



Obadiah's

1-800-968-8604

WOODSTOVES

Serving you online since 1999

Heartland

1260 E. VanDeinse, Greenville, MI 48838

Toll Free Phone 1-800-223-3900 Fax 1-616-754-9690

Installation and Operating Instructions For Models:

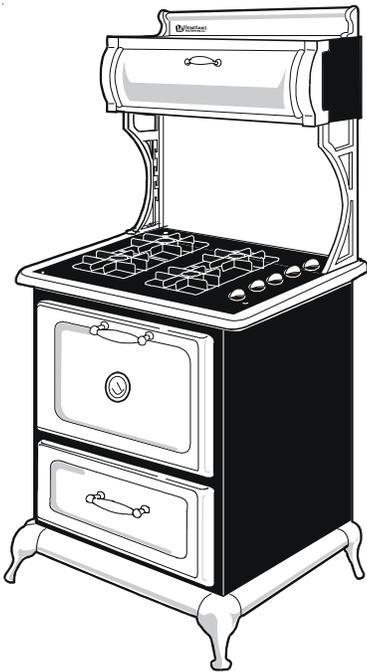
5210 48" Gas Top / Electric Convection Self Clean Range
4210 30" Gas Top / Electric Convection Self Clean Range

ATTENTION INSTALLER: *Leave this manual with appliance*

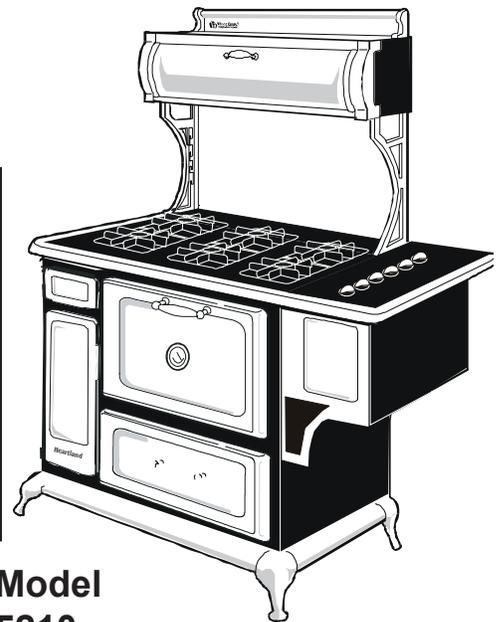
Save these instructions for future use

**NOTE: Clock must be
set or your main oven
will not function!**

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer). Please read these instructions thoroughly before attempting to install this unit. Failure to follow installation instructions will result in costly service calls.



**Model
4210**



**Model
5210**

Note: Please read these instructions thoroughly before attempting to install this unit. The oven door thermometer does not sense temperature. It is for aesthetics only and is nonfunctional.

To move range for service or cleaning

WARNING

Range body rests on base.

When moving, move by base only.

1. Disconnect electrical power.
2. Place temporary floor protection in front of range.
3. Slide out from wall and place floor protection under front legs and slowly pull out to gain access to rear.
4. To reinstall, reverse these instructions.

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

—FOR YOUR SAFETY—

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPOURS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS APPLIANCE.

- * Do not use the range as a heater.
- * Do not heat unopened glass or metal containers in the oven.
- * Grease accumulation is the cause of many cooking fires. Clean the oven and broiler compartment regularly.
- * Do not attempt to extinguish a grease fire with water. Cover grease fires with a pot lid or baking soda.
- * Avoid the use of aerosol containers near the range.
- * Never place pans, cookie sheets or roasters directly on the oven bottom -use the rack in its lowest position.
- * Do not cover the entire bottom of the oven with aluminium foil. Allow at least 1" of space all around pots, pans or cookie sheets in the oven to permit convection air flow.



WARNING

- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS

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.

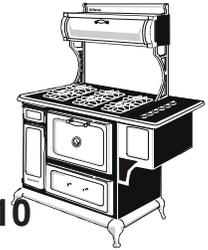
WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

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

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



Heartland



Gas Top/Electric Convection Self Clean Models 4210/5210

CONSUMER WARRANTY

ENTIRE PRODUCT – LIMITED ONE YEAR WARRANTY

AGA MARVEL warrants the replacement or repair of all parts, of this appliance which prove to be defective in material or workmanship, with the exception of the painted or porcelain enamel finish or plated surfaces, for one year from the date of original purchase. Such parts will be repaired or replaced at the option of Heartland without charge, subject to the terms and conditions set out below.

The warranty period against defects in the painted or porcelain enamel finish, or plated surfaces, is 90 days from date of original purchase. **The warranty does not include replacement of oven lamps or charcoal filters.**

OVEN & WARMING DRAWER ELEMENTS - LIMITED SECOND THROUGH THIRD YEAR WARRANTY

HEARTLAND warrants the oven heating elements against defects in material or workmanship for an additional two years. These parts will be repaired or replaced at the option of Heartland without charge, but you pay for labour and transportation subject to the terms and conditions set out below.

TERMS AND CONDITIONS

1. This warranty applies only for single family domestic use when the Cookstove has been properly installed according to the instructions supplied by Heartland and is connected to an adequate and proper utility service. Damage due to faulty installation, improper usage and care, abuse, accident, fire, flood, acts of God, commercial, business or rental use, and alteration, or the removal or defacing of the serial plate, cancels all obligations of this warranty. Service during this warranty must be performed by a factory authorized service person.
2. **Warranty applies to product only in the country in which it was purchased.**
3. Heartland is not liable for any claims or damages resulting from any failure of the Cookstove or from service delays beyond their reasonable control.
4. To obtain warranty service, the original purchaser **must** present the original Bill of Sale, Model and Serial number. Components repaired or replaced are warranted through the remainder of the original warranty period only.
5. The warranty does not cover expense involved in making this appliance readily accessible for servicing.
6. This warranty gives you specific legal rights. Additional warranty rights may be provided by law in some areas.
7. Adjustments such as calibrations, levelling, tightening of fasteners, or utility connections normally associated with original installation are the responsibility of the dealer or installer and not that of the Company.
8. If the product is installed outside the normal service area, any cost of transportation expenses [tolls, ferry trip changes, or mileage expenses, etc.] involved in the repair of the product, or the replacement of a defective part, shall be borne by the customer [owner].

TO ENSURE PROMPT WARRANTY SERVICE, SEND IN YOUR WARRANTY CARD WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE.

If further help is needed concerning this warranty, contact:

Customer Service

AGA MARVEL
1260 E. VanDeinse St.
Greenville, MI 48838

PLACE OF PURCHASE _____

DATE OF PURCHASE _____

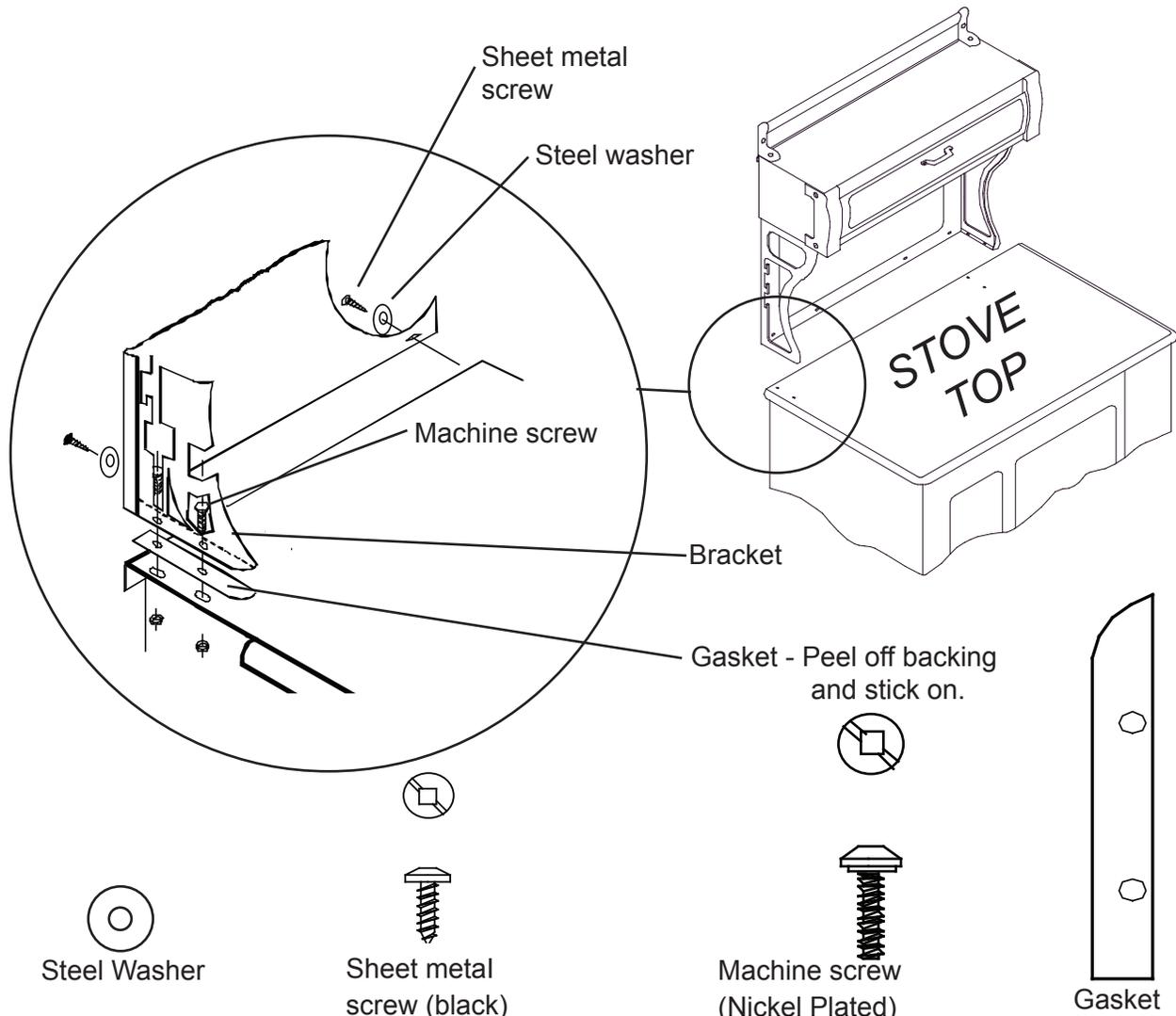
SERIAL NUMBER _____

MODEL NUMBER _____

Toll Free Telephone 1-800-223-3900
Fax (616) 754-9690

TABLE OF CONTENTS

Description	Page	Description	Page
1. Assembly and Installation	1	30. Baking Cooking Guide.....	23
2. Closet Assembly	2-4	31. Porcelain Care & Cleaning.....	24
3. Positioning the Range.....	5	32. Standard Oven & Warming Drawer Cleaning	24
4. Installation Clearances.....	5	33. Self Clean Oven Cleaning.....	24
5. Exhaust Hood	6	34. How to Self Clean	26
6. Ventless Installation	6	35. Time Delay Self Clean	27
7. Vented Installation	7	36. Cancel Time Delay Self Clean	28
8. Important Safety Instructions	8	37. Nickel Trim	29
9. Oven Safety	8	38. Exhaust Hood	29
10. Exhaust Hood Safety	9	39. Convection Fan Filter.....	29
11. Self Clean Oven Safety Instructions	9	40. Surface Burners Care & Cleaning.....	30
12.Features (Cooktop and Range) with Layout	10	41. Oven & Cabinet Light Replacement.....	30
13.Features (Warming Drawer & Storage).....	11	42. Interior Oven Racks	31
14. Clock Control Panel	11	43. Rack Supports Removal	31
15. Control Panel Layout	12	44. Oven Door Removal	32
16. Top Burner Operation.....	13	45. Warming Drawer Removal.....	33
17. Power Failure Operation	14	46. The Broiler Pan	33
18. Warming Drawer Control Operation.....	15	47. Setup & Trouble Shooting	34
19. Oven Bake Broil Control	16	48. Oven Thermostat	35
20. Oven Operation.....	17	49. If you still require help—	35
21. How to Select Cooking Methods.....	18	50. Gas Trouble Shooting Guide.....	36
22. Clock / Timer Function	19	51. Conversion Kit Information.....	37
23. Time of Day Setting.....	19	52. Pressure Regulator Conversion	37
24. Minute Minder	19	53. Top Burner Orifice Conversion	38
25. Time Bake	20	54. Parts Diagram	39
26. Standard & Convection Cooking Guidelines	21	55. Parts List.....	40
27. Meat Roasting Guide	22		
28. Poultry Roasting Guide	22		
29. Broiling Guide	23		



-Remember when working with the closet, the closet is top heavy . Use your hand to support it during installation.

-Place box on the floor close to stove. (See Fig. 1 Page 2).

-With a helper, lift closet assembly from box by area that is circled.(See Fig.1 Page 2).

-Rest the closet assembly on the carton, while your helper steadies the closet, peel the closet backing off the gasket and stick one on each bracket.

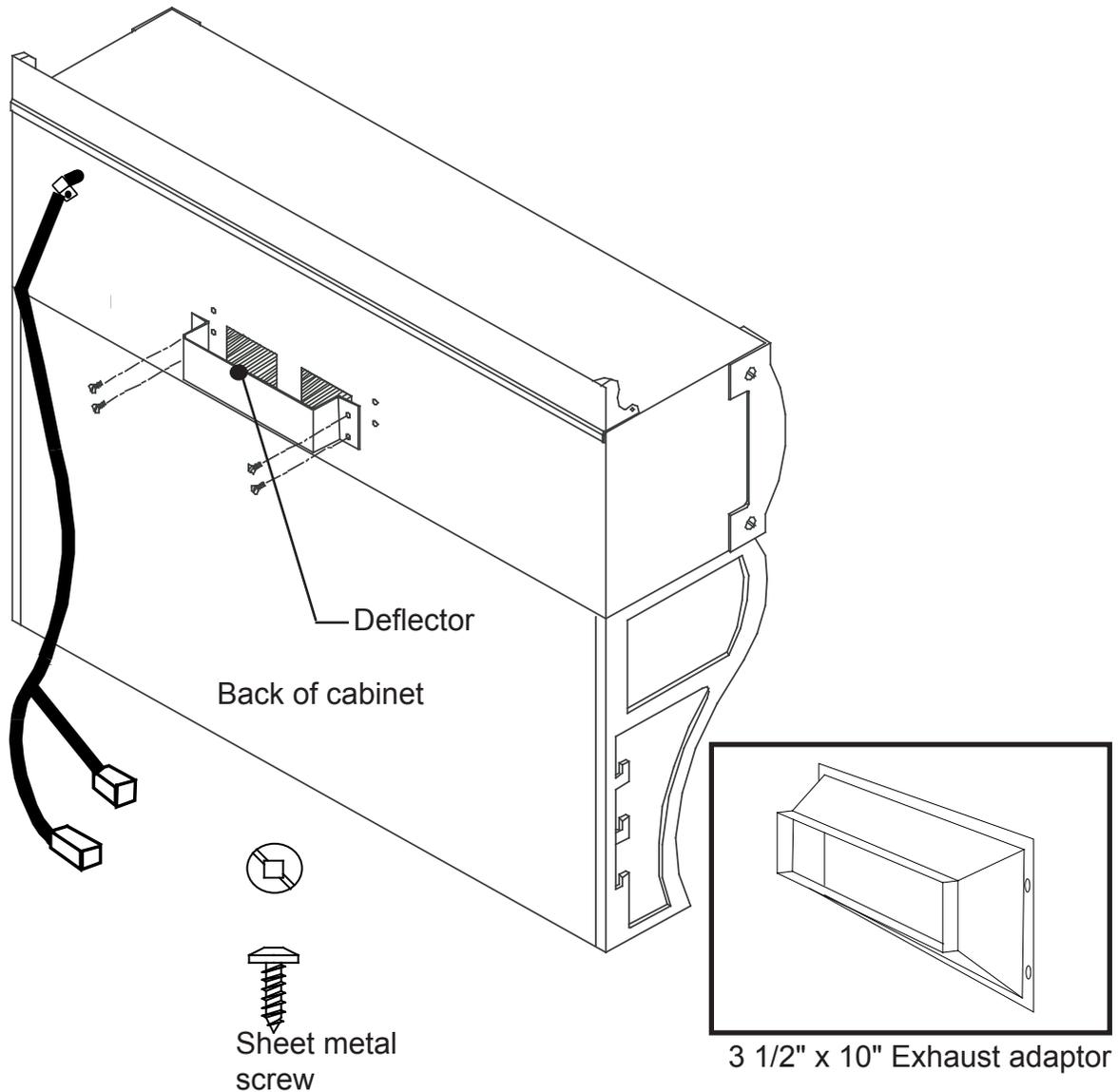
-Place closet assembly onto stove body.(See diagram above).

Caution: In the case of the Glass cooktop models 8210,6210:

DO NOT REST CLOSET CORNER BRACKETS ON GLASS, to prevent damage to glass top.

-Line up holes in the bottom (foot) of the bracket with the holes in the stove top, while one person supports the closet, fasten the closet brackets to the stove top with machine screws .

-To fasten the splashback to the rear of stove, with the Models 5210,6210 use 5 sheet metal screws and washers. For Models 4210,8210 use 4 sheet metal screws and washers. **To prevent chipping do not overtighten or use power tools.**



If you are not venting outside, attach the deflector to the rear of cabinet with 4, sheet metal screws. If you are venting outside, attach the 3 1/2" x 10" exhaust adaptor with 4, sheet metal screws. Fasten your exhaust ducting to the adaptor.

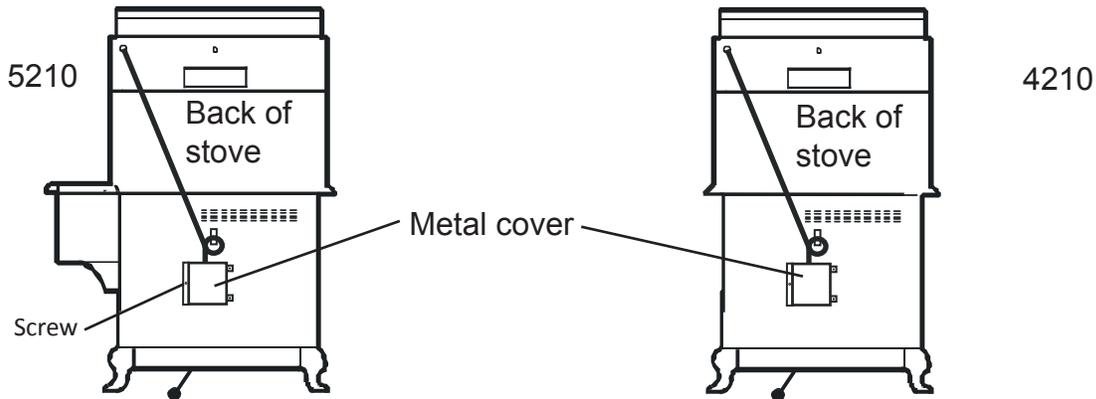
Small box contains:

- hardware package
- deflector
- 3 1/2"x10 exhaust adaptor

Note: maximum run of ducting is 25 linear feet (subtract 5' per 90 deg elbow added to the exhaust line and 2.5' per 45 deg elbow)

CONNECTING POWER TO THE CABINET

After your exhaust hood has been installed the very last thing to do is to connect the multipin plug to the range. The receptacle is located at the rear of the stove under the metal cover. Remove the screw securing the cover to the back of the range and remove the cover. Remove the cable clamp from the stove which is located just above the cover.



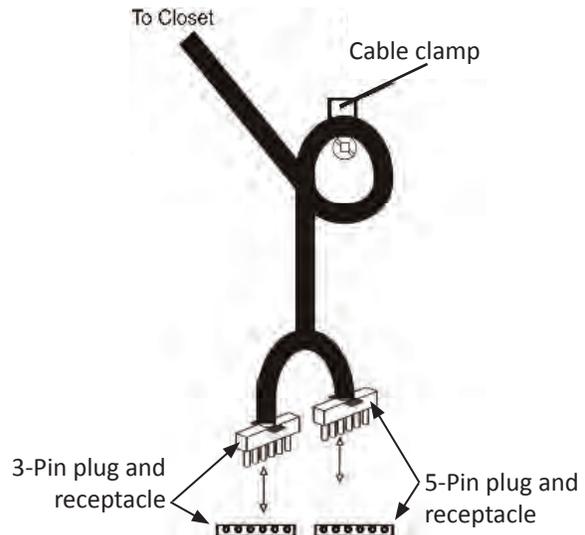
Exhaust Hood Receptacle Locations

When installing the multi-pin plugs, make sure the flat sided pins are aligned with flat sided holes. **Do not force plug into receptacle.**

Insert the 3 or 5 multi-pin plugs into corresponding 3 or 5 pin receptacles.

Loop power cord on back and attach power cord to stove back with cable clamp and screw. Replace metal cover with screw.

Plug the stove into wall receptacle. Check all electrical functions of the cabinet (fan, light, clock, etc.) and check again that ALL screws have been tightened before completing the installation.



Positioning the Range

1. When the range is fully assembled, recheck all electrical connections especially between the exhaust hood and the back of the range. As well, check that all nuts and bolts have been tightened.
2. Ensure teflon gliders and flooring are clean, (as described on Page 2 under "Gliders").
3. Caution: On flooring with very rough surfaces or deep, large grooves the appliance may have to be lifted and slowly slid into position.
4. Put both hands on the trim and carefully push the range into place. Make sure floor is clear of all debris. Don't forget to plug in the main power cord and the exhaust hood power cable and test the operation of the appliance, before the range is in it's final position. See closet installation instructions.
5. To level the range, simply adjust the levelling screws with teflon pads located at the bottom of each leg (the ones you assembled on Page 2 under "Gliders"). Using a 5/16 (8mm) open end wrench turn the adjusting screw clockwise to raise up the corner, and counter-clockwise to lower the corner. (Don't forget the teflon glider should extend beyond the bottom of the leg by approximately 1/8"-1/4") Ensure the unit is perfectly level, or utensils may fall of during cooking.
6. Note: On soft kitchen flooring, the weight of the stove may cause slight depressions in the flooring. When the range is in position and levelled, you may want to place coasters under the teflon gliders of each leg to protect the floor. Remove the coasters when moving the range for cleaning or servicing.

Installation Clearances

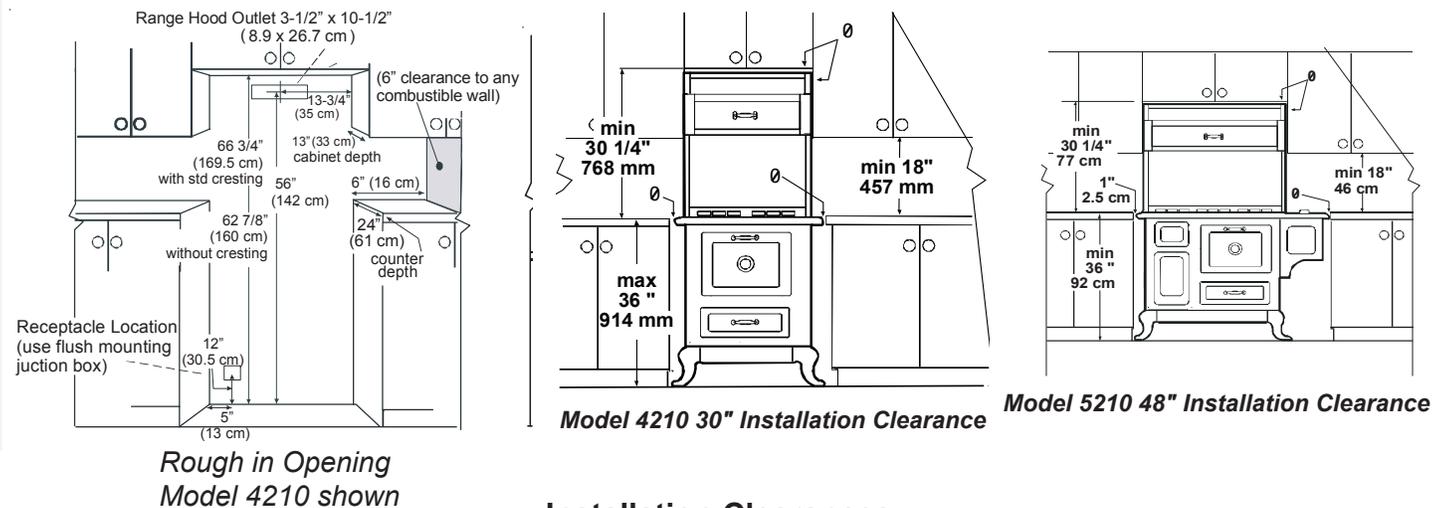
If the range must stand beside a refrigerator, it is important for proper air circulation that there be at least 5" of space between the two appliances.

Do not install range closer than 1/2" from adjacent surfaces.

To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, installation of cabinet storage space above the surface units should be avoided. If there is existing closet storage space have at least 30 1/4" (768 mm) of clearance. (see Fig 3)

For best cooking results, your range should be level. This can be checked with a carpenter's level on top of the cooking surface and across the oven rack. If levelling is required, adjust the leveller screws under one or more of the legs (see "Positioning the Range" step 5).

Fig 3 Installation Clearances



Installation Clearances

Surface adjacent to cook top-left (48")	1" (25mm)	Surface adjacent to cook top-right (48")0" (0 mm)
Surface adjacent to cook top (30")	0" (0 mm)	Surface adjacent to warming oven0" (0 mm)
Cook top to underside of adjacent closets	... 18" (457 mm)	Cook top to underside of closets 30 1/4" (768 mm)
Maximum depth of overhead closets 13" (330 mm)	Maximum depth of counters24" (610 mm)
Maximum height of counters36" (914 mm)	Rear clearance	0"(0 mm)

The clearances in the table are also stated on the rating plate located at back of stove.
(see "Installation Clearances" diagram)

Exhaust Hood

Your range is equipped with a variable speed range hood that may be either vented directly to the outside, or may be installed ventless. An exhaust filter is included with your hood. The filter should be cleaned periodically in soapy water. Extras are available from your dealer or directly from Heartland Appliances Inc. Please order 4 or more filters at one time to save freight and handling charges.

Ventless Installation

Your unit is already set up for ventless operation. Cooking fumes are drawn through the filters and exhausted through the rear of the hood, back into the room. Filter comes already installed, but to change the filter simply butt the filter, against the light. Push flat against the closet and slide into position. The back of the closet has a ledge and the front is held in place by a rivet in the closet.

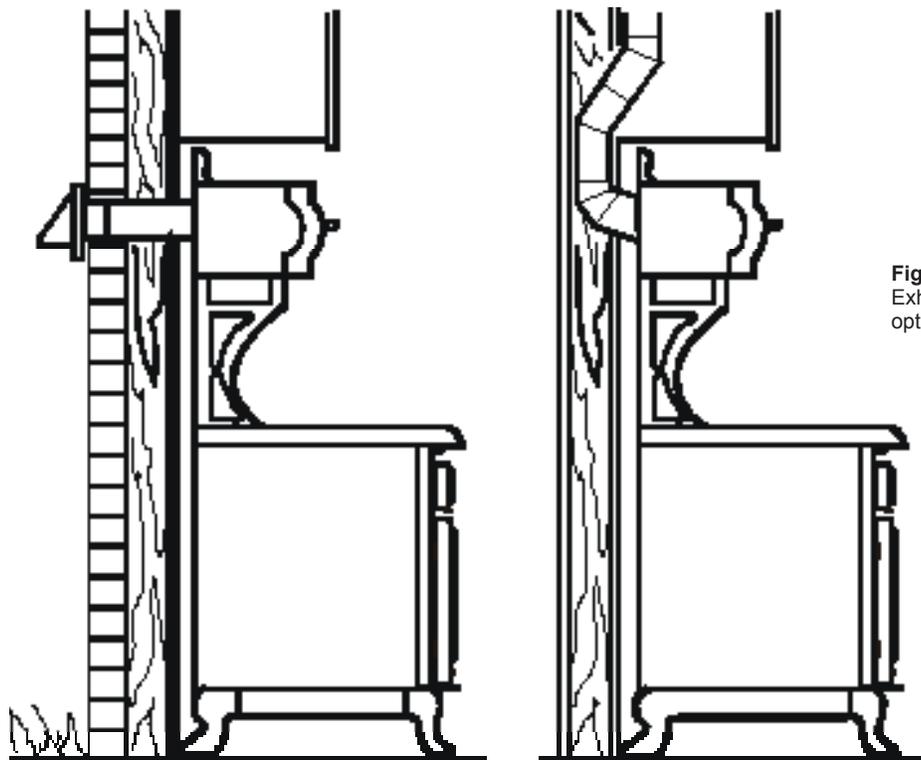


Figure 4
Exhaust venting
options

Installation of Ducting

Installation through an outside wall

Remove air deflector (used for ventless operation only). Cut a 3 1/2" x 10 1/2" (88.9mm x 266.7 mm) hole through the wall directly behind the range hood outlet (See Figure 4.), making sure no wall studs are cut. Push range into position. From outside of the house, measure distance from the siding to the range outlet. Cut duct pipe that length, plus 1" (25.4mm) for overlap into outlet. Attach vent hood to pipe. Caulk the back of vent hood and around pipe where it goes through wall and into range hood outlet so caulking seals against outside siding. Complete installation by following directions under Ventless Installation. (Figure 4).

Installation through an attic to an outside wall

If the vent elbows are embedded in the wall, the range may be positioned as shown in Figure 4. Continue the duct through the ceiling into the attic. Terminate duct either on an outside wall just below the soffit using a vent hood or through the roof with a roof cap. Seal with caulking around and under cap or hood. Complete your installation by following directions under Ventless Installation.

Vented Installation, Tools, Material, and Dimensions

Tools required to install vented hood:

- Hammer
- Pliers
- Measuring tape
- 1/2" (13 mm) Drill bit
- Slot screwdriver
- Electric drill
- 3/32" (3 mm) Drill bit
- Sabre saw OR Keyhole saw

Materials Required:

- 3 1/4" x 10" (82.55 mm x 254 mm) metal duct—enough to go through wall or attic to outside. Elbows as required.
- Roof cap or wall venthood
- Caulking to seal around duct
- #6 x 1/2" (82.55 mm x 254 mm) sheet metal screws

The above are standard parts and are available at any hardware store or heating contractor.

NOTE: A 3 1/4" x 10" (82.55mm x 254mm) exhaust adaptor is included with the exhaust hood.

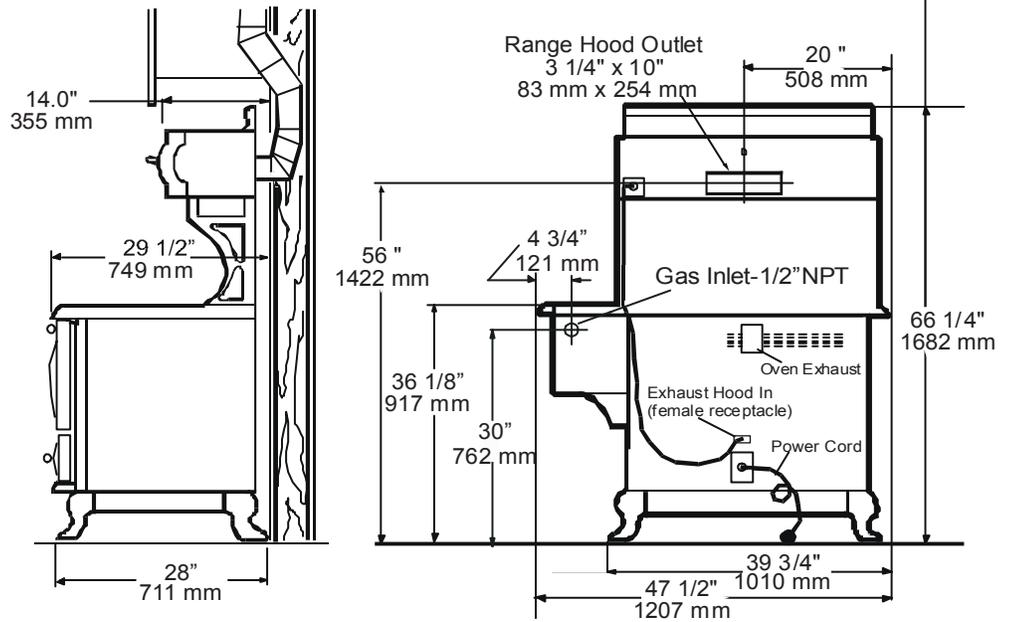
Venting Safety Guidelines

Installation must be done in accordance with all local and national codes.

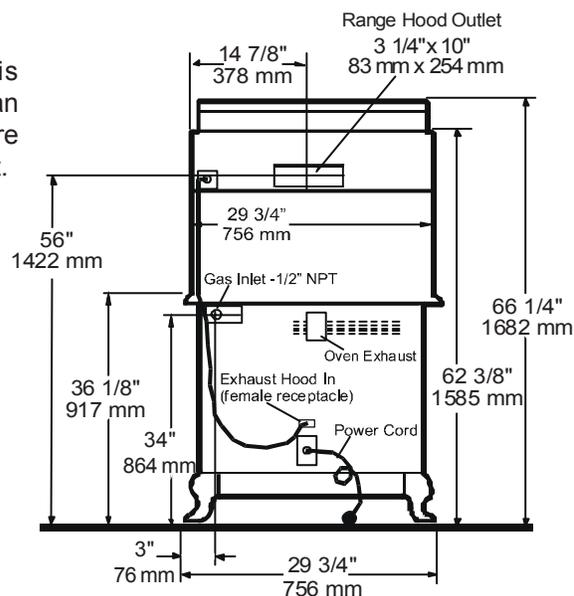
Use only materials which conform to local codes in effect. Be sure power is disconnected before doing any electrical work. All duct work must be metal.

Do not use plastic duct. The range hood should never be exhausted into a wall cavity or an attic where an accumulation of grease could become a fire hazard.

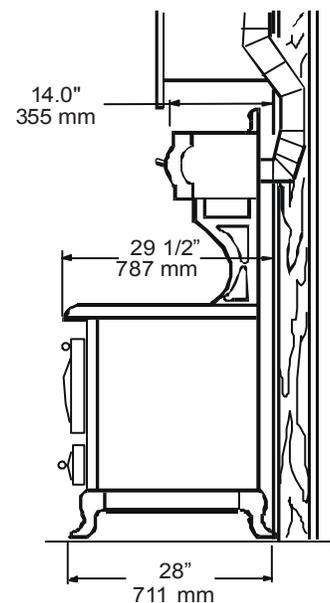
When the installation is completed, turn on the fan and make sure that there are no obstructions in the duct.



5210 Model



4210 Model



Important Safety Instructions

1. PROPER INSTALLATION—BE SURE YOUR APPLIANCE IS PROPERLY INSTALLED AND GROUNDED BY A QUALIFIED TECHNICIAN. Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for future reference.
2. Never use your appliance for warming or heating the room. Use only for its intended use as described in this manual.
3. Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in area where the appliance is in use. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4. Do not allow children to play with controls or any part of the appliance.
5. Do not climb, stand or hang on the appliance.
6. Wear proper apparel—loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Flammable material could ignite on contact with hot surface units and cause severe burns.
7. User servicing—do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician. Before performing any service, switch off circuit breaker or remove fuse.
8. Storage in or on appliance—flammable materials should not be stored in an oven, near surface units or in range closet.
9. Do not use water on grease fires – never pick up a flaming pan - smother fire or flame by covering pan with a well fitting lid, cookie sheet, metal tray or use dry chemical or foam type extinguisher.
10. Use only dry potholders—moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of potholder. Such materials could catch fire on hot surface unit.
11. Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on the cooktop.

Oven Safety

Do not touch heating elements or interior surfaces of oven—heating elements may be hot even though they are dark in colour. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.

During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials to contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool.

Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns—among these surfaces are, for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors.

1. Use care when opening door—let hot air or steam escape before removing or replacing food.
2. Do not heat unopened food containers—buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.
3. Keep oven vent ducts unobstructed.
4. Placement of oven racks—always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
5. Do not use aluminum foil to line the bottom of the oven, it could result in a risk of electric shock or fire.

Exhaust Hood Safety

Caution: Do not store items of interest to children in closet above the range or on top of range closet. Children climbing on range to reach items could be seriously injured.

1. Clean exhaust hood frequently—grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
2. If foods catch fire under the hood, turn the fan off. The fan, if operating may spread the flame.

Warming Oven Safety

Caution: Do not store items in the warming drawer, items stored there could be damaged if the warming control is turned on.

Self Clean Safety Instructions

Read the instructions below and the appropriate timer instructions before attempting to operate.

Do not touch heating elements or interior surfaces of oven—heating elements may be hot even though they are dark in colour. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.

During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials to contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool.

Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns—among these surfaces are, for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors.

1. Remove utensils and cookware from the oven. Oven racks and rack supports should be removed from the oven. Racks and supports left in the oven during self clean will become discoloured, but it will not affect the protective coating.
2. Remove all utensils and food from cooktop. Note: use of surface elements while range is self-cleaning is NOT RECOMMENDED.
3. Remove all contents from the storage drawer. This includes plastic or aluminium utensils and any utensils with plastic parts that can become over heated and melt.
4. In 48" ranges remove all contents from the storage area . This includes plastic or aluminium utensils and any utensils with plastic parts that can become over heated and melt.
5. DO NOT clean the gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
6. Never use a commercial oven cleaner in a self cleaning oven. This will damage the finish.
7. Make sure the convection fan is off. The convection fan switch must be turned off at the control panel at the timer. (The *oven light will automatically go off* when the door is closed.)

Features

Cooking Controls

The cooking controls are located on the right hand side of the cooktop; these controls offer an infinite number of heat settings for ease and accuracy in cooking and baking.

Sealed Burner Features

- A) Centre Burners - are two maximum 8,000 BTU (2.34 kW) (L/P 7,500BTU)with simmer of 600 BTU (.2 kW) sealed gas burners ,easy clean, for medium duty cooking tasks.
- B) Left Burners - front sealed burner is maximum 9,500 BTU (2.78 kW))(L/P 9,500 BTU) with simmer of 1000 BTU (.3 kW) and rear is maximum 8,000 BTU (2.34 kW) (L/P 7,500 BTU) with simmer of 600 BTU (.2 kW) accurately maintain temperature.
- C) Right Burners (48" models only) - front sealed burner is maximum 9,500 BTU (2.78 kW)) (L/P 9,500 BTU)with simmer of 1000 BTU (.3 kW) and rear is maximum 8,000 BTU (2.34 kW) (L/P 7,500 BTU)with simmer of 600 BTU (.2 kW) , one for large jobs, one for small, easy clean.
- D) Gas Burner Controls - allow an infinite selection of cooking temperatures, 4 controls on 30" models and 6 controls on 48" models. All models feature "auto-reignition", which means if for any reason the flame goes out, it automatically begins to spark to re-ignite the burner!

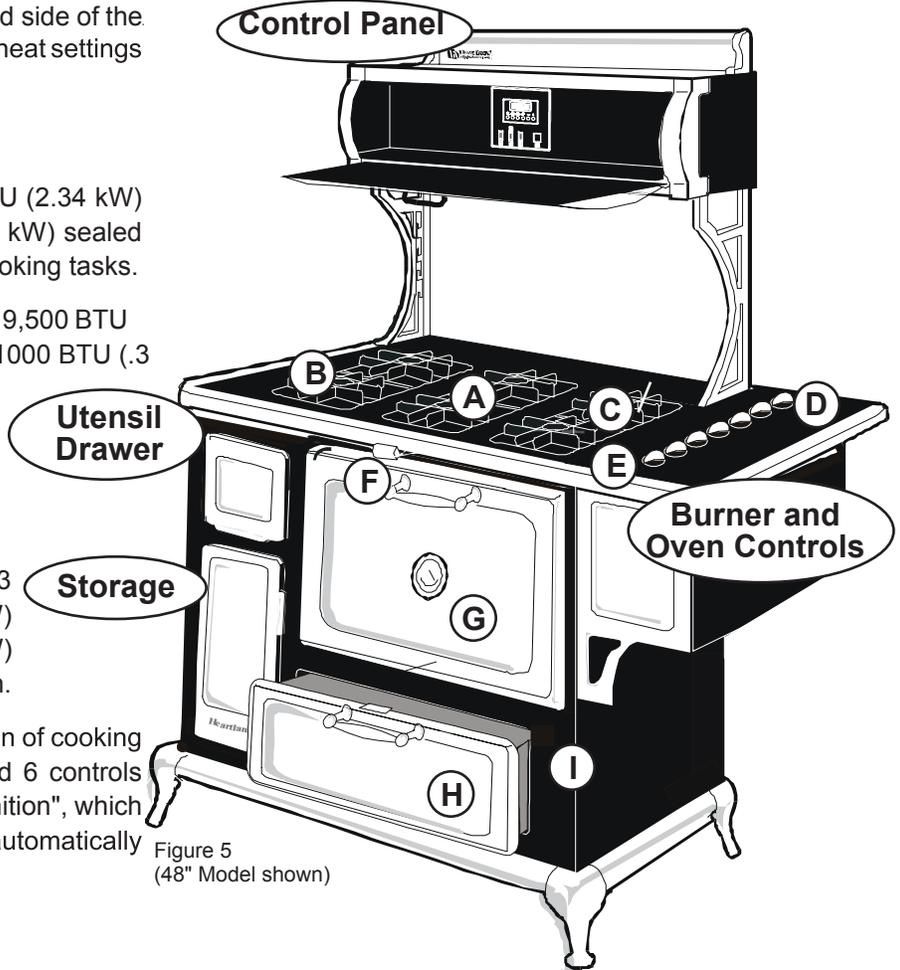


Figure 5
(48" Model shown)

Oven Features

- E) Oven temperature control - With bake control, broil control.
- F) Self Clean latching handle - slides to the right to lock the oven door during the self clean cycle. Latch must not be used to lock door during regular cooking functions or damage to latch may occur.
- G) Convection oven:- baking, broiling
 - timed baking, broiling
 - convection baking, broiling
 - timed convection baking, broiling
 - 4 position racking
 - 4 cubic feet of energy efficient baking area (.11 cubic meters)
 - low maintenance high temperature self clean oven

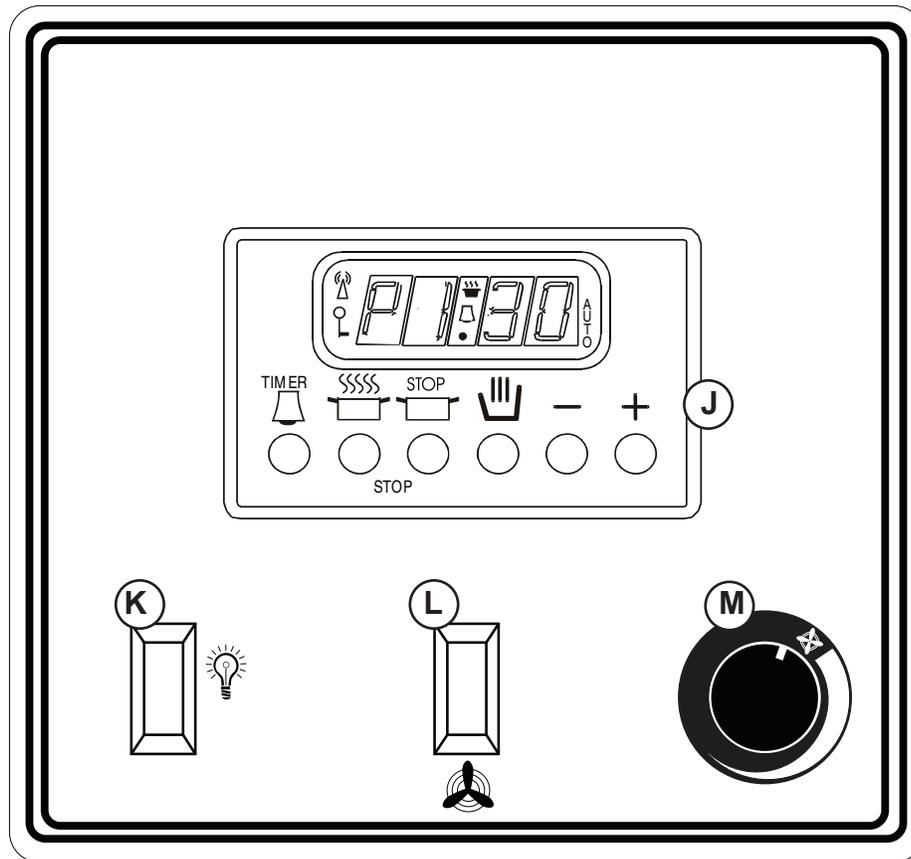
Warming Drawer Features

- H) Located under the main oven, glides open for easy access.
 - sliding humidity control
 - large 1 cubic foot warming area
- I) Thermostatic temperature control, located just right and behind the warming drawer.

Storage Features (48" models only)

- **Rack storage area:** ideal for oven racks and baking trays.
- **Utensil drawer:** Unique storage space, keeping necessities within easy access.

Control Panel



Please Note: Warming oven is not affected by timer settings

Clock Control Panel

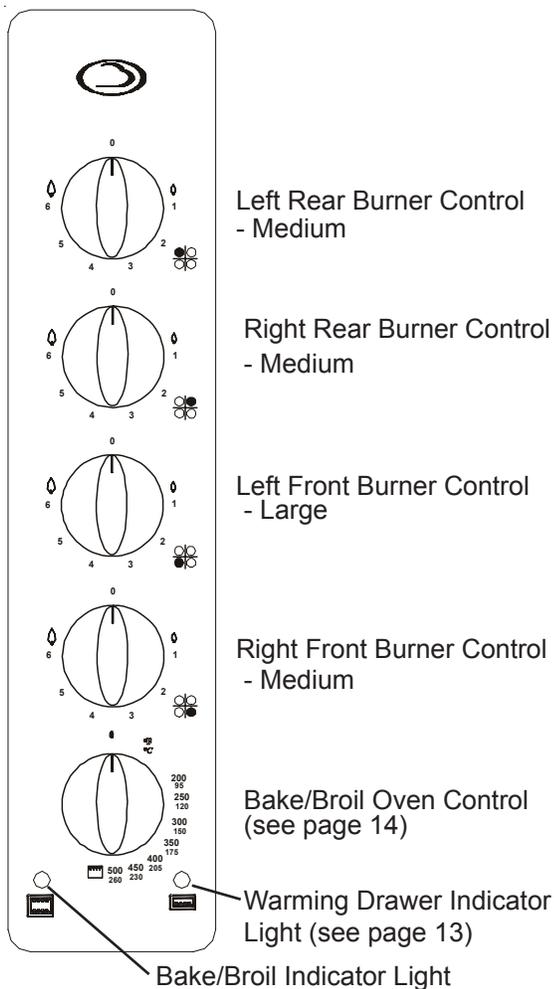
The timer and control panel is concealed behind the closet door for standard and self clean models. Note: Warming Oven is not timer controlled.

- J)** Digital Timer - With minute minder and automatic start and stop cooking features.
- K)** Rocker Switch controls the overhead light under the exhaust hood.
- L)** Rocker Switch controls convection fan for convection baking/broiling.
- M)** Variable speed control for exhaust fan. Switch started on high when engaged and adjusts down to low.

Control Panel Layout

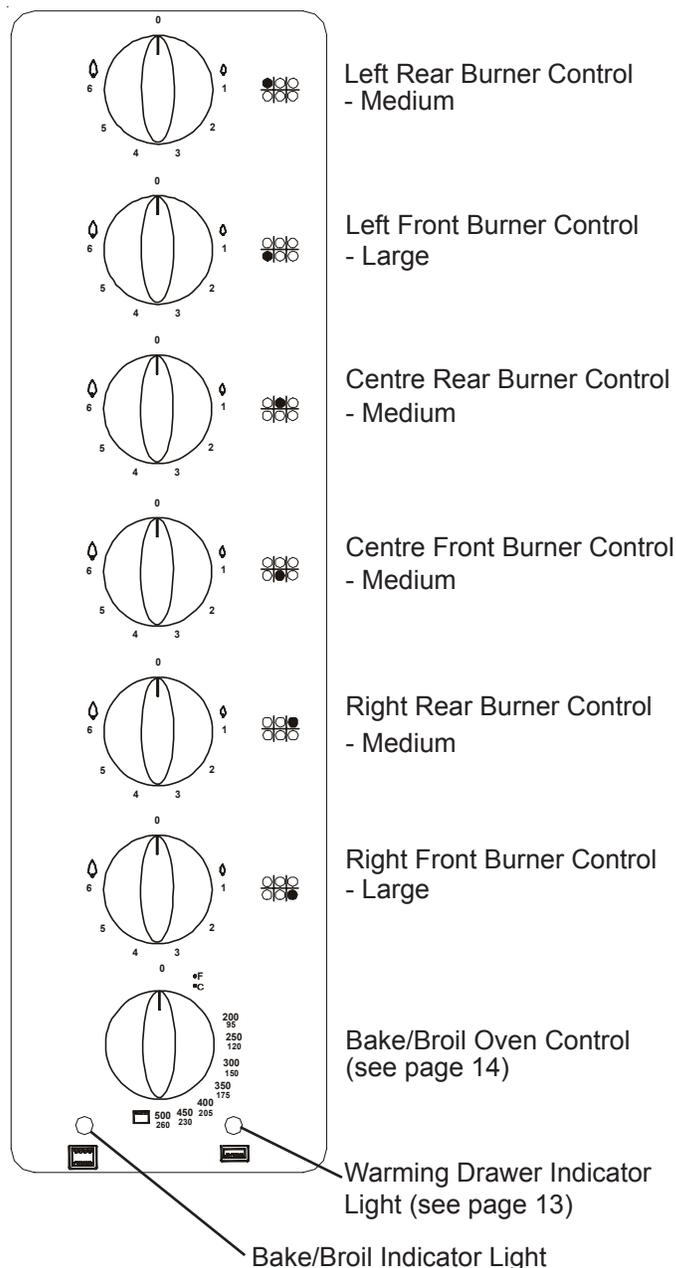
The control panel is laid out in a straight line and each control is identified by a graphic on the right side of the knob.

Model 4210 Control Panel



The operation of the controls are described in the following pages.

Model 5210 Control Panel



OPERATION

Top Burner Operation

Lighting the Top Burners

Your range is equipped with a spark ignition system that is electrically operated. You need only to push in and turn the knob to any position and the burner will light. When you turn the knob, you will hear a distinct clicking noise. After the burner lights, the clicking noise will stop. Note: When lighting any one burner, all burners will spark, but only the burner that you have selected will light. All models feature "auto-reignition", which means if for any reason the flame goes out, it automatically begins to spark to re-ignite the burner!

See Page 12 for manual lighting procedure.

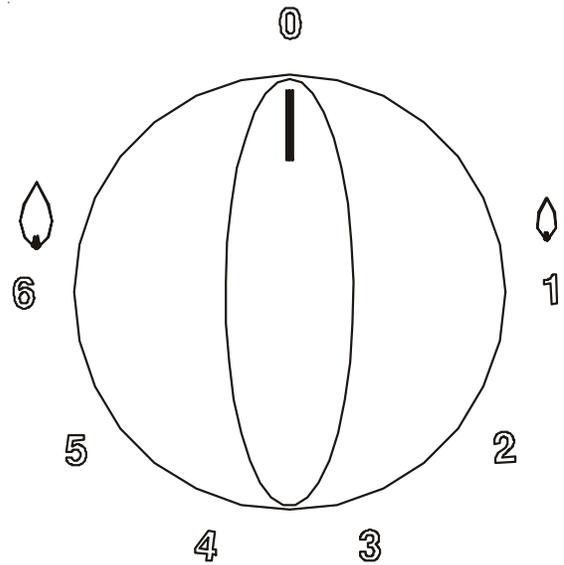
6 (HI) - Quick start for cooking, brings water to boil.

5 (MED HI) - Fast fry, pan broil, maintain fast boil on large amount of food.

4 (MED) - Saute and brown; maintain slow boil on large amount of food.

3 (MED LOW) - Cook after starting at MAX; cook with little water in covered pan.

2-1 (LOW) - Steam rice, cereal; maintain serving temperature of most foods.



Top Burner Control

For safety reasons, always adjust the burner controls so that flames do not extend beyond the edges of pots, pans or other cooking utensils.

Large pots or other over sized cooking utensils may cause random sparking from the burner. To avoid this condition lower the flame size or use smaller sized cooking utensils.

Do not use a griddle directly on top of grates. To avoid random sparking, please use the Heartland Griddle Pan Kit for Classic Ranges part #7602 (complete with griddle pan support) may be purchased from your dealer or directly from Heartland.

Power Failure Operation

If electrical power is interrupted in your area, you can still cook meals on the top burners of your Heartland gas /electric range. Of course your oven will be inoperable, however, by following these simple directions you will be able to use the top burners without the benefit of electricity.

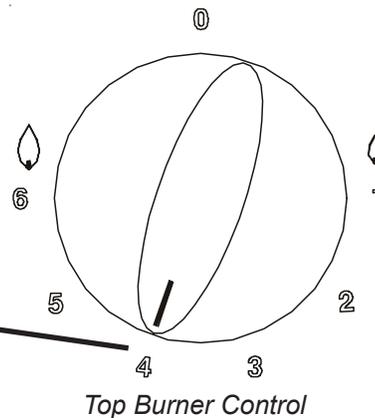
Caution: make sure your hands and clothing are clear of the burner you are lighting!

Manually Lighting the Top Burners

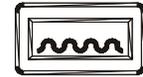
- 1) Remove cast grate, for unobstructed access to the burner head.
- 2) Hold a flame source to the desired burner head. We recommend a barbecue lighter to use as a flame source.
- 3) Push in and turn the corresponding control knob to the medium setting.
- 4) After the burner lights, adjust flame size as required.
- 5) Carefully replace cast grate, keep fingers clear of the flame.

Please note that the "auto reignition" feature will not function without electricity, therefore pay close attention to any burners in use while electrical power is interrupted!

When lighting top burners manually, set control to the medium setting to prevent potential injury from the flame when replacing the grate.



Warming Drawer Control and Operation



To activate the warming drawer, first find the temperature control located beside the warming drawer behind the drawer door.

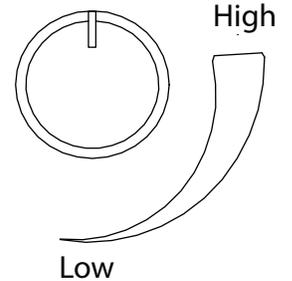
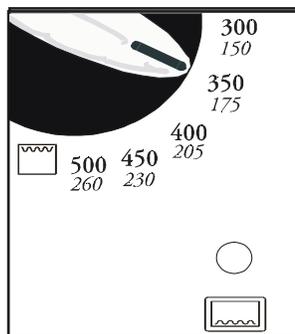
Select a temperature level from low to high. ("-" to "+") The temperature is infinitely variable and ranges from 130°F to 220°F. (54°C to 104°C).

When the control is in use the indicator will glow until the temperature level has been reached, then it will cycle on and off to maintain temperature.

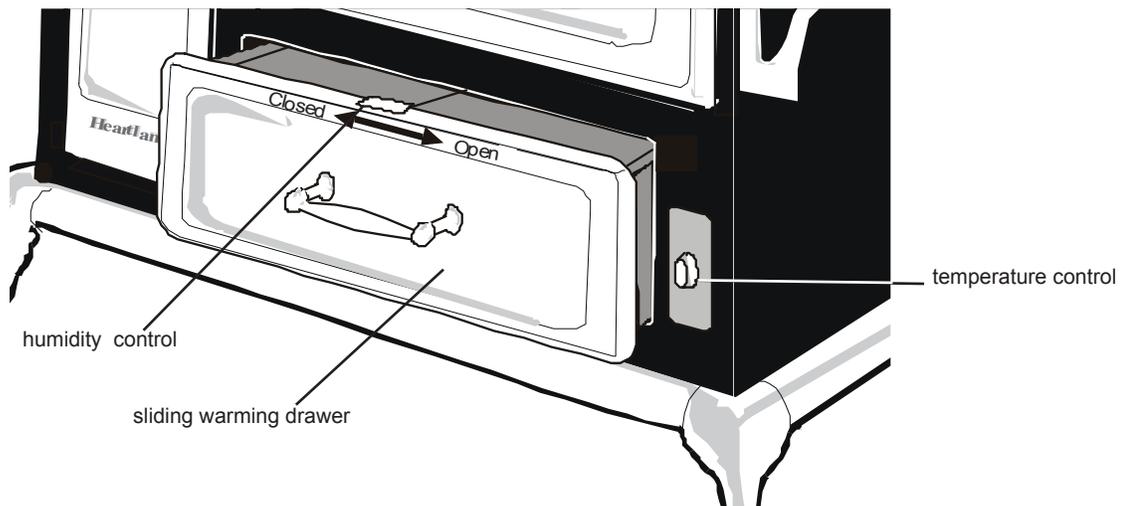
Warm rolls, breads, vegetables, meats etc. as well as plates on HIGH.

The warming drawer also features a humidity control located along the top of the drawer door. When the control is positioned to the left stop, the humidity is retained in the warming drawer. If positioned to the right stop, then air is able to circulate allowing humidity to escape.

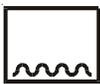
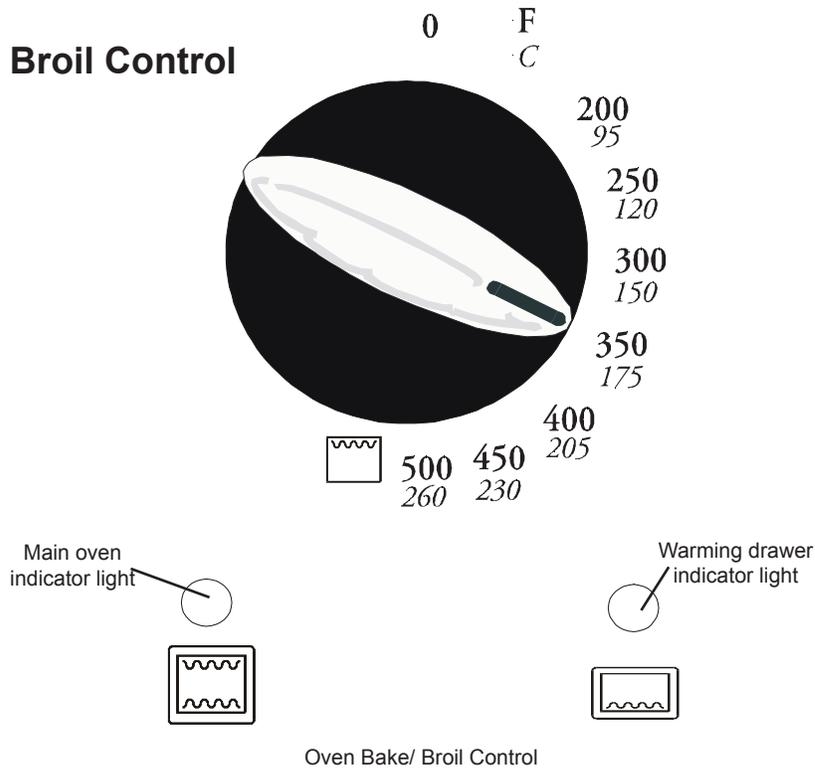
To keep moisture in, close humidity control. To keep things crisp, open humidity control. Proof (rise) bread or pizza dough on LOW with humidity control closed.



Please note: Do not use the drawer as storage. Items stored there may be damaged if the temperature control is activated. Warming drawer may be removed for easier cleaning (see "Warming Drawer Removal" Page 33")



Bake - Broil Control



Baking

To bake, push down and turn the oven control counter clockwise to any desired temperature. When baking is selected, the indicator light under the bake symbol lights up, and the bake element will activate. The element will then cycle on and off to maintain an average temperature in the oven.

Please note: When the oven is turned on to preheat, the first cycle may exceed set temperature - please allow oven to cycle on/off before placing food in oven.

The temperature is infinitely variable between temperatures 150°F and 550°F (65°C and 290°C.)



Broiling (do not broil with door open)

To activate broil (top element), turn oven control to broil . When broiling is selected, the indicator light, lights up. To de-select broiling, turn the oven control knob to a temperature setting, which resets the control to baking mode. If knob is turned past the "BROIL" position - element will not operate. Turn back to broil position.

Oven Operation

Before You start:

1. Remove the oven racks and oven rack supports and clean with soap and water. (see *interior oven rack* and *rack support* removal Page 29).
2. Unwrap broiler pan and clean with soap and water.
3. Clean oven with soap and water, making sure that all adhesives have been removed.
4. Set time on the clock, **clock must be set or oven will not function!** (see timer section Page 19).
5. Turn oven on to 500°F (260°C) for 30 minutes to burn off bonding agents in the insulation. There will be an unpleasant odour and some smoke, which is unavoidable.

Getting to Know Your Oven

The oven light will automatically activate when the oven is opened and deactivate when the oven door is closed.

Also if the oven is set for convection mode, then the convection fan will deactivate when the oven door is opened, and activate when the oven door is closed.

The oven features multi level regular baking/broiling in timed or un-timed modes. For energy efficient batch baking, choose convection baking, which allows you to bake on multi levels simultaneously. For traditional baking the convection feature should be OFF.

Your oven has a temperature range of 150° F to 550° F (65°C to 290°C). The oven **Cycling Light** glows until oven reaches the high end of heating cycle, then cycles off and on during cooking. The average of the high and low levels of the heating cycles will be approximately within 30° F of selected temperature. This temperature fluctuation is normal and standard in the appliance industry. See Pages 22 and 23 for recommended baking and roasting times and temperatures.

Note:

1) Only Self Clean Models - Do not engage the self clean oven door latch when not in self clean mode, as it is possible the oven door safety interlock will activate at high oven temperatures and damage could occur to the locking mechanism.

2) See Page 23 for recommended broil times and settings.

3) Temperatures in ovens may shift over time and it is natural for the user to gradually adapt cooking times accordingly. Then, when baking in a new oven with proper calibration, results may not be as expected based on previous baking habits. Oven cavity sizes also vary from manufacturer to manufacturer and could affect cooking results slightly. Therefore, it may take some time to familiarize yourself with your new oven and some adjustment in cooking times may be necessary.

How to Select Cooking Methods

Standard Baking - To bake, turn the oven control to any desired temperature between 150°F to 500°F (65°C AND 290°C). When baking is selected, the indicator lights up, and the bake element will activate. Always preheat the oven approximately 5-10 minutes. During cooking, the bake element will cycle on and off to maintain temperatures. Do not rotate control past 500°F (290°C) for bake as this is the broil position and only top element will come on.

Standard Broiling - To activate broil (top element), turn oven control to broil (end stop position). When broiling is selected, the indicator lights up. At this setting the broil element comes on and stays on. To de-select broiling, turn the oven control knob to a temperature setting, which resets the control to baking mode. When broiling, the oven door should remain closed, and the grease filter installed. Please do not leave food unattended while broiling as it may smoke or even burn.



Convection - when the rocker switch in the exhaust hood is set to this symbol, the convection fan has been activated. The convection fan can be operated in three modes.

- 1) convection baking.
- 2) convection broiling.
- 3) convection drying.

Note: When using convection baking, please ensure the grease filter is *not* installed, otherwise, air will not be able to properly circulate in the oven. Filter must be installed for convection broiling/roasting.

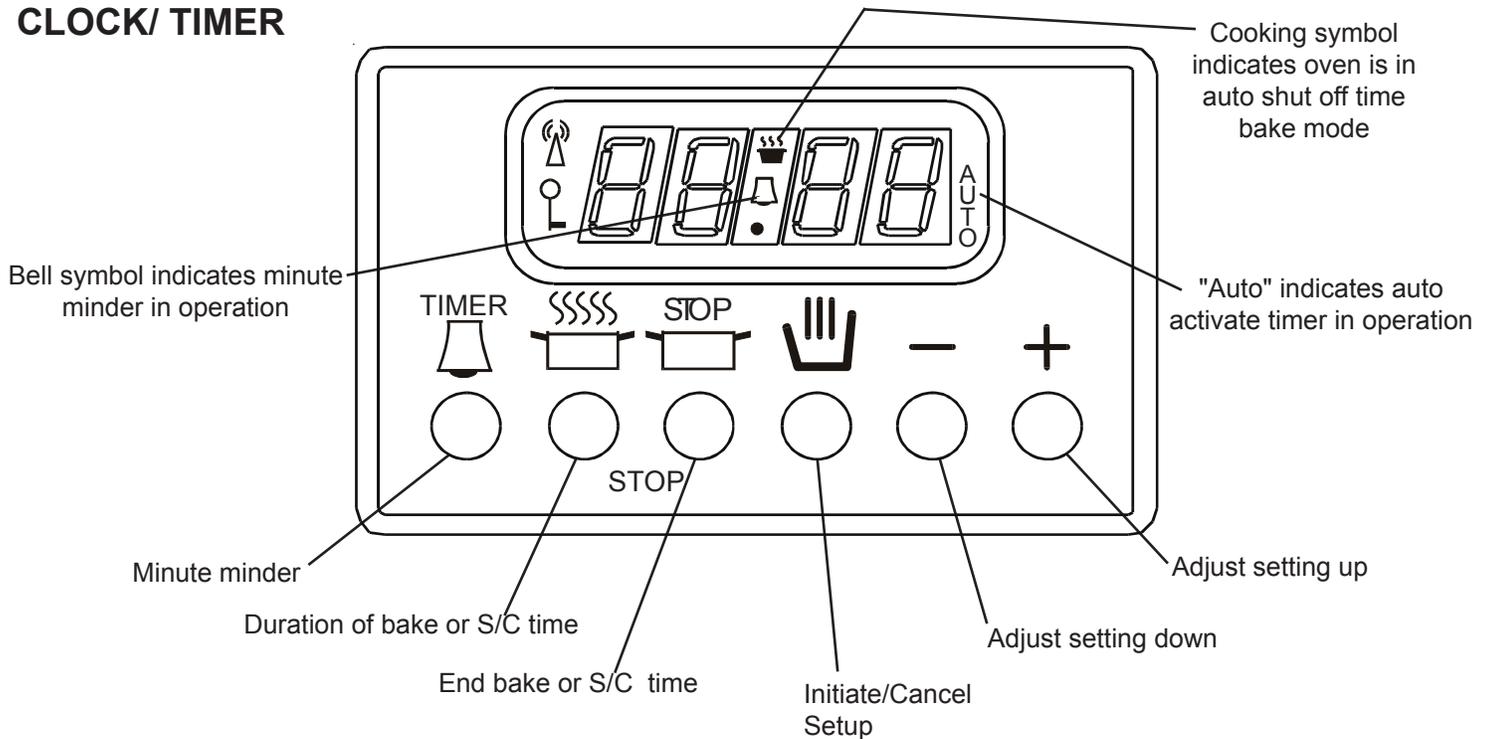
Convection Baking - select a temperature on the oven control and then select " " below the rocker switch. Oven is now in "Convection Bake Mode".

Convection Broiling - select "broil" on the oven control and select " " below the rocker switch. The oven needs to remain closed while in Convection Broil Mode. When broiling, please take care not to leave food unattended as it may smoke or burn.

Convection Drying - leave temperature control at "OFF" and select " " below the rocker switch. The convection fan has been activated and oven is now ready to dry spices or fruits.

For time bake, when the rocker switch is set to this symbol " " and the timer and temperature controls are set, the fan will then automatically activate when the selected time has been reached. For more detail on "Time Bake" see Page 23.

CLOCK/ TIMER



Time of Day Setting **NOTE: Clock must be set or your main oven will not function!**

1. To set the time of day:

- a) the clock read-out will be flashing "**0:00**" and "**AUTO**" alternately.(at first time set up or after a power failure).
- b) Press " " and " " buttons simultaneously to activate the clock time adjustment. The display will stop flashing except for the "**AUTO**" symbol. You will have 3 seconds to start the next step.
- c) Tap " " to advance time, or " " to decrease time, the display will begin at "**12.00**". Press and hold to advance time quickly. Set to the correct time of day (the clock is based on a 12 hr cycle).
- d) Once the time of day has been entered, the clock is set and the appliance is ready to use.

- e) Time of day may be adjusted at any point by pressing the " " and " " buttons and then pressing " " or " " setting buttons.

Minute Minder

1. To set timer: (the minute minder can be at any time even when in timer modes).

- a) Press " " the **minute minder button**.
- b) Set the timer in minutes using the " " and " " **setting buttons**.
- c) The timer activates **5 seconds** after the setting buttons are released, and returns to time of day mode.
- d) When the set time has been reached the timer will sound, 2 distinct beeps.
- e) To see time remaining on timer press " " at any time.

2. To cancel minute minder operation:

- a) Press ".
- b) Press " setting button and **set to zero**.
- c) Then press " cancel button and the display will return to time of day mode.

Time Bake (for main oven only)

1. To set time bake:

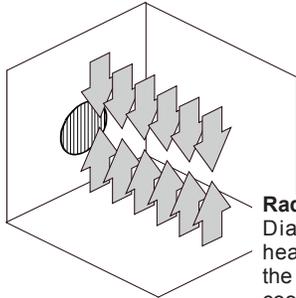
- a) If convection is desired activate the convection fan rocker switch marked " " on the control panel below the timer.
- b) Press the " " bake duration button.
- c) Use the " " and " " to set the **length of time** you want the oven to be in operation. (The " " and " " setting adjust buttons work in **1 minute** intervals). The oven will now turn off after the time entered has elapsed.
- d) To have the oven turn on at a specific time, next, press the " " end bake time button.
- e) Use the " " and " " to set the **actual time of the day** you want the oven to shut off. After 5 seconds the display will return to time of day mode. The **"AUTO"** indicator will light up, showing the timer is in operation, and the " " symbol will shut off, indicating the oven is off until the timer activates the oven.
- f) Set Temperature Dial to desired cooking temperature. The timer calculates the start time by subtracting the cook time from the time of day you want the oven to shut off.
- g) When the **bake cycle begins**, the " " symbol will light up showing that the oven is in operation.
- h) When the **time bake cycle** is complete, the "AUTO" indicator will flash, the " " will shut off indicating the oven is off and the timer will sound (4 distinct beeps).
- i) The timer will sound until the " cancel button is depressed. The **"AUTO"** indicator will flash and the oven will not work until the and the " button is depressed a second time. Remember the turn off your oven control.

2. To cancel time bake:

- a) Anytime during the time bake cycle depress the " " bake duration button and set the time to zero, and depress the " cancel button to return to time of day mode.
- b) The minute minder can still be used during the time bake cycle.

General Cooking Guidelines

Standard & Convection Cooking



Radiant Heat Pattern
Diagram shows how heat is radiated from the elements, during the cooking process.

Standard Cooking:

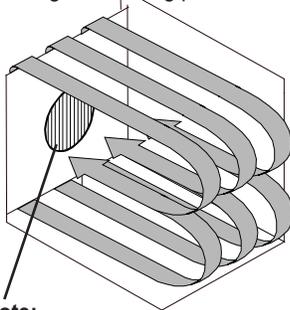
This is the traditional “radiant heat” style of cooking. You may choose this method of cooking for your tried and true recipes. As with all radiant style ovens, it will be necessary to preheat the oven, especially for baked goods. When roasting meats from frozen to finish, usually preheating is not required. However allow 1/3 to 1/2 more cooking time depending on the size of the cut. To assure desired degree of doneness, use a meat thermometer for meats and poultry.

Note: Bake and Broil elements are independently controlled. Broil element will not turn on when bake element is used.

Convection Cooking:

Convection Air Pattern

Diagram shows how heat is circulated from the convection fan, distributing heat evenly around the food, during the cooking process.



Note:

Please ensure grease filter is not installed when selecting convection, otherwise fan will not circulate air properly.

Convection means conveying. A fan at the back of the oven circulates the hot air thus cooking foods from all sides, sealing in juices. The circulating air penetrates food faster therefore you may want to cook foods for less time at the usual temperature or reduce the temperature by 25 °F/15 °C and cook for approximately 10% less time or as indicated in our cooking guides on Pages 22 and 23.

With convection cooking you can cook on more than one rack at a time thus saving time and energy. Occasionally if cooking on multi-levels you may need to remove one pan sooner than the others. You can even cook a complete meal at the same time as long as you choose items that cook at the same temperature, as there is no flavour transfer; however we do not recommend an item that may spatter to cook on the same shelf as a dessert. Be sure to stagger pans if possible on multi-levels so that one is not directly over the other and leave at least 1" (2.5 cm) of space between the pans. Do not place large pans directly in front of fan, at the back of oven, as this may block the air circulation.

Please Note: When cooking high moisture content foods in the oven on the convection mode, some steam/condensation may be noticed on the outside of the oven door.

Convection Roasting:

This method of cooking uses both hot air and radiant heat, and is similar to rotisserie cooking, where high heat is applied quickly and evenly around the meat, but instead of rotating, hot air circulates around the meat.

Before beginning convection roasting, insert the grease filter at back of oven and insert the optional raised roasting rack into broiler pan and rack. Place the cuts of meat or poultry fat side up, uncovered on the raised roasting rack. This allows the air to circulate around the roast, sealing in the juices. Do not use deep roasting pans or baking pans with high sides, as air cannot circulate around the food. Insert a meat thermometer into the thickest part of the meat, avoiding bones to accurately determine doneness.

Standard Broiling:

This method of cooking is used to transfer high heat over a short period of time to placed in close proximity to the broiler element. Usually used to brown the surface of food, such as meringues, steaks and roasts. Place meat on the broiler pan (add water to the bottom of the pan to reduce smoking) and place on the third or fourth rack depending on the food and your personal tastes. Please do not leave food being broiled unattended - excessive smoke or burning may occur. Refer to broiling tips & cooking chart on Page 23.

Cooking Guide

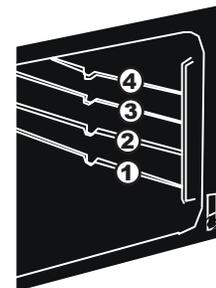
This chart is a reference guide only, as variables such as size, temperature and individual preferences may affect the cooking time. Recipe or package directions should always take precedence. Keep a record of your results, preferred temperatures and times.

Meat Roasting Guide:

Foods	Degree of Doneness	Oven Temperature for Regular or Convection Roasting			Internal Cooking Temperature	
		°F	°C	Minutes per lb (per kg)	°F	°C
Beef						
Sirloin or Rib Roasts	Rare	325	160	20-25 (45-50)	140	60
	Medium	325	160	25-30 (55-60)	160	70
	Well done	325	160	30-35 (65-70)	170	75
Rump, Round (roast)	Rare	275	140	40-45 (80-85)	140	60
	Medium	275	140	45-50 (90-95)	160	70
Veal						
Leg, Loin, Rib Roasts	Medium	325	160	30-35 (65-70)	160	70
	Well done	325	160	35-40 (75-80)	170	75
Pork						
Leg or Loin		325	160	20-25 (45-50)	160	70
Crown Roast		325	160	15-20 (32-30)	160	70
Shoulder Roast		325	160	25-30 (35-40)	160	70
Ham						
Smoked, pre-cooked		325	160	10-15 (22-25)	140	60
Lamb						
Leg	Rare	325	160	20-25 (45-50)	140	60
Leg, Shoulder Roasts	Medium	325	160	25-30 (55-60)	160	70
	Well done	325	160	30-35 (65-70)	170	75
Rack (Roast)	Rare	400	200	10-12 (22-25)	140	60
	Medium	400	200	12-18 (25-38)	160	70

General Cooking Tips & Preferences

- Place oven rack in correct position before preheating oven.
- After reading the thermometer insert another 1/2"/1 cm and read again. If it reads lower than the first then continue cooking.
- Meat continues to cook after removal from oven - Allow meat to stand about 15- 20 minutes before carving.
- Convection Cooking:**
 - For convection roasting, insert the grease filter in back of oven and place the raised roasting rack over the 2 pc. broiler pan. (broiler rack is necessary to prevent spattering).
 - Convection cooking may cook faster; times may often be reduced up to 10 minutes per lb (.5 Kg) - for large items meat should be checked shortly before the suggested minimum cooking time.
 - Recommended for "all" tender meats to give a brown outside with a juicy, tender inside.
 - For extra browning brush lean meats with oil.
- Place all roasts fat side up on raised roasting rack.



Oven Rack Positioning
Figure 1

Poultry Roasting Guide:

Foods			Oven Temperature for Standard or Convection Roast			Internal Cooking Temperature	
			°F	°C	Minutes per lb (per kg)	°F	°C
Turkey	Lbs	Kg					
Stuffed	6-8	3-3.5	325	160	30-32 (60-65)	180	82
Stuffed	10-12	4.5-5.5	325	160	23-25 (45-50)	180	82
Stuffed	16-22	7-10	325	160	15-20 (30-35)	180	82
Unstuffed	6-8	3-3.5	325	160	25-30 (50-55)	170	77
Unstuffed	10-12	4.5-5.5	325	160	18-23 (25-30)	170	77
Unstuffed	16-22	7-10	325	160	13-15 (25-30)	170	77
Parts-1/2-Boneless Breast or Leg	1	500 (g)	325	160	60-75 min. total	170	77
Chicken	Lbs	Kg					
Capon	5-8	2.3-3.6	325	160	18-20 (40-45)	170	77
Chicken, Whole, Unstuffed	3-4	1.3-1.8	325	160	20-25 (45-50)	170	77
Chicken, Quarters			325	160	18-20 (40-45)	170	77

General Cooking Tips & Preferences

- Place oven rack in correct position before preheating oven. Rack position is 2 or 3 for standard roasting & rack 1 for convection roasting (refer to Figure 1).
- For extra browning brush skin with oil.
- Insert a meat thermometer into the inner thigh (avoid touching the bone) to accurately determine doneness. Take a second reading inserted another 1/2"/1 cm and read again , if it reads lower than the first then continue cooking.
- Poultry continues to cook after removal from oven Allow to stand 15-20 minutes before carving.
- Convection Roasting:**
 - Insert the grease filter in back of oven and place the raised roasting rack over the 2 pc. broiler pan (broiler rack is necessary to prevent spattering).
 - Convection cooking may be faster; times may often be reduced up to 25% - for large items check shortly before the suggested minimum cooking time.

Cooking Guide

This chart is a reference guide only, as variables such as size, temperature and individual preferences may affect the cooking time. Recipe or package directions should always take precedence. Keep a record of your results, preferred temperatures and times.

Broiling Guide:

Foods	Degree of Doneness	Thickness	Approximate Time
Beef			
Steaks	Rare	3/4-1 inch (2cm)	5-6 min/side
	Medium	3/4-1 inch (2cm)	7-8 min/side
Ground Beef Patties	Well done	3/4-1 inch (2cm)	6-8 min/side
Pork			
Pork Chops or Kabobs	until no longer pink	3/4 -1 inch (2cm)	5-6 min/side
Lamb			
Lamb Chops or kabobs	Medium Rare	1 inch (2cm)	5-7 min/side
Chicken			
Chicken Parts	until juices run clear		25-40 minutes
Boneless Breasts	until no longer pink		6-8 min/side
Fish			
Whole or Steaks	flakes with a fork		5-10 minutes
Boneless Fillets	flakes with a fork		
Lobster Tails, Thawed			8-10 minutes

Caution: Accessible parts may become hot when the broiler is in use. Children should be kept away.

Baking Guide:

Foods	Single Rack Position for Standard or Convection	Multiple Rack Position for Convection ONLY	Standard Temperature		Cooking Time Minutes	Convection Temperature		Cooking Time Minutes
			°F	°C		°F	°C	
Breads								
Yeast Loaf	2	Not advised on multiple racks	400	200	30-40	375	190	20-30
Yeast Rolls	2 or 3	2 & 4 or 1 & 3	375	190	15-20	350	180	6-10
Focaccia or Pizza	1 or 2	Not advised on multiple racks	400	200	15-20	400	200	12-18
Muffins	2 or 3	2 & 4 or 1 & 3	425	220	20-25	400	200	12-20
Tea Biscuits	2 or 3	2 & 4 or 1 & 3	450	230	12-15	425	220	8-12
Cakes								
Layer Cake Mixes	2 or 3	Not advised on multiple racks	340	175	30-36	300	150	25-30
Angel Food Mixes	1	Not advised on multiple racks	325	160	55-60	300	150	40-45
Cupcakes	2 or 3	2 & 4 or 1 & 3	350	180	20-25	325	160	15-20
Pies								
Shells without filling	1 or 2	not advised on multiple racks	400	200	8-10	400	200	8-10
Double Crust with Filling	1	Not advised on multiple racks	450	230	initially for 15 - then lowering to: 375	425	220	Initially for 15 - then lowering to: 180
Cookies								
Drop or Sugar	2 or 3	2 & 4 or 2, 3 & 4	350	180	10-12	325	160	8-10
Rolled	1 or 2	2 & 4 or 2, 3 & 4	375	190	8-10	350	180	8-12

General Cooking Tips & Preferences

- Insert the grease filter (provided) on to the fan shield to prevent grease build up.
- Allow the oven to preheat for 8 minutes.
- Prepare meat, allowing frozen meat to thaw before broiling.
- Slit the fat around the edge of the meat about every inch, to prevent curling. Arrange meat on the broiler pan.
- Always use the broiler pan and rack supplied. They are designed to allow fats to drip into the pan, reducing smoking while the food is cooking. If desired, the broiler pan may be lined with foil and the broiler rack may be covered with foil. However be sure to mould the foil to the broiler rack and cut slits in the foil to conform to the slits in the rack to allow juices and fat to drain into the pan.
- Broil meat on rack of broiler pan placed on oven shelf in third or fourth position (refer to Figure 1) about 4-5 inches (10-12 cm) below the top element.
- The closer the meat is placed to the broil element, the faster the surface browns. For rare meat, preheat the broiler unit and place the meat as close to the unit as possible.
- The further away the meat is placed, the slower the surface browns and the more well done the meat will be.
- A small amount of water placed in the broiler pan will reduce the smoke and splattering from hot drippings.

-Turn meat with tongs, not a fork so as not to pierce meat and lose juices.

-Keep oven door closed for broiling.

General Cooking Tips & Preferences

- Place oven rack in correct position before preheating oven (refer to Baking Guide and Figure 1 on Page 24)
- Piecrusts:
 - Dull metal pans absorb and conduct heat the best.
 - Dark finishes and glass absorb more heat, cooking faster and resulting in darker crusts.
 - If using shiny aluminum foil pans, place on aluminum baking sheets to conduct heat better for bottom crust.
 - Shield edges with foil if getting too brown before completely cooked.
- For Layer Cakes single rack convection is recommended.
- For Angel Food Cakes convection is recommended with 1 or 2 cakes.
- If using insulated baking sheets, items may take longer to cook.
- Convection Baking:
 - Generally lids or foil covering are not recommended except for moist casseroles (e.g. lasagna) which can be covered half way through the cooking time to prevent drying out.
 - For quick breads (e.g. banana or zucchini loaves) do not reduce temperature since they are very dense and moist. Be sure to insert a cake tester or toothpick to see that center is cooked.
 - For cookies, tea biscuits and rolls, use aluminum baking sheets, do not use larger ones or ones with sides. This is so that the air can circulate evenly. When multiple racks are cooked at once, middle rack may take a few minutes longer to cook.

Care and Cleaning

Porcelain and Painted Enamel

Keeping it clean

The porcelain and painted enamel is very serviceable and simple to clean, but because it is glass, it will not withstand rough handling or abuse. Avoid extreme variance of temperatures on porcelain. Porcelain is glass and sudden changes in temperature may cause cracking. To clean porcelain surfaces, use warm, soapy water, glass cleaner or non abrasive cleaner and a soft cloth. Avoid abrasive cleaners.

If any acid based food or liquid, such as lemon juice or tomato juice, is spilled on the range, wipe it at once to prevent staining.

Note: Red appliances only - a red wax coating has been added for preparation purposes which may wear off during cleaning - this is normal and does not affect finished product.

Oven & Warming Drawer Cleaning

Standard Oven/Warming Drawer (non self clean)

Your range must be kept clean and free of accumulations of grease or spillovers which may ignite. This is most important in the oven compartment. When cleaning the oven or warming drawer, make sure it is turned "Off" and is cool. For simple spills, clean with a strong solution of detergent, then wipe with a clean damp cloth and dry.

When food or grease has burned on the lining, apply a strong oven cleaning compound. Follow directions on the package, but avoid applying a strong cleaner to the front flanges or sides of end panels because it may destroy the door seals or plated surfaces. ***Under no circumstances should an oven cleaner be used in a hot oven or warming drawer.***

Oven racks, oven rack supports, broiler pan rack, oven bottoms, and broiler pan are all removable for easy cleaning. The warming drawer is also removable for easier cleaning (see Page 33 for warming drawer removal instructions). Oven racks may be cleaned in your sink with dish cloth and detergent. If spillage has remained on the racks for an extended period, more vigorous cleaning with a steel wool soap pad may be required.

Self Clean Oven

Self Cleaning requires the use of the clock timer. Read the instructions below and the appropriate timer instructions before attempting to operate. After the self clean cycle is completed, the shiny luster of the oven cavity may diminish in some areas, this is not uncommon and it does not affect the operation or performance of the range.

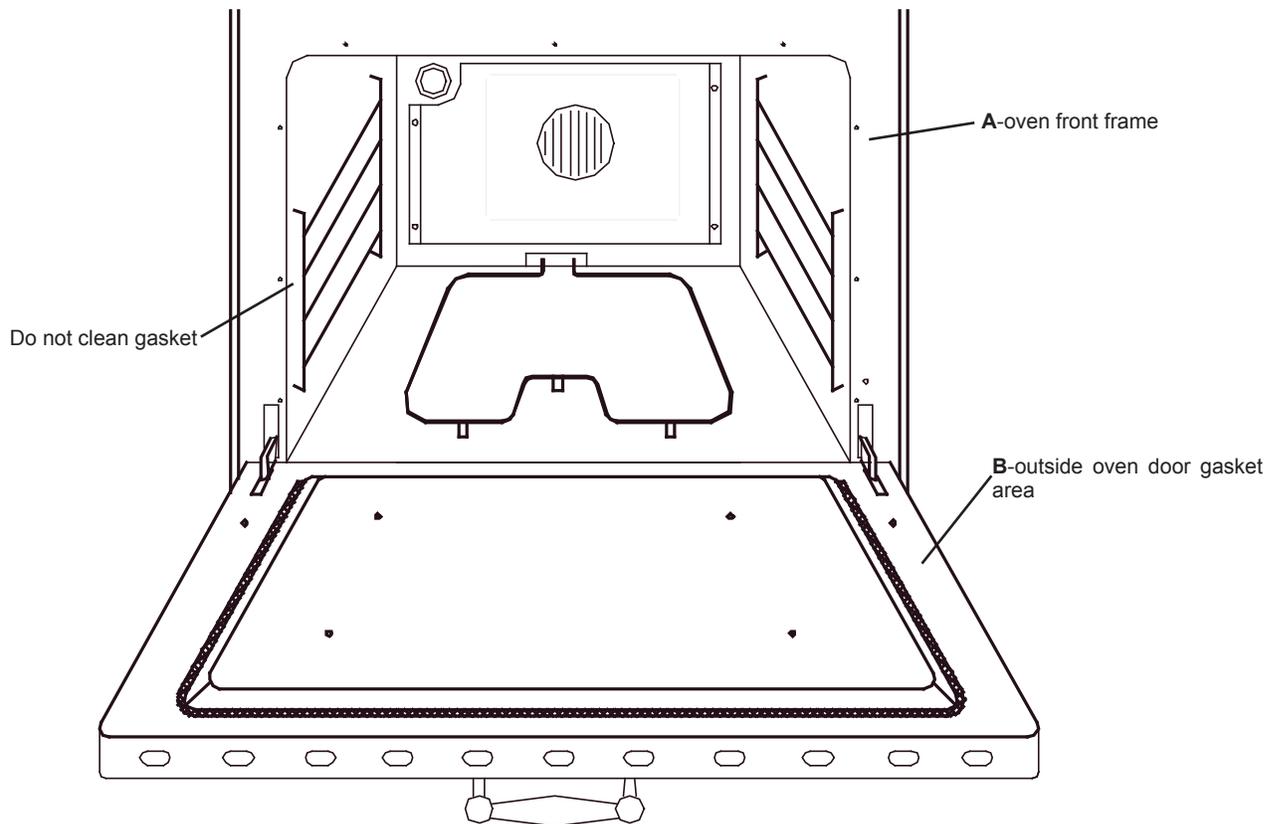
1. Remove cookware from the oven. We recommend that the oven racks also be removed. If they are left in the oven, the racks will become discoloured and rough after cleaning, but it will not affect the protective coating. Wiping the racks down with a bit of vegetable oil can help with the ease of sliding the racks in and out.

2. Remove any items from the warming drawer (as well as the side storage area and utensil drawer in the 48" models). This includes utensils with plastic parts that can become overheated and melt.

3. Remove all utensils and food from cooktop.

4. Wipe up heavy soil on the oven bottom.

5. Clean spills on oven front frame (A) and the oven door outside of the gasket area (B) with a damp cloth. These areas are outside the self cleaning area and soil will become baked on.



DO NOT under any circumstance use a commercial oven cleaner, or surface coating for ovens on a self clean oven. This will damage the finish.

DO NOT clean the gasket.

DO NOT use surface elements while range is self-cleaning.

DO NOT run the convection fan during self clean mode. The convection fan switch must be turned off at the control panel in the exhaust hood. (The oven light will go off automatically when the oven door is closed).

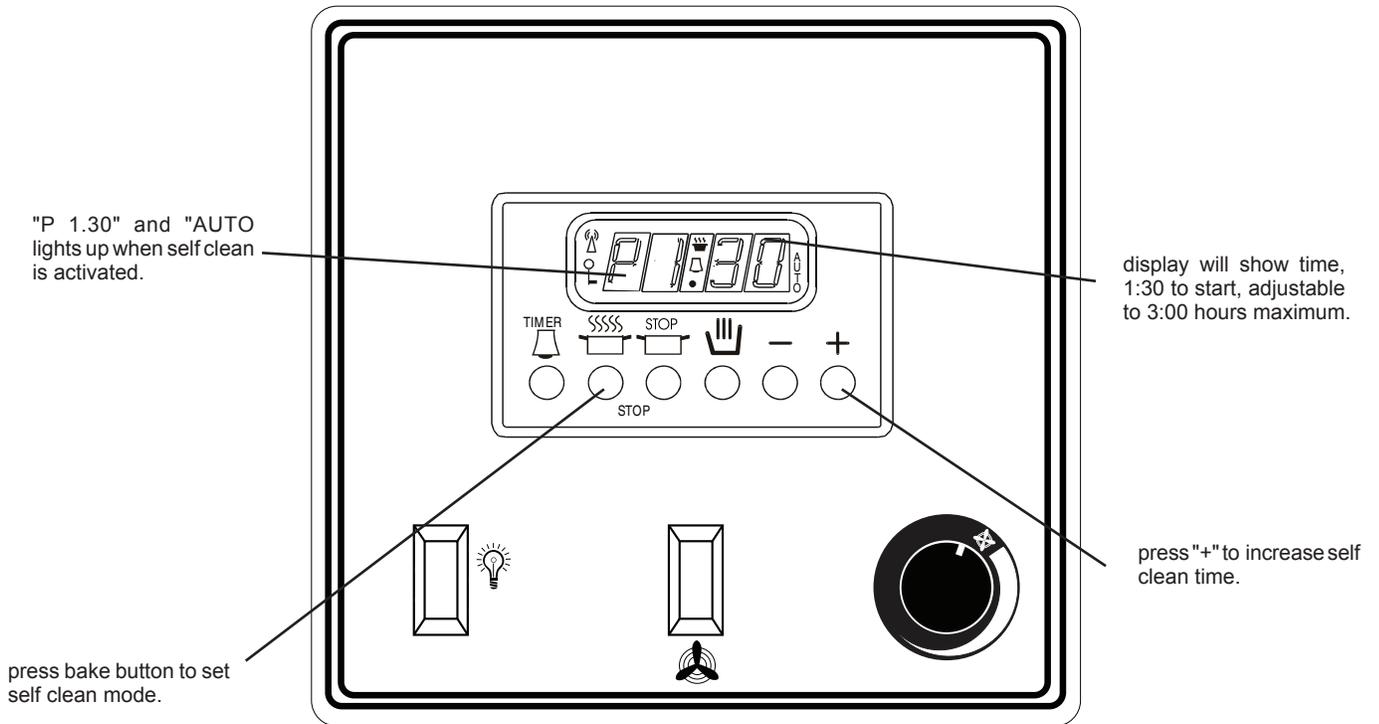


Figure A - Control Panel Layout

How to Self Clean

The recommended self clean time is 3 hours. The cycle can be set however, anywhere from 1 hour 30 minutes for light soiling, to 3 hours maximum for heavy soiling.

Be sure the self clean safety instructions have been followed.

1. Lock the oven door by pushing the self clean door latch fully to the right. (see Fig. B).
2. The clock will display **"P1.30"** which indicates one hour thirty minutes of self clean time. As well "☼" and **"AUTO"** symbol will light up, indicating the self clean cycle is active.
3. Press bake "☼" button on the clock.
4. Tap the "+" button for additional self clean time in one minute increments. Press and hold to advance quickly to 3:00 hour maximum. 3 hours is recommended for maximum cleaning.

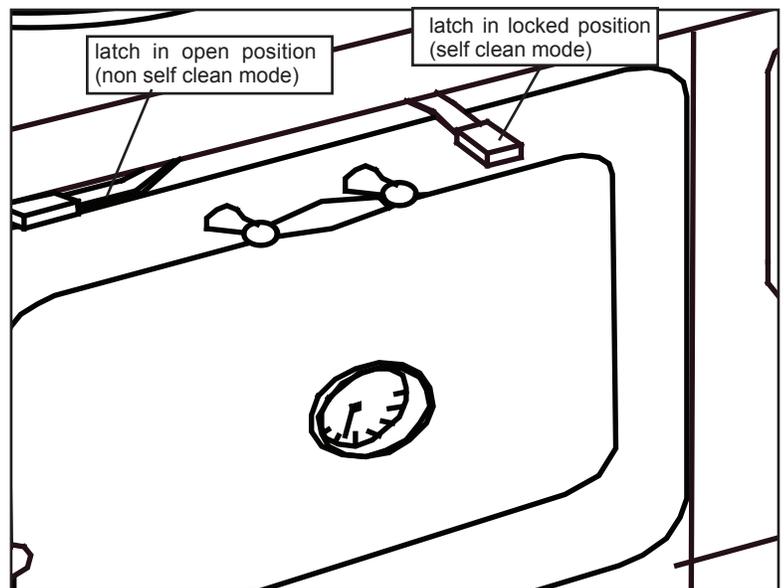


Figure B - self clean latch positions

- Turn the oven thermostat control knob clockwise until it can no longer be turned (see Fig C). Bake indicator will come on.
- Your oven is now in the self clean mode and will operate in self clean mode for the time you have set.
- At the end of the cycle the oven will shut off and the clock will flash "P0.00" and the symbol "AUTO" alternately.
- Turn the thermostat control knob to "0". The clock will flash until the oven is unlocked. Thermostat must be in off position prior to moving lock to unlocked position.
- The safety interlock is active until the oven has cooled to a safe temperature (approximately 1 hour) You will not be able to unlock the oven door during this cool down period. Please do not attempt to open door while locked, or damage to locking mechanism may occur.

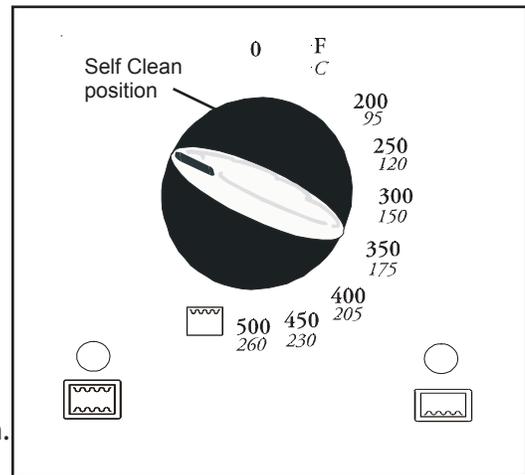


Figure C

Caution: Even after the oven door lock has released the oven may still be too hot to touch. Use caution to avoid burns.

- When the oven has sufficiently cooled, wipe away the remaining grey ash with a damp cloth.

DANGER: If a large amount of smoke comes out of the oven vent it is probably because you have left something in the oven or the storage drawer. Turn off the oven thermostat control. Allow the oven to cool and use caution when removing any utensils or debris, to avoid burns.

Note Self clean mode may be cancelled at any time... by turning the oven thermostat control back to "0". Unlatch the self clean door latch.

Remember, the safety interlock is active until the oven has cooled to a safe temperature - do not attempt to force open.

Time Delay Self Clean

To set TIME DELAY self clean

- Lock the oven door by pushing the self clean door latch fully to the right. (see Fig. B).
- The clock will display "P1.30" which indicates one hour thirty minutes of self clean time. As well "  " and "AUTO" symbol will light up, indicating the self clean cycle is active.
- Press bake "  " button on the clock.
- Tap the "  " button for additional self clean time in one minute increments. Press and hold to advance quickly to 3:00 hour maximum. 3 hours is recommended for maximum cleaning.
- Next, press the "  " end time button, the display will change to show the time of day.

6. Use the "⊕" or "⇒" to set the **actual time of the day** you want the oven to shut off. After 5 seconds the display will change to show self clean time remaining, the **"AUTO"** indicator will remain lit, and the "" symbol will shut off showing the oven is not in operation and delay timer is active.

7. Turn the oven thermostat control knob, to the self clean position. (see Fig C, previous page).

8. Your oven is now in the delay self clean mode and will operate for the time you have set.

9. When the **self clean cycle begins**, the "" symbol will light up showing that the oven is in operation and will be in the self clean cycle for the length of time on the display.

10. At the end of the cycle the oven will shut off and the clock will flash **"P0.00"** and the symbol **"AUTO"** alternately.

11. Turn the thermostat control knob to "0". The clock will flash until the the oven is unlocked. Thermostat must be in off position prior to moving lock to unlocked position.

12. The safety interlock is active until the oven has cooled (approximately 1 hour) You will not be able to unlock the oven door during this cool down period. Please do not attempt to open door while locked or damage to the locking mechanism may occur.

Caution: Even after the oven door lock has released the oven may still be too hot to touch. Use caution to avoid burns.

13. When the oven has sufficiently cooled wipe away the remaining grey ash with a damp cloth.

DANGER: if a large amount of smoke comes out of the oven vent it is probably because you have left something in the oven or the storage drawer. Turn off the oven thermostat control. Allow the oven to cool and use caution when removing any utensils or debris, to avoid burns.

To cancel time delay self clean:

Turn the oven thermostat control knob, to the "0" position.

Nickel Plated Trim

Nickel plated surfaces may be cleaned with any non abrasive chrome and metal polish (such as Flitz) or Windex and a soft cloth. If any acid based food or liquid, such as lemon juice or tomato juice, is spilled on the range, wipe it at once to prevent staining.

Exhaust Hood

An exhaust filter is included with your exhaust hood. The filter may be cleaned periodically in soapy water. The filter should be replaced every 4 months or when they begin to restrict air flow.

Replacement Filters are available from your dealer or directly from Heartland Appliances. Please order four or more at one time to save freight and handling charges. See instructions for ordering on Page 36.

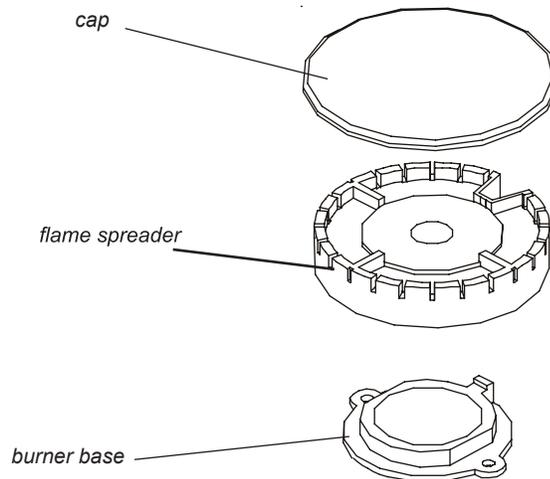
The inside of your exhaust hood should be inspected periodically for grease buildup (a fire hazard) and cleaned as required with soap and water. Please turn off power to unit when cleaning inside the hood.

Convection Fan Filter

Filter may be removed and washed in soap and water or washed in a dish washer. To remove the filter, grasp the filter and pull upwards to unhook it from the deflector. Reverse the procedure to replace. Filter to be used for Convection Broil/Roasting applications only.

Surface Burners

Top burners require little care other than to wipe off the head of each burner. If a boilover occurs, the burner cap can be easily lifted out so burner port holes can be cleaned in hot soapy water with a soft brush. There are no bolts or screws to remove. The igniter must also be kept clean to ensure quick positive starts. Simply lift the burner cap and clean. When replacing, be sure the tab is locked securely in position on the burner base. For normal or everyday cleaning of light spills, wipe the burner caps with a damp cloth. For heavy duty cleaning—cooked spills, oil stains, etc. scrub with a tub and tile type



of cleaner. Rinse thoroughly after every cleaning operation. Wipe away excess water. Avoid using abrasives on the burner base, as they may damage the finish on the burner base.

Oven and Closet Light Replacement

Before replacing lamp disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel. When replacing light bulbs wait until the oven and bulb are cool. Remove oven light lens by simply unscrewing it counter clockwise, the bulb can then be unscrewed easily. Always handle the bulb with a dry (never wet) cloth to protect hands. If light bulb should break disconnect power to range by unplugging it or removing the fuse from the panel before touching the bulb. Replace the bulb. Use only a 40 watt oven bulb available at your local hardware store or appliance dealer.

When cleaning the oven, do not touch lens with a wet cloth.



WARNING!
Do not sit, lean, lift or stand on the doors or drawers of this range as possible injuries may result.



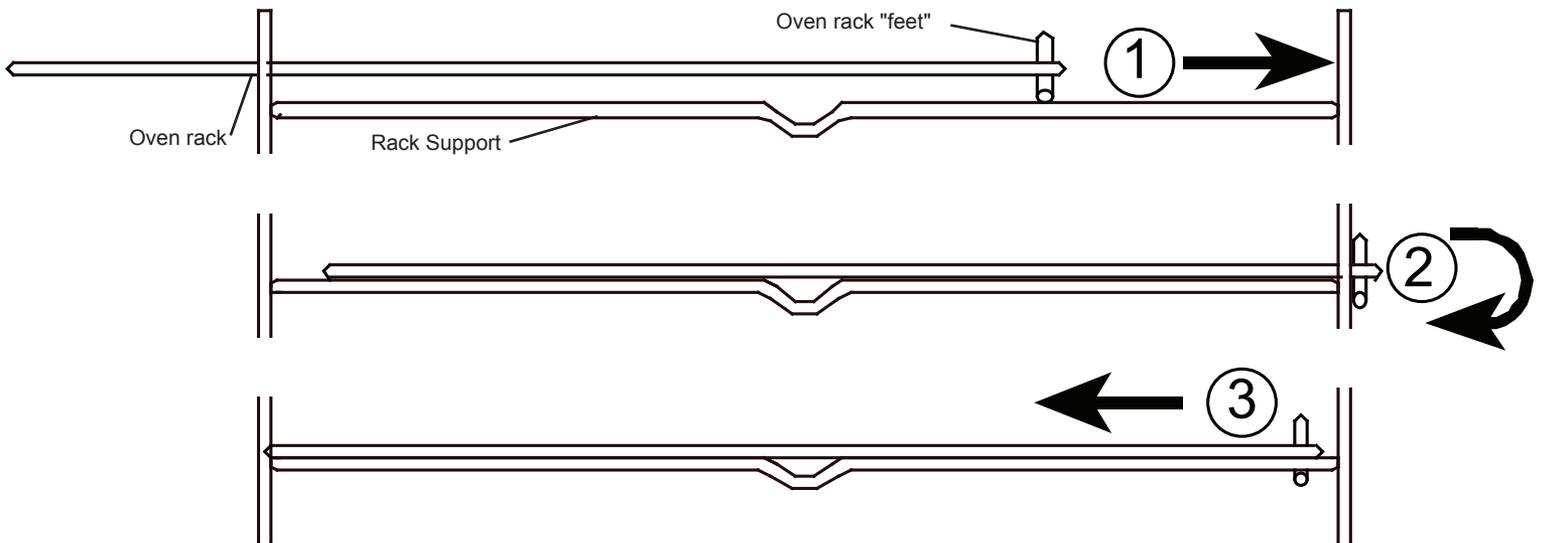
Interior Oven Rack

The oven rack is designed with stop-locks so that when placed correctly on the supports, it (a) will stop before coming completely out of the oven, (b) will not tip when placing or removing food.

To install, place the rack "feet" on the rack support and push the oven rack backward along the rack support (see ①).

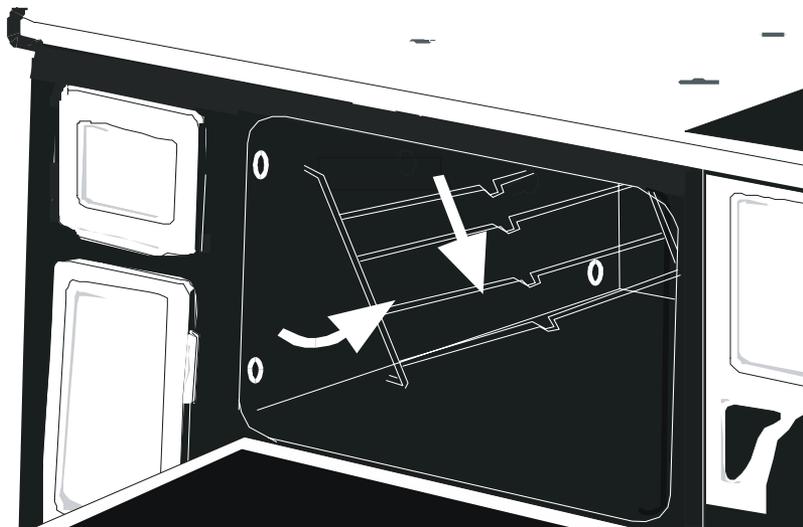
Push the oven rack all the way to the back until the oven rack slips off the end of the rack support (see ②).

Then pull rack support ahead slightly to engage the "feet" with the rack support (see ③). To remove reverse the installation procedure.



Rack Supports

The oven rack supports are designed to interlock into the oven sides but are easy to remove. First remove oven racks (see instructions above), then grasping the lower portion of the rack support, swing it out to approx. 45 degrees and gently pull down. Assemble in reverse order.



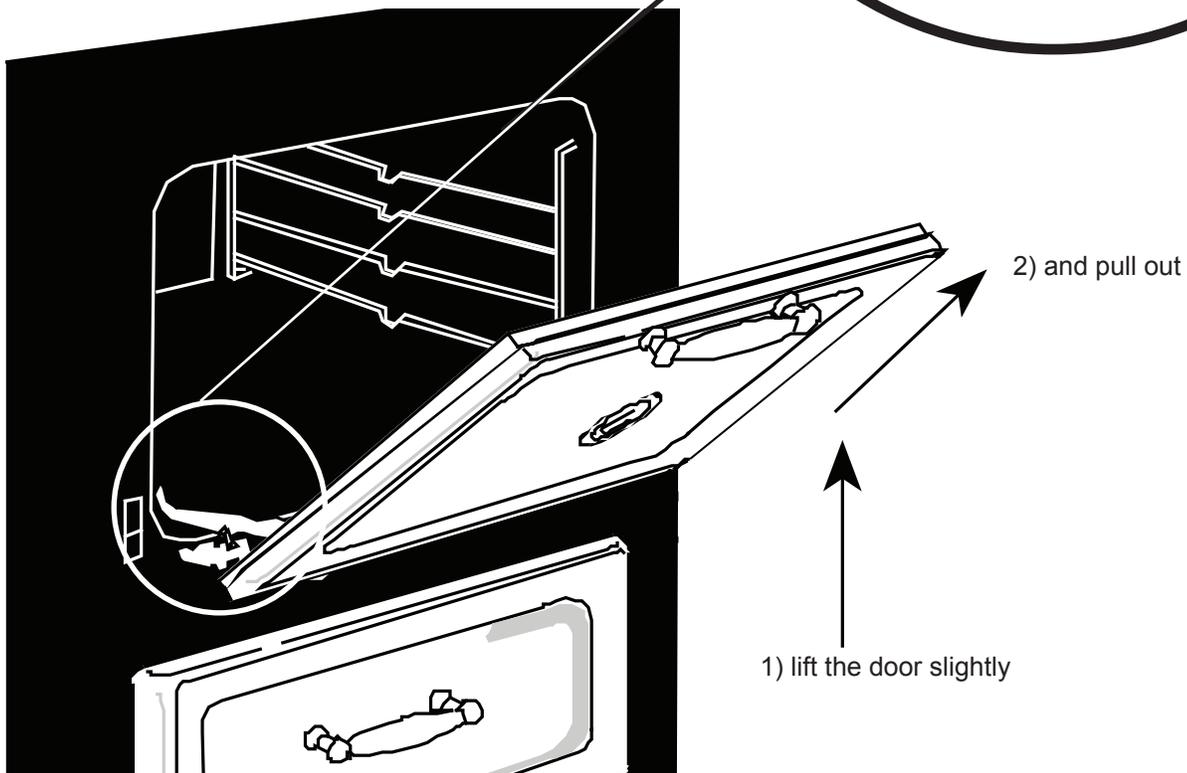
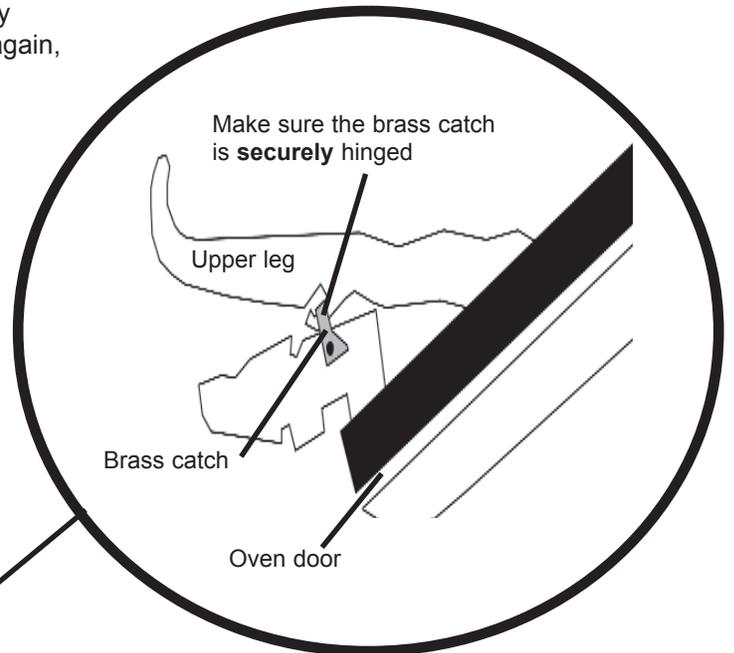
Removal of Oven Door

At times you may want to remove the oven door for thorough cleaning of the oven. Removal of the oven door is easy:

- 1) Open oven door, and latch the brass catches on to the upper leg of the hinge. (see below). Make sure the catch is **securely** hinged.
- 2) With a hand on each side of the door lift the door slightly, and pull out.
- 3) The door weighs about 39 LBS (18 kg) , please exercise caution when removing the door.
- 4) To replace the door reverse this sequence. Please ensure hinges are fully inserted into recptacle and that door is fully opened to disengage brass catches. When closing door again, please inspect brass catches to ensure that they are completely away from hinges or damage may occur.

WARNING!

Do not sit, lean, lift or stand on the doors or drawers of this range as possible injuries may result.



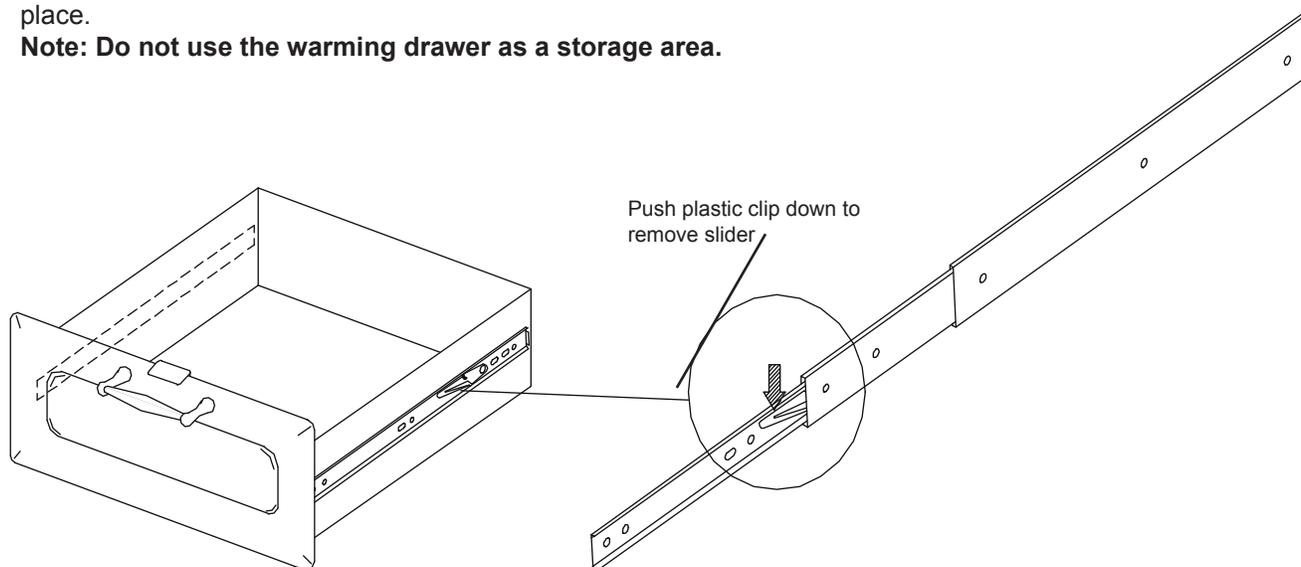
Warming Drawer

These ranges are equipped with a warming drawer below the main oven. They have a variable thermostat, which is on the right side behind the drawer front. When "ON", a light will be visible on the control panel cooktop. When removing the drawer ensure that the control is set to "0" (the off position) and the drawer is cool.

To remove the drawer, open the drawer until you see a plastic clip on the side of the track attached to the drawer. Simply push down on the clip on each of the tracks and pull straight out.

To install the drawer simply slide the drawer back onto the track and the clips will automatically latch into place.

Note: Do not use the warming drawer as a storage area.

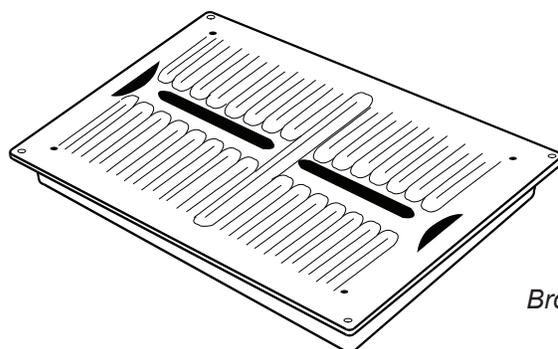


The Broiling Pan

The broiling pan griddle allows for the proper drainage of cooking grease into the lower pan. Both the griddle and pan should always be used when broiling.

If aluminum foil is used in the bottom of the pan, be absolutely sure it does not block the drain vents along edges of the pan. Many grease fires are caused by improper use of broiling pans and/or improper use of aluminum foil.

Always remove the broiler pan from the compartment as soon as you finish broiling. It makes the pan much easier to wash and there is no chance that the pan and drippings will be forgotten. Grease left in the pan can catch fire if the oven is used without removing the grease. Let the pan cool first, then wash the pan and griddle in hot soapy water.



Broiling Pan and Griddle

SETUP AND TROUBLESHOOTING

Burner Setup & Adjustment

The range was carefully set up and inspected at the factory but some final adjustments may be necessary once the unit is installed.

You should check the following:

- i) First check to make sure there are no gas leaks. Propane and natural gas have a very distinct smell which is easily detected by the human nose. If in doubt, soak each pipe joint with soapy water and look for bubbles. **Do not use an open flame for testing.**
- ii) Check that all the controls are operating properly by lighting each of the burners. Turn the burners on by pushing down and turning counter clockwise. Try them at low, medium and high settings.
- iii) Check the quality of the flame. The top burners should have a steady, relatively quiet flame with a 1/2" (13mm) sharp blue cone. There should be no orange flame. The oven burner should have a clean blue flame with inner cones of 1/4" to 1/2" (6.35mm to 13mm). See figure 8.

If everything checks out, you're "cooking with gas". If not, refer to the gas trouble shooting guide on Page 36.

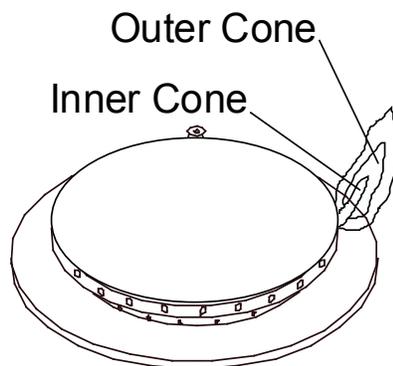


Figure 8.

Range Problem Solver

To save time and money before you call for service, check this guide.

If you have a problem it may be minor. You may be able to correct it yourself. Use this Guide to locate your problem and then follow the suggested recommendation.

Oven will not work

- Plug on range is not completely inserted in the wall receptacle.
- The circuit breaker in your house has been tripped or a fuse is blown in the switch panel.
- The multi pin plug from the exhaust hood is not properly or completely plugged in.
- The timer is not set, if the timer is flashing see page 17 "Time of Day Setting".
- The timer is set for time bake. If "AUTO" is lit, then time bake function is on. Push the cancel  button.
- The self clean high limit breaker has activated, The high limit breaker is located on the bottom of the control panel on 48" models, and in 30" models it is located under the range on the right side midway between the front and back legs. Reset by pushing in the red plunger.

Food does not broil properly

- Broil control not set properly.
- Rack position is incorrect.
- Necessary preheating was not done.
- Utensils are not suited for broiling.

Food is not roasting properly

- Oven temperature is not set correctly.
- Rack position is incorrect.
- Roasting pan is too small.
- Improper cookware is being used.
- A foil tent was not used when needed to slow down browning.

Food is not baking properly

- Control is not set properly.
- Rack is not on correct shelf position.
- The wrong cookware is being used.
- Too many utensils in the oven.
- Temperature setting is incorrect.

Oven light does not work

- Check that light switch is not jammed. The light switch activator is located at the left side bottom of the oven door. (to inspect: remove door as per page 30 instructions).
- Light bulb is loose.
- Bulb has blown.
- Breaker or fuse has been tripped or blown.

Surface units will not work

- Plug on range is not completely inserted in the wall receptacle.
- The circuit breaker in your house has been tripped.

Oven Thermostat

Oven thermostats, in time, may "drift" from the factory setting and differences in timing between an old and new oven of 5 to 10 minutes are not unusual. Your oven control has been set at the factory and is more apt to be accurate than the oven which it replaced. Voltage lower than 240v will affect performance, particularly preheat time, which increases from 10-12 minutes to 20 - 22 minutes.

If you still require help...

Heartland Ranges contain standard electrical components available from your dealer or Heartland .

In case repair is required, consult your Dealer for an appliance repair depot near you. For warranty service, please call your dealer, or call AGA Marvel.

Toll Free Phone 1-800-223-3900

Fax (616) 754-9690

Have your **serial number, model, and date of purchase** information ready.

Technical Data

- Voltage 240 v / 60 Hz
- Load 3.8 kW (model 5210)
- Load 3.8 kW (model 4210)

NOTE: Service amperage should be calculated by a qualified electrician.

Gas Trouble Shooting Guide

If you smell gas:

Check for loose connections. Connections may loosen in transportation. If the range connections are not perfectly tight, you can have a small leak and therefore a faint gas smell. Some leaks can only be found with the controls in the “on” position exposing the user to serious burns. **Never use a match or flame to locate a leak.**

FINDING A GAS LEAK IS NOT A “DO IT YOURSELF” PROCEDURE. IF YOU SMELL GAS, TURN OFF THE SUPPLY OF GAS TO THE RANGE AND CALL YOUR SERVICEMAN.

If you have other problems:

Before any component is replaced follow this four-step check list, then consult “Gas Trouble Shooting Chart” below.

1. Be sure the problem is not due to improper operation.
2. Check the basic adjustments: the correct pressure, dirt in the line, etc.
3. Check the setting to be sure it is correct for the gas on which the range is to be used, either propane or natural gas.
4. If gas pressure and all adjustments seem correct, use the chart which follows to help identify the problem and/or malfunctioning component.

Gas Trouble Shooting Chart

Problem	Cause	Remedy
A. Spark Ignition		
1. No sparks when any control knob is turned to “light”.	No power to spark module - module switch faulty.	1. Check electrical supply to spark module with voltmeter - replace module.
2. No sparks when one or some control knob(s) is (are) turned to “light”.	Reignition electrode controlled by knob switch is grounded or has a high resistance leak.	2. Check high voltage wires carefully for loose connections or pinches in the wires; if connections are tight, replace high voltage wire.
	Electrode too far from burner base.	The igniter is on eccentric pin, so rotating the igniter in its place will bring the igniter closer to the burner base.
3. Sparking occurs at electrodes when all control knobs are turned off.	Disconnected switch lead or short in switch lead.	3. Check all switch lead connections for looseness and wires for damage.
4. All burners that are turned on have lighted but electrodes are still sparking.	High resistance or open connection between spark output terminal and H.V. wire receptacle (spark will jump small gap but sensing current will not).	Push receptacles firmly onto all terminals Check positioning of shrink sleeving on receptacle – should be flush with end of receptacle – trim if necessary.
	Defective module	Replace module
	Ground/Earth lead to module disconnected or range chassis not properly connected to ground/earth by ground/earth lead or through third prong of power cord plug, combined with reversed power supply polarity.	Check ground/earth connection of range chassis and ground/earth lead connection to module.
5. One or more burners have lighted but electrodes are still sparking.	Pots or cooking utensils (i.e. griddle plates) are too large and are smothering the flame causing the re-ignition to spark.	Use smaller sized pots or reduce size of flame. Do not use griddle plate directly over top of grates. Heartland Appliances sells a griddle kit #7602 complete with griddle support.

Conversion Kits and Information

Converting Model 4210, 5210 to Natural Gas (NAT) or Propane (LP)

Normally, Model 5210 (48") and 4210 (30") are ordered from the factory preset for either Natural Gas or Propane. However, they can be converted after installation by converting the pressure regulator and replacing the orifices in the valves and burners with the appropriate orifice kit. Kits can be ordered from your dealer or directly from Heartland. Each kit contains one orifice for each size burner and each size burner valve, 6 orifices for the 5210 and 4 for the 4210.

The following pages describes where the various orifices are located and how to remove and replace them.

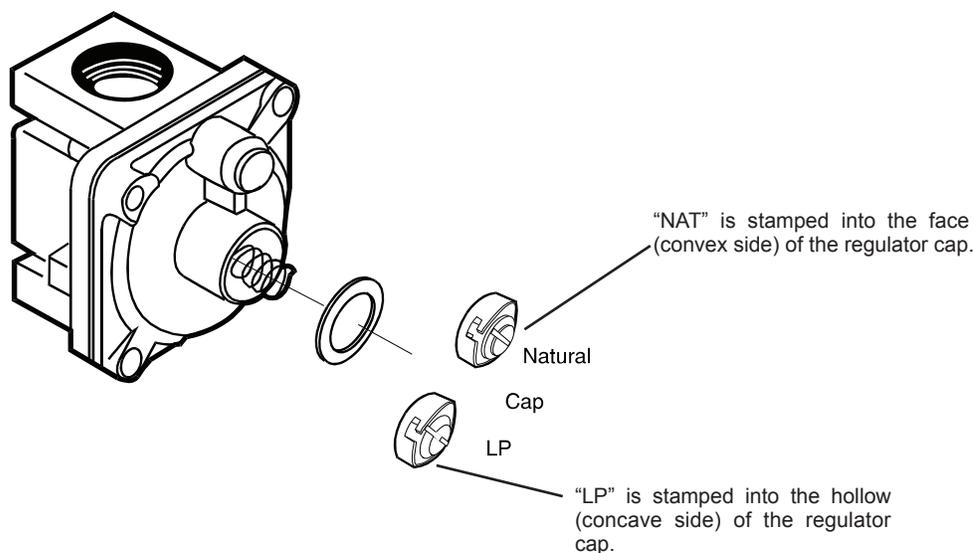
Please note that each orifice is stamped with a numbered size. It is vitally important that the correct orifice is installed into each burner (see orifice to control matching chart with kit) and the valves adjusted correctly.

Caution! Ensure that the gas supply is shut off before proceeding with the conversion. This installation must be performed by a licensed Gas Technician.

Pressure Regulator Conversion

This range is equipped with a convertible pressure regulator. It is located at the rear of the stove behind the control panel. To convert the regulator, remove the cap with a large flat blade screwdriver or a quarter, turn counter clockwise to remove. The cap is marked "LP" on the inside of the hollow (concave side) and "NAT" on the face (convex side) of the cap. (see illustration below). The gas you are converting to must face outward. So if you have converted to propane (LP) then the "LP" marking should be visible. Replace the cap with the appropriate side facing out and turn clockwise to lock into place.

Regulator Diagram: use a screwdriver or coin and turn the cap counter clockwise to remove.



Top Burner Orifice Conversion

After the regulator has been converted the top burner bases require conversion:

1) To expose the burner base, remove the porcelain cap and aluminum flame spreader.

2) Find the 7 mm orifice removal tool, included with the kit. (The end of the tool is flattened to accept a standard slot screw driver to make the orifice removal easier) Insert the tool inside the burner base and turn the orifice out of the jet holder, COUNTER-CLOCKWISE. (Put the orifice in a safe place, in case you need to reconvert later.)

3) Find the appropriately numbered orifice for the burner.

4) Use the tool to screw the burner orifice into place in a clockwise motion.

Before proceeding with each step, check the orifice with a flashlight to make sure there is no debris blocking the opening of the orifice. Follow the same procedure for the the rest of the burners.

Adjusting the Simmer(Flame size)

After converting the burners with new orifices the burner valves need to be adjusted. The gas supply should be turned on for this step:

1) Remove the control knob only, the valve cover need not be removed.

2) Turn the burner on and set to low.

3) The flame size will have to be adjusted up or down depending on the gas you are converting to.

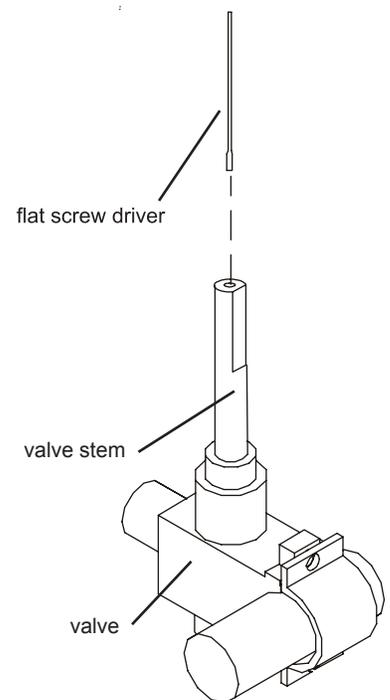
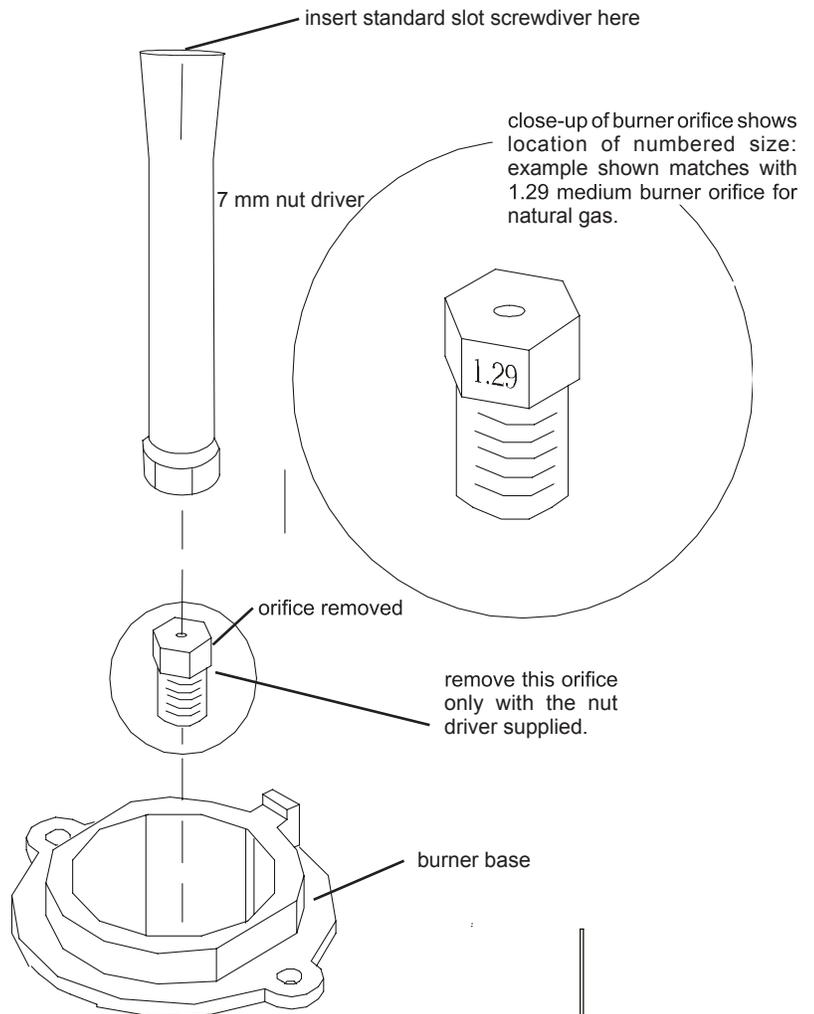
To adjust flame size insert the small slot screw driver (included with this kit) inside the valve stem (see valve illustration).

4) Turn the screw driver clock wise to decrease, counter clock wise to increase flame.

Adjust the flame size just so the flame curls around the porcelain cap.

If the igniter starts or you have problems with the flame going out you have adjusted to low.

Each top burner control will have to be adjusted. Replace the control knobs after you have completed the adjustments.

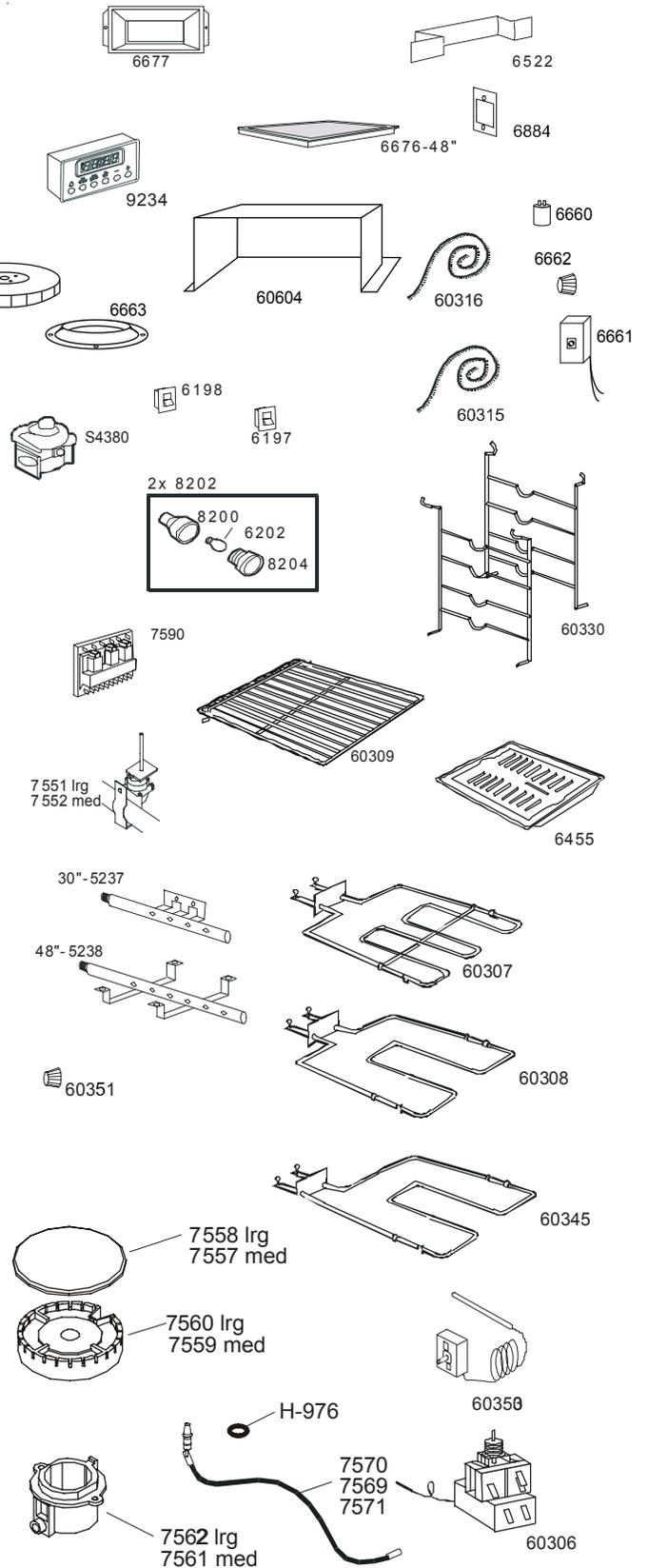
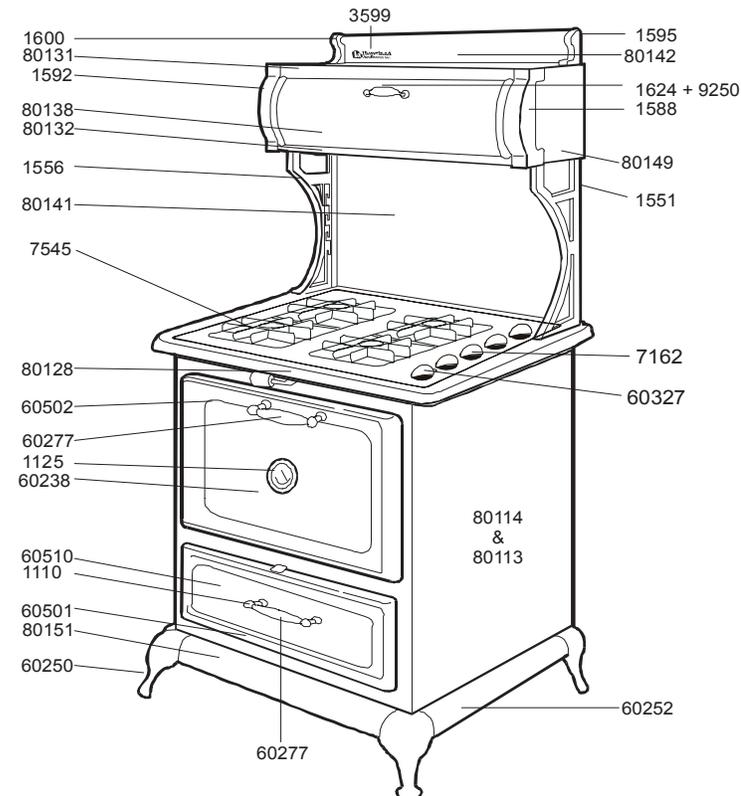
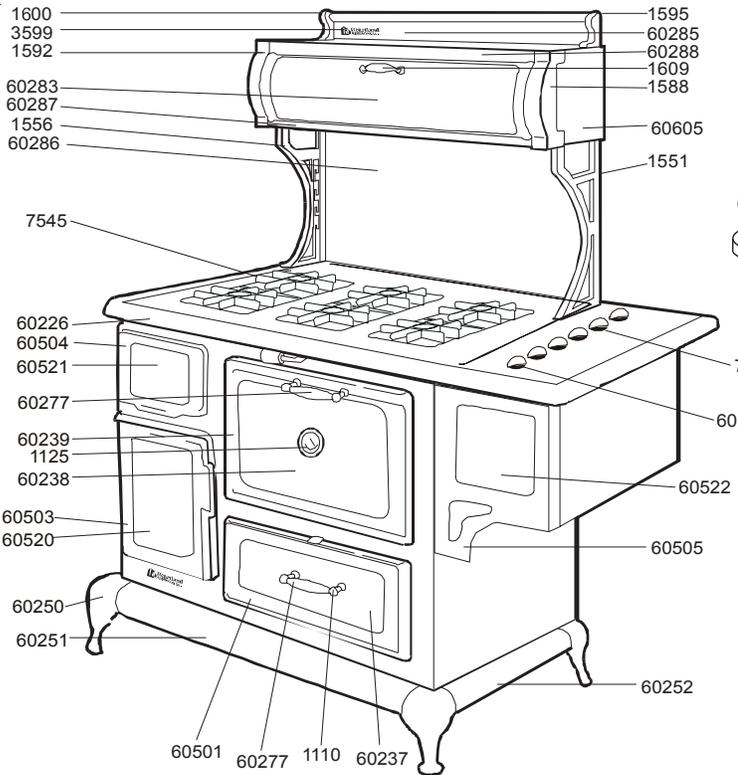


When converting to LP (liquid propane) the flame will have to be adjusted down.

When converting to natural gas the flame will have to be adjusted up.

Heartland

Model 4210 / 5210 Electric Self Clean Range



3Model 4210 / 5210 Range Parts Chart

TO ENSURE THE CORRECT COLOUR MATCH WHEN ORDERING COLORED PANELS, BOTH THE COLOR AND SERIAL NUMBER MUST BE PROVIDED.

1110	Oven Door Handle Stanchion	8204	Oven Lens
1125	Oven Door Thermometer (Non Functional)	8313	Front Band
1546	Heartland nameplate/Clips	9234	Electronic Timer (self clean & non-self clean)
1551	Right Cabinet Bracket	60238	Oven Door Bubble Panel
1556	Left Cabinet Bracket	60250	Base Leg
1588	Right Cabinet Corner	60251	48" Base Front Skirt - Nickel
1592	Left Cabinet Corner	60252	30"/48" Base Side Skirt
1595	Right Cresting Corner	60254	48" Base Rear Skirt - Black
1600	Left Cresting Corner	60266	48" Stove Band
1609	Cabinet Door Handle	60277	30"/48" Oven/Warming Drawer Handle
S4380	Gas Regulator - LP/NAT	60283	48" Cabinet Door Panel (specify colour)
5222	30" Combination Top	60285	48" Cresting Panel (specify colour)
5232	48" Combination Top	60286	48" Splashback (specify colour)
5237	30" Combo Manifold Weldment	60287	Lower Cabinet Strip (48")
5238	48" Combo Manifold Weldment	60288	Upper Cabinet Strip (48")
5241	Control Cover Plate (not shown) (48" model)	60306	Oven/Broiler Control Switch (s/c & non-s/c)
5242	Control Cover Plate (not shown) (30" model)	60307	Broiler Element
5716	Installation and Operating Instruction Manual	60308	Oven Element
60327	Control Knob	60309	Oven Rack
6171	Oven/Bake/Broil Indicator Light Red (48" model)	60310	Warming Oven Element
6171	Warming Oven Light - Red (30/48" model)	60315	Oven Door Gasket
6197	2 Speed Blower Control Switch	60316	Warming Oven Gasket
6198	Range Light Switch	60327	Electric Oven Knob-single "D" New Classic
6202	Oven Light Bulb - 40 W	60330	Oven Rack Support (4 position)
6437	Oven Door Hinges L & R (not shown)	60350	Warming Oven Control
6455	Broiler Pan & Cover	60351	Warming Control Knob
6522	Exhaust Deflector	60501	Warming Drawer Frame
6659	Blower and Inlet Ring	60502	Oven Door Frame
6660	Capacitor 5UF /370	60503	Rack Storage Door Frame
6661	Speed Control	60504	Utensil Drawer Frame
6662	Blower Knob	60505	Reservoir Front
6663	Inlet Ring	60510	Warming Drawer Bubble Panel (specify colour)
6676	Exhaust Filter (48")	60520	Rack Storage Door Bubble Panel
6677	3 1/2" x 10" Exhaust Adaptor	60521	Utensil Drawer Bubble Panel
6884	Storage Door Magnet Assembly	60522	Reservoir Bubble Panel (specify colour)
7162	Burner Control Knob	60604	Blower Mounting Box
7545	Grate - Cast	60605	Cabinet Wrap Weldment (48")
7551	Control Valve Medium Burner	80113	Left Hand Side Panel New Classic
7552	Control Valve Large Burner	80114	Right Hand Side Panel New Classic
7557	Medium Burner Cap	80128	30" Front Band
7558	Large Burner Cap	80131	Upper Cabinet Strip (30")
7559	Medium Flame Spreader	80132	Lower Cabinet Strip (30")
7560	Large Flame Spreader	80138	30"Cabinet Door Panel(specify colour)
7561	Medium Burner Base	80141	30" Splash back (specify colour)
7562	Large Burner Base	80142	30" Cresting Panel (specify colour)
7569	Ignition Electrode (1200MM Lead)	80143	Cabinet Wrap Weldment (30")
7570	Ignition Electrode (900MM Lead)	80151	30" Base Front Skirt - Nickel
7571	Ignition Electrode (600MM Lead)	80152	30" Base Rear Skirt - Black
7590	Spark Module 0+6 (48" & 30")	9520	Cabinet Door Stantion
8200	Light Socket & Housing	H-695	Easy Glide Castor 1" Diameter (not shown)
8202	Oven Light Assembly w/light bulb		

Please order part by number. Parts may be ordered from your dealer or direct from AGA MARVEL Telephone for prices and ordering instruction. Call 800-223-3900 and ask for the order desk.



Heartland

1260 E. Van Deirse, Greenville, MI 48838

Toll Free Phone 1-800-223-3900 Fax (616) 754-9690

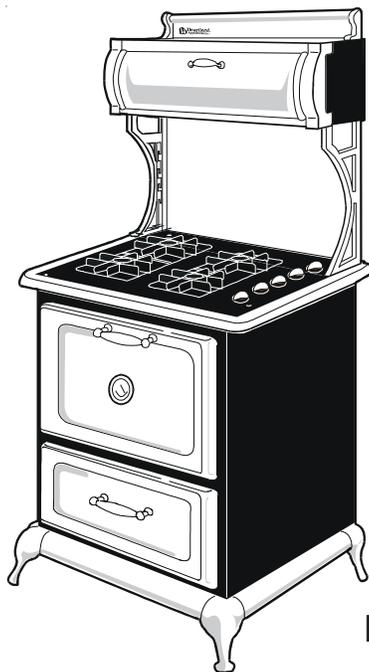
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION POUR LES MODÈLES :

5210 Cuisinière à gaz (48 po) / four électrique autonettoyant à convection

4210 Cuisinière à gaz (30 po) / four électrique autonettoyant à convection

À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR : *Laisser ce manuel avec l'appareil.*

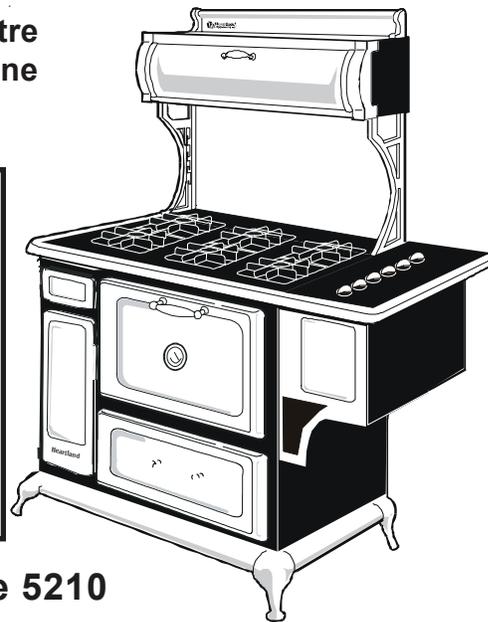
Conserver ces instructions pour usage futur



Modèle 4210

Nota : L'horloge doit être réglée sinon votre four ne fonctionnera pas!

Avertissement : Une installation, un ajustement, une modification, un service ou un entretien impropre peut causer des blessures ou des dommages. Se référer à ce manuel. Pour de l'aide ou de l'information additionnelle, consulter un installateur qualifié, une agence de service, ou le fabricant (détaillant). Prière de lire ces instructions attentivement avant d'essayer d'installer cet appareil. Si les instructions d'installation ne sont pas respectées, des réparations coûteuses en résulteront.



Modèle 5210

Nota: Veuillez lire ces instructions avant d'essayer d'installer cet appareil.

**Le thermomètre de la porte ne mesure pas la température;
il n'a qu'une fonction esthétique.**

Déplacement de la cuisinière pour le service
ou le nettoyage

AVERTISSEMENT

La cuisinière repose sur une base.

Ne déplacez la cuisinière que par sa base.

1. Débranchez la cuisinière du courant électrique.
2. Posez une protection sur le sol devant la cuisinière.
3. Glissez la cuisinière en l'éloignant du mur et mettez la protection sous les pattes de devant. Continuez à tirer doucement jusqu'à ce que l'accès à l'arrière est libre.
4. Pour réinstaller la cuisinière, procédez de façon inverse.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz cause une production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée: gardez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif mécanique (hotte d'aspiration mécanique).

Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple, l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple l'amélioration de la ventilation mécanique en place.

— POUR VOTRE SÉCURITÉ —

NE PAS ENTREPOSER D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL.

- * Ne pas utiliser la cuisinière comme un appareil de chauffage.
- * Ne pas chauffer de contenants fermés en verre ou en métal dans le four.
- * Les feux de cuisson sont souvent dus à une accumulation de graisse. Nettoyer le compartiment du four et du grill régulièrement.
- * Ne pas essayer d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau. Le couvrir avec un couvercle ou du bicarbonate de soude.
- * Éviter d'utiliser des contenants d'aérosol près de la cuisinière.
- * Ne pas placer de casseroles, de plaques à biscuits ou de rôtissoires directement sur le fond du four. Utiliser la grille dans la position la plus basse.
- * Ne pas couvrir entièrement le fond du four avec du papier aluminium. Laisser un espace d'au moins 1 po (2,5 cm) tout autour des casseroles, poêles ou plaques à biscuits dans le four pour permettre la convection de l'air.



AVERTISSEMENT

- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER.
- DES BLESSURES POURRAIENT EN RÉSULTER.
- VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

Attention :

Si les renseignements fournis dans ce manuel ne sont pas respectés à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent en résulter, provoquant ainsi des dégâts matériels, des blessures et même des décès.

Ne jamais entreposer d'essence ou tout autre produit inflammable à proximité de cet appareil ou tout autre appareil ménager.

Que faire lorsqu'on sent une odeur de gaz:

- Ne pas essayer d'allumer d'autres appareils ménager.
- Ne pas toucher aux prises électriques. Ne pas utiliser les appareils téléphoniques de votre bâtiment.
- Appeler immédiatement le fournisseur de gaz de chez les voisins. Suivre ses directives.
- S'il est impossible de contacter le fournisseur, appeler les pompiers.

L'installation et l'entretien doivent être confiés à un installateur qualifié, une agence d'entretien ou le fournisseur de gaz.



Heartland



**Cuisinières à gaz / four électrique autonettoyant à convection -
modèles 4210/5210**

GARANTIE DU CONSOMMATEUR

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN POUR LE PRODUIT ENTIER

AGA-Marvel garantit, pour une période d'un an à partir de la date d'achat initial, le remplacement ou la réparation de toutes les pièces de la cuisinière, y compris les composants du système au gaz, qui présentent un vice de matériau ou fabrication, à l'exception des surfaces peintes ou finies en porcelaine émaillée et des surfaces plaquées. Ces pièces seront réparées ou remplacées à l'option de Aga-Marvel sans frais, sujet aux termes et conditions mentionnés ci-dessous. La période de garantie contre les défauts dans le fini en porcelaine émaillée, ou les surfaces plaquées est 90 jours de la date d'achat original. La garantie ne comprend pas le remplacement des ampoules du four ou les filtres de charbon.

ÉLÉMENTS DU FOUR ET DU TIROIR CHAUFFE-PLAT - GARANTIE LIMITÉE POUR LA DEUXIÈME ET LA TROISIÈME ANNÉES: HEARTLAND garantit les éléments chauffants du four contre tout défaut de fabrication ou de main-d'oeuvre pendant deux ans supplémentaires. Ces pièces seront réparées ou remplacées gratuitement au gré de Heartland, mais vous devez payer la main-d'oeuvre et le transport, sous réserve des conditions figurant ci-dessous.

CONDITIONS

1. Cette garantie s'applique seulement pour l'utilisation domestique familiale unique lorsque la cuisinière a été convenablement installée conformément aux instructions fournies par Heartland et est reliée à un service utilitaire adéquat et convenable. Les dommages résultant d'une installation défectueuse, d'un emploi abusif, d'un feu, d'une inondation ou autre catastrophe naturelle, d'un usage commercial, de la location de l'appareil ou son usage dans une entreprise et la modification ou la mutilation de la plaque signalétique annulent toutes les obligations de cette garantie. Pendant la période de garantie, le service d'entretien doit être effectué par un technicien agréé par l'usine.
2. **Les garanties ne s'appliquent que dans les pays où l'appareil a été acheté.**
3. Heartland n'est pas responsable des réclamations ni des dommages résultant de défaillances de la cuisinière ou de retards de service indépendants de sa volonté.
4. Pour obtenir du service la garantie, l'acheteur original **doit présenter** la facture originale avec les numéros de modèle et de série. Les pièces réparées ou remplacées ne sont garanties que jusqu'à la fin de la garantie originale.
5. La garantie ne couvre pas les dépenses nécessaires pour rendre la cuisinière facilement accessible pour le service.
6. Cette garantie vous donne des droits spécifiques. D'autres droits peuvent être prévus par la loi dans certaines régions.
7. Les ajustements tels que calibrages, mises à niveau, serrage d'agrafes ou branchements aux services publics qui font normalement partie de l'installation initiale sont la responsabilité du concessionnaire ou de l'installateur et non de Heartland Appliances Inc.
8. Si le produit est installé à l'extérieur des zones normales de service, les coûts de transport [admissions, frais de traversier ou frais de millage, etc.] impliqués dans la réparation du produit, ou du remplacement des pièces défectueuses seront à la charge du client [propriétaire].

POUR ASSURER UN PROMPT SERVICE SOUS GARANTIE, VEUILLEZ ENVOYER VOTRE CARTE DE GARANTIE DANS LES 10 JOURS DE L'ACHAT.

Si vous avez besoin d'aide au sujet de cette garantie, veuillez contacter:

Service après-vente

AGA MARVEL
1260 E. VanDeinse,
Greenville, MI 48838

LIEU D'ACHAT _____

DATE D'ACHAT _____

NUMÉRO DE SÉRIE _____

NUMÉRO DE MODÈLE _____

Tél. sans frais : 1-800-223-3900
Fax : (616) 754-9690

TABLE DES MATIÈRES

Description	Page	Description	Page
1. Assemblage et installation	2	31. Nettoyage de la porcelaine	25
2. Installation placard	3	32. Nettoyage du four et du tiroir chauffe-plats	25
3. Positionnement de la cuisinière	6	33. Nettoyage d'un four autonettoyant	25
4. Installation Dégagements	6	34. Comment procéder à l'autonettoyage	27
5. Hotte à évacuation	7	35. Autonettoyage différé	28
6. Installation sans évacuation	7	36. Pour annuler l'autonettoyage différé	29
7. Installation avec évacuation	8	37. Garniture en nickel	30
8. Importantes instructions de sécurité	9	38. Hotte à évacuation	30
9. Sécurité de la hotte à évacuation	9	39. Filtre du ventilateur de convection	30
10. Sécurité du four	10	40. Lampes du four et de la hotte à évacuation	30
11. Mesures de prudence pour l'autonettoyage	10	41. Nettoyage et entretien de la table de cuisson	31
12. Caractéristiques de la cuisinière et du four	11	42. Remplacement des ampoules (four et hotte)	31
13. Caractéristiques (Tiroir chauffe-plat et rangement) .	11	43. Enlever la grille du four	32
14. Tableau de commande et minuterie	1 2	44. Enlever les supports de la grille	32
15. Disposition du tableau de commande.....	13	45. Enlever la porte du four	33
16. Utilisation des brûleurs de surface	14	46. Enlever le tiroir chauffe-plat	34
17. Utilisation lors d'une panne d'électricité	15	47. Lèchefrite	34
18. Fonctionnement du tiroir chauffe-plat	16	48. Réglage et dépannage	35
19. Commande de la cuisson au four et au grilloir	17	49. Thermostat du four	36
20. Utilisation du four	18	50. Si vous avez besoin d'aide -	36
21. Comment choisir les méthodes de cuisson	19	51. Guide de dépannage - gaz	37
22. Horloge/minuterie	20	52. Jeux de conversion	38
23. Réglage de l'heure	20	53. Conversion de l'orifice de la valve du brûleur	38
24. Compte-minutes	20	54. Conversion de l'orifice d'un brûleur de surface	39
25. Cuisson programmée	21	56. Schéma de pièces :	40
26. Conseils de cuisson au four	22	57. Liste des pièces	41
27. Guide pour le rôtissage des viandes	23		
28. Guide pour le rôtissage/grillage de la volaille	23		
29. Guide pour le grillage	24		

Assemblage et installation

Pour profiter pleinement de votre nouvelle cuisinière, il est important que vous lisiez ce manuel attentivement.

Nota : Veuillez vérifier si la cuisinière a subi des dommages durant le transport. Dans l'éventualité peu probable qu'il y en aurait eu, avisez votre détaillant **immédiatement** !

Mise en garde pour le déemballage : ne pas soulever l'appareil par la garniture en nickel, mais seulement par la base!

Déemballage :

Nota : pour éviter des lésions, portez des lunettes de sécurité et des gants de protection lors du déballage.

- 1) Dévissez les 12 vis qui tiennent la caisse sur la palette. Il y a 12 le long du fond et de 4 le long du dessus.
- 2) Après que les vis aient été enlevées, soulevez soigneusement la caisse au-dessus de la cuisinière et placez-la de côté.
- 3) Ensuite, avec une paire de cisailles à tôles, coupez les bandes en métal qui tient l'appareil dans l'endroit.
Attention : les bandes d'acier sont sous la tension !
- 4) Enlevez soigneusement les bandes en métal, les 2 planches qui étaient au dessous les bandes et le carton et la mousse de styrol.
- 5) Vous êtes maintenant prêt à enlever la cuisinière de la palette.
Pour les appareils de 30 po, deux personnes doivent être à proximité de la palette, de part et d'autre de l'appareil, pour pouvoir soulever délicatement la cuisinière par sa base tant que la troisième personne retire la palette de dessous la cuisinière. Abaissez lentement l'appareil au sol, en veillant à plier les genoux pour ménager votre dos !

Pour les appareils de 48 po, deux personnes doivent être à proximité de la palette, de part et d'autre de l'appareil, et une troisième sur le côté pour pouvoir soulever délicatement la cuisinière par sa base tant que la quatrième personne retire la palette de dessous la cuisinière. Abaissez lentement l'appareil au sol, en veillant à plier les genoux pour ménager votre dos !

Les cuisinières de 30 po et de 48 po consistent en 2 pièces principales :
le corps de la cuisinière, et le cabinet / hotte à évacuation

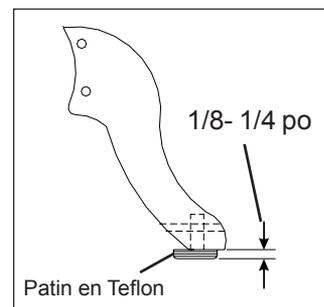
Outils requis pour l'assemblage : un tournevis à pointe cruciforme/ tournevis à pointe carrée, et un clé ou clé à molette de 5/16 po (8 mm)

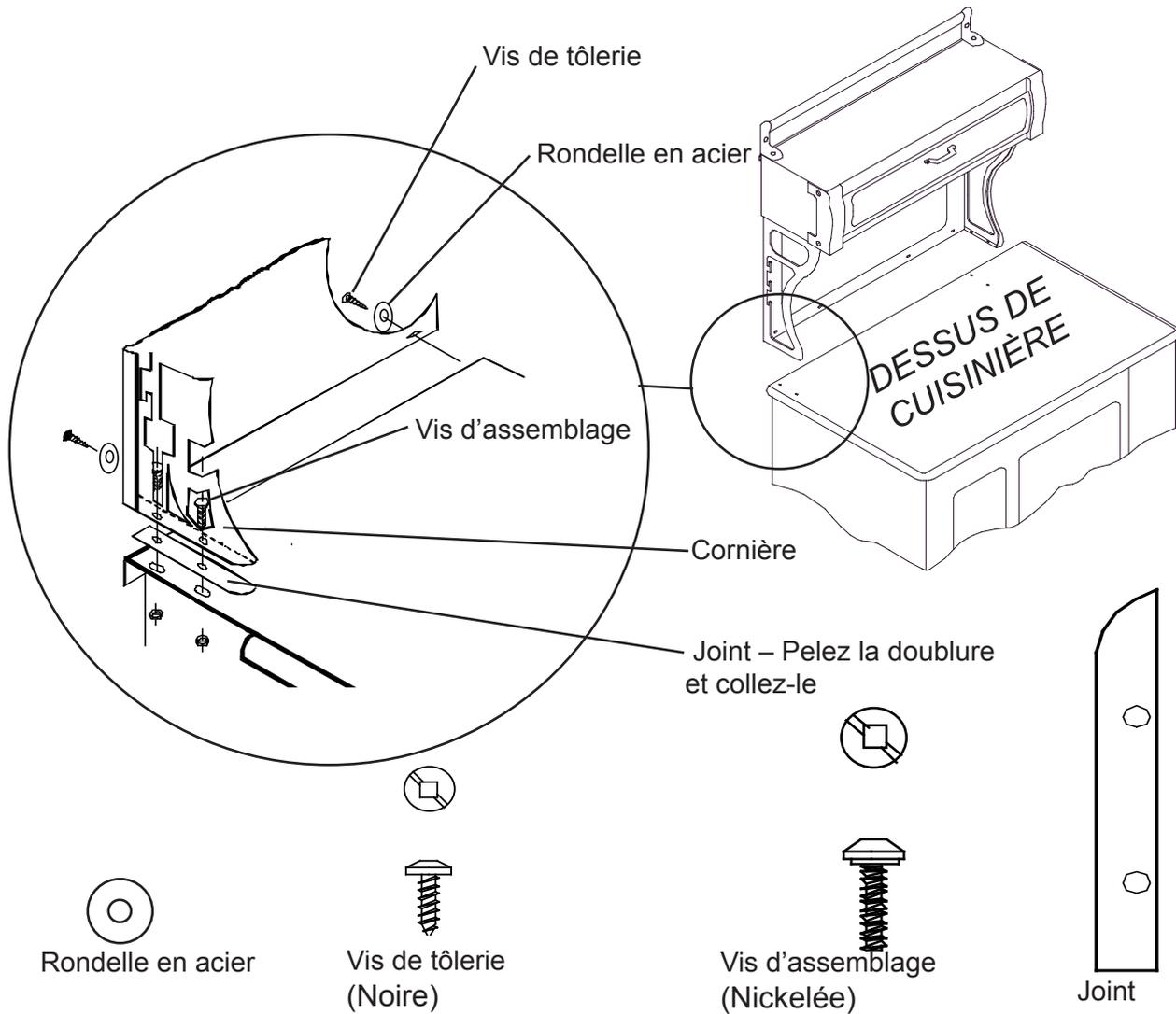
Il est indispensable que la nouvelle cuisinière soit branchée par un électricien qualifié afin de s'assurer que toutes les réglementations en vigueur soient respectées sauf dans le cas où la cuisinière est munie d'un câble et d'une fiche électrique.

Patins :

Les patins en Teflon doivent dépasser d'environ 1/8 - 1/4 po (3-5 mm) du bas de la patte. Si l'on resserre trop les boulons, les pattes risquent de traîner sur le plancher et de l'abîmer (cf. figure 1a). S'assurer qu'il n'y a pas de débris au niveau des patins et du plancher qui pourraient rayer le plancher.

Figure 1





- Quand vous manœuvrez le placard n'oubliez pas qu'il est très lourd. Utilisez votre main pour le soutenir durant son installation.

- Placez la boîte sur le sol près de la cuisinière (voir la Figure 1 en page 2).

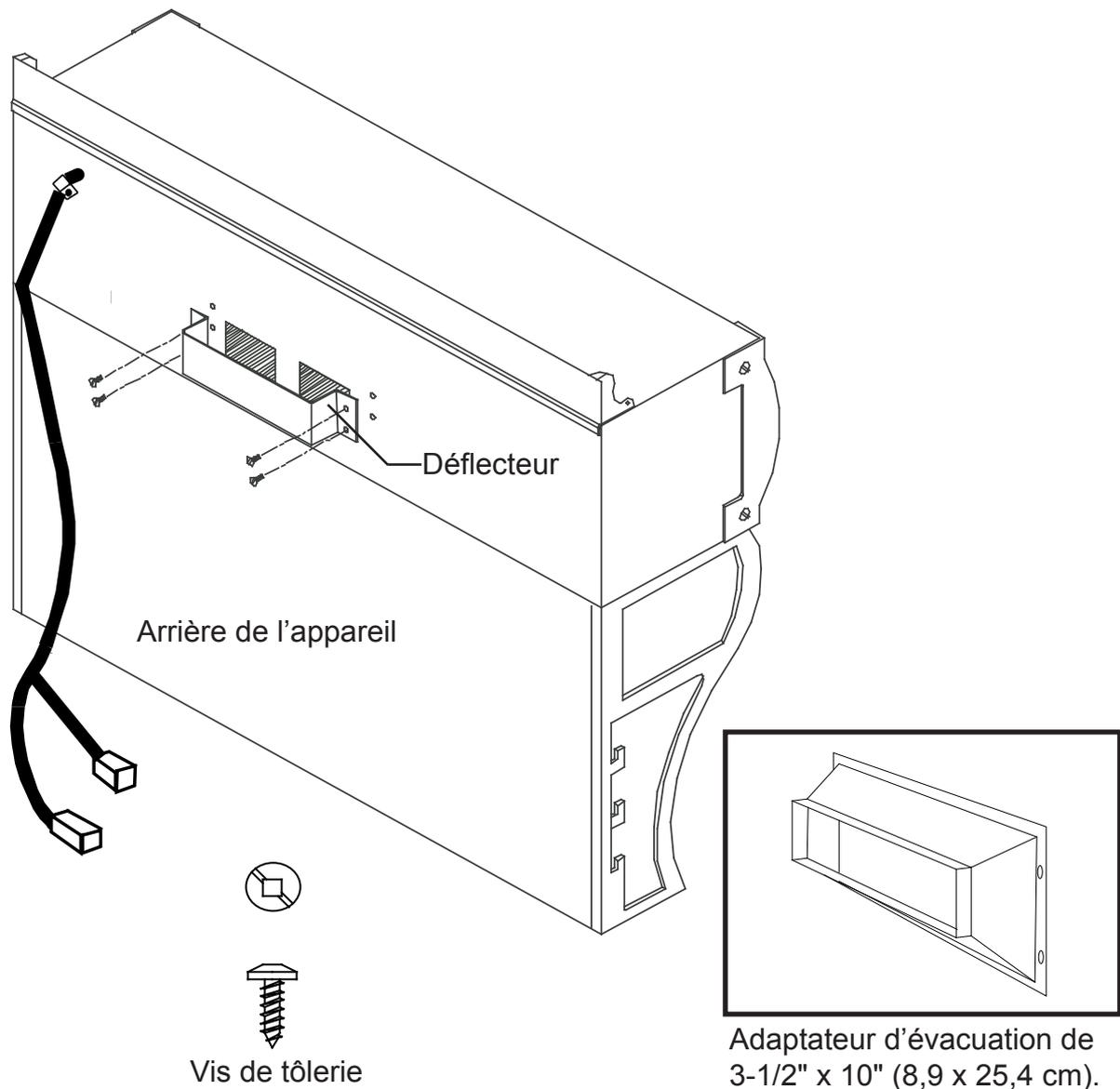
- Avec un assistant, enlevez l'ensemble de placard de la boîte en tenant la zone qui est encadrée (voir la Figure 1 en page 2).

- Posez l'ensemble de placard sur le carton tandis que votre assistant le stabilise. Pelez la doublure de protection des joints et collez un joint sur chaque cornière.

- Placez l'ensemble de placard sur le corps de la cuisinière (voir le schéma ci-dessus).

- Alignez les trous du bas (pied) de cornière avec ceux du dessus de cuisinière. Tandis qu'une personne soutient le placard, fixez ses cornières sur le dessus de la cuisinière avec des vis d'assemblage.

- Pour fixer le dossier à l'arrière de la cuisinière, avec les modèles 5210 utilisez 5 vis de tôlerie avec des rondelles. Pour les modèles 4210 utilisez 4 vis de tôlerie avec des rondelles. Pour éviter un écaillage se serrez pas avec excès, ou utilisez une visseuse électrique.



Si votre ventilation ne débouche pas à l'extérieur, fixez le déflecteur à l'arrière de l'appareil avec 4 vis de tôlerie. Si votre ventilation débouche à l'extérieur, fixez l'adaptateur d'évacuation de 3-1/2" x 10" avec 4 vis de tôlerie. Fixez votre conduit d'évacuation sur cet adaptateur.

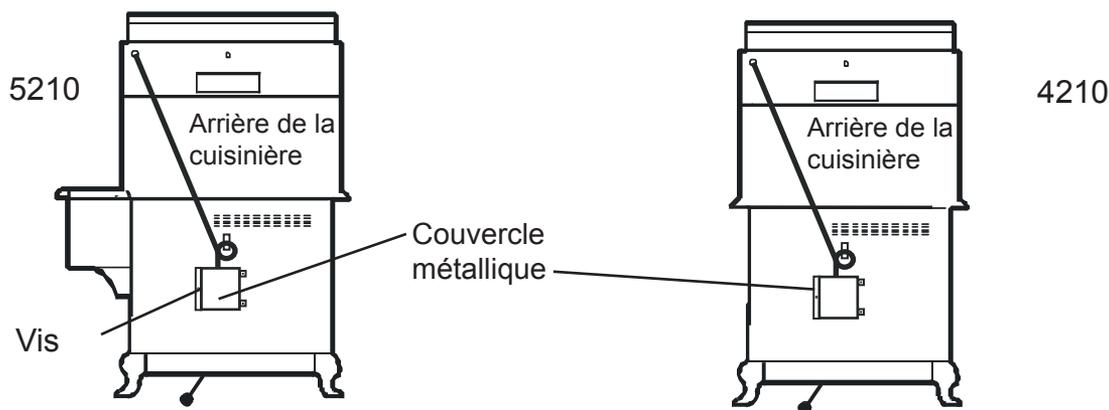
La petite boîte contient :

- ensemble de visserie
- déflecteur
- adaptateur d'évacuation de 3-1/2" x 10"

Remarque : La longueur maximale de tronçon d'évacuation est de 25 pieds (7,6 m). Vous devrez soustraire l'équivalent de 5 pieds (1,5 m) pour chaque coude à 90° utilisé (75 cm pour chaque coude à 45°).

RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION SUR LA CUISINIÈRE

Après que votre hotte d'évacuation ait été installée, la dernière chose restant à faire est de brancher la fiche multibroches sur la cuisinière. La prise correspondante est située à l'arrière de la cuisinière, sous le couvercle métallique. Enlevez la vis maintenant le couvercle sur l'arrière de la cuisinière et déposez ce couvercle. Enlevez le serre-câble de la cuisinière, qui se situe au-dessus de l'emplacement du couvercle.



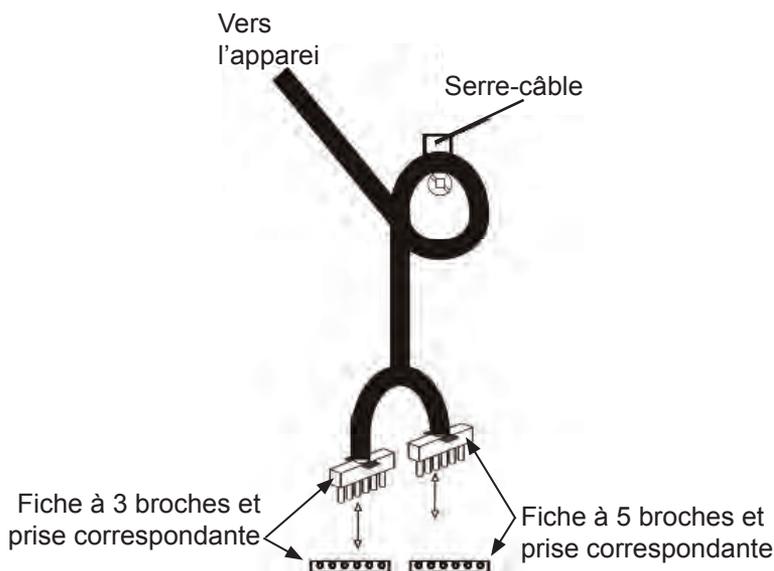
Emplacements de réceptacle pour hotte d'évacuation

Quand vous installez les fiches multibroches, assurez-vous que les broches à côté plat sont alignées avec les trous correspondants à côté plat. Ne forcez pas l'entrée de la fiche dans la prise.

Insérez les fiches à 3 ou 5 broches dans les prises respectivement à 3 ou 5 trous.

Faites une boucle avec le cordon d'alimentation et accrochez-le à l'arrière de la cuisinière avec un serre-câble et une vis. Remettez en place le couvercle métallique avec sa vis.

Branchez la cuisinière sur une prise secteur murale. Vérifiez le bon fonctionnement de toutes les parties électriques de l'appareil (ventilation, éclairage, minuterie, etc.), et contrôlez de nouveau que TOUTES les vis ont bien été serrées avant que l'installation soit terminée.



Positionnement de la cuisinière

1. Lorsque la cuisinière est complètement assemblée, revérifier toutes les connexions électriques spécialement entre la hotte d'évacuation et l'arrière de la cuisinière. Vérifier aussi que tous les boulons et les écrous sont bien serrés.
2. S'assurer que les patins en Teflon et le plancher sont propres (tel que décrit dans la page 2 sous "Patins".)
3. **Mise en garde : Il sera peut être** nécessaire de soulever la cuisinière et de la faire glisser pour l'installer si le plancher est irrégulier ou en présence de larges rainures profondes.
4. Place les deux mains sur la garniture et pousser la cuisinière avec précautions en s'assurant qu'il n'y a pas de débris sur le plancher. Ne pas oublier **de brancher le câble d'alimentation principal et celui de la hotte d'évacuation avant que la cuisinière soit positionnée dans son emplacement final.** Voir les instructions pour l'installation du cabinet.
5. Pour niveler la cuisinière, ajuster simplement les vis de nivellement, situées à la base de chaque patte (celles que vous avez assemblé dans la page 2 sous "patins"). À l'aide d'une clé ouverte de 5/16 po (8 mm), tourner la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour élever le coin et dans le sens contraire pour l'abaisser. (Ne pas oublier que les patins en Teflon doivent dépasser d'environ 1/8-1/4 po le bas des pattes). Assurez-vous que l'appareil est parfaitement au niveau, autrement les ustensiles pourraient tomber de la surface pendant la cuisson.
6. **Remarque :** Sur un plancher de cuisine mou, il se peut que le poids de la cuisinière crée une dépression dans le plancher. Lorsque la cuisinière sera en place et bien de niveau, on peut remédier à cet inconvénient en plaçant des protecteurs sous les patins en Teflon de chaque patte pour ne pas abîmer le plancher.

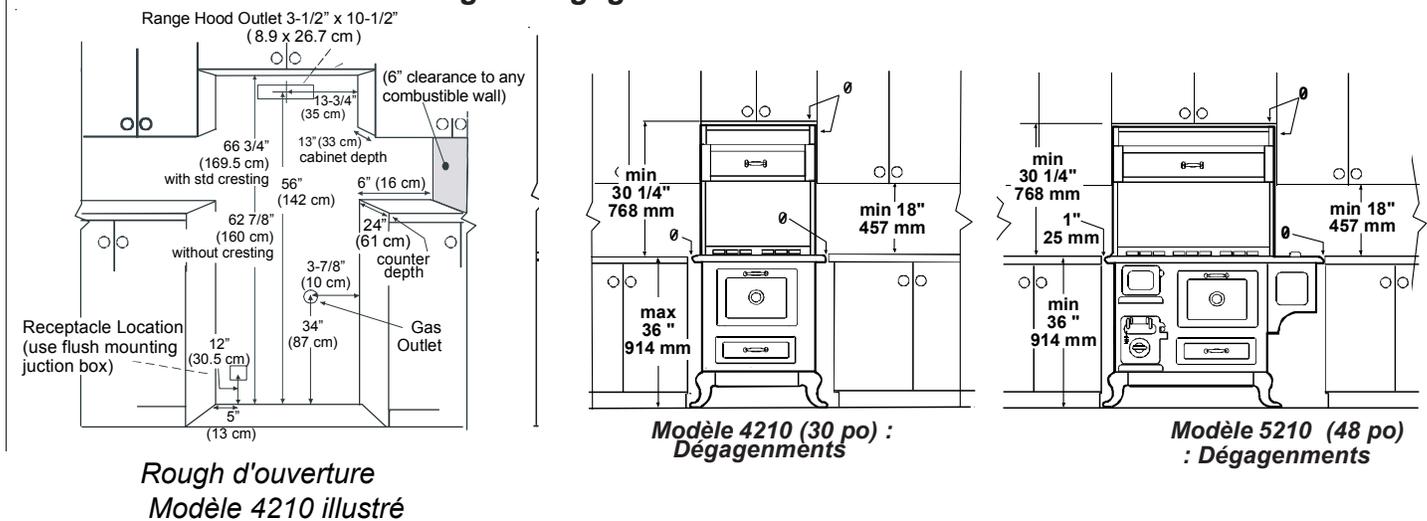
Dégagements d'installation

Si la cuisinière est placée à côté d'un réfrigérateur, il est important, pour assurer une bonne circulation d'air, de laisser au moins cinq pouces (125 mm) d'espacement entre les deux appareils. Ne pas installer la cuisinière à moins de 1/2 po (13 mm) des surfaces adjacentes.

Pour éviter les risques de brûlures ou de feu en se penchant au-dessus des surfaces chauffées, l'installation d'un cabinet de rangement au-dessus des surfaces de l'appareil devrait être évitée. S'il existe un espace pour un cabinet de rangement, prévoyez au moins 30-1/4 po (762 mm) d'espacement (voir figure 3).

Pour les meilleurs résultats de cuisson, la cuisinière doit être de niveau. Vous pouvez vérifier à l'aide d'un niveau de menuisier posé sur la table de cuisson et perpendiculairement sur la grille du four. Si un ajustement est nécessaire, régler les vis sous une ou plusieurs des pattes (voir «Positionnement de la cuisinière», étape 5).

Fig 3 Dégagements d'installation



Dégagements d'installation

Surface adjacente à la table de cuisson - gauche (48 po).....	1 po (25mm)
Surface adjacente à la table de cuisson - droite (48 po)	0 po (0mm)
Surface adjacente à la table de cuisson (30 po)	0 po (0mm)
Surface adjacente au cabinet chauffe-plat	0" (0mm)
Surface de cuisson du côté du dessous des placards adjacents	18 po (457mm)
Surface de cuisson du côté du dessous des placards	30 1/4 po (768mm)
Profondeur maximale des placards au dessus	13 po (330mm)
Profondeur maximale des comptoirs	24 po (610mm)
Hauteur maximale des comptoirs	36 po (914mm)
Dégagement arrière	0 po (0mm)

Les dégagements dans ce tableau sont aussi indiqués sur la plaque d'entrée et sur la reproduction de la plaque signalétique sur la dernière page de ce manuel. (Voir le diagramme, figure 3 "Dégagements d'installation")

Hotte à évacuation

Votre cuisinière est munie d'une hotte à deux vitesses qui peut être ventilée à l'extérieur ou installée sans évacuation. Un jeu de filtres est inclus avec votre hotte. Les filtres doivent être nettoyés périodiquement dans une eau savonneuse. Des filtres supplémentaires sont disponibles chez votre détaillant ou directement chez Heartland Appliances Inc. Veuillez commander 4 filtres ou plus à la fois pour économiser sur les frais de manutention et de transport.

Installation sans évacuation

Votre unité est déjà montée pour une opération sans évacuation. L'émanation de la cuisson est tirée par les filtres et sortent par l'arrière de la hotte dans la cuisine. Installer les filtres dans leur emplacement sous le cabinet en retirant les lentilles. Puis sur un côté, insérer un des filtres dans les rainures (l'avant et l'arrière du cabinet) et glisser le en place. Répéter ces étapes pour le prochain filtre.

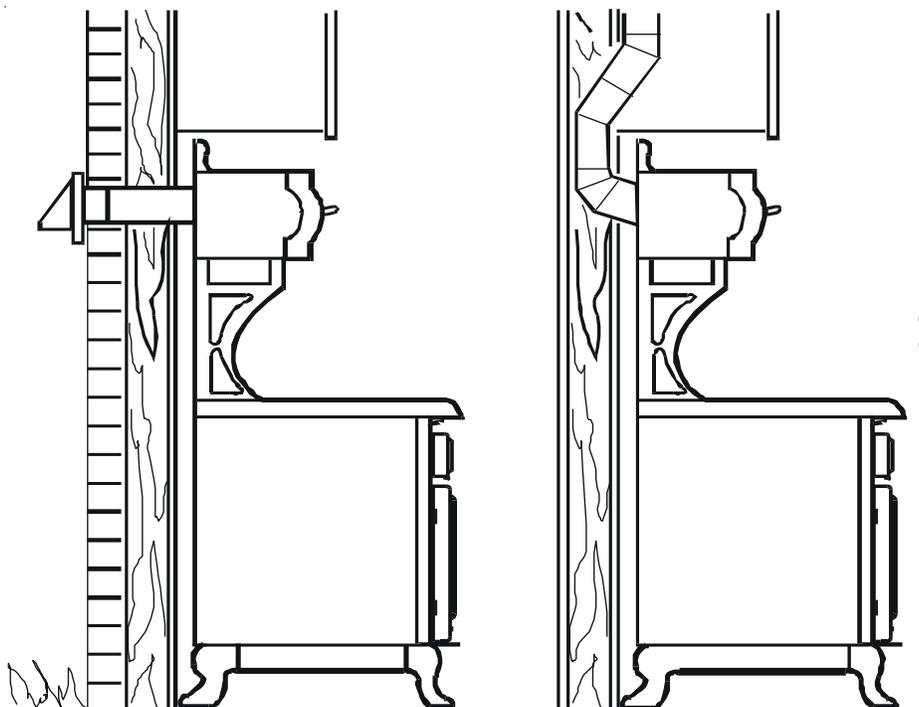


Figure 4
Options
d'évacuation

Installation du conduit

Installation à travers un mur extérieur

Retirer le déflecteur d'air (utilisé avec une hotte sans évacuation seulement). Découper une ouverture de 31/2 x 10 1/2 po (88.9mm x 266.7 mm) dans le mur directement derrière la sortie de la hotte de la cuisinière (voir figure 6, page 7), en vous assurant de ne pas couper les montants du mur. Pousser la cuisinière en position. De l'extérieur de la maison, mesurez la distance entre le revêtement et la sortie la cuisinière. Couper une section de conduit à cette longueur, plus 1 po (25mm) pour l'emboîtement dans la tête de sortie. Relier la hotte au conduit. Calfeutrer l'arrière de la hotte et autour du conduit et dans la sortie afin que le calfeutrage soit scellé contre le revêtement extérieur. Compléter l'installation en suivant les directives indiquées à la section "Installation sans évacuation".

Installation à travers le grenier à un mur extérieur

Si les coudes du conduit d'évacuation sont enfouis dans le mur, la cuisinière peut être positionnée telle que démontrée dans la figure 4. Continuer la course du conduit à travers le plafond et dans le grenier. Le conduit se termine, soit au mur extérieur immédiatement sous le soffite en utilisant une tête de sortie, ou à travers le toit en utilisant un chapeau de toit. Sceller autour et en dessous du chapeau ou de la tête de sortie, à l'aide d'un calfeutrage. Compléter votre installation en observant les directives indiquées à la section "Installation sans évacuation".

Installation avec évacuation, outils, matériaux et dimensions

Outils requis pour installer la hotte :

- Marteau
- Perceuse électrique
- Ruban à mesurer
- Pincettes
- Tournevis à lame plate
- Mèches de 3/32 po (3 mm) et 1/2 po (13mm)
- Scie à découper OU scie à guichet

Matériaux requis :

- Conduit de 3 1/4 x 10 po (82.55 mm x 254 mm) - assez long pour traverser le mur ou le grenier vers l'extérieur. Nombre de coudes requis. Chapeau de ventilation ou prise de ventilation murale. Calfatage pour sceller autour du conduit.

- Vis à tôle #6 x 1/2 po (82.55 mm x 254 mm)

Les matériaux ci-dessus sont standard et se trouvent dans les quincailleries ou chez les entrepreneurs en chauffage.

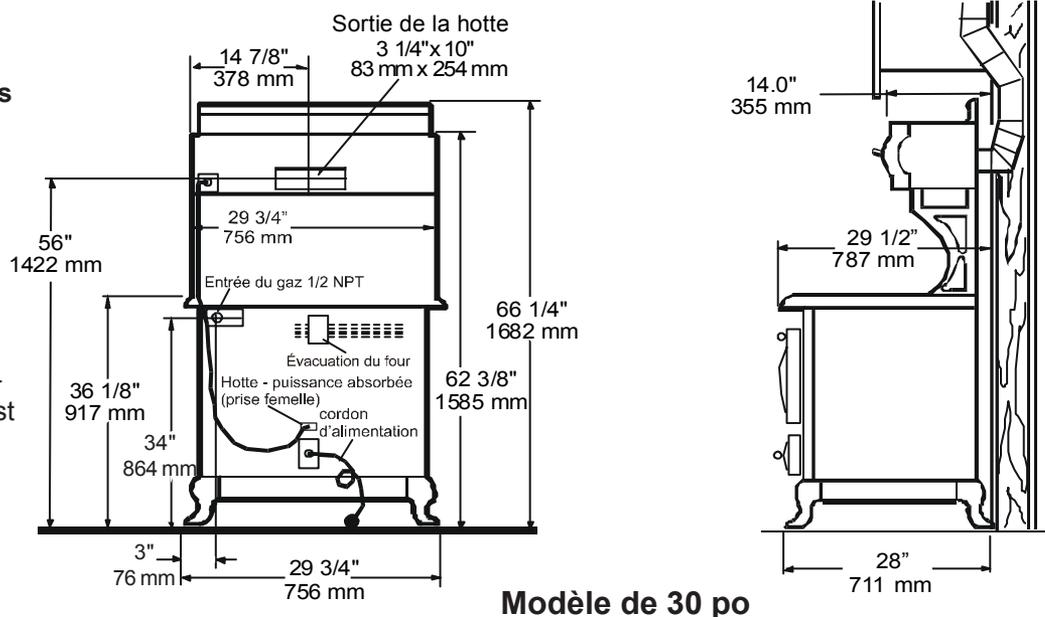
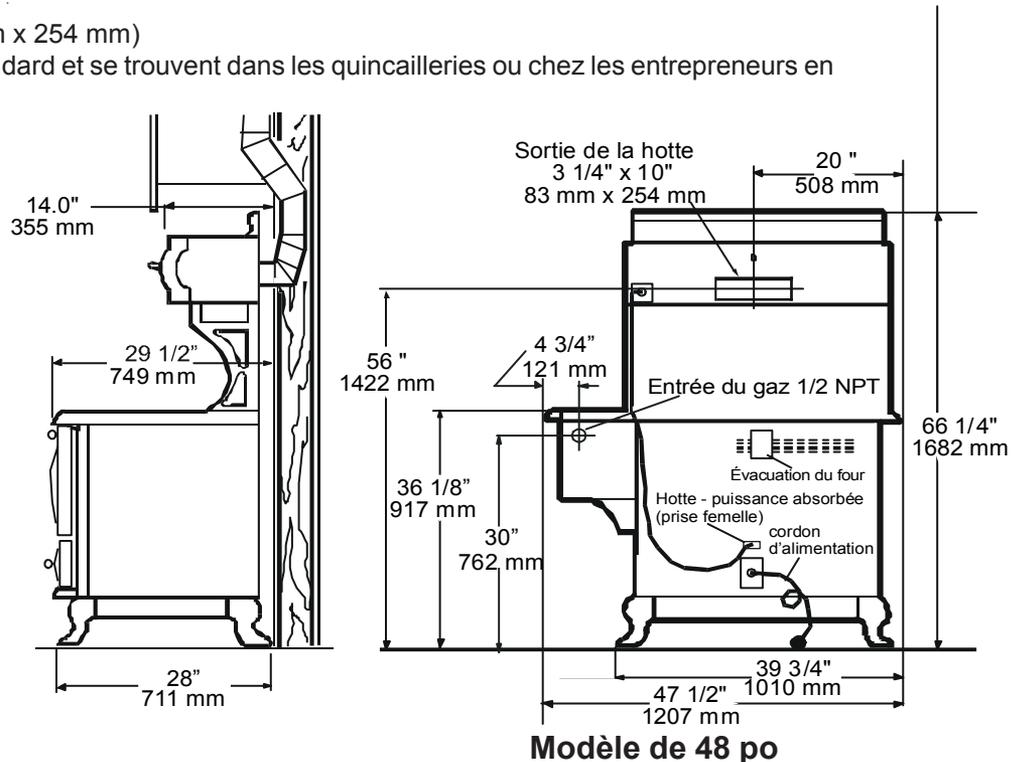
Directives de sécurité pour l'évacuation

L'installation doit se conformer à toutes les exigences des codes locaux et nationaux.

N'utiliser que des matériaux qui sont conformes aux codes locaux en vigueur. S'assurer que l'alimentation électrique est débranchée avant d'effectuer un travail électrique quelconque. Tous les conduits doivent être en métal.

Ne pas utiliser de conduits en plastique. Ne pas ventiler dans un mur, un grenier, un plafond ou autre espace dissimulé, car l'accumulation de graisse pourrait causer un incendie.

Lorsque l'installation est terminée, allumer le ventilateur et s'assurer qu'il n'y est aucune obstruction dans le tuyau.



Importantes instructions de sécurité

1. **INSTALLATION CORRECTE - ASSUREZ-VOUS QUE VOTRE CUISINIÈRE EST INSTALLÉE CORRECTEMENT ET MISE À LA TERRE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.** Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou la fusible. Indiquez cet endroit d'une marque pour ne pas l'oublier.
2. Ne jamais utiliser votre cuisinière pour chauffer la pièce.
3. Ne pas laisser d'enfants seuls près de l'appareil lorsqu'il est utilisé. Ne jamais leur permettre de s'asseoir ou de se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
4. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec toute commande ou toute partie de l'appareil.
5. Ne grimpez pas sur l'appareil, ne vous y tenez pas debout dessus et ne vous y penchez pas.
6. Porter des vêtements appropriés - ne jamais porter de vêtements lâches ou flottants pendant l'utilisation de la cuisinière. Les matières inflammables peuvent prendre feu au contact d'une surface chaude et causer des brûlures graves.
7. Service - ne jamais réparer ou remplacer une pièce de l'appareil à moins que ce ne soit expressément recommandé dans le manuel. Tout autre service doit être confié à un technicien qualifié. Avant d'effectuer une opération d'entretien, fermez le disjoncteur ou enlevez les fusibles.
8. Rangement dans ou sur la cuisinière - ne pas ranger de produits inflammables dans le four, à proximité des éléments de surface ou dans le cabinet de rangement.
9. Ne pas éteindre un feu de graisse avec de l'eau - étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produit chimique sec ou à mousse.
10. Ne pas utiliser que des poignées ou des gants de cuisine secs, car des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des émanations de vapeur et causer des brûlures. Ne pas laisser vos poignées toucher les brûleurs. Ne pas utiliser de torchon ou d'autre gros linge. De tels matériels pourraient prendre feu sur les brûleurs chauds.
11. Ne pas laisser s'accumuler la graisse ou toute autre produit inflammable sur la surface de cuisson.

Sécurité de la hotte à évacuation

Attention : ne pas ranger des articles susceptibles d'intéresser des enfants dans le cabinet au-dessus de la cuisinière ou sur celui-ci. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour attraper ces articles pourraient se blesser gravement.

1. Nettoyer fréquemment la hotte d'évacuation - ne pas laisser s'accumuler la graisse sur la hotte ou sur le filtre.
2. Si les aliments prennent feu sous la hotte d'évacuation, arrêtez le ventilateur.

Sécurité du tiroir chauffe-plat

Veillez noter : N'utilisez pas le tiroir comme rangement. Les articles qui y seraient rangés risqueraient d'être endommagés si la commande de température était actionnée.

Mise en garde pour l'utilisation du four :

Ne pas toucher les éléments chauffants ni les surfaces intérieures du four - même s'ils sont d'apparence foncée, les éléments peuvent être chauds. Les surfaces intérieures du four peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

Ne pas les toucher pendant et après l'utilisation, ni mettre des vêtements ou d'autres produits inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir.

D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures, notamment l'ouverture des tuyaux de ventilation, les surfaces adjacentes et la porte du four.

1. Ouvrir la porte du four avec précaution - laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer des aliments.
2. Ne pas chauffer des contenants fermés - l'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
3. Ne pas obstruer les fentes de ventilation du four.
4. Positionnement des grilles - toujours placer les grilles du four au niveau désiré pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas toucher l'élément chauffant du four avec une poignée.
5. Ne revêtez pas, de feuilles d'aluminium, le fond du four, car il pourrait en résulter des risques de chocs électriques ou d'incendie.

Mesures de prudence pour l'autonettoyage

Veillez lire, avant de procéder à l'autonettoyage, les instructions ci-dessous ainsi que celles, spécifiques, sur la minuterie.

Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four ; même lorsqu'ils sont de couleur sombre, les éléments chauffants peuvent être chauds. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures.

Durant et après usage, ne touchez ni mettez pas de vêtements ou autres matériaux inflammables en contact avec des éléments chauffants ou les surfaces internes du four avant que ces derniers aient eu le temps de refroidir.

D'autres surfaces de l'appareil sont susceptibles de subir un échauffement tel qu'il puisse provoquer des brûlures — comme par exemple les ouvertures des conduits d'aération du four et leurs alentours ainsi que les portes du four.

1. Retirez les plats et les ustensiles de cuisson du four. Enlevez aussi les grilles de four et les supports de grille, du four. Les grilles et supports oubliés dans le four durant l'autonettoyage perdront leur teinte sans que cela n'affecte le revêtement protecteur.
2. Enlevez tous les ustensiles et les aliments de la table de cuisson. Note : IL N'EST PAS RECOMMANDÉ de se servir des éléments de surface durant l'autonettoyage. Pour la cuisinière de 30 po de modèle 8210, les deux éléments de surface de droite et celui de gauche avant ne fonctionneront pas durant l'autonettoyage tant que la porte du four restera verrouillée. Pour la cuisinière de 48 po de modèle 6240, les deux éléments de surface de gauche et les deux de droite ne fonctionneront pas durant l'autonettoyage tant que la porte du four restera verrouillée.
3. Il faut retirer, du tiroir de rangement, tout son contenu, notamment les ustensiles en plastique ou en aluminium et tout ustensile ayant des parties en plastique susceptibles de chauffer et de fondre.
4. Dans les cuisinières de 48 po, enlevez tout ce qui est contenu dans l'espace de rangement derrière la porte en fonte, notamment les ustensiles en plastique ou en aluminium et tout ustensile ayant des parties en plastique susceptibles de chauffer et de fondre.
5. **NE NETTOYEZ PAS le joint d'étanchéité.** Le joint d'étanchéité est essentiel pour obtenir une fermeture hermétique. Prenez garde de ne pas frotter, endommager ou bouger le joint d'étanchéité.
6. N'utilisez aucun produit commercial de nettoyage de four dans un four autonettoyant. Cela endommagerait le fini.
7. Assurez-vous que le ventilateur à convection est fermé. L'interrupteur du ventilateur à convection doit être fermé sur le s'éteindra automatiquement lorsque vous fermerez la porte.)

Commandes de cuisson

Les commandes de cuisson sont situées sur le côté droit de la surface de cuisson; ces commandes permettent de régler la température à l'infini pour une cuisson facile et précise.

Caractéristiques des brûleurs scellés

- A)** Brûleurs du centre : deux brûleurs à gaz scellés de 8000 BTU (2,34 kW) (PL 7500 BTU) avec mijotage de 600 BTU (0,2 kW), pour des tâches moyennes de cuisson, faciles à nettoyer.
- B)** Brûleurs de gauche : le brûleur scellé avant jette une chaleur correspondant à 9,500 BTU (2,78 kW) (PL 9500 BTU) au maximum et à 1000 BTU (0,3 kW) au minimum pour le mijotage ; celui arrière, à 8,000 BTU (2,34 kW) (PL 7500 BTU) au maximum et à 600 BTU (0,2 kW) au minimum. Ils gardent la température de manière exacte.
- C)** Brûleurs de droite (modèle de 48 po seulement) : le brûleur scellé avant jette une chaleur correspondant à 9,500 BTU (2,78 kW) (PL 9500) au maximum et à 1000 BTU (0,03 kW) au minimum ; celui arrière à 8,000 BTU (2,34 kW) (7500 BTU) au maximum et à 600 BTU (0,2 kW) au minimum. L'un est idéal pour les gros plats, l'autre pour les petits plats, faciles à nettoyer.
- D)** Commandes des brûleurs au gaz : offrent une sélection infinie de températures de cuisson, 4 commandes sur le modèle 9100 et 6 contrôles sur le modèle 7100. Tous les modèles ont un "réallumage automatique", c'est-à-dire que si la flamme s'éteint il réallumera le brûleur automatiquement!

Caractéristiques du four

E) Commande de la température du four - avec commande de la cuisson et du grillage.

F) Poignée à verrouillage pour l'autonettoyage : se glisse vers la droite pour barrer la porte du four durant l'autonettoyage. (Modèles à autonettoyage seulement). Il ne faut pas utiliser la poignée à verrouillage pour barrer la porte durant la cuisson normale car elle pourrait s'endommager.

G) Four à convection : - cuisson avec l'élément de sole et de grillage
- cuisson, grillage minutées
- cuisson, grillage par convection
- cuisson, grillage par convection minutées
- 4 positions de grille
- une chambre de cuisson à haut rendement énergétique de 4 pieds cubes (113 litres)
- four à autonettoyage à haute température, exigeant peu d'entretien (modèles à autonettoyage seulement)

Caractéristiques du tiroir chauffe-plat

H) Situé au-dessous du four principal, s'ouvre facilement en glissant

I) Commande thermostatique de la température, située juste à la droite et à l'arrière du tiroir chauffe-plat

Caractéristiques de rangement (modèles de 48 po seulement)

- **Espace pour le rangement des grilles** : idéal pour les grilles du four et les plats de cuisson au four.

- **Tiroir pour les ustensiles** : Espace de rangement sans pareil qui permet de garder les ustensiles à portée de main.

Caractéristiques

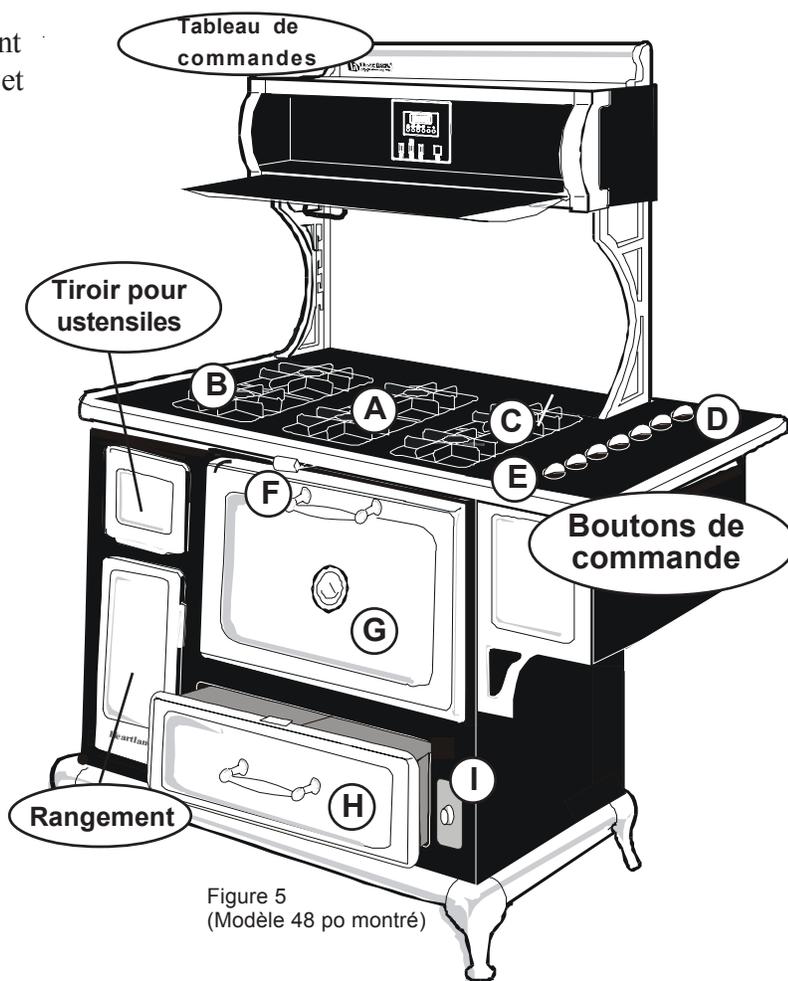
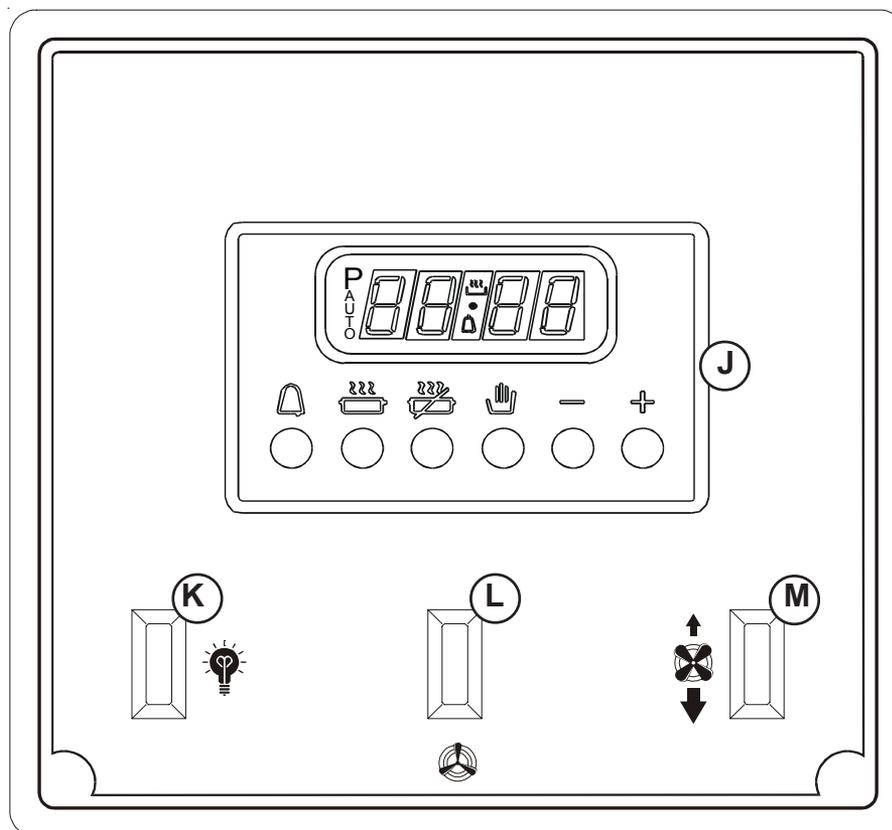


Tableau de commande



Veuillez noter : le réglage de la minuterie n'affecte pas le tiroir chauffe-plat.

Tableau de commande de l'horloge – La minuterie et le tableau de commandes sont dissimulés derrière de la porte de l'armoire pour les modèles standard et à autonettoyage. Note: Le tiroir chauffe-plat n'est pas commandé par la minuterie.

J) Horloge numérique : Avec compte-minutes et déclenchement et arrêt automatiques de cuisson.

K) Un interrupteur à bascule permet d'allumer ou d'éteindre une lampe sous la hotte d'évacuation.

L) Un interrupteur à bascule permet de commander le ventilateur de convection pour la cuisson au four et au grilloir à convection.

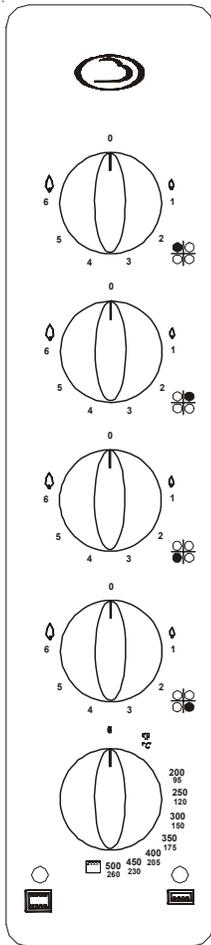
M) Un interrupteur à trois positions commande les 2 vitesses du ventilateur aspirant. La position centrale est la position éteinte.

Disposition du tableau de commande

Le tableau de commande a une disposition rectiligne et chaque commande est identifié par un dessin sur le côté droit du bouton.

Modèles 4200/4210 : Tableau de commande et boutons

Modèles 5200/5210 : Tableau de commande et boutons



Brûleur de gauche arrière
(moyen)

Brûleur de droite arrière
(moyen)

Brûleur de gauche avant
(grand)

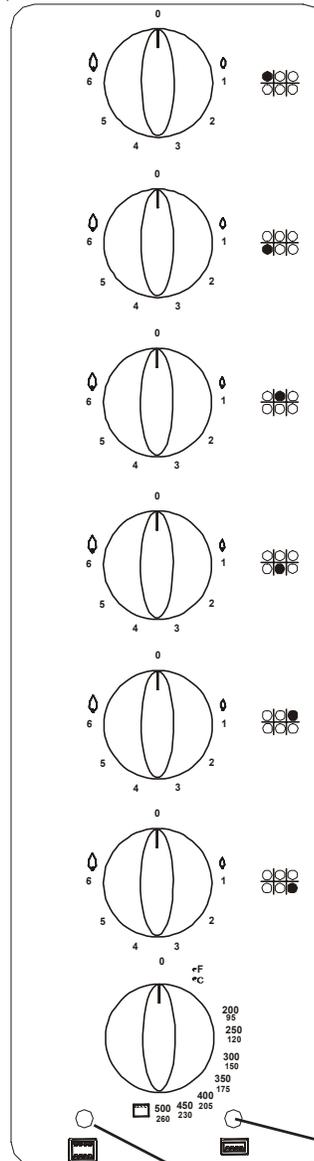
Brûleur du centre avant
(moyen)

Bouton de commande du
four (cuisson/grillage)
(voir la page 14)

Témoin lumineux pour le tiroir
chauffe-plat (voir la page 13)

Témoin lumineux - cuisson/grillage

Le fonctionnement des boutons de
commandes sont décrits dans les pages
suivantes.



Brûleur de gauche arrière
(moyen)

Brûleur de gauche avant
(grand)

Brûleur du centre arrière
(moyen)

Brûleur du centre avant
(moyen)

Brûleur de droite arrière
(moyen)

Brûleur de droit avant
(grand)

Bouton de commande du
four (cuisson/grillage)
(voir la page 14)

Témoin lumineux pour le tiroir
chauffe-plat (voir la page 13)

Témoin lumineux - cuisson/grillage

Utilisation

Fonctionnement des brûleurs

Allumage des brûleurs de la table de cuisson

La table de cuisson est dotée d'un système électrique d'allumage par étincelles. Afin d'allumer le brûleur, pousser et tourner le bouton d'allumage. Peu importe la position à laquelle il se trouve. Lorsque la manette est tournée, une série de déclics se font entendre. Ils s'arrêteront aussitôt que le brûleur est allumé.

Nota : Lorsqu'on allume l'un des brûleurs, des étincelles jaillissent dans tous les autres. Seul le brûleur désiré s'allumera. Tous les modèles sont équipés d'un système de rallumage automatique. Si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, des étincelles jaillissent automatiquement de l'allumeur afin de rallumer le brûleur.

Voir page 12 pour la procédure d'allumage manuelle.

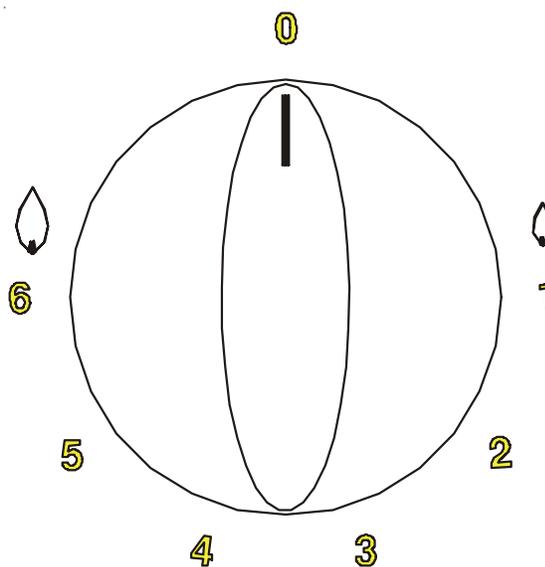
6 (ÉLEVÉ) - Démarrage rapide de la cuisson ou pour bouillir de l'eau.

5 (MOYEN-ÉLEVÉ) - Cuisson rapide, grillage à la poêle, pour le maintien d'une grande quantité de nourriture en ébullition.

4 (MOYEN) - Pour faire sauter, dorer ou mijoter une grande quantité de nourriture.

3 (MOYEN-FAIBLE) - Pour la cuisson après avoir démarré à ÉLEVÉ; cuisson avec peu d'eau dans une casserole couverte.

1-2 (FAIBLE) - Riz, céréales à la vapeur; maintien de la température de service de la plupart des aliments.



Bouton de commande - brûleur de surface

Pour des raisons de sécurité, ajustez toujours les commandes des brûleurs pour que les flammes ne dépassent pas les bords des casseroles, des poeles ou autres ustensiles utilisés.

L'utilisation sur les brûleurs de tout plat ou ustensile de cuisson trop grand pourrait provoquer des jaillissements d'étincelles imprévus. Pour empêcher cela, réduisez la flamme ou utilisez des plats moins grands.

N'utilisez pas de plaque à frire ou de crêpière directement sur le dessus des grilles. Pour empêcher les jaillissements d'étincelles imprévus, veuillez utiliser l'ensemble de plaque à frire Heartland, numéro 7602, pour les cuisinières Classic (comprenant le dispositif de support), disponible chez votre commerçant ou directement de Heartland.

Utilisation lors d'une panne d'électricité

Même lors d'une panne d'électricité, vous pourrez vous servir de votre cuisinière à gaz Heartland. En appliquant les directives simples suivantes, vous pourrez utiliser les brûleurs et le four, mais sans les avantages de l'électricité.

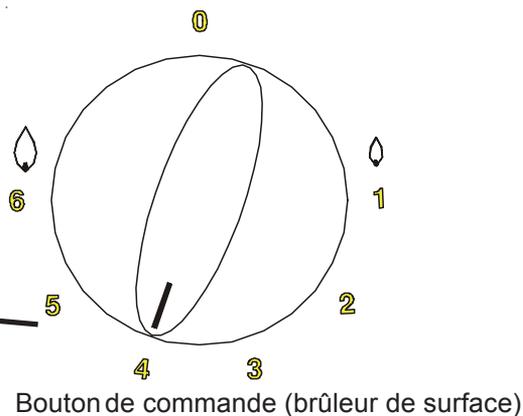
Mise en garde : Lors de l'allumage, faites bien attention de tenir vos mains et vos vêtements à distance du brûleur!

Allumage manuel des brûleurs de surface

- 1) Pour un accès sans obstacle, enlever la grille en fonte.
- 2) Tenir une source de flamme à la tête du brûleur désiré.
Nous recommandons un briquet à barbeque.
- 3) Pousser et tourner le bouton de commande correspondant à moyen.
- 4) Remplacer avec précaution la grille en fonte, garder les doigts loin de la flamme.
- 5) Après que le brûleur est allumé, ajuster la flamme comme requis.

Veillez noter que le "réallumage automatique" ne fonctionne pas sans électricité, alors porter attention aux brûleurs que vous utilisez lorsqu'il y a une panne d'électricité.

Si vous allumez les les brûleurs de surface manuellement, régler le bouton à moyen afin de prévenir des blessures lorsque vous remplacez la grille.



Fonctionnement et commande du tiroir chauffe-plat



Pour allumer le tiroir chauffe-plat, trouvez d'abord la commande des températures, à côté du tiroir-réchaud, derrière la porte du tiroir

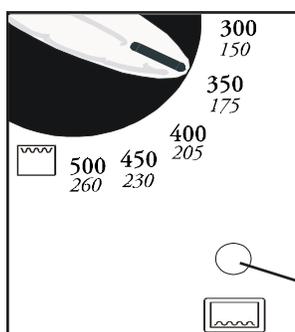
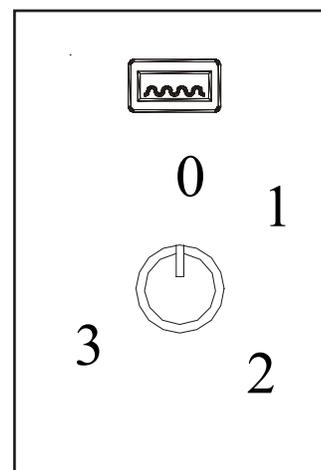
Sélectionnez une température, sur l'échelle allant de 0 à 3 et dans laquelle 0 correspond à une chaleur nulle et 3 à une chaleur élevée. La température varie de manière continue de 130°F à 220°F. (de 54°C à 104°C)

Dès qu'on actionne la commande, le témoin s'allume et le reste jusqu'à l'obtention de la température choisie, puis il s'allume et s'éteint alternativement de manière à maintenir la température désirée.

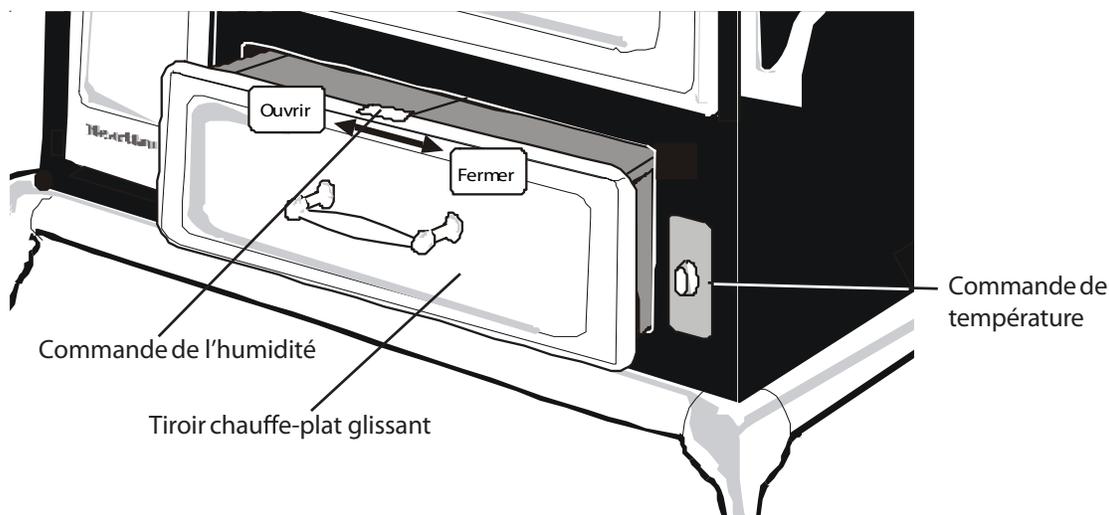
Réchauffez les rouleaux, pains, légumes, morceaux de viande etc. ainsi que les plats à chaleur intense.

Le tiroir chauffe-plat comporte aussi une commande pour le réglage de l'humidité, située sur le dessus de la porte du tiroir. Lorsque la commande se trouve à la position d'arrêt de gauche, l'humidité reste dans le tiroir-réchaud. Lorsque la commande se trouve à la position d'arrêt de droite, l'air peut circuler, ce qui permet à l'humidité de s'échapper.

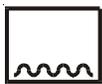
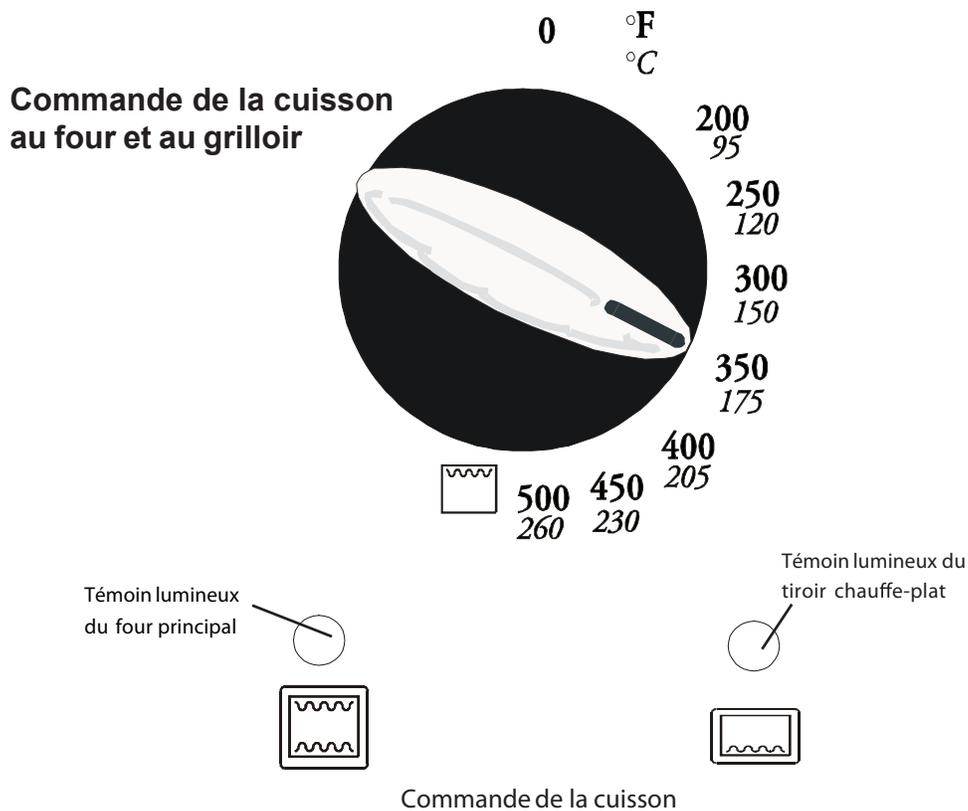
Pour conserver l'humidité à l'intérieur, fermez la commande de l'humidité. Pour garder les aliments croustillants, ouvrez la commande de l'humidité. Faites fermenter le pain ou la pizza à feu bas en laissant la commande de l'humidité fermée.



Témoin lumineux du tiroir chauffe-plat, se trouvant à la droite et sous la



Veillez noter : N'utilisez pas le tiroir comme rangement. Les articles qui y seraient rangés risqueraient d'être endommagés si la commande de température était actionnée. On peut enlever le tiroir-réchaud pour faciliter le nettoyage (voir la section « Enlèvement du tiroir chauffe-plat » à la page 31)



Cuisson au four

Pour la cuisson au four, enfoncez la commande du four et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre à la température que vous désirez. Lorsque vous allumez le four, le témoin lumineux du four sous le symbole de la cuisson au four s'allume en même temps que l'élément du four. Par la suite, l'élément s'éteindra et s'allumera alternativement pour maintenir la température du four autour de la valeur choisie.

Veillez noter : durant le préchauffage, la température du four peut dépasser la valeur choisie et il faut donc permettre à l'élément de s'éteindre et de se rallumer avant de mettre les plats au four.

La température varie de manière continue dans l'intervalle allant de 150°F à 550°F (65°C à 290°C).



Cuisson à l'élément de voûte (ne pas utiliser l'élément de voûte avec la porte ouverte)

Pour allumer l'élément de voûte (l'élément du haut), tournez la commande du four à l'élément de voûte. Une fois cela fait, le témoin lumineux s'allumera. Pour dé-sélectionner la cuisson à l'élément de voûte, tournez la commande du four à une autre température, ce qui remettra le four en mode de cuisson ordinaire. Si vous tournez le bouton au-delà de la position «élément de voûte», l'élément ne fonctionnera pas. Retournez le bouton à la position «élément de voûte».

Utilisation du four

Avant de commencer :

1. Enlevez les grilles et leurs supports du four et nettoyez-les à l'aide d'une eau savonneuse. (Voir comment enlever la *grille du four* et les *supports de la grille* à la page 29.)
2. Déballez la lèchefrite et nettoyez-la à l'aide d'une eau savonneuse.
3. Nettoyez le four à l'aide d'une eau savonneuse en vous assurant que tous les adhésifs ont été enlevés.
4. Réglez l'horloge. **Il faut régler l'horloge, sinon le four ne fonctionnera pas !** (Voir la section consacrée à la minuterie, page 17).
5. Allumez le four à 500 °F (260 °C) pendant 30 minutes afin de brûler l'agglutinant de l'isolation. Une odeur désagréable et un peu de fumée se dégageront inévitablement.

Connaître votre four

La lampe du four s'allumera dès que vous ouvrirez la porte du four et s'éteindra dès que vous la refermerez.

Par contre, si vous réglez le four en mode convection, le ventilateur de convection s'arrêtera dès que vous ouvrirez la porte du four et s'allumera dès que vous refermerez la porte.

Le four permet la cuisson d'aliments sur plusieurs niveaux, avec l'élément de sole ou avec l'élément de voûte pour les grillades, et avec ou sans la minuterie. Pour la cuisson à haut rendement énergétique d'une fournée de plats, choisissez la cuisson au four par convection; celle-ci permet de cuire les aliments sur plusieurs niveaux simultanément. Pour la cuisson au four traditionnelle, il faut annuler le mode convection (en position « arrêt »).

L'intervalle des températures de votre four va de 150°F à 550°F (65°C à 290°C). Le témoin lumineux du four reste allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température maximale (un peu au-dessus de la température désirée), puis s'éteint et s'allume alternativement durant la cuisson. La température oscille en moyenne de 30°F autour de la l'intensité de chaleur désirée. Cette oscillation de la température est normale et standard dans l'industrie des cuisinières. Reportez-vous aux pages 19 et 21 pour les temps et températures de cuisson et de rôtissage recommandés.

1) Note : Modèles autonettoyants seulement - Lorsque le four n'est pas en autonettoyage, n'enclenchez pas le verrou pour autonettoyage, de la porte du four, car il pourrait arriver, à haute température, que le dispositif de verrouillage de sécurité de la porte du four s'enclenche et que le verrou s'endommage en conséquence.

2) Reportez-vous aux pages 20 à 21 inclusivement pour les temps et paramètres de cuisson au gril recommandés.

3) Après un certain temps, il se peut que les températures que vous obtiendrez dans votre four varient. Il convient donc que vous ajustiez graduellement les temps de cuisson en conséquence. Un four neuf, même calibré correctement, peut donner des résultats auxquels on ne s'attend pas à cause de nos habitudes antérieures de cuisson au four. Les dimensions des chambres de cuisson varient d'un fabricant à un autre et pourraient affecter légèrement les résultats de cuisson. Il se pourrait par conséquent que vous ayez besoin de temps pour vous familiariser avec votre four neuf et que vous appreniez à ajuster les temps de cuisson.

Comment choisir les méthodes de cuisson

Cuisson au four ordinaire : Pour la cuisson au four, tournez la commande du four à n'importe quelle température entre 150°F et 500°F (65°C et 290°C). Une fois cela fait, le témoin de la cuisson au four s'allumera ainsi que l'élément de sole dans le four. Préchauffez toujours le four de 5 à 10 minutes. Durant la cuisson, l'élément de sole s'allumera et s'éteindra alternativement pour maintenir la température choisie. Pour la cuisson à l'élément de sole, ne tournez pas la commande au-delà de 500°F (290°C), car l'élément de sole s'éteindrait et l'élément de voûte s'allumerait.

Grillage ordinaire - Pour griller (en allumant l'élément de voûte), mettre le sélecteur à la position grilloir (tourné à fond). Lorsque le grillage est sélectionnée, le voyant au-dessus de ce symbole s'allume. L'élément de voûte se met sous tension et reste allumé. Pour annuler la sélection de l'élément de voûte, tournez la commande du four à une autre température de cuisson et le four retournera en mode de cuisson normal. Lorsque vous grillez des aliments au four, la porte du four devrait rester fermée et le filtre à graisse devrait être installé. Il importe de ne jamais laisser la nourriture sans surveillance lorsque vous la grillez au four car elle pourrait se mettre à fumer ou même à brûler.



Convection - Lorsque l'interrupteur à bascule dans la hotte d'évacuation indique ce symbole, le ventilateur de convection est activé. Le ventilateur de convection peut fonctionner selon trois modes :

- 1) Cuisson au four par convection.
- 2) Cuisson au gril par convection.
- 3) Séchage par convection.

Nota : Lorsque vous utiliserez la convection pour la cuisson au four, veuillez-vous assurer que le filtre à graisse n'est pas installé, autrement l'air ne pourra pas bien circuler dans le four. Par contre, pour le rôtissage/grillage par convection, le filtre à graisse doit être installé.

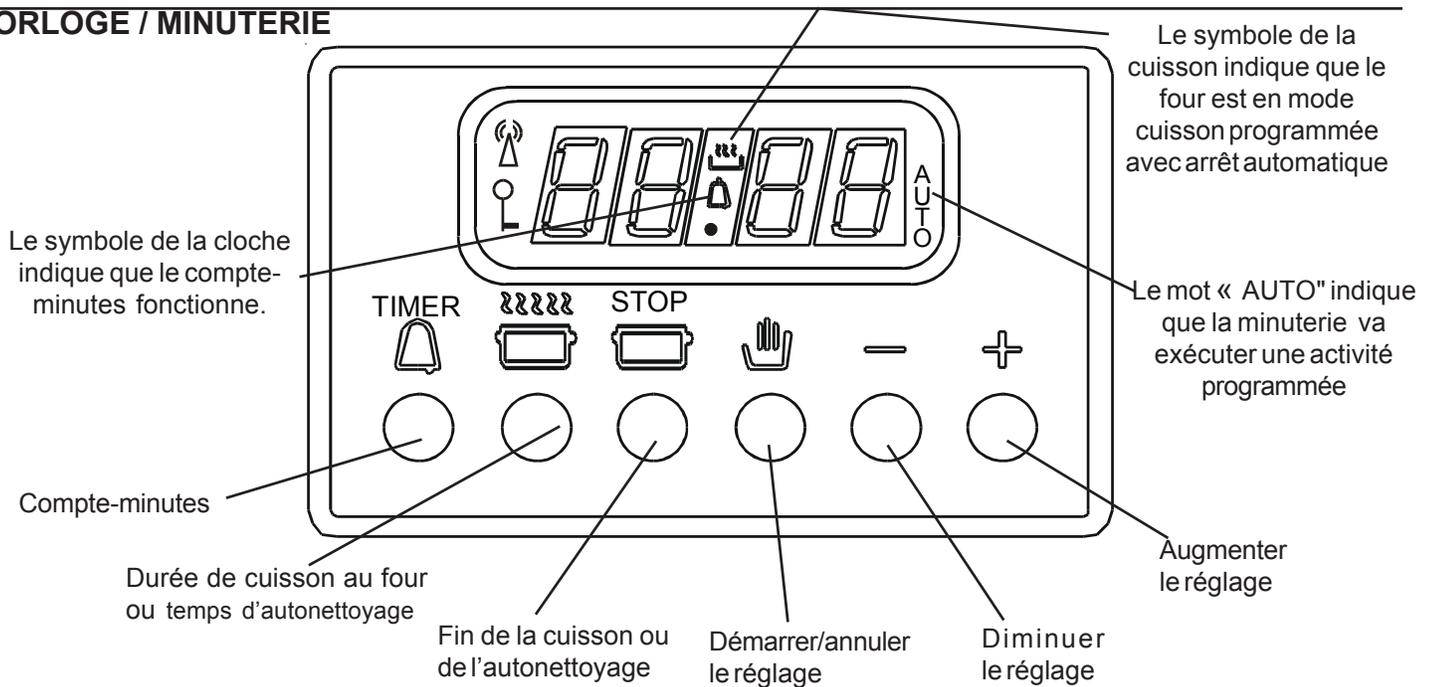
Cuisson au four par convection : choisissez une température sur la commande du four, puis sélectionnez «  » sous l'interrupteur à bascule. Le four est maintenant en « mode de cuisson au four par convection ».

Cuisson au gril par convection : choisissez l'élément de voûte (« grilloir ») sur la commande du four, puis sélectionnez «  » sous l'interrupteur à bascule. Le four doit rester fermé lorsque le mode de cuisson au gril par convection est sélectionné. Lorsque vous grillez des aliments au four, ne les laissez jamais sans surveillance car ils pourraient fumer ou brûler.

Séchage par convection : Laissez la commande de température en position éteinte et sélectionnez «  » sous l'interrupteur à bascule. Le ventilateur de convection a été activé et le four est alors prêt pour le séchage d'épices ou de fruits.

Pour la cuisson programmée au four, lorsque l'interrupteur à bascule indique ce symbole «  », et que la minuterie et les commandes de température sont réglées, le ventilateur s'activera automatiquement lorsque l'heure choisie sera venue. Pour plus de détails, voir la cuisson programmée au four à la page 18.

HORLOGE / MINUTERIE



Réglage de l'heure de la journée *Note : L'horloge doit être réglée pour que le four principal fonctionne !*

1. Pour régler l'heure de la journée :

a) Le cadran de l'horloge clignotera « 0:00 » et « **AUTO** » alternativement (la première fois qu'on règle l'horloge ou après une panne de courant).

b) Appuyer simultanément sur les boutons «  » et «  » pour activer le réglage de l'heure de la journée. À l'exception du symbole « **AUTO** », l'affichage cessera de clignoter. Vous aurez 3 secondes pour passer à l'étape suivante.

c) Taper sur «  » pour faire avancer l'heure ou sur «  » pour la faire reculer; l'affichage commencera à « 12.00 ». Appuyer sans relâcher pour faire avancer l'heure rapidement. Régler à la bonne heure de la journée (l'horloge fonctionne selon un cycle de 12 heures).

d) Une fois l'heure de la journée entrée, l'affichage « **AUTO** » s'arrêtera de clignoter. L'horloge est maintenant réglée et l'appareil est prêt à utiliser.

e) On peut régler l'heure de la journée n'importe quand en appuyant d'abord sur les boutons «  » et «  » et ensuite sur les boutons de réglage «  » ou «  ».

Compte-minutes

1. Pour régler la minuterie : (le compte-minutes peut être réglé à n'importe quel moment lorsqu'en mode minuterie.)

a) Appuyer sur le **bouton compte-minutes** «  ».

b) Indiquer le nombre de minutes en appuyant sur les **boutons de réglage** «  » et «  ».

c) La minuterie est activée **5 secondes** après que les boutons ont été relâchés; ensuite l'affichage retourne au mode heure de la journée.

d) Quand le temps **programmé** sera écoulé la minuterie fera entendre 2 bips.

e) À n'importe quel moment, pour afficher la durée de minuterie restante, appuyez sur «  ».

2. Annulation du compte - minutes

- a) Presser le bouton «  ».
- b) Appuyer sur le bouton de réglage «  » et remettre à zéro.
- c) Appuyer ensuite sur le bouton d'annulation «  » et l'affichage sera à nouveau celui de l'heure de la journée.

Cuisson programmée (four principale seulement)

1. Réglage de la cuisson programmée :

- a) Si l'on désire la cuisson par convection, activer le commutateur à bascule du ventilateur «  » sur le tableau de commande en dessous de la minuterie.
- b) Appuyer sur le bouton «  » pour la durée de cuisson au four.
- c) Utiliser les boutons «  » et «  » pour régler **la durée** pendant laquelle vous voulez faire fonctionner le four. (Les boutons «  » et «  » permettent d'indiquer la durée par intervalles d' **une minute**). Le four **s'éteindra** de lui-même après l'écoulement du temps de cuisson programmé.
- d) Pour mettre le four en marche à une heure précise, appuyer ensuite sur le bouton fin de cuisson «  ».
- e) Appuyer sur les boutons «  » et «  » pour régler **l'heure de la journée** à laquelle vous voulez que le four s'arrête. Après 5 secondes, l'affichage revient au mode horloge. L'indicateur « **AUTO** » s'allumera pour indiquer que la minuterie est actionnée, et le symbole «  » s'éteindra pour indiquer que le four est éteint jusqu'à ce que la minuterie l'active.
- f) Régler le sélecteur de température à la température de cuisson désirée. La minuterie calcule le temps de début en soustrayant la durée de cuisson de l'heure de la journée à laquelle vous voulez que le four s'éteigne.
- g) Lorsque le cycle de cuisson commence, le symbole «  » s'allume, indiquant que le four est mis en marche.
- h) Lorsque le **cycle de la cuisson programmé** est terminé, l'indicateur « **AUTO** » se met à clignoter le symbole «  » s'éteint indiquant que le four est arrêté, et la minuterie fait entendre 4 bips distincts.
- i) La minuterie sonnera jusqu'à ce que le **bouton d'arrêt** «  » soit enfoncé. L'indicateur « **AUTO** » se mettra à clignoter et le four ne fonctionnera pas tant que le bouton «  » sera pas enfoncé une deuxième fois. Ne pas oublier d'éteindre la commande du four.

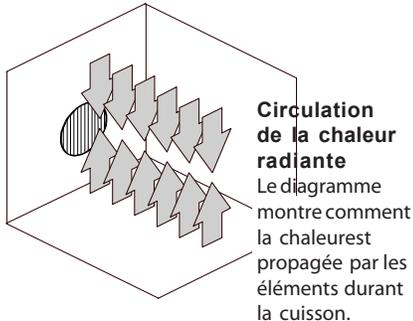
2. Annulation de la cuisson programmée :

- a) À n'importe quel moment au cours du **cycle de cuisson**, appuyer sur le bouton «  » (durée de cuisson) pour remettre la minuterie à zéro, et appuyer sur le **bouton d'arrêt** «  » pour retourner au mode horloge (l'heure de la journée).
- b) Le compte-minutes peut être utilisé même pendant le cycle de cuisson.

Conseils de cuisson au four

Cuisson ordinaire et par convection

Cuisson au four ordinaire :



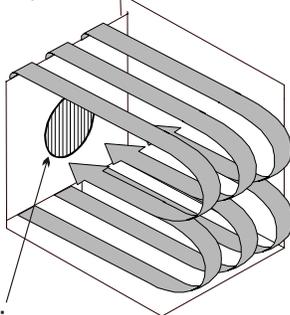
Il s'agit du mode traditionnel de cuisson à «chaleur radiante». Vous pouvez choisir cette méthode de cuisson pour les recettes que vous connaissez bien et avez déjà essayées. Comme c'est le cas avec tous les fours à chaleur radiante, il faut le préchauffer, surtout pour les pâtisseries. Votre recette indiquera normalement s'il faut préchauffer ou non. Ce n'est en général pas nécessaire si vous rôtissez de la viande à l'état congelé. Toutefois, prolongez le temps de cuisson de 1/3 à 1/2 en fonction de la taille du morceau. Pour obtenir la cuisson voulue, utilisez un thermomètre à viande ou à volaille.

Note : Les éléments de sole et de voûte du four ont des commandes distinctes
L'élément de voûte ne peut s'allumer en même temps que l'élément de sole.

Cuisson par convection :

Convection de l'air chaud

Le diagramme montre comment le ventilateur de convection fait circuler l'air et le distribue uniformément autour des aliments pendant la cuisson.



Convection signifie mouvement. À l'intérieur du four, sur la paroi arrière, un ventilateur fait circuler l'air chaud. Les aliments cuisent ainsi uniformément de tous les côtés, ce qui y enferme les jus. Comme l'air circulant pénètre rapidement dans la nourriture, il se pourrait que vous vouliez réduire le temps de cuisson à la température habituelle, ou réduire la température de 25F/15C et le temps de cuisson d'environ 10% ou selon ce qui est indiqué dans votre guide de cuisson aux pages 20 et 21.

Avec la cuisson par convection, vous pouvez utiliser plus d'une grille à la fois et économiser de cette façon temps et énergie. Il faudra parfois, lorsque vous cuisinez sur plusieurs niveaux, que vous enleviez un plat plus tôt que les autres. Vous pouvez cuisiner un repas complet en même temps, si la température de cuisson est la même pour tous les plats, car les fumets ne se mêlent pas ; par contre, nous ne recommandons pas de faire cuire un plat qui risque d'éclabousser sur la même grille que le dessert. Veillez à intercaler les plats, dans la mesure du possible sur les différents niveaux pour qu'ils se ne trouvent pas directement l'un au-dessus de l'autre et à prévoir un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les plats. Ne placez pas les grands plats directement devant le ventilateur, car ceci empêcherait l'air de bien circuler.

Cette méthode de cuisson fait appel à la fois à l'air chaud et à la chaleur radiante et ressemble au rôtissage où une forte chaleur est appliquée rapidement et uniformément autour de la viande. Dans ce cas-ci, plutôt que de faire tourner la viande, l'air chaud circule autour. Avant de rôtir des aliments par convection, mettez le filtre à gras vers l'arrière dans le four, ainsi que la grille élevée de rôtissage fournie avec la lèchefrite et la grille. Placez les pièces de viande ou de volaille, partie grasse vers le haut, sans couvercle sur la grille de rôtissage élevée. Ceci permettra à l'air de circuler autour de la pièce de viande et y enfermera le jus. Ne vous servez pas de lèchefrites ou de plats de cuisson à hauts bords, car cela empêcherait l'air de circuler autour de l'aliment. Pour déterminer le degré de cuisson avec exactitude, plantez un thermomètre à viande dans la partie la plus profonde de la viande en évitant les os.

Rôtissage par convection :

Grillage ordinaire :

Cette méthode de cuisson est utilisée pour transférer une forte chaleur pendant une courte période à des aliments qui se trouvent à proximité de l'élément grilloir. On s'en sert d'habitude pour dorer la surface des aliments tels les meringues, les steaks et les rosbifs. Placez la viande sur la lèchefrite (ajoutez de l'eau au fond pour réduire la fumée) et mettez celle-ci sur le quatrième ou cinquième niveau selon la viande et votre préférence. Il importe de ne jamais laisser la nourriture sans surveillance lorsque vous la grillez au four car elle pourrait se mettre à fumer ou

même à brûler. (voir Guide de cuisson à la page 21.)

Guide de cuisson

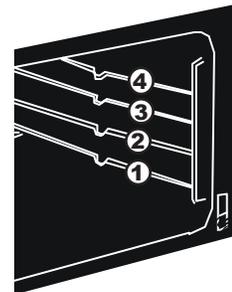
Le présent tableau de référence ne devrait servir qu'à vous guider, car de nombreuses variables telles que la grosseur de l'aliment, la température et les goûts individuels peuvent affecter le temps de cuisson. Donnez, s'il y a lieu, plus d'importance à la recette ou aux directives sur le paquet. Prenez à chaque fois note de vos résultats ainsi que de vos températures et temps de cuisson préférés.

Conseils et paramètres pour la cuisson

Guide pour le rôtiage des viandes :

Viande	Degré de cuisson	Température du four pour le rôtiage ordinaire ou à convection			Température Interne	
		°F	°C	Minutes par lb (par kg)	°F	°C
BŒUF						
Surlonge ou côte de bœuf	saignant	325	160	20-25 (45-50)	140	60
	à point	325	160	25-30 (55-60)	160	70
	bien cuit	325	160	30-35 (65-70)	170	75
Rôti de croupe ou de ronde	saignant	275	140	40-45 (80-85)	140	60
	à point	275	140	45-50 (90-95)	160	70
VEAU						
Noix, longe ou carré	à point	325	160	30-35 (65-70)	160	70
	bien cuit	325	160	35-40 (75-80)	170	75
PORC						
Jambon frais paré ou longe de porc rôti		325	160	20-25 (45-50)	160	70
Couronne		325	160	15-20 (25-30)	160	70
Rôti d'épaule		325	160	25-30 (35-40)	160	70
JAMBON						
Jambon fumé, précuit		325	160	10-15 (22-25)	140	60
AGNEAU						
Gigot	saignant	325	160	20-25 (45-50)	140	60
Gigot, rôti d'épaule	à point	325	160	25-30 (55-60)	160	70
	bien cuit	325	160	30-35 (65-70)	170	75
Carré (rôti)	saignant	400	200	10-12 (22-25)	140	60
	à point	400	200	12-18 (25-38)	160	70

- Mettez la grille du four en place avant de préchauffer celui-ci.
 - Après avoir lu le thermomètre, enfoncez-le d'un autre ½ po (1 cm) de profondeur et lisez-le de nouveau. Si la température que vous lisez alors est inférieure à la précédente, continuez la cuisson.
 - La viande continue à cuire même après qu'on l'ait retirée du four. Laissez donc la viande reposer de 15 à 20 minutes avant de la découper.
- Cuisson par convection :**
- Pour le rôtiage par convection, placez le filtre à gras vers l'arrière du four, puis la grille à rôtiage surélevée au-dessus de la lèche-frite. (La grille est nécessaire pour prévenir les éclaboussures.)
 - La cuisson par convection est souvent plus rapide. Il convient donc souvent de réduire les temps de cuisson, jusqu'à 10 minutes par livre (0,5 kg). La cuisson des grosses pièces de viande devrait être vérifiée peu avant le temps de cuisson minimal suggéré.
 - Recommandé pour « toutes » les viandes tendres, pour obtenir des viandes brunes à l'extérieur et tendres et juteuses à l'intérieur
 - Pour qu'elles soient plus brunes, badigeonnez d'huile les viandes maigres
 - Placez tous les rôtis, partie grasse vers le haut, dans les grilles surélevées de rôtiage



Positions des grilles du four

Figure 1

Conseils et paramètres pour la cuisson

- Mettez la grille du four en place avant de préchauffer celui-ci. La position de la grille est en cran 2 ou 3 pour le rôtiage standard et en cran 1 pour le rôtiage par convection (voir la fig. 1).
 - Pour brunir la viande davantage, badigeonnez-la d'huile.
 - Enfoncez le thermomètre à viande dans la profondeur de la cuisse (en évitant de toucher à l'os) pour déterminer exactement le degré de cuisson. Puis enfoncez le thermomètre de ½ po (1 cm) de plus et lisez de nouveau la température de la viande. Si la deuxième lecture donne une valeur plus petite que la première, continuez la cuisson.
 - La volaille continue à cuire même après qu'on l'ait retirée du four. Laissez donc la volaille reposer de 15 à 20 minutes avant de la découper.
- Rôtiage par convection :**
- Placez le filtre à gras vers l'arrière du four ainsi que la grille de rôtiage surélevée au-dessus de lèche-frite (la grille est nécessaire pour empêcher les éclaboussures).
 - La cuisson par convection est souvent plus rapide. Il convient donc souvent de réduire les temps de cuisson de jusqu'à 25 %. La cuisson des grosses volailles devrait être vérifiée peu avant le temps de cuisson minimal suggéré.

Guide pour le rôtiage des volailles

Viande			Température du four pour le rôtiage ordinaire ou à convection			Température Interne	
			°F	°C	Minutes par lb (par kg)	°F	°C
Dinde	Lbs	Kg					
farcie	6 - 8	3 - 3.5	325	160	30-32 (60-65)	180	82
farcie	10 - 12	4.5 - 5.5	325	160	23-25 (45-50)	180	82
farcie	16 - 22	7 - 10	325	160	15-20 (30-35)	180	82
non farcie	6 - 8	3 - 3.5	325	160	25-30 (50-55)	170	77
non farcie	10 - 12	4.5 - 5.5	325	160	18-23 (35-40)	170	77
non farcie	16 - 22	7 - 10	325	160	13-15 (25-30)	170	77
Demi-poitrine désossée ou cuisse	1	500 (g)	325	160	60-75 min. total	170	77
Poulet	Lbs	Kg					
Chapon	5 - 8	2.3 - 3.6	325	160	18-20 (40-45)	170	77
Poulet, entier, non farcie	3 - 4	1.3 - 1.8	325	160	20-25 (45-50)	170	77
Quarts de poulet			325	160	18-20 (40-45)	170	77

Guide de cuisson

Guide pour le grillage :

Viande	Degré de cuisson	Épaisseur	Temps de cuisson approximatif
Bœuf			
Biftecks	saignant	3/4 - 1 inch (2 cm)	5-6 min./côté
	à point	3/4 - 1 inch (2 cm)	7-8 min./côté
Ground Beef Patties	bien cuit	3/4 - 1 inch (2 cm)	6-8 min./côté
Pork			
Côtelettes ou kebabs (brochettes)	jusqu'à ce que la viande ne soit plus	3/4 - 1 inch (2 cm)	5-6 min./côté
Agneau			
Côtelettes ou kebabs (brochettes)	mi-saignant	1 inch (2 cm)	5-7 min./côté
Poulet			
Morceaux	jusqu' à ce que le jus soit transparent		25-40 minutes
Poitrines désossées	jusqu' à ce que la viande ne soit plus		6-8 min./côté
Poisson			
Entier ou darnes	jusqu' à qu'il s'effrite avec une fourchette		5-10 minutes
Filet sans arêtes	jusqu' à qu'il s'effrite avec une fourchette		
Queue de langouste, décongelée			

Attention : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes lorsque le grill fonctionne. Tenir les enfants à l'écart.

Guide pour le cuisson au four :

Aliments	sur une seule grille pour la cuisson normale ou par convection	sur des grilles multiples pour la cuisson par convection SEULEMENT	Température standard		Temps de cuisson	Température convection		Temps de cuisson
			°F	°C		Minutes	°F	
Pain								
Pain à levure	2	<i>non conseillé pour les grilles multiples</i>	400	200	30-40	375	190	20-30
Petits pains à levure	2 or 3	2 & 4 or 1 & 3	375	190	15-20	350	180	6-10
Focaccia ou Pizza	1 or 2	<i>non conseillé pour les grilles multiples</i>	400	200	15-20	400	200	12-18
Muffins	2 or 3	2 & 4 or 1 & 3	425	220	20-25	400	200	12-20
Biscuits pour le thé	2 or 3	2 & 4 or 1 & 3	450	230	12-15	425	220	8-12
Gâteaux								
Gâteau étagé	2 or 3	<i>non conseillé pour les grilles multiples</i>	340	175	30-36	300	150	25-30
Gâteau des anges	1	1	325	160	55-60	300	150	40-45
Petit gâteau au fudge	2 or 3	2 & 4 or 1 & 3	350	180	20-25	325	160	15-20
Tartes								
Croûte sans garniture	1 or 2	<i>non conseillé pour les grilles multiples</i>	400	200	8-10	400	200	8-10
Double croûte avec garniture	1	<i>non conseillé pour les grilles multiples</i>	450	230	initially 15 then lower to 30 - 40	425	220	initially 15 then lower to 20 - 25
Biscuits								
Biscuits à la cuiller	2 or 3	2 & 4 or 2,3 & 4	350	180	10-12	325	160	8-10
ou congelés Abaisés	2 or 3	2 & 4 or 2,3 & 4	375	190	8 - 10	350	180	8-12

Le présent tableau de référence ne devrait servir qu'à vous guider, car de nombreuses variables telles que la grosseur de l'aliment, la température et les goûts individuels peuvent affecter le temps de cuisson. Donnez, s'il y a lieu, plus d'importance à la recette ou aux directives sur le paquet. Prenez à chaque fois note de vos résultats ainsi que de vos températures et temps de cuisson préférés.

Conseils et paramètres de cuisson

- Insérez le filtre à gras (fourni) dans le bouclier du ventilateur pour prévenir les accumulations de gras.

- Préchauffez le four pendant 8 minutes.

- Préparez votre viande. En particulier, laissez la décongeler avant le rôtissage.

- Faites des incisions dans le gras autour de la viande pour l'empêcher de friser. Placez la viande dans la lèche-frite.

- Servez-vous toujours de la lèche-frite et de la grille fournies. Elles ont été conçues pour que le gras puisse s'égoutter dans la lèche-frite de manière à réduire les émanations de fumée durant la cuisson. Si vous le désirez, vous pouvez revêtir la lèche-frite de papier métallique. Veillez toutefois à bien mouler le papier métallique à la lèche-frite en pratiquant des fentes là où il se trouve des fentes sur la grille afin de permettre au gras et au jus de s'égoutter dans la lèche-frite.

- Faites rôtir la viande sur la grille au-dessus de la lèche-frite placée sur la grille du four à la 3^{ème} ou la 4^{ème} position (voir la fig. 1) 4 ou 5 po (de 10 à 12 cm) sous l'élément de voûte.

- Plus le morceau de viande sera placé près de l'élément de voûte, plus il brunira rapidement à la surface. Pour la viande crue, préchauffez le grilloir et placez la viande aussi près que possible de grilloir.

- Plus la viande sera placée loin, plus elle brunira lentement à la surface et plus la viande sera bien cuite.

- Une petite quantité d'eau dans la lèche-frite réduira les émanations de fumée et les éclaboussures dues aux gouttes de gras chaudes.

- Tournez la viande avec des pinces et non avec une fourchette pour ne pas percer la viande et ne pas perdre de jus.

- Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson à l'élément de voûte.

Conseils et paramètres de cuisson

- Placez la grille du four en position correcte avant de préchauffer le four (reportez-vous au Guide de cuisson et à la figure 1 à la page 24).

- Pour la cuisson au four de la plupart des aliments congelés dans des contenants feuille d'aluminium, servez-vous de la tôle en aluminium fournie avec la cuisinière car les surfaces brillantes reflètent la chaleur.

Croûte de tarte :

- Ce sont les plats de cuisson mats qui absorbent et conduisent le mieux la chaleur. Les finis et les verres foncés absorbent davantage la chaleur, ce qui donne une cuisson plus rapide et des croûtes plus foncées.

- Pour les croûtes de fond, si vous vous servez de plats en feuilles d'aluminium brillants, placez-les sur les tôles en aluminium ce qui donne une meilleure conduction de la chaleur.

- Protégez les côtés avec des feuilles d'aluminium, si les croûtes brunissent trop avant leur cuisson complète.

- La cuisson au four sur une seule grille est recommandée pour les gâteaux à étages

- La cuisson par convection est recommandée pour les gâteaux des anges, avec 1 ou 2 gâteaux

- Si vous vous servez de tôles isothermes, les morceaux de viande pourraient prendre plus de temps à cuire.

Cuisson au four par convection :

- Généralement, il n'est pas recommandé d'utiliser de couvercles ou de capuchons en feuille d'aluminium, sauf pour les casseroles humides, du genre lasagne, que l'on couvre jusqu'à mi-temps de cuisson pour empêcher l'assèchement.

- Pour la cuisson des pains éclairs (par exemple, les pains à la banane ou au zucchini), ne réduisez pas la température car ces pains sont très denses et humides. Insérez une sonde à gâteau ou un cure-dent pour vérifier que le centre du pain est cuit.

- Pour les biscuits, notamment pour le thé, et les rouleaux, servez-vous des tôles en aluminium. N'utilisez pas les grandes tôles ou celles avec des côtés. Elles sont conçues pour que l'air puisse circuler librement. Lorsqu'on utilise en même temps les grilles multiples pour la cuisson au four, il se peut que les aliments sur la grille du milieu prennent quelques minutes de plus à cuire.

Entretien et nettoyage

Porcelaine et surfaces émaillées

Pour garder propre

La porcelaine et les surfaces émaillées sont d'entretien très facile et simple à nettoyer, mais, étant du verre, ne résistent pas aux mauvais traitements. Évitez les variations de températures extrêmes à la porcelaine. La porcelaine est du verre et des changements soudains de température pourraient l'amener à craquer. Pour la nettoyer, utiliser une eau tiède savonneuse, un nettoyant à verre ou un détergent non abrasif et un linge doux. Éviter les détergents abrasifs.

Si des aliments ou des liquides acides, comme du jus de citron ou de tomate, sont renversés sur la cuisinière, essuyer immédiatement pour prévenir les taches.

Nettoyage du four et du tiroir chauffe-plat

Four ordinaire avec tiroir chauffe-plat (non auto-nettoyant)

Votre cuisinière doit être maintenue propre et libre d'amas graisseux et éclaboussures qui risquent prendre feu. Ceci s'applique en particulier à l'entretien du four et du compartiment grilloir. Lorsque vous nettoyez le four, assurez-vous qu'il est bien en position d'arrêt et froid. Pour des simples éclaboussures simples, nettoyez le four avec une solution détergente forte, puis essuyez avec un linge mouillé et séchez.

Quand la nourriture ou de la graisse ont brûlé à même le revêtement du four, appliquez un produit de nettoyage de four très actif. Suivez le mode d'emploi du produit, mais évitez d'appliquer un nettoyant fort sur les rebords frontaux ou sur les parois des panneaux du fond car cela peut endommager le joint de la porte ou les surfaces à revêtement. **N'utilisez jamais de nettoyant pour four dans un four ou un tiroir chauffe-plat chaud.**

Les grilles du four, les appuis grille, les grilles du lèchefrite, les plaques tapissant le fond du four et le lèchefrite lui-même sont tous amovibles et permettent donc un entretien facile. On peut aussi enlever le tiroir-réchaud pour faciliter le nettoyage (voir la section Enlèvement du tiroir-réchaud à la page 31). Vous pouvez facilement nettoyer les grilles de four dans votre évier avec un chiffon à vaisselle et du détergent. Les éclaboussures de longue date restant sur les grilles seront plus difficiles à nettoyer et requerront l'usage d'un tampon pré-savonné en laine d'acier.

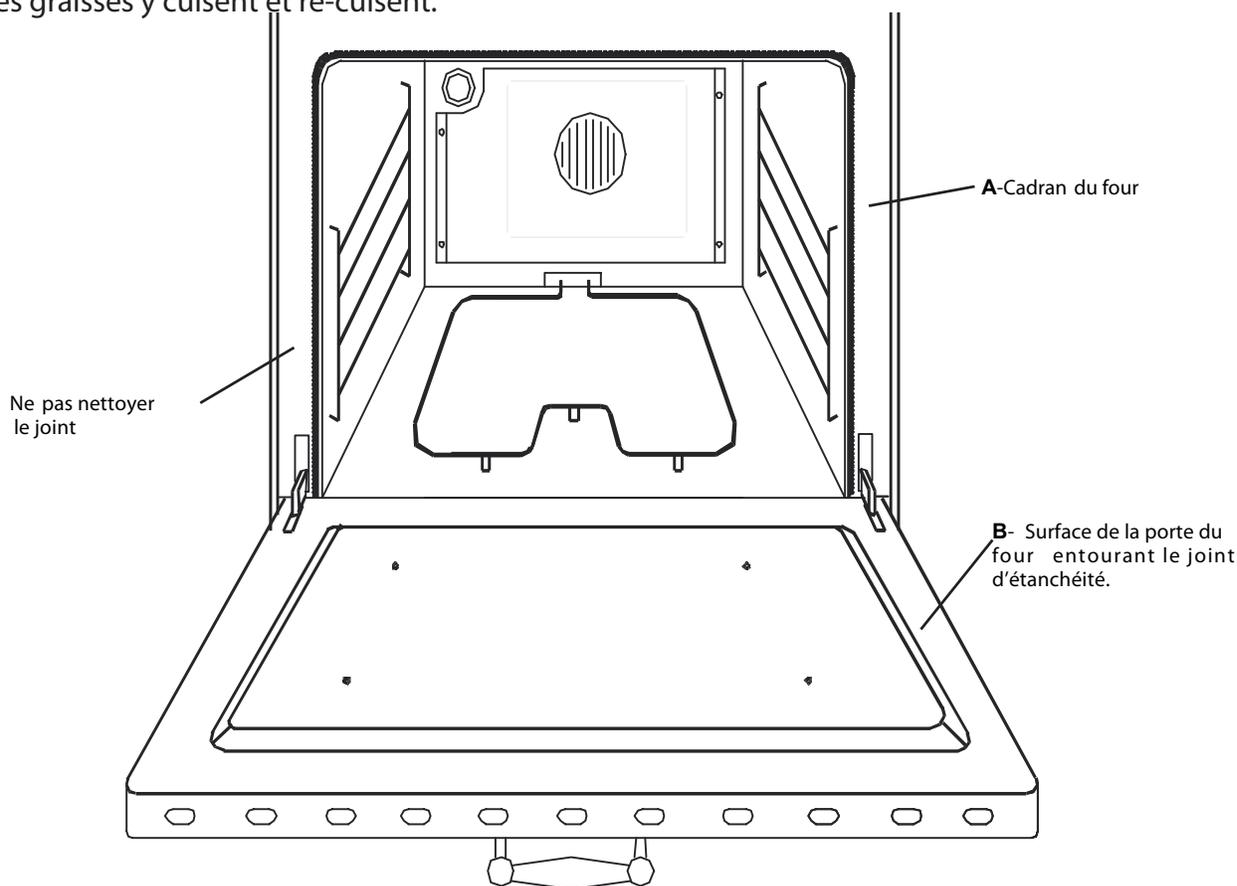
Four auto-nettoyant

Veillez lire et suivre ces conseils de sécurité.

L'auto-nettoyage nécessite le recours à l'horloge programmatrice. Lisez les instructions suivantes et les instructions appropriées relatives à la minuterie avant d'entreprendre la mise en marche.

1. Retirer du four tous plats et objets de cuisine. Il est préférable de retirer aussi les grilles de four et les appuis-grilles qui risquent, s'ils sont laissés dans le four, se retrouver après le nettoyage décolorés et rêches au toucher, bien que cela n'affecte en rien l'intégrité de leur revêtement protecteur.
2. Retirez du tiroir de rangement (ainsi que de la zone de rangement latéral pour le modèle de 48 po) tout article susceptible de s'enflammer y compris les ustensiles

3. Retirer de dessus la table de cuisson tous plats ustensiles et nourriture.
4. Enlever d'un coup d'éponge le plus gros des saletés qui tapissent le fond du four.
5. Nettoyez les éclaboussures sur la partie interne de la porte (A) du four et sur la partie de porte qui entoure le joint (B) avec un chiffon humide. Ces zones échappent à l'action autonettoyante et les graisses y cuisent et re-cuisent.



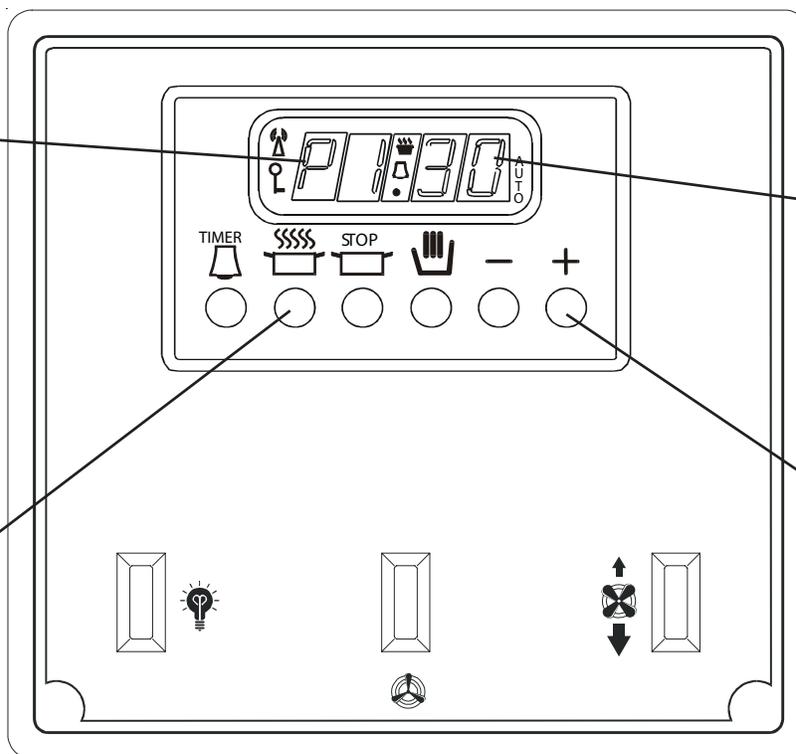
Ne jamais utiliser, sous aucun prétexte, un nettoyeur de four ou un revêtement de surface de four dans les fours autonettoyants. Ceci endommagera le fini.

Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité.

Ne pas utiliser les éléments de surface lorsque la cuisinière est en cours d'autonettoyage.

Assurez-vous que le ventilateur à convection est fermé. L'interrupteur du ventilateur à convection doit être fermé sur le tableau de commande de la minuterie. *(La lampe du four s'éteindra automatiquement lorsque vous fermerez la porte.)*

L'affichage "P 1.30" et "AUTO" s'allume lorsque l'autonettoyage est activé.



L'affichage indique le temps, en commençant par 1:30 jusqu'à 3:00 heures au maximum

Appuyer sur « + » pour augmenter le temps de l'autonettoyage

Appuyer sur le bouton de cuisson au four pour activer l'autonettoyage

Figure A - Disposition du tableau de commande

Comment procéder à l'autonettoyage

La durée recommandée pour l'autonettoyage est de 3 heures. On peut cependant choisir une durée allant de 1 heure 30 minutes pour la saleté légère, jusqu'à 3 heures au maximum pour la saleté lourde.

Bien s'assurer de suivre les instructions de sécurité d'usage pour l'autonettoyage.

1. Verrouiller la porte du four en appuyant le loquet de l'autonettoyage complètement vers la droite. (Voir la figure B)
2. L'horloge affichera « P1.30 », ce qui indique une durée de l'autonettoyage d'une heure et trente minutes. Les symboles «  » et « **AUTO** » s'allumeront aussi, indiquant que le cycle d'autonettoyage fonctionne.
3. Appuyer sur le symbole de cuisson «  » sur l'horloge.
4. Taper le bouton «  » pour du temps supplémentaire par intervalles d'une minute. Pour avancer le temps rapidement jusqu'à 3:00 heures au maximum, appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé. On recommande 3 heures pour le nettoyage maximal.

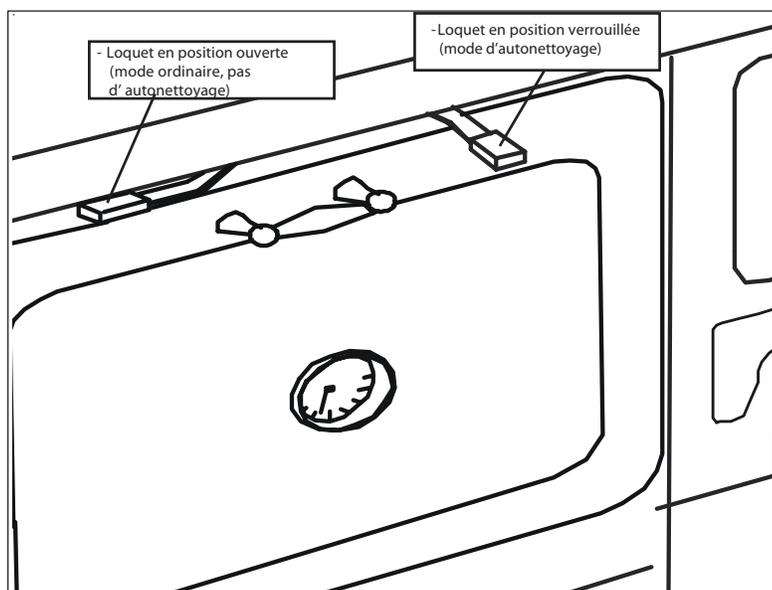


Figure B - Positions du loquet pour l'autonettoyage

5. Tourner jusqu'à ce que ce ne soit plus possible le bouton de commande du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre (voir la figure C). L'indicateur de la cuisson au four s'allumera.
6. Votre four est maintenant en mode d'autonettoyage et fonctionnera ainsi pour la durée que vous avez choisie.
7. À la fin du cycle d'autonettoyage, le four s'éteindra et l'horloge clignotera et indiquera alternativement « **P0.00** » et « **AUTO** ».
8. Tourner le bouton de commande du thermostat à « 0 ». L'horloge clignotera jusqu'à l'ouverture de la porte du four.

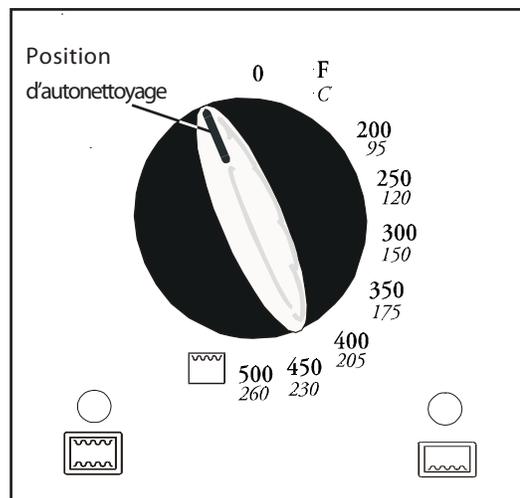


Figure C

9. Le loquet de sécurité restera en position verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi suffisamment (pendant environ 1 heure). Vous ne serez pas capable d'ouvrir la porte du four durant cette période de refroidissement. Ne tentez pas d'ouvrir la porte verrouillée, sinon le dispositif de verrouillage pourrait s'endommager.

Attention : Même une fois la porte du four déverrouillée, il se peut que le four soit encore trop chaud pour être touché. Prenez garde à ne pas vous brûler.

10. Lorsque le four aura refroidi suffisamment, enlevez la cendre grise en l'essuyant avec un linge humide.

DANGER : Si une grande quantité de fumée émane du conduit d'aération du four, c'est probablement parce que vous avez laissé quelque chose dans le four ou le tiroir de réchaud. Fermez le bouton de commande du thermostat du four. Laissez le four se refroidir et soyez prudent lorsque vous enlèverez tout ustensile ou débris, pour ne pas vous brûler.

Note : On peut annuler le mode d'autonettoyage en tout temps ... en tournant le bouton de commande du thermostat du four à la position « 0 ». Déverrouiller le loquet de sécurité de la porte.

Ne pas oublier que le dispositif de verrouillage restera verrouillé jusqu'à ce que le four ait refroidi suffisamment : il ne faut pas tenter d'ouvrir la porte de force.

Autonettoyage différé

Pour régler l'AUTONETTOYAGE DIFFÉRÉ

1. Verrouiller la porte du four en appuyant sur le loquet d'autonettoyage complètement vers la droite. (Voir la figure B)
2. L'horloge affichera « P1.30 » qui indique un temps d'autonettoyage d'une heure et trente minutes. Les symboles «  » et « **AUTO** » s'allument aussi, indiquant que le cycle d'autonettoyage fonctionne.

3. Appuyer sur le bouton de cuisson «  » sur l'horloge.
4. Taper le bouton «  » pour un temps d'autonettoyage supplémentaire par intervalles d'une minute. Pour avancer le temps rapidement jusqu'à 3:00 heures au maximum, appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé. On recommande 3 heures pour le nettoyage maximal.
5. Appuyer ensuite le bouton «  » (fin de durée); l'horloge affichera l'heure actuelle.
6. Utiliser le bouton «  » ou «  » pour régler **l'heure actuelle de la journée** ou vous voulez que le four s'éteigne. Après 5 secondes, l'affichage changera et indiquera le temps d'autonettoyage qui reste. L'indicateur « **AUTO** » restera allumé et le symbole «  » s'éteindra pour indiquer que le four n'est pas en marche et que la temporisation est active.
7. Tourner le bouton du thermostat du four en position d'autonettoyage. (Voir la figure C à la page précédent)
8. Votre four est maintenant dans mode autonettoyage différé et le restera pendant la durée que vous avez choisie.
9. Lorsque le cycle d'autonettoyage commence, le symbole «  » s'allumera, indiquant que le four est allumé et restera dans le mode d'autonettoyage pour la durée affichée dans l'horloge.
10. Lorsque le **cycle d'autonettoyage** est terminé, le four s'éteindra et l'horloge clignotera « **P0.00** » et « **AUTO** » alternativement.
11. Tourner le bouton de commande du thermostat à «0 ». L'horloge clignotera jusqu'à la porte du four est déverrouillée.
12. Le loquet de sécurité restera en position verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi suffisamment (pendant environ 1 heure). Vous ne serez pas capable d'ouvrir la porte du four durant cette période de refroidissement. Ne tentez pas d'ouvrir la porte verrouillée, sinon le dispositif de verrouillage pourrait s'endommager.
Attention : Même une fois la porte du four déverrouillée, il se peut que le four soit encore trop chaud pour être touché. Prenez garde à ne pas vous brûler.
13. Lorsque le four aura refroidi suffisamment, enlevez la cendre grise en l'essuyant avec un linge humide.
DANGER : Si une grande quantité de fumée émane du conduit d'aération du four, c'est probablement parce que vous avez laissé quelque chose dans le four ou le tiroir de réchaud. Fermez le bouton de commande du thermostat du four. Laissez le four se refroidir et soyez prudent lorsque vous enlèverez tout ustensile ou débris, pour ne pas vous brûler.

Pour annuler l'autonettoyage différé :

Tourner le bouton de commande du thermostat à « 0 ».

Garniture en nickel

La garniture en nickel peut être nettoyée avec un poli à chrome et métal sans abrasifs (tel que Flitz) ou Windex et un ligne doux. Si des aliments ou liquides acidités, comme du jus de citron ou jus de tomate sont renversés sur la cuisinière, essuyer immédiatement afin de prévenir des tâches.

Hotte à évacuation

Les filtres d'évacuation sont fournis avec votre hotte d'évacuation. On peut nettoyer périodiquement les filtres dans de l'eau savonneuse. On devrait remplacer les filtres à tous les 4 mois ou lorsqu'ils commencent à obstruer le courant d'air.

Vous pourrez vous procurer des **filtres de remplacement** chez votre commerçant ou directement chez Heartland Appliances. Veuillez en commander quatre ou plus à la fois pour réduire les frais de transport et de manutention. Reportez-vous aux instructions de la page 39 pour effectuer des commandes.

Inspectez périodiquement l'intérieur de votre hotte d'évacuation pour vérifier s'il s'y trouve des accumulations de gras (qui pourraient causer des incendies) et nettoyez-le, selon ce qui est nécessaire, avec de l'eau et du savon. Couper le courant électrique s.v.p., avant de nettoyer l'intérieur de la hotte.

Filtre du ventilateur de convection

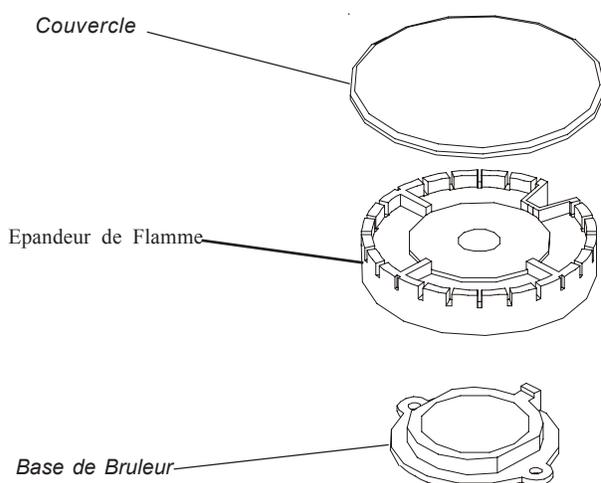
On peut enlever le filtre et le nettoyer avec de l'eau et du savon ou à la machine à laver la vaisselle. Pour retirer le filtre, saisissez le filtre et tirez le vers le haut afin de le dégager du déflecteur. Pour le remettre en place, procédez à l'inverse. Il ne faut utiliser le filtre que pour les applications de cuisson par convection avec l'élément de voûte.

Pour remplacer les ampoules du four et de la hotte à évacuation

Avant de remplacer l'ampoule, coupez le courant au panneau de fusibles ou de coupe-circuit. Attendez que le four et l'ampoule aient refroidis. Dévissez la lentille de l'ampoule du four en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. On peut alors facilement dévisser l'ampoule. Toujours manipuler l'ampoule avec un linge sec (jamais humide) pour protéger les mains. Si l'ampoule se brise, coupez le courant de la cuisinière en la débranchant ou en enlevant le fusible approprié du tableau de distribution avant de toucher l'ampoule. Remplacez l'ampoule. Utilisez uniquement une **ampoule de four de 40 watt** que vous pouvez vous procurer à votre quincaillerie ou chez votre revendeur d'appareils ménagers. Lors du nettoyage du four, ne touchez pas la lentille avec un linge humide.

Brûleurs de surface

Les brûleurs du dessus nécessitent pas beaucoup d'attention excepté d'essuyer la tête de chaque brûleur. S'il y a un renversement, le chapeau du brûleur peut être enlever facilement pour que les trous du brûleur peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse et une brosse douce. Il n'y a pas de boulons ou écrous à enlever. L'allumeur aussi doit être garder propre pour assurer un allumage rapide. Lever simplement le chapeau du brûleur et nettoyer. Pour replacer, assurez-vous que la patte est barrée solidement en position sur la base du brûleur. Pour un nettoyage normal ou journalier de renversements léger, essuyer les chapeaux des brûleurs avec un linge humide. Pour un nettoyage plus ardu - renversements brûlé, tâches d'huile, etc. frotter avec un nettoyeur à bain et tuile. Bien rincer après chaque nettoyage. Essuyer l'excès d'eau.



Remplacement de l'ampoule du four et du cabinet

Avant de remplacer l'ampoule, coupez le courant au panneau de fusibles ou de coupe-circuit. Attendez que le four et l'ampoule aient refroidis. Dévissez la lentille de l'ampoule du four en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. On peut alors facilement dévisser l'ampoule. Toujours manipuler l'ampoule avec un linge sec (jamais humide) pour protéger les mains. Si l'ampoule se brise, coupez le courant de la cuisinière en la débranchant ou en enlevant le fusible approprié du tableau de distribution avant de toucher l'ampoule. Remplacez l'ampoule. Utilisez uniquement une ampoule de four de 40 watt que vous pouvez vous procurer à votre quincaillerie ou chez votre revendeur d'appareils ménagers. Lors du nettoyage du four, ne touchez pas la lentille avec un linge humide.



AVERTISSEMENT!

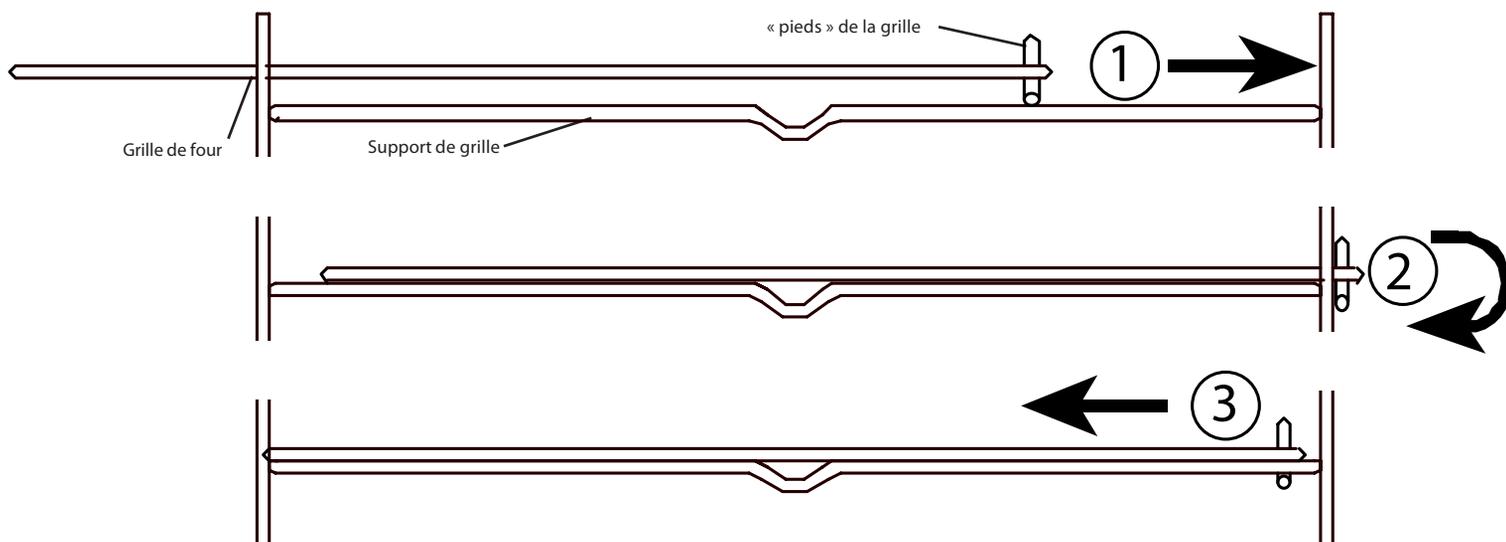
Ne pas s'asseoir, s'appuyer, lever ou se tenir debout sur les portes ou tiroirs de cette cuisinière, des blessures pourraient en résulter.



Grilles du four

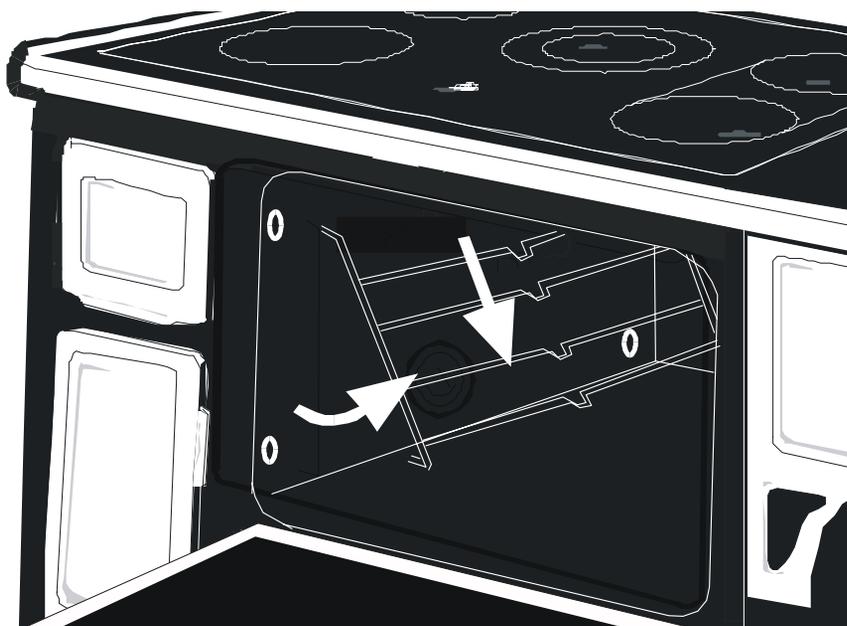
La grille du four est munie de crans d'arrêt si bien que, lorsqu'elle est posée correctement sur les supports, elle (a) s'arrête avant de sortir complètement du four et (b) ne bascule pas lorsqu'on y met des aliments.

Pour installer la grille, mettez les «pieds» de la grille sur les supports et poussez-la vers l'arrière le long des supports (voir 1). Poussez la grille tout au fond du four jusqu'à ce qu'elle dépasse l'extrémité du support de la grille (voir 2). Tirez ensuite légèrement vers l'avant pour que les «pieds» s'enclenchent sous le support de la grille (voir 3). Pour enlever la grille, inversez le procédé.



Supports de grille

Les supports de grille sont conçus pour s'enclencher dans les parois du four tout en restant facile à enlever. D'abord, enlever les grilles, ensuite saisir la partie inférieure du support et faire pivoter le support d'environ 45 degrés, puis tirer doucement vers le bas. Pour remettre le support, procéder dans l'ordre inverse.



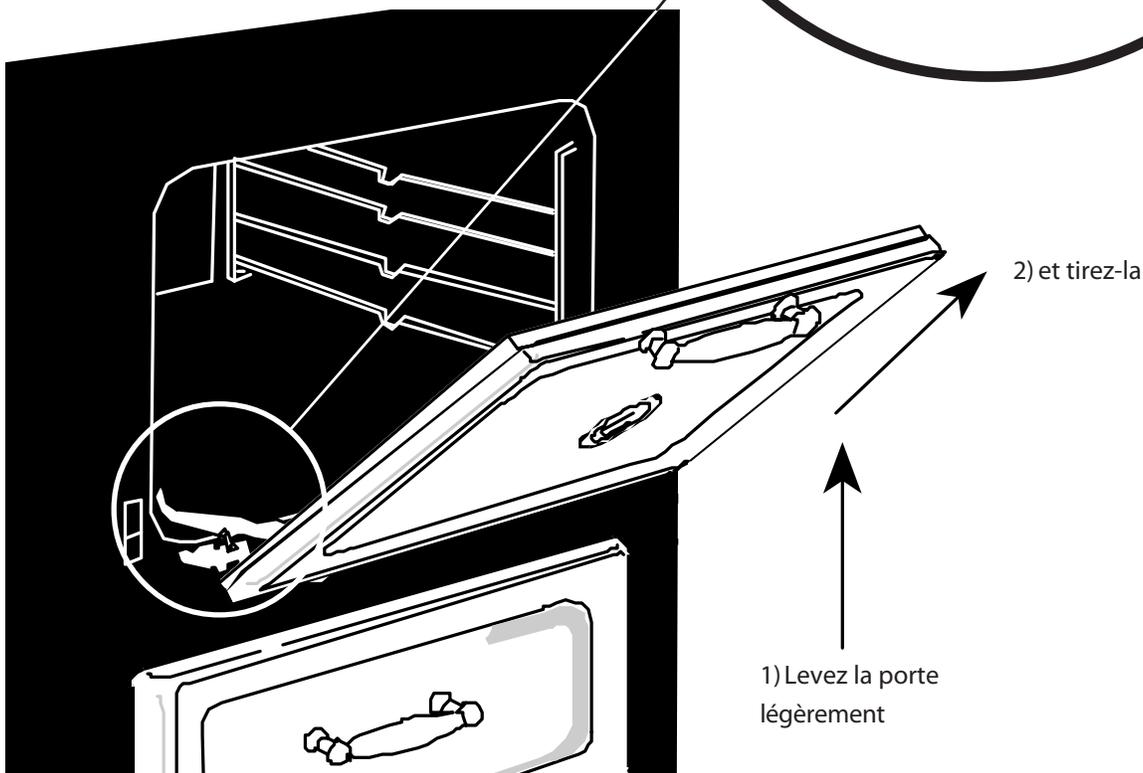
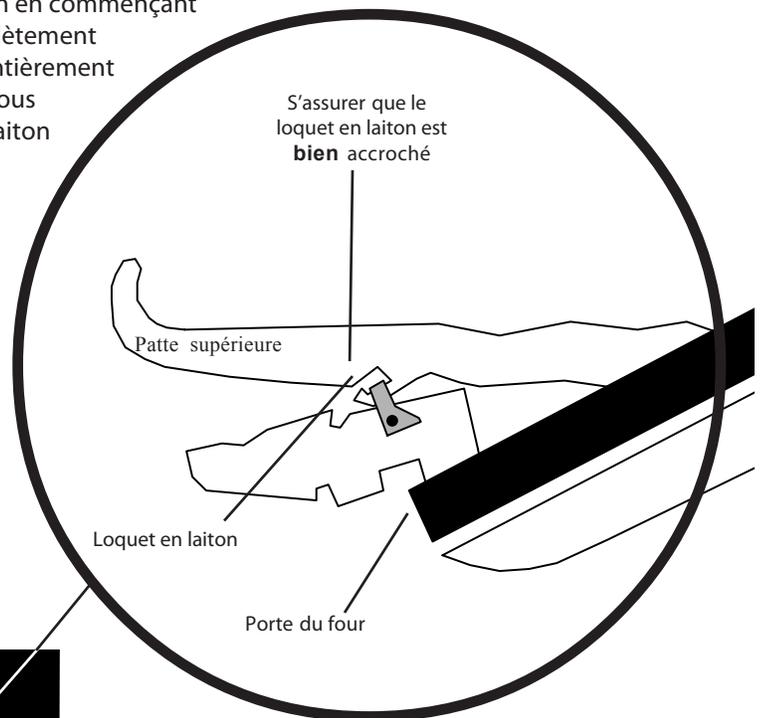
Enlever la porte du four

Vous voudrez parfois enlever la porte du four afin de bien nettoyer le four. Rien n'est plus facile :

- 1) Ouvrez la porte du four et accrochez les loquets en laiton aux pattes supérieures de la charnière (voir ci-dessous). Assurez-vous que les loquets sont **bien** accrochés.
- 2) Mettez une main de chaque côté de la porte, soulevez celle-ci légèrement et tirez.
- 3) La porte pèse environ 39 livres (18 kg) et il faut donc l'enlever avec précaution.
- 4) Pour replacer la porte, procédez de la même façon en commençant par la fin. Assurez-vous que les charnières sont complètement engagées dans leurs réceptacles et que la porte est entièrement ouverte pour dégager les loquets de laiton. Lorsque vous fermerez la porte, veuillez vérifier que les loquets en laiton sont complètement séparés des charnières, sinon il pourrait en résulter des dommages.

AVERTISSEMENT!

Ne pas s'asseoir, s'appuyer ou se tenir debout sur les portes ou les tiroirs de cette cuisinière, ni les utiliser pour la soulever; des blessures pourraient en résulter.

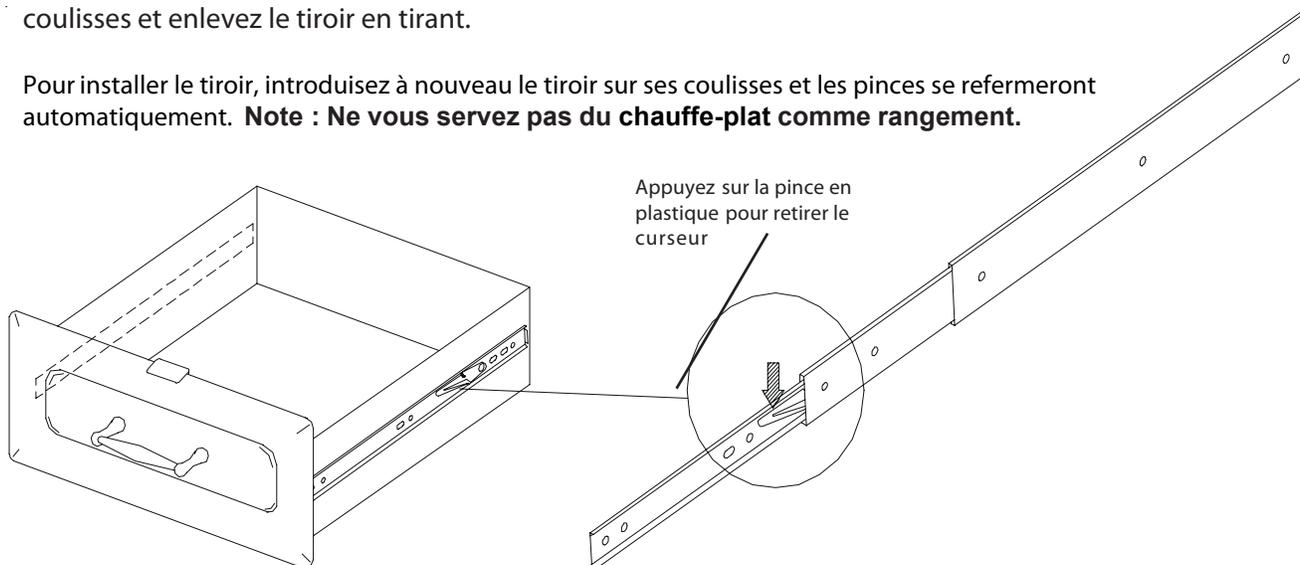


Tiroir chauffe-plat

Ces cuisinières sont munies, sous le four principal, d'un tiroir chauffe-plat pourvu, derrière le devant du tiroir, sur le côté droit, d'un thermostat variable. Lorsque le chauffe-plat est allumé, un témoin s'allume sur le tableau de contrôle de la table de cuisson. Avant d'enlever le tiroir, vérifiez que la commande se trouve à « 0 » (la position d'arrêt) et que le tiroir soit refroidi.

Pour enlever le tiroir, ouvrez le tiroir jusqu'à ce que vous puissiez voir des pinces en plastique sur le côté des coulisses du tiroir. Appuyez tout simplement sur la pince en plastique sur chacune des coulisses et enlevez le tiroir en tirant.

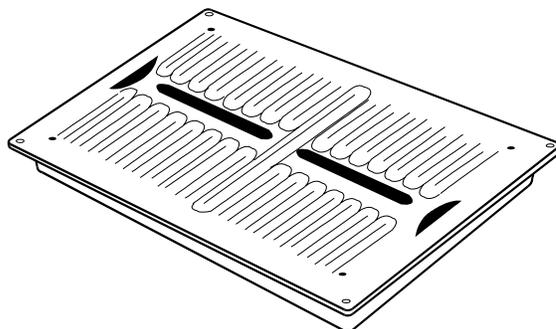
Pour installer le tiroir, introduisez à nouveau le tiroir sur ses coulisses et les pinces se refermeront automatiquement. **Note : Ne vous servez pas du chauffe-plat comme rangement.**



La lèchefrite

La grille de la lèchefrite permet l'écoulement de la graisse de cuisson dans la lèchefrite elle-même. Il faut toujours utiliser la lèchefrite et la plaque pendant le grillage. Si l'on met une feuille d'aluminium au fond de la lèchefrite, s'assurer qu'elle ne bloque absolument pas les fentes le long du pourtour de la plaque. De nombreux feux de graisse sont causés par la mauvaise utilisation de la lèchefrite ou d'une feuille d'aluminium.

Toujours enlever la lèchefrite du compartiment dès que le grillage est terminé. Elle sera nettement plus facile à laver et les risques de l'oublier avec son contenu de graisse sont éliminés, évitant ainsi qu'elle prenne feu lors d'une utilisation subséquente du four. Laisser la lèchefrite refroidir, puis laver la lèchefrite et la grille dans de l'eau chaude et savonneuse.



Lèchefrite et grille

RÉGLAGE ET GUIDE DE DÉPANNAGE

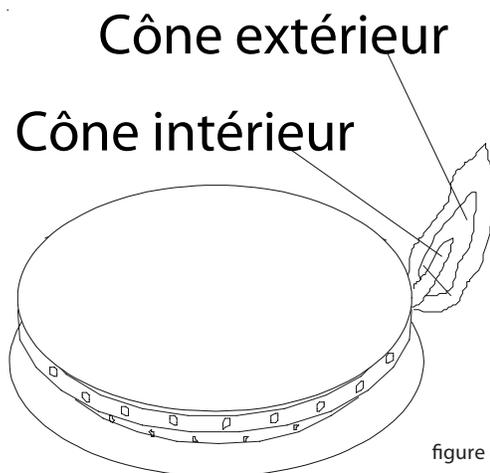
Réglage et ajustement des brûleurs

La cuisinière a été soigneusement réglée et inspectée à l'usine, mais quelques ajustements finals peuvent être nécessaires une fois l'appareil installé.

Vous devriez vérifier ce qui suit :

- i) Assurez-vous qu'il n'y a aucune fuite de gaz. Le gaz propane et le gaz naturel ont une odeur très distincte qui peut être facilement sentie par le nez humain. Si vous avez des doutes, mettez de l'eau savonneuse à chaque joint de tuyau et vérifiez s'il y a des bulles. **Ne pas tester avec une flamme vive.**
- ii) Vérifiez si les commandes fonctionnent correctement en allumant chaque brûleur. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Testez les positions faible, moyenne et élevée.
- iii) Vérifiez la qualité de la flamme. Les brûleurs de surface doivent présenter une flamme constante, relativement silencieuse avec un cône bleu pointu de 13 mm. La flamme ne devrait pas être orange. Le brûleur du four doit présenter une flamme bleue nette avec des cônes intérieurs de 6,35 à 13 mm. Voir la figure 8.

Si tout fonctionne bien, «ça gaze». Sinon, consultez le guide de dépannage à la page 34.



Guide de dépannage de la cuisinière

Pour gagner du temps et économiser de l'argent, consultez ce guide avant d'appeler un technicien.

Si vous avez un problème, il peut n'être qu'anodin et facile à régler par vous-même. Utilisez ce guide pour localiser le problème et suivez les recommandations qui vous sont faites.

Le four ne fonctionne pas

- La fiche de la cuisinière n'est pas suffisamment enfoncée dans la prise murale.
- Le disjoncteur de la maison s'est déclenché et a coupé le courant ou un fusible a sauté au tableaude distribution.
- La fiche à broches multiples de la hotte d'évacuation n'est pas correctement branchée ou n'est branchée que partiellement.
- La minuterie n'a pas été réglée; si elle clignote, voir « Réglage de la minuterie » à la page 17
- La minuterie est réglée pour la cuisson programmé. Si le voyant « AUTO » est allumé, la cuisson programmée est en marche. Appuyer sur le bouton «  » d'annulation.
- Le disjoncteur contrôlant la chaleur limite du four auto-nettoyant s'est déclenché. Ce disjoncteur se trouve, pour les modèles de 48 po, au bas du tableau de commandes, et pour les modèles de 30 po, sous la cuisinière du côté droit à mi-chemin entre la patte avant et celle arrière. Réenclenchez-le en appuyant sur le poussoir rouge.

La nourriture ne grille pas de façon satisfaisante

- Le sélecteur du grilloir est mal ajusté.
- La grille n'est pas placée comme il faut.
- Le préchauffage nécessaire n'a pas eu lieu.
- Les ustensils ne sont pas adaptés au grillage.

La nourriture ne rôtit de façon satisfaisante

- La température du four est mal ajusté.
- La grille n'est pas placée comme il faut.
- Le plat à rôtir est trop petit.
- Les plats utilisées sont mal adaptés au rôtissage.
- On a omis de recouvrir la nourriture d'une feuille d'aluminium qui, si elle avait été utilisée, eût modéré l'effet de dorage.

La nourriture ne cuit pas correctement

- Le contrôle de la cuisson est mal ajusté.
- La grille n'est pas placée à la bonne hauteur.

- Les plats utilisés ne conviennent pas.
- Il y a trop de plats dans le four.
- La température choisie n'est pas la bonne.

La lumière du four ne fonctionne pas

- Vérifiez que l'interrupteur ne soit pas coincé. L'activateur d'interrupteur de lumière se trouve à gauche et en bas de la porte du four. (pour vérifier, enlever la porte selon les instructions de la page 30)
- L'ampoule n'est pas vissée à fond.
- L'ampoule électrique est grillée.
- Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible a sauté.

Les éléments de surface ne fonctionnent pas

- La fiche de la cuisinière n'est pas suffisamment enfoncée dans la prise murale.
- Le disjoncteur de la maison s'est déclenché, coupant net le courant.

Thermostat du four

Avec le temps, il peut se faire que le réglage du thermostat du four évolue et diffère un peu de ce qu'il était au sortir de l'usine. Il n'est donc pas inhabituel de voir des écarts de 5 à 10 minutes entre le minutage respectifs d'un four neuf et d'un vieux four. Le thermostat de votre four a été réglé à l'usine et est vraisemblablement plus précis que celui de votre ancien four. Un voltage de moins de 240 V affectera en mal la qualité de la performance du four, notamment en ce qui concerne le temps de préchauffage, qui passera de 10-12 minutes à 20-22 minutes.

Si vous avez besoin d'aide ...

Les cuisinières Heartland sont équipées de pièces électriques standard que vous pouvez obtenir chez votre fournisseur ou chez Heartland Appliance Inc. Si des réparations sont nécessaires, consultez votre fournisseur pour savoir où se trouve le centre de réparation le plus proche. Dans l'éventualité de la nécessité de réparations sous garantie, veuillez faire appel à votre fournisseur ou à Heartland:

Tél. : (800) 223-3900 Fax (616) 754-9690

en donnant le **numéro de série, le modèle et la date d'achat** de votre cuisinière.

Données techniques

- Voltage 240V / 60 Hz
- Consommation de 3,8 kW (modèles 5200/5210)
- Consommation de 3,8 kW (modèles 4200/4210)

NOTA : L'intensité en ampères doit être calculée par un électricien qualifié.

Guide de dépannage - gaz

S'il y a une odeur de gaz :

Vérifier s'il y a des connexions lâches. Les connexions peuvent devenir lâches durant le transport. Si les connexions ne sont pas parfaitement serrées, il peut y avoir une petite fuite et, par conséquent, une légère odeur de gaz. Certaines fuites ne sont détectables que lorsque les commandes sont actionnées, exposant ainsi l'utilisateur à des brûlures graves. **Ne jamais utiliser une flamme vive pour repérer une fuite.**

TROUVER UNE FUITE DE GAZ N'EST PAS UNE TÂCHE «DE BRICOLEUR» QUE VOUS DEVRIEZ ENTRE-PRENDRE VOUS-MÊME. S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ, FERMEZ L'ALIMENTATION DE GAZ À LA CUISINIÈRE ET APPELEZ VOTRE AGENT DE SERVICE.

Si vous avez d'autres problèmes :

Avant de remplacer des pièces, suivez cette liste de vérification en quatre étapes.

1. Assurez-vous que le problème n'est pas attribuable à une mauvaise utilisation.
2. Vérifiez les ajustements de base : la bonne pression, saleté dans le tuyau, etc.
3. Vérifiez si le réglage est approprié pour le gaz utilisé avec la cuisinière : gaz naturel ou propane.
4. Si la pression du gaz et tous les ajustements semblent exacts, utilisez le tableau qui suit pour vous aider à déterminer le problème ou à trouver la pièce défectueuse.

TABLEAU DE DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
A. L'allumage à étincelles 1. Aucune étincelle lorsque tout bouton de commande est tourné en position d'allumage.	L'allumeur ne reçoit pas de courant - l'interrupteur de l'allumeur est défectueux.	1. Vérifier l'alimentation en courant de l'allumeur avec un voltmètre. Remplacer l'allumeur.
2. Aucune étincelle ne se produit quand un ou certains boutons de commande sont en position d'allumage.	L'électrode de réallumage contrôlée par le bouton d'allumage a une haute résistance ou bien est mise à la terre.	2. Vérifier prudemment les fils HT pour s'assurer qu'il n'y a pas de mauvais raccords ou de fils endommagés. Si les fils HT des raccords sont trop courts, veiller à les remplacer.
	L'électrode se trouve trop loin de la base du brûleur.	L'allumeur est sur un pivot excentrique, en tournant l'allumeur dans son position, amènera l'allumeur plus près de la base du brûleur.
3. Les électrodes émettent des étincelles alors que tous les boutons de commandes sont en position arrêt.	Le fil de l'interrupteur est débranché ou il y a un court-circuit dans ce fil.	3. Vérifier qu'aucun raccordement fil/interrupteur ne se soit relâché ou que le fil n'est pas endommagé
4. Tous les brûleurs mis en marche se sont allumés correctement mais les électrodes continuent à émettre des étincelles.	Une haute résistance ou un raccordement interrompu entre la borne de sortie de l'électrode et la prise de courant du fil HT (l'étincelle sautera quelque peu mais le courant de détection ne le fera pas)	Pousser fermement la prise de courant du fil HT contre chacune des bornes de sortie de l'électrode. Vérifier la position du manchon rétréci sur la prise de courant - devrait être à raz de la prise de courant - couper si nécessaire.
	Un module défectueux.	Remplacer le module
	Le fil de mise à la terre lié au module est débranché ou bien le châssis de la cuisinière n'est pas correctement mis à la terre par l'intermédiaire du fil de mise à la terre ou de la troisième branche de la fiche du câble d'alimentation, ceci combiné à une mauvaise polarité.	Vérifier le raccordement de mise à la terre du châssis de la cuisinière ainsi que celui du module au fil de mise à la terre.
5. Un ou plusieurs brûleurs se sont allumés, mais les électrodes jettent encore des étincelles.	Les plats ou autres ustensiles de cuisson (par exemples les plaques à frire) sont trop grands, ce qui provoque l'étouffement de la flamme et le jet d'étincelles de rallumage.	Servez-vous de plats plus petits ou réduisez la flamme. N'utilisez pas de plaque à frire directement sur le dessus des grilles. Heartland Appliances vend l'ensemble de grilles no 7602, comprenant le support de grille.

Kits de conversion de gaz et informations

Conversion des modèles 4210/5210 du gaz naturel (NAT) au gaz propane (LP)

Normalement les modèles 5210 (48") et 4210 (30") sortent d'usine pré réglés pour carburer au gaz naturel ou au gaz propane. Cependant il est possible de les modifier après leur installation en convertissant leur régulateur de pression et en remplaçant leurs orifices de vannes et de brûleurs (pris dans un kit approprié). Ces kits peuvent être commandés chez votre revendeur, ou directement chez Heartland. Chaque kit contient un orifice pour chaque taille de brûleur et chaque taille de vanne de brûleur, soit 6 orifices pour le modèle 5210 et 4 pour le 4210.

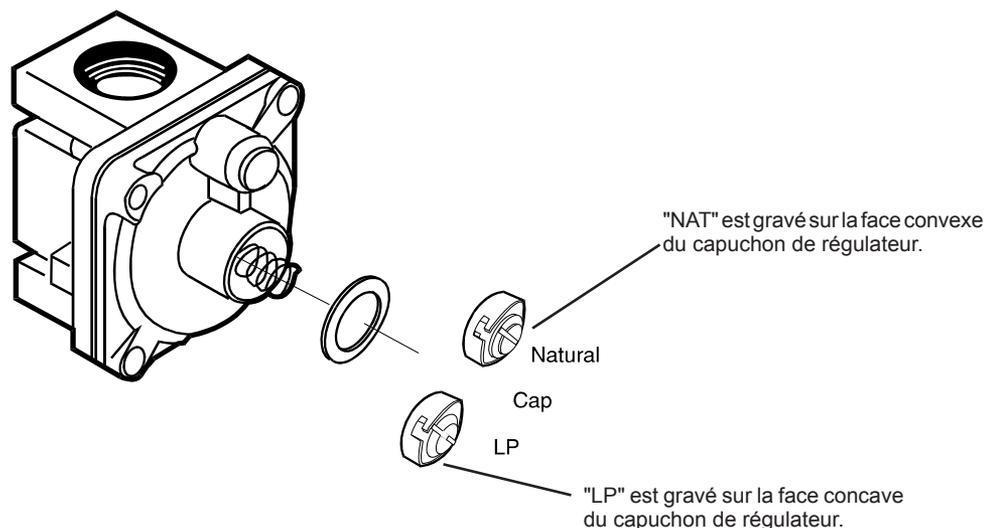
Les pages qui suivent décrivent où sont situés les différents orifices, et comme les enlever et les remplacer. Veuillez noter que chaque orifice est gravé avec son numéro de calibre. Il est d'une importance vitale que l'orifice correct soit installé pour chaque brûleur (regardez l'orifice pour contrôler son adéquation avec le tableau de correspondance du kit) et que les vannes soient correctement réglées.

Attention! Assurez-vous que l'arrivée du gaz est bien coupée avant d'entamer la procédure de conversion. Cette installation doit être réalisée par un technicien du gaz qualifié.

Conversion du régulateur de pression

Cette cuisinière est équipée d'un régulateur de pression convertible. Il est situé à l'arrière de la cuisinière, derrière le panneau de commandes. Pour le convertir, enlevez son capuchon avec un tournevis à la lame plate large ou une pièce de monnaie, en le dévissant en sens antihoraire. Ce capuchon est marqué "LP" à l'intérieur de son creux (face concave) and "NAT" sur son bombage (face convexe), comme indiqué sur l'illustration ci-dessous. L'indication du gaz auquel vous avez fait la conversion doit être vers l'extérieur. Si vous êtes passé au gaz propane (LP), le marquage "LP" devra être visible sur le capuchon remis en place. Remettez le capuchon avec sa face appropriée vers l'extérieur, en le vissant en sens horaire.

Illustration du régulateur : Utilisez un tournevis ou une pièce pour sortir le capuchon en le dévissant en sens antihoraire.



Conversion des orifices de brûleurs du haut

Une fois que le régulateur a été converti il faut intervenir sur les bases des brûleurs de cuisson du haut :

1) Pour exposer une base de brûleur, ôtez le capuchon de porcelaine et le diffuseur de flamme en aluminium.

2) Repérez l'outil de 7mm pour déposer d'orifices, qui est inclus dans le kit (Son extrémité est aplatie pour accepter un tournevis à lame plate classique afin de faciliter l'enlèvement de l'orifice). Insérez cet outil dans la base de brûleur et dévissez l'orifice de son support, en tournant en SENS ANTIHORAIRE (Gardez cet orifice en lieu sûr pour une éventuelle conversion de gaz inverse dans le futur).

3) Trouvez le nouvel orifice du bon numéro de calibre pour le brûleur.

4) Utilisez l'outil pour le visser en place.

Avant d'effectuer chaque étape de remplacement, contrôlez l'orifice avec une lampe torche pour vous assurer qu'aucun débris n'obstrue son ouverture. Suivez la même procédure pour le reste des orifices de brûleurs.

Réglage du ralenti (taille de flamme)

Une fois que les brûleurs ont été convertis avec de nouveaux orifices, il faut régler les vannes de brûleurs. À ce stade l'arrivée du gaz doit être rétablie.

1) Ôtez le bouton de commande uniquement, il n'est pas nécessaire d'enlever le cache de vanne.

2) Allumez le brûleur et mettez-le sur petit feu.

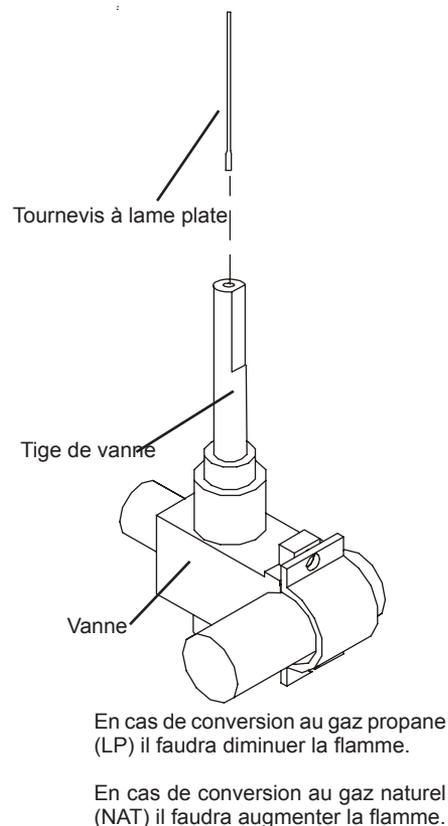
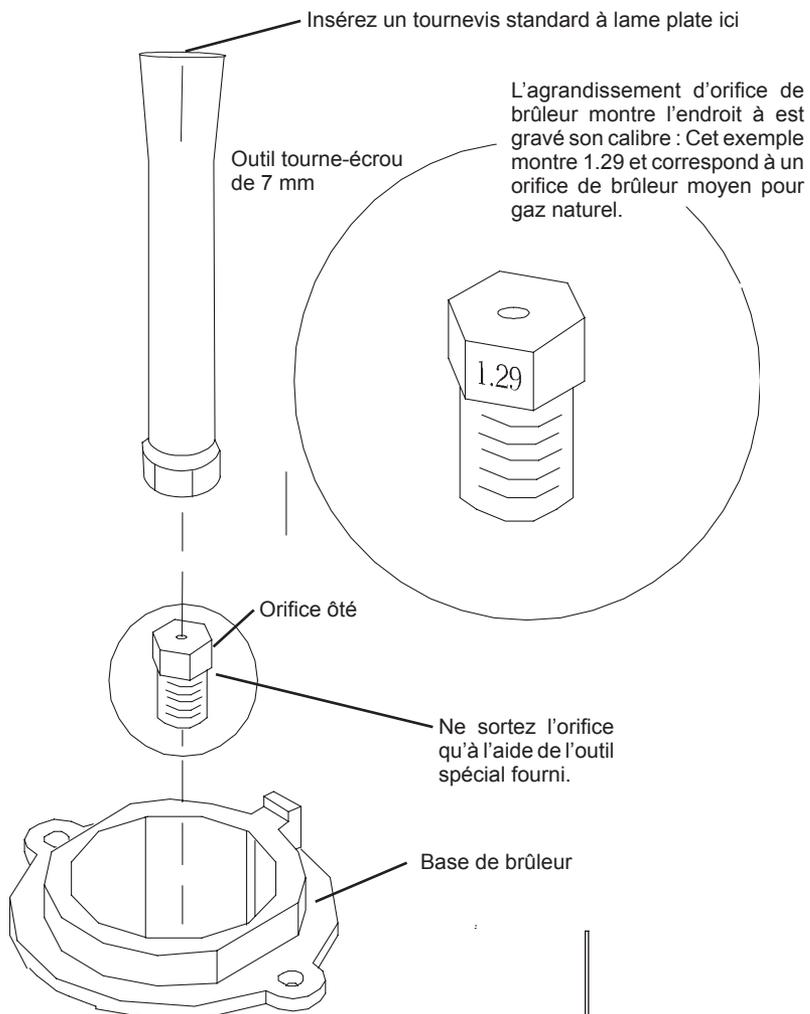
3) La taille de flamme devra être ajustée à la hausse ou à la baisse selon le passage d'un gaz à l'autre.

Pour régler la flamme insérez la petite lame plate d'un tournevis (inclus dans ce kit) dans la tige de commande de la vanne (voir l'illustration de la vanne).

4) Tournez ce tournevis légèrement en sens horaire pour diminuer la flamme, ou en sens inverse pour l'augmenter.

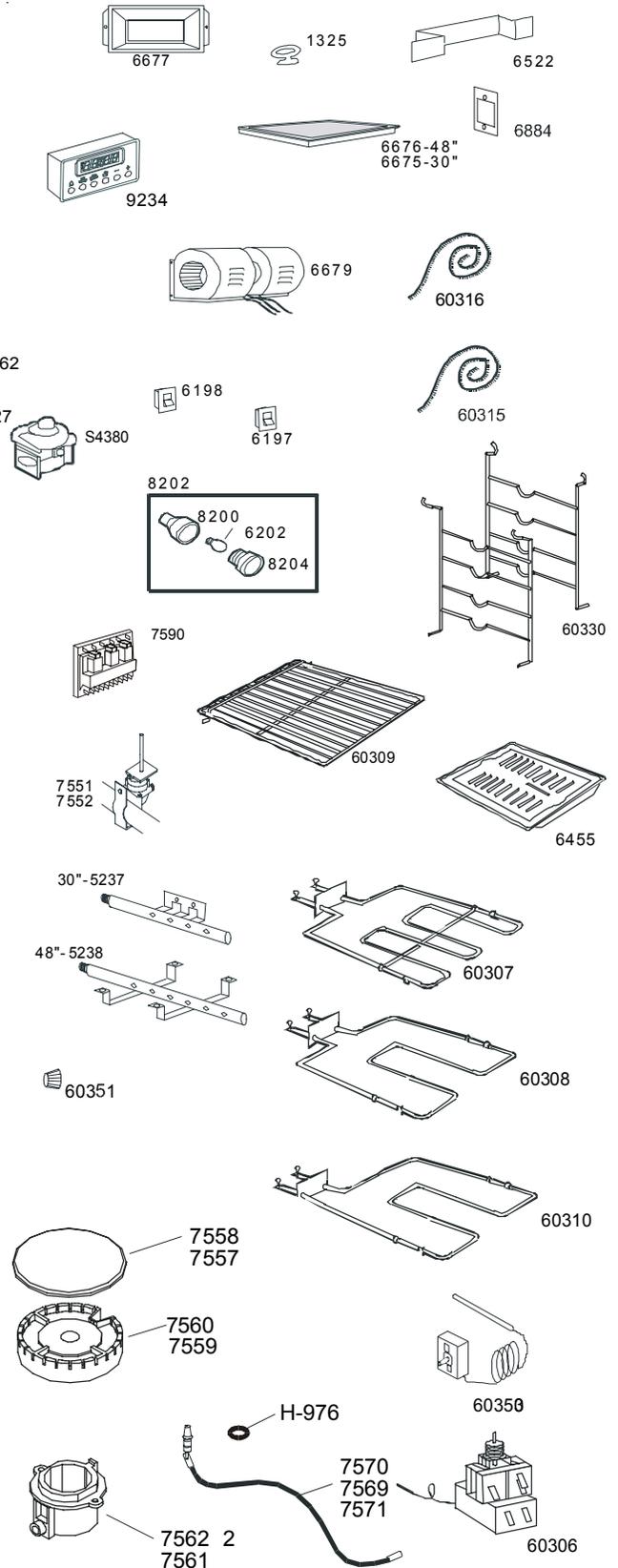
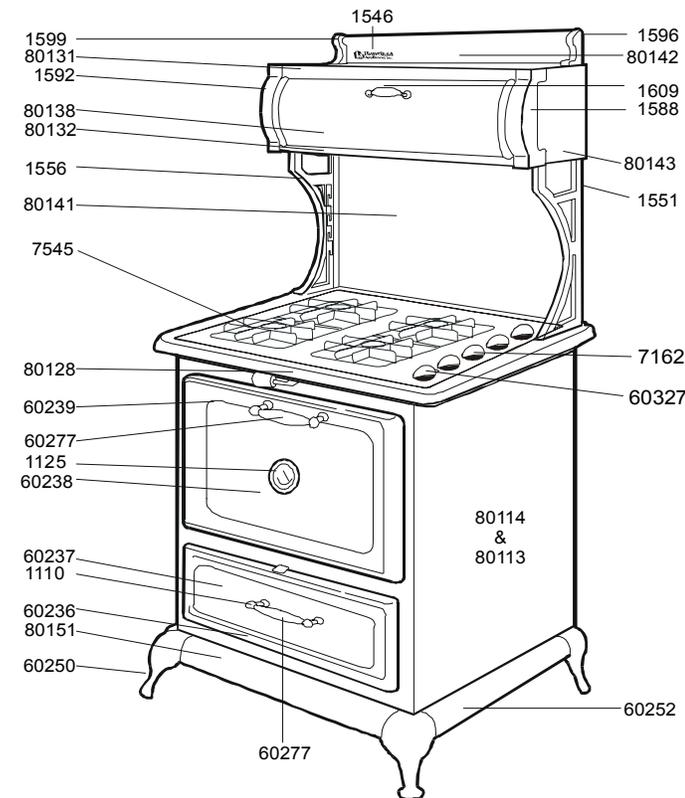
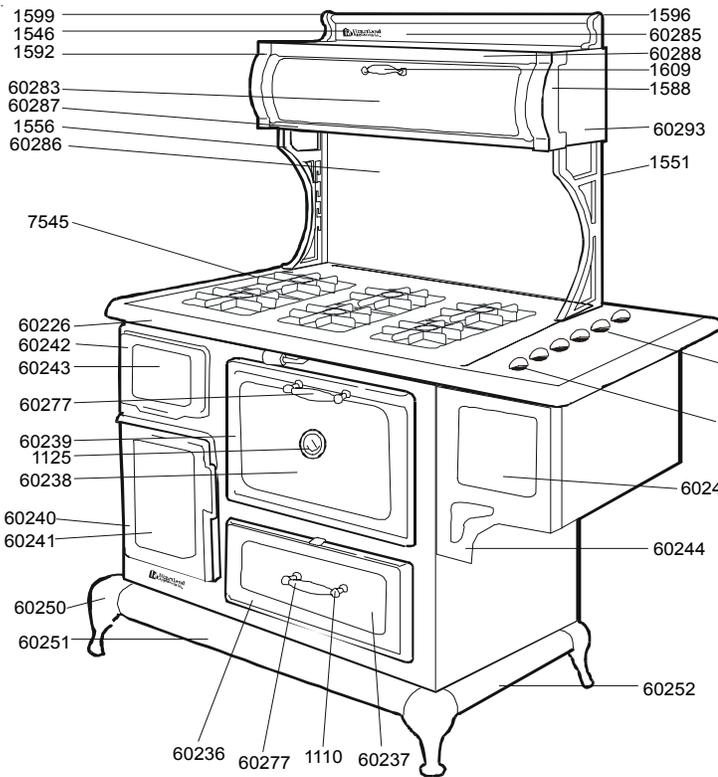
Ajustez la flamme de façon à ce qu'elle s'enroule autour du capuchon en porcelaine. Si l'allumeur démarrait ou en cas de problème de disparition de flamme, c'est que votre réglage était trop bas.

Chacun des brûleurs du haut de la cuisinière doit être réglé. Remettez en place les boutons de commande une fois tous les réglages terminés.



Heartland

Schéma de pièces : Cuisinières électriques - modèles 4200 / 5200 Cuisinières électriques autonettoyantes - modèles 4210 / 5210



Liste de pièces pour cuisinières - modèles 4210 / 5210

Pour être sûr d'obtenir la couleur qui convient lorsque vous commandez des panneaux en couleur, veuillez préciser la couleur et le no. de série.

1110	Supports d'assemb. poignée de porte de four	60237	Panneau moulé, tiroir chauffe plat (préciser coul.)
1125	Thermomètre de porte de four (non fonctionnel)	60238	Panneau moulé, porte du four (préciser couleur)
1546	Plaque Heartland et agrafes (3599)	60239	Cadre, porte de four
1551	Support droit du cabinet	60240	Cadre, porte du compartiment de rangement
1556	Support gauche du cabinet	60241	Panneau moulé, compartiment de rangement
1588	Coin droit du cabinet	60242	Cadre, tiroir pour les ustensiles
1592	Coin gauche du cabinet	60243	Panneau moulé, tiroir pour les ustensiles
1596	Coin droit du couronnement (1595)	60244	Devant du réservoir
1599	Coin gauche du couronnement (1609)	60245	Panneau moulé du réservoir, (préciser la couleur)
1609	Poignée de porte de cabinet	60250	Patte d'assise
S4380	Gas Regulator - LP/NAT	60251	Base d'assise (en Nickel) avant (48 po)
5222	Table de cuisson cuis. mixte (30 po)	60252	Base d'assise latérale (30/48 po)
5232	Table de cuisson cuis. mixte (48 po)	60254	Base d'assise (noir) arrière (48 po)
5237	30" Combo Manifold Weldment	60266	Rebord de devant (48 po)
5238	48" Combo Manifold Weldment	60277	Poignée, four / tiroir chauffeplat (30/48 po)
5716	Manuel d'installation et d'utilisation	60283	Panneau, porte de cabinet (48 po) (préciser la coul.)
60327	Control Knob	60285	Panneau de couronnement (48 po) (préciser la coul.)
6171	Témoin lumineux rouge four, élément de sole/voûte (modèle de 48 po)	60286	Panneaudosseret (48 po) (préciser la couleur)
6171	Témoin lumineux rouge tiroir chauffeplat (modèles de 30 et 48 po)	60287	Garniture inférieure du cabinet (48 po)
6197	Interrupteur de ventilateur 2 vitesses	60288	Garniture supérieure du cabinet (48 po)
6198	Interrupteur de lampe de cuisinière	60293	Enveloppe de cabinet (48 po)
6202	Ampoule de four 40 W	60306	Interrupteur de commande four/grilloir (autonettoyant / nonautonettoyant)
6437	Charnières G et D de porte de four (pas illustrées)	60307	Élément de voûte
6455	Lèchefrite et plaque/grille	60308	Élément de sole
6522	Défecteur de la hotte	60309	Grille de four
6675	Filtre d'évacuation (30 po)	60310	Élément, tiroir chauffeplat (60345)
6676	Filtre d'évacuation (48 po)	60313	Bouton de commande, tiroir chauffeplat
6677	Adaptateur pour tuyau d'évacuation 3 1/4 x 10 po	60315	Joint de porte de four
6679	Ventilateur d'évacuation	60316	Joint pour le tiroir chauffeplat
6884	Aimant porte de rangement	60325	Bouton de commande, chauffeplat
7162	Burner Control Knob	60327	Bouton de commande, four électrique, simple, "D" nouveau Classic
7545	Grate - Cast	60330	Support de grille de four (4 positions)
7551	Control Valve Medium Burner	80113	Panneau latérale, gauche nouv. Classic
7552	Control Valve Large Burner	80114	Panneau latérale, droite nouv. Classic
7557	Medium Burner Cap	80128	Rebord de devant (30 po)
7558	Large Burner Cap	80131	Garniture supérieure du cabinet (30 po)
7559	Medium Flame Spreader	80132	Garniture inférieure du cabinet (30 po)
7560	Large Flame Spreader	80138	Panneau, porte de cabinet (30 po) (préciser la coul.)
7561	Medium Burner Base	80141	Panneaudosseret (30 po) (préciser la couleur)
7562	Large Burner Base	80142	Panneau de couronnement (30 po) (préciser la coul.)
7569	Ignition Electrode (1200MM Lead)	80143	Enveloppe de cabinet (30 po)
7570	Ignition Electrode (900MM Lead)	80151	Base d'assise avant Nickel (30 po)
7571	Ignition Electrode (600MM Lead)	80152	Base d'assise (noir) arrière (30 po)
7590	Spark Module 0+6 (48" & 30")	H692	Roulette Easy Glide (Diam. de 1 po) (pas illustré)
8200	Assemblage de lampe (av. boîte)		
8202	Assemblage de lampe du four (av. ampoule)		
8204	Lentille lampe du four		
8313	Rebord avant surface de cuisson		
9234	Minuterie (four standard et autonettoyant)		
60236	Cadre tiroir chauffeplat		

Veuillez passer vos commandes par numéro de pièce. Les pièces peuvent être commandées chez votre détaillant ou directement chez AGA MARVEL: Téléphonnez pour connaître les prix et les directives de commande : 800-223-3900.