez installer une hotte à évacuation appropriée au-dessus de la cuisinière. Le tableau suivant indique la capacité minimum du ventilateur recommandée pour aérer la hotte.

Appareil de ventilation	Recommandations concernant l'installation d'un comptoir standard	Recommandations concernant l'installation en îlot
HOTTE	(prof. 61 cm/24 po x larg. de l'appareil)	(prof. 76 cm/30 po x 91 cm/36 po au bas
VENTILATEUR	600 PI3/MIN	600 PI3/MIN

Important!

Les hottes et les ventilateurs sont conçus pour être utilisés avec des conduits à paroi simple. Il se peut toutefois que certains codes du bâtiment ou inspecteurs locaux exigent des parois doubles et/ou un registre. Consultez les codes du bâtiment ou organismes locaux avant de commencer, afin de vous assurer que l'installation de la hotte et des conduits est conforme aux normes en vigueur.

La vitesse du ventilateur de la hotte doit être variable afin de permettre de réduire le niveau de bruit ainsi que la perte d'air chauffé ou conditionné lorsqu'une ventilation maximum n'est pas requise. La vitesse maximum du ventilateur n'est normalement requise que lorsqu'on utilise le grill.

Pour évacuer la fumée de façon optimale, le bord inférieur de la hotte doit être installé à un minimum de 76 cm (30 po) et un maximum de 91 cm (36 po) au-dessus de la surface de cuisson de la cuisinière (page 63). Si la hotte contient des matériaux combustibles (un revêtement en bois par ex.), placez-la à au moins 91 cm (36 po) au-dessus de la surface de cuisson.

Il est recommandé d'assurer une source d'air frais à cause du volume élevé d'air de ventilation. Ceci est particulièrement important pour les résidences très isolées. Consultez un spécialiste en chauffage et aération réputé.

Installation du dispositif antibasculement

Un dispositif antibasculement doit être installé correctement sur toutes les cuisinières conformément aux instructions suivantes. Si vous devez retirer la cuisinière du mur pour quelque raison que ce soit, veillez à bien la remettre en place lorsque vous la repoussez contre le mur. Elle risque sinon de basculer et de blesser quelqu'un si vous ou un enfant vous tenez debout, vous asseyez ou vous appuyez contre une porte de four ouverte.

Pièces incluses :

(4) vis à bois no. 10 x 2 po, (1) support antibasculement et des instructions d'installation.

Installation du kit :

Ces instructions s'appliquent à des planchers de bois ou en ciment. Tout autre type de matériau peut exiger des techniques d'installation spéciales visant à assurer la bonne fixation du support antibasculement au plancher et au mur. Le support ne peut empêcher le basculement de la cuisinière s'il n'est pas installé correctement.

Construction en bois :

Placez le support contre le mur arrière, au coin arrière droit où doit être placée la cuisinière.

Laissez un espace entre le mur (ou paroi latérale de la cuisinière) et le support (voir fig. 9). Percez (2) trous de guidage de 3 mm ($\frac{1}{8}$ po) de diamètre au centre des petits trous. Servez-vous d'un clou ou d'un poinçon si vous ne disposez pas d'une perceuse. Fixez solidement le support au plancher et au mur.

Construction en béton ou en ciment :

Matériel requis :

(2) ancrs à douille de sécurité, tire-fonds et rondelles (non fournis).

Placez le support tel que décrit ci-dessus. Percez les trous selon les dimensions indiquées pour la quincaillerie. Installez les ancrs à douille de sécurité dans les trous, puis passez les tirefonds dans le support. Les tire-fonds doivent être correctement serrés tel que recommandé pour la quincaillerie. Fixez solidement le support au plancher et au mur.

Une fois installé :

Effectuez l'installation de la cuisinière conformément aux instructions fournies avec le produit. Vérifiez la bonne installation de la cuisinière et du dispositif antibasculement en saisissant l'arrière de l'appareil et en essayant de l'incliner avec précaution vers l'avant.

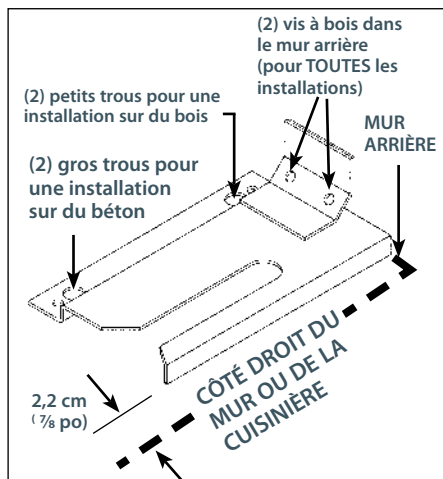


Fig. 09

1. La cuisinière est un appareil indépendant. Respectez les mesures de dégagement indiquées aux Fig. 10 et 11 si vous comptez la placer à côté d'armoires de cuisine. Les mêmes dégagements s'appliquent à une installation en îlot.
2. La cuisinière peut être placée de diverses façons par rapport au devant de l'armoire, le cadre avant (pas la porte) affleurant ou dépassant le comptoir, selon la profondeur de celui-ci.
3. La source d'alimentation en gaz ou électrique doit se trouver dans les zones indiquées au Fig. 10.
4. La profondeur maximum des armoires suspendues de chaque côté de la hotte est de 33 cm (13 po).
5. Toute ouverture dans le mur derrière la cuisinière et dans le plancher sous la cuisinière doit être scellée.
6. Si le dégagement entre les matériaux combustibles et le bord arrière de la cuisinière (au-dessus de la surface de cuisson) est inférieur à 30,5 cm (12 po), installez un dossier bas ou intégral (Fig. 11, Installation standard). Si le dégagement est supérieur à cela, pas besoin de dossier (Fig. 11 Installation en îlot). Ces pièces doivent être commandées séparément (page x). La figure 11 indique l'espace requis pour chaque type de dossier.
7. Gardez toujours la zone entourant l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
8. Évitez d'obstruer le flot d'air de combustion et de ventilation dirigé vers l'appareil.

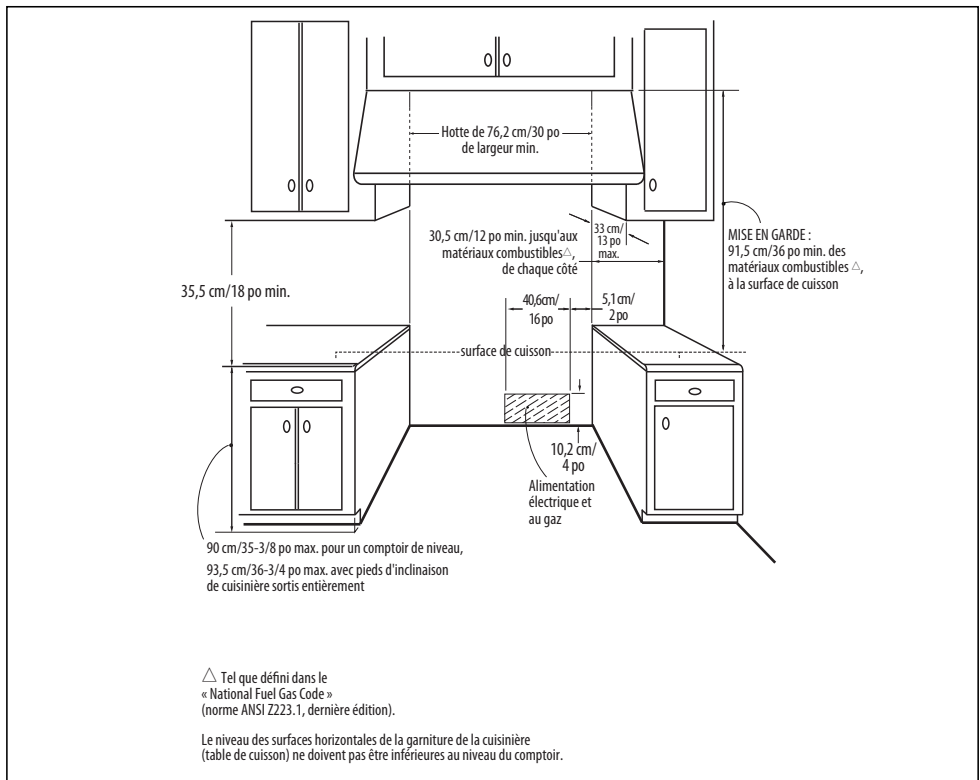
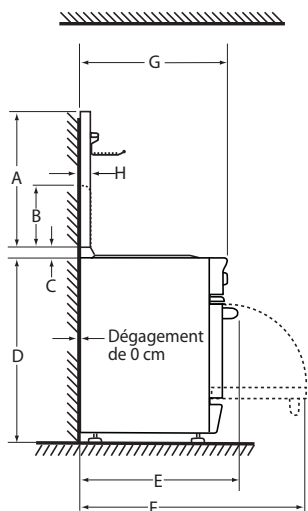


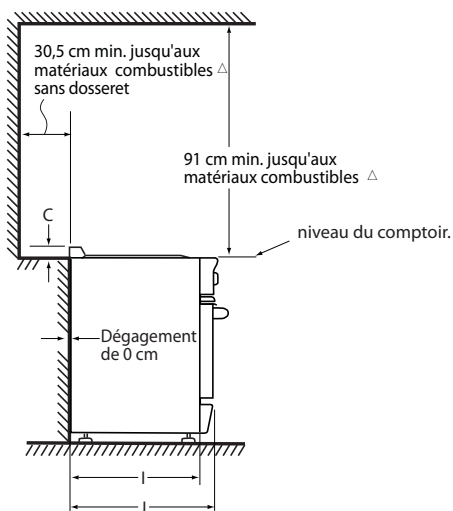
Fig. 10

Préparation des armoires

Installation standard

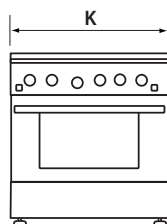


Installation en îlot



△ Tel que défini dans le « National Fuel Gas Code » (norme ANSI Z223.1, dernière édition).

Le niveau des surfaces horizontales de la garniture de la cuisinière (table de cuisson) ne doivent pas être inférieures au niveau du comptoir.



Modèles	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
OR30SG	71,4 cm (28½ po)	25,7 cm (10½ po)	5,1 cm (2 po)	De 90,8 cm min. à 94 cm max. (35¾ min. – 37 max. po)	70,8 cm (27¾ po)	111,8 cm (44 po)	68,5 cm (27 po)	3,3 cm (1¼ po)	61,6 cm (24¼ po)	67,9 cm (26¾ po)	75,9 cm (29¾ po)

Fig. 11

Placez le dossieret tel qu'indiqué à la Fig. 12. Fixez-le au mur, derrière la cuisinière. Chaque dossieret (intégral ou bas) est fourni avec ses instructions d'installation. Voir aussi page 57, section de « Planification de l'installation ». Le dossieret doit être installé lorsque le dégagement entre les matériaux combustibles et l'arrière de la cuisinière (audessus de la surface de cuisson) est inférieur à 30,5 cm (12 po). Voir Fig. 12. Les dossierets sont vendus séparément.

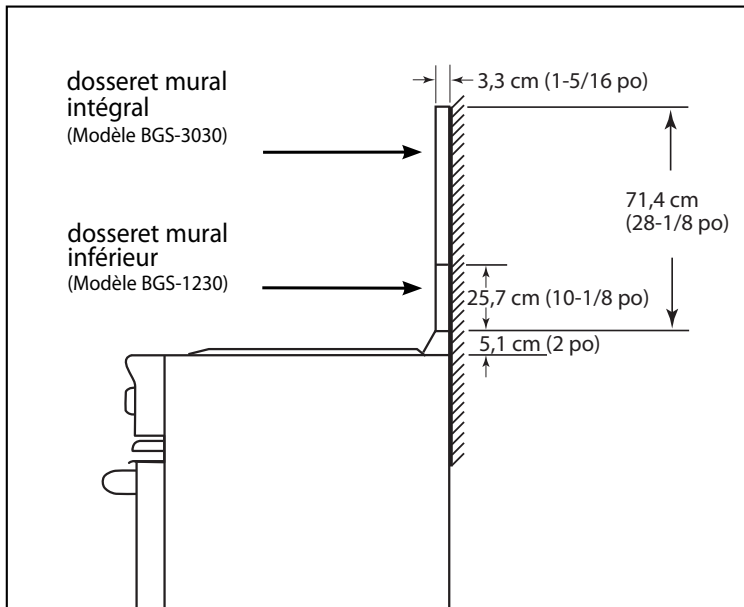


Fig. 12

Connexions électriques

Besoins en alimentation de la cuisinière :

- 120 V c.a., 60 Hz, courant monophasé
- OR30SG : 4 A max., utiliser un circuit de 15 A

Débranchez toujours le cordon d'alimentation électrique de la prise murale ou coupez le courant avant de manipuler l'appareil. Respectez tous les codes et réglementations en vigueur concernant la mise à la terre. S'il n'y en a pas, respectez la norme ANSI/NFPA No. 70 du National Electrical Code (Code national de l'électricité).

Méthode de mise à la terre recommandée

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation à fiche bipolaire avec terre dotée de lames parallèles polarisées (Fig. 13). La fiche doit être branchée dans une prise avec mise à la terre correspondante connectée à un circuit correctement polarisé de 120 V. Si le circuit ne possède pas ce genre de prise, l'installateur ou l'utilisateur a la responsabilité et le devoir de faire remplacer, par un technicien qualifié, la prise existante par une prise polarisée correctement mise à la terre conformément aux codes et réglementations en vigueur. En l'absence de tels codes et réglementations, le remplacement de la prise doit être effectué conformément au National Electrical Code (Code national de l'électricité).

Remarque: La troisième broche de terre ne doit EN AUCUN CAS être coupée ou enlevée.

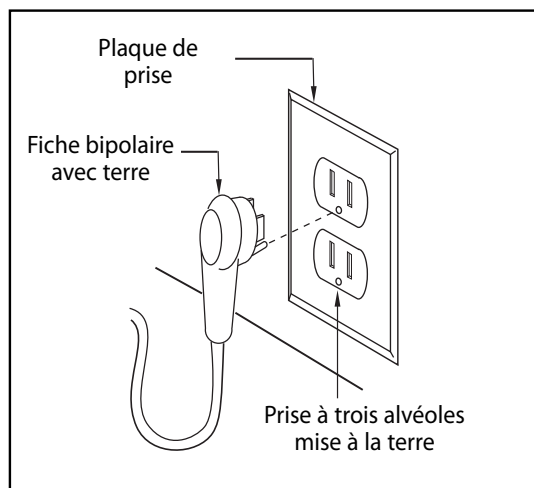


Fig. 13

Exigences concernant le gaz

Vérifiez le type de gaz alimentant le site. La cuisinière à gaz est réglée en usine pour fonctionner au gaz naturel ou propane selon le modèle spécifique commandé. **Avant d'aller plus loin, vérifiez que la cuisinière est compatible avec l'alimentation en gaz du site où elle doit être installée.** Renvoyez la cuisinière au distributeur si elle n'est pas réglée pour fonctionner avec l'alimentation en gaz du site.

Gaz naturel

- Connexion : ½ NPT avec conduite flexible de ¾ po de diamètre minimum.
- Pression d'alimentation : 6 à 9 po C.E.

Gaz propane (LP)

- Connexion : Conduite flexible de ½ po NPT de 5/8 po diam. minimum.
- Pression d'alimentation: entre 11 à 14 po C.E.

Un régulateur est requis à la source d'alimentation en gaz propane afin d'assurer une pression de 14 po C.E. maximum au régulateur de la cuisinière.

Branchement du gaz

Un robinet manuel doit être installé à l'extérieur de l'appareil, sur le devant, dans un endroit accessible, afin de permettre de couper le gaz. La conduite d'alimentation ne doit pas dépasser l'arrière de l'appareil. Avant de brancher l'appareil, prenez soin de couper le gaz par le robinet mural.

Toutes les connexions d'alimentation en gaz doivent être effectuées par un technicien qualifié conformément aux codes et règlements en vigueur. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme à la norme ANSI Z223.1, dernière édition, du National Fuel Gas Code.

Important!

L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt durant les tests de pression si la pression est inférieure ou égale à 3,5 kPa (½ psi). L'appareil et son robinet d'arrêt doivent être déconnectés du système d'alimentation en gaz durant les tests de pression lorsque la pression est supérieure à 3,5 kPa (½ psi). Lors de la vérification de la pression de gaz du distributeur, la pression d'arrivée du régulateur doit être d'au moins 7,0 po C.E. pour du gaz naturel ou 12 po pour du gaz propane.

Remarque: La conduite flexible de l'alimentation en gaz doit être métallique et approuvée par un organisme de certification homologué (AGA, CGA ou UL). N'utilisez jamais de tuyau en caoutchouc ou autre matériau synthétique car la chaleur peut le faire fondre et produire des fuites.

Lorsque vous branchez l'alimentation en gaz du tuyau rigide arrière de la cuisinière au tuyau rigide du mur, faites en sorte que la conduite flexible reliant les deux tuyaux rigides soit suffisamment longue pour permettre d'éloigner la cuisinière du mur en cas de nettoyage ou d'entretien. Dans ce cas, il ne doit y avoir aucune tension au niveau des connexions des tuyaux rigides de la cuisinière et du mur (Fig. 14).

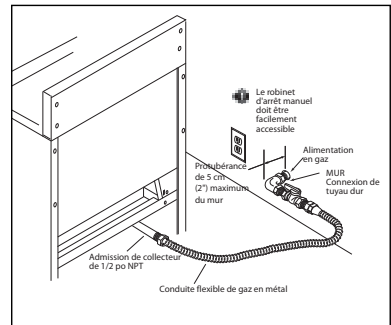


Fig. 14

Important!

Aux fins de la garantie, Fisher & Paykel exige que le réglage des brûleurs soit effectué par un technicien qualifié au moment de l'installation. Faites extrêmement attention quand des réglages sont effectués après l'installation. LA GARANTIE SERA ANNULÉE SI LES RÉGLAGES SONT EFFECTUÉS INCORRECTEMENT OU PAS DU TOUT.

Les brûleurs de la table de cuisson

Les brûleurs de la table de cuisson ne sont pas réglables. Un fonctionnement normal est obtenu lorsque les orifices appropriés pour l'alimentation en gaz sont installés en usine, selon le modèle commandé.

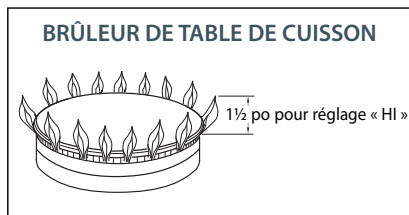


Fig. 15

Lors de l'installation de la couronne de brûleur, assurez-vous que les deux broches de position au bas de la couronne en sont correctement alignés avec l'encoche de position et les trous centraux sur le dessus de la couronne de mijotage. Un mauvais alignement produira une flamme potentiellement dangereuse et entraînera un mauvais fonctionnement du brûleur.

Remarque : Il n'est pas possible d'effectuer un réglage de l'obturateur d'air sur les brûleurs de la table de cuisson. Les flammes du brûleur doivent être bleues et stables, sans pointe jaune (quelques pointes jaunes sont chose normale pour du gaz propane) ni bruit excessif, et ne doivent pas tirer vers le haut (Fig. 15).

Remarque concernant l'allumage des brûleurs de la table de cuisson

Les brûleurs à tête scellée de la table de cuisson permettent un réglage continu de la flamme et leurs boutons de réglage ne comportent pas de position fixe entre les niveaux HI et LO. Pour allumer le brûleur à tête scellée de la table de cuisson, enfoncez le bouton de réglage et tournez-le vers la gauche à la position LITE. Vous devriez entendre un déclic. Une fois le gaz allumé par l'allumeur électronique, tournez le bouton au réglage voulu (Fig. 16).



Fig. 16

Remarque : L'allumeur continue de cliquer jusqu'à l'apparition d'une flamme. Si le brûleur de la table de cuisson ne se rallume pas, vérifiez l'allumeur en écoutant s'il y a un déclic. Si vous n'entendez pas de déclic, éteignez le brûleur. Vérifiez si un disjoncteur s'est déclenché, si un fusible est grillé ou si la connexion de l'allumeur est mauvaise.

Important!

Quand vous allumez un brûleur de table de cuisson, prenez soin de vous arrêter à la position LITE avant de sélectionner un niveau de flamme pour la cuisson. Si le brûleur n'est pas allumé et qu'il est tourné au-delà de la position « LITE », sur HI ou LO, un éclat de flamme se produit lorsque le brûleur finit par s'allumer. Cela peut causer des blessures ou endommager le comptoir adjacent.

Les brûleurs du four (brûleur de cuisson et brûleur de grill)

Vérifiez que la flamme des brûleurs du four est correcte et ajustez les obturateurs d'air au besoin (Fig. 17). Chaque valve et obturateur d'air est testé individuellement et réglé avant l'expédition. Aucun ajustement n'est normalement requis; toutefois, les vibrations en cours de transport, la conversion de gaz ou les variations particulières à chaque système d'alimentation en gaz peuvent nécessiter quelques petits réglages. Les flammes des brûleurs doivent être bleues et stables, sans pointe jaune ni bruit excessif, et ne doivent pas tirer vers le haut. Si l'une de ces situations se produit, assurez-vous que l'obturateur d'air ou les ports des brûleurs ne sont pas bouchés. Si le problème persiste, ajustez l'obturateur d'air selon le besoin. Si la flamme est trop jaune, ce qui indique une insuffisance d'air, tournez l'obturateur vers la gauche pour laisser passer davantage d'air. Si la flamme fait du bruit et tend à s'élever au-dessus du brûleur, ce qui indique un excédent d'air, tournez l'obturateur vers la droite pour réduire l'arrivée d'air. La hauteur des flammes de la plaque chauffante et four doit se situer entre 3,8 et 5 cm (de 1½ à 2 po) (Fig.18). Celle des flammes du brûleur de grill doit se situer entre 1,9 et 2,5 cm (de ¾ à 1 po) (Fig. 19).

Important!

Avant la toute première utilisation, le brûleur de cuisson du four doit fonctionner de 20 à 30 minutes, puis le brûleur de grill de 20 à 30 minutes pour éliminer les huiles de fabrication, les contaminants et les odeurs aigres.

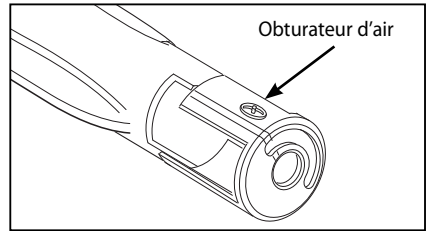


Fig. 17

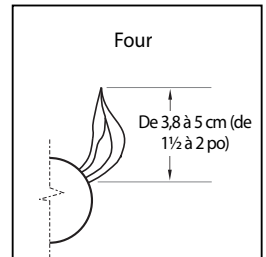


Fig. 18 Section typique d'une flamme correcte

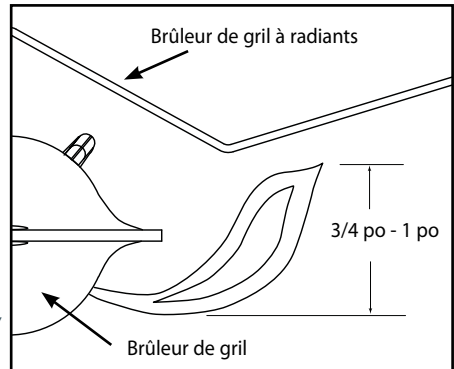


Fig. 19 Section typique d'une flamme correcte

Liste de contrôle finale de l'installateur

Généralités

- Emplacement de l'appareil.
- Dégagement spécifié respecté par rapport aux surfaces d'armoires.
- Appareil de niveau - de l'avant à l'arrière, d'un bord à l'autre.
- Matériel d'emballage et courroies d'attache enlevés, ramasse-gouttes propres et vides.
- Dossieret installé si le dégagement entre les matériaux combustibles et l'arrière de la cuisinière, audessus de la surface de cuisson, est inférieur à 30,5 cm (12 po).

Électrique/caractéristiques électriques

- Prise avec protection de surintensité de courant de 15 ampères pour brancher le cordon d'alimentation.
- Connexion de mise à la terre adéquate.
- Panneau de seuil de porte avant en place et deux (2) vis bien mises.

Alimentation en gaz

- Connexion : ½ NPT avec conduite flexible de 5/8 po de diamètre minimum. L'alimentation en gaz du site est compatible avec le modèle de cuisinière, et une pression adéquate est assurée (voir Exigences concernant le gaz, pg. 67).
- Le régulateur de pression connecté au distributeur est réglé sur 5,0 po C.E. pour le gaz naturel ou 10,0 po C.E. pour le gaz propane.
- Robinet d'arrêt manuel installé dans un endroit facile d'accès.
- Appareil testé et exempt de fuites.

Opération/fonctionnement

- Tout le matériel d'emballage interne a été enlevé. Vérifiez en dessous de la grille, des cuvettes et des ramassegouttes.
- Si l'appareil est utilisé avec du gaz propane, vérifiez que le régulateur de pression, les têtes d'injecteur, les obturateurs d'air et les gicleurs ont été réglés pour une utilisation avec du gaz propane.
- Cadrons centrés sur les boutons des brûleurs et boutons tournant librement.
- Chaque brûleur s'allume correctement, qu'il fonctionne seul ou avec les autres brûleurs.
- Réglage de flamme produisant une flamme douce bleue conique de 1 cm (3/8 po) sur les ports des brûleurs supérieurs, vérification du réglage de faible flamme.
- Réglage de la flamme effectué sur l'obturateur d'air de chaque brûleur du four (brûleur de cuisson et de grill).
- Les charnières de la porte sont bien logées et la porte s'ouvre et se ferme correctement.
- Les grilles des brûleurs sont correctement placées, de niveau et ne remuent pas.
- Flamme des brûleurs de la table de cuisson (voir page 68).
- Flamme des brûleurs du four (brûleur de cuisson et brûleur de grill) (voir page 69).

1. Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes de l'appareil. Si un technicien n'a pas installé votre appareil, faites-le maintenant. Vérifiez que vous disposez de tous les éléments suivants :

Table de cuisson

Ensembles de 5 brûleurs, capuchons de brûleurs et 3 grilles

Four

- Un gril-lèchefrite en deux pièces
- Trois grilles du four

Remarque: Si des éléments de la liste de contrôle manquent, contactez Fisher & Paykel au (888) 936-7872. Veuillez avoir à portée de main le numéro de modèle et de série ainsi qu'une description du produit que vous avez acheté.

Concernant l'utilisation de papier d'aluminium dans une cuisinière Fisher & Paykel : n'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou le four. Cela pourrait emprisonner la chaleur, ce qui peut endommager le four et empêcher la bonne cuisson des aliments.

2. Placez les grilles du four dans la bonne position avant d'allumer le four. Consultez votre recette pour connaître la bonne position de la grille. La position la plus utilisée est la position numéro 2 (les aliments doivent être au centre du four pour que l'air puisse circuler). Les positions des grilles sont numérotées de bas en haut comme les étages d'un bâtiment (Fig. 20).

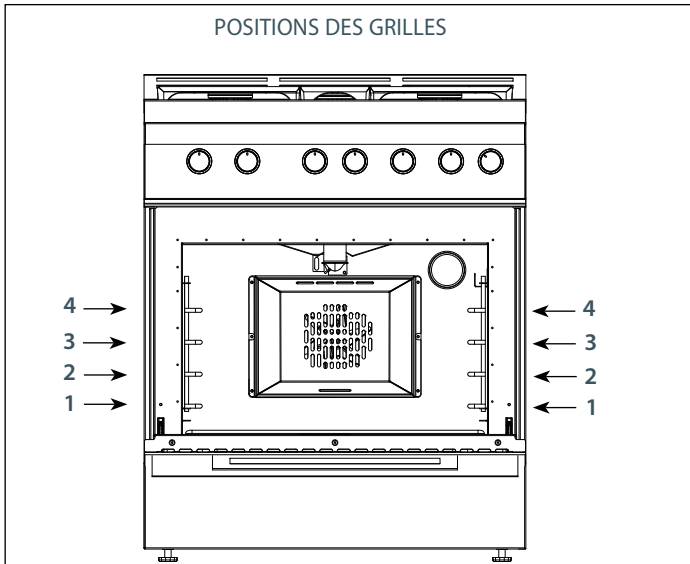


Fig. 20

Avant d'utiliser votre appareil

3. Avant de cuire au four ou de griller :

Allumez un par un les brûleurs du four et du gril pendant 20 à 30 minutes chaque. Ceci permet de brûler les huiles de fabrication utilisées en usine. Mettez le brûleur du four sur 230 °C (450 °F) et celui du gril sur « BROIL ». Mettez en marche le ventilateur au-dessus de la cuisinière pendant que les brûleurs sont allumés, car ceux-ci dégagent une certaine odeur.

Pour insérer les grilles du four dans le four

1. Tenez la grille avec le rail de sécurité arrière relevé et dirigé vers le fond du four. Glissez-la dans le four de manière à ce que les coulisses de la grille se trouvent entre la grille et les guides de celle-ci.
2. Tout en glissant la grille dans le four, inclinez légèrement le devant de la grille vers le haut de façon à dégager les butées de sécurité, situées à l'arrière de la grille, des coulisses de la grille (voir Fig. 21). Les butées de sécurité empêchent la grille de sortir complètement du four lorsqu'on la tire vers l'extérieur.

Pour retirer ou repositionner les grilles

1. Tirez la grille vers l'avant.
2. Soulevez le devant de la grille de façon à dégager les butées de sécurité des coulisses de la grille.
3. Tirez la grille vers l'avant.

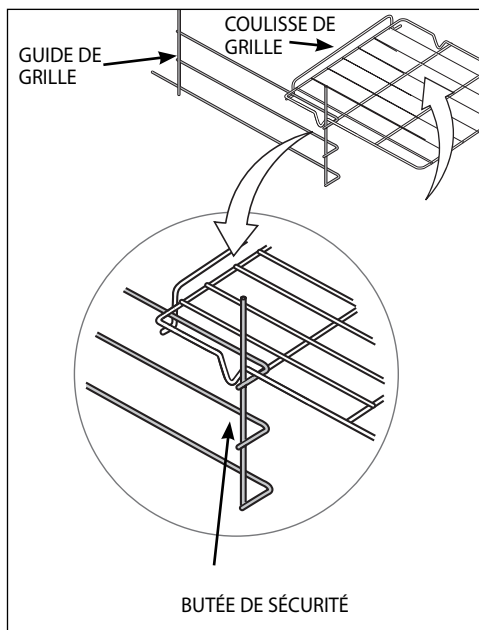


Fig. 21

Brûleurs

Cette nouvelle cuisinière au gaz professionnelle est munie d'un brûleur à mélange double (Fig. 22) et de quatre brûleurs à mélange simples (Fig. 23). Ces brûleurs sont généralement du même type que ceux utilisés dans les restaurants. Ces brûleurs sont conçus pour être extrêmement faciles à nettoyer et régler. Le gros capuchon diffuse la chaleur du brûleur de mijotage pour éviter une trop forte concentration de chaleur au centre du récipient. amme de mijotage sur le brûleur central est toujours allumée lorsque que le brûleur est utilisé. Ne faites jamais fonctionner le brûleur sans son capuchon. Tous les brûleurs sont dotés d'un système de rallumage électronique, ce qui évite d'avoir des veilleuses toujours allumées. Si la flamme s'éteint alors que le brûleur est allumé, elle se rallume automatiquement.

Cuisson à petit feu

Votre nouvelle table de cuisson professionnelle est dotée d'une capacité de cuisson à petit feu exceptionnelle. Le gros capuchon agit comme un diffuseur de chaleur qui empêche que la chaleur ne se concentre en un seul point. N'oubliez pas que, du fait de la forte capacité calorifique de la « flamme de maintien » et de la masse des grilles de brûleurs en fonte (celles-ci conservent la chaleur plus longtemps que les grilles conventionnelles, plus légères), certains aliments peuvent continuer à cuire par l'action de la chaleur retenue après que le brûleur est éteint. Si la flamme venait à s'éteindre sous l'effet d'un courant d'air ou d'un débordement par bouillonnement, elle se rallumerait automatiquement en même temps que le brûleur principal.

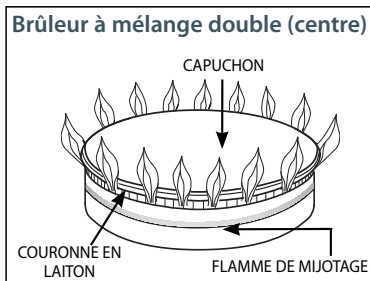


Fig. 22

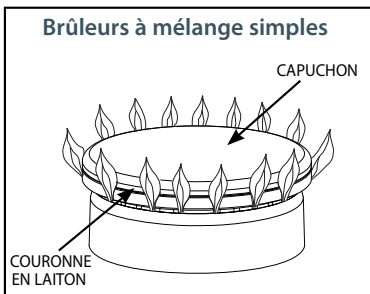
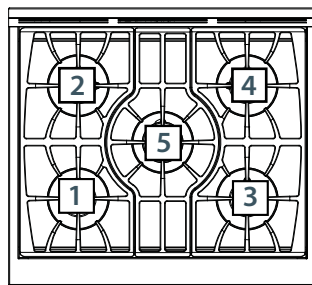


Fig. 23



SECTION DE TABLE DE CUISSON

Emplacement du brûleur	BTUH max.		BTUH pour cuisson à petit feu/mijotage	
	Gaz nat.	Gaz prop.	Gaz nat.	Gaz prop.
1	10,000	10,000	–	–
2	10,000	10,000	–	–
3	10,000	10,000	–	–
4	10,000	10,000	–	–
5	15,000	15,000	500-1,200	500-1,200

Allumeurs électroniques

Si un brûleur ne se rallume pas, écoutez s'il y a un dé clic. Si l'allumeur ne clique pas, ÉTEIGNEZ LE BRÛLEUR. Vérifiez dans le panneau à disjoncteurs si un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est déclenché.

Utilisation de la table de cuisson

Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, consultez la page 91, « Avant d'appeler le service technique ». Pour allumer le brûleur manuellement, consultez la page 88, « Panne d'alimentation ».

Remarque : Il se peut qu'un léger crépitement ou flash se produise au niveau des ports de brûleur quelques secondes après que le brûleur soit éteint. Ce bruit d'extinction est normal dans le cas du gaz propane.

Efficacité des brûleurs et caractéristiques de la flamme

Il est nécessaire de maintenir les ports des brûleurs et les allumeurs dans un état de propreté afin d'assurer l'allumage correct et le rendement optimal des brûleurs de la table de cuisson (Fig. 24). La flamme doit encercler complètement le brûleur sans bruit ou élévation excessive. Les flammes doivent être bleues et stables, sans pointe jaune. Un mauvais mélange d'air et de gaz peut entraîner un fonctionnement irrégulier du brûleur ou produire une flamme à pointe jaune. Durant l'utilisation initiale, la présence de particules étrangères dans la conduite de gaz ou de poussière dans l'air à proximité de l'appareil peut produire une flamme orange. Ceci disparaît avec l'usage.

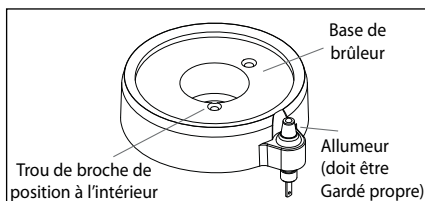


Fig. 24

Hauteur de la flamme

La hauteur correcte de la flamme dépend essentiellement des dimensions du fond de l'ustensile de cuisson, du matériau de l'ustensile, de la quantité et du type de nourriture, et de la quantité de liquide dans l'ustensile. Voici quelques règles de base pour sélectionner la hauteur de flamme.

- Pour des raisons de sécurité, la flamme ne doit jamais dépasser le fond du récipient. Ne laissez jamais les flammes lécher les parois de l'ustensile de cuisson (voir Fig. 25). Ceci décolorera ou endommagera l'ustensile.
- Les ustensiles qui conduisent lentement la chaleur (tels que ceux en vitrocéramique) doivent être utilisés avec un feu doux ou moyen. Vous pouvez augmenter légèrement le feu si le volume de liquide est important.

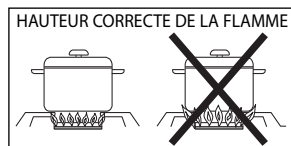


Fig. 25

Brûleurs de la table de cuisson

Les brûleurs de table de cuisson doivent être gardés propres. Le nettoyage des brûleurs de table de cuisson doit comprendre l'allumeur. Les brûleurs à tête scellée de la table de cuisson permettent un réglage continu de la flamme et leurs boutons de réglage ne comportent pas de position fixe entre les niveaux HI et LO. Pour allumer le brûleur à tête scellée de la table de cuisson, enfoncez le bouton de réglage et tournez-le vers la gauche à la position LITE. Vous devriez entendre un dé clic. Une fois le gaz allumé par l'allumeur électronique, tournez le bouton au réglage voulu. (Le dé clic devrait s'arrêter dès que le brûleur s'allume.)

Remarque : Lors du réglage de la chaleur du brûleur supérieur, la flamme du brûleur principal n'augmentera ni ne diminuera visuellement jusqu'à l'utilisation d'un réglage inférieur sur le cadran. Même si la flamme semble être la même, la chaleur dégagée change en fonction du réglage du cadran.

Important!

Quand vous allumez un brûleur de table de cuisson, prenez soin de vous arrêter à la position LITE avant de sélectionner un niveau de flamme pour la cuisson. Si le brûleur n'est pas allumé et qu'il est réglé au-delà de la position LITE (sur HI, moyen ou LO), un éclat de flamme peut se produire lorsque le brûleur finit par s'allumer.

Grilles des brûleurs

Les grilles des brûleurs sont en fonte robuste. Ils ont une surface plane, ce qui permet de déplacer facilement de gros récipients d'un brûleur à l'autre. Elles sont constituées en sections, ce qui permet de les retirer et nettoyer facilement (voir page 84)

Ustensiles

Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles professionnels pour obtenir les meilleurs résultats possibles. Vous en trouverez dans les grands magasins de qualité, les boutiques spécialisées ou les fournisseurs en restauration. Si vous utilisez des ustensiles ordinaires, faites très attention s'ils possèdent des manches en plastique, car ces brûleurs de format professionnel ont une puissance de feu capable de faire fondre ou d'enfler les manches.

Boutons de réglage

Les boutons de réglage sont clairement associés aux brûleurs qu'ils contrôlent. Les boutons de réglage de la table de cuisson sont étiquetés et situés à l'avant des brûleurs. Le contrôleur du four est placé légèrement plus bas que les autres boutons de réglage. Ceci est dû aux dimensions physiques des thermostats de type commercial utilisés sur ce produit (voir Fig. 26).



Fig. 26

Anneau de wok (vendu séparément)

Un anneau de Wok est disponible comme accessoire pour votre nouvel appareil électroménager Fisher & Paykel. Pour acheter un anneau de Wok comme accessoire (modèle n° WRS) pour l'utiliser avec votre cuisinière ou table de cuisson, veuillez contacter un distributeur Fisher & Paykel agréé. Cet anneau est en fonte avec une finition en émail de porcelaine. Il peut être utilisé avec le wok Fisher & Paykel modèle CW ainsi que la plupart des woks vendus dans le commerce. Pour utiliser l'anneau, placez-le sur la grille du brûleur choisi. Les languettes verticales de l'anneau doivent être alignées avec les doigts principaux de la grille. Les petites protubérances sur la surface inférieure de l'anneau doivent surmonter les doigts de la grille pour empêcher l'anneau de tourner durant la cuisson. Voir Fig. 27. La partie inférieure du wok doit être soutenue et retenue par les languettes verticales de l'anneau.

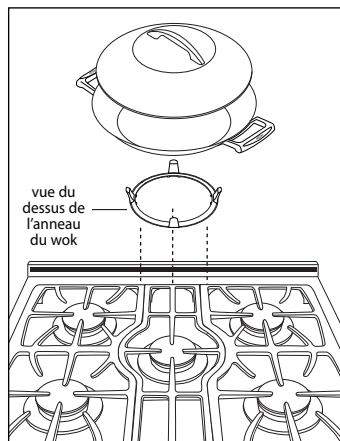


Fig. 27

Pour que la cuisinière fonctionne au mieux, l'anneau et le wok doivent être utilisés sur le brûleur central (position 5, voir page 73) étant donné que la chaleur la plus élevée se trouve sur la section supérieure. Pour nettoyer l'anneau de Wok, mettez-le dans le lavevaisselle après utilisation. Pour éliminer les éclaboussures et aliments séchés, laissez tremper pour les ramollir, puis lavez comme d'habitude.

Brûleurs du four

Votre nouvelle cuisinière à gaz professionnelle est équipée de brûleurs à gaz de cuisson au four et de gril. La puissance du brûleur du gril est de 14 000 BTUH. La puissance du brûleur de cuisson du four principal est de 30 000 BTUH.

Bobine d'allumage électrique lumineuse

Les brûleurs de cuisson au four et de gril sont équipés d'une bobine d'allumage électrique lumineuse et d'une valve de sécurité qui met le feu au gaz. Vous remarquerez un délai de 30 à 90 secondes après l'allumage du bouton de réglage, avant que vous n'entendiez le brûleur s'allumer. Le brûleur s'allume en moins de 4 secondes après l'arrivée du gaz au brûleur.

Four

Votre nouveau four offre trois modes de cuisson : cuisson par convection, cuisson au four et grillage. Lisez d'abord ces informations afin de déterminer le type de cuisson approprié. Rappelez-vous que ce four est neuf et que la précision de son thermostat a été vérifiée. Il se peut que le thermostat de votre ancien four soit devenu plus chaud ou plus froid avec le temps. Utilisez la durée de cuisson et la température indiquées sur vos recettes et non pas celles que vous utilisiez jusqu'à présent pour compenser le mauvais réglage de votre ancien four.

Grilles du four

Le four comporte 3 grilles de four et 4 positions de grilles.

Préchauffage

Le préchauffage dure 10 à 15 minutes selon la température choisie. C'est généralement requis pour les aliments cuits à haute température pendant une courte durée, par ex. des biscuits à la cuiller et gâteaux.

Condensation

Une certaine quantité d'humidité s'évapore de la nourriture durant toute cuisson. L'humidité contenue dans les aliments détermine la quantité d'humidité qui se condense dans le four. L'humidité se condense sur toute surface qui est plus froide que l'intérieur du four, tel que le panneau de contrôle ou le dessus de la porte et verre de porte.

Important!

N'utilisez jamais de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou le fond du four. La chaleur emprisonnée peut endommager la porcelaine et l'air chaud ne peut atteindre adéquatement la nourriture qui cuit.

Cuisson par convection

La cuisson par convection consiste en un mode de cuisson où le ventilateur à l'arrière du four fait circuler l'air chaud en continu autour des aliments. Cet air chaud réchauffe et cuit la surface des aliments de manière plus efficace qu'une mode standard. Cela permet de cuire la plupart des aliments à des températures inférieures ou en moins de temps que ne le ferait une cuisson au four à température normale. L'air est maintenu en mouvement et réchauffé. Vous remarquerez une économie de temps particulièrement avec des aliments non couverts nécessitant une plus longue cuisson (gros morceaux de viande par ex.), des aliments pouvant être cuits dans des ustensiles de cuisson peu profonds ou des aliments soufflés. Vous pouvez également sauver du temps en utilisant plusieurs (3) grilles en même temps, car cela permet de cuire plus d'aliments à la fois. Le nombre de recettes nécessitant le préchauffage du four s'en trouve considérablement réduit étant donné que la chaleur atteint la nourriture plus rapidement du fait de la circulation de l'air chaud autour des aliments.

Aliments appropriés pour la cuisson par convection

- Hors-d'oeuvre ■ Pains ■ Repas au four (1 à 3 grilles) ■ Cookies ■ Plats principaux
- Rôtis ■ Tartes ■ Volaille ■ Aliments soufflés (gâteau des anges, soufflés, choux à la crème, coquilles de meringue)

Réglage du four

Le mode de cuisson par convection est utilisé pour cuir au four, rôtir ou réchauffer à l'aide de une, deux ou trois grilles. Pour utiliser la cuisson par convection, réglez le bouton de ventilateur de convection, puis tournez le bouton de réglage du four à la température voulue.

Conversion des recettes pour la cuisson par convection

Les meilleurs résultats sont obtenus avec des ustensiles de cuisson peu profonds, car l'air chaud peut atteindre les aliments de tous les côtés plus facilement. La température du four peut être la même pour les rôtis et la volaille comme l'indique la recette et les aliments seront cuits en moins de temps. La cuisson prendra probablement autant de temps que l'indique la recette même si vous baissez la température de 25°F (10°C). Si vous trouvez que les aliments ont suffisamment brunis à l'extérieur mais qu'ils ne sont pas cuits au centre, abaissez de nouveau la température de 25°F (10°C) et augmentez la durée de cuisson. Si vous réduisez la température, vérifiez toujours le degré de cuisson, une minute ou deux avant l'écoulement de la durée minimum indiquée sur la recette, car vous pouvez toujours augmenter la durée de cuisson. Certaines recettes prennent moins de temps que d'autres. Il n'est pas possible de prédire exactement la durée de cuisson de chaque recette lorsqu'on les convertit pour la cuisson par convection. Il vous sera plus facile d'utiliser la convection après quelques essais à mesure que vous comprendrez mieux son fonctionnement.

Sélection des ustensiles pour la cuisson par convection

La cuisson par convection n'exige pas d'ustensiles de cuisson particuliers. Vous disposez probablement de plusieurs ustensiles appropriés dans votre cuisine. Pour en choisir un, tenez compte de son matériau, de ses dimensions et de sa forme, car tout cela affecte la durée de cuisson, la saveur et l'aspect du produit fini. Les plats de cuisson en métal (aluminium, acier et fonte) réduisent la durée de cuisson et donnent un meilleur résultat final.

Les plats en aluminium sont les mieux appropriés pour tout type d'aliment cuit au four. Pour obtenir le meilleur brunissage dans la cuisson de tartes et de pains, utilisez un plat au fini foncé ou terne capable d'absorber la chaleur. Un fini brillant est mieux approprié pour les gâteaux et les biscuits, car il reflète une partie de la chaleur et donne une surface

Utilisation du four

plus tendre. Les plaques à biscuits à une seule lèvre donnent les meilleurs résultats, car elles permettent à l'air chaud de circuler tout autour des aliments. Pour rôtir, utilisez le fond de la lèchefrite et élevez la viande sur une grille à rôtir métallique. Les ustensiles en vitrocéramique ou en verre ne conduisent pas la chaleur aussi bien que le métal, mais vous pouvez les employer. Utilisez-les pour des aliments tels que les soufflés qui n'exigent pas une croûte brun foncé ni d'être croustillants.

La cuisson au four est plus rapide et uniforme si les portions sont plus petites : deux ou trois petits morceaux donnent un meilleur résultat qu'une seule grosse portion. S'il s'agit d'un aliment en un seul morceau, placez-le toujours au centre de la grille. S'il y a plusieurs morceaux, espacez-les uniformément sur la ou les grilles ou empiler les aliments sur chaque plaque en laissant un espace de 2,5 cm (1") sur tous les chants.

Pour obtenir les meilleurs résultats

- Suivez les recommandations ci-dessus.
- Les ustensiles en métal donnent de meilleurs résultats que ceux en verre pour la cuisson par convection. Si vous utilisez du verre, vous n'avez généralement pas besoin de diminuer la température de 25°F (10°C) de nouveau.
- Utilisez un minuteur et réglez-le à une durée inférieure à la durée minimum suggérée sur la recette la première fois que vous utilisez une recette en mode de convection. Prenez soin de noter la nouvelle durée de cuisson sur la recette pour consultation future.
- Prenez soin de lire les informations de base au sujet de la convection, à la page 77, avant d'utiliser le four pour la première fois.
- N'oubliez pas que les résultats en matière de cuisson par convection varient selon le type de produit. La cuisson au four normale donne, dans de nombreux cas, de meilleurs résultats que la cuisson par convection.

Position de la grille de cuisson par convection

Il est permis d'utiliser une à trois grilles simultanément durant la cuisson par convection. Placez les grilles dans la bonne position avant d'allumer le four. Rangez les grilles inutilisées hors du four. La position de grille numéro 2 (deuxième à partir du bas) sera probablement plus souvent utilisée pour une cuisson à une grille. Nul besoin de décaler les plats si vous cuisinez avec plusieurs grilles. Laissez toutefois au moins 2,5 cm (1 po) d'espace entre les parois du four et les plats afin que l'air chaud puisse circuler.

Important!

N'utilisez jamais de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou le fond du four. La chaleur emprisonnée peut endommager la porcelaine et l'air chaud ne peut atteindre adéquatement la nourriture qui cuit.

Cuisson au four traditionnelle

Le mode de cuisson normale est utilisé pour cuire au four, rôtir ou réchauffer à l'air chaud, sans ventilateur. Le mouvement d'air provient d'une convection naturelle : à mesure que l'air se réchauffe, il s'élève vers le plafond du four. C'est le même mode que celui que vous utilisiez pour une cuisson sur une ou deux grilles.

Aliments appropriés pour la cuisson au four

- Hors-d'oeuvre ■ Tartes, gâteaux ■ Pains ■ Volaille ■ Rôti ■ Desserts
- Plats principaux ■ Repas au four (1 à 2 grilles)

Pour obtenir les meilleurs résultats

- Utilisez les quantités et les ingrédients de la recette, y compris les dimensions et la forme d'ustensile de cuisson recommandées dans la recette.
- Évitez d'ouvrir la porte « pour jeter un coup d'oeil »; allumez plutôt la lampe intérieure du four et regardez par la fenêtre.
- Évitez d'utiliser le four comme lieu de stockage, particulièrement si vous cuisez au four. Tout ustensile supplémentaire qui ne sert pas à la cuisson peut affecter les aliments, la durée de cuisson, le brunissage et le résultat final.
- Si vous utilisez des ustensiles en verre, diminuez la température de 25°F (10°C).
- Utilisez un minuteur et réglez-le à la durée minimum suggérée sur la recette.

Position de la grille de cuisson au four

Vous pouvez utiliser une ou deux grilles simultanément durant la cuisson. Placez les grilles dans la bonne position avant d'allumer le four. Rangez les grilles inutilisées hors du four. La position de grille numéro 2 (deuxième à partir du bas) sera probablement plus souvent utilisée pour une cuisson à une grille. Si vous utilisez deux grilles en même temps, vérifiez les aliments de la grille inférieure avant que la durée minimum ne s'écoule. Les aliments placés sur la grille inférieure peuvent cuire un peu plus rapidement que ceux de la grille supérieure, en particulier si vous utilisez de gros ustensiles de cuisson. Si vous utilisez deux grilles simultanément, prenez soin de décaler les ustensiles de cuisson pour qu'ils ne soient pas directement l'un au-dessus de l'autre et pour que l'air chaud puisse circuler librement autour de chaque plat. Laissez au moins 2,5 cm (1 po) d'espace entre les parois du four et les plats. Si vous utilisez des ustensiles de cuisson de grand taille ou de format commercial, les aliments prendront peut-être plus de temps à cuire, car l'air ne peut circuler aussi librement qu'avec un petit plat. Si vous employez des ustensiles de cuisson de format commercial, utilisez une grille seulement car la chaleur n'a pas assez d'espace pour circuler.

Réglage du four pour cuisson

- Régler la température requise sur le cadran.
- Préchauffer le four de 10 à 15 minutes avant utilisation.

Grillage

La cuisson au gril est une cuisson pas chaleur intense fournie au brûleur du gril. Placez la lèchefrite au centre de la grille pour obtenir de meilleurs résultats.

Important!

Faire très attention lors du réglage du bouton de commande de four sur « BROIL ». Si le bouton est réglé au-delà du réglage « BROIL », le brûleur ne s'allumera pas.

Aliments appropriés pour le gril

- Brunir : Plats en cocotte, pains ■ Hors-d'oeuvre ■ Viandes ■ Volaille ■ Poisson

Utilisation du four

Réglage du four pour le grillage

Tournez le bouton de réglage à droite en position « Broil » (voir Fig. 28). Le brûleur s'allume dès l'arrivée du gaz. Durant le processus de grillage, le brûleur produit une chaleur si intense que le brûleur s'allume et s'éteint afin de maintenir une température intérieure de cuisson à la fois suffisante et sécuritaire.

La cuisson au gril doit être faite avec la porte du four fermée. Cela donne une meilleure cuisson tout en gardant la surface extérieure froide pour une utilisation confortable. Lorsque vous vérifiez le degré de cuisson des aliments durant la cuisson au gril, laissez la porte suffisamment ouverte pour vérifier la température ou déterminer le degré de cuisson. Fermez la porte immédiatement après avoir vérifié les aliments.



Fig. 28

Préchauffage

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le gril dans la plupart des cas. Pour augmenter le brunissage ou pour des aliments très minces, préchauffez le gril de 5 à 8 minutes.

Utilisation d'un thermomètre à viande pour le gril

Pour déterminer précisément le degré de cuisson d'un bifteck ou d'une côtelette épaisse (4 cm/1½ po d'épaisseur ou plus), utilisez un thermomètre à viande. Introduisez la pointe du thermomètre dans la viande, par le côté, jusqu'au centre. Cuisez le premier côté à 32 °C (90 °F) pour obtenir une viande saignante. Cuisez le premier côté à 38 °C (100 °F) pour obtenir une viande à point ou bien cuite. Cuisez le second côté selon le degré de cuisson voulu; saignant : de 57 à 60 °C (135 à 140 °F); à point : de 66 à 68 °C (de 150 à 155 °F); bien cuit : de 71 à 74 °C (de 160 à 165 °F). La cuisson du porc se fait à 71 °C (160 °F). Votre nouvelle cuisinière est livrée avec une grande lèchefrite en deux pièces.

Utilisez toujours les deux pièces lorsque vous grillez des aliments. Évitez de recouvrir la grille de papier d'aluminium. Cette grille perforée permet aux gouttes de graisse de s'écouler vers le fond du ramasse-gouttes, loin de la chaleur intense du brûleur infrarouge du gril. Cela contribue à minimiser les vapeurs et éclaboussures provenant des matières grasses.

Position de la grille pour la cuisson au gril

La position des grilles dépend du type et de l'épaisseur des aliments. Les morceaux de viande ou de volaille épais sont généralement grillés à la position de grille numéro 2 ou 3, les biftecks, côtelettes et hamburgers sont généralement grillés sur la position de grille numéro 4 pour les morceaux minces et la position 3 pour les morceaux plus épais. S'il s'agit de brunir un plat en cocotte ou du pain, l'épaisseur des aliments vous indiquera la position de grille à utiliser. Les ragoûts sont généralement brunis à la position de grille numéro 2 ou 3 et le pain à la position 3.

Pour obtenir les meilleurs résultats

- Décongelez les aliments avant la cuisson.
- Utilisez un minuteur et réglez-le à la durée minimum suggérée pour vérifier la nourriture. Les biftecks doivent avoir au moins 1 po d'épaisseur si vous les voulez saignants. Il est difficile d'atteindre un tel degré de cuisson avec une viande plus mince ou d'obtenir des morceaux de viande bien brunis.
- Après que la moitié de la durée totale de cuisson se soit écoulée, retournez les aliments une fois seulement. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments minces (filet de poisson, tranches de jambon, etc.). Les tranches de foie doivent être retournées.

- Si vous voulez brunir les aliments, utilisez des plats de cuisson en métal ou en vitrocéramique. ÉVITEZ d'utiliser du verre ou de la poterie calorifugée : ce type d'ustensiles ne peut supporter la chaleur intense du brûleur du grill.
- Utilisez une lèchefrite en deux pièces : elle est conçue pour minimiser la fumée et les éclabousses. ÉVITEZ de recouvrir la grille perforée de papier d'aluminium. Ceci aurait pour effet de retenir la graisse et pourrait provoquer un incendie.
- Le grill-lèchefrite doit être placé tout au fond du four et centré sur la grille du four.
- La cuisson au grill doit être faite avec la porte du four fermée. Cela donne une meilleure cuisson tout en gardant la surface extérieure froide pour une utilisation confortable. Lorsque vous vérifiez le degré de cuisson des aliments durant la cuisson au grill, laissez la porte suffisamment ouverte pour vérifier la température ou déterminer le degré de cuisson. Fermez la porte immédiatement après avoir vérifié les aliments.

Utilisation du four pour une cuisson lente ou à basse température

Le four peut servir à garder les aliments chauds, les déshydrater, réchauffer les plats, faire une cuisson lente (dans une mijoteuse par ex.) et décongeler les aliments.

Vous pouvez garder des aliments cuits et chauds à la température de consommation. Réglez le four à la température suggérée sur le tableau de la page 82. La viande saignante doit être consommée dès son retrait du four, car elle continue à cuire sous l'effet de sa propre chaleur.

- Pour garder les aliments humides, couvrez-les de papier d'aluminium ou d'un couvercle.
- Pour déshydrater les aliments, suivez les suggestions de la recette.
- Pour réchauffer les plats, consultez leur fabricant au sujet de la température recommandée.
- Pour utiliser le four pour une cuisson lente, réglez le bouton de réglage du four à 225°F (107°C) ; placez la nourriture dans le four dans un plat à couvercle étanche. Suivez les recettes pour ce type de cuisson.
- Pour décongeler des aliments non cuits congelés, réglez le bouton de réglage du four à « warm » (réchauffer). Assurez-vous que les aliments sont bien enroulés dans du papier aluminium. Décongelez les aliments juste assez pour pouvoir les manipuler. Faites-les cuire immédiatement. Évitez de les congeler de nouveau.
- Pour décongeler des aliments cuits congelés, mettez le bouton de réglage du four sur 170°F (77°C). Desserrez l'emballage du congélateur.
- Évitez d'utiliser des enveloppes de plastique ou du papier ciré dans le four.

Important!

Le Département de l'agriculture des États-Unis stipule que l'on ne doit pas maintenir des aliments entre 4 et 60 °C (40 et 140 °F) pendant plus de 2 heures.

Cuisson à haute altitude

Les temps de cuisson indiqués sur les recettes et la durée de cuisson varient en haute altitude. Pour obtenir des informations précises à ce sujet, écrivez à l'adresse suivante : Agriculture Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521, USA. Indiquez le type d'informations recherchées et le mode de cuisson (par convection ou normale) voulu, par ex. gâteaux, biscuits, pains, etc. Vous pourriez encourir des frais pour l'obtention de ces informations.

Températures de cuisson internes

<i>Aliments</i>	<i>Température du four</i>
Oeufs et plats aux oeufs	
Oeufs	Cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc d'oeuf soient fermes
Mets aux oeufs	71°C (160°F)
Sauces aux oeufs, crèmes	71°C (160°F)
Viande hachée et mélanges de viandes	
Dinde, poulet	74°C (165°F)
Boeuf, veau, agneau, porc	71°C (160°F)
Boeuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant	63°C (145°F)
À point	71°C (160°F)
Bien cuit	77°C (170°F)
Porc frais	
À point	71°C (160°F)
Bien cuit	77°C (170°F)
Rôti de boeuf	
Cuisson commerciale, scellé sous vide et prêt à consommer	60°C (140°F)
Volaille	
Poulet, dinde entière	82°C (180°F)
Poulet, dinde – viande brune	82°C (180°F)
Volaille – blanc	77°C (170°F)
Canard et oie	82°C (180°F)
Farce	
Cuite seule ou dans la volaille	74°C (165°F)
Sauces, soupes, sauces d'arrosage, marinades	
Utilisées avec viande, volaille ou poisson cru	Porter à ébullition
Fruits de mer	
Poisson à nageoires	Cuire jusqu'à ce qu'il devienne opaque et s'écaille facilement à l'aide d'une fourchette
Shrimp, homard, crabe	Doit devenir rouge et la chair doit devenir blanche opaque
Coquilles SaintJacques	Doivent devenir blanches laiteuses ou opaques et fermes
Myes, moules, huîtres	Cuire jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent
Restes	165°F

Températures suggérées pour garder les aliment chauds

<i>Aliments</i>	<i>Température du four</i>
Veau/boeuf	
Saignant	65-68°C (150-155°F)
À point	68-77°C (155-170°F)
Bien cuit	77-82°C (170-180°F)
Bacon	93-107°C (200-225°F)
Biscuits et muffins (recouverts)	77-85°C (170-185°F)
Plat en cocotte (recouvert)	77-93°C (170-200°F)
Poisson et fruits de mer	77-93°C (170-200°F)
Plats avec frites	93-107°C (200-225°F)
Sauces d'arrosage ou sauces à la crème (recouvertes)	77-82°C (170-180°F)
Rôtis d'agneau et de veaus	77-93°C (170-200°F)
Crêpes et gaufres (recouvertes)	93-107°C (200-225°F)
Pommes de terre	
au four	93°C (200°F)
en purée (recouvertes)	77-85°C (170-185°F)
Tartes et pâtisseries	77°C (170°F)
Pizza (recouverte)	107°C (225°F)
Porc	77-93°C (170-200°F)
Volaille (recouverte)	77-93°C (170-200°F)
Légumes (recouverts)	77-80°C (170-175°F)

Durant le nettoyage de la cuisinière ou table de cuisson:

Important!

Faites très attention lorsque vous nettoyez les parties de l'appareil et que celui-ci est chaud.

L'appareil tout entier peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse chaude, puis rincé, séché et bien poli à l'aide d'un gros chiffon doux. Essayez cela en premier; c'est la façon la plus douce de le nettoyer.

1. Employez la méthode de nettoyage la plus douce d'abord. Certains produits de nettoyage de même type sont plus forts que d'autres. Lisez leur mode d'emploi. La présence de parfum ou de gaz propulseur peut avoir un effet significatif; veuillez lire la liste des ingrédients. Faites un essai sur une petite surface au préalable.
2. Pour ne pas gâcher la surface, frottez toujours la finition du métal dans le sens du polissage; de plus, le nettoyant est plus efficace ainsi.
3. Pour nettoyer ou récurer, utilisez uniquement des éponges propres, des tissus doux, des essuie-tout, des tampons à récurer savonneux en plastique sans métal. Uniquement des tampons contenant encore du savon car un tampon sec peut égratigner la surface.
4. Rincez soigneusement et séchez en essuyant pour éviter de laisser des marques d'eau.

Marque de nettoyants

La référence à des noms de marques dans cette section est donnée à titre indicatif et ne saurait constituer un acte de promotion. L'omission d'une marque de nettoyant particulière ne signifie pas qu'elle est adéquate ou non. De nombreux produits sont distribués dans certaines régions seulement et sont disponibles dans des marchés et grands magasins locaux.

Table de cuisson

Éteignez tous les brûleurs et laissez les grilles refroidir avant de nettoyer la table de cuisson. Si vous essayez une partie de la table de cuisson alors qu'elle est chaude, faites-le avec précaution car vous pourriez vous brûler si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide.

Grilles des brûleurs

Faites attention lorsque vous soulevez les grilles car elles sont lourdes. Placez-les sur une surface protégée pour qu'elles n'égratignent pas celle-ci. Les grilles des brûleurs sont faites d'émail de porcelaine mat sur fonte. Une fois refroidies, vous pouvez les placer dans le lave-vaisselle ou les nettoyer à l'aide d'une solution savonneuse chaude, puis les rincer et les essuyer. Les grilles des brûleurs ne rouillent pas car elles sont couvertes d'émail de porcelaine mat des deux côtés pour une durabilité accrue. L'utilisation occasionnelle de nettoyants abrasifs doux tel que Fantastik®, Simple Green® ou Formula 409® est acceptable. L'utilisation vigoureuse ou trop fréquente de nettoyants abrasives peut finir par endommager l'émail. Appliquez le produit avec une éponge humide, rincez abondamment puis séchez. À cause des changements de température rapides qui se produisent lorsque les brûleurs sont allumés, la porcelaine recouvrant les bords des grilles pourrait éclater en morceaux. Ne vous en faites pas car ceci n'entraîne pas une détérioration des grilles. Le métal en fonte devient foncé en peu de temps et se fond à l'émail de porcelaine. Essayez avec précaution les endroits où l'émail a éclaté, car les bords peuvent être tranchants.

Nettoyage du four

Assurez-vous que le four et la porte sont froids avant de les nettoyer. Ils sont couverts d'émail de porcelaine mat. C'est un matériau qui résiste mais n'est pas à l'épreuve de l'acide. Par conséquent, les aliments acides tels que le vinaigre, la rhubarbe, l'alcool, les jus citriques ou le lait doivent être essuyés avant qu'ils ne puissent durcir sous l'effet de la cuisson. Essayez des nettoyeurs doux tels que Bon-Ami®, de l'ammoniaque, une solution d'ammoniaque et d'eau, ou Soft Scrub®. Appliquez les poudres sur une éponge ou un linge humide. Frottez légèrement. Rincez abondamment puis séchez. Si les aliments ont brûlé sur le four et sont difficiles à enlever, trempez les taches à l'aide d'un linge saturé d'ammoniaque ménager. Laissez tremper pendant une heure ou deux avec la porte fermée. Vous devriez pouvoir éliminer facilement les salissures à l'aide d'un linge imbibé d'eau savonneuse ou d'un produit abrasif doux. Pendant la nuit, appliquez sur le

four tiède (et non pas chaud) une solution de trois c. à s. d'ammoniaque dans une demi-tasse d'eau. Cela permet de ramollir les déversements et les résidus endurcis afin de pouvoir les essuyer facilement avec une éponge ou un linge humide propre. Pour les taches difficiles, utilisez un tampon à récurer savonneux Milone. L'utilisation occasionnelle de nettoyeur abrasif est acceptable; cependant, une utilisation trop fréquente ou trop vigoureuse peut finir par endommager l'émail. Mouillez le tampon, frottez la surface légèrement, rincez abondamment puis séchez. Vous pouvez utiliser des nettoyeurs commerciaux prévus pour les fours, tels que Easy Off® ou Dow®, pour nettoyer l'intérieur du four. Suivez le mode d'emploi du fabricant. Les nettoyeurs commerciaux pour les fours sont corrosifs pour l'ampoule du thermostat et les brûleurs du four : évitez de les utiliser pour vaporiser ou essuyer l'ampoule du thermostat. Si un nettoyeur atteint l'ampoule ou les brûleurs, essuyez-les immédiatement à l'aide d'un linge humide propre.

Brûleurs

Pour assurer un bon allumage et une bonne performance des brûleurs, gardez-les dans un état propre. Vous devez nettoyer les brûleurs s'ils ne s'allument pas même si l'allumeur clique, après chaque débordement important ou si la flamme ne devient pas bleue. Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs sont en position OFF avant d'essayer de nettoyer les brûleurs. Les brûleurs ont été conçus pour être faciles à nettoyer. Une fois les grilles et brûleurs refroidis, retirez les grilles. Les capuchons de brûleur et les couronnes en peuvent être facilement enlevés. Lavez ces pièces dans de l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez soigneusement. Les capuchons de brûleur sont en émail de porcelaine; suivez les instructions données à la page précédente concernant les grilles des brûleurs. Utilisez au besoin une brosse en soies pour nettoyer les ports dentés des brûleurs.

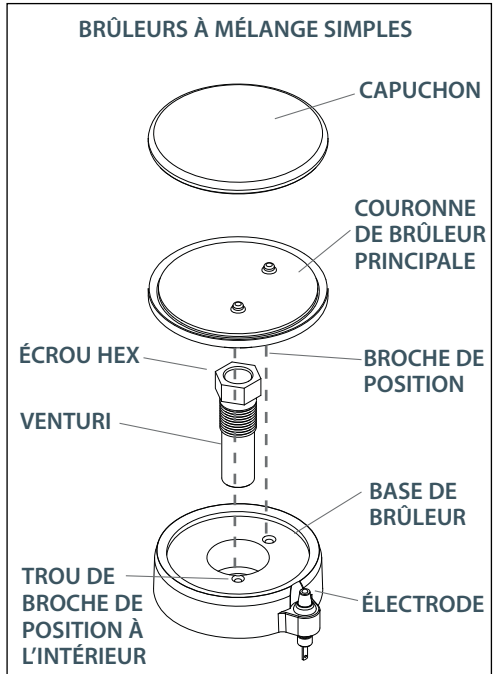


Fig. 29

Brûleur central à mélange double

Le démontage de la couronne de mijotage n'est pas recommandé; cela peut toutefois s'avérer nécessaire si les ports restent bouchés après un nettoyage normal. Si vous devez retirer la couronne de mijotage de sa base, enlevez l'écrou hex de la partie supérieure de la couronne de mijotage. Nettoyez la couronne de mijotage avec de l'eau savonneuse chaude à l'aide d'une brosse en soies douce métallique ou en plastique, puis séchez soigneusement. Réassemblez les pièces à l'aide de l'écrou hex. Après le nettoyage, il est important de vous assurer que la broche de position au bas de la couronne de mijotage est correctement alignée avec le trou correspondant de la base et que les deux broches de positions (voir encart, Fig. 30) au bas de la couronne sont correctement alignées avec l'encoche de position et les trous centraux en haut de la couronne de mijotage. Un mauvais alignement produira une flamme potentiellement dangereuse et entraînera un mauvais fonctionnement du brûleur (voir Fig. 29 et 30).

Allumeurs

Essayez avec un coton-tige imbibé d'alcool à friction en faisant attention de ne pas endommager l'allumeur (voir Fig. 31).

Zone de collecte autour des brûleurs et des allumeurs

Retirez les grilles. Nettoyez soigneusement à l'aide d'une éponge mouillée chaude en appliquant un savon pouvant décoller les graisses (Dawn® par exemple). Nettoyez la surface sale autour de la zone de collecte.

Pour les salissures plus coriaces, utilisez la méthode suivante:

S'il reste des résidus, faites un collier de papier autour du brûleur et de l'allumeur et collez-le avec du ruban adhésif (Fig. 32). Vaporisez du Easy Off® ou du SOS® sur les salissures (une fois la zone refroidie). Recouvrez d'une serviette en papier et laissez ainsi pendant au moins 4 heures ou toute la nuit (Fig. 33). À l'aide d'une éponge mouillée chaude, essuyez les salissures et le produit vaporisé. Séchez avec un linge doux.

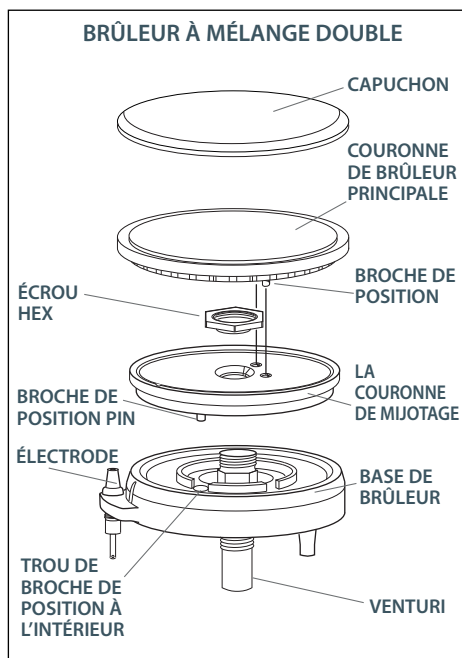


Fig. 30



Fig. 31



Fig. 32



Fig. 33

Boutons de réglage – four et table de cuisson

Les boutons de réglage sont en plastique et peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Pour retirer les boutons du panneau de commande, saisissez le bouton et tirez droit vers soi et en direction opposée de la cuisinière. Laver, ne pas faire tremper. Rincer et sécher à fond. Il est important de remettre ces boutons en place sur la soupape de gaz adéquate sur le panneau de commande. Le bouton du four a des indicateurs de température dessus et seul le bouton du brûleur central a un réglage « simmering/mijotage ». Les boutons de la table de cuisson ont des indicateurs LITE et HI à LO.

Acier inoxydable

Employez la méthode de nettoyage la plus douce d'abord. Lavez dans de l'eau savonneuse chaude, rincez puis séchez. S'il y a encore des souillures alimentaires sur le panneau, essayez un nettoyant de cuisine d'usage général tel que Fantastik®, Simple Green® ou Formula 409®. Appliquez le produit avec une éponge humide, rincez abondamment puis séchez. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle peut égratigner la surface. Pour réparer des égratignures visibles à l'œil nu, frottez très légèrement avec du papier de verre fin, dans le sens du grain. Après le nettoyage, utilisez un produit à polir pour acier inoxydable tel que Stainless Steel Magic®. Il est possible que le panneau en acier inoxydable vertical se décolore sous l'effet de la chaleur du brûleur si les brûleurs supérieurs arrière sont utilisés très souvent. Cette décoloration peut être éliminée à l'aide du nettoyant pour acier inoxydable Revere Ware®.

Dosseret (si installé)

Il est en acier inoxydable. Voir les instructions ci-dessus.

Retrait de la porte du four

Voir page 60.

Grilles de four et supports de grille

Tous les supports de plaques de four sont en acier chromé. Pour retirer les supports, enlevez d'abord les grilles, puis saisissez les supports et tirez-les vers le haut pour les extraire. Pour remplacer les supports, remettez le haut en premier. Nettoyez-les à l'aide d'une éponge, d'un linge ou d'une laine d'acier humide avec un détergent doux. Les nettoyants de chrome, tel que Soft Scrub®, Cameo® ou Bar Keepers Friend® peuvent être appliqués avec une éponge humide suivant le mode d'emploi inscrit sur l'emballage. Rincez puis séchez. Appliquez un nettoyant en poudre tel que Bon-Ami® ou Comet® à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide, frottez légèrement, rincez, puis séchez. Pour les souillures alimentaires difficiles à enlever, utilisez un tampon à récureur métallique savonneux, rincez et séchez. Les nettoyants corrosifs qui sont des produits à nettoyer les fours commerciaux, tels que Easy Off® ou Dow® peuvent être utilisés sur les plaques ou l'intérieur du four. De plus, certains produits commerciaux à nettoyer les fours tendent à produire un noircissement et une décoloration. Testez le nettoyant sur une petite section de la grille et vérifiez s'il y a de la décoloration avant de nettoyer la grille toute entière. Appliquez le produit abondamment. Laissez reposer pendant 15 à 20 minutes. Rincez abondamment puis séchez.

Cadre, côtés, extérieur de porte, déflecteur

Ces pièces sont en acier inoxydable; suivez les instructions pour 'Acier inoxydable'. Faites attention lorsque vous nettoyez le dessus de porte et ne laissez pas l'eau ou les nettoyeurs s'écouler par les événements. Ne laissez pas l'eau ou les nettoyeurs s'écouler par les trous des événements, car ils pourraient laisser des traînées sur le verre à l'intérieur de la porte.

Joint de la porte

Lavez avec de l'eau chaude seulement. Évitez de frotter. Séchez le joint à l'aide d'une serviette sèche. Évitez d'enlever ou d'endommager la maille.

Remplacement de l'ampoule de lampe du four

Pour remplacer l'ampoule de la lampe du four, utilisez une ampoule de 40 watts, 120 volts, pour appareil électroménager uniquement. Celles-ci sont disponibles dans les supermarchés. ÉVITEZ d'utiliser des ampoules normales dans les fours car elles casseront sous l'effet de la chaleur.

Pour remplacer l'ampoule

1. Assurez-vous que l'interrupteur de la lampe du four est en position « OFF » ou bien coupez le disjoncteur. La partie inférieure de l'interrupteur doit être enfoncée. Laissez le couvercle et l'ampoule refroidir complètement.
2. Retirez le couvercle de la lampe. Tournez le couvercle vers la gauche (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) pour le dévisser.
3. Retirez l'ampoule brûlée. Remplacez-la par une ampoule de 40 watts pour appareil électroménager uniquement.
4. Remplacez le couvercle. Remettez le disjoncteur s'il était coupé. (Voir l'avertissement ci-dessous.)

Important!

Assurez-vous que l'interrupteur de la lampe du four est en position OFF et que le couvercle est froid. Si l'ampoule se détache de sa base, coupez le courant du four par le panneau à disjoncteurs avant d'essayer de retirer la base de l'ampoule de la douille.

Panne d'alimentation

Pour allumer les brûleurs de la table de cuisson, mettez le bouton de réglage sur LITE, allumez une allumette et approchez-la de la couronne. Dès que la flamme s'allume tout autour du brûleur, réglez-la. Il est nécessaire d'allumer chaque brûleur séparément chaque fois que vous voulez l'utiliser. Assurez-vous que les boutons sont mis sur OFF au cas où le courant serait rétabli alors que vous êtes absent ou éloigné de l'appareil. Ne laissez pas le brûleur sans surveillance. Le brûleur ne se rallume pas s'il est éteint par un courant d'air – il est impossible d'utiliser le grill et le four étant donné que la valve de sécurité ne laisse pas le gaz s'écouler vers le brûleur.

CUISELIÈRES ET TABLES DE CUISSON

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Appareil non fonctionnel.	Pas d'électricité ni d'alimentation en gaz.	Ouvrez la valve d'alimentation en gaz. Vérifiez les disjoncteurs.
	Problème technique.	Appelez un technicien autorisé.
Un ou plusieurs brûleurs ne s'allument pas.	Pas d'électricité.	Vérifiez les disjoncteurs.
	Pas de gaz.	Vérifiez l'alimentation en gaz au niveau du mur.
	Mauvais type de gaz.	Vérifiez le type de gaz (voir utilisation et entretien à la page xx pour l'emplacement de l'étiquette).
	Brûleurs sales.	Nettoyez les brûleurs.
	Brûleurs mal alignés.	Alignez et réassemblez les brûleur.
	Présence d'eau dans le(s) brûleur(s).	Démontez et séchez le(s) brûleur(s).
	Électrode sale.	Nettoyez l'électrode du brûleur.
Flamme incorrecte (trop haute ou trop petite). Flamme de brûleur noirâtre.	Problème technique.	Appelez un technicien autorisé.
	Mauvais type de gaz. Brûleur mal aligné.	Vérifiez le type de gaz (voir étiquette à l'arrière). Réalignez et réassemblez le brûleur (page xx et xx).

CUISINIÈRE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Lampe de four éteinte.	Pas d'électricité.	Vérifiez les disjoncteurs. Vérifiez la prise murale.
	Ampoule desserrée.	Assurez-vous que l'ampoule est bien fixée à la douille.
	Ampoule brûlée.	Remplacez l'ampoule.
Aucune chaleur dans le four (cuisson).	Pas de gaz.	Vérifiez que le brûleur supérieur fonctionne correctement.
	Pas d'électricité (vérifiez la lampe du four).	Vérifiez les disjoncteurs. Vérifiez la prise.
	Mauvais réglages.	Vérifiez le réglage des boutons et sélecteurs (le cas échéant).
	Problème technique.	Appelez un technicien autorisé.
Pas de gril de four.	Mauvais réglages (voir 'Aucune chaleur dans le four (cuisson)').	Vérifiez les réglages.
	Problème technique.	Appelez un technicien autorisé.
Cuisson inégale.	Durée de préchauffe insuffisante.	Laissez le four préchauffer avant la cuisson.
	Mauvais réglages.	Vérifiez le réglage des boutons et sélecteurs (le cas échéant).
	Ustensiles/emplacement mauvais.	Utilisez les bons ustensiles et placez-les correctement (voir 'Utilisation de la table de cuisson' et 'Utilisation du four').
	Problème technique.	Appelez un technicien autorisé.
Pas de convection.	Pas de ventilateur à convection.	Vérifiez s'il y a un déplacement d'air.
Convection bruyante.	Problème technique.	Appelez un technicien autorisé.

Avant d'appeler le service technique

- Est-ce que le disjoncteur s'est déclenché ou que le fusible est grillé?
- Y a-t-il une coupure de courant dans le secteur?
- Voir 'Dépannage' aux pages 89-90.

Si les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas

- Est-ce que le brûleur à deux morceaux est assemblé correctement? (Voir les pages 85-86, Fig. 29 et 30.)
- Est-ce que la tête du brûleur est alignée correctement? (Voir les pages 85-86, Fig. 29 et 30)
- Est-ce que le robinet d'arrêt manuel est ouvert? Il est généralement situé là où le gaz provient du mur.

Pour le service sous garantie, contactez votre distributeur ou le représentant du centre de service à la clientèle Fisher & Paykel au (888) 936-7872. Avant d'appeler, veuillez avoir les informations suivantes à portée de main :

- Numéro de modèle (situé sur la plaque signalétique, sur le panneau arrière et également sur le cadre avant, coin inférieur droit entre le panneau de seuil de porte et la porte du four).
- Numéro de série (situé sur la plaque signalétique, sur le panneau arrière et également sur le cadre avant, coin inférieur droit entre le panneau de seuil de porte et la porte du four).
- Date d'installation
- Brève description du problème

Votre satisfaction revêt la plus grande importance pour nous. Si un problème n'est pas résolu à votre entière satisfaction, veuillez communiquer avec nous par téléphone, courrier ou courriel :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647
USA

par courriel: Customer.Care@fisherpaykel.com

Garantie limitée

Lorsque vous achetez un nouvel appareil électroménager Fisher & Paykel pour une utilisation ménagère, vous recevez automatiquement une garantie limitée d'un an couvrant les pièces de rechange et la main d'oeuvre pour le service dans les 48 états du continent américain, Hawaï, Washington D.C. et au Canada. Eu égard à l'Alaska, la garantie limitée est identique sauf que vous devez prendre en charge les frais d'expédition du produit jusqu'au service clientèle ou prendre en charge les frais de déplacement du technicien de maintenance jusqu'à votre domicile. Les produits destinés à être utilisés au Canada doivent être achetés par l'intermédiaire de la chaîne de distribution canadienne pour garantir la conformité avec la réglementation en vigueur.

Si le produit est installé dans un véhicule automobile, sur un bateau ou sur une unité mobile similaire, vous bénéficiez de la même garantie limitée d'un an, mais il relève de votre responsabilité d'amener le véhicule, bateau ou l'unité mobile dans laquelle est installé le produit au service après-vente à vos frais ou de prendre en charge les frais de déplacement du technicien de maintenance jusqu'au lieu où se trouve le produit.

Fisher & Paykel s'engage à :

Réparer sans frais encourus sur le propriétaire en termes de main d'oeuvre ou de matériau une quelconque partie du produit, dont le numéro de série se trouve sur le produit, s'averant défectueuse. Eu égard à l'Alaska, vous devez prendre en charge les frais d'expédition du produit jusqu'au service clientèle ou prendre en charge les frais de déplacement du technicien de maintenance jusqu'à votre domicile. Si le produit est installé dans un véhicule automobile, sur un bateau ou sur une unité mobile similaire, il relève de votre responsabilité d'amener le véhicule, bateau ou l'unité mobile dans laquelle est installé le produit au service après-vente à vos frais ou de prendre en charge les frais de déplacement du technicien de maintenance jusqu'au lieu où se trouve le produit. Si nous ne pouvons pas réparer une pièce défectueuse du produit après un nombre raisonnable de tentatives, nous procéderons au remplacement de la pièce ou du produit ou nous vous proposerons de vous rembourser intégralement le prix d'achat du produit (frais d'installation et autres frais étant exclus), selon notre choix.

Cette garantie s'étend à l'acheteur original et à tout propriétaire successeur du produit pour les produits achetés pour toute utilisation ménagère par une seule famille.

Le service en vertu de cette garantie limitée devra être assuré par Fisher & Paykel ou par son agent agréé pendant les heures normales de bureau.

Durée de cette garantie limitée?

Notre responsabilité en vertu de cette garantie limitée expire UN AN après la date d'achat du produit par le premier consommateur. Notre responsabilité en vertu de toutes garanties implicites, y compris la garantie implicite de qualité marchande (une garantie implicite selon laquelle le produit est adapté à toute utilisation ordinaire) expire également UN AN (ou durée supérieure comme requis par la loi en vigueur) à compter de la date d'achat du produit par le premier consommateur. Certains états n'autorisent pas les limitations sur la durée de la garantie implicite, il est donc possible que les limitations sur les garanties implicites ne vous concernent pas.

Cette garantie ne couvre pas les points suivants :

- A Les déplacements d'un technicien de maintenance jusqu'à votre domicile pour tout problème non lié à un défaut dans le produit. Les frais du déplacement vous seront facturés si le problème s'avère ne pas être un défaut du produit. Par exemple :

1. Rectifier une mauvaise installation du produit.
 2. Vous expliquer comment utiliser le produit.
 3. Remplacer les fusibles de la maison ou procéder au réglage des disjoncteurs, refaire le câblage ou la plomberie de la maison ou remplacer les ampoules.
 4. Rectifier les défaillances provoquées par l'utilisateur.
 5. Rectifier le réglage du produit.
 6. Modifications non autorisées du produit.
 7. Bruit ou vibrations considérés comme normaux, par exemple, bruits de tuyauterie/ventilateur, bruits de régénération ou sonneries d'avertissement destinées à l'utilisateur.
 8. Réparations des dommages provoqués par des animaux nuisibles comme les rats ou les cafards, etc.
- B Défauts causés par des facteurs autres que :
1. L'utilisation ménagère normale ou
 2. L'utilisation en conformité avec le manuel d'utilisation du produit.
- C Les défaillances du produit causées par accident, la négligence, une mauvaise utilisation, l'incendie, l'inondation ou une catastrophe naturelle.
- D Les frais des réparations effectuées par des réparateurs non agréés ou les frais associés à la correction de telles réparations non autorisées.
- E Les frais de déplacement et frais associés encourus lorsque le produit est installé dans un endroit disposant d'un accès limité ou restreint (p. ex. : frais d'avions, frais de ferry et zones géographiques isolées).
- F La maintenance recommandée normale comme énoncée dans le manuel d'utilisation du produit.

En cas de problème avec l'installation, prenez contact avec votre revendeur ou installateur. Les raccordements électriques et d'évacuation et autres raccordements relèvent de votre responsabilité. Nous ne sommes pas responsable des dommages indirects (les frais des réparations ou les frais de remplacement d'autres propriétés endommagées si le produit est défectueux ou vos dépenses encourues si le produit est défectueux). Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects, il est donc possible que la limitation ou l'exclusion ci-dessus ne s'applique pas à votre situation. Il est possible qu'il vous soit demandé de fournir une preuve valable de la date d'achat du produit avant que le produit puisse être accepté par le service clientèle en vertu de cette garantie limitée.

Utilisation commerciale

Si vous utilisez le produit dans un environnement commercial (toute autre utilisation que l'utilisation par une unité familiale simple), nous nous engageons à réparer ou remplacer, sans frais de pièces uniquement, les pièces défectueuses dont le numéro de série figure sur le produit. Notre responsabilité eu égard à ces réparations expire UN AN à compter de la date d'achat originale. Selon notre choix, nous procéderons au remplacement de la pièce ou du produit ou nous vous proposerons de vous rembourser intégralement le prix d'achat du produit (frais d'installation et autres frais étant exclus). Le service en vertu de cette garantie limitée devra être assuré par Fisher & Paykel ou par son agent agréé pendant les heures normales de bureau.

Garantie

Aucune autre garantie

Cette garantie limitée constitue l'intégralité de l'accord exclusif passé entre l'acheteur et Fisher & Paykel eu égard à toute défaillance du produit. Aucun de nos employés (ou de nos agents agréés) n'est autorisé à procéder à un quelconque ajout ou à une quelconque modification de cette garantie limitée.

Garant : Fisher & Paykel Appliances, Inc.

Si vous avez besoin d'assistance eu égard à cette garantie limitée, veuillez nous contacter au numéro ci-dessus ou nous écrire à l'adresse ci-dessous :

Fisher & Paykel Appliances, Inc
5900 Skylab Road
Huntington Beach
CA 92647
USA

Cette garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques et il est également possible que vous bénéficiiez d'autres droits pouvant varier d'un état à un autre.

Copyright © Fisher & Paykel 2009. All rights reserved.

The product specifications in this booklet apply to the specific products and models described at the date of issue. Under our policy of continuous product improvement, these specifications may change at any time. You should therefore check with your Dealer to ensure this booklet correctly describes the product currently available.

Droits réservés © Fisher & Paykel 2009.

Les spécifications du produit contenues dans ce manuel s'appliquent aux modèles et produits spécifiques comme décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'améliorations en permanence de nos produits, ces spécifications pourront être modifiées à tout moment. Nous vous recommandons de vérifier auprès de votre revendeur que ce manuel décrit le produit actuellement disponible.

www.fisherpaykel.com

www.fisherpaykel.ca

US CA

Freestanding range user guide

Published: 02/2009

Part No. 241501B