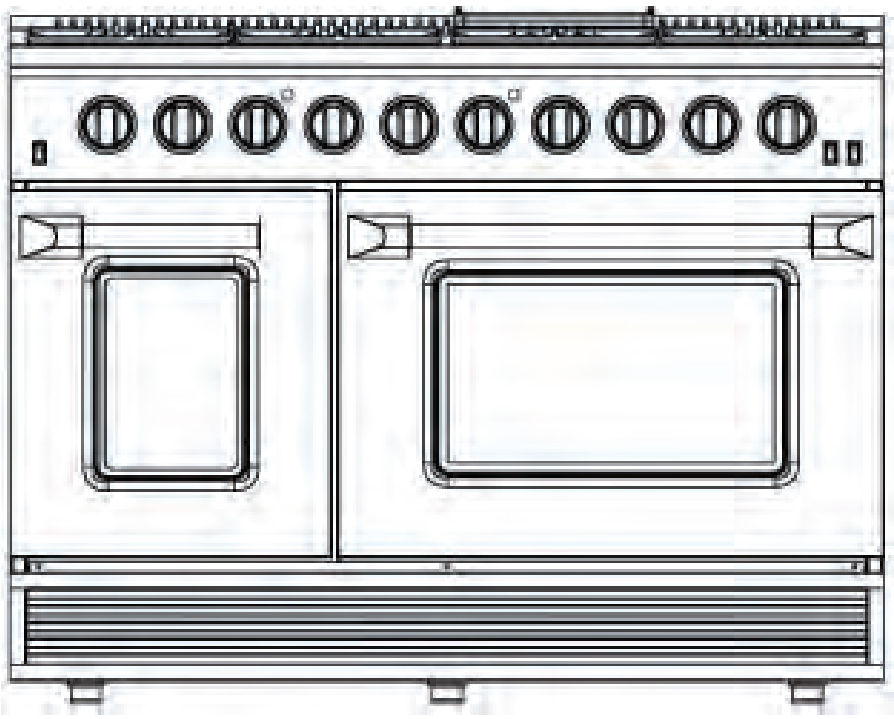


Professional Freestanding Range

Use & Care Manual

CPR SERIES

PLEASE VISIT US AT:

www.caloricappliances.ca

⚠ 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 vapours 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 an outside 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.

Table of Contents

Welcome	4 - 5
Safety & Warnings	6 - 11
Installation Instructions	12 - 21
Cooktop Use	22 - 25
Oven Use	26
Broiler Use	27
Griddle Use	28
Care and Cleaning	29 – 30
Troubleshooting	31 - 32
Warranty and Service	33 – 34
Product Registration	35 - 36

Welcome

Thank you for purchasing your Caloric™ professional gas range, we appreciate your business! All Caloric™ professional gas ranges are designed and built to the highest quality standards. We recommend that you read this entire User's Manual before operating your new appliance for the first time.

Keep this manual with the range as it contains answers to questions that you might have as you begin to cook.

This manual contains instructions on how to correctly install, set up and maintain your new Caloric™ range, as well as insights into the unique features that our product offers. We recommend that you read this manual before installation.

Installation MUST be done by a licensed gas technician / installer or the warranty will be voided.

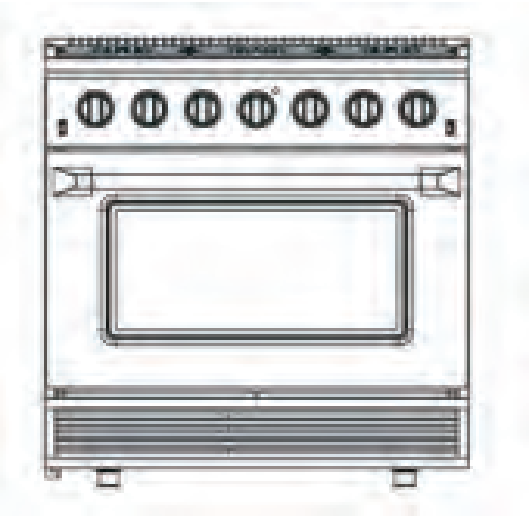
Removal or disfigurement of the serial plate will void the warranty. Removal of permanent label could prevent proper maintenance and or serving.
All appliances should be inspected upon delivery as per the warranty all cosmetic damage must be reported to your dealer within 7 days of the delivery.

You may request service by contacting service@caloricappliances.ca

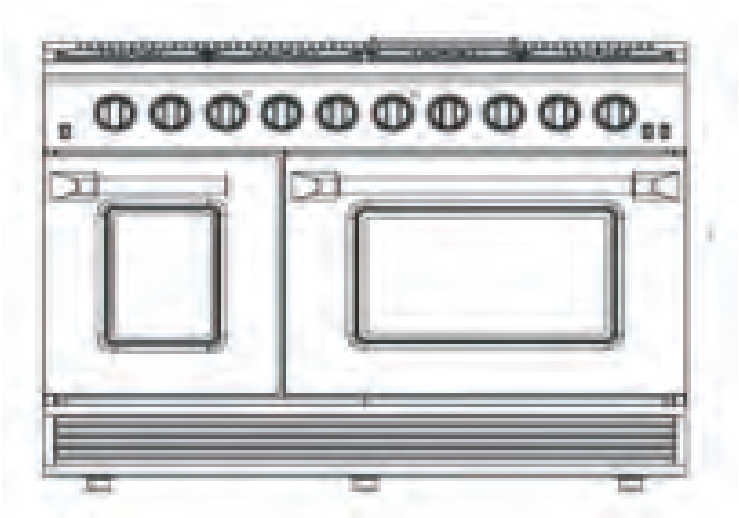
This manual applies to the following models:

CPR304

CPR366



CPR488



Safety & Warnings

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:

DEFINTIONS

THIS IS A SAFETY ALERT SYMBOL. IT WILL ALERT TO POTENTIAL PERSONAL OR PROPERTY SAFETY HAZARDS. OBEY ALL SAFETY MESSAGES TO AVOID ANY PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY, OR DEATH.

WARNING

WARNING - INDICATES A POTENTIALY HAZARDOUS SITUATION, WHICH, IF NOT AVOIDED, COULD RESULT IN SERIOUS INJURY OR DEATH.

CAUTION

CAUTION - INDICATES A MODERATE HAZARDOUS SITUATION, WHICH, IF NOT AVOIDED, COULD RESULT IN MINOR OR MODERATE INJURY.

CAUTION

CAUTION - WHEN USED WITHOUT THE SAFETY ALERT SYMBOL, INDICATES A POTENTIALLY HAZARDOUS SITUATION, WHICH, IF NOT AVOIDED, COULD RESULT IN PROPERTY DAMAGE.

IMPORTANT

IMPORTANT - USED FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE INFORMATION THAT ARE NOT RELATED TO SAFETY.

IF THE INFORMATION IN THIS MANUAL IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE OR AN EXPLOSION MAY RESULT CAUSING PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR EVEN DEATH.

DO NOT STORE OR USE GASOLINE.LIQUID PROPANE CYLINDER OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS APPLIANCE.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

Safety & Warnings

TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRICAL SHOCK, INJURY TO PERSONS, OR DAMAGE WHEN USING THE APPLIANCE.FOLLOW THE IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS LISTED BELOW:

⚠WARNING

	ELECTRICAL SHOCK HAZARD BEFORE REMOVING A FAULTY OVEN LIGHT BULB, MAKE SURE YOU TURN THE POWER TO THE RANGE OFF AT THE MAIN FUSE OR CIRCUIT BREAKER PANEL.IF YOU DON'T KOWN HOW TO DO THIS, CONTACT AN ELECTRICIAN. DO NOT REMOVE THE KICK STRIP GRATE, DUE TO ACCESS TO LIVE ELECTRICAL PARTS BEHIND IT. THE KICK STRIP GRATE SHOULD ONLY BE REMOVED BY A QUALIFIED TECHNICIAN. THIS APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A THREE -PRONG GROUNDING PLUG FOR YOUR PROTECTION AGAINST SHOCK HAZARD AND SHOULD BE PLUGGED DIRECTLY INTO A PROPERLY GROUNDED POWER OUTLET.DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES CUT OR REMOVE THE GROUNDING PROONG FROM THIS PLUG.FAILURE TO FOLLOW THIS ADVICE MAY RESULT IN DEATH OR ELECTRICAL SHOCK
	TIPPING HAZARD ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES.INSTALL THE ANTI-TIP DEVICE SUPPLIED WITH YOUR RANGE, FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS. MAKE SURE ANTI-TIP DEVICE IS INSTALLED" SLIDE RANGE FORWARD INSTALL THE ANTI-TIP DEVICE AS DESCRIBED IN THE INSTRUCTION. SAFELY TILT THE FRONT SECTION OF THE RANGE AND SLIDE THE RANGE SLOWLY BACK AGAINST THE WALL. THE REAR PINS SHOULD SLIDE UNDER THE BRACKET. DO NOT USE THE APPLIANE UNTIL IT HAS BEEN SECURED. FAILURE TO FOLLOW THIS ADVICE MAY RESULT IN SERIOUS INJURY

Safety & Warnings

⚠WARNING

	EXPLOSION HAZARD IF YOU SMELL GAS.DO NOT USE THE APPLIANCE. OPEN A WINDOW OR DOOR TO LET THE GAS ESCAPE.THEN FOLLOW THE INSTRUCTIONS ON THE INSIDE FRONT COVER OF THIS MANUAL DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES. A VIOLENT STEAM EXPLOSION MAY RESULT. TURN ALL BURNERS OFF.THEN SMOTHER FIRE OR FLAME OR USE DRY CHEMICAL OR FOAM-TYPE EXTINGUISHER. DO NOT HEAT UNOPENED FOOD CONTAINERS SUCH AS CANS; BUILD-UP OF PRESSURE MAY CAUSE CONTAINER TO BURST AND RESULT IN INJURY. FAILURE TO FOLLOW THIS ADVISE MAY RESULT IN INJURY OR DEATH
	FIRE HAZARD NEVER USE YOUR APPLIANCE FOR WARMING OR HEATING THE ROOM.PERSONS COULD BE INJURED OR A FIRE COULD START. KEEP THE ARE AROUND THE APPLIANCE FREE FROM COMBUSTIBLE MATERIALS (E.G. WALL COVERINGS, CURTAINS, AND DRAPES), GASOLINE AND OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS. DO NOT LET COOKING GREASE OR OTHER FLAMMABLE MATERIALS ACCUMULATE IN OR NEAR THE APPLIANCE. DO NOT HANG ANY ARTICLES (I.E. DISH TOWELS) OFF THE OVEN HANDLE.SOME FABRICS MAY IGNITE OR MELT FROM THE HEAT. NEVER LEAVE THE COOKTOP BURNERS UNATTENDED WHEN IN USE-BOIL OVER CAUSES SOMOKING AND GREASY SPILLOVERS THAT MAY IGNITE. BE SURE ALL THE CONTROLS ARE TURNED OFF AND THE APPLIANCE IS COOL BEFORE USING ANY TYPE OF AEROSOL CLEARNER ON OR AROUND THE APPLIANCE.CHEMICALS IN SUCH CLEANERS COULD ,IN THE PRESNECE OF HEAT.IGNITE OR CAUSE METAL PARTS TO CORRODE. FAILURE TO FOLLOW THIS ADVICE MAY RESULT IN DEATHOR SERIOUS INJURY

Safety & Warnings

⚠WARNING

	POISONING HAZARD NEVER COVER ANY SLOTS,HOLES OR PASSAGES IN THE OVEN BOTTOM OR COVER AND ENTIRE RACK OR THE OVEN FLOOR 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. CLEAN THE APPLIANCE WITH CAUTION.IF A WET SPONGE OR CLOTH IS USED TO WIPE SPILLS ON A HOT COOKING AREA, BE CAREFUL TO AVOID STEM BURN, SOME CLEANERS CAN PRODUCE NOSIOUS FUMES IF APPLIED TO A HOT SURFACE. FOLLOW THE DIRECTIONS OF THE CLEANER MANUFACTURER. NEVER USE THIS APPLIANCE A SPACE HEATER TO HEAT OR WARM THE ROOM. DOING SO MAY RESULT IN CARBON MONOSIDE POISONING AND OVERHEATING OF THE APPLIANCE FAILURE TO FOLLOW THIS ADVICE MAY RESULT IN DEATHOR SERIOUS INJURY
	HOT SURFACE HAZARD ACCESSIBLE PARTS MAY BECOME HOT DURING USE. DO NOT TOUCH BURNERS,AREAS NEAR BURNER.THE GRILL ,GRIDDLE,GREASE DRIP-PANS,HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN-THESE MAY BE HOT ENOUGH TO CAUSE BURNS EVEN THOUGH THEY ARE DARK IN COLOR.DURING AND AFTER USE,DO NOT TOUCH,OR LET CLOTHING OR OTHER FLAMMABLE MATERIALS CONTACT THESE PARTS AND SURFACES UNTIL.THEY HAVE HAD SUFFICIENT TIME TO COOL.OTHER PARTS AND SURFACES OF THE APPLIANCE MAY BECOME HOT ENOUGH TO CAUSE BURNS-AMONG THESE AREAS ARE THE EDGE.SURFACES ADJACENT TO THE COOKTOP.AND THE OVEN DOOR. USE ONLY DRY POTHOLDERS-MOIST OR DAMP POTHOLDERS ON HOT SURFACTS MAY RESULT IN BURNS FROM STEAM.DO NOT LET POTHOLDER TOUGH HOT HEATING ELECMENTS .DO NOT USE A TOWEL OR OTHER BULKY CLOTH.

Safety & Warnings

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION

READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.
USE THE APPLIANCE ONLY FOR ITS INTENDED PURPOSE AS DESCRIBED IN THESE INSTRUCTIONS.

PROPER INSTALLATION--BE SURE YOUR APPLIANCE IS PROPERLY INSTALLED AND GROUNDED BY A QUALIFIED TECHNICIAN.
DO NOT OPERATE THE APPLIANCE IF IT IS DAMAGED OR NOT WORKING PROPERLY. IF YOU RECEIVED A DAMAGED PRODUCT, CONTACT YOUR DEALER OR INSTALLER IMMEDIATELY.
BE SURE TO HAVE THE INSTALLER SHOW YOU WHERE AND HOW TO TURN OFF THE POWER SUPPLY TO THE RANGE (I.E. LOCATION OF THE MAIN FUSE OR CIRCUIT BREAKER PANEL) AND WHERE AND HOW TO TURN OFF THE GAS SUPPLY TO THE RANGE IN AN EMERGENCY.

⚠ CAUTION

DO NOT LEAVE CHILDREN ALONE – CHILDREN SHOULD NOT BE LEFT ALONE OR UNATTENDED IN THE ARE WHERE THE APPLIANCE IS IN USE. THEY SHOULD NEVER BE ALLOWED TO PLAY WITH THE APPLIANCE OR TO SIT OR STAND ON ANY PART OF THE APPLIANCE. FOR SAFETY REASONS. DO NOT STORE ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN IN CABINETS ABOVE A RANGE OR AT THE BAC OF THE RANGE -CHILDREN CLIMBING ON THE RANGE TO REACH ITEMS COULD BE SERIOUSLY INJURED.
WEAR PROPER APPAREL LOOSE -FITTING OR HANGING GARMENTS SHOULD NEVER BE WORN WHILE USING THE RANGE.
DO NOT REPAIR OR REPLACE ANY PART OF THE APPLIANCE UNLESS SPECIFICALLY RECOMMENDED IN THE MANUAL.ALL OTHER SERVICING SHOULD BE FEFERRED TO A QUALIFIED TECHNICIAN. TECHNICIANS MUST DISCONNECT THE APPLIANCE FROM THE POWER SUPPLY BEFORE ANY SERVING.

Safety & Warnings

⚠ CAUTION

USE CARE WHEN OPENING THE OVEN DOOR--LEFT HOT AI OR STEAM ESCAPE BEFORE REMOVING OR REPLACING FOOD.

KEEP OVEN VENT DUCTS UNOBSTRUCTED

PLACEMENT OF OVEN SHELVES-ALWAYS POSITION SHELVES IN THE DESIRED LOCATION WHILE THE OVEN IS COOL (BEFORE PREHEATING), IF A SHELF MUST BE REMOVED WHILE THE OVEN IS HOT. DO NOT LET OVEN MITTS OR POTHOLDER CONTACT THE BASE OF THE OVEN OR HOT HEATING ELEMENTS IN THE OVEN.

DO NOT CLEAN THE OVEN GASKET OR USE ANY OVEN-CLEANING PRODUCTS ON IT.IT IS ESSENTIAL FOR A GOOD SEAL, WHICH ENSURES THAT THE OVEN OPERATES EFFICIENTLY.CARE SHOULD BE TAKEN NOT TO RUB.DAMAGE OR MOVE IT.

DO NOT USE HARSH/ABRASIVE CLEANERS.SCOURERS OR SHART METAL SCRAPERS TO CLEAN THE OVEN DOOR GLASS SINCE THEY SCRATCH THE SURFACE.WHICH MAY RESULT IN THE GLASS SHATTERING.

DO NOT STEP. LEAN OR SIT ON THE OVEN DOOR OR PLACE ANY HEAVY OBJECTS ON IT --DOING SO MAY RESULT IN PERSONAL INJURY.

WHEN THE APPLIANCE INSTALLED, CHECK THE GAS LEAK ACCORDING TO THE INSTRUCTION BEFORE USE.

BE CAREFUL WHEN READING FOR ITEMS STRORED IN CABINETS ABOVE THE APPLIANCE STORAGE IN OR ON APPLIANCE-FLAMMABLE MATERIALS SHOULD NOT BE STRORED IN AN OVEN OR NEAR THE COOKTOP.

Installation Instructions

BEFORE YOU START

1. MAKE SURE THAT THE ANTI-TIP BRACKET THE RANGE HAS BEEN PROPERLY INTALLED

2. FIND THE MODEL, SERIAL NUMBERS AND ETL MARK PLATE ON THE BOTTOM LEFT-HAND CORNER OF THE BACKBOARD.WRITE THESE NUMBERS DOWN FOR FUTURE REFERENCE IN THE SPACE PROVIDED IN SECTION “WARRANTY AND SERVICE”.

3. READ THIS GUIDE, TAKING SPECIAL NOTE OF THE “SAFETY AND WARNINGS’ SECTION.

4. REMOVE ALL THE PACKAGING FROM THE OVEN(S), AND COOKTOP,RECYCLE ITEMS THAT YOU CAN.IF ANY ADHESIVE RESIDUE IS LEFT ON SURFACES REMOVE THIS USING A SOFT CLOTH AND DISH SOAP/LIQUID.DO NOT USE ANY HARSH OR ABRASIVE CLEANERS.

5. MAKE SURE YOU FOLLOW THE INSTRUCTIONS UNDER ‘FIRST USE ‘BEFORE USING YOUR RANGE FOR COOKING.

6. WASH ALL PARTS INCLUDING COOKTOP GREATES.OVEN SHELVES AND GLIDE RACKS IN SOAPY HOT WATER.

7. PERFORM OVEN CONDITIONING.THE OVEN CONDITIONING REMOVES FACTORY OILS AND RESIDUES.

Installation Instructions

ATTENTION

TO ENSURE PROPER AND SAFE OPERATION.READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE PRODUCT.INSTALL OR LOCATE THE PRODUCT ONLY ON ACCORDANCE WITH THE PROVIDED INSTALLATION INSTRUCTION.
DO NOT ATTEMP TO ADJUST, REPAIR, SERVICE OR REPLACE ANY PART OF YOUR APPLIACNE UNLESS IT IS SPECIFICALLY RECOMMENDED IN THIS GUIDE.
DO NOT USE THE RANGE FOR WARMING OR HEATING THE ROOM.
DO NOT LEAVE HCILDREN ALONG OR UNATTENDED IN THE AREA WHERE THE RANGE IS IN USE.NEVER ALLOW TO SIT OR STAND ON ANY PART OF THE RANGE.DONOT LET CHILDREN PLAY WITH THE RANGE.
ALL SERVICING MUST BE DONE A QUALIFIED TECHNICIAN.
HAVE THE TECHNICIAN SHOW YOU THE LOCATION OF THE GAS OFF VALVE AND HOW TO SHUT IT OFF IN AN EMERGENCY SITUATION.
ALWAYS DISCONNECT POWER TO APPLIACE BEFORE ANY TYPE OF SERVICING.
DO NOT USE ABBASIVE OR CAUSTIC CLEANERS OR DETTERGENTS ON THIS APPLIANCE AS THEY MAY CAUSE PERMANENT DAMAGED TO THE SURFACE.
WHEN COOKING, SET THE BURNER CONTROLS SO THAT THE FLAME HEATS ONLY THE BOTTOM OF THE UTENSIL AND DOES NOT OVERLAP AT THE SIDE OF THE UTENSIL.
UTENSILS (POTS AND PANS) THAT CONDUCT HEAT SLOWLY, SUCH AS GLASS POTS, AND SHOULD BE USED IN CONJUNCTION WITH BURNER FLAMES AT A LOW OR MEDIUM SETTING.
TURN OFF ALL CONTROLS AND WAIT FOR APPLIANCE PARTS TO COOL DOWN BEFORE TOUCHING THEM.
DO NOT TOUCH THE BURNER GRATES OR SURROUNDING AREAS UNTIL COOL.
DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES.
CLEAN APPLIANCE WITH CAUTION.
ALWAYS TURN POT HANDLES TO THE SIDE OR BACK OF THE RANGE, DO NOT TURN HANDLES TOWARDS THE ARE WHERE THEY ARE EASILY BURNED. HANDLES SHOULD NOT EXTEND OVEER THE ADJACENT BURNERS.
USE THE RANGE ONLY FOR COOKING TASKS AS OUTLINED IN THIS MANUAL.WHEN USING THE RANGE, DO NOT TOUCH THE GRATES,,BURNER CAPS, BURNIER BASES,OR ANY OTHER PARTS IN PROXIMITY TO THE FLAME.THESE COMPONENTS MAY BE HOT ENOUGH TO CAUSE BURNS.
USE DRY POTHOLDERS, MOST OR DAMP POTHOLDERS ON HOT SUFACES MAY RESULT IN BURNS FROM STEAM. DO NOT LET POTHOLDER TOUCH HOT SUFACE AREAS.

Installation Instructions

IMPORTANT

DO NOT USE A TOWEL OR OTHER BULKY CLOTH.
DO NOT HEAT UNOPENED FOOD CONTAINERS.
BUILDUP OF PRESSURE MAY CAUSE THE CONTAINER TO EXPLODE AND RESULT IN INJURY DURING AND AFTER USE .DO NOT TOUCH IN TERIOR SURFACES OF THE OVEN UNTIL COOL.

GAS SUPPLY REQUIREMENTS
IN CANADA THE INSTALLATION OF THIS RANGE MUST CONFORM TO LOCAL CODES, OR IN THE ABSENCE OF LOCAL CODES THE INSTALLATION MUST CONFORM TO THE CURRENT NATURAL GAS INSTALLATION /CODE.CAN 1-1.1-M81,THIS RANGE HAS BEEN DEISGN-CERFIFICED ACCORDING TO ANSIZ21.1A.LATEST EDITION.

MAXIMUM GAS SUPPLY PRESSURE TO APPLIANCE FOR LP GAS--13.0 IN W.C
MAXIMUM GAS SUPPLY PRESSURE TO APPLIANCE FOR NG GAS--10.0 IN W.C
APPLIANCE REGULATOR IS SET AT 10.01N.W.C OUTLET PRESSURE FOR LP
ALLIANCE REGULATOR IS SET AT 5.01N.W.C OUTLET PRESSURE FOR NG.

KEEP APPLIANCE AREA CLEAR AND FREE FROM COMBUSTIBLE MATERIAL, GASOLINE.AND OTHER FLAMMABLE VAPOURS.
DO NOT OBSTRUCT THE FLOW OF COMBUSTION AIR INTO THE RANGE AND VENTILATION AIR AWAY FROM THE RANGE.

VENTILATION: IT IS RECOMMENDED THAT THE UNIT BE SET UNDER A POWERED, VENTED EXHAUST HOOD OF SUFFICIENT SIZE AND CAPACITY.
BEFORE INSTALLING THE RANGE, YOU MUST LOCATE AND SECURE THE INCLUDED ANTI-TIP BRACKET TO THE WALL FOR YOUR RANGE.

Installation Instructions

⚠WARNING

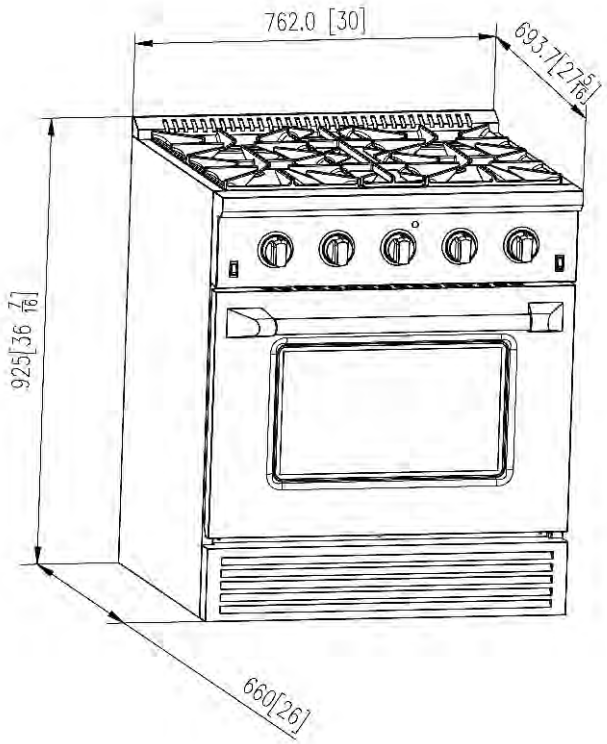
The appliance shall not be used for space heating.

This information is based on safety considerations. All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.

DIMENSIONS AND CLEARANCES

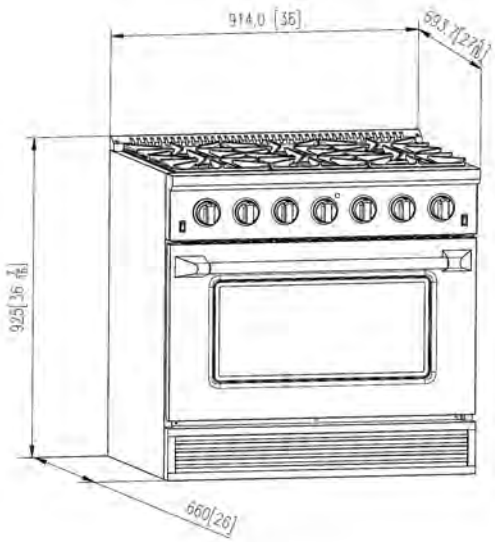
THE RANGE MAY BE INSTALLED FLUSH TO THE REAR WALL,YOU MAY INSTALL A NON-COMBUSTIBLE MATERIAL ON THE REAR WALL ABOVE THE RANGE AND UP .THE VENT HOOD.IT IS NOT NECESSARY TO INSTALL NON-COMBUSTIBLE MATERIASL BEHIND THE RANGE BELOW THE COUNTER TOP HEIGHT.

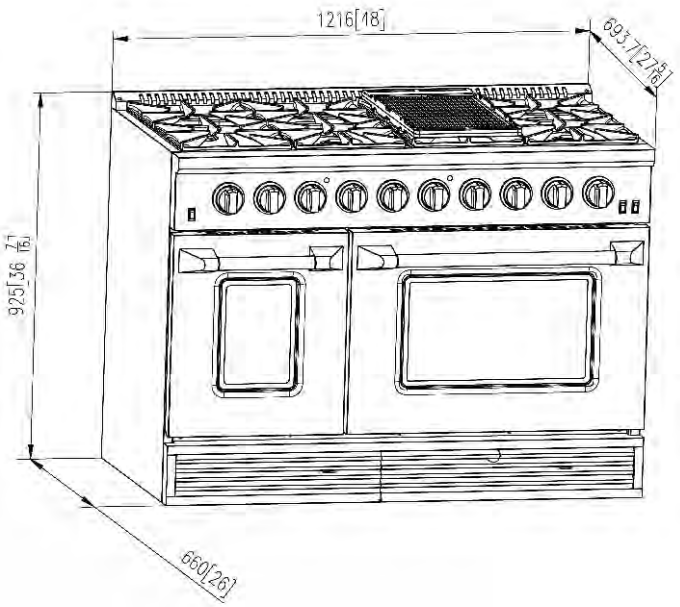
THE MINIMUM DISTANCE FROM THE SIDE OF THE RANGE ABOVE THE COUNTERTOP TO COMBUSTIBLE SIDEWALLS MUST BE AT LEAST 10 INCHES.



Installation Instructions

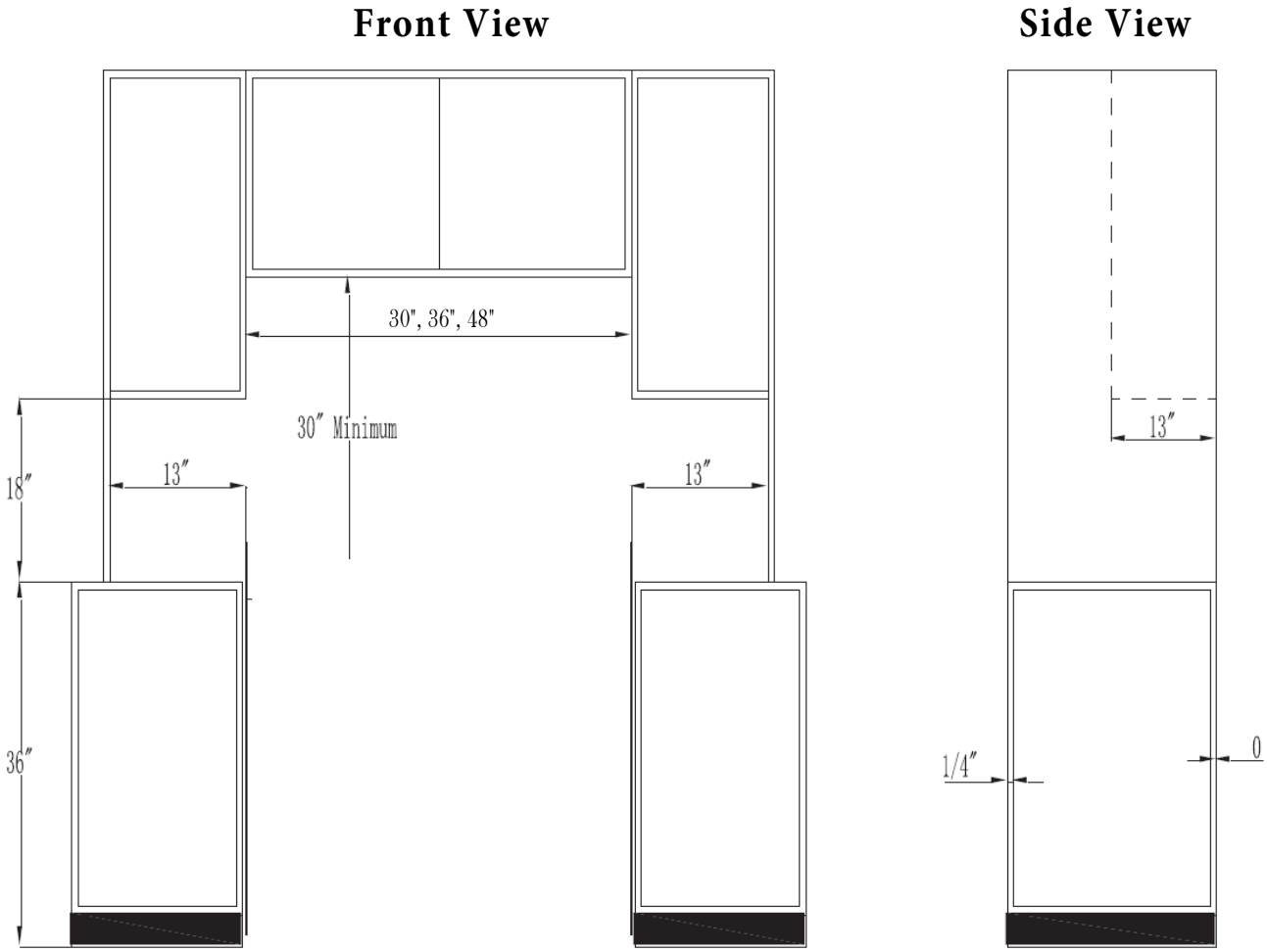
DIMENSIONS AND CLEARANCES





Installation Instructions

DIMENSIONS AND CLEARANCES



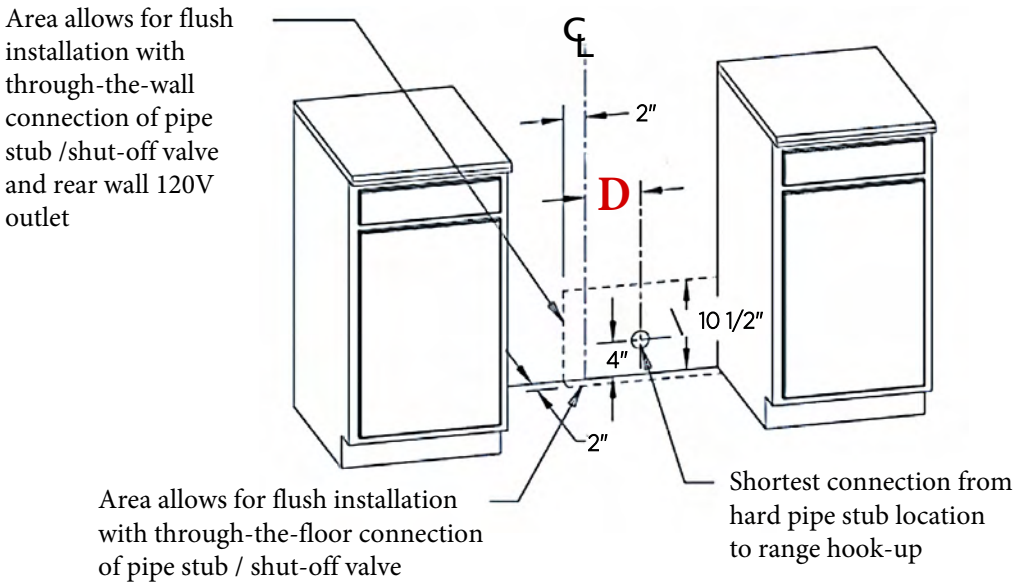
Installation Instructions

ELECTRIC POWER SUPPLY REQUIREMENTS

IN CANADA, YOUR RANGE MUST BE ELECTRICALLY GROUNDED IN ACCORDANCE WITH LOCAL CODES OR, IN THE ABSENCE OF LOCAL CODES, THE ELECTRICAL GROUNDING MUST BE IN ACCORDANCE WITH THE CURRENT CSA C22.1 CANADIAN ELECTRICAL CODE PART 1.

THE POWER SUPPLY MUST BE THE CORRECT POLARITY. REVERSE POLARITY WILL RESULT IN CONDINUOUS SPARKING OF THE ELECTRODES, EVEN AFTER FLAME IGNITION. IF THERE IS ANY DOUBT AS TO WHETHER THE POWER SUPPLY HAS THE CORRECT POLARITY OR GROUNDING, HAVE IT CHECKED BY A QUALIFIED ELECTRICIAN.

USE 120V,69Hz, AND PROPERLY GROUNDED BRANCH CIRCUIT PROTECTED BY A 15 - AMP OR 20-AMP CIRCUIT BREAKER OR TIME DELAY FUSE.



Model	D = Distance from Center Line (℄)
CPR304	6.25"
CPR366	9.25"
CPR488	15.25"

Installation Instructions

⚠WARNING

This indoor gas cooking appliance is equipped with a three-prong(grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-pronged receptacle

ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTION:

THE POWER CORD IS EUIPPED WITH A THREE-PRONG (GROUNDING) PLUG WHICH MATES WITH A STANDARD THREE-PRONG GROUNDING WALL RECEPTACLE TO MINIMIZE THE POSSIBILITY OF ELECTRICAL SHOCK HAZARD FROM THE RANGE.

ALL CORD CONNECTED APPLIANCE SHALL INCLUDE INSTRUCTIONS RELATIVE TO LOCATION OF THE WALL RECEPACLE AND A WARNING TO THE USER TO DISCONNECT THE ELECTRICAL SUPPLY BEFORE SERVING THE APPLIANCE

WHERE A STANDARD TWO -PRONG WALL RECEPTACLE IS ENCOUNTERED .IT IS THE RESPONSIBILITY AND OBLIGATION OF THE CUSTOMER TO HAVE IT REPLACED WITH A PROPERLY GROUNDED THREE-PRONG WALL RECEPTACLE.DO NOT CUT OR REMOVE THE GROUNDING PRONG FROM THE POWER CORD.

⚠CAUTION

LABEL ALL WIRES PRIOR TO DISCONNECTION WHEN SERVICING CONTROLS, WIRING ERRORS CAN CAUSE IMPROPER AND DANGEROUS OPERATION.VERIFY PROPER OPERATIO AFTER SERVICING.

Installation Instructions

CONNECT RANGE TO GAS SUPPLY:

1.INSTALL MALE 1/2” FLARE UNION ADAPTER TO 1/2” NPT INTERNAL THREAD ELBOW AT INLET OF REGULATOR.ON MODELS EQUIPPED WITH STANDARD TWOIN BURNERS,INSTALL THE MALE PIPE THREAD END OF THE 1/2” FLARE UNION ADAPTER TO THE 1/2” NPT INTERNAL THREAD AT INLET OF PRESSURE REGULATOR.USE A WRENCH ON THE REGULATOR FITTING TO AVOID DAMAGE.

2.INSTALL MALE 1/2” OR 3/4” FLARE UNION ADAPTER TO THE NPT INTERNAL THREAD OF THE MANUAL SHUT-OFF VALVE, TAKING CARE TO SECURE THE SHUT-OFF VALVE TO KEEP IT FROM TURNING.

3. “”TJE GAS SI[[;U [RESSIRE FPR CHECKING THE REGULARTOR SETTING IS 6” W.C(NATURE GAS) AND 11” W.C(LP GAS) CONNECT FLEXIBLE GAS LINE CONNECTOR TO THE REGULATOR ON THE RANGE. POSITION RANGE TO PERMIT CONNECTION AT THE SHUT-OFF VALVE.

4. WHEN ALL CONNECTIONS HAVE BEEN MADE. MAKE SURE ALL RANGE CONTROLS ARE IN THE POSITION AND TURN ON MAIN GAS SUPPLY VALVE.

5. LEAK TESTING OF THE APPLIACNCE SHALL BE CONDUCTED ACCORDING TO TEH MANUFACTURER’S INSTRUCTIONS.USE SOME SOAP WATER (50% WATER AND 50% SOAP) OR A LEAK DETECTOR AT ALL JOINTS AND CONNECTIONS TO CHECK FOR LEAKS IN THE SYSTEM. DO NOT USE A FLAME TO CHEC FOR GAS LEAKS.

6. 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 PRESSURE EQUAL TO OR LESS THAN 1/2” PSIG(3.5kPA).

Installation Instructions

AFTER INSTALLATION:

1. CHECK IGNITION OF COOKTOP BURNERS.

2. CHECK IGNITION OF OVEN BURNER.

3. VISUALLY CHECK TUBULAR BURNER (OVEN BURNER) RE-IGNITION TO BE SURE BOTH ROWS OF BURNER PORTS ARE RELIGHTING EACH TIME.

4. CHECK FOR GAS LEAKS AT ALL GAS CONNECTIONS (USING A GAS DETECTOR, NEVER A FLAME).

5. CHECK OVEN BAKE AND CONVECTION BAKE FUNCTION.

Cooktop Use

SURFACE BURNER IGNITION

To light the surface burner, push and turn the appropriate control knob counterclockwise to a "Hi" position. You will hear a clicking noise-the sound of the electric spark igniting the burner. Once burner ignition has been achieved, turn the burner control knob to adjust the flame size. If the knob stays at "Hi", it will continue to click.

NOTE: When one burner is turned to the "Hi" position, all the burners will spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. Do not touch any burner cap, burner base, or igniter while the ignite sparking.

HEAT SETTINGS:

Hi	Ignites the burners
Simmer	Melting small quantities, steaming rice, warming food, melting chocolate or burner
Low	Melting large quantities
Low-Medium	Low-temperature frying, simmering large quantity, heating milk, cream sauces, gravies
Medium	Sautéing and browning, braising, pan-frying, maintaining slow boil on large quantity
Medium-Hi	High -temperature frying, pan boiling, maintaining slow boil on large quantities
Hi	Boiling liquid quickly, deep frying.

Cooktop Use

SIMMER AND BOIL

A smaller flame will give the best simmer results, small flames offer precise cooking performance for delicate foods, keeping food warm, melting chocolate or butter and for cooking that need to cook over low heat for a long time.

The highest (larger) flame settings provide the maximum heat that is available on your range, this setting should be used for heavy cooking loads such as water boiling and pasta cooking.

FLAME SIZE

When you select the flame size, watch the flame when you turn the knob.

Any flame larger than the bottom of the cookware is wasted.

The flame should be steady and blue in color, Foreign material in the gas line may cause an orange flame during initial operation.

1 inch

Approximate 1
1/2” Flame Height

POWER FAILURE

If the gas does not ignite within four seconds, turn off the valve and allow at least five minutes for any gas to dissipate, repeat the lighting procedure.

If the power fails, the surface burners can be lighted manually. Hold a lighted match near a burner and turn knob counterclockwise to “Hi”, After burner lights, turn knob to setting.

COOKTOP

To prevent the cooktop from discoloring or staining, clean cooktop after each use, and wipe up acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled.

The sealed burners of your range are not secured to the cooktop and are designed to be removed. Boil overs or spills will not seep underneath the cooktop. The burners should be cleaned after each use.

Cooktop Use

COOKTOP

TO PREVENT THE COOKTOP FROM DISCOLORING OR STARNING. CLEAN COOKTOP AFTER EACH USE, AND WIPE UP ACIDIC OR SUGARY SPILLS AS SOON AS THE COOKTOP HAS COOLED.

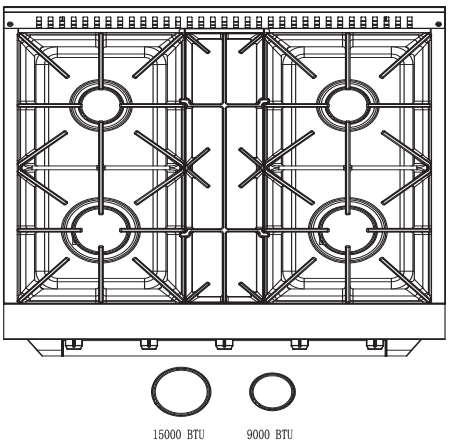
BURNER GRATES

THE GRATES MUST BE PROPERLY POSITIONED BEFORE COOKING.IMPROPER INSTALLATION OF THE GRATES MAY RESULT IN SCRATCHING OF THE COOKTOP AND/OR POOR COMBUSTION.

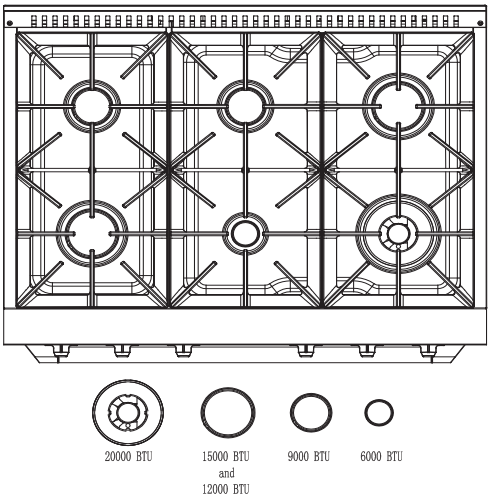
Cooktop Use

COOKTOP CONFIGURATIONS

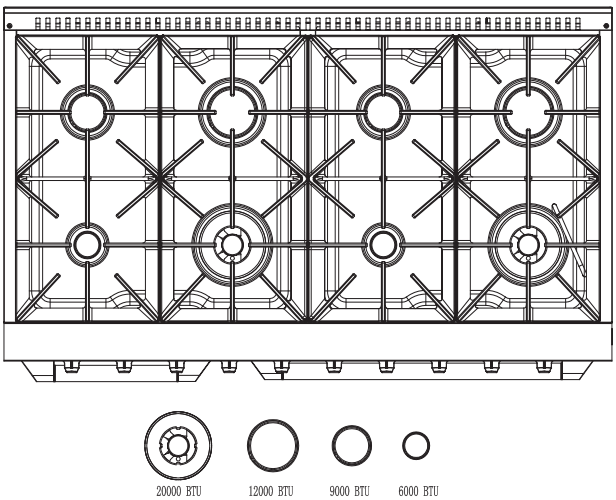
CPR304



CPR366



CPR488



Oven Use

CONVECTION ROAST

THE CONVECTION FAN CIRCULATES THE HEATED AIR EVENLY OVER AND AROUND THE FOOD, USING THE COVER AND BROILER PAN PROVIDED. HEATED AIR WILL BE CIRCULATED OVER THE AROUND THE FOOD BEING ROASTED.THE HEATED AIR SEALS IN JUICES QUICKLY FOR A MOIST AND TENDER PRODUCT WHILE,AT THE SAME TIME,CREATING A RICH GOLDEN BROWN EXTERIOR,WHEN CONVECTION ROASTING,IT IS IMPORTANT THAT YOU USE THE BROILER PAN FOR BEST CONVECTION ROASTING RESULTS,THE PAN IS USED TO CATCH GREASE SPILLS AND HAS A COVER TO PREVENT GREASE SPLATTER.

USE THE BROIL /ROAST PAN AND SLOTTED GRID SUPPLIED WITH THE RANGE WHEN ROASTING ,ELEVATING THE MEAT ON A METAL ROASTING RACK,THIS ALLOWS HOT AIR TO CIRCULATE AROUND THE MEAT, GIVING A MORE EVEN BROWNING AND A RESULT SIMILAR TO A ROTISSERIE.A SUITABLE ROASTING RACK CAN BE PURCHASED THROUGH YOUR HRG BY THE DISTRIBUTER OR CUSTOMER CARE.

WHEN ROASTING LARGER ITEMS LIKE A WHOLE TURKEY.USE ONLY THE PAN AND GRID FOR GREATER STABILITY.

CONVECTION DEFROST

WITH TEMPERATURE CONTROL OFF, A MOTORIZED FAN IN THE REAR OF THE OVEN CIRCULATES AIR, THE FAN ACCELERATES NATURAL DEFROSTING OF THE FOOD WITHOUT HEAT. TO AVOID ILLNESS AND FOOD WASTE. DO NOT ALLOW DEFROST FOOD TO REMAIN IN THE OVEN FOR MORE THAN TWO HOURS WITHOUT BEING COOKED.

DEFROSTING

TO PREVENT LIQUID FROM THAWING FOOD DRIPPING ON THE OVEN FLOOR, BE SURE ANY UNCOOKED FOOD IS TIGHTLY WRAPPED IN FOIL AND /OR PLACED IN A CONTAINER.

CONVECTION DEHYDRATE

WITH THE TEMPERATURE CONTROL ON 175, WARM AIR IS BADIATED FROM THE BAKE BURNERS IN THE BOTTOM OF THE OVEN CAVITY AND IS CIRCULATED BY A MOTORIZED FAN IN THE REAR OF THE OVEN.

OVER A PERIOD OF TIME.THE WATER IS REMOVED FROM THE FOOD BY EVAPORATION. REMOVAL OF WATER INHIBITS GROWTH OF MICROGRANISMS AND RETARDS THE ACTIVITY IF ENZYMES.

Broiler Use

NOTE: DOOR MUST BE CLOSED DURING BROILING OPERATION

Broiling is a method of cooking tender cuts of meat directly under the infrared broiler in the oven, Broiling in the oven is accomplished with the oven door closed, It is normal and necessary for some smoke to be present to give the food a broiled flavor

PREHEATING

Preheating is suggested when searing rare steaks (Remove the broiler pan before preheating with the infrared broiler, Foods will stick on hot metal). To preheat, turn the “oven” selector knob to the “Broil” position, wait for the burner to become hot, approximately 2 minutes. Preheating is not necessary when broiling meat well-done.

To Broil

Broil one side until the food is browned, turn, and cook on the second side. Season and serve. Always pull the rack out to the “stop” position before turning or removing food.

Setting Broil

The “Oven” selector knob controls the Broil feature. When broiling, heat radiates downward from the oven broiler for even coverage. The Broil feature temperature is 500F) 260℃)

The broil pan and insert used together allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the oven broiler.

DO NOT use the broil pan without the insert.

DO NOT cover the broil pan insert with foil.

The exposed grease could catch fire.

To Set the oven to Broil

1. Place the broiler pan insert on the broiler pan, then place the food on the broiler pan insert.
2. Arrange the interior oven rack and place the broiler pan on rack. Be sure to center the broiler pan and position directly under the broil burner. If preheating the broil burner first. Position the broiler pan after the broil burner is preheated.
3. Turn selector knob for Broil.

The oven indicator light will remain on until the selector knob is turned to the off position or the temperature control cycle off.

Griddle Use

BEFORE USING THE GRIDDLE

1. Clean the griddle thoroughly with warm, soapy water to remove dust or any protective coating
2. Rinse with clean water and wipe off to dry with soft, clean, lint-free towel/cloth.
3. A stainless steel cover that is sized to fit on top of the surface when the griddle is not being used is provided. **Please note:** the cover must be removed before turning the griddle on.
4. Make sure the grease tray is under the front edge of the griddle. Position the tray under the griddle overhang to catch grease or food residue.

USE OF THE GRIDDLE

1. Push and turn the control knob counterclockwise to the preferred cooking temperature.
2. Preheat the griddle for 10-12minutes.
3. When the griddle is preheated to the desired temperature, the indicator light will turn on.
4. Butter or cooking oil can be added for more flavor, then place the food to cook.

⚠ CAUTION

The surface of the griddle is hot after use. Please allow sufficient time for the griddle to cool prior to cleaning

Before Baking or Broiling the oven and broiler should be turned on to burn off the manufacturing oils. Turn the oven on to 450F(230C) for 20-30 minutes, then turn the broiler to “Broil” for the same length of time. You may wish to turn on the ventilator above your range at this time.

⚠ WARNING

When using the appliance or the first time, the oven and broiler burners should be turned on to burn off the manufacturer’s oils. Turn the oven on the 450 (230 for 20 to 30 minutes, then turn the oven control knob to “Broil” for the same length of time. It is recommended to turn on the ventilator above the range at this time.

Care and cleaning

COOKTOP

To avoid electrical shock or burns, turn off all controls and ensure the cooktop is cool before cleaning.

Before cleaning the cooktop, ensure that all burners are turned off and that all components are cool enough to safely touch.

Do not use harsh or abrasive cleaning agents, waxes, polishes, or commercial cooktop cleaners to clean the cooktop.

Use only a sponge, soft cloth, fibrous or plastic brush, and nylon pad for cleaning.

Always dry components completely before using the cooktop.

CONTROL PANEL, DOOR HANDLE, CONTROL HOUSING

Clean the control panel, door handle and control housing with a solution of mild detergent and warm water.

Do not use abrasive cleaners of scrubbers, they will permanently damage the finish

Dry the components with a soft, lint-free cloth.

OVEN WINDOW.

Clean all glass surface with a solution of mild detergent and hot water. Use a mild glass cleaner to remove fingerprints or smears. Dry completely with a soft, lint-free cloth.

PORCELAIN SURFACE.

Clean oven interior and inner door liners with a solution of mild detergent and hot water.

Rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasives or commercial oven cleaners.

STAINLESS STEEL SURFACE.

Do not use any cleaning product containing chlorine bleach.

Do not use a steel-wool pad. It will scratch the surface.

Use a hot, damp cloth with a mild detergent. Use a clean, hot cloth to remove soap. Dry with a dry, clean, lint-free cloth.

METAL FINISHES

Wash with soap and water, glass cleaner or mild liquid sprays.

PLASTIC FINISHES

When control panel trim and end caps are cool, clean with soap and water, rinse and dry.

Use a glass cleaner and soft cloth.

Care and cleaning

OVEN RACKS.
Clean oven racks with solution of detergent and hot water.
To clean heavy soil, use a scouring pad such as steel wool with plenty of water.

OVEN FRAME
Clean with hot water, soap filled steel -wool pads or cleaners.
Rinse well with clean water and dry.

OVEN GASKET
Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is necessary for the gasket to remain intact.

REPLACING THE OVEN LIGHT.
Turn off the power at the main power supply.
Remove the lens cover from the housing by pulling straight out.
To prevent electrical shock or personal injury, make sure the oven and light bulb are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb.
Make sure the lens cover is in place when using the oven.

OUTER OVEN DOOR,
Use soap and water to thoroughly clean the top, side, and front of the oven door. Rinse well.
You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door.

INNER OVER DOOR
Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door. Any soap left on the liner cause additional stains when the oven is heated.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE, PLEASE REVIEW THE POTENTIAL PROBLEM/POSSIBLE CAUSES AND REMEDIES SHOW IN THE TABLE BELOW.

Troubleshooting

IF YOU CAN'T FIND AN ANSWER TO YOUR PROBLEM IN THE CHART BELOW, OR IF THE PROBLEM CANNOT BE FIXED, YOU WILL NEED TECHNICAL HELP.
CONTACT OUR CUSTOMER CARE FOR AN AUTHORIZED SERVICE CENTRE.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
COOKTOP		
SOME BURNERS WILL NOT LIGHT FLAMES DO NOT BURN ALL AROUND THE BURNER CAP	BURNER PARTS OR IGNITERS MAY BE WET, DIRTY OR MISALGNED	CHECK THAT THE BURNER PARTS ARE CLEAN, DRY AND CORRECTLY ASSEMBLED. CHECK THAT IGNITERS ARE CLEAN AND DRY, SEE "CARE AND CLEANING" FOR INSTRUCTION
BURNER FLAMES VERY LARGE AND YELLOW	BURNER BEZEL PORTS ARE CLOGGED. BURNER PORTS OR BURNER CAPS ARE NOT POSITIONED PROPERLY. COOKTOP IS BEING OPERATED WITH THE WRONG TYPE OF GAS.REGULATOR IS NOT INSTALLED.IS FAULTY.OR IS SET FOR THE WRONG TYPE OF GAS	CLEAN BURNER BEZEL RING PORTS WITH STRANGHTENED PAPER CLIP, NEEDLE.OR WIRE. REMOVE AND CAREFULLY RE-INSTALL BURNER BEZEL AND CAPS, ENSURE THAT THE TYPE OF COOKTOP MATCHES THE NATURAL GAS SUPPLY, CHECK INSTALLATION. REPLACE REGULATOR OR SET REGULATOR FOR PROER GAS.
SPARKING BUT NO FLAME IGNITION	GAS SHUT-OFF VALVE IS IN THE 'OFF' POSITION	TURNS SHUT-OFF VALVE ON THE 'ON' POSITION
IGNITERS SPARK CONTINUOUSLY AFTER FLAME IGNITION	POWER SUPPLY POLARITY IS REVERSED. IGNITERS ARE WET OR DIRTY	HAVE POLARITY CORRECTED, DRY OR CLEAN IGNITERS
BURNER FLAME GOES OUT AT LOW SETTING	LOW GAS SUPPLY PRESSURE, AIR INTAKE HOLES AROUND KNOBS ARE OBSTRUCTED	CONTACT GAS COMPANY, REMOVE OBSTRUCTION
THE FLAMES HAVE SUDDENLY GONE OUT	A DRAFT OR A SPILL HAS EXTINGUISHED THE FLAME	NO ACTION REQUIRED, THE BURNER WILL DETECT THIS AND AUTOMATICALLY RELIGHT. HOWEVER, IF THERE HAS BEEN A LARGE SPILL, WE RECOMMEND TURNING THE BURNERS OFF AND CLEANING THE BURNERS AND SUMP AREA, SEE CARE AND CLEANING FOR INSTRUCTIONS
THERE IS A POWER FAILURE-CAN I STILL USE THE COOKTOP BURNERS?	POWER OUTAGE IN YOUR ARE	THE COOKTOP BURNERS CAN STILL BE USED.TO LIGHT THEM 1) HOLDING A LIGHTED MATCH TO THE FLAM SPREADER, PUSH IN ON THE CONTROL KNOB AND TURN COUNTERCLOCKWISE TO LIFE. 2) WHEN THE FLAME IS BURNING ALL THE WAY AROUND THE BURNER, YOU MAY ADJUST THE HEAT. **IMPORTANT!** IF THE FLAME IS BLOWN OUT DURING A POWER FAILURE, TURN THE KNOB IMIMEDIATELY TO OFF, AS THE BURNER WILL NOT AUTOMATICALLY RELIGHT AND GAS MAY ESCAPE

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
OVEN		
TWO OVENDOESN'T WORK (NO HEATING)	NO POWER SUPPLY (OVEN LIGHT AND IGNITORS DO NOT COME ON EITHER)	CHECK THAT THE CIRCUIT BREAKER HASN'T TRIPPED AND THERE IS NO POWER OUTAGE IN YOUR AREA, IF THERE IS A POWER OUTAGE, YOU CANN'T USE THE OVEN UNTIL POWER HAS BEEN RESTORED. THE SUPPLY TO THE HOUSE MAY NOT BE WORKING OR THERE MAY BE AN OUTAGE.CONTACT YOUR LOCAL GAS SUPPLIER.
ONE OF THE OVEN LIGHTS DOES NOT COME ON, BUT THE OVEN WORKS	THE LIGHT BULB IS LOOSE THE LIGHT BULB HAS BLOWN	SEE INSTRUCTIONS FOR "REPLACING THE OVEN LIGHT BULB"IN SECTION 'CARE AND CLEANING', INSTEAD OF REPLACING THE BULB, SIIMPLY ENSURE THAT IS SECURE IN ITS SOCKET. REPLACE THE BULB, SEE INSTRUCTION FOR 'REPLACING THE OVEN LIGHT BULB'IN SECTION' CARE AND CLEANING'
CONDENSATION AROUND OVEN (E.G. ON CONTROL PANEL OR TOP OF OVEN DOOR.)	FOOD HAS HIGH MOISTURE CONTENT OR LOCAL CLIMATE (TEMPERATURE, HUMIDITY) IS CONTRIBUTING TO CONDENSATION	CONDENSATION IS NORMAL.YOU CAN WIPE THE DROPS OFF THE CONTROL PANEL, IF THERE IS FREQUENT OR EXCESSIVE CONDENSATION, MAKE SURE THAT CABINETRY AROUND HTE RANGE IS MOISTURE-PROOFED.
STEAM COMING FROM OVEN VENTS AT THE BAK OF HTE RNAGE	MOISTURE FROM FOOD EVAPORATING DURING COOKING	THIS IS NORMAL, ESPECIALLY IF YOU ARE COOKING LARGE QUANTITIES OF FOOD IN THE OVEN USING A CONVECTION MODE
THE CONVECTION FAN DOES NOT COME ON IN A CONVECTION MODE	TECHNICAL FAULT	CONTACT YOUR AUTHORIZED SERVICE CENTER OR CUSTOMER CARE
OVEN WILL NOT HEAT	OVEN SETTINGS ARE NOT CORRECTED	FOLLOW MODE SELECTION AND CLOCK SETTINGS AS SPECIFIED IN OVEN OPERATION SECTION OF THE MANUAL
FOODS OVER-COOKED OR UNDER-COOKED	INCORRECT COOKING TIME OR TEMPERATURE	ADJUST TIME, TEMPERATURE, OR BACK POSITON
'CRACKING'OR 'POPPING'SOUND	THIS IS THE SOUND OF METAL HEATING AND COOLING	THIS IS NORMAL
THERE IS A POWER FAILURE-CAN I STILL USE THE OVEN?	POWER OUTAGE IN YOUR HOME OR NEIGHBORHOOD	THE OVEN CANNOT BE USED UNTIL POWER IS RESTORED

Warranty & Service

Caloric™ warrants all products will be free from defects in material or workmanship for a period of ONE YEAR from the date of original purchase.

This warranty applies only within Canada, to ranges installed for use for PRIVATE SINGLE-FAMILY USE. If used for Commercial, MULTI-FAMILY USE or any other purpose, the warranty will be voided.

THERE ARE NO OTHER WARRANTIES, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, WARRANTIES OR MERCHANT ABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. Proof of purchase /original invoice is required to claim warranty; keep a photocopy easily accessible.

If the home in which the range is installed is sold within the warranty period, the new owner is protected until the expiration of the original purchaser's warranty. During this one-year period, Caloric™ will at its option, repair or replace, without charges, any product or part which is found to be defective under normal use and service. This warranty does not cover:(a) normal maintenance and service;(b)any products or parts which have been subject to misuse, negligence, accident, improper maintenance or repair(except by an authorized Caloric™ repair centre), faulty installation or installation contrary to recommended installation instructions; or (c) cosmetic damage.

CALORIC™'S OBLIGATION TO REPAIR OR REPLACE, AT CALORIC™'S OPTION, SHALL BE THE PURCHASER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS WARRANTY.

CALORIC™ SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL OR SPECIAL DAMAGES ARISING OUT OF, OR IN CONNECTION WITH, PRODUCT USE OR PERFORMANCE.

Caloric™ will pay for: All repair labour and cost of replacement parts found to be defective due to material and workmanship. Service must be provided by a Caloric™ Authorized Service Agency during normal working hours.

Removal or disfigurement of the serial plate will void the warranty. The purchaser will be responsible for any expenses involved in making the range is readily accessible for servicing. The purchaser will be responsible for any extra charges where the installation is in a remote location such as un-assumed roads, islands (Vancouver Island, Newfoundland and PEI excepted), and areas known as cottage country, 20 Km outside a Metropolitan area or where a technician is not available. Freight damage is not covered by this warranty.

For a service Agency nearest you, please visit us at: WWW.CALORICAPPLIANCES.CA

Warranty & Service

CALORIC™' WILL NOT PAY FOR THE FOLLOWING AS THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

1. SERVICE TO INSTRUCT TO YOU ON HOW TO USE YOUR RANGE TO CORRECT HOUSE WIRING.REPLACE OR REPAIR HOUSE FUSES, SERVICE TO CORRECT THE INSTALLATION OF YOUR RANGE.
2. REPAIRS WHEN OUR RANGE IS USED FOR OTHER THAN NORMAL, SINGLE-FAMILY HOUSEHOLD USE OR WHEN IT IS USED IN A MANNER THAT IS CONTRARY TO PUBLISHED USER OR OPERATOR INSTRUCTIONS AND /OR INSTALLATION INSTRUCTIONS.
3. COSMETIC DAMAGE, INCLUDING CHIPS, DENTS, SCRATCHES OR OTHER DAMAGE TO THE FINISH OF YOUR RANGE, UNLESS SUCH DAMAGE RESULTS FROM DEFFECTS IN MATERIALS OR WORKMANSHIP AND IS REPORTED TO CALORIC™ WITHIN 30 DAYS FROM THE DATE OF PURCHASE.
4. COSTS ASSOCIATED WITH THE REMOVAL FROM YOUR HOME OF YOUR RANGE FOR REPAIRS.THIS RANGE IS DESIGNED TO BE REPAIRED IN THE HOME AND ONLY IN-OME SERVICE IS COVERED BY THIS WARRANTY.
5. DAMAGE RESULTING FROM MISUSE, ALTERATION, ACCIDENT, ABUSE, FIRE, FLOOD, ACTS OF GOD, IMPROPER INSTALLATION, INSTALLATION NOT IN ACCORDANCE WITH ELECTRICAL, OR USE OF CONSUMABLES OR CLEANING PRODUCTS NOT APPROVED BY CALORIC™.
6. SERVICE TO REPAIR OR REPLACE CONSUMABLE PARTS, CONSUMABLE PARTS ARE NOT INCLUDED IN THE WARRANTY COVERAGE.
7. THE REMOVAL AND REINSTALLATION OF YOUR RANGE IF IT IS INSTALLED IN AN INACCESSIBLE LOCATION OR IS NOT INSTALLED IN ACCORDANCE WITH PUBLISHED INSTALLATION INSTRUCTIONS.
8. THIS WARRANTY IS VOID IF THE FACTORY APPLIED SERIAL NUMBER HAS BEEN ALTERED OR REMOVED FROM YOUR RANGE.
9. REPAIRS TO PARTS OR SYSTEMS RESULTING FROM UNAUTHORIZED MODIFICATIONS MADE TO THE APPLIANCE.
10. THE PURCHASER WILL BE RESPONSIBLE FOR ANY EXTRA CHARGES AND TRAVEL EXPENSES WHERE THE RANGE INSTALLATION IS IN A REMOTE LOCATION SUCH AS UN-ASSUMED ROADS,ISLANDS(VANCOUVER ISLAND AND PRINCE EDWARD ISLAND EXCEPTED)ARE KNOW AS COTTAGE COUNTRY OR WHERE SERVICE BY AN AUTHORIZED CALORIC™ SERVICER IS NOT AVAILABLE.

Warranty & product Registration

THE WARRANTY APPLIES ONLY TO CANADA TO RANGE INSTALLED FOR PRIVATE SINGLE-FAMILY USE, IF USED FOR COMMERICAL, MULTI-FAMILY USE OR ANY OTHER PURPOSE, THE WARRANTY WILL BE VOID.

SHOULD THE APPLIANCE BE SOLD BY THE ORIGINAL PUCHASER DURING THE WARRANTY PERIOD, THE WARRANTY SHALL EXTEND TO THE NEW OWNER UNTIL THE EXPIRATION DATE OF THE ORIGINAL PURCHASER'S WARRANTY PERIOD.

WARRANTY AND PRODUCT REGISTRATION

CALORIC™ IS NOT REPONSIBLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES,UNDER NO CIRCUMSTANCES WILL CALORIC™'S LIABILITY EXCEED THE COST THAT YOU PAID FOR THE PRODUCT.SOME PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMGAGES. SO, THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU.

THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM PROVINCE TO PROVINCE, WHENEVER YOU REQUIRE CUSTOMER SERVICE FOR TECHNICAL INFORMATION AND PARTS SALES IN THE CANADA OR TO REQUEST SERVICE FOR YOUR APPLIANCE.
PLEASE HAVE YOUR COMPLETE MODEL NUMBER AND SERIAL NUMBER READY.

THE MODEL AND SERIAL NUMBER CAN BE FOUND ON THE PRODUCT DATE PLATE, PLEASE ENTER THE INCORMATION REQUESTED IN THE SPACES PROVIDED.

Model no.		Serial No.	
Date of Purchase		Purchaser	
Dealer		Store#	
City		Country	

NOTE: YOU MUST PROVIDE PROOF OF PURCHASED OR INSTALLATION DATE FOR IN-WARRANTY SERVICE.

THE WARRANTY APPLIES ONLY TO CANADA TO RANGE INSTALLED FOR **PRIVATE SINGLE-FAMILY USE**.IF USED FOR **COMMERCIAL, MULTI-FAMILY USE** OR ANY OTHER PURPOSE, THE WARRANTY WILL BE VOID.

Thank You

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

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

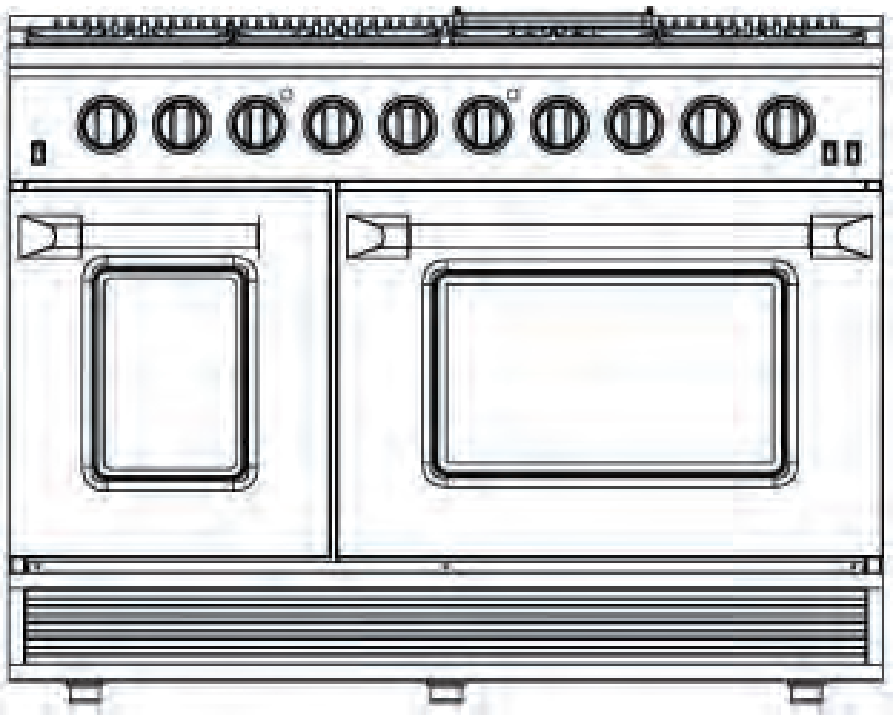
We do the utmost to ensure that the provided information is complete and accurate, however, images and specifications are subject to change without notice.

Visit our website at

www.caloricappliances.ca

for the latest English or French version of this manual.

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



Gamme professionnelle indépendante

Manuel d'utilisation et d'entretien

CPR SERIES

VEUILLEZ NOUS VISITER À:

www.caloricappliances.ca

⚠ ATTENTION !

Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages matériels. Des blessures corporelles ou la mort.

Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil

N'utilisez

JAMAIS cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- **N'essayez pas d'allumer un appareil**
- **Ne touchez à aucun interrupteur électrique.**
- **N'utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.**
- **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis un téléphone extérieur. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.**
- **Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.**

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

Table des Matières

Bienvenue	4 - 5
Avertissements de Sécurité	6 - 11
Instructions d'Installation	12 - 21
Utilisation de la table de cuisson	22 - 25
Utilisation du four	26
Utilisation du poulet de chair	27
Utilisation de la plaque chauffante	28
Entretien et nettoyage	29 – 30
Dépannage	31 - 32
Garantie et service	33 – 34
Enregistrement du produit	35 - 36

Bienvenue

Merci d'avoir acheté votre cuisinière à gaz professionnelle Caloric ™, nous apprécions votre entreprise! Toutes les cuisinières à gaz Caloric ™ professionnelles sont conçues et construites selon les normes de qualité les plus élevées. Nous vous recommandons de lire l'intégralité de ce manuel de l'utilisateur avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois.

Conservez ce manuel avec la cuisinière car il contient des réponses aux questions que vous pourriez avoir lorsque vous commencez à cuisiner.

Ce manuel contient des instructions sur la façon d'installer, de configurer et d'entretenir correctement votre nouvelle gamme Caloric ™, ainsi que des informations sur les fonctionnalités uniques de notre produit. Nous vous recommandons de lire ce manuel avant l'installation.

L'installation DOIT être effectuée par un technicien / installateur de gaz agréé ou la garantie sera annulée.

Le retrait ou la défiguration de la plaque signalétique annulera la garantie. Le retrait de l'étiquette permanente pourrait empêcher un entretien et / ou une utilisation appropriés.
Tous les appareils doivent être inspectés à la livraison conformément à la garantie. Tous les dommages cosmétiques doivent être signalés à votre revendeur dans les 7 jours suivant la livraison.

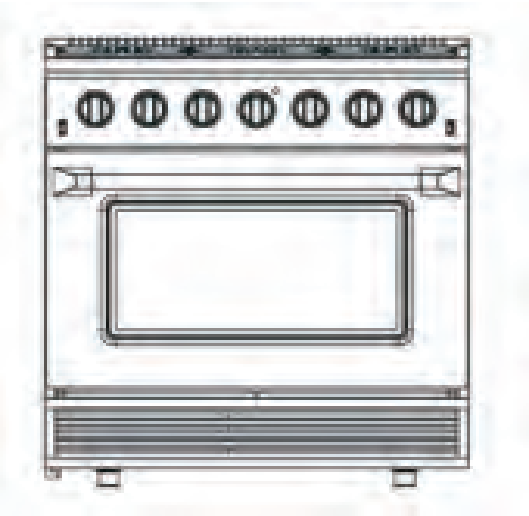
Vous pouvez demander un service en contactant

service@caloricappliances.ca

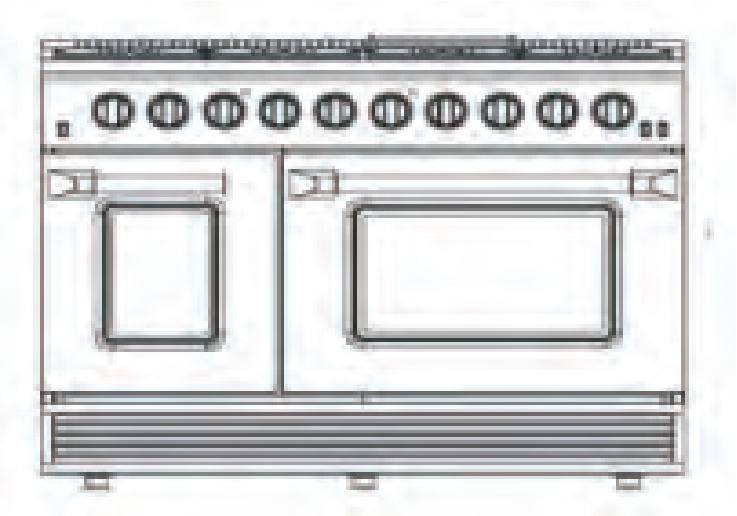
Ce manuel s'applique aux modèles suivants:

CPR304

CPR366



CPR488



Avertissements de Sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES:

DÉFINITIONS

CECI EST UN SYMBOLE D'ALERTE DE SÉCURITÉ. IL ALERTERA AUX RISQUES POTENTIELS DE SÉCURITÉ PERSONNELLE OU MATÉRIELLE. OBÉISSEZ À TOUS LES MESSAGES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER TOUT DOMMAGE MATÉRIEL, BLESSURE PERSONNELLE OU MORT.

ATTENTION

ATTENTION - INDIQUE UNE SITUATION POTENTIELLEMENT DANGEREUSE QUI, SI ELLE N'EST PAS ÉVITÉE, POURRAIT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT.

MISE EN GARDE

MISE EN GARDE - INDIQUE UNE SITUATION DANGEREUSE MODÉRÉE QUI, SI ELLE N'EST PAS ÉVITÉE, POURRAIT ENTRAÎNER DES BLESSURES MINEURES OU MODÉRÉES.

MISE EN GARDE

MISE EN GARDE - EN CAS D'UTILISATION SANS LE SYMBOLE D'ALERTE DE SÉCURITÉ, INDIQUE UNE SITUATION POTENTIELLEMENT DANGEREUSE QUI, SI ELLE N'EST PAS ÉVITÉE, POURRAIT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS.

IMPORTANT

IMPORTANT - UTILISÉ POUR LES INFORMATIONS D'INSTALLATION, DE FONCTIONNEMENT ET DE MAINTENANCE QUI NE SONT PAS LIÉES À LA SÉCURITÉ.

SI LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE MANUEL NE SONT PAS SUIVIES EXACTEMENT, UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION PEUT PROVOQUER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT.

NE PAS ENTREPOSER OU UTILISER D'ESSENCE, DE CYLINDRE DE PROPANE LIQUIDE OU D'AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Avertissements de Sécurité

POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE, DE CHOC ÉLECTRIQUE, DE BLESSURES AUX PERSONNES OU DOMMAGES LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL SUIVEZ L'IMPORTANT SÉCURITÉ INSTRUCTIONS ÉNUMÉRÉES CI-DESSOUS:

ATTENTION

	RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE AVANT DE RETIRER UNE AMPOULE DE LUMIÈRE DE FOUR DÉFECTUEUSE, ASSUREZ-VOUS DE COUPER L'ALIMENTATION DE LA CUISINIÈRE AU FUSIBLE PRINCIPAL OU AU PANNEAU DE DISJONCTEURS.Si vous ne savez pas comment procéder, contactez un électricien. N'ENLEVEZ PAS LA GRILLE DE BANDE DE COUPE, EN RAISON DE L'ACCÈS AUX PIÈCES ÉLECTRIQUES VIVANTES DERRIÈRE. LA GRILLE KICK STRIP NE DOIT ÊTRE ENLEVÉE QUE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. CET APPAREIL EST ÉQUIPÉ D'UNE FICHE DE MISE À LA TERRE À TROIS BROCHES POUR VOTRE PROTECTION CONTRE LES DANGERS DE CHOC ET DEVRAIT ÊTRE BRANCHÉE DIRECTEMENT DANS UNE PRISE DE COURANT CORRECTEMENT MISE À LA TERRE. ENTRAÎNER LA MORT OU UN CHOC ÉLECTRIQUE
	DANGER DE BASCULEMENT TOUTES LES GAMMES PEUVENT BASCULER ET CAUSER DES BLESSURES. INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI AVEC VOTRE GAMME, SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION. ASSUREZ-VOUS QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EST INSTALLÉ » SLIDE RANGE FORWARD INSTALLER LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT COMME DÉCRIT DANS LES INSTRUCTIONS. INCLINER EN TOUTE SÉCURITÉ LA PARTIE AVANT DE LA GAMME ET FAIRE GLISSER LA GAMME RETOUR LENT CONTRE LE MUR. LES GOUPILLES ARRIÈRE DEVRAIENT COULER SOUS LE SUPPORT. N'UTILISEZ PAS L'APPLIANE JUSQU'À CE QU'IL SOIT SÉCURISÉ. LE NON-RESPECT DE CET AVIS PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES

Avertissements de Sécurité

ATTENTION

	RISQUE D'EXPLOSION SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ, N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL. OUVREZ UNE FENÊTRE OU UNE PORTE POUR FAIRE ÉVACUER LE GAZ, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS SUR LE COUVERCLE AVANT INTÉRIEUR DE CE MANUEL NE PAS UTILISER D'EAU SUR LES FEUX DE GRAISSE. UNE EXPLOSION VIOLENTE À LA VAPEUR PEUT EN RÉSULTER. ÉTEIGNEZ TOUS LES BRÛLEURS, PUIS ÉTEIGNEZ LE FEU OU LA FLAMME OU UTILISEZ UN EXTINCTEUR CHIMIQUE OU DE MOUSSE À SEC. NE PAS CHAUFFER DES RÉCIPIENTS ALIMENTAIRES NON OUVERTS TELS QUE LES BOÎTES; UNE ACCUMULATION DE PRESSION PEUT PROVOQUER LE RÉCIPIENT À ÉCLATER ET ENTRAÎNER DES BLESSURES. LE NON-RESPECT DE CE CONSEIL PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU LA MORT
	RISQUE D'INCENDIE N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE APPAREIL POUR RÉCHAUFFER OU CHAUFFER LA PIÈCE. GARDEZ LES ENVIRONS DE L'APPAREIL EXEMPTES DE MATÉRIAUX COMBUSTIBLES (PAR ex. REVÊTEMENTS MURAUX, RIDEAUX ET DRAPES), ESSENCE ET AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES. NE LAISSEZ PAS LA GRAISSE DE CUISSON OU D'AUTRES MATÉRIAUX INFLAMMABLES ACCUMULER DANS OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. NE PAS SUSPENDRE D'ARTICLES (SERVIETTES À VAISSELLE) DE LA POIGNÉE DU FOUR, CERTAINS TISSUS PEUVENT S'ALLUMER OU FONDRE DE LA CHALEUR. NE LAISSEZ JAMAIS LES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON SANS SURVEILLANCE LORSQUE VOUS L'UTILISEZ. ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT ÉTEINTES ET L'APPAREIL EST REFROIDI AVANT D'UTILISER N'IMPORTE QUEL TYPE DE NETTOYANT AÉROSOL SUR OU AUTOUR DE L'APPAREIL. LE NON-RESPECT DE CET AVIS POURRAIT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES À LA MORT

Avertissements de Sécurité

ATTENTION

	DANGER D'EMPOISONNEMENT NE COUVREZ JAMAIS DE FENTES, DE TROUS OU DE PASSAGES DANS LE FOND OU LA COUVERTURE DU FOUR ET LE GRILLE ENTIER OU LE PLANCHER DU FOUR AVEC DES MATÉRIAUX TELS QUE DES FEUILLES D'ALUMINIUM. PROVOQUANT UN RISQUE D'INCENDIE. NETTOYEZ L'APPAREIL AVEC PRUDENCE. SI UNE ÉPONGE OU UN TISSU MOUILLÉ EST UTILISÉ POUR ESSUYER LES DÉVERSEMENTS SUR UNE ZONE DE CUISSON À CHAUD, FAITES ATTENTION À ÉVITER LA BRÛLURE DES TIGES, CERTAINS NETTOYANTS PEUVENT PRODUIRE DES FUMÉES NOSIEUSES S'IL EST APPLIQUÉ À UNE SURFACE CHAUDE. SUIVEZ LES DIRECTIVES DU FABRICANT DE NETTOYEUR. NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL UN APPAREIL DE CHAUFFAGE POUR CHAUFFER OU RÉCHAUFFER LA PIÈCE. CE FAIT PEUT ENTRAÎNER UN EMPOISONNEMENT AU MONOSIDE DE CARBONE ET UNE SURCHAUFFE DE L'APPAREIL LE NON-RESPECT DE CET AVIS POURRAIT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES À LA MORT
	DANGER DE SURFACE CHAUDE LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR CHAUDES LORS DE L'UTILISATION. NE PAS TOUCHER LES BRÛLEURS, LES ZONES À PROXIMITÉ DU BRÛLEUR. TOUCHER OU LAISSER LES VÊTEMENTS OU D'AUTRES MATÉRIAUX INFLAMMABLES CONTACTER CES PIÈCES ET SURFACES JUSQU'À CE QU'ILS ONT EU LE TEMPS SUFFISANT POUR REFROIDIR. TABLE DE CUISSON ET LA PORTE DU FOUR. UTILISEZ UNIQUEMENT DES POTHOLDERS SECS - DES POTHOLDERS HUMIDES OU HUMIDES SUR DES SURFACES CHAUDES PEUVENT ENTRAÎNER DES BRÛLURES DE VAPEUR.

Avertissements de Sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ MISE EN GARDE

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
UTILISEZ L'APPAREIL UNIQUEMENT POUR SON USAGE PRÉVU COMME DÉCRIT DANS CES INSTRUCTIONS.

INSTALLATION APPROPRIÉE - ASSUREZ-VOUS QUE VOTRE APPAREIL EST CORRECTEMENT INSTALLÉ ET MIS À LA TERRE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.
NE FAITES PAS FONCTIONNER L'APPAREIL S'IL EST ENDOMMAGÉ OU NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT. SI VOUS AVEZ REÇU UN PRODUIT ENDOMMAGÉ, CONTACTEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE CONCESSIONNAIRE OU INSTALLATEUR.
ASSUREZ-VOUS QUE L'INSTALLATEUR VOUS MONTRE OERE ET COMMENT COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE À LA CUISINIÈRE (C'EST-À-dire L'EMPLACEMENT DU FUSIBLE PRINCIPAL OU DU PANNEAU DE DISJONCTEURS) ET OERE ET COMMENT COUPER L'ALIMENTATION EN GAZ DANS LA GAMME EN CAS D'URGENCE.

⚠ MISE EN GARDE

NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS - LES ENFANTS NE DOIVENT PAS ÊTRE LAISSÉS SEULS OU SANS SURVEILLANCE DANS LA ZONE O WH L'APPAREIL EST UTILISÉ. ILS NE DEVRAIENT JAMAIS ÊTRE PERMIS DE JOUER AVEC L'APPAREIL OU DE S'ASSISER OU DE SE TENIR SUR UNE PARTIE DE L'APPAREIL. POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ. NE CONSERVEZ PAS D'ARTICLES D'INTÉRÊT POUR LES ENFANTS DANS DES ARMOIRES AU-DESSUS D'UNE GAMME OU AU BAC DE LA GAMME - LES ENFANTS GRIMPANT SUR LA GAMME POUR ATTEINDRE LES ARTICLES POURRAIENT ÊTRE GRAVEMENT BLESSÉS.
PORTEZ DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS, DES VÊTEMENTS MOBILES OU SUSPENDUS, NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE PORTÉS LORS DE L'UTILISATION DE LA GAMME.
NE RÉPARER NI REMPLACER AUCUNE PIÈCE DE L'APPAREIL À MOINS D'ÊTRE SPÉCIFIQUEMENT RECOMMANDÉ DANS LE MANUEL. TOUS LES AUTRES ENTRETIENS DEVRAIENT ÊTRE FOURNIS À UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. LES TECHNICIENS DOIVENT DÉBRANCHER L'APPAREIL DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT TOUT ENTRETIEN.

Avertissements de Sécurité

⚠ MISE EN GARDE

FAITES PREUVE D'ENTRETIEN LORS DE L'OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR - GAUCHE D'AI CHAUD OU D'ÉVACUATION DE VAPEUR AVANT DE RETIRER OU DE REMPLACER DES ALIMENTS.

GARDER LES CONDUITS D'ÉVACUATION DU FOUR SANS OBSTRUCTION

PLACEMENT DES ÉTAGÈRES DU FOUR-POSITIONNEZ TOUJOURS LES ÉTAGÈRES À L'ENDROIT DÉSIRÉ PENDANT QUE LE FOUR EST FRAIS (AVANT LE PRÉCHAUFFAGE), SI UNE ÉTAGÈRE DOIT ÊTRE ENLEVÉE PENDANT QUE LE FOUR EST CHAUD. NE LAISSEZ PAS LES MOUFLES DU FOUR OU LES PORTE-MANTEAUX CONTACTER LA BASE DU FOUR OU LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS CHAUDS DU FOUR.

NE NETTOYEZ PAS LE JOINT DU FOUR NI N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE DU FOUR SUR CELUI-CI EST INDISPENSABLE POUR UNE BONNE ÉTANCHÉITÉ, CE QUI ASSURE QUE LE FOUR FONCTIONNE EFFICACEMENT.

N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS DURS / ABRASIFS. DES ÉCRANS OU DES GRATTOIRS MÉTALLIQUES POUR NETTOYER LE VERRE DE LA PORTE DU FOUR DEPUIS QU'ILS RAYENT LA SURFACE, CE QUI POURRAIT ENTRAÎNER DES ÉCLATS DE VERRE.

NE MARCHEZ PAS. APPUYEZ-VOUS OU ASSIS SUR LA PORTE DU FOUR OU PLACEZ DES OBJETS LOURDS SUR CELLE-CI - CE QUI POURRAIT ENTRAÎNER DES BLESSURES.

LORSQUE L'APPAREIL EST INSTALLÉ, VÉRIFIEZ LA FUITE DE GAZ SELON LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

SOYEZ PRUDENT LORS DE LA LECTURE D'ARTICLES STOCKÉS DANS DES ARMOIRES AU-DESSUS DU RANGEMENT DE L'APPAREIL DANS OU SUR DES MATÉRIAUX INFLAMMABLES DE L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE STORÉ DANS UN FOUR OU PRÈS DE LA TABLE DE CUISSON.

Instructions d'Installation

AVANT DE COMMENCER

1. ASSUREZ-VOUS QUE LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT DE LA GAMME A ÉTÉ INTÉGRÉ CORRECTEMENT

2. TROUVEZ LE MODÈLE, LES NUMÉROS DE SÉRIE ET LA PLAQUE DE MARQUE ETL SUR LE COIN INFÉRIEUR GAUCHE DU PANNEAU ARRIÈRE. ÉCRIVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE FUTURE DANS L'ESPACE FOURNI DANS LA SECTION «GARANTIE ET SERVICE».

3. LISEZ CE GUIDE EN PRENANT PARTICULIÈREMENT ATTENTION À LA SECTION «SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS».

4. RETIREZ TOUS LES EMBALLAGES DU (DES) FOUR (S) ET DE LA TABLE DE CUISSON ET RECYCLEZ LES ARTICLES QUE VOUS POUVEZ. .

5. ASSUREZ-VOUS DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS DE LA «PREMIÈRE UTILISATION» AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE POUR LA CUISSON.

6. LAVEZ TOUTES LES PIÈCES, Y COMPRIS LES GRILLES DE TABLE DE CUISSON. LES ÉTAGÈRES DU FOUR ET LES RACKS DE GLISSEMENT À L'EAU CHAUDE SAVONNEUSE.

7. EFFECTUER LE CONDITIONNEMENT DU FOUR. LE CONDITIONNEMENT DU FOUR ENLÈVE LES HUILES ET LES RÉSIDUS D'USINE.

Instructions d'Installation

ATTENTION

POUR ASSURER UN FONCTIONNEMENT APPROPRIÉ ET SÉCURITAIRE, LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, INSTALLEZ OU LOCALISEZ LE PRODUIT UNIQUEMENT CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION FOURNIES.

NE TENTEZ PAS DE RÉGLER, RÉPARER, RÉPARER OU REMPLACER TOUTE PARTIE DE VOTRE APPAREIL À MOINS QU'IL NE SOIT SPÉCIFIQUEMENT RECOMMANDÉ DANS CE GUIDE.

N'UTILISEZ PAS LA CUISINIÈRE POUR RÉCHAUFFER OU CHAUFFER LA PIÈCE.

NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS LE LONG OU SANS SURVEILLANCE DANS LA ZONE O THE LA GAMME EST UTILISÉE.NE JAMAIS LAISSER ASSIS OU TOUT SUR UNE PARTIE DE LA GAMME. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS JOUER AVEC LA GAMME.

TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE FAITE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.

DEMANDEZ AU TECHNICIEN DE VOUS MONTRER L'EMPLACEMENT DE LA SOUPAPE DE GAZ ET COMMENT L'ARRÊTER DANS UNE SITUATION D'URGENCE.

TOUJOURS DÉBRANCHER L'ALIMENTATION POUR APPLIQUER AVANT TOUT TYPE D'ENTRETIEN.

N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS OU DETTERGENTS ABBASIFS OU CAUSTIQUES SUR CET APPAREIL, ILS PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES PERMANENTS À LA SURFACE.

LORS DE LA CUISSON, RÉGLER LES COMMANDES DU BRÛLEUR AFIN QUE LA FLAMME CHAUFFE SEULEMENT LE FOND DE L'USTENSIL ET NE SE COUVRE PAS SUR LE CÔTÉ DE L'USTENSIL.

USTENSILES (POTS ET CASSEROLES) QUI CONDUISENT LA CHALEUR LENTEMENT, TELS QUE LES POTS EN VERRE, ET DEVRAIENT ÊTRE UTILISÉS EN CONJONCTION AVEC LES FLAMMES DU BRÛLEUR À UN RÉGLAGE BAS OU MOYEN.

ÉTEIGNEZ TOUTES LES COMMANDES ET ATTENDEZ QUE LES PIÈCES DE L'APPAREIL REFROIDISSENT AVANT DE LES TOUCHER.

NE TOUCHEZ PAS LES GRILLES DU BRÛLEUR OU LES ZONES ENVIRONNANTES JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT REFROIDIS.

NE PAS UTILISER D'EAU SUR LES FEUX DE GRAISSE.

NETTOYEZ L'APPAREIL AVEC ATTENTION.

TOUJOURS TOURNER LES POIGNÉES DE POT SUR LE CÔTÉ OU L'ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE, NE PAS TOURNER LES POIGNÉES VERS LES O ARE ILS SONT FACILEMENT BRÛLÉES. LES POIGNÉES NE DEVRAIENT PAS PROLONGER LA SURVEILLANCE DES BRÛLEURS ADJACENTS.

UTILISEZ LA CUISINIÈRE UNIQUEMENT POUR LES TÂCHES DE CUISSON TEL QUE DÉCRIT DANS CE MANUEL. .

Instructions d'Installation

UTILISER DES PORTE-MAINS SECS, LA PLUPART DES OU DES PORTE-MAINS HUMIDES SUR LES SUFACES CHAUDES PEUVENT PROVOQUER DES BRÛLURES DE VAPEUR. NE LAISSEZ PAS LE PORTEUR PORTER SUR LES ZONES DE SUFACE CHAUDES.

IMPORTANT

N'UTILISEZ PAS DE SERVIETTE OU D'AUTRE TISSU EN VRAC.
NE PAS CHAUFFER LES RÉCIPIENTS ALIMENTAIRES NON OUVERTS.
UNE ACCUMULATION DE PRESSION PEUT PROVOQUER LE RÉCIPIENT À EXPLOSER ET ENTRAÎNER DES BLESSURES PENDANT ET APRÈS L'UTILISATION.

EXIGENCES D'ALIMENTATION EN GAZ
AU CANADA, L'INSTALLATION DE CETTE GAMME DOIT ÊTRE CONFORME AUX CODES LOCAUX, OU EN L'ABSENCE DE CODES LOCAUX, L'INSTALLATION DOIT ÊTRE CONFORME À L'INSTALLATION ACTUELLE DE GAZ NATUREL / CODE.CAN 1-1.1-M81, CETTE GAMME A ÉTÉ CERTIFIÉE DEISGN-SELON ANSIZ21 .1A.DERNIÈRE ÉDITION.

PRESSION D'ALIMENTATION MAXIMALE EN GAZ VERS L'APPAREIL POUR GAZ LP - 13,0 PO W.C
PRESSION D'ALIMENTATION MAXIMALE EN GAZ À L'APPAREIL POUR GAZ NG - 10,0 PO W.C
LE RÉGULATEUR DE L'APPAREIL EST RÉGLÉ À 10.01N.W.C DE PRESSION DE SORTIE POUR LP
LE RÉGULATEUR D'ALLIANCE EST RÉGLÉ À 5.01N.W.C DE PRESSION DE SORTIE POUR NG.
GARDER LA ZONE DE L'APPAREIL CLAIRE ET SANS MATÉRIAU COMBUSTIBLE, ESSENCE ET AUTRES VAPEURS INFLAMMABLES.
NE PAS OBSTRUER LE FLUX D'AIR DE COMBUSTION DANS LA GAMME ET L'AIR DE VENTILATION LOIN DE LA GAMME.

VENTILATION: IL EST RECOMMANDÉ QUE L'UNITÉ SOIT INSTALLÉE SOUS UN CAPOT D'ÉVACUATION ÉLECTRIQUE ET VENTILÉ DE TAILLE ET DE CAPACITÉ SUFFISANTES.
AVANT D'INSTALLER LA GAMME, VOUS DEVEZ LOCALISER ET FIXER LE SUPPORT ANTI-BASCULATION INCLUS AU MUR DE VOTRE GAMME.

Instructions d'Installation

ATTENTION

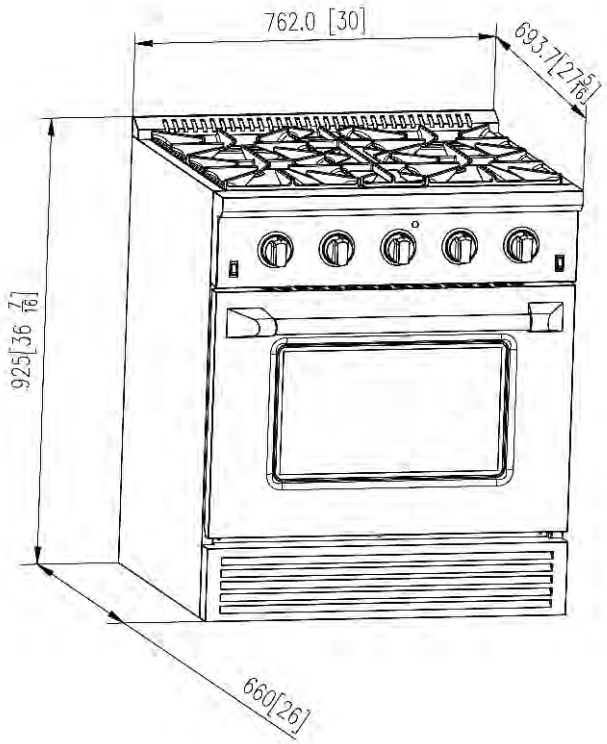
L'appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage des locaux.

Ces informations sont basées sur des considérations de sécurité. Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être scellées.

DIMENSIONS ET DÉGAGEMENTS

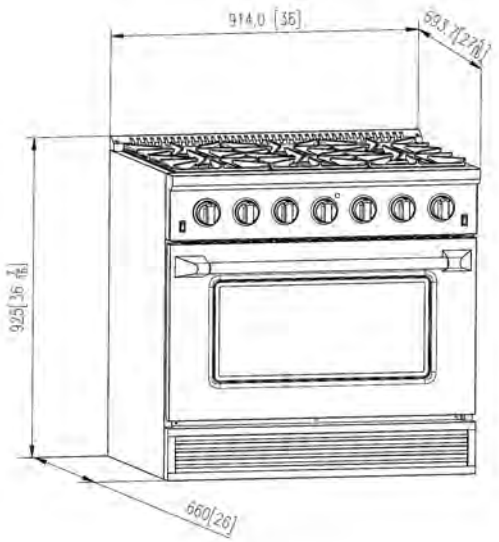
LA GAMME PEUT ÊTRE INSTALLÉE AU RINÇAGE SUR LE MUR ARRIÈRE, VOUS POUVEZ INSTALLER UN MATÉRIAU NON COMBUSTIBLE SUR LE MUR ARRIÈRE AU-DESSUS DE LA GAMME ET AU-DESSUS. LA HOTTE D'ÉVACUATION. LA TAILLE.

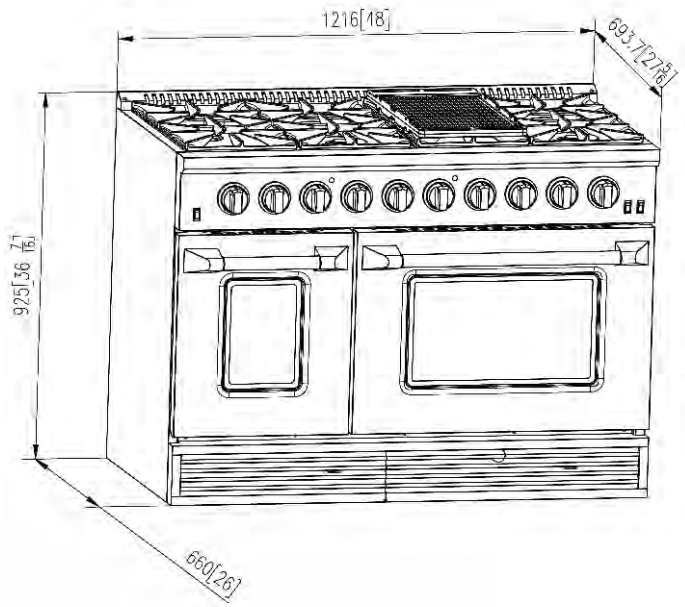
LA DISTANCE MINIMALE DU CÔTÉ DE LA GAMME AU-DESSUS DU PLAN DE TRAVAIL AUX PAROIS COMBUSTIBLES DOIT ÊTRE D'AU MOINS 10 POUCES.



Instructions d'Installation

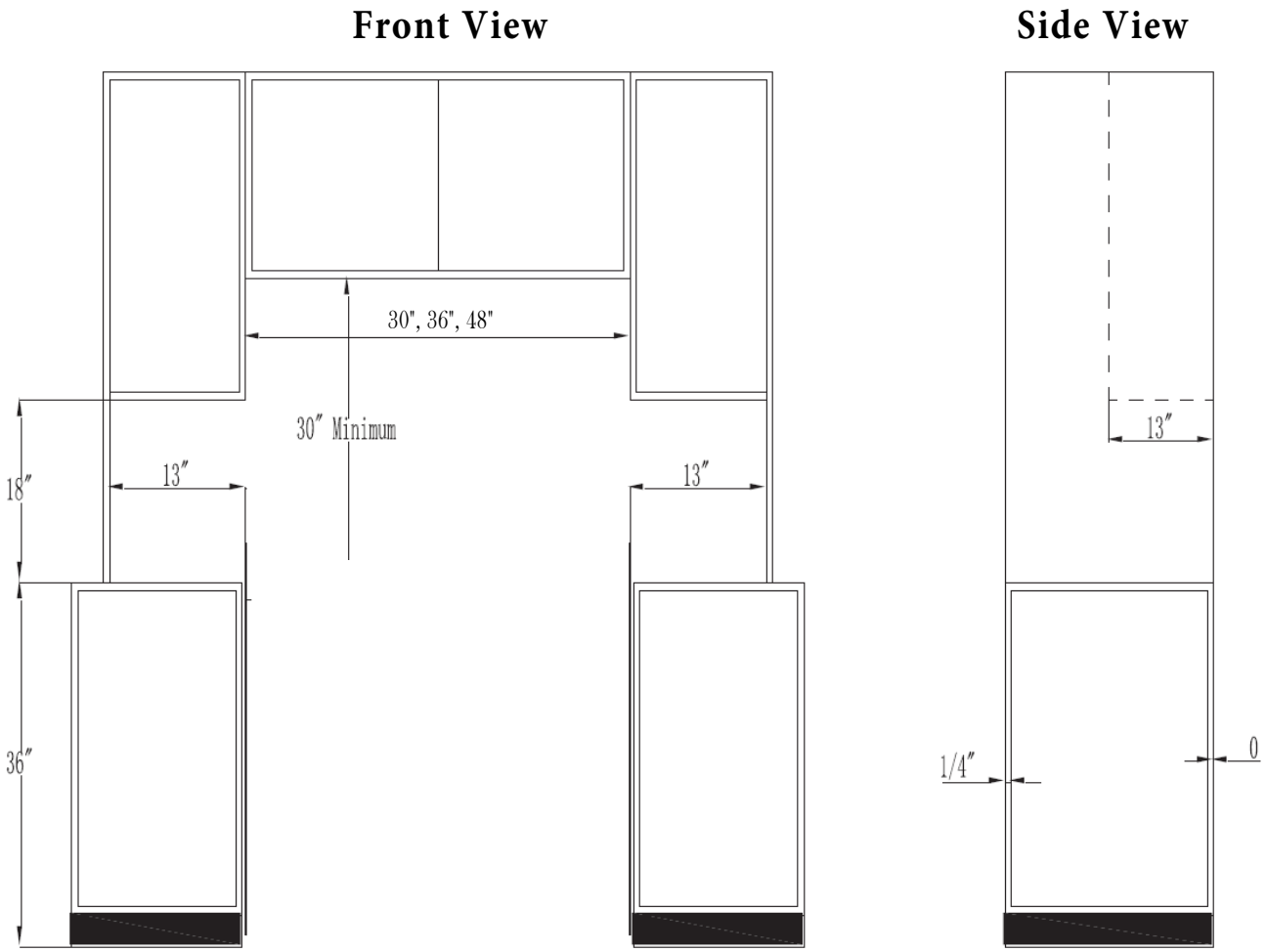
DIMENSIONS ET DÉGAGEMENTS





Instructions d'Installation

DIMENSIONS ET DÉGAGEMENTS



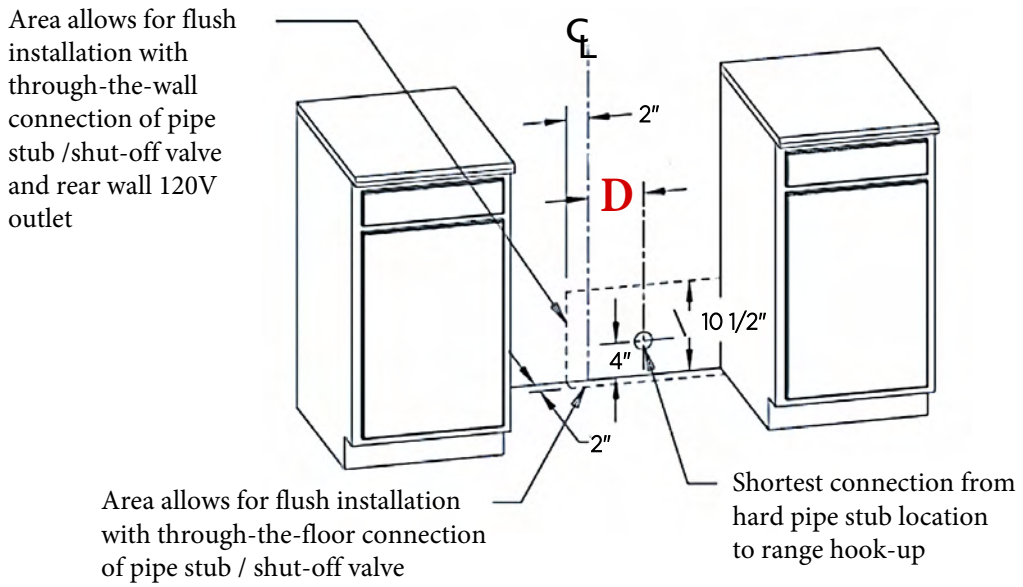
Instructions d'Installation

EXIGENCES D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

AU CANADA, VOTRE GAMME DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUEMENT CONFORMÉMENT AUX CODES LOCAUX OU, EN L'ABSENCE DE CODES LOCAUX, LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE CONFORME AU CODE CANADIEN ÉLECTRIQUE ACTUEL CSA C22.1 PARTIE 1.

L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE LA POLARITÉ CORRECTE. UNE POLARITÉ INVERSE ENTRAÎNERA UNE ÉTINCELLE CONTINUE DES ÉLECTRODES, MÊME APRÈS L'ALLUMAGE DE LA FLAMME. EN CAS DE Doutes quant à savoir si l'alimentation électrique a la bonne polarisation ou la mise à la terre, faites-la vérifier par un électricien qualifié.

UTILISEZ UN CIRCUIT DE BRANCHEMENT MIS À LA TERRE DE 120 V, 69 Hz ET PROTÉGÉ PAR UN DISJONCTEUR DE 15 A OU 20 A OU UN FUSIBLE À DÉLAI.



Model	D = Distance from Center Line (℄)
CPR304	6.25"
CPR366	9.25"
CPR488	15.25"

Instructions d'Installation

ATTENTION

Cet appareil de cuisson au gaz intérieur est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour votre protection contre les chocs électriques et doit être branché directement dans une prise à trois broches correctement mise à la terre

NE PAS couper ou retirer la broche de mise à la terre de la fiche.

INSTRUCTION DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE:

LE CORDON D'ALIMENTATION EST EUIPPÉ D'UNE FICHE À TROIS BROCHES (MISE À LA TERRE) QUI S'ACCOMPAGNE AVEC UN RÉCEPTACLE MUR DE MISE À LA TERRE À TROIS BROCHES POUR MINIMISER LA POSSIBILITÉ DE DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE DE LA GAMME.

TOUS LES APPAREILS CONNECTÉS À UN CORDON DOIVENT INCLURE DES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'EMPLACEMENT DE LA RÉCEPTION MURALE ET UN AVERTISSEMENT À L'UTILISATEUR POUR DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE SERVIR L'APPAREIL

LORSQUE UN RÉCEPTACLE MURAL À DEUX PRONGES EST RENCONTRÉ, IL EST DE LA RESPONSABILITÉ ET DE L'OBLIGATION DU CLIENT DE LE FAIRE REMPLACER PAR UN RÉCEPTACLE MURAL À TROIS BROCHES CORRECTEMENT MIS À LA TERRE DU CORDON ÉLECTRIQUE.

MISE EN GARDE

ÉTIQUETTEZ TOUS LES FILS AVANT LA DÉCONNEXION LORS DE L'ENTRETIEN DES COMMANDES, LES ERREURS DE CÂBLAGE PEUVENT CAUSER UN FONCTIONNEMENT INADÉQUAT ET DANGEREUX. VÉRIFIEZ UN FONCTIONNEMENT APPROPRIÉ APRÈS L'ENTRETIEN.

Instructions d'Installation

CONNECTER LA GAMME À L'ALIMENTATION EN GAZ:

1.INSTALLEZ L'ADAPTATEUR UNION FLARE 1/2 ”MALE AU COUDE DE FILETAGE INTERNE 1/2” NPT À L'ENTRÉE DU RÉGULATEUR. SUR LES MODÈLES ÉQUIPÉS DE DEUX BRÛLEURS STANDARD, INSTALLEZ LE FILETAGE DU TUYAU MALE DE L'ADAPTATEUR UNION FLARE 1/2 ”AU FILETAGE INTERNE 1/2 ”NPT À L'ENTRÉE DU RÉGULATEUR DE PRESSION. UTILISEZ UNE CLÉ SUR LE RÉGULATEUR RACCORD POUR ÉVITER LES DOMMAGES.

2.INSTALLEZ L'ADAPTATEUR D'UN ÉVASOIR DE 1/2 ”OU 3/4” MALE AU FILETAGE INTERNE NPT DE LA VANNE D'ARRÊT MANUELLE, PRENANT SOIN DE SÉCURISER LA VANNE D'ARRÊT POUR LA GARDER CONTRE LE TOURNAGE.

3. LA PRESSION D'ENTRÉE DE GAZ POUR VÉRIFIER LE RÉGLAGE DU RÉGULATEUR EST DE 6 "W.C (GAZ NATUREL) ET 11" W.C (GAZ LP) CONNECTER LE CONNECTEUR DE LA LIGNE DE GAZ FLEXIBLE AU RÉGULATEUR DE LA GAMME. PLACE DE POSITION POUR PERMETTRE LE RACCORDEMENT À LA SOUPAPE D'ARRÊT.

4. QUAND TOUTES LES CONNEXIONS ONT ÉTÉ ÉTABLIES. ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES DE LA GAMME SONT EN POSITION ET OUVREZ LA VANNE D'ALIMENTATION PRINCIPALE EN GAZ.

5. LE TEST DE FUITE DE L'APPAREIL DOIT ETRE EFFECTUÉ SELON LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT. UTILISER UNE EAU DE SAVON (50% D'EAU ET 50% DE SAVON) OU UN DÉTECTEUR DE FUITES À TOUS LES JOINTS ET CONNEXIONS POUR VÉRIFIER LES FUITES DANS LE SYSTÈME. N'UTILISEZ PAS DE FLAMME POUR VÉRIFIER LES FUITES DE GAZ.

6. L'APPAREIL DOIT ÊTRE ISOLÉ DU SYSTÈME DE TUYAUTERIE D'ALIMENTATION EN GAZ DU BÂTIMENT EN FERMANT SON ROBINET D'ARRÊT MANUEL INDIVIDUEL PENDANT TOUT ESSAI DE PRESSION DU SYSTÈME DE TUYAUTERIE D'ALIMENTATION EN GAZ À UNE PRESSION D'ESSAI ÉGALE OU INFÉRIEURE À 1/2 ”PSIG (3,5 kPa) .

Instructions d'Installation

APRÈS L'INSTALLATION:

1. VÉRIFIEZ L'ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE TABLE DE CUISSON.

2. VÉRIFIEZ L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU FOUR.

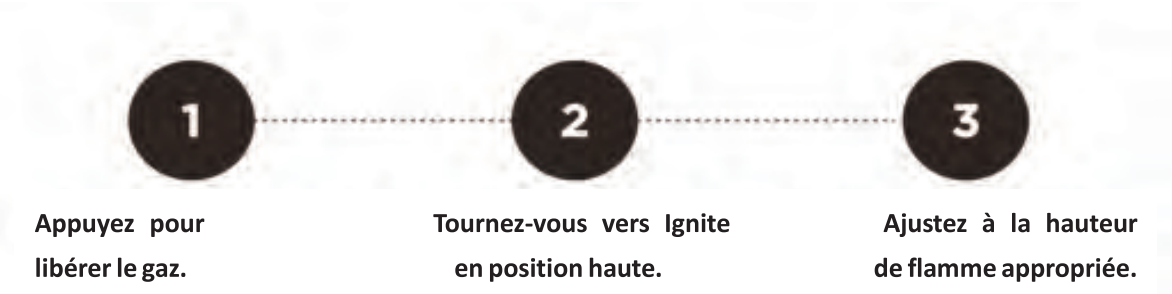
3. VÉRIFIEZ VISUELLEMENT LE BRÛLEUR TUBULAIRE (BRÛLEUR DU FOUR) POUR RÉASSUMER QUE LES DEUX RANGS DES PORTS DU BRÛLEUR S'ALLUMENT À CHAQUE FOIS.

4. VÉRIFIEZ LES FUITES DE GAZ À TOUTES LES CONNEXIONS DE GAZ (À L'AIDE D'UN DÉTECTEUR DE GAZ, JAMAIS UNE FLAMME).

5. VÉRIFIEZ LA FONCTION DE LA CUISSON AU FOUR ET DE LA CUISSON À CONVECTION.

Utilisation de la Table de Cuisson

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE SURFACE



Pour allumer le brûleur de surface, poussez et tournez le bouton de commande approprié dans le sens antihoraire jusqu'à une position «Hi». Vous entendrez un bruit de cliquetis - le son de l'étincelle électrique allumant le brûleur.
Une fois l'allumage du brûleur terminé, tournez le bouton de commande du brûleur pour régler la taille de la flamme. Si le bouton reste sur «Hi», il continuera à cliquer.

REMARQUE: Lorsqu'un brûleur est tourné en position «Hi», tous les brûleurs s'allument. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur pendant qu'un autre brûleur est allumé. Ne touchez aucun chapeau de brûleur, base de brûleur ou allumeur pendant que l'étincelle s'enflamme.

RÉGLAGES DE CHALEUR:

Haute	Allume les brûleurs
Mijoter	Faire fondre de petites quantités, cuire du riz à la vapeur, réchauffer des aliments, faire fondre du chocolat ou un brûleur
Faible	Faire fondre de grandes quantités
Faible-moyen	Friture à basse température, mijotage en grande quantité, lait chauffant, sauces à la crème, jus de viande
Moyen	Sauter et dorer, braiser, poêler, maintenir à ébullition lente sur grande quantité
Moyen-Salut	Friture à haute température, ébullition, maintien à ébullition lente sur de grandes quantités
Haute	Liquide bouillant rapidement, friture.

Utilisation de la Table de Cuisson

SIMMER ET BOUILLIR

Une flamme plus petite donnera les meilleurs résultats de mijotage, les petites flammes offrent des performances de cuisson précises pour les aliments délicats, en gardant les aliments au chaud, en faisant fondre le chocolat ou le beurre et pour les cuissons qui doivent cuire à feu doux pendant une longue période.

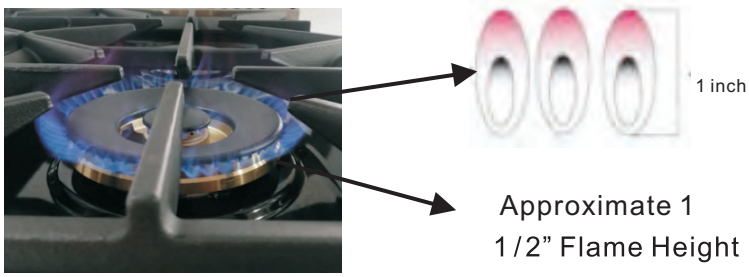
Les réglages de flamme les plus élevés (plus grands) fournissent la chaleur maximale disponible sur votre cuisinière, ce réglage doit être utilisé pour les charges de cuisson lourdes telles que l'eau bouillante et la cuisson des pâtes.

TAILLE DE LA FLAMME

Lorsque vous sélectionnez la taille de la flamme, regardez la flamme lorsque vous tournez le bouton.

Toute flamme plus grande que le fond de l'ustensile est gaspillée.

La flamme doit être stable et de couleur bleue. Des corps étrangers dans la conduite de gaz peuvent provoquer une flamme orange pendant le fonctionnement initial.



PANNE ÉLECTRIQUE

Si le gaz ne s'enflamme pas dans les quatre secondes, fermez la vanne et attendez au moins cinq minutes pour que le gaz se dissipe, répétez la procédure d'allumage.

En cas de panne de courant, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenez une allumette allumée près d'un brûleur et tournez le bouton dans le sens antihoraire sur «Hi». Après que le brûleur s'allume, tournez le bouton sur le réglage.

TABLE DE CUISSON

Pour éviter que la table de cuisson ne se décolore ou se tache, nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation et essuyez les déversements acides ou sucrés dès que la table de cuisson a refroidi.

Les brûleurs scellés de votre cuisinière ne sont pas fixés à la table de cuisson et sont conçus pour être retirés. Les débordements ou les débordements ne s'infiltreront pas sous la table de cuisson. Les brûleurs doivent être nettoyés après chaque utilisation.

Utilisation de la Table de Cuisson

TABLE DE CUISSON

POUR EMPÊCHER LA TABLE DE CUISSON DE DÉCOLORER OU DE TACHER. NETTOYER LA TABLE DE CUISSON APRÈS CHAQUE UTILISATION ET ESSUYER LES DÉVERSEMENTS ACIDES OU SUCRIERS DÈS QUE LA TABLE DE CUISSON A REFROIDI.

GRILLES DE BRÛLEUR

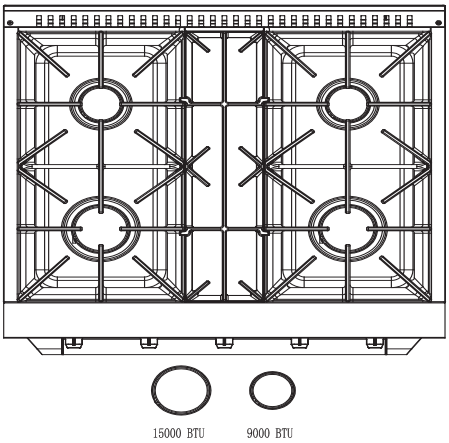
LES GRILLES DOIVENT ÊTRE POSITIONNÉES CORRECTEMENT AVANT LA CUISSON.

UNE INSTALLATION INCORRECTE DES GRILLES PEUT ENTRAÎNER UNE RAYURE DE LA TABLE DE CUISSON ET / OU UNE MAUVAISE COMBUSTION.

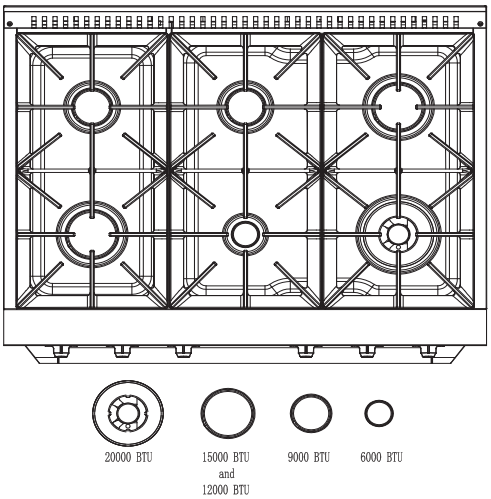
Utilisation de la Table de Cuisson

CONFIGURATIONS DE LA TABLE DE CUISSON

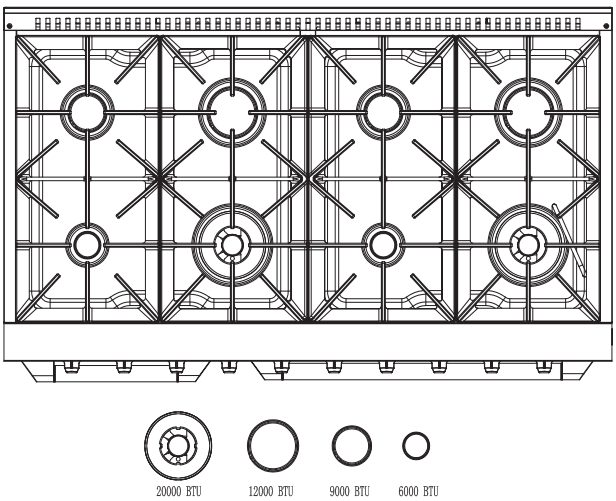
CPR304



CPR366



CPR488



Utilisation du Four

RÔTI DE CONVECTION

LE VENTILATEUR DE CONVECTION FAIT CIRCULER L'AIR CHAUFFÉ UNIQUEMENT SUR ET AUTOUR DES ALIMENTS, À L'AIDE DU COUVERCLE ET DE LA PLAQUE À GRILLER FOURNIS. DE L'AIR CHAUFFÉ SERA CIRCULÉ AUTOUR DES ALIMENTS À TORRÉFIER. LES JOINTS D'AIR CHAUFFÉS EN JUS SONT RAPIDEMENT POUR UN PRODUIT HUMIDE ET TENDRE TOUT EN MÊME TEMPS, CRÉER UN EXTÉRIEUR BRUN DORÉ RICHE, LORSQUE LA RÔTISSAGE PAR CONVECTION EST IMPORTANTE QUE VOUS UTILISEZ LE PANIER DE CHAIR POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION, LE PAN EST UTILISÉ POUR RÉCUPÉRER LES DÉVERSEMENTS DE GRAISSE ET A UN COUVERCLE POUR ÉVITER LES ÉPANDAGES DE GRAISSE.

UTILISEZ LA PLAQUE À GRILLER ET À RÔTIR ET LA GRILLE À FENTE FOURNIE AVEC LA GAMME LORS DE LA RÔTISSAGE, ÉLÉVANT LA VIANDE SUR UNE GRILLE DE RÔTISSAGE MÉTALLIQUE, CELA PERMET À L'AIR CHAUD DE CIRCULER AUTOUR DE LA VIANDE, DONNANT UN BROWNING PLUS MÊME ET UN RÉSULTAT SIMILAIRE À UNE ROTISSERIE. GRILLE DE RÔTISSAGE PEUT ÊTRE ACHETÉE PAR VOTRE HRG PAR LE DISTRIBUTEUR OU LE SERVICE CLIENT.

LORSQUE VOUS RÔTISSEZ DE PLUS GRANDS ARTICLES COMME UNE DINDE ENTIÈRE, UTILISEZ SEULEMENT LE PAN ET LA GRILLE POUR UNE PLUS GRANDE STABILITÉ.

DÉGIVRAGE PAR CONVECTION

AVEC LE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE OFF, UN VENTILATEUR MOTORISÉ À L'ARRIÈRE DU FOUR CIRCULE L'AIR, LE VENTILATEUR ACCÉLÈRE LE DÉGIVRAGE NATUREL DES ALIMENTS SANS CHALEUR. POUR ÉVITER LES MALADIES ET LES DÉCHETS ALIMENTAIRES. NE LAISSEZ PAS LES DÉGIVRAGES ALIMENTAIRES RESTER DANS LE FOUR PENDANT PLUS DE DEUX HEURES SANS ÊTRE CUISINÉS.

DÉGIVRAGE

POUR EMPÊCHER LE LIQUIDE DE DÉGAGER LES ÉGOUTTES D'ALIMENTS SUR LE PLANCHER DU FOUR, ASSUREZ-VOUS QUE TOUT ALIMENT NON DÉCOUPÉ EST HERMÉTIQUEMENT EMBALLÉ DANS DU FEUILLE ET / OU PLACÉ DANS UN RÉCIPIENT.

DESHYDRATE PAR CONVECTION

AVEC LE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE SUR 175, DE L'AIR CHAUD EST MAUVAIS DES BRÛLEURS DE CUISSON AU BAS DE LA CAVITÉ DU FOUR ET EST CIRCULÉ PAR UN VENTILATEUR MOTORISÉ À L'ARRIÈRE DU FOUR.

SUR UNE PÉRIODE DE TEMPS, L'EAU EST ÉLIMINÉE DE L'ALIMENT PAR ÉVAPORATION. L'ÉLIMINATION DE L'EAU INHIBE LA CROISSANCE DES MICROGRANISMES ET RETARDE L'ACTIVITÉ DES ENZYMES.

Utilisation du Griller

REMARQUE: LA PORTE DOIT ÊTRE FERMÉE PENDANT L'OPÉRATION DE GRILLAGE

La cuisson au gril est une méthode de cuisson des coupes tendres de viande directement sous le gril infrarouge dans le four, La cuisson au gril est effectuée avec la porte du four fermée, Il est normal et nécessaire que de la fumée soit présente pour donner aux aliments une saveur de gril

PRÉCHAUFFAGE

Le préchauffage est suggéré lors de la saisie de steaks rares (retirez la lèchefrite avant de préchauffer avec le gril infrarouge, les aliments colleront sur le métal chaud). Pour préchauffer, tournez le sélecteur «four» sur la position «Broil», attendez que le brûleur chauffe, environ 2 minutes. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour faire griller de la viande bien cuite.

Griller

Faire griller un côté jusqu'à ce que la nourriture soit dorée, retourner et cuire du deuxième côté. Assaisonner et servir. Tirez toujours la grille en position «arrêt» avant de tourner ou de retirer des aliments.

Réglage du gril

Le bouton de sélection «Four» contrôle la fonction de cuisson au gril. Lors de la cuisson au gril, la chaleur rayonne vers le bas depuis le gril du four pour une couverture uniforme. La température de la fonction Broil est de 500F) 260 ℃)

La lèchefrite et l'insert utilisés ensemble permettent à la graisse qui coule de s'écouler et d'être tenue à l'écart de la chaleur élevée du gril du four.

N'UTILISEZ PAS la lèchefrite sans l'insert.

NE PAS couvrir l'insert de la lèchefrite avec du papier d'aluminium.

La graisse exposée pourrait prendre feu.

Pour régler le four sur le gril

1. Placez l'insert de la lèchefrite sur la lèchefrite, puis placez les aliments sur l'insert de la lèchefrite.
2. Disposez la grille intérieure du four et placez la lèchefrite sur la grille. Assurez-vous de centrer la lèchefrite et de la placer directement sous le brûleur du gril. Si vous préchauffez d'abord le brûleur du gril. Positionnez la lèchefrite après avoir préchauffé le brûleur du gril.
3. Tournez le bouton de sélection pour le gril.

Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le bouton de sélection soit tourné en position d'arrêt ou que le cycle de contrôle de la température soit désactivé.

Utilisation de la Plaque Chauffante

AVANT D'UTILISER LA GRILLE

1. Nettoyez soigneusement la plaque avec de l'eau chaude savonneuse pour éliminer la poussière ou tout revêtement protecteur
2. Rincer à l'eau propre et essuyer pour sécher avec une serviette / un chiffon doux, propre et non pelucheux.
3. Un couvercle en acier inoxydable dimensionné pour s'adapter sur le dessus de la surface lorsque la plaque chauffante n'est pas utilisée est fourni. Remarque: le couvercle doit être retiré avant d'allumer la plaque chauffante.
4. Assurez-vous que le bac à graisse se trouve sous le bord avant de la plaque chauffante. Positionnez le plateau sous le surplomb de la plaque chauffante pour récupérer la graisse ou les résidus alimentaires.

UTILISATION DE LA GRILLE

1. Appuyez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la température de cuisson préférée.
2. Préchauffez la plaque chauffante pendant 10 à 12 minutes.
3. Lorsque la plaque chauffante est préchauffée à la température souhaitée, le voyant s'allume.
4. Du beurre ou de l'huile de cuisson peuvent être ajoutés pour plus de saveur, puis placez les aliments à cuire.

⚠ MISE EN GARDE

La surface de la plaque chauffante est chaude après utilisation. Veuillez laisser suffisamment de temps pour que la plaque chauffante refroidisse avant de la nettoyer

Avant de cuire ou de griller le four et le gril doivent être allumés pour brûler les huiles de fabrication. Allumez le four à 450F (230C) pendant 20-30 minutes, puis tournez le gril sur "Broil" pendant la même durée. Vous souhaiterez peut-être activer le ventilateur au-dessus de votre plage à ce moment.

⚠ ATTENTION

Lorsque vous utilisez l'appareil ou la première fois, les brûleurs du four et du gril doivent être allumés pour brûler les huiles du fabricant. Allumez le four sur le 450 (230 pendant 20 à 30 minutes, puis tournez le bouton de commande du four sur "Broil" pendant la même durée. Il est recommandé d'allumer le ventilateur au-dessus de la cuisinière à ce moment.

Entretien et Nettoyage

TABLE DE CUISSON

Pour éviter les chocs électriques ou les brûlures, éteignez toutes les commandes et assurez-vous que la table de cuisson est froide avant de la nettoyer.

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que tous les composants sont suffisamment froids pour pouvoir être touchés en toute sécurité.

N'utilisez pas d'agents de nettoyage agressifs ou abrasifs, de cires, de produits à polir ou de nettoyants commerciaux pour la table de cuisson pour nettoyer la table de cuisson.

Utilisez uniquement une éponge, un chiffon doux, une brosse fibreuse ou en plastique et un tampon en nylon pour le nettoyage.

Séchez toujours complètement les composants avant d'utiliser la table de cuisson.

PANNEAU DE COMMANDE, POIGNÉE DE PORTE, BOÎTIER DE COMMANDE

Nettoyez le panneau de commande, la poignée de porte et le boîtier de commande avec une solution de détergent doux et d'eau chaude.

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs de laveurs, ils endommageront définitivement la finition

Sécher les composants avec un chiffon doux non pelucheux.

FENETRE DU FOUR

Nettoyez toute la surface en verre avec une solution de détergent doux et d'eau chaude. Utilisez un nettoyant pour vitres doux pour enlever les empreintes digitales ou les taches. Sécher complètement avec un chiffon doux non pelucheux.

SURFACE EN PORCELAINE

Nettoyez l'intérieur et l'intérieur des portes du four avec une solution de détergent doux et d'eau chaude.

Rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'abrasifs ou de nettoyants pour four commerciaux.

SURFACE EN ACIER INOXYDABLE

N'utilisez aucun produit de nettoyage contenant de l'eau de Javel.

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier. Cela rayerait la surface.

Utilisez un chiffon chaud et humide avec un détergent doux. Utilisez un chiffon propre et chaud pour enlever le savon. Sécher avec un chiffon sec, propre et non pelucheux.

FINITIONS MÉTALLIQUES

Laver avec du savon et de l'eau, un nettoyant pour vitres ou des vaporisateurs liquides doux.

FINITIONS PLASTIQUES

Lorsque la garniture et les capuchons d'extrémité du panneau de commande sont froids, nettoyez-les à l'eau et au savon, rincez et séchez.

Utilisez un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

Entretien et Nettoyage

GRILLES DE FOUR

Nettoyez les grilles du four avec une solution de détergent et d'eau chaude.

Pour nettoyer les sols lourds, utilisez un tampon à récurer tel que de la laine d'acier avec beaucoup d'eau.

CADRE DU FOUR

Nettoyer avec de l'eau chaude, des tampons en laine remplis de savon ou des nettoyants.

Bien rincer à l'eau claire et sécher.

JOINT DE FOUR

Ne nettoyez pas le joint. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est nécessaire que le joint reste intact.

REMPLACEMENT DE LA LUMIÈRE DU FOUR

Coupez l'alimentation à l'alimentation principale.

Retirez le cache de l'objectif du boîtier en le tirant tout droit.

Pour éviter les chocs électriques ou les blessures, assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids et que le four est hors tension avant de remplacer l'ampoule.

Assurez-vous que le cache de l'objectif est en place lorsque vous utilisez le four.

PORTE EXTÉRIEURE DU FOUR

Utilisez du savon et de l'eau pour nettoyer soigneusement le haut, les côtés et l'avant de la porte du four. Bien rincer. Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour vitres pour nettoyer la vitre à l'extérieur de la porte.

INTÉRIEUR SUR LA PORTE

Ne laissez pas l'excès d'eau s'écouler dans les trous ou les fentes de la porte. Tout savon laissé sur la doublure provoque des taches supplémentaires lorsque le four est chauffé.

AVANT D'APPELER À L'ENTRETIEN, VEUILLEZ EXAMINER LE PROBLÈME POTENTIEL / LES CAUSES ET LES RECOURS POSSIBLES MONTRÉS DANS LE TABLEAU CI-DESSOUS.

Dépannage

SI VOUS NE TROUVEZ PAS DE RÉPONSE À VOTRE PROBLÈME DANS LE TABLEAU CI-DESSOUS, OU SI LE PROBLÈME NE PEUT PAS ÊTRE RÉSOLU, VOUS AUREZ BESOIN D'UNE AIDE TECHNIQUE.

CONTACTEZ NOTRE SERVICE À LA CLIENTÈLE POUR UN CENTRE DE SERVICE AGRÉÉ.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES / RASISON	QUE FAIRE / SOLUTION
TABLE DE CUISSON		
CERTAINS BRÛLEURS NE S'ALLUMENT PAS	LES PIÈCES OU LES ALLUMEURS DU BRÛLEUR PEUVENT ÊTRE MOUILLÉS, SALES OU DÉFECTUEUX	VÉRIFIEZ QUE LES PIÈCES DU BRÛLEUR SONT PROPRES, SÈCHES ET ASSEMBLÉES CORRECTEMENT. VÉRIFIEZ QUE LES ALLUMEURS SONT PROPRES ET SECS, VOIR «ENTRETIEN ET NETTOYAGE» POUR LES INSTRUCTIONS
LES FLAMMES NE BRULENT PAS TOUT AUTOUR DU CAPUCHON DU BRÛLEUR	LES PORTS DE LA LUNETTE DU BRÛLEUR SONT BOUCHÉS. LES PORTS DE BRÛLEUR OU LES BOUCHONS DE BRÛLEUR NE SONT PAS POSITIONNÉS CORRECTEMENT. LA TABLE DE CUISSON EST EN FONCTIONNEMENT AVEC UN TYPE DE GAZ MAUVAIS. LE RÉGULATEUR N'EST PAS INSTALLÉ. IL EST DÉFECTUEUX. OU EST RÉGLÉ POUR LE TYPE DE GAZ MAUVAIS.	PORTS POUR ANNEAUX DE LUNETTES DE BRÛLEUR PROPRES AVEC Pince à papier étranglée, aiguille ou fil. RETIREZ ET REINSTALLEZ SOIGNEUSEMENT LA LUNETTE ET LES BOUCHONS DU BRÛLEUR, ASSUREZ-VOUS QUE LE TYPE DE TABLE DE CUISSON CORRESPOND À L'ALIMENTATION EN GAZ NATUREL, VÉRIFIEZ L'INSTALLATION. REMPLACER LE RÉGULATEUR OU RÉGLER LE RÉGULATEUR POUR PROER GAS.
BRÛLEUR FLAMME TRÈS GRAND ET JAUNE	LA SOUPAPE D'ARRÊT DE GAZ EST EN POSITION «OFF»	MET LA SOUPAPE D'ARRÊT EN POSITION «ON»
ÉTINCELLE MAIS PAS D'ALLUMAGE DE FLAMME	LA POLARITÉ DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE EST INVERSÉE. LES ALLUMEURS SONT HUMIDES OU SALES	ONT DES ALLUMEURS CORRIGÉS, SECS OU PROPRES
LES ALLUMEURS S'ALLUMENT CONTINUEMENT APRÈS L'ALLUMAGE DE LA FLAMME	PRESSION D'ALIMENTATION EN GAZ FAIBLE, TROUS D'ADMISSION D'AIR AUTOUR DES BOUTONS SONT OBSTRUITS	CONTACTER UNE ENTREPRISE DE GAZ, SUPPRIMER L'OBSTRUCTION
LA FLAMME DU BRÛLEUR S'ÉTEINT À FAIBLE RÉGLAGE	UN PROJET OU UN DÉVERSEMENT A ÉTEINT LA FLAMME	AUCUNE ACTION REQUISE, LE BRÛLEUR DÉTECTERA CECI ET S'ALLUMERA AUTOMATIQUEMENT. TOUTEFOIS, S'IL Y A EU UN GRAND DÉVERSEMENT, NOUS RECOMMANDONS D'ÉTEINDRE LES BRÛLEURS ET DE NETTOYER LES BRÛLEURS ET LA ZONE DU CARTER, VOIR ENTRETIEN ET NETTOYAGE POUR LES INSTRUCTIONS
ES FLAMMES SONT SUFFISAMMENT ÉTEINTES	PANNE DE COURANT DANS VOTRE RÉGION	LES BRÛLEURS DE TABLE DE CUISSON PEUVENT TOUJOURS ÊTRE UTILISÉS POUR LES ALLUMER 1) TENIR UN MATCH ÉCLAIRÉ À L'ÉPANDEUR DE FLAMMES, APPUYER SUR LE BOUTON DE COMMANDE ET RENDRE LA CONTRE-HORAIRE À LA VIE. 2) LORSQUE LA FLAMME BRULE COMPLÈTEMENT AUTOUR DU BRÛLEUR, VOUS POUVEZ RÉGLER LA CHALEUR. IMPORTANT! SI LA FLAMME EST SOUFFLÉE PENDANT UNE PANNE D'ALIMENTATION, TOURNEZ IMMÉDIATEMENT LE BOUTON, COMME LE BRÛLEUR NE S'ALLUMERA PAS AUTOMATIQUEMENT ET LE GAZ PEUT S'ÉCHAPPER

Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES / RASISON	QUE FAIRE / SOLUTION
FOUR		
DEUX FOUR NE FONCTIONNE PAS (PAS DE CHAUFFAGE)	AUCUNE ALIMENTATION (LA LUMIÈRE DU FOUR ET LES ALLUMEURS NE S'ALLUMENT PAS)	VÉRIFIEZ QUE LE DISJONCTEUR N'A PAS DÉCLENCHÉ ET QU'IL N'Y A PAS DE PANNE DE COURANT DANS VOTRE RÉGION, EN CAS DE PANNE DE COURANT, VOUS NE POUVEZ PAS UTILISER LE FOUR JUSQU'À CE QUE LA PUISSANCE SOIT RÉTABLIE. L'APPROVISIONNEMENT DE LA MAISON PEUT NE PAS FONCTIONNER OU IL PEUT ÊTRE UNE PANNE. CONTACTEZ VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.
UN DES FEUX DU FOUR NE S'ALLUME PAS, MAIS LE FOUR FONCTIONNE	L'AMPOULE LUMINEUSE EST Lâche	VOIR LES INSTRUCTIONS POUR «REMPLACER L'AMPOULE DE LA LUMIÈRE DU FOUR» DANS LA SECTION «ENTRETIEN ET NETTOYAGE», AU LIEU DE REMPLACER L'AMPOULE, SIIMPLY ASSURER QU'ELLE SOIT SÉCURISÉE DANS SON EMBASE. REMPLACEZ L'AMPOULE, VOIR LES INSTRUCTIONS POUR «REMPLACER L'AMPOULE DE LA LUMIÈRE DU FOUR» DANS LA SECTION «ENTRETIEN ET NETTOYAGE»
CONDENSATION AUTOUR DU FOUR (p. Ex. SUR LE PANNEAU DE COMMANDE OU LE HAUT DE LA PORTE DU FOUR.)	L'AMPOULE LUMINEUSE A SAUTÉ	LA CONDENSATION EST NORMALE.VOUS POUVEZ ESSUYER LES GOUTTES DU PANNEAU DE COMMANDE, S'IL Y A UNE CONDENSATION FRÉQUENTE OU EXCESSIVE, ASSUREZ-VOUS QUE L'ARMOIRE AUTOUR DE LA GAMME HTE EST ÉTANCHE À L'HUMIDITÉ.
VAPEUR PROVENANT DES ÉVENTS DU FOUR AU BAK OF HTE RNAGE	HUMIDITÉ DES ALIMENTS S'ÉVAPORANT PENDANT LA CUISSON	C'EST NORMAL, NOTAMMENT SI VOUS CUISINEZ DE GRANDES QUANTITÉS DE NOURRITURE DANS LE FOUR À L'AIDE D'UN MODE DE CONVECTION
LE VENTILATEUR DE CONVECTION NE S'ALLUME PAS DANS UN MODE DE CONVECTION	DÉFAUT TECHNIQUE	CONTACTEZ VOTRE CENTRE DE SERVICE AGRÉÉ OU LE SERVICE À LA CLIENTÈLE
LE FOUR NE CHAUFFERA PAS	LES RÉGLAGES DU FOUR NE SONT PAS CORRIGÉS	SUIVRE LA SÉLECTION DU MODE ET LES RÉGLAGES DE L'HORLOGE SPÉCIFIÉS DANS LA SECTION FONCTIONNEMENT DU FOUR DU MANUEL
ALIMENTS SURCUITÉS OU SOUS-CUISINÉS	TEMPS OU TEMPÉRATURE DE CUISSON INCORRECTS	RÉGLER L'HEURE, LA TEMPÉRATURE OU LA POSITION ARRIÈRE
SON «CRACKING» OU «POPPING»	C'EST LE SON DU CHAUFFAGE ET DU REFROIDISSEMENT MÉTALLIQUES	C'EST NORMAL
IL Y A UNE PANNE D'ALIMENTATION - PUIS-JE TOUJOURS UTILISER LE FOUR?	PANNE DE COURANT DANS VOTRE MAISON OU VOTRE QUARTIER	LE FOUR NE PEUT PAS ÊTRE UTILISÉ JUSQU'À CE QUE L'ALIMENTATION SOIT RESTAURÉE

Service & Garantie

Caloric ™ garantit que tous les produits seront exempts de défauts de matériaux ou de fabrication pendant une période de UNE ANS à compter de la date d'achat d'origine.

Cette garantie s'applique uniquement au Canada, aux cuisinières installées pour une utilisation POUR USAGE UNIFAMILIAL PRIVÉ. En cas d'utilisation à des fins commerciales, MULTI-FAMILIALES ou à toute autre fin, la garantie sera annulée.
IL N'Y A AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES OU LA CAPACITÉ OU L'ADÉQUATION DES MARCHANDS À UN USAGE PARTICULIER. Une preuve d'achat / facture originale est requise pour réclamer la garantie; garder une photocopie facilement accessible.
Si la maison dans laquelle la cuisinière est installée est vendue pendant la période de garantie, le nouveau propriétaire est protégé jusqu'à l'expiration de la garantie de l'acheteur d'origine. Au cours de cette période de une ans, Caloric ™ réparera ou remplacera, à sa discrétion, sans frais, tout produit ou pièce défectueux dans des conditions normales d'utilisation et de service. Cette garantie ne couvre pas: (a) l'entretien et le service normal; (b) les produits ou pièces qui ont fait l'objet d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, d'un accident, d'un entretien ou d'une réparation inappropriés (sauf par un centre de réparation agréé Caloric ™), d'une installation défectueuse ou installation contraire aux instructions d'installation recommandées; ou (c) des dommages esthétiques.
L'OBLIGATION DE CALORIC ™ DE RÉPARER OU DE REMPLACER, AU CHOIX DE CALORIC ™, SERA LE RECOURS UNIQUE ET EXCLUSIF DE L'ACHETEUR EN VERTU DE CETTE GARANTIE. CALORIC ™ NE SAURAIT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS OU SPÉCIAUX RÉSULTANT DE, OU EN LIEN AVEC, L'UTILISATION OU LA PERFORMANCE DU PRODUIT.
Caloric ™ paiera pour: toute la main-d'œuvre de réparation et le coût des pièces de rechange jugées défectueuses en raison de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par une agence de service agréée Caloric ™ pendant les heures normales de travail.
Le retrait ou la défiguration de la plaque signalétique annulera la garantie. L'acheteur sera responsable de toutes les dépenses impliquées dans la fabrication de la cuisinière est facilement accessible pour l'entretien. L'acheteur sera responsable de tous les frais supplémentaires lorsque l'installation se trouve dans un endroit éloigné, comme les routes non supposées, les îles (à l'exception de l'île de Vancouver, de Terre-Neuve et de l'Île-du-Prince-Édouard) et les régions connues comme pays de chalets, à 20 km à l'extérieur d'une région métropolitaine ou où aucun technicien n'est disponible. Les dommages de fret ne sont pas couverts par cette garantie.

Pour une agence de service la plus proche de chez vous, veuillez nous rendre visite à: WWW.CALORICAPPLIANCES.CA

Service & Garantie

CALORIC ™ »NE PAYERA PAS CE QUI SUIT, CETTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS:

1. SERVICE POUR VOUS INSTRUIRE COMMENT UTILISER VOTRE GAMME POUR CORRIGER LE CÂBLAGE DE LA MAISON. REMPLACER OU RÉPARER LES FUSIBLES DE LA MAISON, SERVICE POUR CORRIGER L'INSTALLATION DE VOTRE GAMME.
2. RÉPARATIONS LORSQUE NOTRE GAMME EST UTILISÉE POUR UNE UTILISATION AUTRE QUE L'UTILISATION DOMESTIQUE UNIFAMILIALE OU QUAND ELLE EST UTILISÉE D'UNE MANIÈRE QUI EST CONTRAIRE AUX INSTRUCTIONS PUBLIÉES DE L'UTILISATEUR OU DE L'OPÉRATEUR ET / OU DES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.
3. LES DOMMAGES COSMÉTIQUES, Y COMPRIS LES ÉCLATS, LES DENTS, LES ÉGRATIGNURES OU AUTRES DOMMAGES À LA FINITION DE VOTRE GAMME, À MOINS QUE DE TELS DOMMAGES RÉSULTENT DE DÉFECTUOSITÉS DE MATÉRIAUX OU D'EXÉCUTION ET SONT SIGNALÉS À CALORIC ™ DANS LES 30 JOURS À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT.
4. COÛTS ASSOCIÉS AU RETRAIT DE VOTRE MAISON DE VOTRE GAMME DE RÉPARATIONS. CETTE GAMME EST CONÇUE POUR ÊTRE RÉPARÉE À DOMICILE ET SEUL LE SERVICE IN-OME EST COUVERT PAR CETTE GARANTIE.
5. DOMMAGES RÉSULTANT D'UNE MAUVAISE UTILISATION, D'UNE MODIFICATION, D'UN ACCIDENT, D'UN ABUS, D'INCENDIE, D'UNE INONDATION, D'ACTES DE DIEU, D'UNE INSTALLATION INCORRECTE, D'UNE INSTALLATION NON CONFORME À L'ÉLECTRICITÉ OU D'UTILISATION DE CONSOMMABLES OU DE PRODUITS DE NETTOYAGE NON APPROUVÉS PAR CALORIC ™.
6. SERVICE POUR RÉPARER OU REMPLACER DES PIÈCES CONSOMMABLES, LES PIÈCES CONSOMMABLES NE SONT PAS INCLUS DANS LA COUVERTURE DE LA GARANTIE.
7. LE RETRAIT ET LA RÉINSTALLATION DE VOTRE GAMME S'IL EST INSTALLÉ DANS UN ENDROIT INACCESSIBLE OU N'EST PAS INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION PUBLIÉES.
8. CETTE GARANTIE EST NULLE SI LE NUMÉRO DE SÉRIE APPLIQUÉ EN USINE A ÉTÉ MODIFIÉ OU SUPPRIMÉ DE VOTRE GAMME.
9. RÉPARATIONS DE PIÈCES OU SYSTÈMES RÉSULTANT DE MODIFICATIONS NON AUTORISÉES APPORTÉES À L'APPAREIL.
10. L'ACHETEUR SERA RESPONSABLE DES FRAIS SUPPLÉMENTAIRES ET DES FRAIS DE VOYAGE LORSQUE L'INSTALLATION DE LA GAMME EST DANS UN ENDROIT À DISTANCE TEL QUE DES ROUTES NON ASSUMÉES, LES ÎLES (ÎLE DE VANCOUVER ET ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD EXCEPTÉES) SONT CONNAISSANCES COMME PAYS DE COTTAGE OU O SERVICE SERVICE PAR UN L'ENTRETIEN AGRÉÉ CALORIC ™ N'EST PAS DISPONIBLE.

Garantie et Enregistrement du Produit

LA GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AU CANADA POUR UNE GAMME INSTALLÉE POUR UN USAGE UNIFAMILIAL PRIVÉ, S'IL EST UTILISÉ À DES FINS COMMERCIALES, MULTI-FAMILIALES OU POUR TOUT AUTRE BUT, LA GARANTIE SERA ANNULÉE.

SI L'APPAREIL EST VENDU PAR L'ACHETEUR ORIGINAL PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LA GARANTIE S'ÉTEND AU NOUVEAU PROPRIÉTAIRE JUSQU'À LA DATE D'EXPIRATION DE LA PÉRIODE DE GARANTIE DE L'ACHETEUR ORIGINAL.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE ET DES PRODUITS

CALORIC ™ N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, EN AUCUNE CIRCONSTANCE LA RESPONSABILITÉ DE CALORIC ™ NE DÉPASSERA LE COÛT QUE VOUS AVEZ PAYÉ POUR LE PRODUIT. DONC, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS CI-DESSUS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS.

CETTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT DE PROVINCE À PROVINCE, LORSQUE VOUS AVEZ BESOIN D'UN SERVICE À LA CLIENTÈLE POUR DES RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES ET DES VENTES DE PIÈCES AU CANADA OU POUR DEMANDER UN SERVICE POUR VOTRE APPAREIL.
VEUILLEZ AVOIR VOTRE NUMÉRO DE MODÈLE COMPLET ET VOTRE NUMÉRO DE SÉRIE PRÊT.

LE MODÈLE ET LE NUMÉRO DE SÉRIE PEUVENT ÊTRE TROUVÉS SUR LA PLAQUE DE DATE DU PRODUIT, VEUILLEZ INSCRIRE L'INCORMATION DEMANDÉE DANS LES ESPACES FOURNIS.

Modèle no.		Numéro de série.	
Date d'achat		Acheteur	
Marchand		Boutique#	
Ville		Pays	

REMARQUE: VOUS DEVEZ FOURNIR UNE PREUVE D'ACHAT OU UNE DATE D'INSTALLATION POUR LE SERVICE SOUS GARANTIE.
LA GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AU CANADA POUR UNE GAMME INSTALLÉE POUR UN USAGE **UNIFAMILIAL PRIVÉ**. SI UTILISÉE POUR UNE UTILISATION COMMERCIALE, MULTI-FAMILIALE OU POUR TOUT AUTRE BUT, LA GARANTIE SERA ANNULÉE.

Merci

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

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

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

Visitez notre site Web à

www.caloricappliances.ca

pour la dernière version anglaise ou française de ce manuel.

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