



GAS WALL OVEN

Models:

SGWO30SS

SGWOGD30

SGWOGD27

SGWO27SS

SGWOGD24

User Manual

With Installation and Maintenance Instructions

**BEFORE USE, PLEASE READ AND FOLLOW ALL SAFETY RULES AND OPERATING
INSTRUCTIONS**

Write Serial Number here:

Felix Storch, Inc.
An ISO 9001:2015 registered company
770 Garrison Avenue
Bronx, NY 10474
www.summitappliance.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

Your safety and the safety of others are very important.



Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electrical shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this manual. The Installer must leave these instructions with the appliance so that the consumer may retain them for future reference.



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

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

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

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

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

To ensure proper and safe operation:

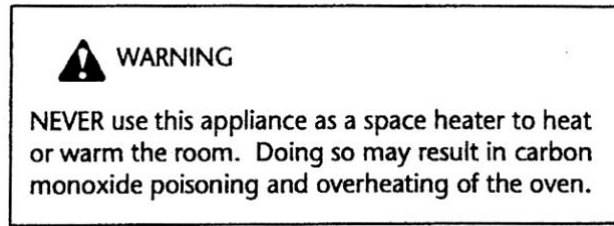
The appliance must be properly installed and grounded by a qualified installer. Do not attempt to adjust, repair, service or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified servicer. Have the installer show you the location of the gas shut-off valve and how to shut it off in an emergency. A certified technician is required for any adjustment or conversions to Natural or LP gas.

Always disconnect power to appliance before servicing.

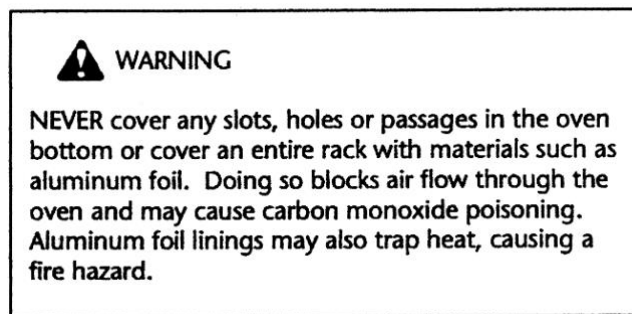


- **Warning:** To avoid risk of property damage, personal injury or death; follow information in this manual exactly to prevent a fire or explosion.
- **Warning:** Do not use commercial oven cleaners inside the oven. Use of these cleaners can produce hazardous fumes or can damage the porcelain finish.
- **Warning:** Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with material such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- Proper installation. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.



- Do Not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Wear proper apparel. Loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance
- 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.
- Storage in or on appliance. Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.



- Do not use water on grease fires. Smother fire or flame by using dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Glazed cooking utensils. Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooking in an oven without breaking due to the sudden change in temperature.
- Never touch oven burners, areas near broiler and bake burner, or interior oven surface. Burners may be hot even though they have no flame and are dark in color. Areas near burners and interior oven surfaces may become hot enough to cause burns. Make sure hot areas have had sufficient time to cool before touching them.
- Use care when opening door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury. Keep oven vent ducts unobstructed.
- 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.
- In case of electrical power failure: The user must not attempt to operate the appliance during a power failure.

- Do not misuse the appliance door. Misuse of the appliance door can cause possible hazards or injuries which may result from stepping, leaning or sitting on it.

CAUTION: *Do not store items of interest to children in cabinets above the oven. Children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.*

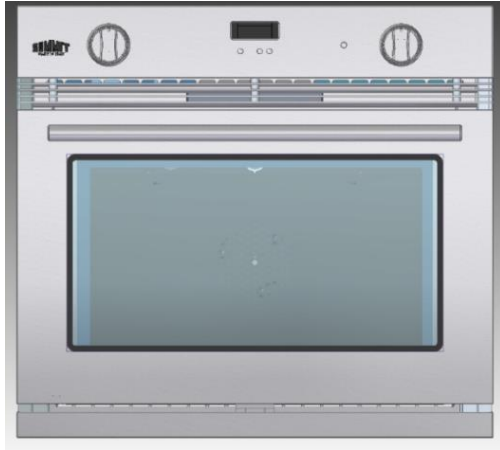
- SAVE THESE INSTRUCTIONS -

Before Using the Oven

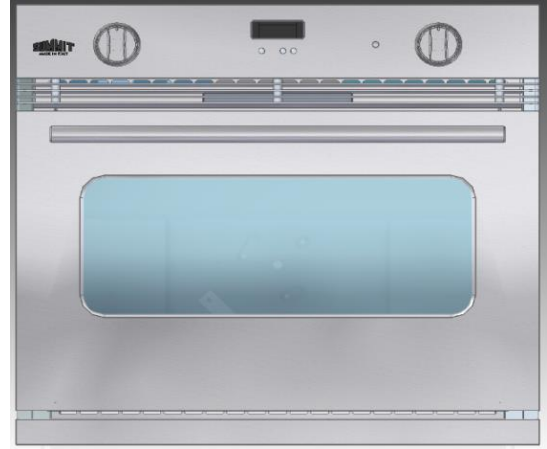
All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process. There may be some burn-off and odors on first use of the appliance. This is normal.

MODEL'S IMAGE IDENTIFICATION

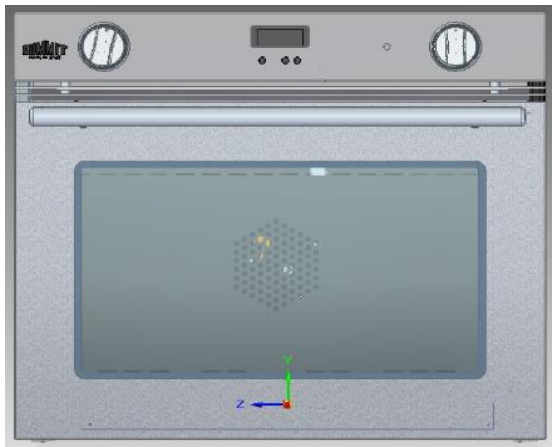
SGWOGD30



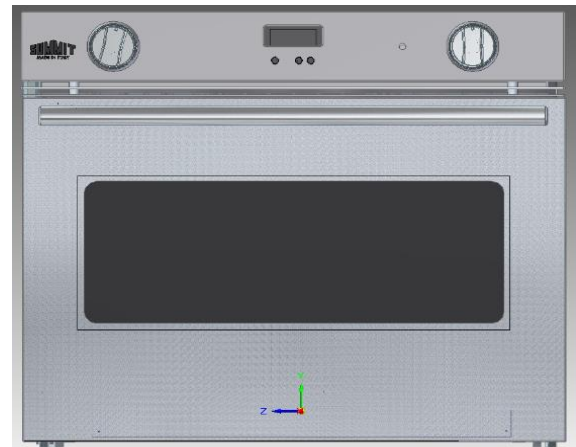
SGWO30SS



SGWOGD27



SGWO27SS



SGWOGD24



INSTALLATION INSTRUCTIONS

CAUTION: *Only qualified and authorized personnel should install or service this range. Improper installation, adjustment, alteration, service, maintenance, or use of the range can result in serious injury or property damage, and so the manufacturer will NOT be responsible.*

This appliance must be installed in accordance with the manufacturer's installation instructions and local codes. In the absence of local codes, refer to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54 in the U.S.A. and current CAN/CSA B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code.

Clearance Dimensions

The appliance may be installed with zero inches of clearance adjacent to (against) combustible construction at the rear and on the sides. For complete information regarding the installation of wall cabinets around the oven and clearances to combustible walls, see the installation drawing fig. n° 08.

For Safety Considerations, do not install unit in any combustible cabinetry, which is not in accordance with the installation drawings. The recess in which an oven unit is installed shall be constructed so as to provide a complete closure around the recessed portion of the appliance, and any openings around gas and electric service outlets shall be closed at the time of installation, except when the construction of the appliance provides the necessary closure.

CAUTION: *Some cabinets and building materials are not designed to withstand the heat produced by the normal and safe operation of these appliances. Discoloration or damage, such as delamination, may occur.*

Locating the Oven

Do not install the oven beneath work counters. The bottom of the cut-out section of the appliance installation must be located no lower than 16 inches (406 mm) from the floor, in accordance with the manufacturer's instructions. Make sure the flow of combustion or ventilation air is not obstructed. (See fig. 08 on next page.)

Ventilation

Ventilation must be in accordance with local installation codes. The appliance must be installed in a well-ventilated environment to guarantee the correct combustion gases exchange, proper air circulation, and working temperature within safety limits (see figure 08).

Model Number Plate

The Model Number Plate is located on the underneath case. A second Model Number Plate is applied on the front page of the instruction booklet.

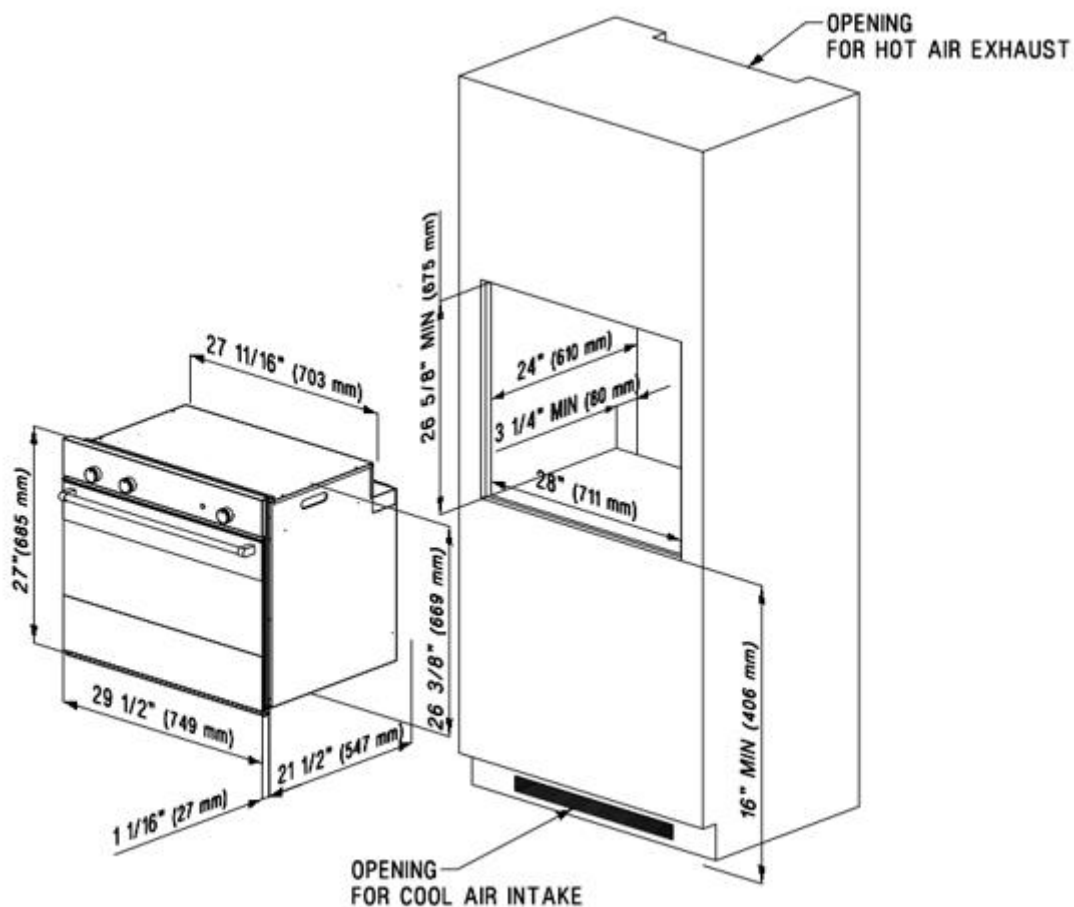


Fig. n° 08

Appliance Dimensions

SGWOGD30, SGWO30SS	Width (in) 29 ½	Height (in) 27	Depth (in) 22 ½
SGWOGD27, SGWO27SS	Width (in) 27 ½	Height (in) 22 ½	Depth (in) 22 ½
SGWOGD24	Width (in) 23 ½	Height (in) 22 ½	Depth (in) 23 ½

Connecting the Oven

- The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in absence of local codes, with National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.
- In Canada, the appliance must be installed in accordance with the current CSA Standard C22.1 - Canadian Electrical Code part 1.

NOTE: The appliance must only be installed by a qualified and specialized electrician.

Electrical Installation

This appliance must be plugged into a properly grounded, three-hole single-phase 120 VAC - 60 Hz 15 amps electrical outlet.

NOTE: House wiring and fusing must comply with local codes. If no local codes are applicable, wire in accordance with the latest edition of the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

The three-prong grounding plug offers protection against shock hazards. DO NOT CUT OR REMOVE THE THIRD GROUNDING PRONG FROM THE POWER CORD PLUG.

NOTE: If an ungrounded, two-hole or other type of electrical outlet is encountered, it is the personal responsibility of the appliance owner to have the outlet replaced with a properly grounded three-hole electrical outlet.

The cable cord connected to the appliance is flexible. Pass it through the hole prepared in the cabinet to plug it into the wall socket.

To facilitate service, the flexible cable must not be shortened and should be routed to permit temporary removal of the appliance.

The electric cable must be kept locked to the terminal box so that it cannot be removed. Connect the line cable to terminal “**L**”, the neutral cable to terminal “**N**” and the  yellow/green cable to the ground terminal (fig. n°09). The yellow/green cable must be longer than the other two by at least 20 mm (about ¾”). Ensure the electric cable does not pass near or come into contact with the surfaces reaching a temperature above 75°C (167°F).

Grounding:

- This appliance requires ground connection for your protection against shock hazard and should be connected directly into a properly grounded receptacle.
- When the flexible cord has to be changed it is necessary to follow the procedure described here:
 1. Turn off main gas shut-off valve and disconnect the electrical supply.
 2. Pull out the entire range from the counter.
 3. Disconnect the gas supply connector from appliance gas manifold.
 4. Open up the connecting terminal block cover.
 5. Open the flexible cord lock and loosen the old cord prongs from terminal block.
 6. Connect the new flexible cord prongs to the terminal block, and fix the flexible cord lock.
- Remember the ground wire (yellow and green) must be longer, by about one inch, than the other ones. For Line and Neutral wire connection, follow signs on terminal block.
 - The flexible cord must be held tight by the cord lock, in such a way that it may not be pulled out.
 - The flexible cord path must not be in proximity or in contact with hot surfaces that may damage the cord itself.

CAUTION: *The flexible cord must be in accordance with National Electrical Codes and suitable for the electrical characteristics of this oven. (See Wiring Diagram, page 19.) THE MANUFACTURERS DECLINE ANY RESPONSIBILITY FOR IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE, MAINTENANCE OR USE OF RANGE WHICH CAN RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE.*

Gas Supply

Installation of this range must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 latest edition.

In Canada, the range must be installed in accordance with the current CGA Standard CAN/CGA-B149 – Installation Codes for Gas Burning Appliances and Equipment and/or local codes.

NOTE: A trained serviceman or gas appliance installer must make the gas supply connection. Leak testing of the appliance must be conducted by the installer according to the instructions given in section (h).

The natural gas supply line must have a natural service regulator. Inlet pressure to this appliance should be reduced to a maximum of 7 inches water column (W.C.). Liquefied Petroleum L.P. / Propane gas supply line must have a L.P. gas pressure regulator. Inlet pressure to this appliance should be reduced to a maximum of 14 inches W.C.

Inlet pressure in excess of 14 in. W.C. can damage the appliance pressure regulator or other gas components in this appliance, and can result in a gas leak.

1. A manual gas valve should be put in an accessible location in the supply line ahead of the appliance, for turning on and turning off the gas supply. If oven is to be connected to house piping with flexible or semi-rigid metal connectors for gas appliances, the connector nuts must not be connected directly to pipe threads. The connectors must be installed with adapters provided with the connector.
2. The house piping and/or range connector used to connect the oven to the main gas supply must be clean, free of metal shavings, rust, dirt, and liquids (oil or water). Dirt in the supply lines can work its way into the range manifold and in turn, cause failure of the gas valves or controls and clog burners and/or pilot orifices.

CAUTION: *Do not lift or move the oven by the door handle.*

3. Turn off all pilots and the main gas valve of other gas appliances.
4. Turn off the main gas valve at meter.
5. Before connecting the oven, apply pipe thread compound approved for LPG to all threads.
6. Connect range to gas supply at the appliance pressure regulator using adapters supplied with the flexible connector. Rigid pipe may also be used. See rating plate for type of gas range has been manufactured for.
7. Turn on main gas valve at the meter, and relight the pilots of other gas appliances.

8. Apply a non-corrosive leak detection fluid to all joints and fittings in the gas connection between the supply line shut-off valve and the range. Include gas fittings and joints in the range if connections were disturbed during installation. Check for leaks! Bubbles appearing around fittings and connections will indicate a leak. If a leak appears, turn off gas supply line shut-off valve, tighten connections, turn on the gas supply line shut off valve, and retest for leaks.

CAUTION: *Never check for leaks with an open flame. When the leak check is complete, wipe off all residue.*

9. Remove shipping polystyrene from oven cooking cavity. This is to hold the burners in place on the burner base for shipping purposes only.

Checking Pressure of House Piping System

1. The appliance, and its individual shut-off valve, must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing when the test pressure exceeds ½ lbs./sq. in. (3.5 kPa or 13.8 in. water column).
2. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system when the testing pressure is equal to or less than ½ lbs./sq. in. (3.5 kPa or 13.8 in. water column).

Gas Conversion

All ranges are equipped with both Natural Gas and LP Gas injectors as well as a convertible appliance pressure regulator. The unit model number plate states which gas it was adjusted for at the factory. Converting the unit to either Natural gas or LP gas will require switching burner injectors, burner adjustment for low flame, and adjustment of the appliance pressure regulator converter cap.

Inlet pressure to the appliance pressure regulator should be as stated in the chart on page 14 for both operation and checking of appliance pressure regulator setting.

Replacement of the injectors:

1. Unplug the oven and close the ball valve supplying the gas, using the thermostat knob.
2. To replace the injectors, remove the screw fixing the burner to the front part (for the oven burner it is first necessary to extract the removable top "P" fig. n°13). Cautiously extract the burner "B" from the rear seat, being careful not to shake the thermocouple and the ignition spark plug cable.
3. Using a 7 mm hexagonal wrench, loosen the injector "I" (fig. n° 13/13A) and replace it following the indications in the table "Oven gas burners technical data" – Injector (page 16). Re-mount the burner following the above described operations, but in reverse order, and following the instructions for adjustment of the by-pass.

Adjustment Bypass:

1. Remove the thermostat knob.
2. Using a small flat tip screwdriver, find the by-pass screws (figures 11 and 11A).
3. Turn right until the screw is completely closed.
4. Turn the by-pass screw left by the number of degrees indicated in the Technical Data chart "Value by-pass" (page 16).

Appliance Pressure Regulator Conversion:

The appliance pressure regulator must be set to match the type of gas supply used. If converting from Natural Gas to LP gas, the appliance pressure regulator must be converted to regulate LP gas. If converting from LP gas to Natural Gas, the appliance pressure regulator must be converted to regulate natural gas. To install the gas regulator, you must use a CSA-certified Pipe Sealant only.

To convert the appliance pressure regulator from one gas to another:

1. Remove the cap, push down and turn counter-clockwise.
2. Turn the cap over and reinstall, follow the NAT or LP indication (figure 12).

Inlet Pressure in Inches of Water Column

	PRESSURE	
	Minimum	Maximum
Natural gas	4	7
LP gas	11	14

NOTE: The gas type you are converting to must be visible on the top of the installed appliance regulator cap.

OPERATING YOUR GAS OVEN

NOTE: Before the first use, wipe the interior of the oven with soapy water and dry thoroughly. Then set the oven selector thermostat to bake at 350°F for one hour.

Gas Oven Ignition, Regulation, and Thermostat

Open the oven door completely. Turn the thermostat knob counter-clockwise, to the MAX setting, and after few seconds, the burner will light. Release the knob, and turn it to the desired temperature setting.

NOTE: During first use of the oven gas burner, or after a long non-working period, the burner may not ignite at once, so try the ignition procedure again until the flow of gas allows ignition. If the problem persists, call an authorized technician for repair.

In case of gas burner low setting regulation from Natural to LP gas, first convert the gas regulator to the desired gas type, following the instructions on pages 13 - 14. Preheat the gas burner to be converted for at least 5 minutes. Follow instructions in paragraph Low Setting Valve Adjustment on page 14.

Gas Broiler Use

Set thermostat to Broil mode by turning knob clockwise (See fig. 03 at the back of this manual.). Follow the oven gas burner ignition procedure paragraph, above. Once broil burner is on, allow a period of time for preheating the oven cavity before broiling food.

NOTE: Use the broiler with the oven door open and for a maximum time of 15 minutes.

- A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas, the flame will be blue with a deeper blue inner cone.
- With LP gas, some yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.

NOTE: If the control knob is turned very quickly from HIGH to LOW, the flame may go out, particularly if the burner is cold (oven burner). If this occurs, turn the knob to the OFF position, wait several seconds and relight the burner. Refer to LOW SETTING VALVE ADJUSTMENT chapter to adjust LOW setting, if needed.

Electronic Timer

When first powering on the oven, or in case of any electrical power failure, and power has been restored, the electronic timer will start flashing. See Fig. 06.

Setting the Time

Press the  button. Set time of day with “+” and “-” buttons. The time will continue to flash for seven seconds, and then the time will be set.

Adjusting the Time

Press the  button for 4 seconds until the hours display flashes. Change the hours only by using the “+” or “-” button. The minutes will not be affected.

Setting the Timer

- Press the “+” button. Press “+” button again to increase duration time. The count units are in 10 second steps or minutes.
- During countdown, the timer has priority on the display, and the bell symbol will be illuminated. The units are in seconds, or minutes for longer time periods.
- The maximum time is 10h. The format change will happen after 99 minutes and 59 seconds to 1 hour and 40 minutes.
- To show time of day, press the  button. After 6 seconds, the countdown will display again.

Resetting the Timer

Count down to zero by holding down the “-” button (automatic stop at zero).

Signal

The signal after “time out” will stay on for 7 minutes if it has not been reset with  button. The following signal will be skipped if the time of day is pressed during the last 15 seconds of the timer.

Signal Frequency:

If no function is activated, the signal frequency can be selected by pressing the “-“ button. Three different frequencies are selectable.

Selector Switch

This control allows you to turn on the Oven Internal Light or Oven Forced Air Convection Fan for cooking or defrosting purposes. See fig. 05.



OVEN LIGHT: Use this setting to turn on oven light. Light also remains on in all other modes.



FORCED AIR CONVECTION FAN OR DEFROST: Use this setting when forced air convection is necessary for a more even cooking finish. Also, use this setting to defrost frozen food by speeding up air circulation.

Caution

1. Do not store or use gasoline or other flammable vapors, liquids or items in the vicinity of this or any other appliance.
2. Never use the appliance as a space heater to heat or warm a room.
3. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the room vents or air intakes. Restriction of air flow to the gas appliance prevents proper performance and increases carbon monoxide emission to unsafe levels.
4. Continuous use of the appliance may require extra ventilation. This can be accomplished by opening a window or increasing exhaust power of a cooking hood.
5. If flame should go out during operation, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, open a window and wait five minutes before relighting the burner.
6. Be sure all control knobs are set in the OFF position prior to supplying gas to the oven.

Abnormal Operation

Any of the following are considered to be abnormal and may require servicing:

- A burner flame with yellow tips or that is noisy means the air/gas mixture maybe incorrect. Contact a service technician to adjust.
- Difficult burner ignition
- Burners fail to remain lighted
- Burner flames out
- Difficulty turning gas valves.

MAINTENANCE AND CARE

Cleaning Safely

- Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. Do not touch the burners, the inner surface of the oven or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.
- Clean the appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Surface and Oven Cleaning

- This is easily done using a damp cloth and a non-abrasive detergent. Wipe using a soft dry cloth. For stainless steel parts with stubborn stains, use only a plastic scrubbing pad or sponge with vinegar and warm water.
- Because of the many new cleaning products introduced in the marketplace each year, it is not possible to list all products that can be safely used to clean this appliance. Carefully read the cleaner manufacturer's instructions to be sure the cleaner can be safely used on this appliance. To determine if a cleaning product is safe, test a small inconspicuous area using a very light pressure to see if the surface is scratched or discolored. This is particularly important for porcelain, enamel, and highly polished, shiny, painted or plastic surfaces.

Removing the Oven Door

1. Fully open the oven door.
2. Insert a metal Locking Pin (B) in the Locking Hole (A) on each of the hinges. (Fig. 07)
3. Grasp the door by the sides, toward the back. Raise the front of the door a few inches and make sure the Locking Pin (B) is locked by the door hinge. This will prevent the hinge from snapping closed when the door is removed. (There will be some spring resistance to overcome because of the hinge being locked). When the front of the door is high enough and hinges are locked, you will be able to lift the hinges to clear the slots.
4. Pull the hinges out of the slots in the oven front frame.

Replacing the Oven Door

NOTE: Never take out the Locking Pins while the door is off. Do not close the hinges without the weight of the door. The powerful springs will snap the hinges closed with great force.

1. Grasp the sides of the door at the center. Insert the ends of the hinges and fix hinge slots in the oven front frame.
2. With the door open all the way, pull out the two Locking Pins (B) from the hinge Locking Holes (A).
3. Raise the oven door and make sure it fits evenly with the front sides.

CAUTION: Do not place excessive weight or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user. Also, do not attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.

Replacing the Oven Light

1. Before replacing the light bulb, be sure the electric power is turned off at the circuit breaker.
2. Do not operate the oven unless the light cover is securely in position.
3. Be sure the oven and light bulb are cool.
4. Do not touch hot bulb with a damp cloth as this may cause the bulb to break.
5. If the light cover is damaged or broken, do not use the oven until a new cover is in place.

Service Parts Information

When your range requires service or replacement parts, contact your dealer or authorized service agency. Give the complete model and serial number of the range, which is located on the range model number plate.

TECHNICAL DATA

Gas Burner Ovens

24" OVEN – MODEL SGWOGD24

BURNER	MAX POWER BTU/HR	Injector size (mm)
	Natural GAS - 4 i.w.c	
OVEN	12000	1.18
BROILER	9000	0.90
	LPG Gas 11 i.w.c	
OVEN	11500	0,70
BROILER	8500	0,65

27" OVEN – MODEL SGWOGD27, SGWO27SS

BURNER	MAX POWER BTU/HR	Injector size
	Natural GAS - 4 i.w.c	
OVEN	12000	1.70
BROILER	12000	1.25
	LPG Gas 11 i.w.c	
OVEN	11500	1.00
BROILER	11500	0,85

30" OVEN – MODEL SGWOGD30, SGWO30SS

BURNER	MAX POWER BTU/HR	Injector size
	Natural GAS - 4 i.w.c	
OVEN	12000	1.70
BROILER	12000	1.25
	LPG Gas 11 i.w.c	
OVEN	11500	1.00
BROILER	11500	0,85

Electric Ovens

ELECTRICAL DATA	SGWOGD30, SGWO30SS	SGWOGD27, SGWO27SS	SGWOGD24
VOLTAGE	120 Vac ~ 60Hz.		
TOTAL POWER	12000 BTU	12000 BTU	7,000
BROILING GAS BURNER	9,000 BTU	9,000 BTU	5,200
BOTTOM GAS BURNER	12000 BTU	12000 BTU	7,500
OVEN LIGHT	25 W	25 W	25 W
OVEN FAN	25 W	25 W	25 W
COOLING FAN	30 W	30 W	19 W

FIGURES

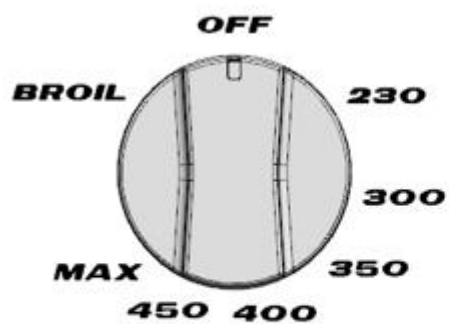


Fig. n° 01

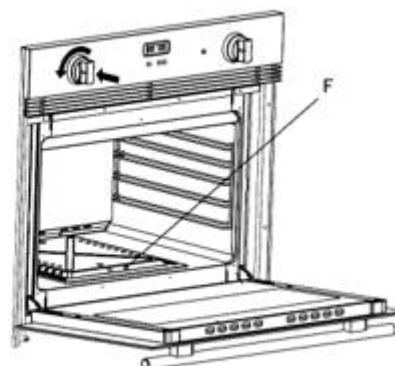


Fig. n° 02

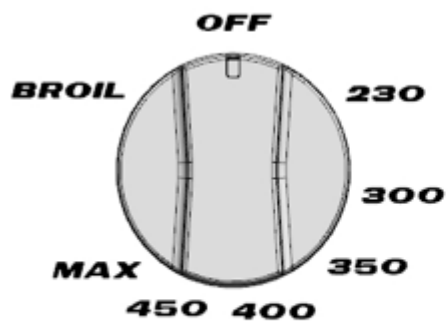


Fig. n° 03

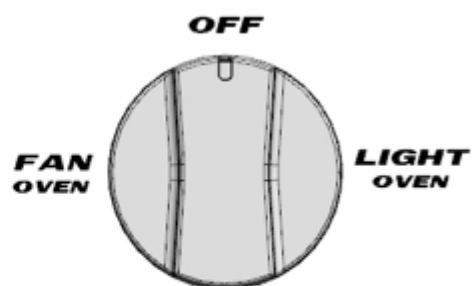


Fig. n° 05

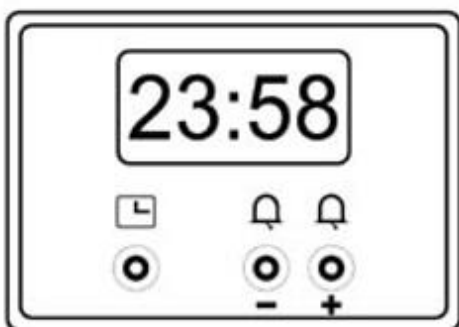
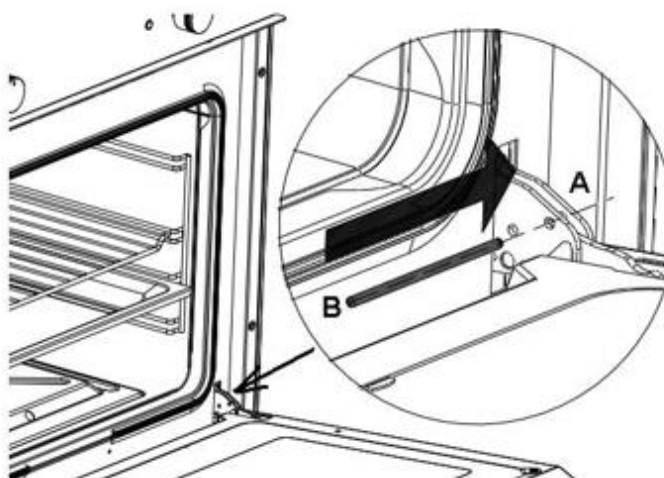


Fig. n° 06



DOOR HINGE

Fig. n° 07

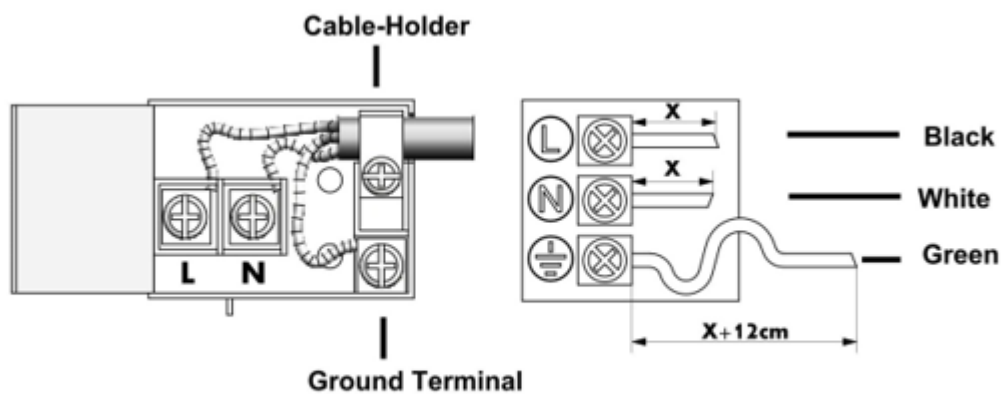


Fig. n° 09

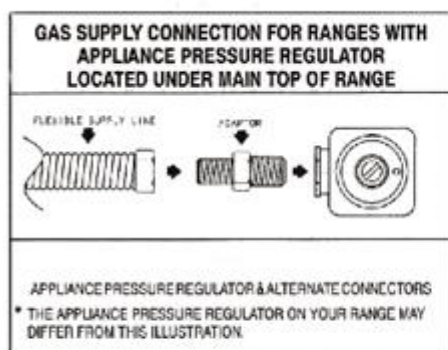


Fig. n° 10



Fig. n° 12

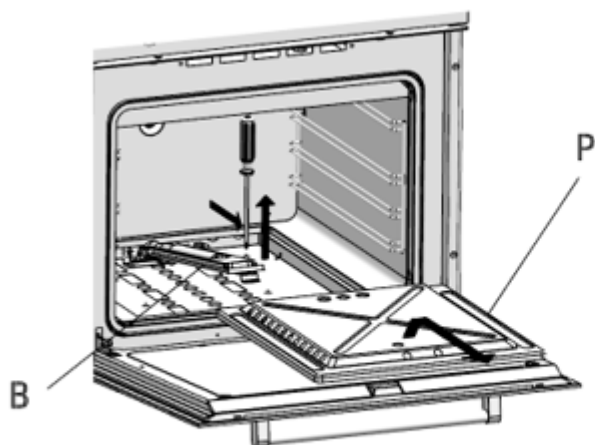


Fig. n° 13

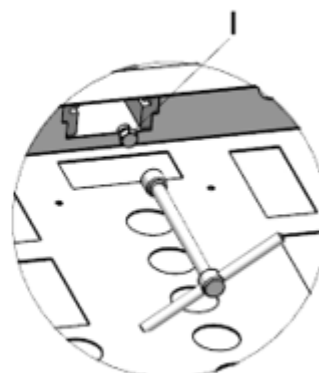


Fig. n° 13A

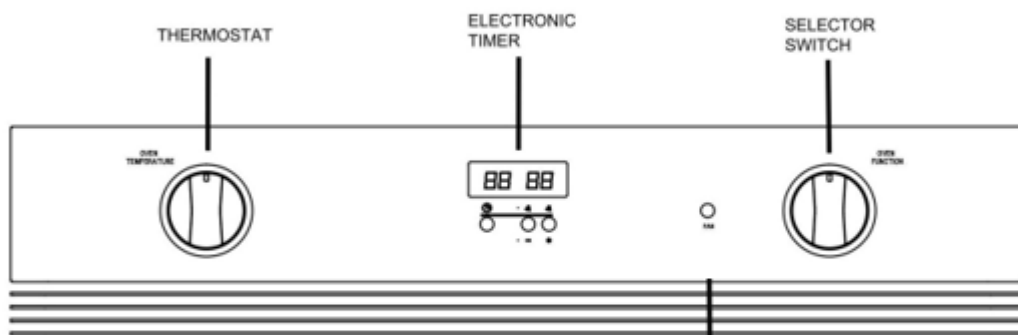
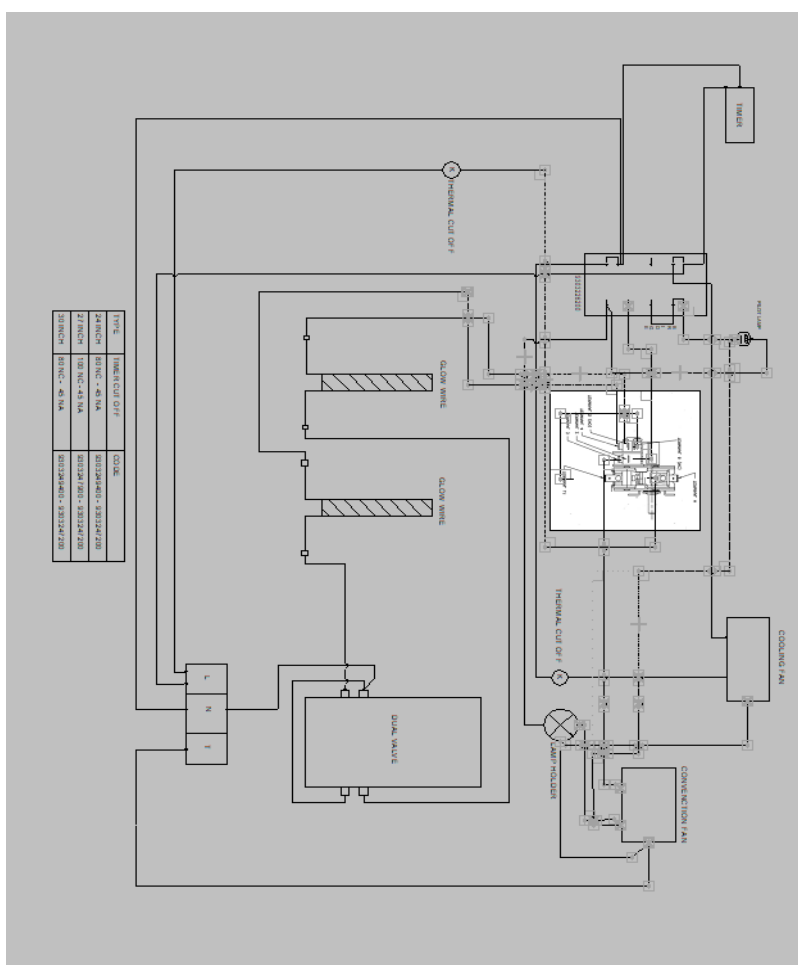


Fig. n° 14

WIRING DIAGRAM MODEL

For modelés SGWO30SS, SGWOGD30, SGWOGD27, SGWO27SS, SGWOGD24



LIMITED WARRANTY

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Within the 48 contiguous United States, for one year from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, warrantor will pay for factory-specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a designated service company. Outside the 48 states, all parts are warranted for one year from manufacturing defects. Plastic parts, shelves and cabinets are warranted to be manufactured to commercially acceptable standards, and are not covered from damage during handling or breakage.

ITEMS WARRANTOR WILL NOT PAY FOR:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace or repair fuses or to correct wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs or broken shelves. Consumable parts (such as filters) are excluded from warranty coverage.
3. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by warrantor.
4. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR. WARRANTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE.



WARNING: This product can expose you to chemicals including Nickel (Metallic) which is known to the State of California to cause cancer.

For more information go to www.P65Warnings.ca.gov

Note: Nickel is a component in all stainless steel and some other metal components.

Felix Storch, Inc.
An ISO 9001:2015 registered company
770 Garrison Avenue
Bronx, NY 10474
www.summitappliance.com

SUMMIT

For parts and accessory ordering,
troubleshooting and helpful hints, visit:
www.summitappliance.com/support

Printed in Italy

CONDIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.



Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessure corporelle ou de dommage à l'appareil résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel. L'installateur doit laisser ces instructions à l'appareil afin que le consommateur puisse les conserver pour référence ultérieure.



AVERTISSEMENT: Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut en résulter et causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez pas de téléphone dans votre immeuble.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

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

Pour assurer un fonctionnement correct et sûr: L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié. N'essayez pas de régler, réparer, entretenir ou remplacer une pièce de votre appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être confié à un réparateur qualifié. Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz et comment le fermer en cas d'urgence. Un technicien certifié est nécessaire pour tout réglage ou toute conversion au gaz naturel ou au gaz propane.

Toujours débrancher l'appareil avant de procéder à l'entretien.



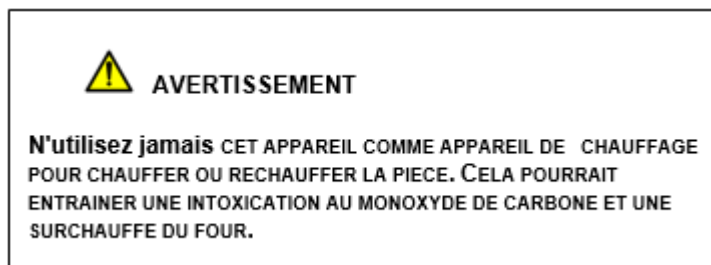
Avertissement: pour éviter tout risque de dommage matériel, de blessure corporelle ou de mort; suivez les informations de ce manuel à la lettre pour éviter tout incendie ou explosion.

•

Avertissement: N'utilisez pas de nettoyeurs pour four commerciaux à l'intérieur du four. L'utilisation de ces nettoyeurs peut produire des vapeurs dangereuses ou endommager le fini en porcelaine.

Avertissement: Ne couvrez jamais les fentes, trous ou passages au fond du four et ne couvrez pas la grille entière avec un matériau tel que du papier aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en aluminium peuvent également piéger la chaleur, ce qui présente un risque d'incendie.

- **Bonne installation.** Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

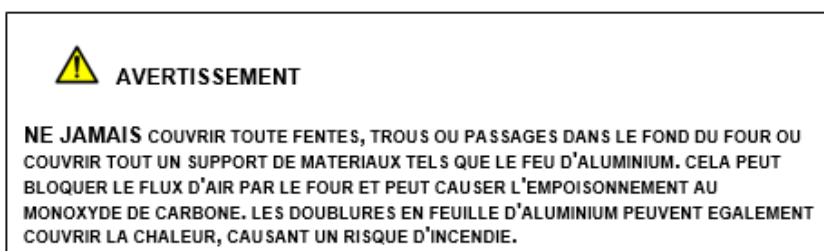


Ne laissez pas les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où l'appareil est utilisé. Ils ne devraient jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.

Portez des vêtements appropriés. Des vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.

Service utilisateur. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.

Stockage dans ou sur l'appareil. Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité de surfaces.



Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse. Éteindre le feu ou les flammes en utilisant un extincteur à poudre chimique ou à mousse.

Utilisez uniquement des maniques secs. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas une serviette ou un autre chiffon épais.

Ustensiles de cuisine vitrés. Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre / céramique, en céramique, en terre cuite ou autres objets émaillés conviennent à la cuisson au four sans se briser en raison du changement brusque de température.

Ne touchez jamais les brûleurs du four, les zones proches du brûleur et du brûleur de cuisson, ni la surface du four. Les brûleurs peuvent être chauds même s'ils n'ont pas de flamme et sont de

couleur foncée. Les zones proches des brûleurs et des surfaces intérieures du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Assurez-vous que les zones chaudes ont eu le temps de refroidir avant de les toucher.

Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer des aliments.

Ne chauffez pas les récipients d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le conteneur et provoquer des blessures. Ne pas obstruer les conduits de ventilation du four.

Mise en place des grilles de four. Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.

En cas de panne de courant: L'utilisateur ne doit pas essayer de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant.

Ne pas mal utiliser la porte de l'appareil. Une mauvaise utilisation de la porte de l'appareil peut entraîner des risques ou des blessures résultant du fait de marcher, de se pencher ou de s'asseoir dessus.

MISE EN GARDE: *Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans des armoires situées au-dessus du four. Les enfants qui grimpent sur le four pour atteindre des objets pourraient être sérieusement blessés.*

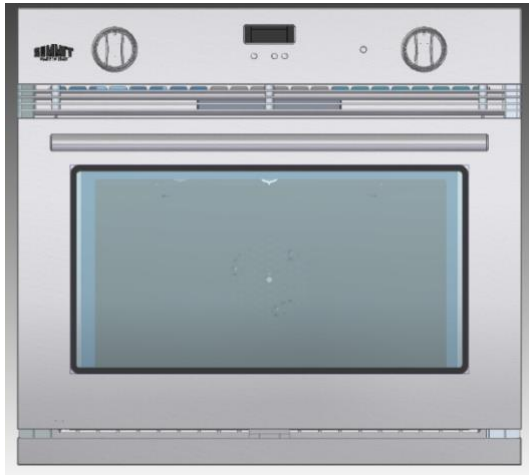
– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –

AVANT D'UTILISER LE FOUR

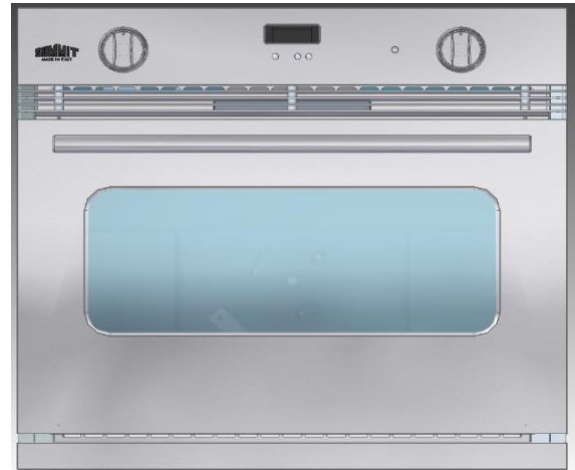
Tous les produits sont nettoyés avec des solvants en usine pour éliminer toute trace visible de saleté, d'huile et de graisse pouvant rester du processus de fabrication. Il peut y avoir des brûlures et des odeurs lors de la première utilisation de l'appareil. C'est normal.

IDENTIFICATION D'IMAGES DU MODÈLE

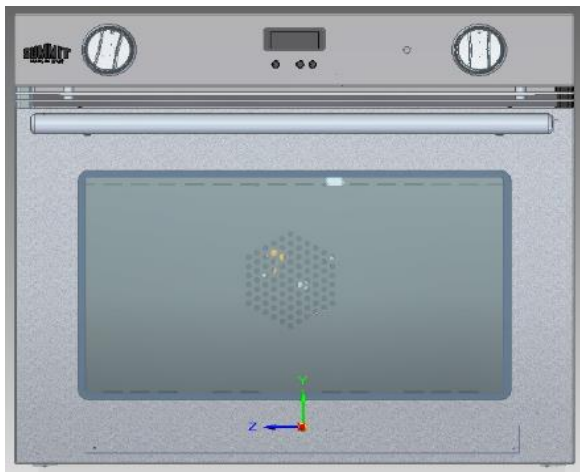
SGWOGD30



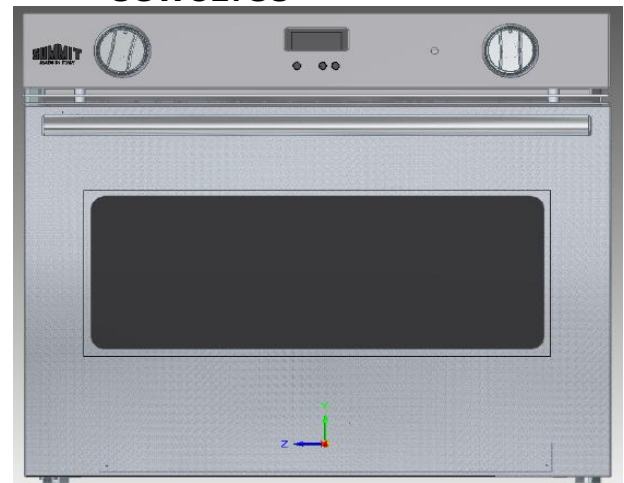
SGWO30SS



SGWOGD27



SGWO27SS



SGWOGD24



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

AVERTISSEMENT SPÉCIAL: *Seul du personnel qualifié et autorisé doit installer ou réparer cette cuisinière. Une installation, un réglage, une modification, un entretien, une maintenance ou une utilisation incorrects de la cuisinière peuvent entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Le fabricant ne sera donc PAS responsable.*

Cet appareil doit être installé conformément aux instructions d'installation du fabricant et aux codes locaux ou, en absence de codes locaux, au code national du gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 aux États-Unis et à la norme CAN/CSA B149.1 en vigueur, code d'installation du gaz naturel et du propane.

Dimensions d'Espace

L'appareil peut être installé avec un espace libre de zéro pouce adjacent à (contre) une construction combustible à l'arrière et sur les côtés. Pour des informations complètes sur l'installation d'armoires murales autour du four et les dégagements par rapport aux murs combustibles, voir le schéma d'installation figure n ° 08.

Pour des raisons de sécurité, n'installez pas l'unité dans des armoires combustibles non conformes aux dessins d'installation. La cavité dans laquelle est installée une unité de four doit être construite de manière à assurer une fermeture complète autour de la partie encastrée de l'appareil. Toute ouverture autour des prises de courant de gaz et d'électricité doit être fermée au moment de l'installation, sauf lors de la construction de l'appareil. L'appareil fournit la fermeture nécessaire.

ATTENTION: *Certaines armoires et matériaux de construction ne sont pas conçus pour résister à la chaleur produite par le fonctionnement normal et sécurisé de ces appareils. Une décoloration ou des dommages, tels qu'un délaminage, peuvent se produire.*

Localisation du Four

Ne pas installer sous les comptoirs de travail. Le bas de la section découpée de l'installation de l'appareil doit être situé à au moins 406 mm (16 po) du niveau du sol, conformément aux instructions du fabricant. Assurez-vous que le flux d'air de combustion ou de ventilation n'est pas obstrué. (Voir fig. 08 à la page suivante.)

Ventilation

La ventilation doit être conforme au code d'installation local. L'appareil doit être installé dans un environnement bien ventilé pour garantir un échange correct des gaz de combustion, une circulation de l'air et une température de fonctionnement correctes et respectant les limites de sécurité (voir figure 08).

Plaque Immatriculée du Modèle

La plaque numérotée du modèle est située sur le boîtier inférieur. Une deuxième plaque numérotée du modèle est appliquée sur la première page du livret d'instructions.

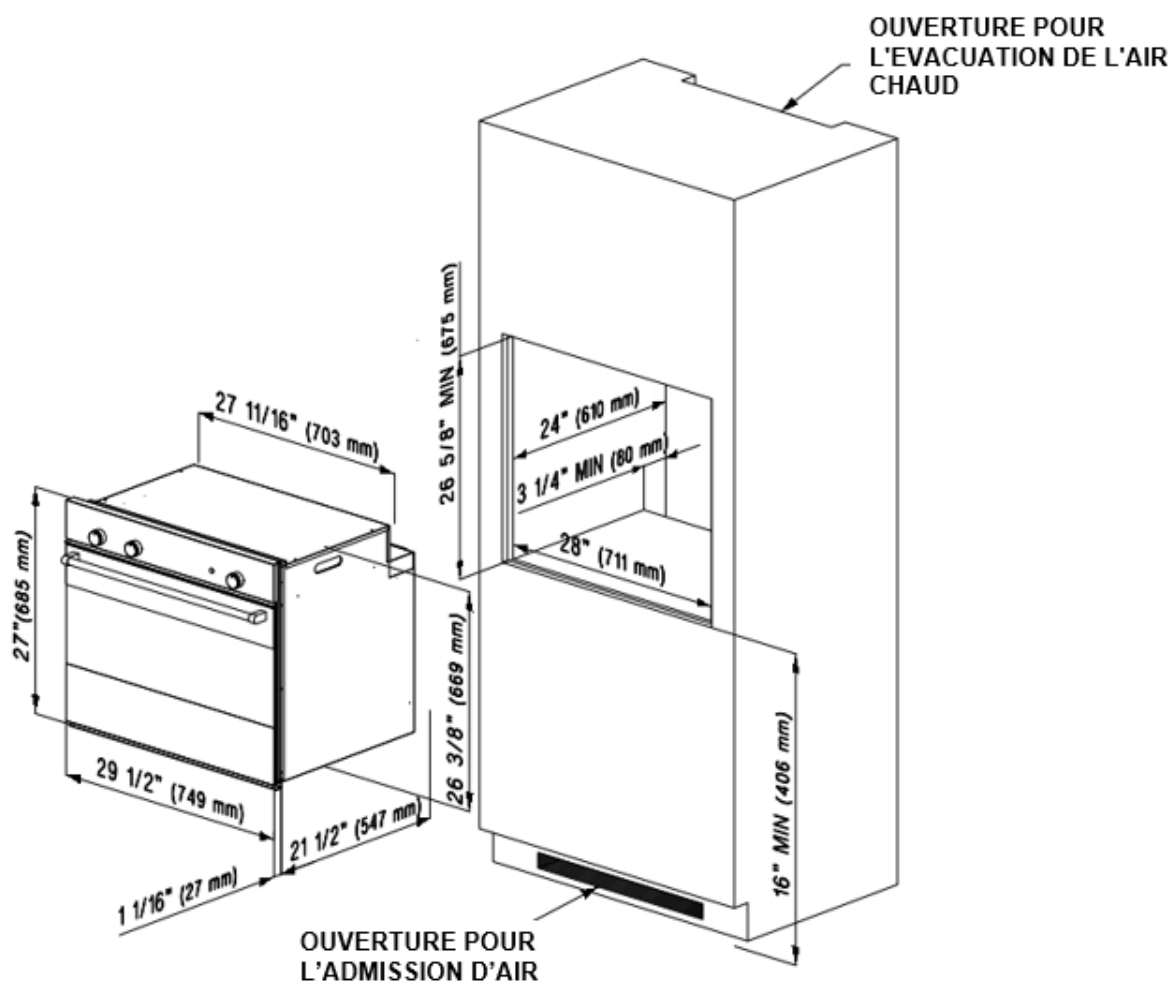


Figure n° 08

Dimensions de l'Appareil

SGWOGD30, SGWO30SS	Largeur (in)	Hauteur (in)	Profondeur (in)
	29 ½	27	22 ½
SGWOGD27, SGWO27SS	Largeur (in)	Hauteur (in)	Profondeur (in)
	27 ½	22 ½	22 ½
SGWOGD24	Largeur (in)	Hauteur (in)	Profondeur (in)
	23 ½	22 ½	23 ½

Connexion du Four

- Une fois installé, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70.
- Au Canada, l'appareil doit être installé conformément à la norme CSA C22.1 en vigueur, Code canadien de l'électricité, partie 1.

REMARQUE: l'appareil ne doit être installé que par un électricien qualifié et spécialisé.

Installation Électrique

Cet appareil doit être branché sur une prise électrique triphasée 120 VAC - 60 Hz 15 ampères correctement mise à la terre.

REMARQUE: Le câblage et les fusibles de la maison doivent être conformes aux codes locaux. Si aucun code local n'est applicable, câblez conformément à la dernière édition du code national de l'électricité, ANSI / NFPA 70.

La fiche de mise à la terre à trois broches offre une protection contre les risques d'électrocution. **NE COUPEZ PAS OU NE RETIREZ PAS LA TROISIÈME BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE SECTEUR.**

REMARQUE: Si vous rencontrez une prise électrique non mise à la terre, à deux trous ou d'un autre type, le propriétaire de l'appareil a la responsabilité personnelle de le remplacer par une prise électrique à trois trous correctement mise à la terre.

Le cordon de câble connecté à l'appareil est flexible. Passez-le à travers le trou préparé dans l'armoire pour le brancher sur la prise murale.

Pour faciliter le service, le câble flexible ne doit pas être raccourci et doit être acheminé pour permettre le retrait temporaire de l'appareil.

Le câble électrique doit rester verrouillé sur la boîte à bornes afin de ne pas pouvoir être retiré.

Reliez le câble de ligne à la borne "L", le câble neutre à la borne "N" et le câble jaune/vert à la  borne de terre (fig. n° 09). Le câble jaune/vert doit être plus long que les deux autres d'au moins 20 mm (environ 3/4"). Assurez-vous que le câble électrique ne passe pas à proximité et n'entre pas en contact avec des surfaces atteignant une température supérieure à 75 °C (167 °F).

Mise à la terre :

- Cet appareil nécessite une connexion à la terre pour votre protection contre les chocs électriques et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre.
- Lorsque le cordon flexible doit être changé, il est nécessaire de suivre la procédure décrite ici:
 1. Fermez le robinet principal de gaz et débranchez l'alimentation électrique.
 2. Tirez toute la gamme du comptoir.
 3. Débrancher le connecteur d'alimentation en gaz du collecteur de gaz de l'appareil.
 4. Ouvrez le couvercle du bornier de connexion.
 5. Ouvrez le verrou de cordon flexible et détachez les anciennes broches du cordon du bornier.
 6. Connectez les nouvelles broches du cordon flexible au bornier et fixez le verrou du cordon flexible.
- N'oubliez pas que le fil de terre (jaune et vert) doit être plus long d'environ un pouce que les autres. Pour les connexions de ligne et de neutre, suivre les indications sur le bornier.

- Le cordon flexible doit être maintenu fermement par le verrou du cordon, de manière à ne pas pouvoir être tiré.
- Le chemin de câble flexible ne doit pas être à proximité ou en contact avec des surfaces chaudes pouvant endommager le câble lui-même.

ATTENTION: Le cordon flexible doit être conforme aux codes électriques nationaux et adapté aux caractéristiques électriques de ce four. (Voir Schéma de câblage, page 21.) LES FABRICANTS DECLINENT TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'INSTALLATION, REGLAGE, MODIFICATION, SERVICE, MAINTENANCE OU UTILISATION INADEQUATS POUVANT ENTRAINER DES BLESSURES GRAVES OU DES DEGATS MATERIELS.

Approvisionnement en gaz

L'installation de cette gamme doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, à la dernière édition du code national du gaz combustible (ANSI Z223.1).

Au Canada, la cuisinière doit être installée conformément à la norme CAN/CGA-B149 de CGA en vigueur - Codes d'installation des appareils et équipements de combustion au gaz et/ou aux codes locaux.

REMARQUE: Un technicien qualifié ou un installateur d'appareils à gaz doit effectuer la connexion d'alimentation en gaz. Le test de fuite de l'appareil doit être effectué par l'installateur conformément aux instructions données dans la section (h).

La conduite d'alimentation en gaz naturel doit avoir un régulateur de service naturel. La pression d'entrée dans cet appareil doit être réduite à un maximum de 7 pouces de colonne d'eau. La conduite d'alimentation en gaz de pétrole liquéfié/gaz propane doit être équipée d'un régulateur de pression de gaz L.P. La pression d'entrée dans cet appareil doit être réduite à un maximum de 14 pouces de colonne d'eau.

Pression d'entrée supérieure à 14 pouces W.C. peut endommager le régulateur de pression de l'appareil ou d'autres composants gazeux de cet appareil et provoquer une fuite de gaz.

1. Une vanne de gaz manuelle doit être disponible dans la conduite d'alimentation en amont de l'appareil pour permettre l'activation et la désactivation de l'alimentation en gaz. Si nous sommes raccordés à un tuyau avec des raccords métalliques flexibles ou semi-rigides pour appareils à gaz, le raccord ne doit pas être raccordé directement au filetage du tuyau. Les connecteurs doivent être installés avec les adaptateurs fournis avec le connecteur.
2. La tuyauterie domestique et/ou le connecteur de cuisinière à utiliser pour l'alimentation en gaz doivent être propres, exempts de copeaux de métal, de rouille, de saleté et de liquides (huile ou eau). La saleté dans les lignes d'alimentation peut faire son chemin dans l'interval du collecteur et à son tour causer des vannes ou des contrôles et obstruer les brûleurs.

ATTENTION: Ne pas soulever ou déplacer le four par la poignée de la porte.

3. Fermer tous les pilotes et vannes de gaz principaux des autres appareils à gaz.
4. Fermer le robinet de gaz au compteur.
5. Avant de brancher le four, appliquez un composé pour filetage de tuyau approuvé pour le GPL sur tous les filets.

6. Connectez la cuisinière à l'alimentation en gaz du régulateur de pression de l'appareil. Un tuyau rigide peut également être utilisé. Voir la plaque signalétique pour le type de gaz fabriqué pour.
7. Ouvrir le robinet de gaz principal au compteur et rallumer les pilotes des autres appareils à gaz.
8. Appliquez un fluide de détection de fuite non corrosif sur tous les joints et raccords de la connexion de gaz entre la vanne d'arrêt de la conduite d'alimentation et la cuisinière. Inclure les raccords et les raccords de gaz dans la cuisinière si les connexions ont été perturbées lors de l'installation. Vérifiez les fuites! Des bulles apparaissant autour des raccords et des connexions indiqueront une fuite. Si une fuite apparaît, fermez le robinet d'arrêt de la conduite d'alimentation en gaz, resserrez les raccords, ouvrez le robinet d'arrêt de la conduite d'alimentation en gaz et effectuez un nouveau test de fuite.

ATTENTION: Ne vérifiez jamais les fuites avec une flamme nue. Une fois la vérification des fuites terminée, essuyez tous les résidus.

1. Retirez le polystyrène d'expédition de la cavité de cuisson du four. Ceci permet de maintenir les brûleurs en place sur la base du brûleur à des fins d'expédition uniquement.

Vérification de la pression du système de tuyauterie de la maison

1. L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout test de pression de ce système à une pression d'essai supérieure à ½ lb/pouce² (colonne d'eau de 3,5 kPa ou 13,8 pouces).
2. L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel lors de tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à une pression de test égale ou inférieure à ½ lb/pouce² (colonne d'eau de 3,5 kPa ou 13,8 pouces).

Conversion de Gaz

Toutes les gammes sont équipées d'injecteurs de gaz naturel et de gaz propane ainsi que d'un régulateur de pression pour appareils convertibles. La plaque de numéro de modèle de l'unité indique le type de gaz pour lequel il a été réglé en usine. Pour convertir l'unité en gaz naturel ou en gaz de pétrole liquéfié, il faut changer les injecteurs du brûleur, régler le brûleur pour une flamme basse et régler le capuchon du convertisseur du régulateur de pression de l'appareil.

La pression d'entrée dans le régulateur de pression de l'appareil doit être conforme aux indications du tableau de la page 30 pour le fonctionnement et le contrôle du réglage du régulateur de pression de l'appareil.

Remplacement des injecteurs:

1. Débranchez le four et fermez le robinet à bille alimentant le gaz à l'aide du bouton du thermostat.
2. Pour remplacer les injecteurs, retirez la vis fixant le brûleur à la partie avant (pour le brûleur du four il faut d'abord extraire le dessus amovible "P" (fig. N° 13 / 13A) page 37. Extraire avec précaution le brûleur "B" du siège arrière, en faisant attention de ne pas secouer le thermocouple et le câble de la bougie d'allumage.

3. À l'aide d'une clé hexagonale de 7 mm, desserrez l'injecteur "I" (fig. N° 13A) et remplacez-le en suivant les indications du tableau "Caractéristiques techniques des brûleurs à gaz du four" - Injecteur (page 16). Remontez le brûleur en suivant les opérations décrites ci-dessus, mais dans l'ordre inverse et en suivant les instructions de réglage du contourne.

Contourne d'ajustement

1. Retirez le bouton du thermostat.
2. À l'aide d'un petit tournevis à pointe plate, trouvez les vis de dérivation (figures 11 et 11A).
3. Tourner à droite jusqu'à ce que la vis soit complètement fermée.
4. Ensuite, tournez la vis de dérivation à gauche du nombre de degrés indiqué dans le tableau des caractéristiques techniques "Contournement de la valeur" (page 16).

Conversion de régulateur de pression d'appareil

Le régulateur de pression de l'appareil doit être réglé pour correspondre au type d'alimentation en gaz utilisé. Si vous convertissez du gaz naturel au gaz propane, le régulateur de pression de l'appareil doit être converti pour réguler le gaz propane. Si vous convertissez du gaz propane au gaz naturel, le régulateur de pression de l'appareil doit être converti pour réguler le gaz naturel. Pour installer le régulateur de gaz, vous devez utiliser uniquement un scellant de tuyau certifié CSA.

Pour convertir le régulateur de pression de l'appareil d'un gaz à un autre:

1. Retirez le capuchon, appuyez et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. Retournez le capuchon et réinstallez-le en suivant les indications NAT ou LP (figure 12).

Pression d'entrée en pouces de colonne d'eau

	PRESSION	
	Minimum	Maximum
Gaz Naturel	4	7
Gaz PL	11	14

REMARQUE: Le type de gaz que vous convertissez doit être visible sur le dessus du capuchon du régulateur de l'appareil installé

UTILISATION DU FOUR À GAZ

REMARQUE: Avant la première utilisation, essuyez l'intérieur du four avec de l'eau savonneuse et séchez soigneusement. Réglez ensuite le thermostat du sélecteur de four pour cuire à 350° F pendant une heure.

Allumage, régulation et thermostat du four à gaz

Ouvrez complètement la porte du four et tournez le bouton du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage MAX. Après quelques secondes, le brûleur sera allumé, puis relâchez le bouton et réglez-le sur la température désirée.

REMARQUE: Lors de la première utilisation du brûleur à gaz du four ou après une longue période d'inactivité, le brûleur peut ne pas s'allumer immédiatement. Réessayez donc la procédure

d'allumage jusqu'à ce que le débit de gaz le permette. Si le problème persiste, contactez un technicien agréé pour le faire réparer.

En cas de réglage du brûleur à gaz en réglage bas du gaz naturel au propane, commencez par convertir le régulateur de gaz en fonction du type de gaz souhaité, en suivant les instructions des pages 13 à 14. Préchauffez le brûleur à gaz pendant au moins 5 minutes. Suivez les instructions du paragraphe Réglage de la vanne de réglage bas à la page 14.

Utilisation du gril à gaz

Régalez le thermostat sur le mode Broil en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (Voir la fig. 03 à la fin de ce manuel). Suivre le paragraphe de procédure d'allumage du brûleur à gaz du four. Une fois que le brûleur de gril est allumé, laissez une période de temps pour préchauffer la cavité du four avant de faire griller les aliments.

REMARQUE: Utilisez le gril avec la porte du four ouverte et pour une durée maximale de 15 minutes.

- Un brûleur correctement réglé avec des orifices propres s'allumera en quelques secondes. Si vous utilisez du gaz naturel, la flamme sera bleue avec un cône intérieur bleu plus profond.
- Avec le gaz propane, quelques pointes jaunes sur les flammes sont acceptables. Ceci est normal et aucun réglage n'est nécessaire.

REMARQUE: Si le bouton de commande est tourné très rapidement de HIGH à LOW, la flamme peut s'éteindre, en particulier si le brûleur est froid (brûleur du four). Si cela se produit, tournez le bouton en position OFF, attendez quelques secondes et rallumez le brûleur. Reportez-vous au chapitre RÉGLAGE BAS DE LA SOUPAPE DE RÉGLAGE pour ajuster le réglage BAS si nécessaire.

Minuterie Electronique

Lors de la première mise sous tension ou en cas de coupure de courant et lorsque le courant est rétabli, la minuterie électronique se met à clignoter. Voir la figure 06.

Réglage de l'Heure

Appuyez sur le bouton  Réglez l'heure avec les boutons "+" et "-". Cette fonction reste activée 7 secondes après la dernière opération "+" / "-".

Adjuster l'Heure

Appuyez sur le bouton  pendant 4 secondes jusqu'à ce que l'affichage des heures clignote. Modifiez les heures uniquement en utilisant le bouton "+" ou "-". Les minutes et les secondes cachées ne seront pas affectées.

Réglage de la Minuterie

- Cette fonction sera activée avec le bouton "+". Appuyez à nouveau sur le bouton "+" pour augmenter la durée. Lors du réglage, les unités de compte sont exprimées en pas de 10 secondes ou en minutes.

- Pendant le compte à rebours, la minuterie a la priorité sur l'affichage. Le symbole de la cloche est allumé. Les unités sont exprimées en secondes ou en minutes pour des périodes plus longues.
- Le temps maximum est 10h. Le changement de format aura lieu après 99 minutes et 59 secondes à 1 heure et 40 minutes.
- Pour montrer l'heure du jour, Appuyez sur le bouton . Après 6 secondes, le compte à rebours se rallume.

Réinitialisation de la Minuterie

Décompte jusqu'à zéro en maintenant le bouton “-” (arrêt automatique à zéro).

Signal

Le signal après “time out” restera 7 minutes s'il n'a pas été réinitialisé avec le bouton . Le signal suivant sera ignoré si vous appuyez sur l'heure au cours des 15 dernières secondes de la minuterie.

Fréquence du signal

Si aucune fonction n'est activée, la fréquence du signal peut être sélectionnée en appuyant sur la touche “-”. Trois fréquences différentes sont sélectionnables.

Commutateur de sélection

Cette commande vous permet d'allumer le ventilateur de convection à air pulsé ou d'éclairage interne du four pour la cuisson ou la décongélation. Voir la figure 05.



LUMIÈRE DU FOUR:

Utilisez ce paramètre pour allumer la lampe du four. La lumière reste également allumée d'autres modes.



VENTILATEUR OU DÉGIVRE PAR CONVECTION D'AIR FORCÉ:

Utilisez ce réglage lorsque la convection forcée est nécessaire pour une finition de cuisson plus homogène. Utilisez également ce réglage pour décongeler la nourriture en accélérant la circulation de l'air.

Mise en Garde

1. N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs, liquides ou objets inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Ne jamais utiliser un appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce.
3. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation en bloquant les bouches d'aération ou les entrées d'air de la pièce. La limitation du débit d'air dans l'appareil à gaz empêche des performances correctes et augmente les émissions de monoxyde de carbone à des niveaux dangereux.
4. L'utilisation continue de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire. Cela peut être accompli en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance d'échappement d'une hotte de cuisine.
5. Si la flamme s'éteint pendant le fonctionnement, éteignez le brûleur. Si une forte odeur de gaz est détectée, ouvrez une fenêtre et attendez cinq minutes avant de rallumer le brûleur.

6. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position OFF avant de fournir du gaz au four.

Fonctionnement Anormal

Tous les éléments suivants sont considérés comme anormaux et peuvent nécessiter un entretien:

- Flamme de brûleur à pointes jaunes
- Allumage difficile du brûleur
- Les brûleurs ne restent pas allumés
- Le brûleur s'éteint
- Difficulté à tourner les soupapes à gaz

ENTRETIEN ET SOINS

Nettoyage en toute Sécurité

- Éteignez toutes les commandes et attendez que les pièces de l'appareil refroidissent avant de les toucher ou de les nettoyer. Ne touchez pas les brûleurs, la surface interne du four ou les zones environnantes avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Nettoyez l'appareil avec prudence. Veillez à éviter les brûlures dues à la vapeur si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les renversements sur une surface chaude.

Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Nettoyage de la Surface et du Four

- Cela se fait facilement avec un chiffon humide et un détergent non abrasif. Essuyez avec un chiffon doux et sec. Pour les pièces en acier inoxydable avec des taches tenaces, utilisez uniquement un tampon à récurer en plastique ou une éponge avec du vinaigre et de l'eau tiède.
- En raison du grand nombre de nouveaux produits de nettoyage introduits sur le marché chaque année, il est impossible de répertorier tous les produits pouvant être utilisés en toute sécurité pour nettoyer cet appareil. Lisez attentivement les instructions du fabricant de l'agent de nettoyage pour vous assurer qu'il peut être utilisé en toute sécurité sur cet appareil. Pour déterminer si un produit de nettoyage est sans danger, testez une petite zone peu visible en appliquant une très légère pression pour vérifier si la surface est rayée ou décolorée. Ceci est particulièrement important pour la porcelaine, l'émail et les surfaces hautement polies, brillantes, peintes ou en plastique.

Enlever la Porte du Four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Insérez une goupille de verrouillage en métal (B) dans le trou de verrouillage (A) de chacune des charnières. (Figure 07)
3. Saisissez la porte par les côtés vers l'arrière. Soulevez le devant de la porte de quelques centimètres et assurez-vous que la goupille de verrouillage (B) est verrouillée par la charnière de la porte. Cela empêchera la charnière de se fermer lorsque la porte est retirée. (Il y aura une certaine résistance à ressort à surmonter en raison du verrouillage de la charnière). Lorsque le devant de la porte est suffisamment haut et que les charnières sont verrouillées, vous pourrez les soulever pour libérer les fentes.

4. Tirez les charnières hors des fentes du cadre avant du four.

Pour Remplacer la Porte du Four

REMARQUE: Ne retirez jamais les goupilles de verrouillage lorsque la porte est fermée. Ne fermez pas les charnières sans le poids de la porte. Les puissants ressorts vont fermer les charnières avec une grande force.

1. Saisissez les côtés de la porte au centre. Insérez les extrémités des charnières et fixez les fentes pour charnières dans le cadre avant du four.
2. La porte étant complètement ouverte, retirez les deux goupilles de verrouillage (**B**) des trous de verrouillage de la charnière (**A**).
3. Soulevez la porte du four et assurez-vous qu'elle s'ajuste uniformément avec les côtés avant.

ATTENTION: Ne placez pas un poids excessif et ne vous tenez pas debout sur une porte de four ouverte. Cela pourrait faire basculer la cuisinière, casser la porte ou blesser l'utilisateur. De même, n'essayez pas d'ouvrir ou de fermer la porte ni d'utiliser le four tant que la porte n'est pas remplacée correctement.

Remplacement de la Lumière du Four

1. Avant de remplacer l'ampoule, assurez-vous que le courant est coupé au niveau du disjoncteur.
2. Ne faites pas fonctionner le four sans que le couvercle de la lampe soit bien en place.
3. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
4. Ne touchez pas l'ampoule chaude avec un chiffon humide car cela pourrait casser l'ampoule.
5. Si le couvercle de la lampe est endommagé ou cassé, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'un nouveau couvercle soit en place.

Informations sur les Pièces de Rechange

Si votre gamme nécessite un entretien ou des pièces de rechange, contactez votre revendeur ou un centre de service agréé. Indiquez le modèle complet et le numéro de série de la gamme qui se trouve sur la plaque du numéro de modèle de la gamme.

DONNÉES TECHNIQUES

Fours à Brûleur à Gaz

24" FOUR – MODELE SGWOGD24

BRÛLEUR	ENERGIE MAX BTU/HR	Taille de l'injecteur (mm)
	GAZ Naturel - 4 i.w.c	
FOUR	12000	1,10
GRIL	9000	0,98
	Gaz de GPL 11 i.w.c	
FOUR	11500	0,70
GRIL	8500	0,65

27" FOUR – MODELE SGWOGD27, SGWO27SS

BRÛLEUR	ENERGIE MAX BTU/HR	Taille de l'injecteur (mm)
	Gaz Naturel - 4 i.w.c	
FOUR	12000	1,10
GRIL	12000	1,10
	Gaz GPL 11 i.w.c	
FOUR	11500	0,70
GRIL	11500	0,70

30" FOUR – MODELE SGWOGD30, SGWO30SS

BRÛLEUR	ENERGIE MAX BTU/HR	Taille de l'injecteur (mm)
	Gaz Naturel - 4 i.w.c	
FOUR	12000	1,10
GRIL	12000	1,10
	Gaz GPL 11 i.w.c	
FOUR	11500	0,70
GRIL	11500	0,70

Fours Électriques

DONNÉES ÉLECTRIQUES	SGWOGD30, SGWO30SS	SGWOGD27, SGWO27SS	SGWOGD24
TENSION	120 Vac ~ 60Hz.		
PUISSANCE TOTAL	12000 BTU	12000 BTU	11500
BRÛLEUR DE GAZ À GRILLER	12000 BTU	12000 BTU	11500
BRÛLEUR À GAZ INFÉRIEUR	12000 BTU	12000 BTU	8500
LUMIÈRE DU FOUR	25 W	25 W	25 W
VENTILATEUR DU FOUR	25 W	25 W	25 W
VENTILATEUR À REFROIDISSEMENT	30 W	30 W	19 W

FIGURES

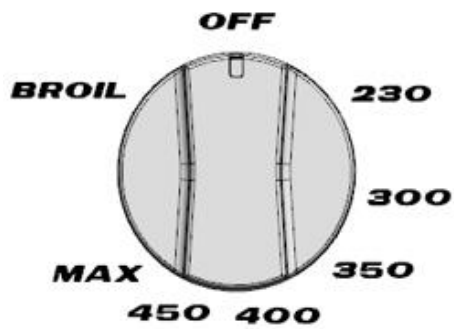


Fig. n° 01

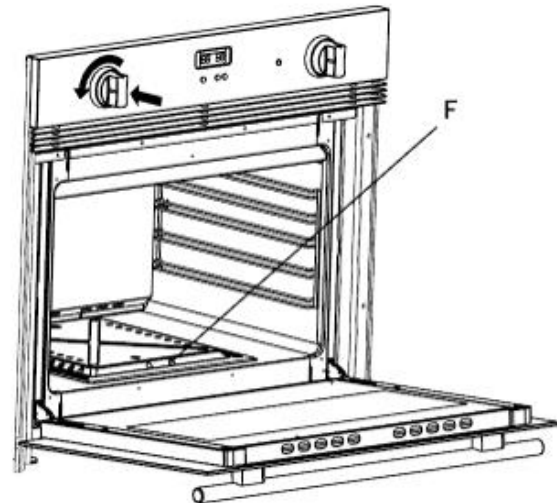


Fig. n° 02

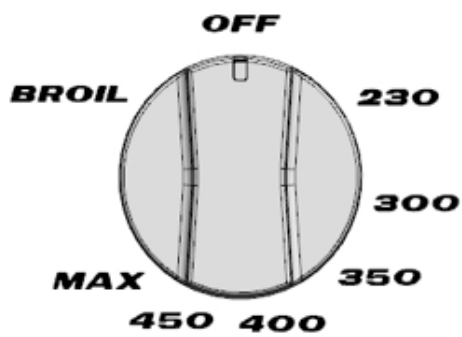


Fig. n° 03

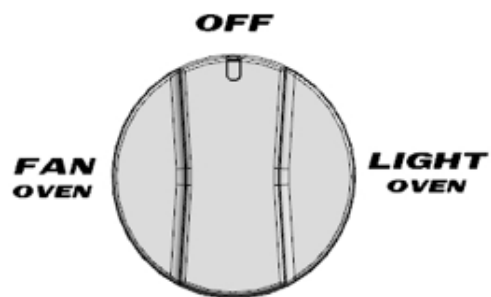
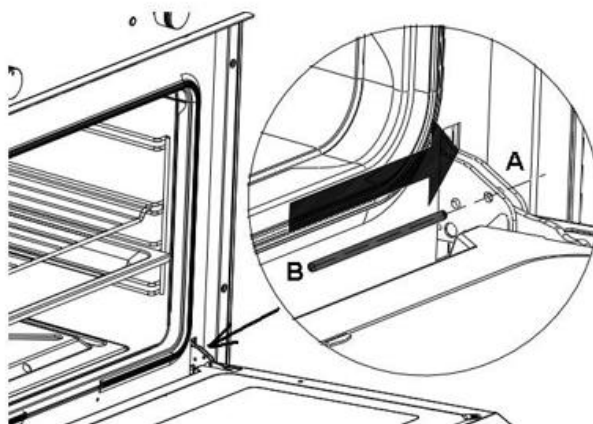


Fig. n° 05



Fig. n° 06



CHARNIÈRE DE PORTE

Fig. n° 07

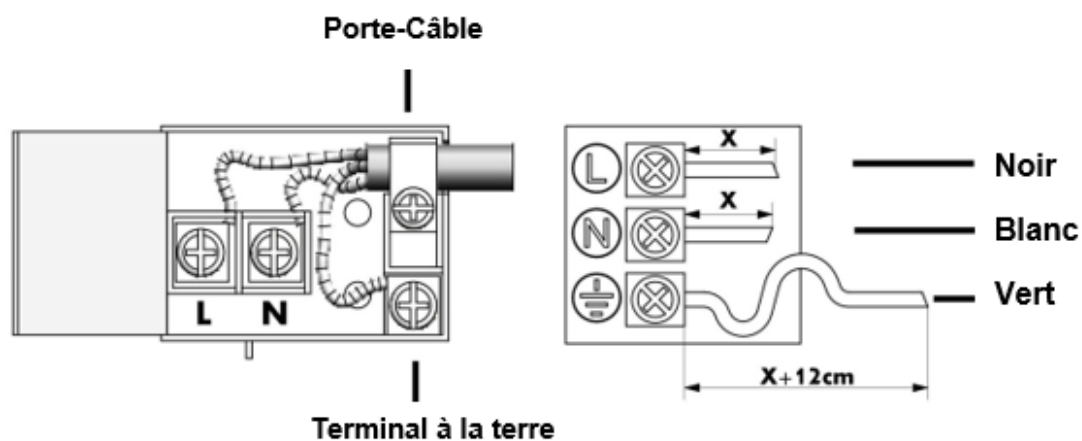


Fig. n° 09

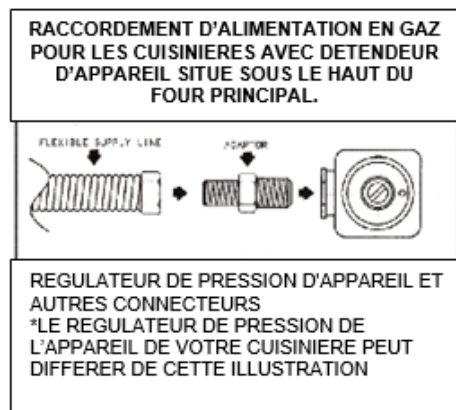


Fig. n° 10

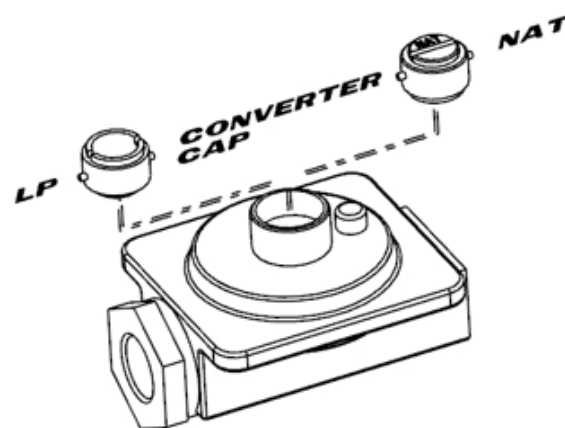


Fig. n° 12

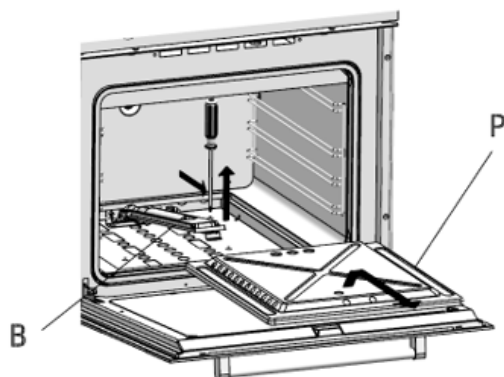


Fig. n° 13

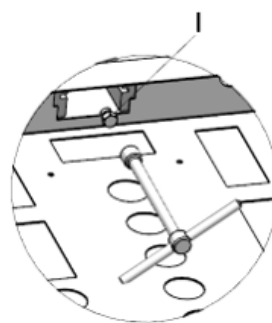


Fig. n° 13A

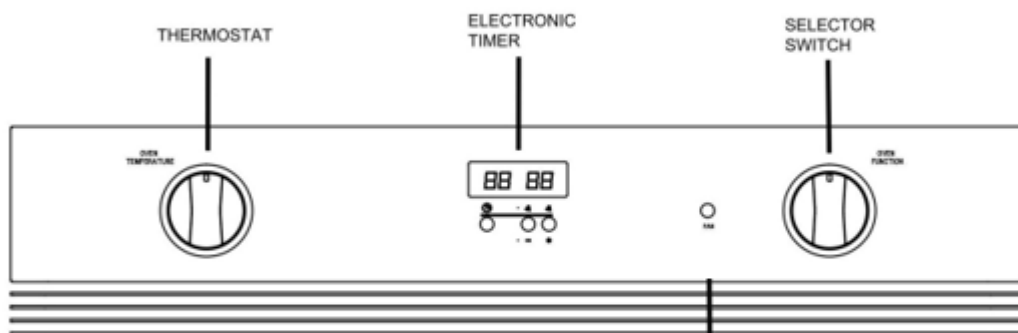
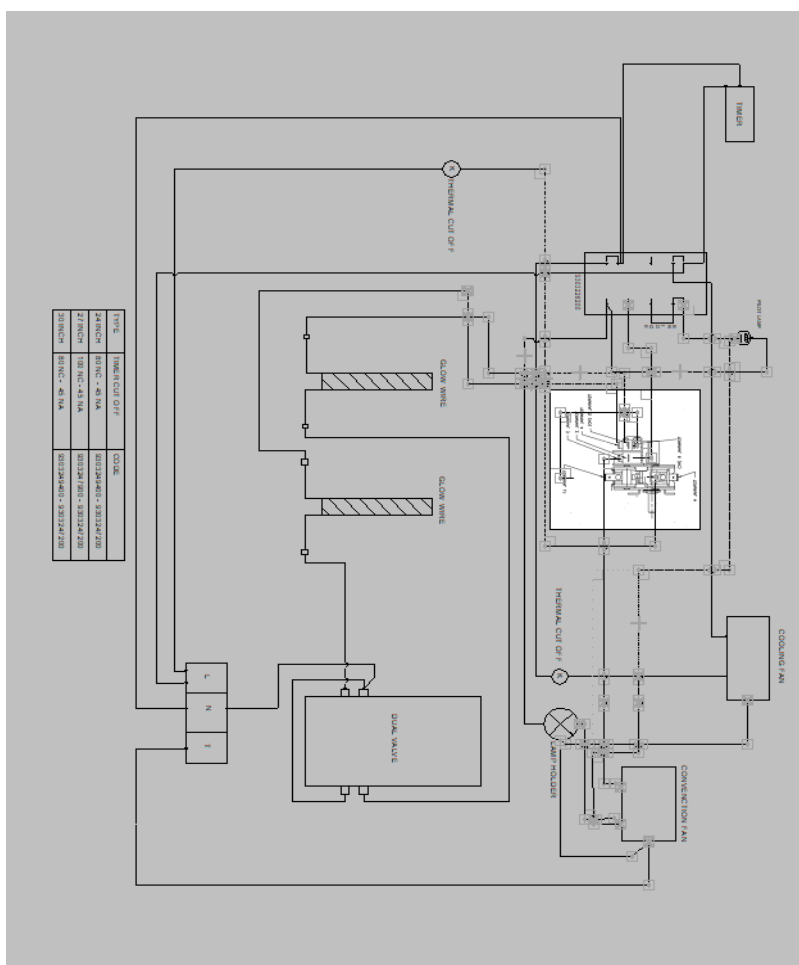


Fig. n° 14

MODELE DE SCHEMA DE CABLAGE

For modelés SGWO30SS, SGWOGD30, SGWOGD27, SGWO27SS, SGWOGD24



NOTES

GARANTIE LIMITÉE

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Dans les 48 États américains contigus, pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec celui-ci, le garant se chargera des pièces spécifiées par l'usine et du travail de réparation pour corriger les défauts des matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une société de service désignée. En dehors des 48 États, toutes les pièces sont garanties pendant un an contre les défauts de fabrication. Les pièces en plastique, les étagères et les armoires sont garantis conformes aux normes commerciales en vigueur et ne sont pas protégés contre les dommages dus aux manipulations ou aux bris.

ARTICLES GARANTIE NE PAYERA PAS:

1. Appels de service pour corriger l'installation de votre appareil, vous indiquer comment utiliser votre appareil, remplacer ou réparer les fusibles ou pour corriger le câblage ou la plomberie.
2. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules ou les étagères cassées. Les pièces consommables (telles que les filtres) sont exclues de la couverture de la garantie.
3. Les dommages résultant d'un accident, d'une altération, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation, de catastrophes naturelles, d'une installation incorrecte, d'une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie ou de l'utilisation de produits non approuvés par le garant.
4. Les pièces de rechange ou les coûts de main-d'œuvre de réparation pour les unités fonctionnant en dehors des États-Unis.
5. Les réparations aux pièces ou aux systèmes résultant de modifications non autorisées apportées à l'appareil.
6. Le retrait et la réinstallation de votre appareil s'il est installé dans un endroit inaccessible ou s'il n'est pas installé conformément aux instructions d'installation publiées.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LA SEULE SOLUTION EXCLUSIVE DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT TELLE QUE FOURNIE DANS LES PRÉSENTES. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN. LE GARANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS N'AUTORISANT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCIDENTELS OU CONSÉCUTIFS, OU LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION, CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.



AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment le nickel (métallique), reconnu par l'État de Californie pour provoquer le cancer.

Pour plus d'informations, visitez www.P65Warnings.ca.gov

Remarque: le nickel est un composant de tous les composants en acier inoxydable et

SUMMIT

Felix Storch, Inc.
An ISO 9001:2015 registered company
770 Garrison Avenue
Bronx, NY 10474
www.summitappliance.com

Pour commander des pièces et des accessoires, résoudre des problèmes et obtenir des conseils utiles, visitez :
www.summitappliance.com/support