

USE AND CARE MANUAL

GAS RANGES

CASA INC MODELS

WF-HXJ240R

WF-HXJ300R

WF-HXJ360R

WF-HXJ480R



Safety and warnings

Table of Contents

1.	WARNINGS	3
2.	WELCOME	4
3.	BEFORE YOU START	4
4.	SAFETY AND WARNINGS	5
	SAFETY SYMBOLS	5
	ELECTRICAL SHOCK HAZARD	6
	TIPPING HAZARD	6
	EXPLOSION HAZARD	7
	FIRE HAZARD	7
	POISONING HAZARD	8
	HOT SURFACE HAZARD	8
	OTHER SAFETY TIPS	8
5.	GAS SUPPLY REQUIREMENTS	11
	SAFETY TIPS FOR GAS OPERATION	11
6.	DIMENSIONS AND CLEARANCES	12
	TOP HOOD AND CABINET SPECIFICATIONS	21
7.	ELECTRIC POWER SUPPLY REQUIREMENTS	22
8.	ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS	27
9.	CONNECT RANGE TO GAS SUPPLY	27
	AFTER INSTALLATION	28
10	FIRST USE	29
	CONDITIONING THE OVEN	29
11.	COOKTOP SAFETY GUIDELINES	29
	SURFACE BURNER IGNITION	30
	SIMMER AND BOIL	31
	FLAME SIZE	31
	POWER FAILURE	31
	COOKTOP	31
	BURNER GRATES	31
	OVEN BURNER USE	32
	BROIL BURNER USE	32
	OVEN COOKING GUIDELINES	32
12.	OVEN FUNCTION	34
	NATURAL AIRFLOW BAKE	34
	INFRARED BROIL	34
	CONVECTION BAKE	34
	CONVECTION ROAST	35
	CONVECTION DEFROST	35

Safety and warnings

	DEFROSTING.....	35
	CONVECTION DEHYDRATION.....	35
13	BROILER OPERATION.....	36
	PREHEATING.....	36
	TO BROIL.....	36
	SETTING BROIL.....	36
	BROILING GUIDELINES.....	37
14.	CLEANING INSTRUCTIONS.....	39
	DO'S.....	39
	DON'TS.....	39
	CLEANING BURNER CAPS AND BRASS FLAME SPREADERS.....	39
	CLEANING SIDE RACKS.....	40
	CLEANING OVEN SHELVES.....	40
	CLEANING BROIL/ROAST PAN AND SLOTTED GRID.....	40
	CLEANING BAKE AND BROIL BURNERS.....	41
	CLEANING PORCELAIN SURFACES.....	41
	CLEANING THE OVEN GLASS WINDOW.....	41
	CLEANING THE OVEN DOOR GASKET.....	41
	CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES.....	41
15.	REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR.....	42
	REMOVING THE OVEN DOOR.....	43
	REPLACING THE OVEN DOOR.....	43
16.	TROUBLESHOOTING GUIDE.....	44
	COOKTOP.....	44
	Oven.....	46
17.	WARRANTY & SERVICE.....	48
18.	Appendix 1 Oven Knob Installation.....	52
	Appendix 2 Oven Handle Installation.....	53
	Appendix 3 Rubber Pad Installation on Back Panel.....	55

1. Warnings

These are the most critical warnings summarized below.



- If the instructions in this manual are 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 substances and liquids near this or other appliance,
- Never use this appliance as a space heater to warm a room.
- Installation of this appliance must be done by a qualified, service agency or gas supplier.

What to do if you smell gas

- Do not light any appliance
- Do not touch an electrical switch
- Immediately call the gas supplier from a neighbor's phone
- Open a window and leave the area
- Follow the gas supplier's instructions
- If you cannot reach the gas supplier, call the fire department

2. Welcome

Thank you for purchasing CASA INC range. We appreciate your business and we recommend that you read this entire User's Manual before operating your new appliance for the first time.

This manual contains instructions on how to properly install and set up your new range, as well as insights into the unique features that our product offers. Please keep this manual for future reference, as it contains answers to questions that you might have as you begin to cook.

Thank you,

CASA INC

This manual applies to the following models' series:

WF-HXJ240R	WF-HXJ300R	WF-HXJ360R	WF-HXJ480R
------------	------------	------------	------------

3. Before you start

- ✓ Make sure that the anti-tip of the range has been properly installed.
- ✓ Find the model and serial numbers on the CSA label in the bottom right-hand corner of the backboard. Note these numbers down for future reference in the space provided in section 'Warranty and service'.
- ✓ Read this guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- ✓ Remove all the packaging from the oven(s) and cooktop. Recycle items that you can. If any adhesive residue is left on surfaces, remove this using dish washing liquid on a soft cloth. Do not use any harsh or abrasive cleaners.
- ✓ Make sure you follow the instructions under 'First use' before using your range for cooking.
- ✓ To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the appliance, follow the important safety instructions listed below:

4. Safety and Warnings

Safety Symbols

Symbol	Definition
	This will alert you to potential personal or property safety hazards. Obey all safety rules to avoid any property damage, personal injury or death
	WARNING indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, could result in serious injury or death
	CAUTION indicates a moderate hazardous situation, which, if not avoided, could result in minor or moderate injury
	CAUTION – when used without the safety alert symbol, indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, could result in property damage
	IMPORTANT used for installation, operation and maintenance information that are not related to safety.

Safety and warnings

Electrical Shock Hazard

- ✓ Before removing a faulty oven light bulb, make sure you turn OFF the power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. If you don't know how to do this, contact an electrician.
- ✓ Do not remove the kick panel or the back panel. Due to electrical wires behind it, both panels should only be removed by a qualified technician.
- ✓ This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded power outlet. Do not under any circumstances cut or remove the grounding prong from this plug.



Failure to follow this advice may result in death or electrical shock.

Tipping Hazard

All ranges can tip and cause injuries to adults and children. To prevent tipping, install the anti-tip device supplied with your range. Follow all installation instructions.

- ✓ Even after the safety device is installed, do not step, lean or sit on the oven door or place any heavy objects on it. Doing so may result in personal injury.

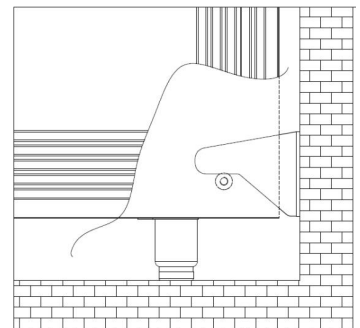


Make sure anti-tip device is installed as follows:

1. Slide the range forward.
2. Install the anti-tip device as described in the instruction sheet
3. Safely tilt the front section of the range and slide the range slowly back against the wall.
4. The rear pins should slide under the bracket.

Do not use the appliance until it has been secured.

Failure to follow this advice may result in serious injury.



Anti-tip device for WF-HXJ240R

Explosion Hazard

- ✓ If you smell gas, do not use the appliance. Open a window or door to let the gas escape, then follow the instructions on the inside front cover of this manual.
- ✓ Do not use water on grease fires. A violent steam explosion may result.
- ✓ Turn all burners off, then smother fire or flame with a dry chemical or foam-type extinguisher. Do not try to smother with flammable blankets.
- ✓ Do not heat unopened food containers such as cans. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.



Failure to follow this advice may result in injury or death

Fire Hazard

- ✓ Never use your appliance as a space heater. Persons could be injured or a fire could start.
- ✓ Keep the area around the appliance free from combustible materials (e.g. wall coverings, curtains, drapes), gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ✓ Clean the stove and burners regularly.
Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on the surfaces or near the appliance.
- ✓ Do not hang any articles (e.g. dish towels) off the oven handle. Some fabrics may ignite or melt from the heat.
- ✓ Never leave the cooktop burners unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- ✓ Never spray an aerosol cleaner on or around the appliance while burners are lit, Be sure all the controls are turned off and the appliance is cool. The aerosol gas and chemicals in such cleaners could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.
- ✓ Do not store flammables near cooktop
Flammable materials should not be stored in an oven or near the cooktop. An accident could cause a serious fire.



Poisoning Hazard

- ✓ Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack or the oven floor with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- ✓ Clean the appliance with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow the directions of the cleaner manufacturer.
- ✓ Never use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the appliance.

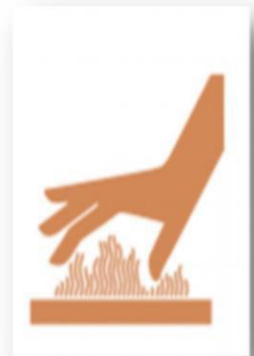


Failure to follow this advice may result in poisoning or death.

Hot Surface Hazard

Accessible parts may become hot during use.

- ✓ Do not touch burners, areas near burners, the grill, griddle, grease drip-pans, heating elements or interior surfaces of oven. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact these parts and surfaces until they have had sufficient time to cool. Other parts and surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these areas are the grates, back trim and oven vents at the back of the cooktop, front edge, surfaces adjacent to the cooktop, and the oven door.
- ✓ 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.
- ✓ Let hot grease cool before attempting to handle it.



Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Other Safety Tips

- ✓ Read instructions before use
Read all the instructions before using the appliance.
Use the appliance only for its intended purpose as described in these instructions.
- ✓ Install the stove properly
Be sure your stove is properly installed and grounded by a qualified technician.

Safety and warnings

- ✓ Do not install or operate stove if damaged.
Do not operate the appliance if it is damaged or not working properly. If you received a damaged product, contact your dealer or installer immediately.
- ✓ Know how to turn off power in emergency
Be sure to have the installer show you where and how to turn off the power supply to the range (i.e. location of the main fuse or circuit breaker panel) and where and how to turn off the gas supply to the range in an emergency.
- ✓ Do not leave children alone near stove
Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play with the appliance or to sit or stand on any part of the appliance.
- ✓ Do not store toys or candy over the stove
For safety reasons, do not store items of interest to children in cabinets above a range or at the back of the range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- ✓ Don't wear loose clothing that could catch fire
Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- ✓ Do not repair or replace parts yourself (unless recommended)
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. Technicians must disconnect the appliance from the power supply before any servicing.
- ✓ Careful opening oven door
Use care when opening the oven door by allowing warm air or steam escape before removing or replacing food.
- ✓ Keep oven vent ducts unobstructed.
- ✓ Do not touch hot oven shelves
Protect your hands from burning by making sure the oven is cool before sliding oven shelves into oven. If a shelf must be removed while the oven is hot, do not let oven mitts or potholder contact the base of the oven or hot heating elements in the oven.
- ✓ Protect oven gasket
Do not clean the oven gasket or use any oven-cleaning products on it. It is essential for a good seal, which ensures that the oven operates efficiently. Care should be taken not to rub, damage or move it.
- ✓ Protect glass oven doors
Do not use harsh/abrasive cleaners, scourers or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they scratch the surface, which may result in the glass shattering.
- ✓ Never step on oven door or place a heavy object (like a Turkey) on it
- ✓ Check for gas leaks
When the appliance installed, check for gas leaks according to the instruction before use.
- ✓ Ventilation hood is mandatory
This appliance should not be operated without a properly sized and operational ventilation hood.
- ✓ Use proper gas conversion kit
This stove might be used for natural gas or liquid propane. If you are not sure whether the unit is used for NG or LP, please contact your dealer or CASAINC customer service for verification. For LP conversion, please use conversion kit for your certain model. Please have a certified technician install the unit and kit (technical support is available during normal business hours). If planning to resell unit, please indicate whether it is natural gas or has LP kit installed.
- ✓ Do not reach for items over the stove when it is lit Be careful when reaching for items stored in cabinets above the appliance.
- ✓ Read all instructions before using the product to ensure proper and safe operation. Install or locate the product only in accordance with the provided Installation Instructions.
- ✓ Do not attempt to adjust, repair, service or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide.
- ✓ Do not use the range as a space heater.
- ✓ Do not leave children unattended in the area where the range is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the range. Do not let children play with the range.
- ✓ All servicing should be referred to a qualified technician.
- ✓ Have the technician show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Safety and warnings

- ✓ Always disconnect power to appliance before any type of servicing.
- ✓ Do not use abrasive or caustic cleaners or detergents on this appliance. They may cause permanent damage to the surface.
- ✓ When cooking, set the burner controls so that the flame heats only the bottom of the utensil and does not overlap at the sides of the utensil.
- ✓ Utensils (pots and pans) that conduct heat slowly, i.e. glass pots, should be used in conjunction with burner flames at a low or medium setting.
- ✓ Turn off all controls and wait for appliance parts to cool down before touching them. Do not touch the burner grates or surrounding areas until cool.
- ✓ Do not use water on grease fires.
- ✓ Clean appliance with caution.
- ✓ Always turn pot handles to the side or back of the range. Do not turn handles towards the area where they are easily burned. Handles should not extend over the adjacent burners.
- ✓ Use the range only for cooking tasks as outlined in this manual. When using the range, do not touch the grates, burner caps, burner bases, or any other parts in proximity to the flame. These components may be hot enough to cause burns.
- ✓ Use dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.
- ✓ Do not use a towel or other bulky cloth.
- ✓ Do not heat unopened food containers. Buildup of pressure may cause the container to explode and result in injury.
- ✓ During and after use, do not touch interior surfaces of the oven until cool.
- ✓ Do not let pot holder touch hot surface areas.

5. Gas Supply Requirements

Installation of this range must conform with local codes, or in the absence of local codes, with national Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54.

In Canada, installation must conform to the current natural Gas Installation /code, CAN 1-1.1-M81 and with local codes where applicable.

This range has been design-certified according to ANSI Z21.1a, latest edition.

Reading	LP in. w.c.	NG (Natural Gas) in. w.c,
Maximum gas pressure	13.0.	10.0
Appliance Regulator Setting for outlet pressure	10.0	5.0

Safety Tips for Gas Operation

- ✓ Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.
- ✓ Do not obstruct the flow of combustion air into the range and ventilation air away from the range.
- ✓ Ventilation: it is a must that the unit be set under a powered, vented exhaust hood of sufficient size and capacity.
- ✓ Before installing the range, you must locate and secure the included anti-tip bracket to the wall for your range.



- ✓ The use of cabinets for storage above the appliance may result in a potential burn hazard. Combustible items may ignite; metallic items may become hot and cause burns. If a cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (12.7cm) beyond the bottom of the cabinets.

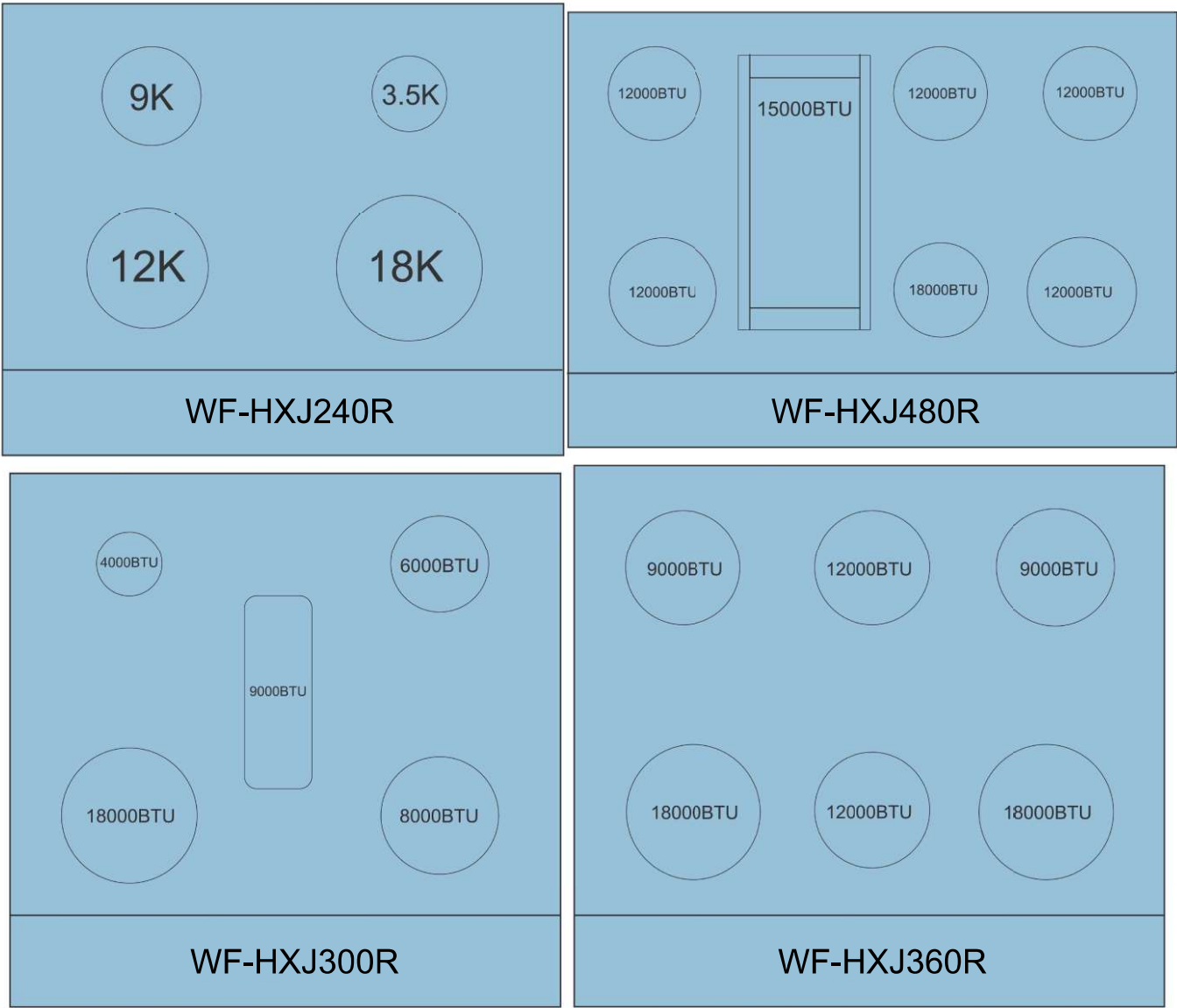


- ✓ The appliance shall not be used for space heating. This information is based on safety considerations.
- ✓ All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.

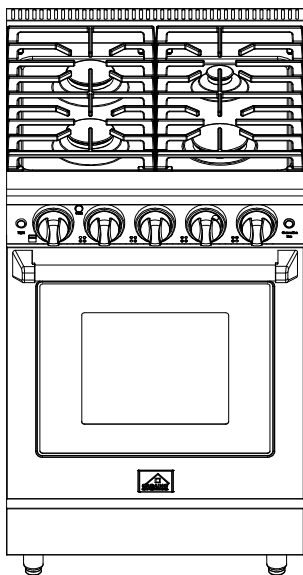
6. Dimensions and Clearances

- ✓ The range may be installed flush to the rear wall.
- ✓ You may install a non-combustible material, such as tile, on the rear wall above the range and up the vent hood.
- ✓ It is not necessary to install non-combustible materials behind the range below the countertop height.
- ✓ The minimum distance from the side of the range above the counter top to combustible sidewalls must be at least 10 inches.

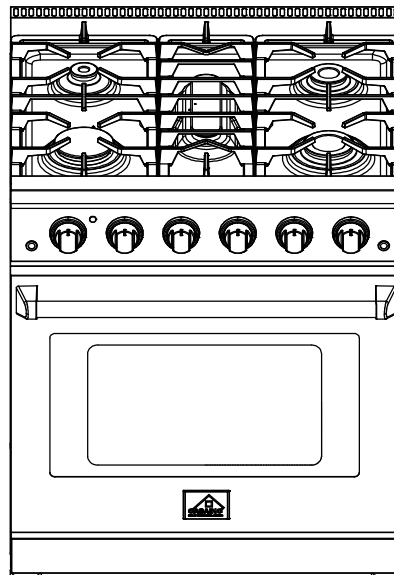
BTU Design



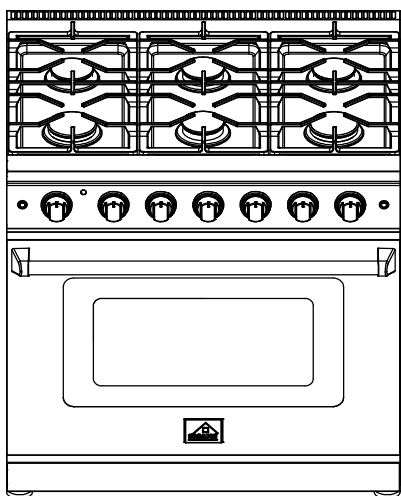
Dimension and Clearance



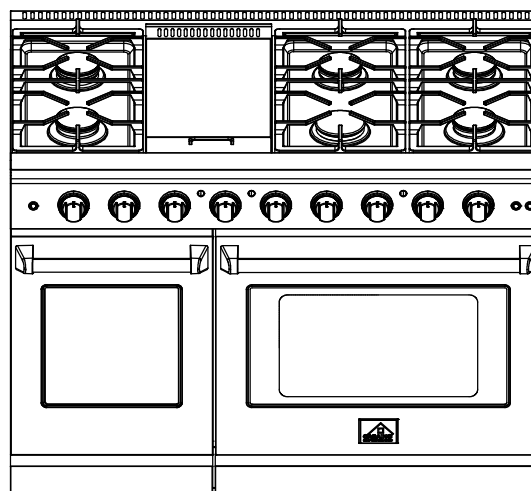
WF-HXJ240R



WF-HXJ300R



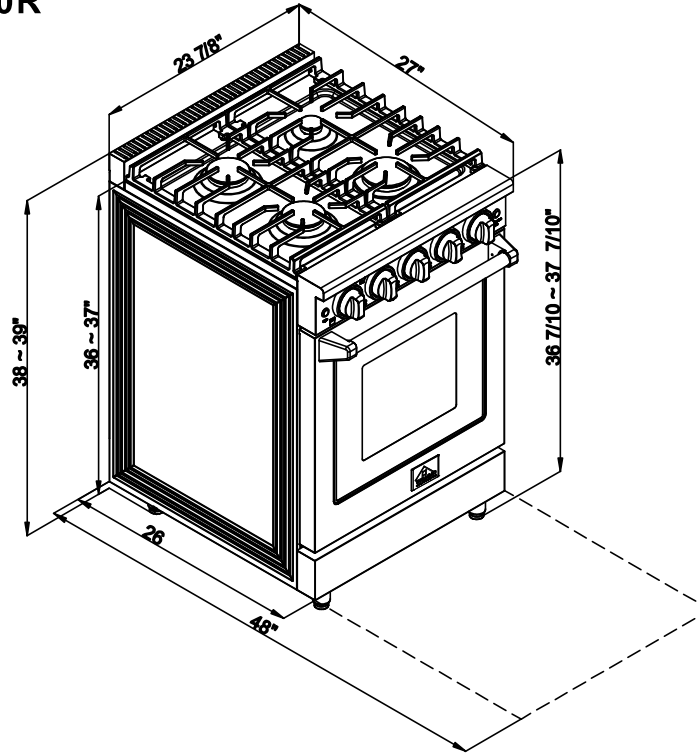
WF-HXJ360R



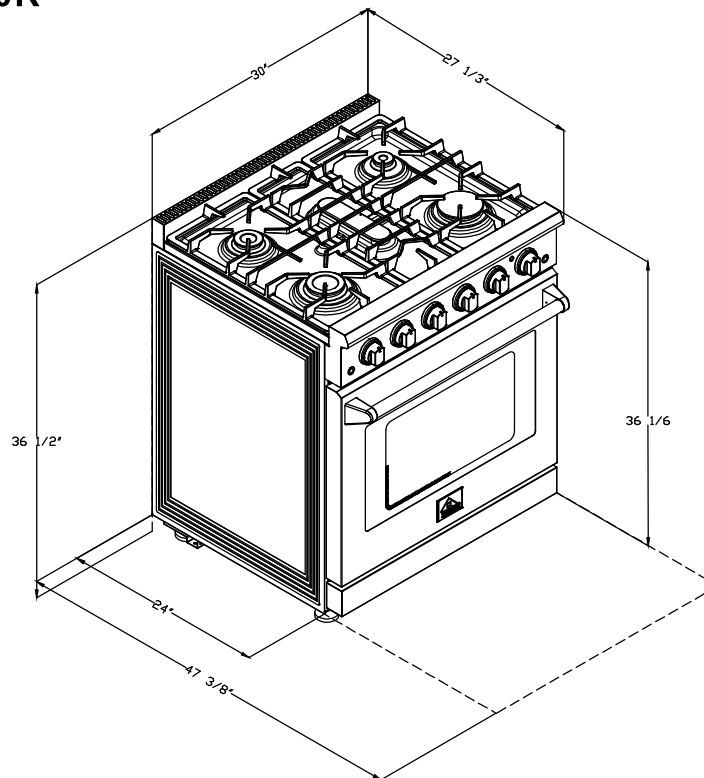
WF-HXJ480R

Dimension and Clearance

WF-HXJ240R

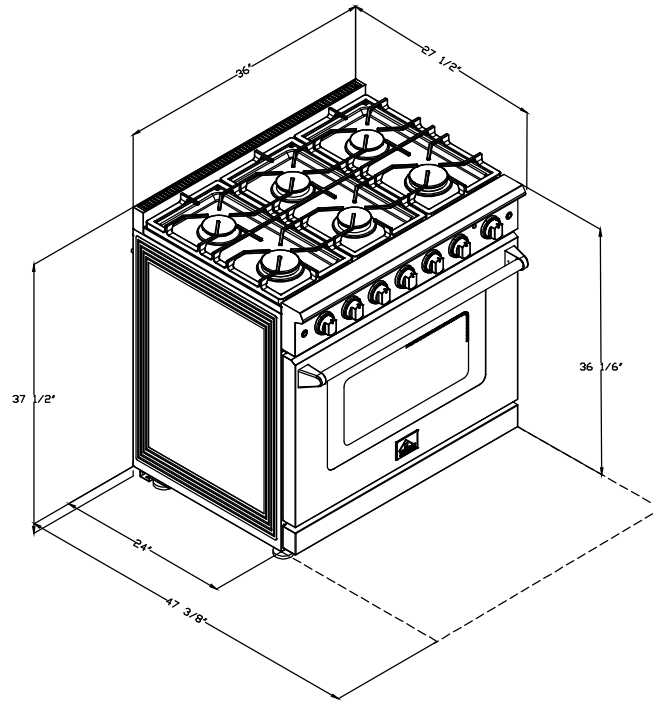


WF-HXJ300R

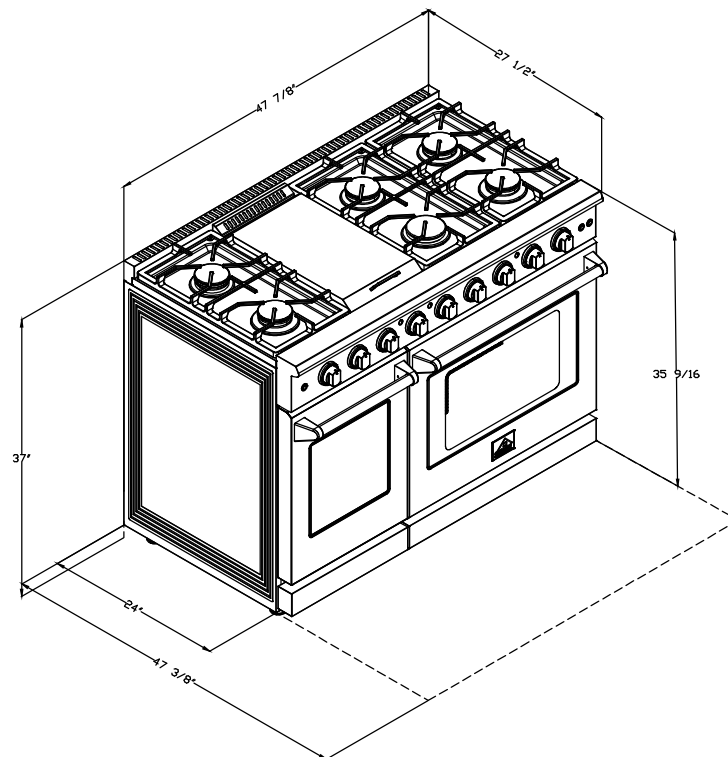


Dimension and Clearance

WF-HXJ360R

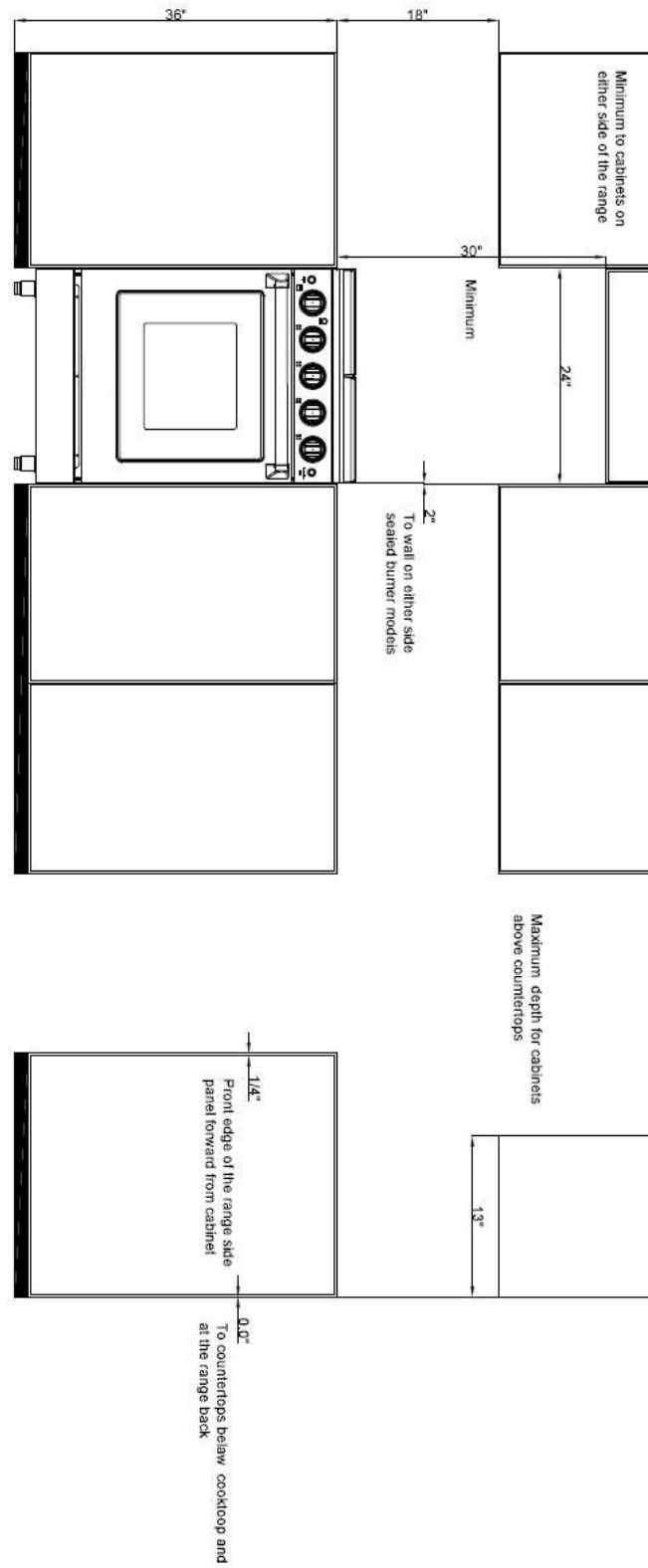


WF-HXJ480R



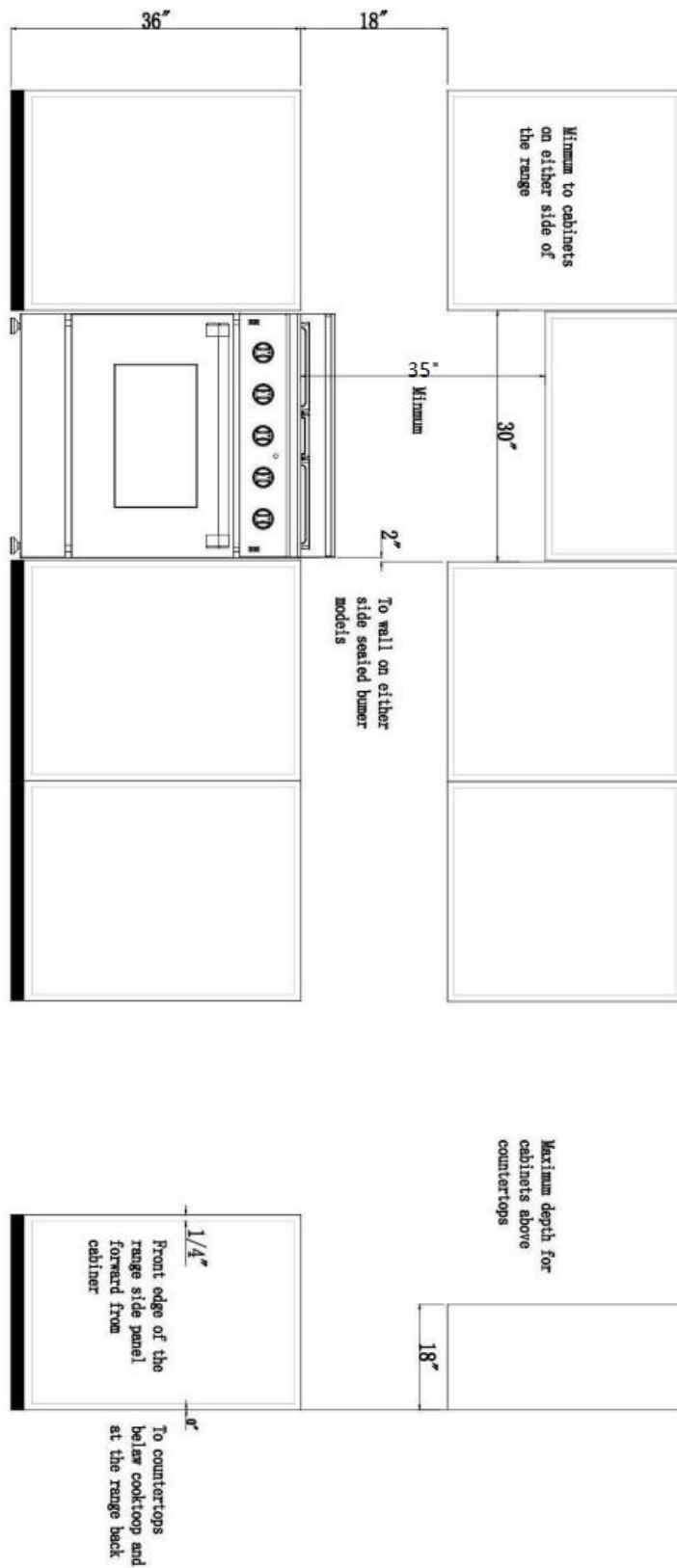
The maximum depth of cabinets installed above cooking tops be 13 in (330mm).

Dimension and Clearance



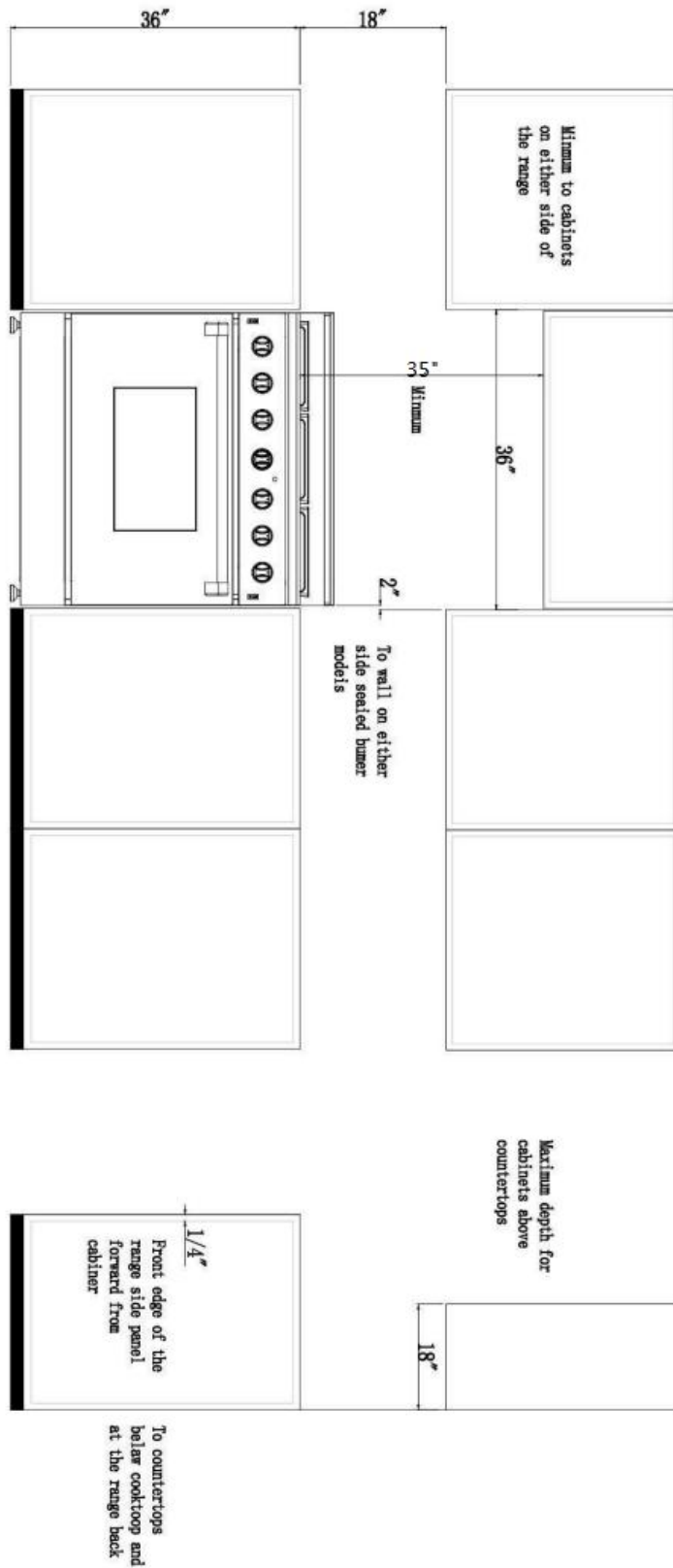
Dimension and Clearance

30" Gas Range Clearance



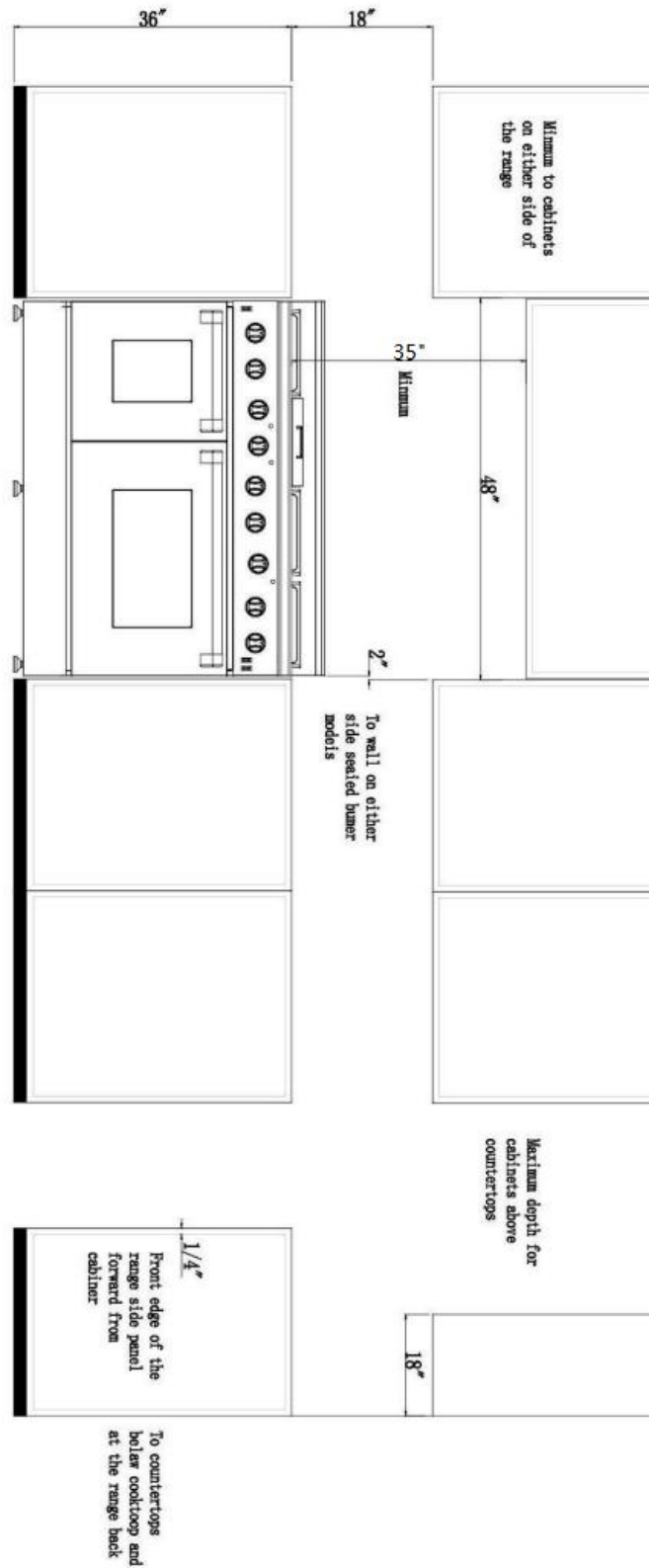
Dimension and Clearance

36" Gas Range Clearance



Dimension and Clearance

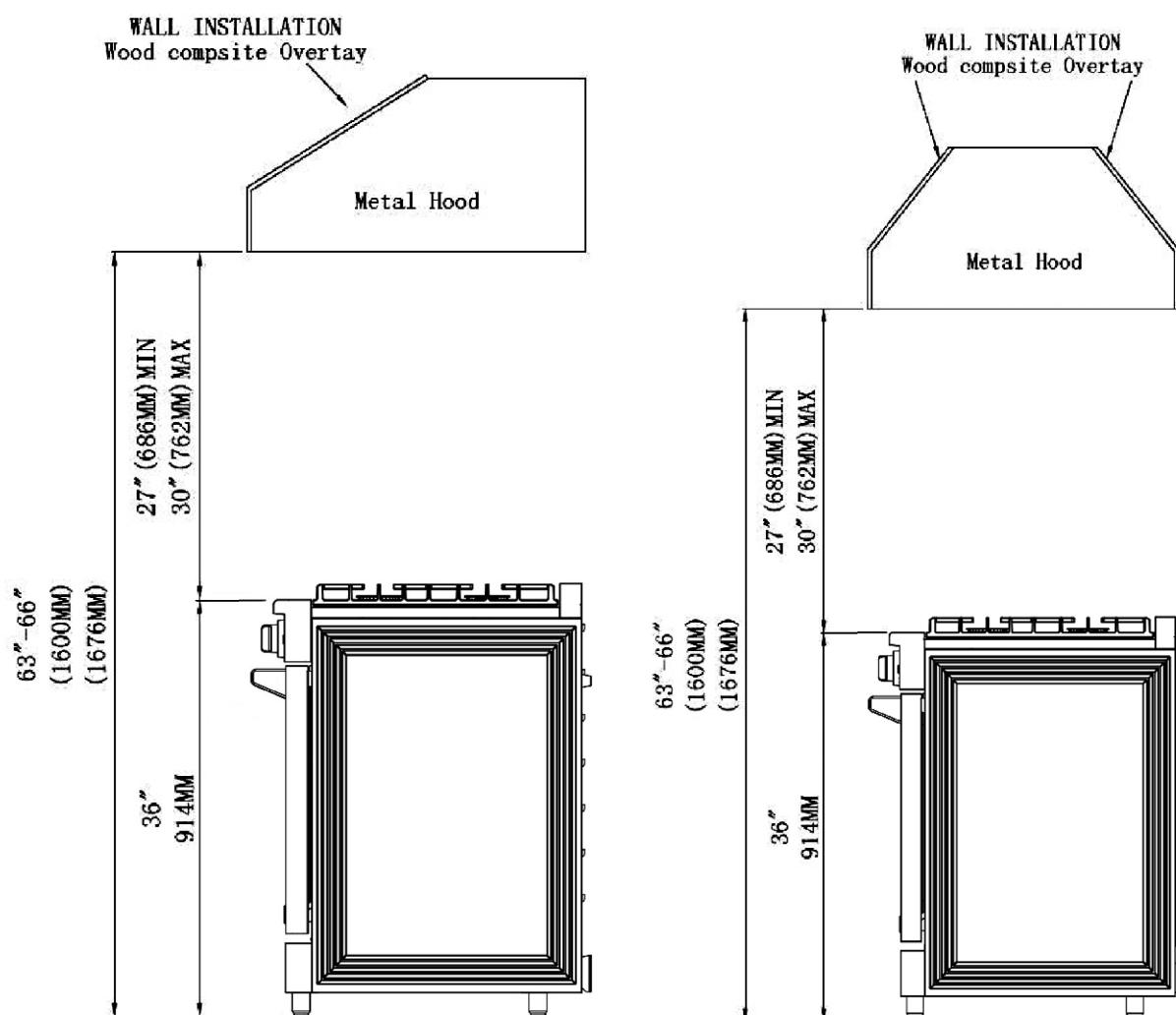
48" Gas Range Clearance



Top Hood and cabinet specifications

Condition	Minimum clearance allowed
Clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet for any model other than WF-HXJ480R.	35"
Clearance between the top of the cooking surface and the bottom wood or metal cabinet that is protected by not less than: • 1/4-inch-thick flame-retardant mill-board covered with not less than: ○ No. 28 MSG sheet steel or ○ 0.015-inch-thick stainless steel or ○ 0.024-inch-thick aluminum or ○ 0.020-inch-thick copper	24"
Dual fuel ranges clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet for models WF-HXJ480R.	40"

Dimension and Clearance



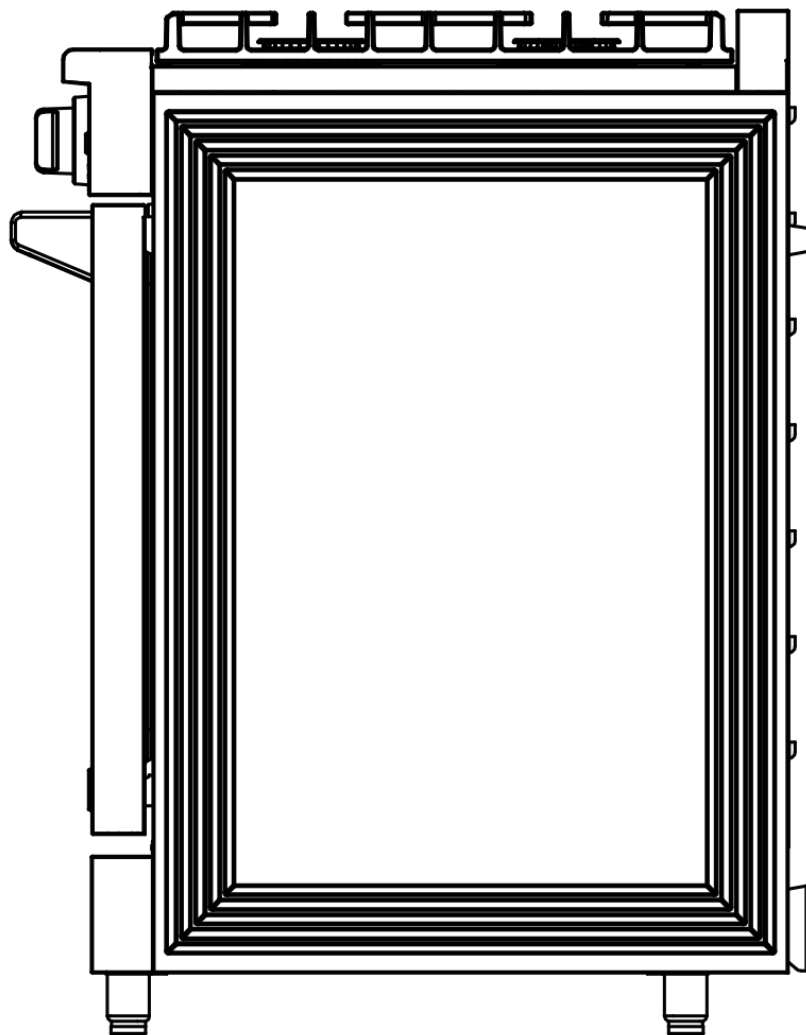
7. Electric Power Supply Requirements

Your range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, latest edition).

In Canada, electrical grounding must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Code Part 1 and/or local codes. A copy of this standard may be obtained from: National Fire Protection Association, 1 Battery march Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101.

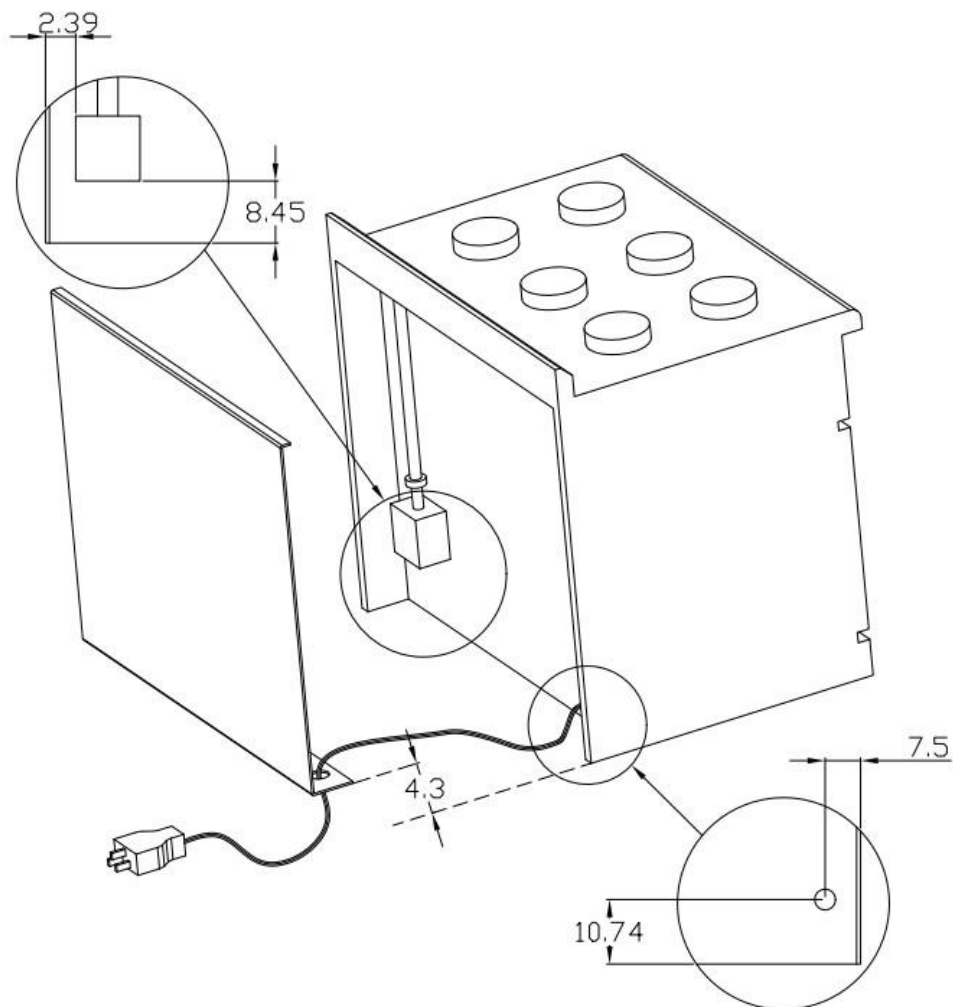
The power supply must be the correct polarity. Reverse polarity will result in continuous sparking of the electrodes, even after flame ignition. If there is any doubt as to whether the power supply has the correct polarity or grounded, have it checked by a qualified electrician.

Use 120V, 60Hz, and properly grounded branch circuit protected by a 15-amp or 20-amp circuit



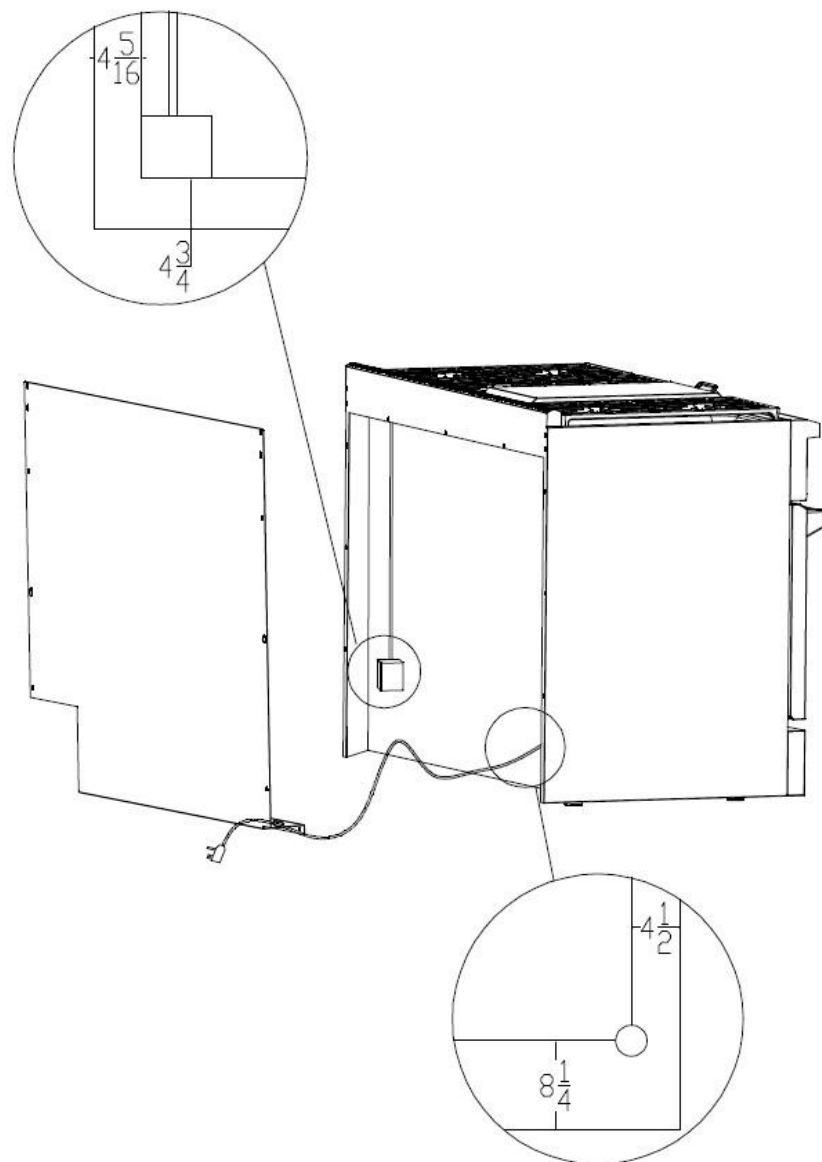
Installation for WF-HXJ240 30 inches Gas Range

Dimension and Clearance

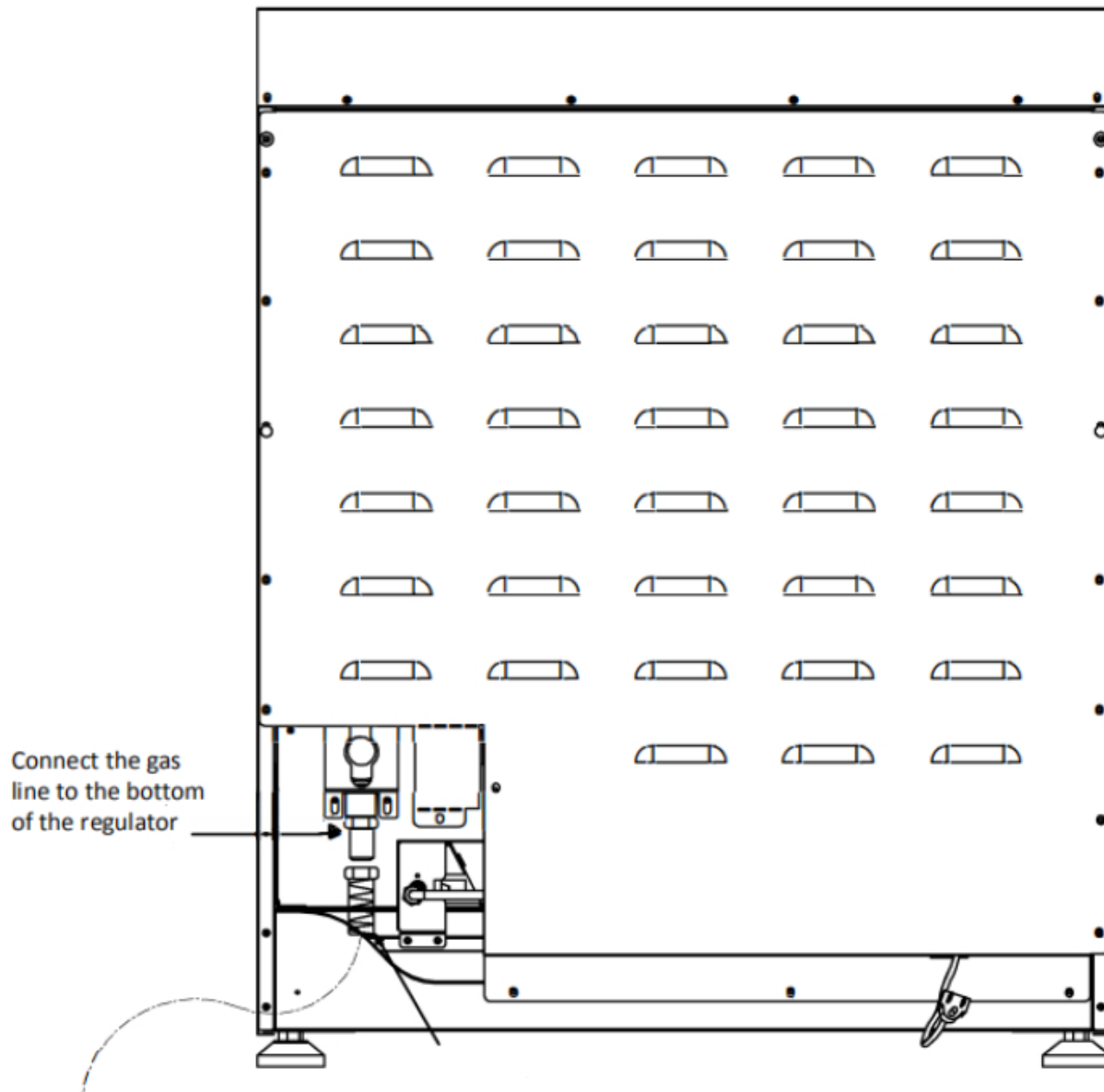


Installation for WF-HXJ300R and 36 inches Gas Range

Dimension and Clearance



Back Layout for WF-HXJ480R inches Gas Range



Gas Line Connection

8. Electrical Grounding Instructions



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

Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

Do not cut or remove the grounding prong from the power cord.

Before connecting plug to the cord, disconnect the electrical supply.

CAUTION

Label all wires prior to disconnection when servicing controls. Wiring errors can cause improper and dangerous operation. Verify proper operation after servicing.

9. Connect Range to Gas Supply

Most localities will require that the stove shutoff valve and gas connections be installed by a certified technician or plumber. These instructions are for a professional. Gas installation specifications and regulations may vary so please consult your local codes before proceeding.

1. Install a manual gas line shut-off valve in the gas line as follows:

- a. in an easily accessed location outside the range
- b. in the gas piping external to the appliance

2. Install male $\frac{1}{2}$ " flare union adapter to $\frac{1}{2}$ " NPT internal thread elbow at inlet of regulator.

On models equipped with standard twin burners, install the male pipe thread end of the $\frac{1}{2}$ " flare union adapter to the $\frac{1}{2}$ " NPT internal thread at inlet of pressure regulator.

Use a wrench on the regulator fitting to avoid damage.

Connect range to gas supply

1. Install male $\frac{1}{2}$ " or $\frac{3}{4}$ " ($\frac{3}{4}$ " refers to 48-inch gas range) flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to secure the shut-off valve to keep it from turning.
2. The gas supply pressure for checking the regulator setting is 6 in.w.c. (Nature Gas) and 11 inch.w.c. (LP gas) connect flexible gas line connector to the regulator on the range. Position range to permit connection at the shut-off valve.
3. When all connections have been made, make sure all range controls are in the position and turn on main gas supply valve.
4. Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions. Use some soap water (50% water and 50% soap) or a leak detector at all joints and connections to check for leaks in the system. Do not use a flame to check for gas leaks.
5. The appliance must be isolated from the building's gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressure equal to or less than $\frac{1}{2}$ psig (3.5kPa).

After installation:

1. Check ignition of cooktop burners.
2. Check ignition of oven burner.
3. Visually check tubular burner (oven burner) re-ignition to be sure both rows of burner ports are relighting each time.
4. Check for gas leaks at all gas connections (using a gas detector, never a flame).
5. Check oven bake and convection bake function.

10. First Use

Conditioning the oven

Conditioning will burn off any manufacturing residues and ensure that you get the best results right from the start.

Follow these steps to condition your new stove's oven:

1. Insert all the shelves. See 'Positioning the shelves' for instructions.
2. Turn on the ventilation hood above your range on high.
3. Heat the empty oven at the highest temperature for:
 - a. 30 minutes using BAKE
 - b. 30 minutes using BROIL (some ovens only).
4. There will be a distinctive smell while you are conditioning the oven. This is normal, but make sure the kitchen is well ventilated during the conditioning.
5. Once cooled, wipe out the oven with a damp cloth and mild detergent, and dry thoroughly.
6. Positioning the shelves
7. Both the sides panel and shelves with safety stop to keep them sliding out of the oven when pulled forward;
8. And the front stop prevents the shelves from against hitting the back of the oven

11. Cooktop Safety Guidelines

There are dual burners have the same low turn-down setting (SIM) for gentle simmering (620 BTU/hr.). Use the SIM setting for melting chocolate and butter, cooking rice and delicate sauces, simmering soups and stews, and keeping cooked food hot.

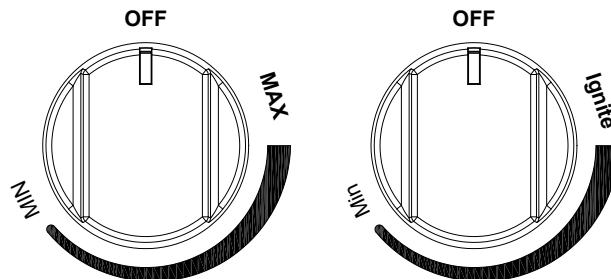
- ✓ Never leave the cooktop unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spills that may ignite.
- ✓ Never allow flames to extend beyond cookware or curl up on sides. This could discolor and damage the utensil and you may get burned touching the hot handle.

Cook Top Safety Guidelines

- ✓ Keep handles out of the way. Turn handles so that they don't extend over the edge of the range or on a burner that is on.
- ✓ Take care when deep-frying. Oil or fat can overheat very quickly, particularly on a high setting.
- ✓ Make sure that all burner parts are properly in place. Incorrectly or incompletely assembled burners may produce dangerous flames. See 'Replacing the burner parts' in 'Care and cleaning'.
- ✓ Keep the burners clean, especially after a spill or boil over, make sure you clean the affected burners before using them again. Food residue may clog the igniter and the notches of the flame spreader, stopping the burner from functioning correctly. See 'Care and cleaning' for instructions.
- ✓ Check that the burner flames. They should be blue with no yellow tipping, and burn without fluttering all around the burner cap. If not, see 'Troubleshooting' for advice.



Surface Burner Ignition



(WF-HXJ480R" Gas RangeTop Burner)

To light the top burners, push and turn the appropriate control knob counter clockwise to the "HI" position. You will hear a clicking noise – the sound of the electric spark igniting the burner. Once burner ignition has been achieved, then turn the burner control knob to adjust the desired heat setting.

NOTE: When one burner is turned to the “HI” position, the burner igniters will park. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. Do not touch any burner cap, burner base, or igniter while the igniters are sparking.

Simmer and Boil

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

The highest flame settings provides the maximum heat that is available on your range. This setting should be used for heavy cooking loads such as water boiling or pasta cooking.

Flame Size

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

Any flame larger than the bottom of the cookware is wasted. The flame should be steady and blue in color. Foreign material in the gas line may cause an orange flame during initial operation.

Power Failure

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

If the power fails, it is not capable of being safely placed in operation and user that no attempt should be made to operate during power failure.

Cooktop

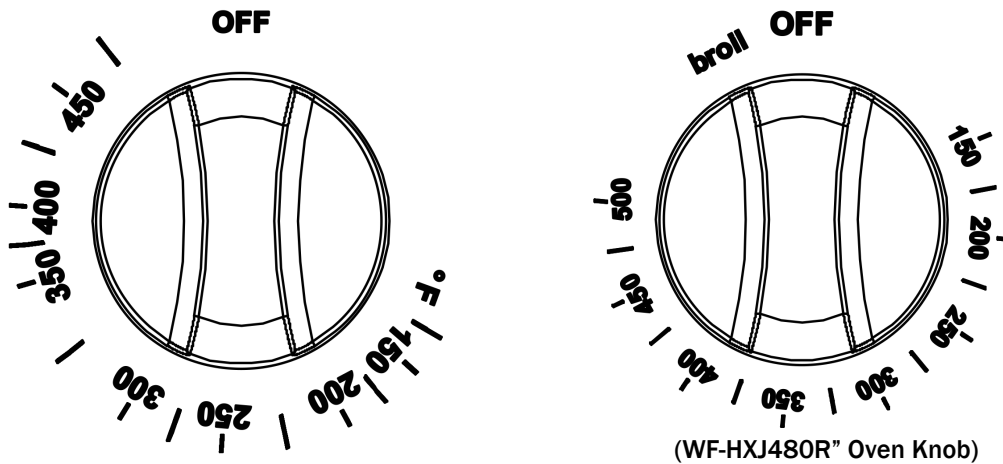
To prevent the cooktop from discoloring or staining, clean cooktop after each use, and wipe up acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled.

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

Burner Grates

The grates must be properly positioned before cooking. Improper installation of the grates may result in scratching of the cooktop and / or poor combustion.

Oven burner use



To light the oven burner, push and turn the appropriate control knob counter clockwise to the (150 °F ~ 500°F) position. You will hear a clicking noise – the sound of the electric spark igniting the burner. Once burner ignition has been achieved, then turn the burner control knob to adjust the desired heat setting.

Broil burner use

To light the broiler burner, push and turn the appropriate control knob clockwise to the broil position. You will hear a clicking noise – the sound of the electric spark igniting the burner. Keep pressing about 4 seconds until the burner ignition has been achieved.

IMPORTANT

Oven cooking guidelines

- ✓ Do not block the ducts on the rear of the range when cooking in the oven. It is important that the flow of warm air from the oven and fresh air into the oven burner never be interrupted. Avoid touching the vent opening or nearby surfaces during oven or broiler operation because they are hot.
- ✓ Use all the oven modes with the oven door closed.
- ✓ Never use aluminum foil to cover the oven shelves or to line the floor of the oven. The trapped heat can irreversibly damage the enamel and may even cause fire.

Cook Top Safety Guidelines

- ✓ Do not place water, ice, or any dish or tray directly on the oven floor, as this will irreversibly damage the enamel.
- ✓ Do not cover the slotted grid of the broil/roast pan with aluminum foil. This will catch the grease and could cause fire.
- ✓ Do not use plastic wrap or wax paper in the oven.
- ✓ For food safety reasons, do not leave food in the oven for longer than two hours before and after cooking or defrosting. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take care during warmer weather.



According to the United States Department of Agriculture: DO NOT hold foods at temperatures between 40°F to 140°F more than 2 hours. Cooking raw foods below 275°F is not recommended.



Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning.

Aluminum foil lining may also trap heat, causing a fire hazard.

12. Oven Function

Natural Airflow Bake

Occurs when heat is transferred into the oven from the bake burners in the bottom of the oven cavity. Heat is then circulated by natural airflow. This is a traditional bake setting.

Infrared Broil

The broil burner is located at the top of the oven. This burner heats the metal screen until it glows. The glowing screen produces the infrared heat, searing the outside of broiled foods and sealing in juices.

Convection Bake

The oven convection fan circulates and distributes the heat in the oven for faster and even cooking. Convection cooking allows you to bake more items on multiple racks.

To bake using the convection fan:

- 1.Position the oven bottom cover and the oven shelves before using oven.
- 2.Remove any unused shelves and baking utensils from the oven.
- 3.Preheat the oven to the temperature stated in the recipe. Depending on the temperature and the size of the oven, preheating will take around 15-20 minutes.
- 4.Arrange pans and food items evenly on the shelves. Make sure pans do not touch each other or the sides of the oven. When baking a single item, always center the item on the oven shelf. If baking on multiple shelves, make sure you stagger items on the shelves so that one is never directly above another.
- 5.When baking using convection, either reduce the temperature stated in the recipe and leave the baking time unchanged, or reduce the baking time by several minutes and leave the temperature unchanged. For foods with a baking time of over an hour, reducing both the temperature and time slightly may give the best results.
- 6.Dark metal baking pans or those with a dull finish absorb heat faster than shiny pans, and are excellent for pies and breads, or anything that needs browning or a crisp crust.
- 7.A shiny finish may work best for foods that require lighter, delicate browning (e.g. cakes and cookies), as it reflects some heat and gives a less intense baking surface.
- 8.Avoid opening the oven door frequently during baking.

Convection Roast

For best results use the broiler pan. The pan is used to catch grease spills and has a cover to prevent grease splatter.

The convection fan circulates heated air over the around the food being roasted, sealing juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden-brown exterior.

Use the broil/roast pan and slotted grid supplied with the range when roasting in order to elevate the meat on a metal roasting rack. This allows hot air to circulate around the meat, browning it more evenly like a rotisserie. A suitable roasting rack can be purchased through your HRG by the distributor or Customer Care.

When roasting larger items like a whole turkey, use only the pan and grid for greater stability.

Convection Defrost

With temperature control off, a motorized fan in the rear of the oven circulates air. The fan accelerates natural defrosting of the food without heat. To avoid illness and food waste, do not allow defrost food to remain in the oven for more than two hours without being cooked.

Defrosting

To thaw uncooked frozen food, set the oven temperature to 100-150°F . Once thawed, cook the food immediately and do not refreeze.

To prevent liquid from thawing food dripping on the oven floor, be sure any uncooked food is tightly wrapped in foil and/or placed in a container.

Convection Dehydration

With the temperature control on 175°F, warm air is radiated from the bake burners on the bottom of the oven cavity and is circulated by a motorized fan in the rear of the oven.

Over a period of time, the water is removed from the food by evaporation. Removal of water increases growth of microorganisms and detains the activity of enzymes.

13. Broiler Operation

Note: Door must be closed during broiler operation.

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

If you open the oven door to check the food, have it open for as short a time as possible. This is to prevent the control panel from overheating and prevents melted knobs.

Use both the broil/roast pan and slotted grid supplied. The grid helps to reduce smoking and splatter by letting grease drip into the bottom of the pan, away from intense heat. To prevent food sticking, spray the grid with a light coating of non-stick cooking spray.

Preheating

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

To Broil

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

Setting Broil

The “Oven” selector knob controls the Broil feature. When broiling, heat radiates downward from

the oven broiler for even coverage. The Broil feature temperature is 500 °F (260°C).

The broil pan and insert used together allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the oven broiler. DO NOT use the broil pan without the insert.

DO NOT cover the broil pan insert with foil. The exposed grease could catch fire.

Broiler Operation

To set the oven to Broil:

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

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

Broiling guidelines

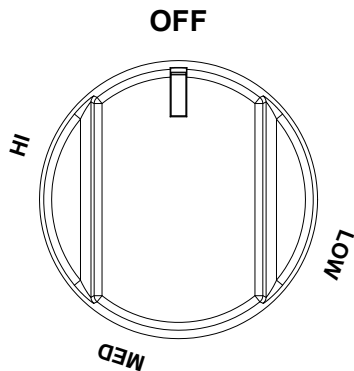
Choose a suitable shelf position. To ensure that meat is cooked through rather than just browned on the outside, broil thick pieces of meat and poultry on shelf positions 2 or 3. Use shelf position 4 for thinner items that need less cooking time like steaks, chops, or hamburger patties.

When finishing off meals by browning the top under the broiler, use metal or glass-ceramic bakeware. Do not use heatproof glass or earthenware, as these cannot withstand the intense heat of the broiler.

Center the item in the oven, so that it is directly under the broiler.

Broiler Operation

For the models with Griddle



(WF-HXJ480R Griddle Knob)

Before Using the Griddle

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

Use of the griddle

1. Push and turn the control knob counter-clockwise to the preferred cooking temperature.
2. Preheat the griddle for 10-12 minutes.
3. When the griddle is preheated to the desired temperature, the indicator light will turn on.
4. Butter or cooking oil can may be added.



- ✓ The surface of the griddle is hot after use. Please allow sufficient time for the griddle to cool prior to cleaning.
- ✓ When using the appliance or the first time. The oven and broiler burners should be turned on to burn off the manufacturing oils. Turn the oven on to 450° F (230° C) for 20 to 30 minutes. Then turn the oven control knob to "Broil" for the same length of time. It is recommended to turn on the ventilator above the range at this time.
- ✓ Must disconnect the electrical supply before servicing or cleaning the appliance. Failure to follow this advice may result in injury or death.

14. Cleaning Instructions

Do's

- ✓ Read these cleaning instructions and the 'Safety and warnings' section before you start cleaning your range.
- ✓ Before cleaning or removing any part, make sure that everything on the range has been turned off.
- ✓ Unless suggested otherwise in the following chart, allow any part to cool to a safe temperature before cleaning. If you do need to handle a warm or hot part (e.g. grill or griddle), take extreme care. Wear long protective mitts to avoid burns from steam or hot surfaces.
- ✓ Try using any cleaner on a small area first, to ensure it does not stain.
- ✓ See the pages following this chart for instructions on removing and replacing various parts of the range for cleaning or maintenance.
- ✓ To help you identify any parts, see illustrations in section 'Introduction' and after this cleaning chart.

Don'ts

- ✓ Do not use aerosol cleaners until the range has completely cooled. The propellant substance in these cleaners could catch fire in the presence of heat.
- ✓ Do not let soiling or grease accumulate anywhere in or on the range. This will make future cleaning more difficult and may present a fire hazard.
- ✓ Do not use any abrasive or harsh cleaners, cloths, scouring pads or steel wool. These will scratch your range and damage its appearance.
- ✓ Do not use a steam cleaner to clean any part of the range.
- ✓ Do not lift the black grill and griddle frames off the cooktop.

Cleaning Burner caps and brass flame spreaders

1. Check that the burner is turned OFF and allow it to cool. Lift off the burner cap and brass flame spreader. Wash them in hot soapy water, rinse, and dry.
2. Use a stiff nylon brush or straight-ended paper clip to clear the notches of a flame spreader. Replace the flame spreader and burner cap correctly.

Cleaning Instructions

3. Before cleaning the cooktop, ensure that all burners are turned off and that all components are cool enough to safely touch
4. To avoid electrical shock or burns, turn off controls and ensure the cooktop is cool before cleaning.
5. Do not use harsh or abrasive cleaning detergents, waxes, polishes, or commercial cooktop cleaners to clean the cooktop.
6. Use only a sponge, soft cloth, fibrous or plastic brush, and nylon pad for cleaning.
7. Always dry components completely before using the cooktop.
8. Control Panel, Door Handle, Control Housing

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

9. Do not use abrasive cleaners or scrubbers; they may permanently damage the finish.
10. Dry the components with a soft, lint-free cloth.

Cleaning side racks

1. Pre-soak any stubborn, burnt-on soiling, then clean with a solution of mild detergent and hot water and wipe dry with a microfiber cloth.
2. Alternatively, clean these in the dishwasher.

Cleaning oven shelves

1. To remove stubborn or 'baked-on' soiling, scrub with a dampened, soap-filled, non-metal, non-abrasive pad, then wipe dry.
3. Apply a chrome cleaner with a damp sponge or cloth following manufacturer's instructions.
4. Wipe and dry.

Cleaning broil/roast pan and slotted grid

- ✓ Pre-soak any stubborn soiling in a solution of mild detergent and hot water.
- ✓ Wash by hand or in a dishwasher.

Cleaning bake and broil burners

- ✓ Do not clean these parts. They self-clean during normal use.

Cleaning porcelain surfaces

Clean oven interior and inner door liners with a solution of mild detergents and hot water. Rinse and dry with a soft, lint-free cloth. Do not use abrasives or commercial oven cleaners.

Cleaning the oven glass window

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

Cleaning the oven door gasket

Avoid cleaning this part. If you need to remove large food particles off it, proceed as follows:

1. Dampen a sponge with clean hot water.
2. Gently wipe off the soiling, but do not rub.
3. Press a dry towel gently on the gasket to dry.

Do not use any cleaning detergents on the gasket. The gasket is essential for a good seal.

CAUTION: Do not scratch, displace, or damage it.

Cleaning stainless steel surfaces

- ✓ Do not use any cleaning product with chlorine bleach.
- ✓ Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.
- ✓ Use a hot, damp cloth with a mild detergent.
- ✓ Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

15. Removing and replacing the oven door

Do not lift the oven door by its handle. Doing so may damage the door.

Make sure the oven and the door are cool before you begin to remove the door.

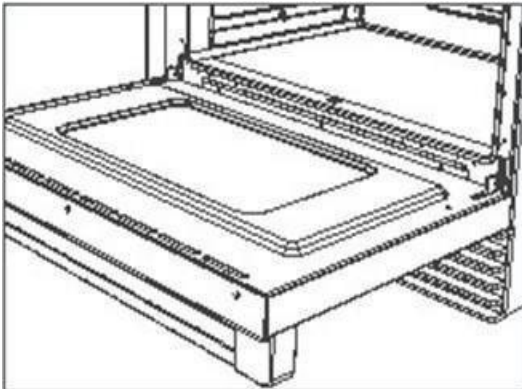
IMPORTANT

Before removing the door, make sure there is a large enough clear, protected surface in the kitchen to rest the door on.

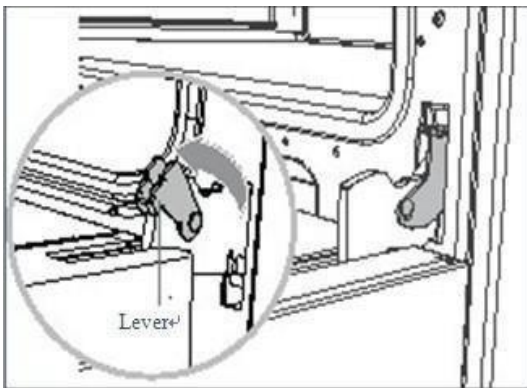
The oven door is heavy!

Removing the oven door

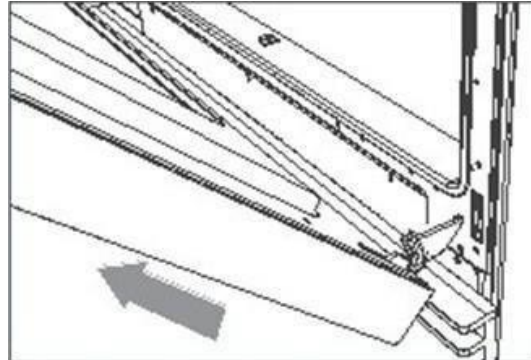
1. Open the door very carefully



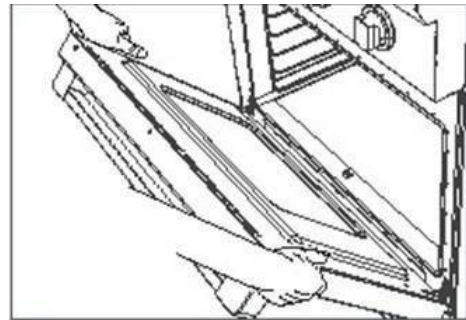
2. Open the levers fully on both sides.



3. Holding the door firmly on both sides

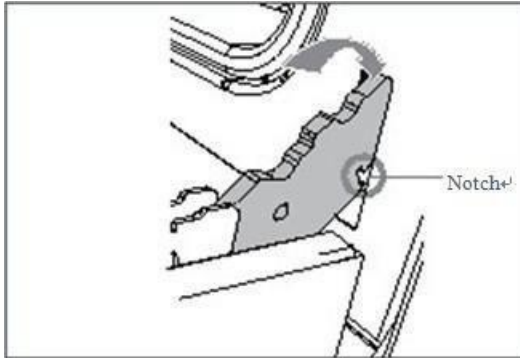


4. Disengage the hinges and remove the gently close it about halfway. door, place on a protected surface.

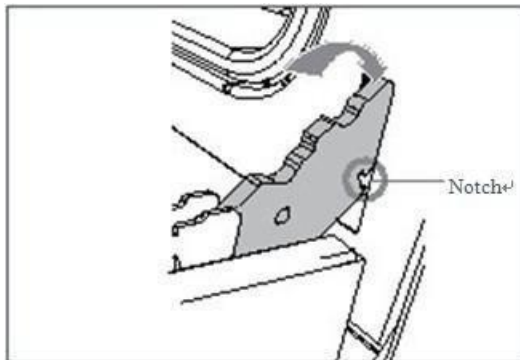


Replacing the oven door

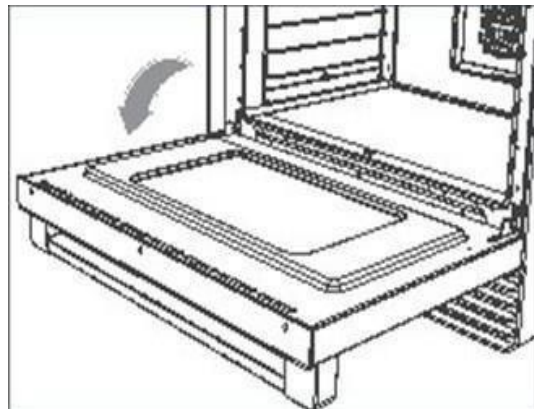
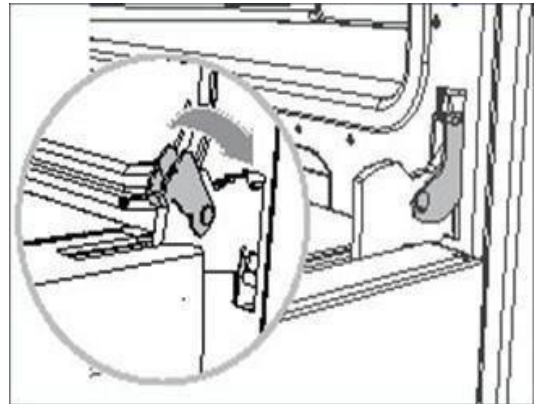
1. Hold the door firmly in an approximately open position



2. Insert the hinge tongues into the slots making sure that the notches on both sides drop into place as shown.



3. Open the door fully as shown,



4. Fully close the levers on the left and right hinges, as shown, then close the door.

16. Troubleshooting Guide

If you can't find an answer to your problem in the chart below, or if the problem cannot be fixed, you will need technical help. Contact your Authorized Service Center or Customer Care.

Problem	Probable causes	What to do
Cooktop		
Some burners will not light. Flames do not burn all around the burner cap.	Burner parts or igniters may be wet, dirty, or misaligned.	Check that the burner parts are clean, dry, and correctly assembled. Check that the igniters are clean and dry. See 'Care and cleaning' for instructions.
Burner flames very large and yellow.	Burner bezel ports are clogged. Burner ports or burner caps are not positioned properly. Cooktop is being operated with the wrong type of gas. Regulator is not installed, is faulty, or is set for the wrong type of gas.	Clean burner bezel ring ports with straightened paper clip, needle, or wire. Remove and carefully re-install burner bezel and caps. Ensure that the type of cooktop matches the natural gas supply. Check installation, replace regulator, or set regulator for proper gas.
Sparkling but no flame ignition.	Gas shut-off valve is in the 'OFF' position.	Turn shut-off valve to the 'ON' position.
Igniters spark continuously after flame ignition.	Power supply polarity is reversed. Igniters are wet or dirty.	Have polarity corrected. Dry or clean igniters.
Burner flame goes out at low setting.	Low gas supply pressure. Air intake holes around knobs are obstructed.	Contact gas company. Remove obstruction.

Troubleshooting Guide

The flames have suddenly gone out.	A draft or a spill has extinguished the flame.	No action required. The burner will detect this and automatically relight. However, if there has been a large spill, we recommend turning the burners off and cleaning the burners and sump area. See ‘Care and cleaning’ for instructions.
There is a power failure – can I still use the cooktop burners?	Power outage in your area.	The cooktop burners can still be used. To light them: 1. Holding a lighted match to the flame spreader, push in on the control knob and turn counterclockwise to LITE. 2. When the flame is burning all the way around the burner, you may adjust the heat. Important! If the flame is blown out during a power failure, turn the knob immediately to OFF, as the burner will not automatically relight and gas may escape.

Trouble Shooting Guide

Problem	Possible causes	What to do
Oven		
The oven doesn't work (no heating).	No power supply (oven light and halos do not come on either). No gas supply (gas ovens).	Check that the circuit breaker hasn't tripped and there is no power outage in your area. If there is a power outage, you cannot use the oven until power has been restored. The supply to the house may not be working or there may be an outage. Contact your local gas supplier.
One of the oven lights does not come on, but the oven works.	The light bulb is loose. The light bulb has blown.	See instructions for 'Replacing the oven light bulb' in section 'Care and cleaning'. Instead of replacing the bulb, simply ensure that it is secure in its socket. Replace the bulb. See instructions for 'Replacing the oven light bulb' in section 'Care and cleaning.'
Condensation around oven (e.g. on control panel or top of oven door.)	Food has high moisture content or local climate (temperature, humidity) is contributing to condensation.	Condensation is normal. You can wipe the drops off the control panel. If there is frequent or excessive condensation, make sure that cabinetry around the range is moisture-proofed.
Steam coming from oven vents at the back of the range.	Moisture from food evaporating during cooking.	This is normal, especially if you are cooking large quantities of food in the oven using a CONVECTION mode.
The convection fan does not come on in a	Technical fault.	Contact your Authorized Service Center or Customer Care.

Trouble Shooting Guide

CONVECTION mode.		
Oven will not heat	Oven settings are not corrected	Follow mode selection and clock settings as specified in Oven Operation section of the manual.
Foods over-cooked or under-cooked	Incorrect cooking time or temperature.	Adjust time, temperature, or rack position.
'Cracking' or 'Popping' sound.	This is the sound of metal heating and cooling.	This is normal.
There is a power failure – can I still use the oven?	Power outage in your home or neighborhood.	The oven cannot be used until power is restored.

17.Warranty&Service

This product has been manufactured by MM CASA INC

6681 COLORADO BLVD COMMERCE CITY, CO 80022

For Customer Service, please email service@casainc.com

For the most up to date warranty and service policy, please refer to our website
www.casainc.com

For in-warranty service requests, please visit our website at
www.casainc.com

Please Note: You must provide proof of purchase or installation date for any in-warranty service requests



Warranty Notification:

CASAINC Appliance is designed for Single Family Residential Personal Use.

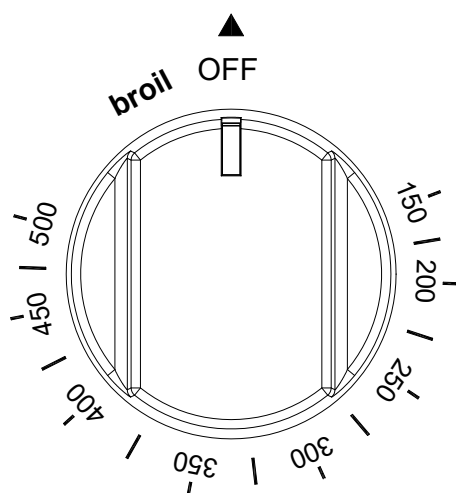
If your CASAINC product is used in other than Single Family Residential Usage, this will be considered commercial usage and product will carry a **6-month parts and labor warranty** (6-month Parts Warranty for the products with parts labor warranty only) from the date of purchase.

For any warranty inquiries, please contact:

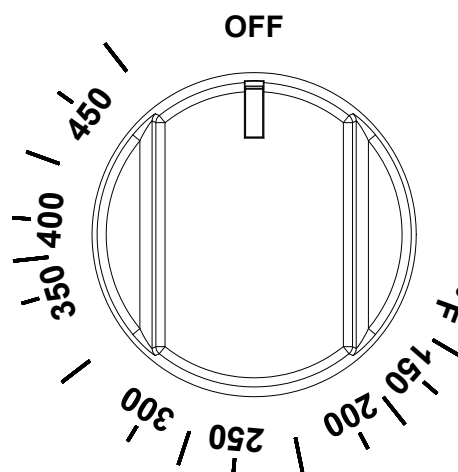
service@casainc.com

Oven Knob Installation

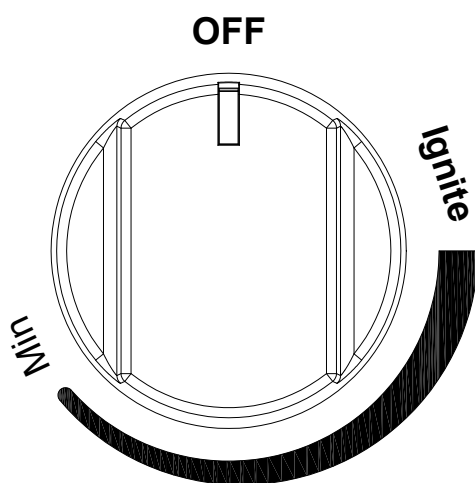
1. Check the design



① Big Oven Thermostat Knob



② Griddle/Small Oven Thermostat Knob



③ Surface Valve Knob

Oven Knob Installation

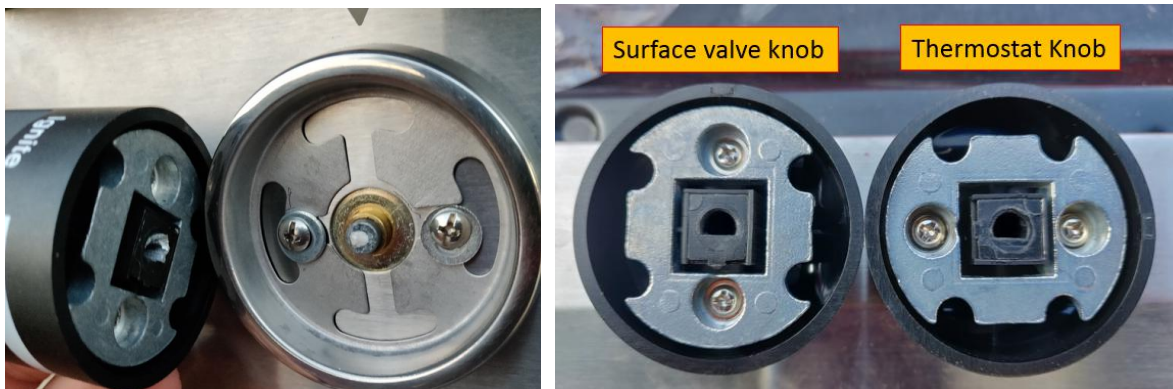
1. Check the sheet for the quantity of each knobs

Model #	Big Oven Thermostat Knob	Griddle/Small Oven Thermostat Knob	Surface Valve Knob
WF-HXJ300R	1	0	5
WF-HXJ240R	1	0	4
Model #	Big Oven Thermostat Knob	Griddle/Small Oven Thermostat Knob	Surface Valve Knob
WF-HXJ360R	1	0	6
WF-HXJ480R	1	2	6

*For any parts damage or missing, please send email to service@casainc.com

2. Find the right knob for each shaft on the range. Push the knob in to fully attach the shaft and make sure there's no friction between knobs and bezels.

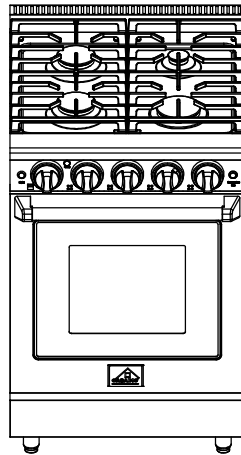
****In correct Knob Installation will cause the damage of the oven thermostat / burner valve****



(Incorrect knob caused broken thermostat shaft)

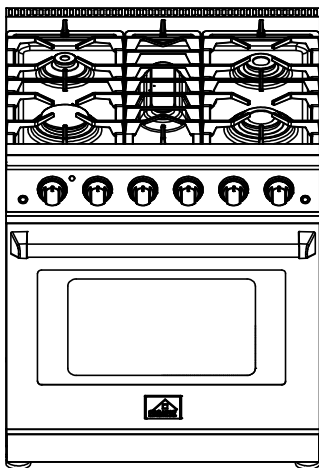
Appendix 1

Oven Knob Installation



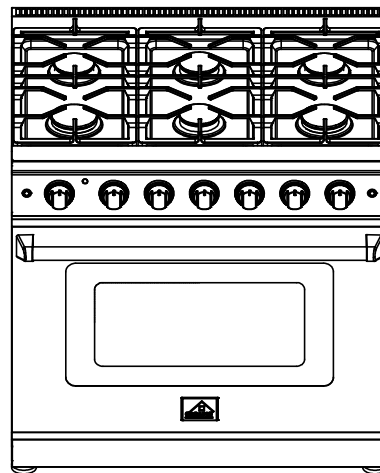
WF-HXJ240R

① ② ③ ④ ⑤



WF-HXJ300R

① ② ③ ④ ⑤ ⑥



WF-HXJ360R

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦

WF-HXJ300R Knobs (From Left to Right):

①: Big Oven Thermostat Knob

②③④⑤⑥: Surface Valve Knob

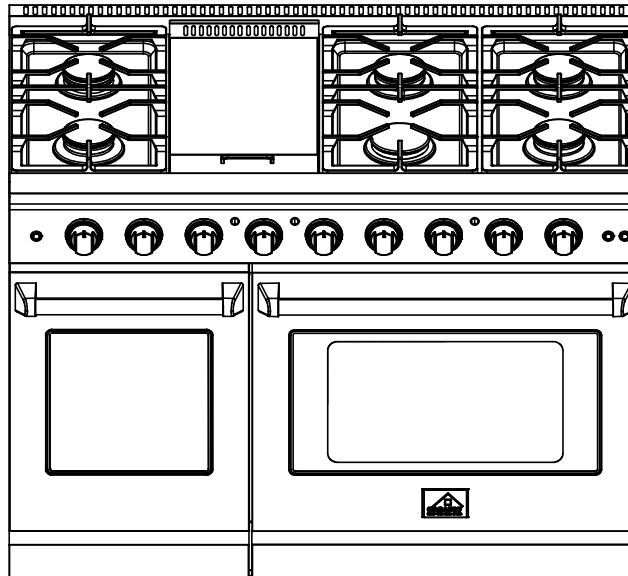
WF-HXJ360R Knobs (From Left to Right):

①: Big Oven Thermostat Knob

②③④⑤⑥⑦: Surface Valve Knob

Appendix 1

Oven Knob Installation



WF-HXJ480R

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨

WF-HXJ480R (From Left to Right):

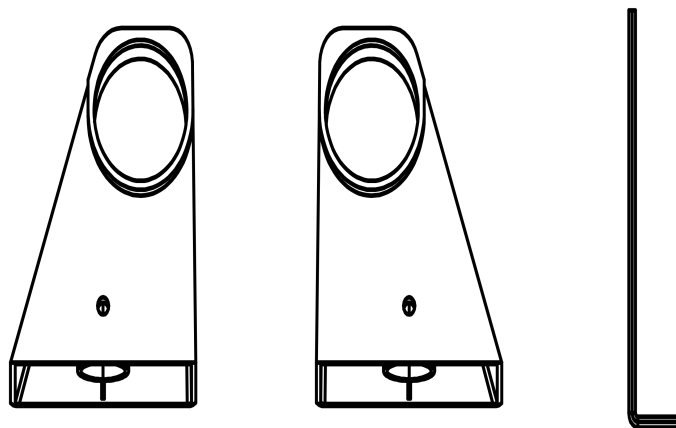
- ①②: Surface Valve Knob
- ③④: Griddle/Small Oven Thermostat Knob,
- ⑤⑥: Surface Valve Knob
- ⑦: Big Oven Thermostat Knob
- ⑧⑨: Surface Valve Knob

Your range might have a KD handle that needs to be installed. Please Follow up the following procedures for the oven door handle installation.

Appendix 2

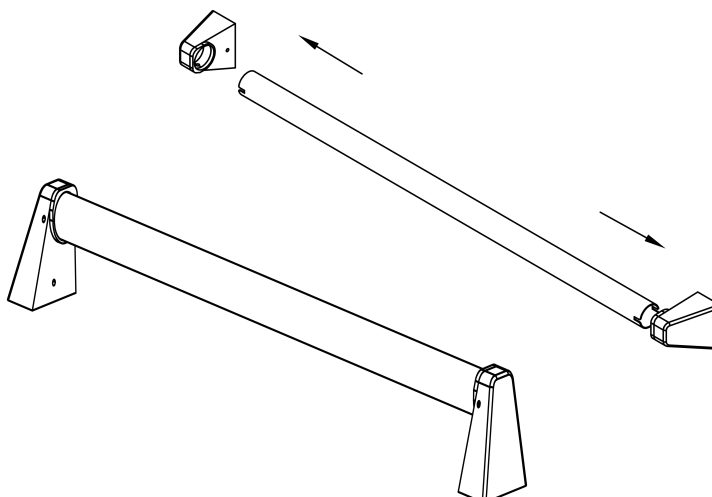
Oven Handle Installation

3.1 Check your Installation Kits for Door Handles



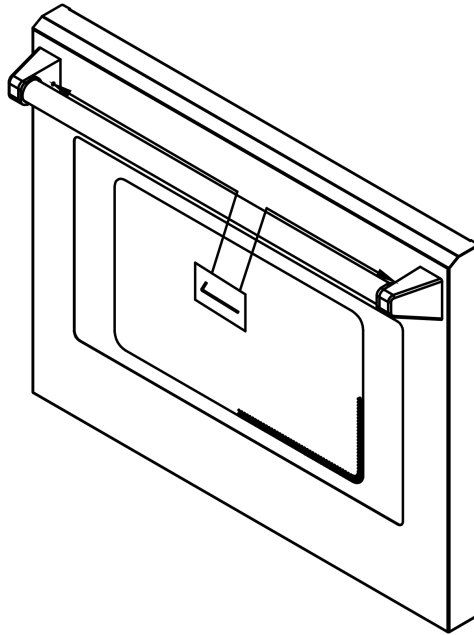
2 * Handle Holders, 1 * Installation Wrench,
1 * Handle (For 18", 30" or 36" Oven)

3.2 Connect door handle holders to each side of the handle

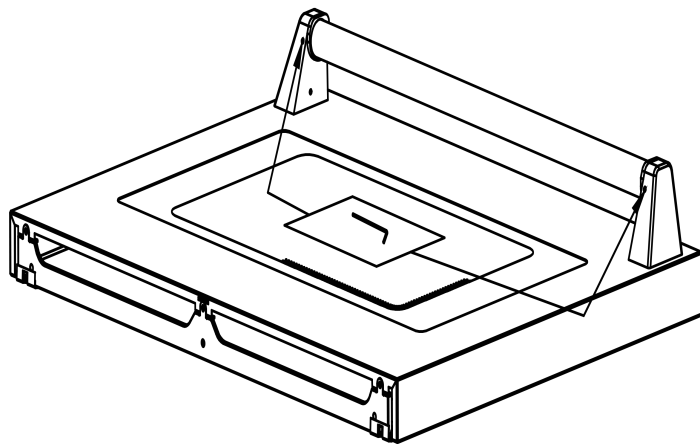


3.3 Lay the door handle against to the oven door and fit it on the connection part, and use the wrench to get the door handle holder tight;

Oven Handle Installation



3.4 Use the wrench to tighten the door handle holders.



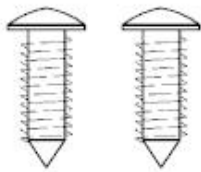
3.5 Check if the oven door handle is level and stable.

Appendix 3

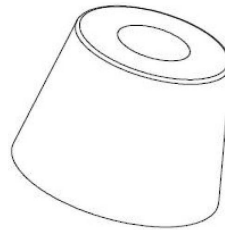
Rubber Pad Installation on Back Panel

In order to meet the requirement for the clearance for the back of you CASAINC Range, please install 2 pcs Rubber Pad provided in the manual package Please find the accessories and follow the below steps:

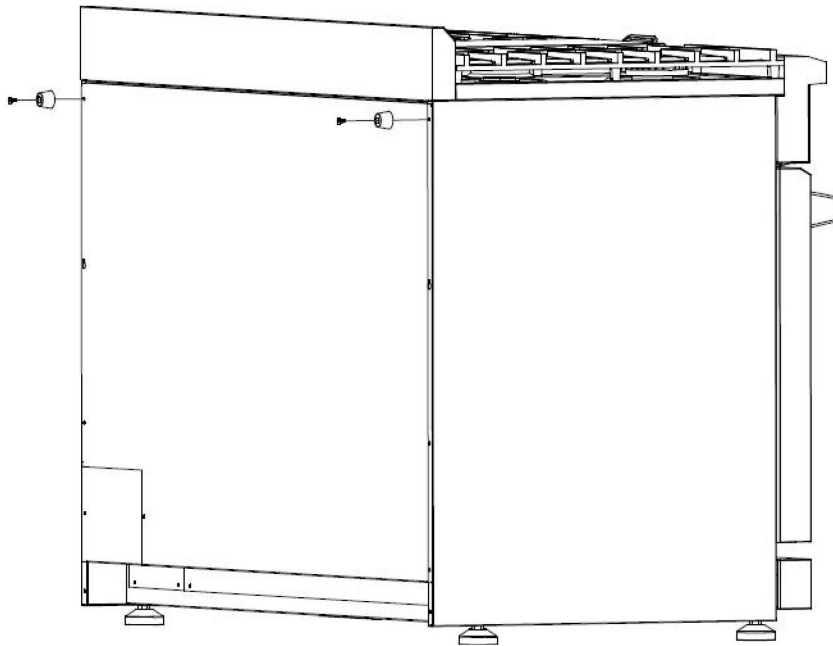
1. check the installation kit included in the manual package;



2* screws



2* rubber pad



2. Install 2 pcs rubber pad shown above.

MODE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GAZINIÈRE

MODÈLES DE CASAINC

WF-HXJ240R WF-HXJ300R

WF-HXJ360R WF-HXJ480R



Sécurité et avertissements

Sommaire

1.	AVERTISSEMENT	3
2.	BIENVENUE	4
3.	AVANT DE COMMENCER	4
4.	SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS	5
	SYMBOLES DE SÉCURITÉ	5
	RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES	6
	RISQUE DE RENVERSEMENT	6
	RISQUE D'EXPLOSION	7
	RISQUE D'INCENDIE	7
	RISQUE D'INTOXICATION	8
	RISQUE DE SURFACE CHAUDE	8
	AUTRES CONSEILS DE SÉCURITÉ	8
5.	EXIGENCES D'ALIMENTATION EN GAZ	11
	CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LES OPÉRATIONS DE GAZ	11
6.	DIMENSIONS ET INTERSTICES	12
	SPÉCIFICATIONS DE LA CAPOTE ET DE L'ARMOIRE	21
7.	EXIGENCES EN EN ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	22
8.	INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE	27
9.	CONNECTER LA GAZINIÈRE À L'ALIMENTATION EN GAZ	27
	APRÈS L'INSTALLATION	28
10.	PREMIÈRE UTILISATION	29
	CONDITIONNEMENT DU FOUR	29
11.	CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON	29
	IGNITION DU BRÛLEUR DE SURFACE	30
	MIJOTER ET BOUILLIR	31
	TAILLE DES FLAMMES	31
	DÉFAILLANCE ÉLECTRIQUE	31
	TABLE DE CUISSON	31
	GRILLES DU BRÛLEUR	31
	UTILISATION DES BRÛLEURS DU FOUR	32
	UTILISATION DU BRÛLEUR À GRILLER	32
	DIRECTIVES DE CUISSON AU FOUR	32
12.	FONCTION DU FOUR	34
	FOURNEAU À FLUX D'AIR NATUREL	34
	GRILLER À INFRAROUGE	34
	CUISSON À CONVECTION	34
	RÔTISSAGE À CONVECTION	35
	DÉCONGÉLATION À CONVECTION	35
	DÉCONGÉLATION	35
	DÉSHYDRATATION À CONVECTION	35
13.	OPÉRATION DU FOUR	36
	PRÉCHAUFFAGE	36
	POUR GRILLER	36

Sécurité et avertissements

	RÉGLAGE DU FOUR.....	36
	DIRECTIVES DE GRILLADE.....	37
14.	INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE.....	39
	À FAIRE.....	39
	À ÉVITER.....	39
	NETTOYAGE DES CAPOTS DE BRÛLEURS ET DES DIFFUSEURS DE FLAMME EN LAITON.....	39
	NETTOYAGE DES SUPPORTS LATÉRAUX.....	40
	NETTOYAGE DES SUPPORTS DU FOUR.....	40
	NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE GRIL/RÔTI ET DE LA GRILLE À FENTES.....	40
	NETTOYAGE DES BRÛLEURS DE FOUR ET DE GRIL.....	41
	NETTOYAGE DE SURFACES EN PORCELAINÉ.....	41
	NETTOYAGE DES VITRES DU FOUR.....	41
	NETTOYAGE DU COUSSIN DE LA PORTE DU FOUR.....	41
	NETTOYAGE DE SURFACES EN ACIER INOXYDABLE.....	41
15.	DÉMONTAGE ET REMPLACEMENT LA PORTE DU FOUR.....	42
	DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR.....	43
	REEMPLACEMENT DE LA PORTE DU FOUR.....	43
16.	GUIDE DE DÉPANNAGE.....	44
	TABLE DE CUISSON.....	44
	Four.....	46
17.	GARANTIE & SERVICE.....	48
18.	Annexe 1 Installation du Bouton du Four.....	52
	Annexe 2 Installation de la Poignée du Four.....	53
	Annexe 3 Installation des Coussins en Caoutchouc sur le Panneau Arrière.....	55

1. Avertissement

Les avertissements les plus importants sont résumés ci-dessous.



- En cas de non-respect des instructions de ce manuel, un incendie ou une explosion pourraient se produire et entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou d'autres substances ou liquides inflammables dans les environs de cet appareil ou de tout autre appareil,
- Ne jamais utiliser cet appareil comme un chauffage central pour réchauffer la chambre.
- L'installation de cet appareil doit être effectuée par un service d'entretien ou un fournisseur de gaz qualifié.

Que faire quand une odeur de gaz se fait sentir?

- Ne pas allumer d'appareil
- Ne pas toucher un interrupteur électrique
- Appelez immédiatement le fournisseur de gaz sur le téléphone d'un voisin
- Ouvrez les fenêtres et quittez la zone
- Respectez les instructions du fournisseur de gaz
- En cas d'impossibilité de contacter le fournisseur de gaz, appelez les pompiers

2. Bienvenu

Merci d'avoir acheté la gazinière CASA INC. Nous apprécions votre confiance et nous vous recommandons de lire entièrement le présent mode d'emploi avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois.

Le présent manuel comprend des instructions expliquant comment installer et régler correctement votre nouvelle gazinière, ainsi que des conseils sur les caractéristiques uniques de notre produit. Veuillez garder ce manuel pour vous y référer ultérieurement, puisqu'il contient des réponses aux questions posées lorsque vous commencez à cuisiner.

Merci,

CASAINC

Le présent mode d'emploi s'applique aux séries de modèles ci-après :

WF-HXJ240R	WF-HXJ300R	WF-HXJ360R	WF-HXJ480R
------------	------------	------------	------------

3. Avant de commencer

- ✓ Assurez-vous que le dispositif anti-basculement de la gazinière a été correctement monté.
- ✓ Trouvez les numéros de modèle et de série sur l'étiquette CSA en bas à droite du panneau arrière.
Enregistrez ces numéros pour référence ultérieure dans l'espace réservé à la section 'Garantie et service'.
- ✓ Lisez ce mode d'emploi, en portant une attention particulière à la section 'Sécurité et avertissements'.
- ✓ Enlevez tous les emballages du four et de la table de cuisson. Recyclez les éléments possibles. Si des résidus d'adhésif sont laissés sur les surfaces, nettoyez-les avec du détergent à vaisselle et un chiffon doux, mais sans utiliser de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
- ✓ Assurez-vous de suivre les instructions de la section "Première utilisation" avant de cuisiner avec votre gazinière.
- ✓ Pour limiter les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages pendant l'utilisation de l'appareil, respectez les précautions importantes mentionnées ci-dessous :

4. Sécurité et Avertissements

Symboles de Sécurité	Définition
	Ce symbole vous alertera des risques potentiels pour la sécurité des personnes et des matériels. Respectez toutes les règles de sécurité pour éviter tout dommage matériel, toute blessure personnelle ou tout décès.
	AVERTISSEMENT indique la présence d'une situation potentiellement dangereuse qui pourrait entraîner des blessures graves ou la mort en cas de non respect.
	PRÉCAUTION indique la présence d'une situation modérément dangereuse qui pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées en cas de non respect.
	PRÉCAUTION - utilisé sans le symbole d'alerte de sécurité, désigne une situation potentiellement dangereuse qui pourrait entraîner des dommages matériels en cas de non respect.
	IMPORTANT utilisé pour les informations relatives à l'installation, à l'utilisation et à la maintenance autres que celles liées à la sécurité.

Risque de choc électrique

- ✓ Avant de démonter une ampoule de four défaillante, assurez-vous de couper l'alimentation de la cuisinière au niveau du panneau principal des fusibles ou des disjoncteurs. En cas de non-conformité, contactez un électricien.
- ✓ Ne pas démonter le panneau de protection ou le panneau arrière. Compte tenu des câbles électriques qui se trouvent derrière, ces deux panneaux sont à démonter uniquement par un technicien qualifié.
- ✓ Ce foyer est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches pour vous protéger contre les risques de choc électrique et doit être branché directement dans une prise de courant correctement mise à la terre. Ne jamais couper ou retirer la broche de mise à la terre de la prise de courant.



Le non-respect de ces consignes pourrait entraîner la mort ou un choc électrique.

Risque de renversement

Toutes les gazinières sont susceptibles de basculer et de causer des blessures aux adultes et aux enfants. Pour éviter tout basculement, installez le dispositif anti-basculement livré avec votre gazinière. Respectez toutes les instructions d'installation.

- ✓ Après avoir installé le dispositif de sécurité, évitez de marcher, de vous appuyer ou de vous asseoir sur la porte du four ou de poser des objets lourds dessus. Cela pourrait entraîner des blessures corporelles.

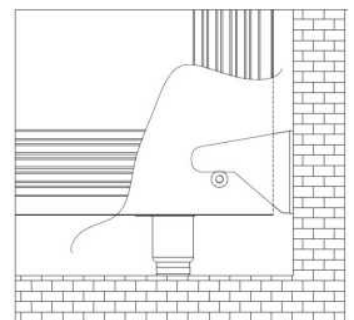


Assurez-vous que les dispositifs anti-basculement sont installés comme indiqué ci-dessous:

1. Glisser la gazinière vers l'avant.
2. Installez les dispositifs anti-basculement comme indiqué
3. Inclinez en toute sécurité la partie avant de la gazinière et la faire glisser lentement vers l'arrière contre le mur.
4. Les goupilles arrière doivent glisser sous le support.

Ne jamais utiliser l'appareil avant de le fixer.

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des blessures graves.



Les dispositifs anti-basculement pour WF-HXJ240R

Risque d'explosion

- ✓ En présence d'une odeur de gaz, ne pas utiliser l'appareil. Ouvrez des fenêtres ou la porte pour laisser le gaz s'échapper, puis procédez les instructions comme indiquées sur la page intérieure de couverture de ce manuel.
- ✓ Ne pas utiliser d'eau sur les feux. Une violente explosion de vapeur pourrait se produire.
- ✓ Éteignez tous les brûleurs, puis éteignez le feu ou les flammes avec un extincteur à poudre ou à mousse. Ne pas essayer de les éteindre avec des couvertures inflammables.
- ✓ Ne pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts comme des boîtes de conserve. La montée de la pression pourrait entraîner une explosion du récipient et causer des blessures.

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des blessures ou la mort.

Risque d'incendie

- ✓ Ne jamais utiliser votre appareil comme un chauffage central. Les personnes pourraient être blessées ou un incendie pourrait se déclencher.
- ✓ Maintenez la zone environnante de l'appareil exempte de matériaux combustibles (par exemple, revêtements muraux, rideaux, draperies), d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- ✓ Nettoyez la gazinière et les brûleurs régulièrement.
Ne pas laisser accumuler des résidus de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables sur les surfaces ou à proximité de l'appareil.
- ✓ Ne pas suspendre d'articles (par exemple, des torchons) à la poignée du four. Les tissus pourraient être enflammés ou brûler sous l'effet de la chaleur.
- ✓ Lorsque le foyer est utilisé, évitez de laisser les brûleurs de la table de cuisson sans surveillance. Tout débordement entraînerait de la fumée et des projections de graisse qui pourraient s'enflammer..
- ✓ Ne jamais vaporiser un nettoyant en aérosol sur ou autour de l'appareil quand les brûleurs sont allumés, vérifier que toutes les commandes sont désactivées et que l'appareil est froid. En présence de chaleur, le gaz en aérosol et les produits chimiques contenus dans ces nettoyants pourraient s'enflammer ou provoquer la corrosion des pièces métalliques.
- ✓ Ne pas stocker de matières inflammables à proximité de la table de cuisson
Les matières inflammables ne doivent pas être rangées dans un four ou près de la table de cuisson. Tout accident pourrait provoquer un grave incendie.



Risque d'intoxication

- ✓ Ne jamais recouvrir les fentes, les orifices ou les passages de la base du four ou couvrir toute une grille ou la surface du four avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloquerait la circulation de l'air dans le four et pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les papiers d'aluminium pourraient également accumuler la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- ✓ Nettoyer l'appareil avec précaution. En cas d'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide pour essuyer les liquides répandus sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent générer des fumées nocives en cas d'application sur une surface chaude. Suivez les instructions du fabricant du nettoyeur.
- ✓ Ne jamais utiliser cet appareil comme un chauffage central pour chauffer ou réchauffer la chambre. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner une intoxication ou la mort.



Risque de surface chaude

Les parties accessibles pourraient devenir chaudes pendant l'utilisation.

- ✓ Ne pas toucher les brûleurs, les surfaces à proximité des brûleurs, le grill, la grille, les collecteurs de

graisse, les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four. Ces éléments peuvent être très chauds et provoquer des brûlures, même si leur couleur est foncée. Pendant et après chaque utilisation, ne pas toucher, ni laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces composants et surfaces avant leur refroidissement. D'autres parties et surfaces de l'appareil pourraient devenir très chaudes et provoquer des brûlures, notamment les grilles, la garniture arrière et les orifices de ventilation du four à l'arrière de la table de cuisson, le côté avant, les surfaces à proximité de la table de cuisson et la porte du four.

- ✓ Utiliser seulement des poignées sèches. Des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes pourraient entraîner des brûlures dues à la vapeur. Éviter que la poignée ne touche les éléments chauffants. Ne pas utiliser de serviette ou autre tissu.
- ✓ Avant de tenter de manipuler de la graisse chaude, laissez-la refroidir.

Le non-respect de ce conseil pourrait entraîner des brûlures et des échaudures.

Autres conseils de sécurité

- ✓ Veuillez lire toutes les instructions avant utilisation
Lisez toutes les instructions avant utilisation. N'utilisez le produit que dans le but prévu, comme décrit dans ces instructions.
- ✓ Installer le four correctement
Veuillez vous assurer que votre four est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Sécurité et avertissements

- ✓ Ne pas installer ou utiliser le four endommagé.
Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si le produit que vous avez reçu est endommagé, contactez immédiatement votre distributeur ou votre installateur.
- ✓ Savoir comment couper l'alimentation en cas d'urgence
Assurez-vous que l'installateur vous démontre où et comment couper l'alimentation électrique de la gazinière (par exemple, localisation du fusible principal ou du panneau de disjoncteurs) et où et comment couper l'alimentation en gaz de la gazinière en cas d'urgence.
- ✓ Ne pas laisser les enfants sans surveillance près de la cuisinière
Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil. Les enfants ne doivent jamais être autorisés à jouer avec le four, à s'asseoir ou à se tenir debout sur toute partie de l'appareil.
- ✓ Ne pas placer de jouets ou de bonbons au-dessus de la gazinière
Pour des raisons de sécurité, ne pas placer d'objets destinés aux enfants dans les armoires supérieures à la gazinière ou à l'arrière de la gazinière - les enfants pourraient se blesser gravement en grimpant sur la gazinière pour atteindre les objets.
- ✓ Ne pas porter de vêtements lâches qui pourraient prendre feu.
Les vêtements lâches ou suspendus ne doivent jamais être portés au cours de l'utilisation de l'appareil.
- ✓ Ne pas réparer ou remplacer des pièces sans autorisation (sauf si recommandé)
Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le mode d'emploi. Toute autre réparation doit être réalisée par un technicien qualifié. Les techniciens doivent déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique avant toute intervention.
- ✓ Attention à l'ouverture de la porte du four
Faites attention à l'ouverture de la porte du four en permettant à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper avant de sortir ou de replacer les aliments.
- ✓ Assurez-vous que les conduits de ventilation du four ne sont pas bloqués.
- ✓ Ne pas toucher les plaques chaudes du four
Pour éviter de toute brûlure aux mains, assurez-vous que le four est froid avant de glisser les plateaux dans le four. Si une plaque doit être sortie alors que le four est chaud, évitez que les gants de cuisine ou la manique n'entrent en contact avec la base du four ou les éléments chauffants chauds du four.
- ✓ Protéger le coussin du four
Ne pas nettoyer le coussin du four ni appliquer de produits de nettoyage sur ce dernier. Il est important pour une bonne étanchéité, qui garantit le bon fonctionnement du four. Évitez de le frotter, de l'endommager ou de le déplacer.
- ✓ Protection des portes de four en verre
Pour nettoyer la vitre de la porte du four, évitez d'utiliser des produits nettoyants agressifs/abrasifs, des éponges ou des grattoirs métalliques tranchants, qui rayent la surface et risquent de faire éclater le verre.
- ✓ Ne jamais piétiner la porte du four ou poser un objet lourd (comme une dinde) dessus.
- ✓ Vérifier l'absence de fuites de gaz. Lorsque l'appareil est installé, vérifiez l'absence de fuites de gaz en suivant les instructions avant de l'utiliser.
- ✓ Capsule de ventilation est obligatoire
Le four ne doit pas être utilisé sans une capsule de ventilation de taille appropriée et en état de marche.
- ✓ Utiliser le kit de conversion en gaz approprié
La gazinière peut être utilisée pour le gaz naturel ou le propane liquide. En cas de doute sur son utilisation au GN ou au LP, veuillez contacter votre revendeur ou le service clientèle de CASAINC pour vérification. Pour la conversion au LP, veuillez utiliser le kit de conversion pour votre modèle spécifique. Un technicien certifié peut installer l'appareil et le kit (le support technique est disponible pendant les heures de bureau). En cas de revente de l'appareil, veuillez indiquer le type de gaz naturel ou l'installation de kit GPL.
- ✓ Ne pas chercher d'objets au-dessus de la gazinière lorsqu'elle est allumée. Faire attention lorsque vous cherchez des objets rangés dans les armoires au-dessus de l'appareil.
- ✓ Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit afin de vous assurer qu'il fonctionne correctement et en toute sécurité. Assurez-vous que l'appareil est installé ou placé conformément aux instructions d'installation fournies.
- ✓ Ne pas essayer d'ajuster, de réparer, d'entretenir ou de remplacer toute partie de votre appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce mode d'emploi.
- ✓ Ne pas utiliser la gazinière comme un chauffage central.
- ✓ Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de la cuisinière. Ne jamais laisser les enfants

Sécurité et avertissements

s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de la gazinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec la gazinière.

✓ Tout entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

✓ Demandez au technicien de vous expliquer la position de la vanne d'arrêt du gaz et comment la fermer en cas d'urgence.

✓ Toujours débrancher le courant de l'appareil avant tout entretien.

✓ Ne pas utiliser de nettoyeurs ou détergents abrasifs ou corrosifs sur cet appareil. Ils pourraient causer des dommages permanents à la surface.

✓ Pour la cuisson, réglez les contrôles du brûleur pour que la flamme ne chauffe que le fond de l'ustensile et ne déborde pas sur les côtés de l'ustensile.

✓ Les ustensiles (casseroles et poêles) qui transmettent lentement la chaleur, comme les casseroles en verre, doivent être utilisés avec les brûleurs à flamme faible ou moyenne.

✓ Éteignez tous les contrôles et attendez que les pièces de l'appareil se refroidissent avant de les toucher. Ne pas toucher les brûleurs ou les zones environnantes avant leur refroidissement.

✓ Ne pas appliquer d'eau sur les feux

✓ Nettoyez l'appareil avec précaution.

✓ Il faut toujours tourner les poignées des casseroles vers la face latérale ou arrière de la gazinière. Ne pas tourner les poignées vers la surface où elles risquent de se brûler facilement. Les poignées ne doivent pas déborder sur les brûleurs adjacents.

✓ Utilisez la gazinière uniquement pour la cuisson comme indiqué dans ce mode d'emploi. Ne touchez pas les grilles, les chapeaux de brûleur, les bases de brûleur ou toute autre pièce située à proximité de la flamme lorsque vous utilisez la gazinière. Ces pièces pourraient être trop chaudes pour causer des brûlures.

✓ Utilisez des poignées sèches. Des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes pourraient provoquer des brûlures dues à la vapeur.

✓ N'utilisez pas de serviette ou autre tissu.

✓ Ne pas chauffer des contenants alimentaires non ouverts, la pression accumulée pourrait faire exploser le contenant et causer des blessures.

✓ Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les surfaces internes du four avant leur refroidissement.

✓ Ne laissez pas le support de casserole en contact avec les surfaces chaudes.

5. Exigences d’Alimentation en Gaz

L'installation de la gazinière doit être conforme aux codes locaux ou, dans le cas contraire, au code national du gaz combustible, ANSIZ223.1 / NFPA 54.

Au Canada, l'installation doit être conforme au code d'installation du gaz naturel en vigueur, CAN 1-1.1-M81, et aux codes locaux, si applicable.

La conception de cette gazinière a été approuvée conformément à la norme ANSIZ21.1a, dernière édition.

Lecture	LP dans w.c.	NG (Gaz Naturel) in. w.c,
Pression maximale du gaz	13.0.	10.0
Réglages du Régulateur pour la pression de sortie de l'appareil	10.0	5.0

Consignes de Sécurité pour les Opérations de Gaz

- ✓ Assurez-vous que la zone de l'appareil est exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
- ✓ Ne bloquez pas la circulation de l'air de combustion dans la gazinière et de l'air de ventilation à distance de la gazinière.
- ✓ Ventilation : il est indispensable que l'appareil soit réglé sous un capot d'évacuation alimenté et ventilé, dont la taille et la capacité sont suffisantes.
- ✓ Avant d'installer la gazinière, localisez et fixez les dispositifs anti-basculement au mur de la gazinière.



- ✓ L'utilisation des armoires pour le stockage situé au-dessus de l'appareil pourrait entraîner un risque de brûlure. Les articles combustibles pourraient s'enflammer ; les objets métalliques pourraient devenir chauds et causer des brûlures. Si des armoires de stockage sont prévues, le risque peut être diminué en installant un capot de cuisinière qui dépassera horizontalement d'un minimum de 5" (12,7 cm) le bas des armoires.



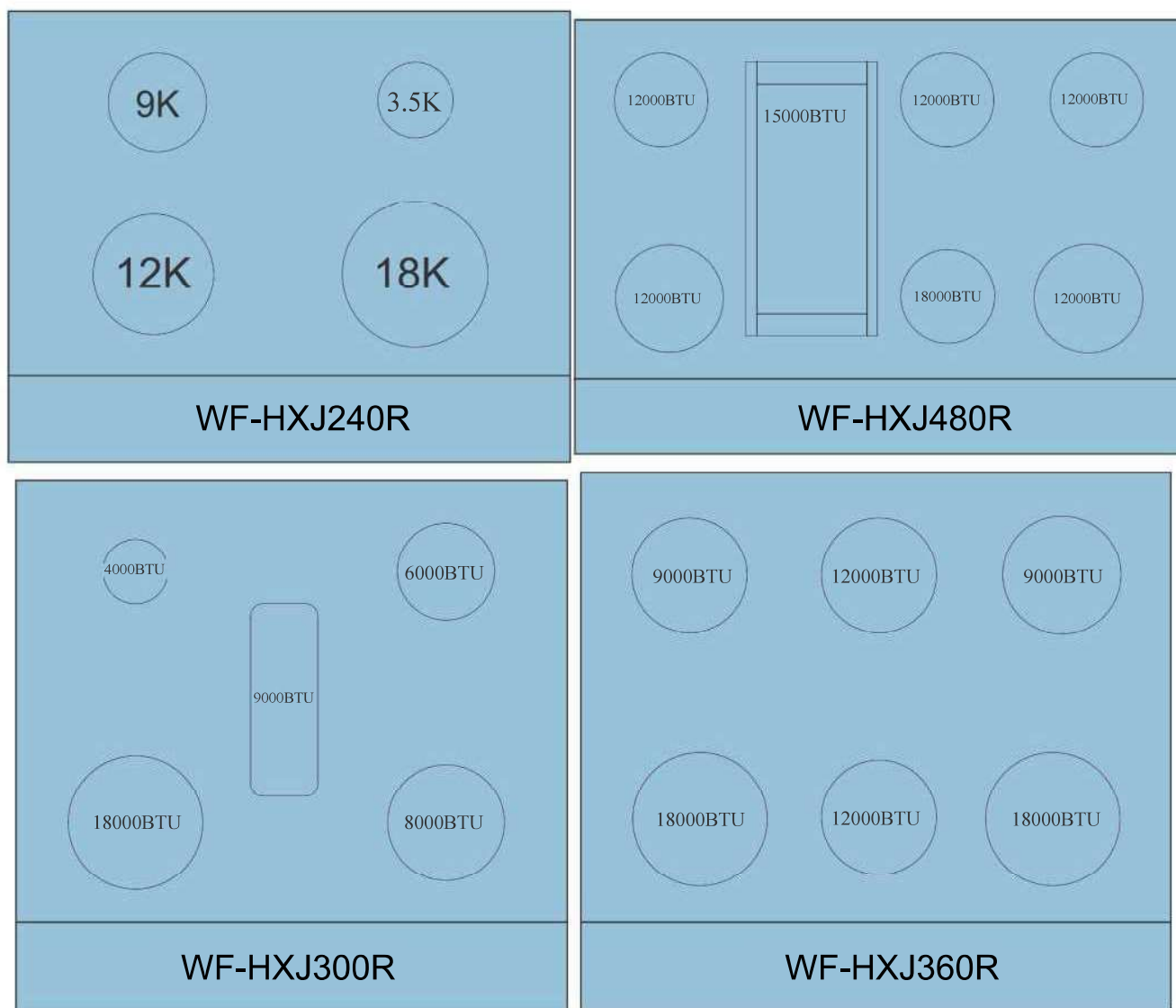
AVERTISSEMENT

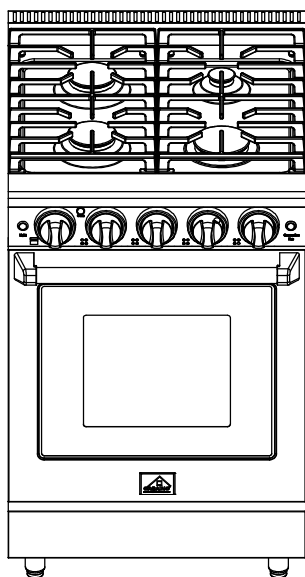
- ✓ Le dispositif ne doit pas être utilisé pour le chauffage des locaux. Ces informations sont basées sur des considérations de sécurité.
- ✓ Toutes les ouvertures dans le mur situées derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être étanches.

6. Dimension et Interstices

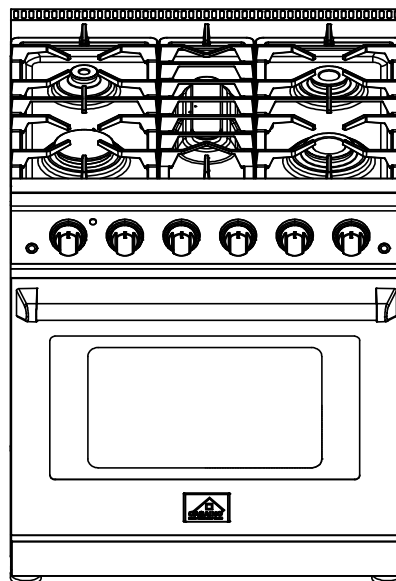
- ✓ La gazinière peut être installée au niveau du mur arrière.
- ✓ Il est possible d'installer un matériau incombustible, par exemple du carreau, sur le mur arrière au-dessus de la cuisinière et en haut du capot d'évacuation.
- ✓ Il n'est pas nécessaire d'installer des matériaux incombustibles derrière la cuisinière en dessous de la hauteur du plateau.
- ✓ La distance minimale entre les côtés de la cuisinière au-dessus du plateau de comptoir et les murs latéraux combustibles doit être d'au moins 10 pouces.

Design de BTU

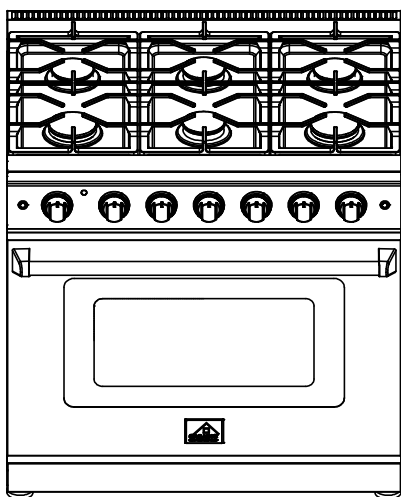




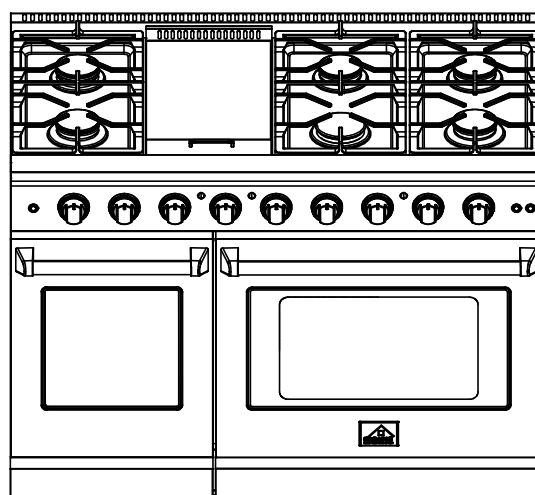
WF-HXJ240R



WF-HXJ300R

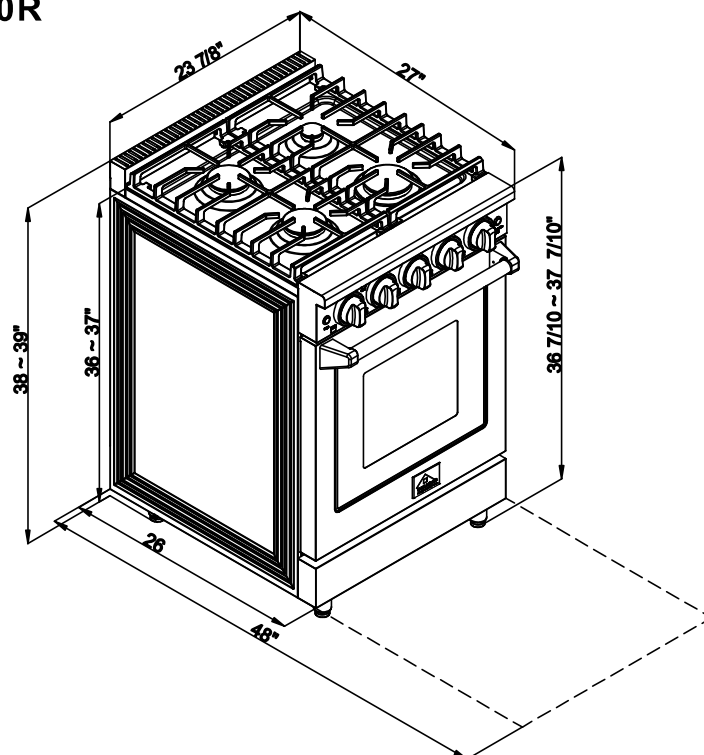


WF-HXJ300R

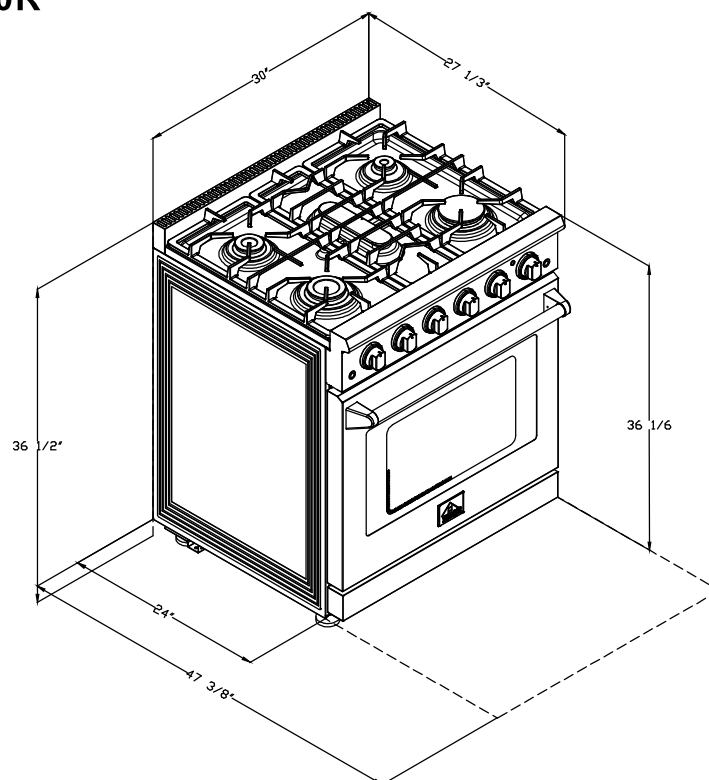


WF-HXJ480R

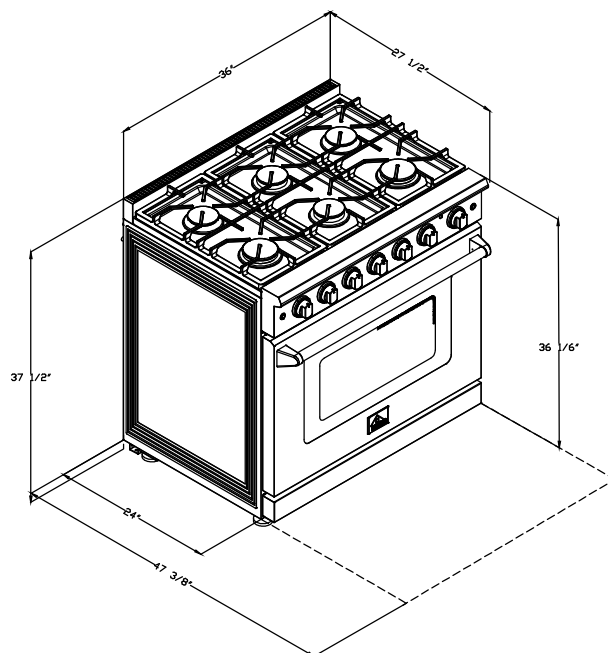
WF-HXJ240R



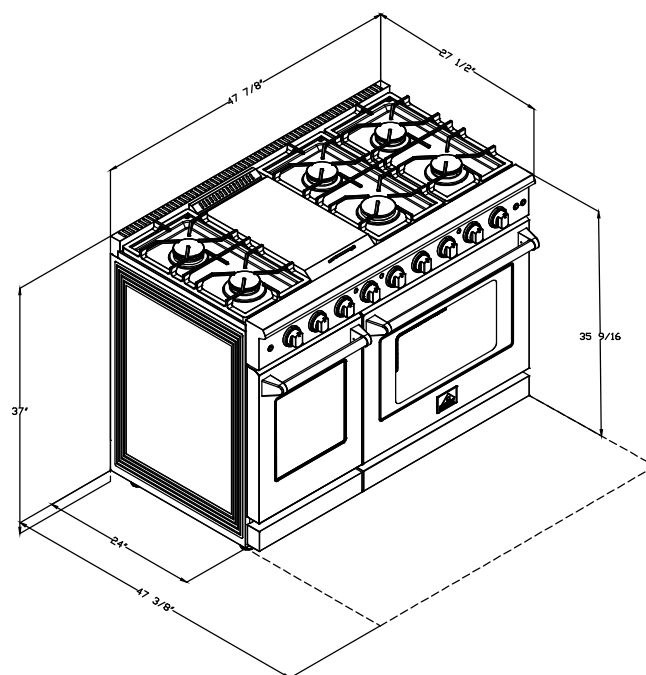
WF-HXJ300R



WF-HXJ360R

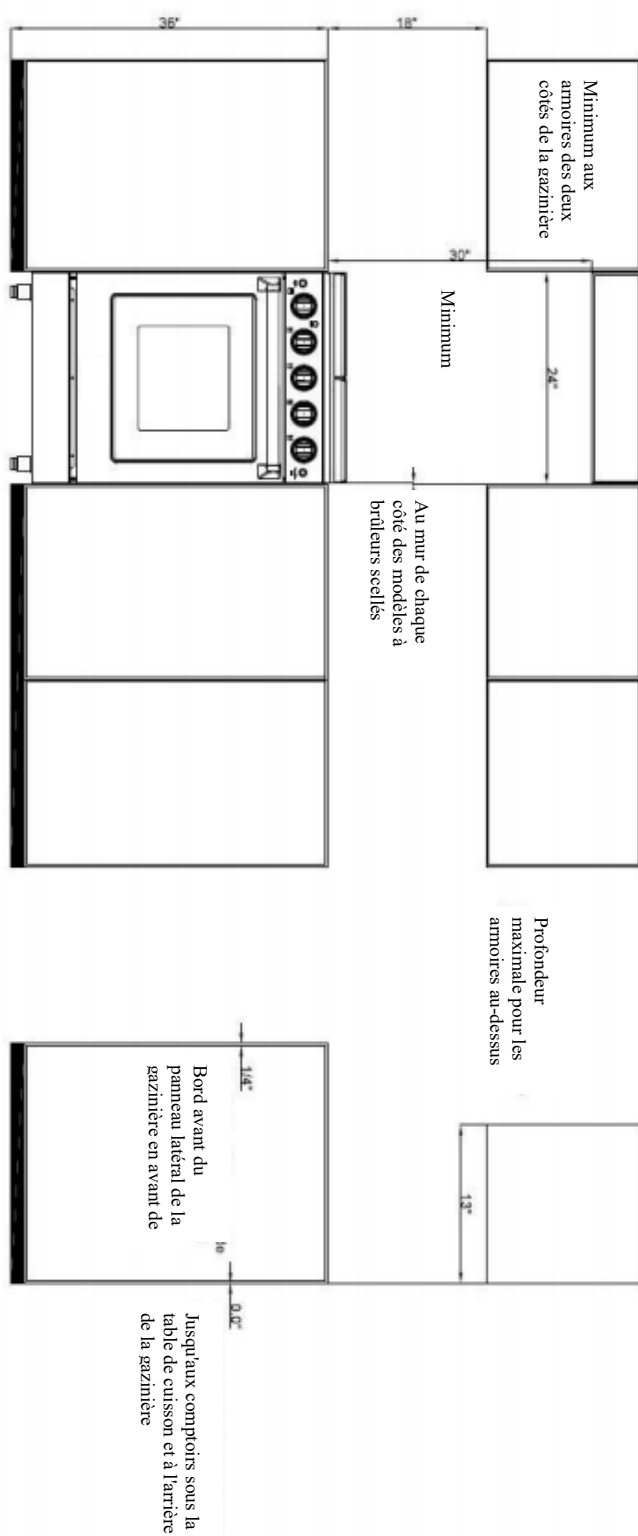


WF-HXJ480R

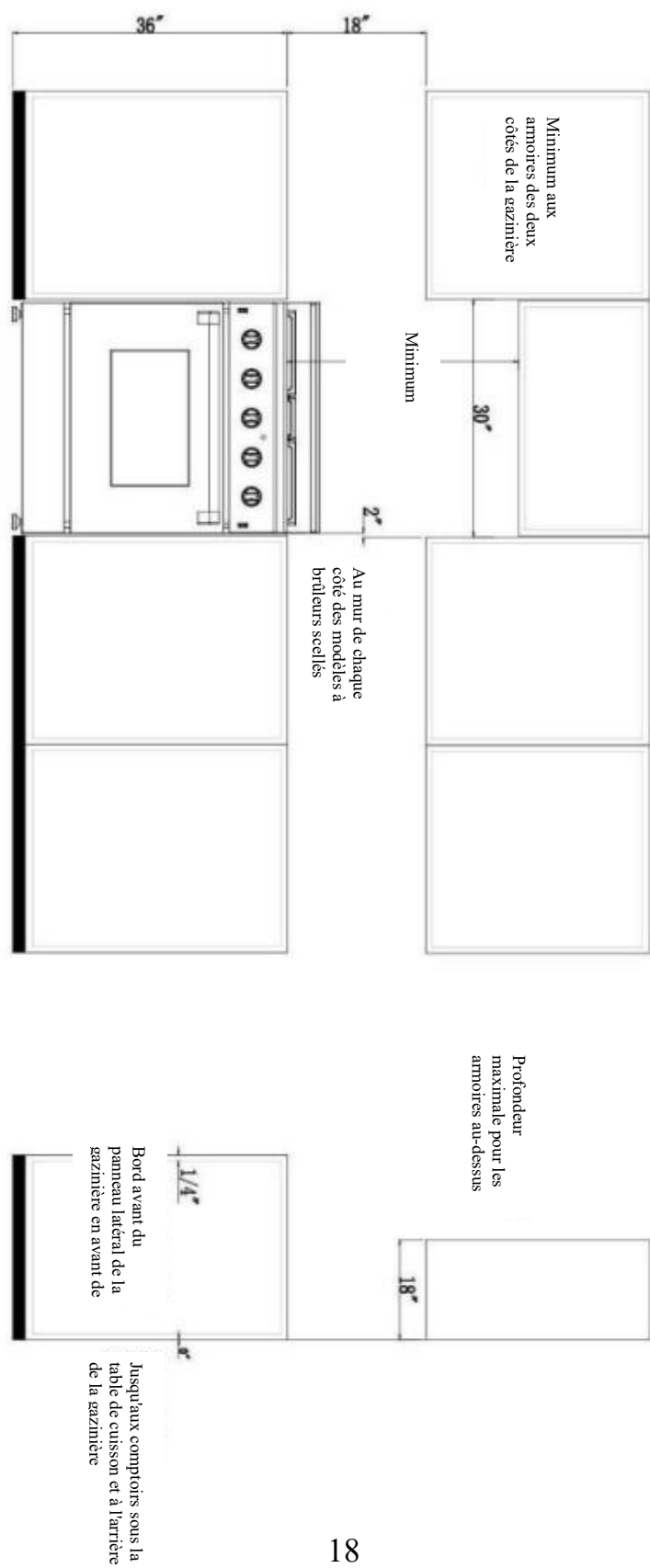


La profondeur maximale des armoires installées sur les tables de cuisson est de 13 pouces (330 mm).

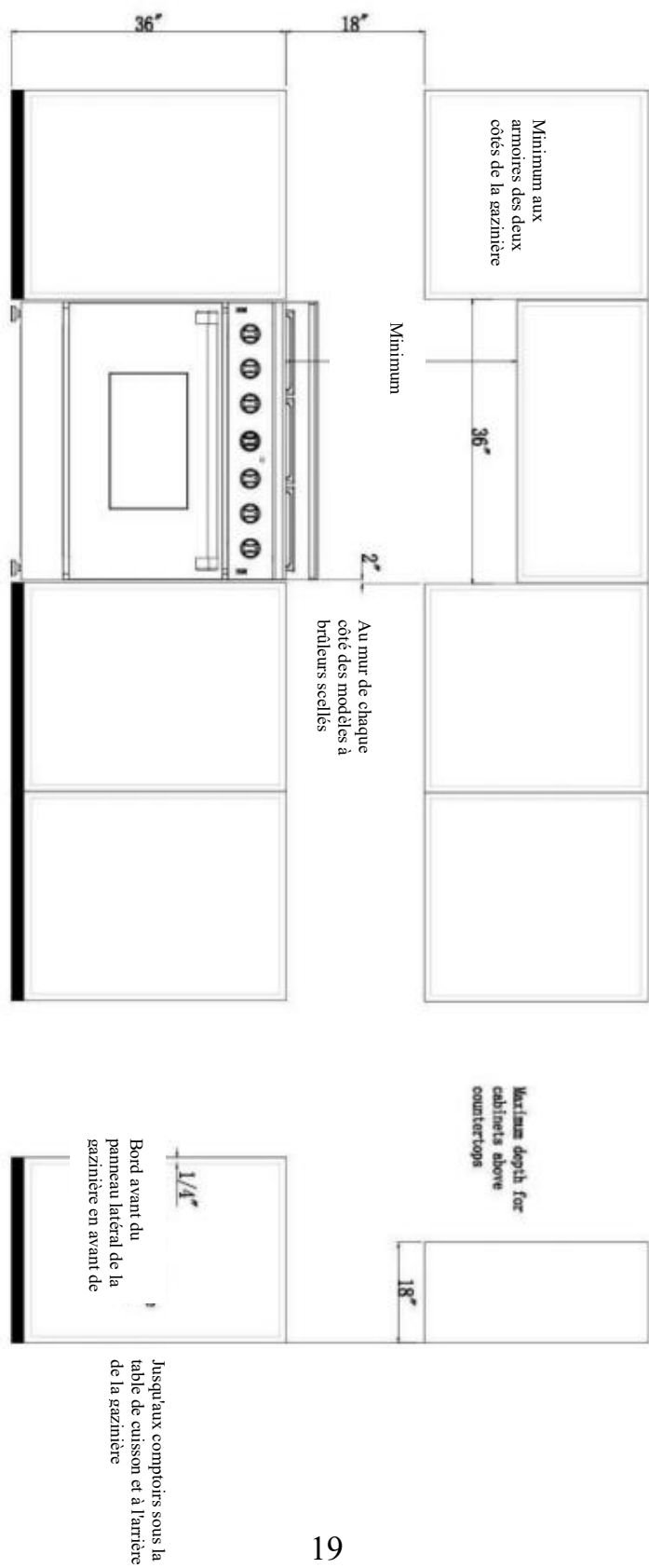
Dimension et Interstices



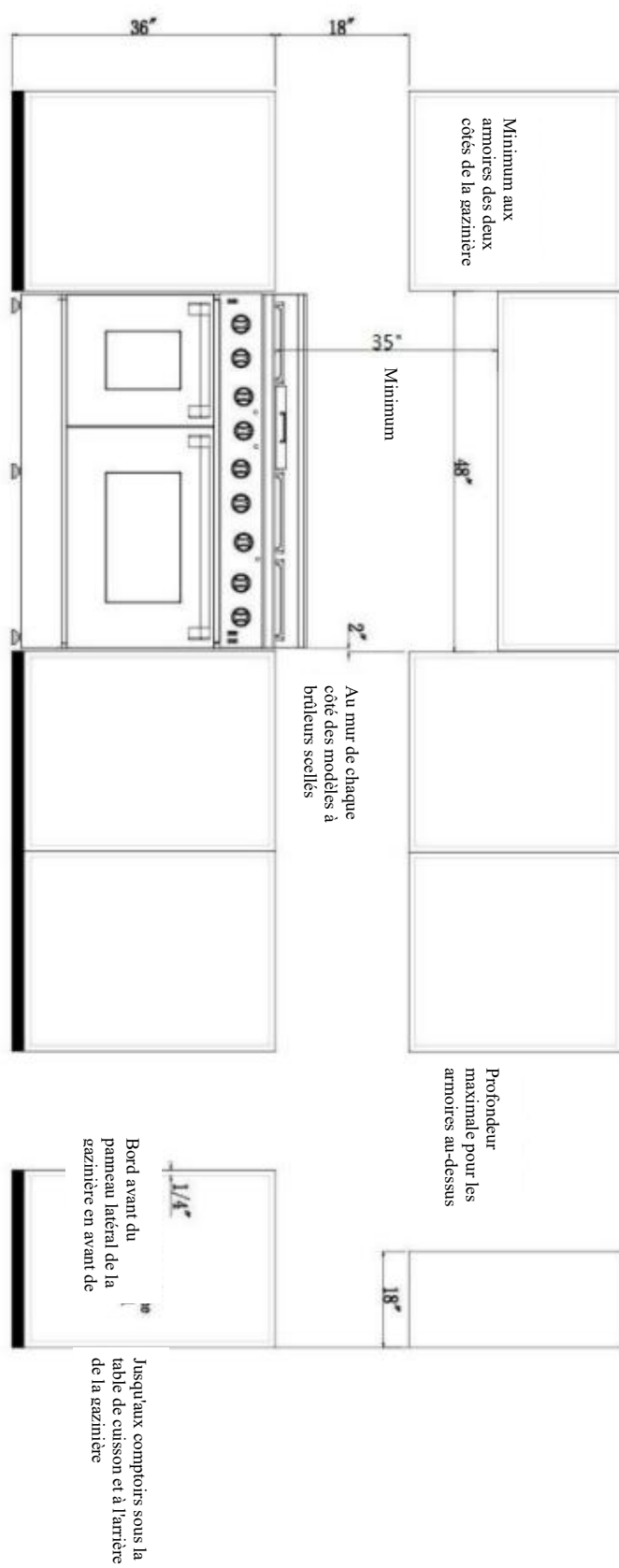
Dimension et Interstices



Dimension et Interstices

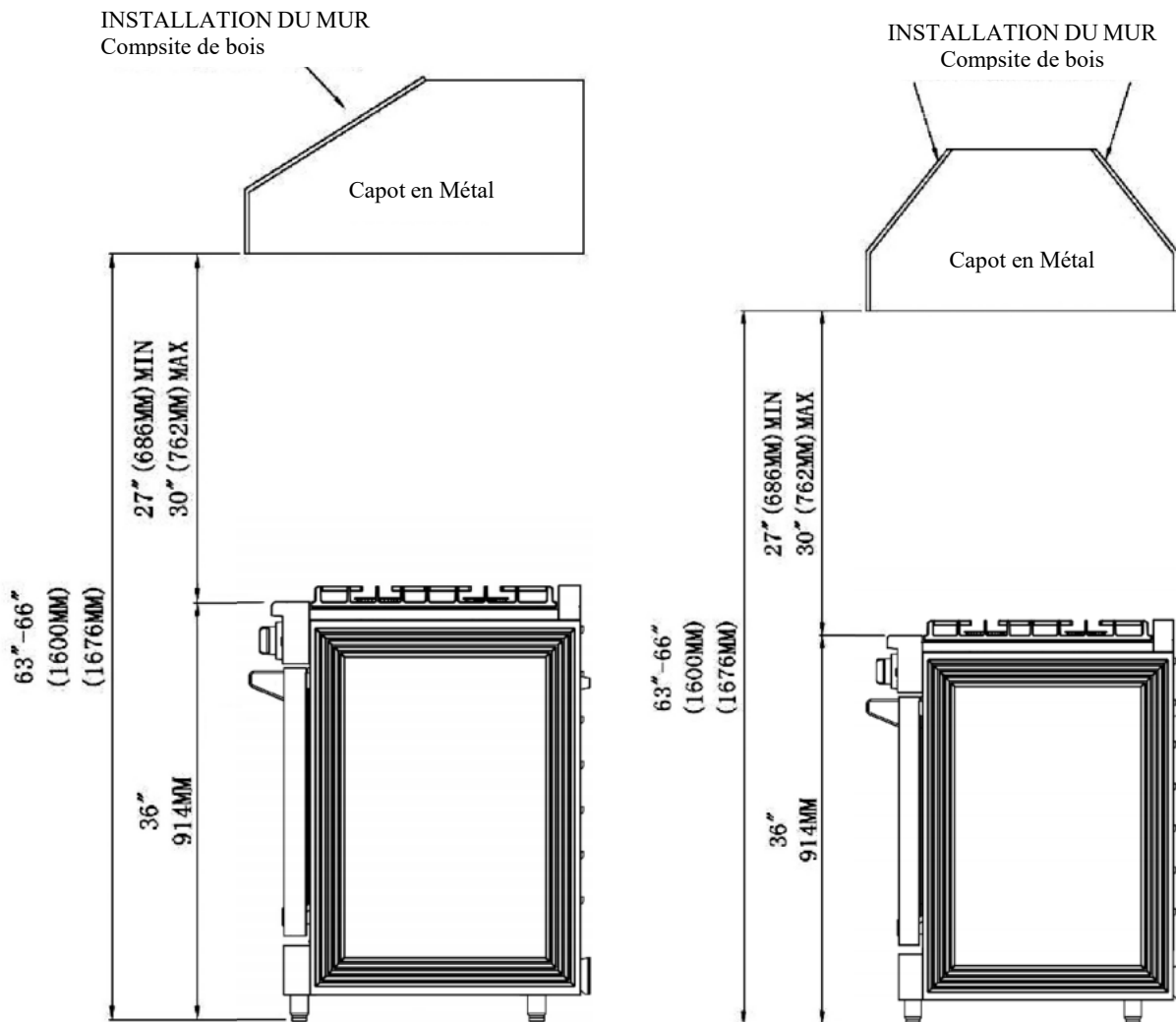


Dimension et Interstices



Spécifications du capot supérieur et de l'armoire

Condition	Distance minimale autorisée
Distance entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'une armoire non-protégée en bois ou en métal pour tous les modèles autres que le WF-HXJ480R..	35"
Espace libre entre le haut de la surface de cuisson et le bas de l'armoire en bois ou en métal protégé par pas moins de : • Plaque ignifugé de 1/4 de pouce d'épaisseur couvert d'au moins : • Tôle d'acier MSG n° 28 ou • Acier inoxydable de 0,015 pouce d'épaisseur ou • Aluminium de 0,024 pouce d'épaisseur ou • Cuivre de 0,020 pouce d'épaisseur	24"
Distance entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'une armoire en bois ou en métal non protégée pour les modèles WF-HXJ480R.	40"



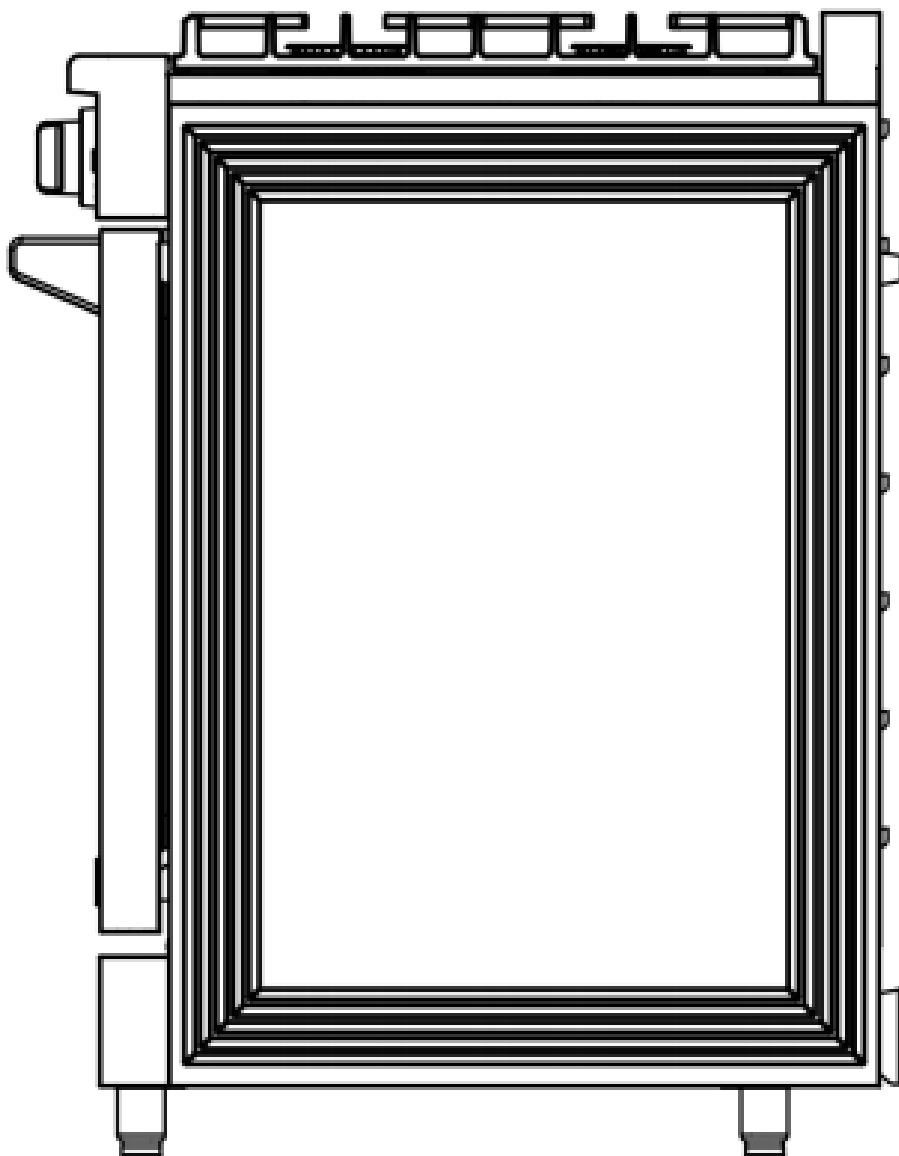
7. Exigences en Alimentation Électrique

La mise à la terre de votre gazinière doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité (ANSI/NFPA 70, dernière édition).

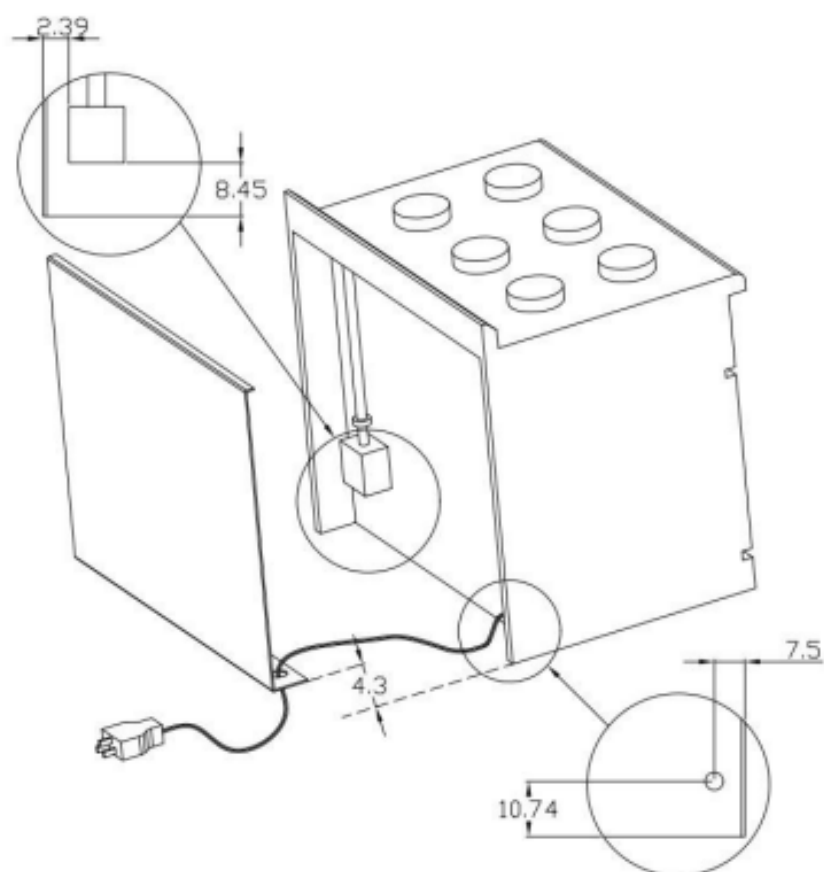
Au Canada, la mise à la terre doit être conforme à la norme CSA C22.1, Code canadien de l'électricité, partie 1, en vigueur et/ou aux codes locaux. Une copie de cette norme est disponible auprès de : Association nationale de protection contre l'incendie, 1 Battery march Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101.

L'alimentation électrique des appareils doit être de polarité correcte. Une inversion de polarité entraînera des étincelles continues sur les électrodes, même après allumage de la flamme. Si vous avez des doutes sur la polarité correcte de l'alimentation électrique ou sur sa mise à la terre, demandez à un électricien qualifié de la vérifier.

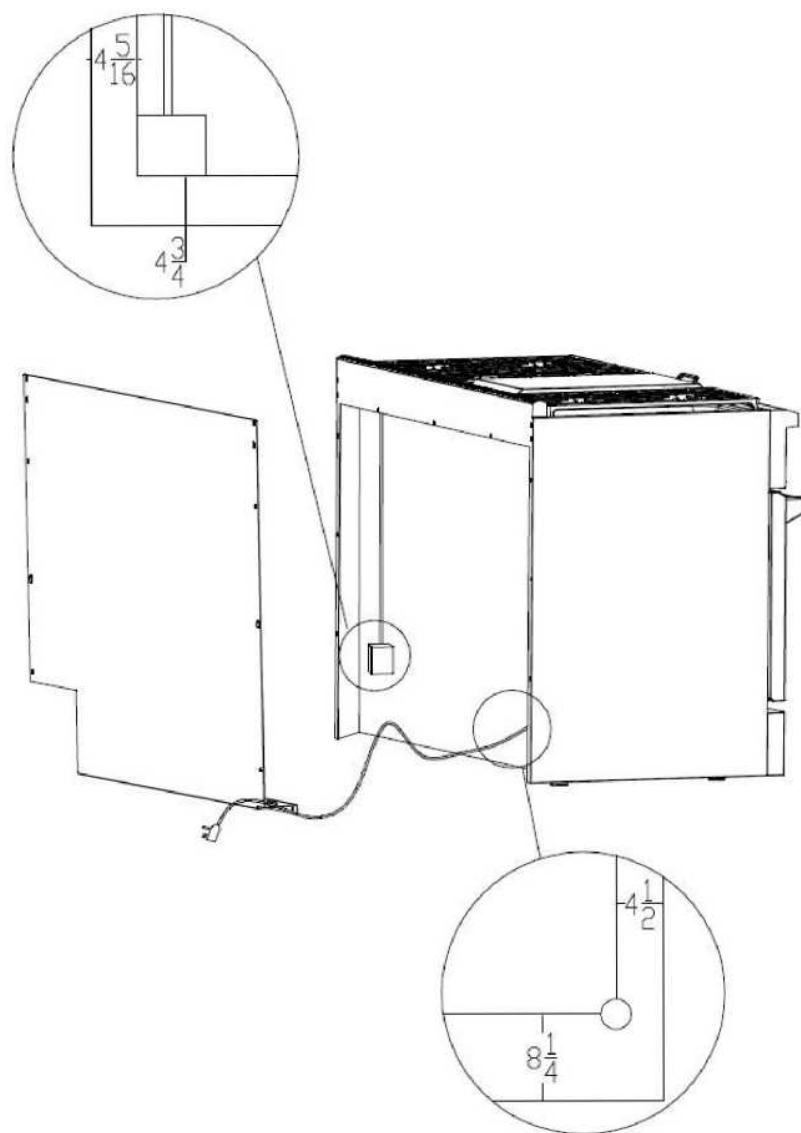
Utiliser un circuit de 120 V, 60 Hz, et un circuit de distribution correctement mis à la terre et protégé par un circuit de 15 ou 20 ampères.



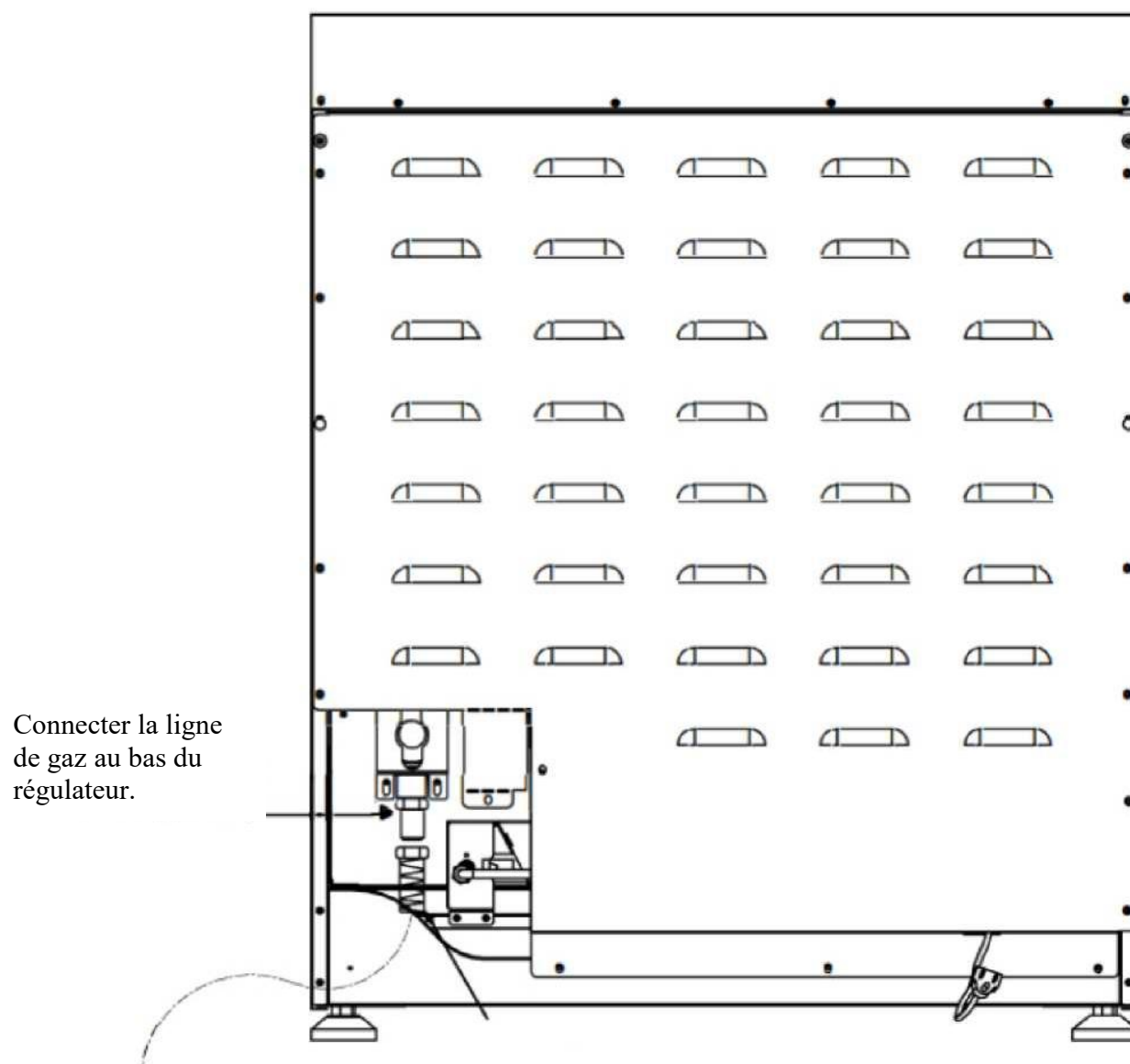
Installation pour WF-HXJ240R et la gazinière de 24pouces



Installation pour WF-HXJ300R et la gazinière de 36 pouces



Disposition arrière pour la gazinière WF-HXJ480R pouces



Connexion de la Ligne de Gaz

8. Electrical Grounding Instructions



Le présent appareil de cuisson à gaz domestique est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour vous protéger contre les risques de chocs et doit être branché directement dans une prise à trois broches mise à la terre correctement.

En cas de présence d'une prise murale standard à deux broches, le consommateur a la responsabilité et l'obligation de la faire remplacer par une prise murale à trois broches correctement mise à la terre.

Ne jamais couper ou retirer la broche de mise à la terre du câble d'alimentation.

Avant de brancher la fiche au câble, débranchez l'alimentation électrique.

PRÉCAUTION

Identifiez tous les câbles avant de les débrancher lors de l'entretien des contrôles. Toute erreur de câblage pourrait entraîner un dysfonctionnement et un danger. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.

9. Connecter la gazinière à l'alimentation en gaz

La plupart des localités exigeront que la vanne d'arrêt de la gazinière et les connexions de gaz soient installées par un technicien ou un plombier certifié. Les présentes instructions sont destinées à un professionnel. Les spécifications et les réglementations pour l'installation du gaz pouvant être variables, veuillez consulter les codes locaux avant de réaliser cette opération.

1. Installez une vanne d'arrêt manuelle sur la conduite de gaz comme suit :

- a. dans un endroit facile d'accès à l'extérieur de la gazinière
- b. dans la tuyauterie de gaz à l'extérieur de l'appareil

2. Installez l'adaptateur union mâle 1/2 flare sur le raccord coudé à filetage interne 1/2 NPT de l'entrée du régulateur.

Pour les modèles équipés de brûleurs doubles standard, installez le raccord mâle de l'adaptateur union 1/2" flare sur le filetage interne 1/2" NPT à l'entrée du régulateur de pression.

Utilisez une clé sur le raccord du régulateur pour le protéger.

Connecter la gazinière à l'alimentation en gaz

1. Installez l'adaptateur mâle 1/2 ou 3/4 (3/4" pour la gazinière de 48 pouces) sur le filetage interne NPT de la vanne d'arrêt du gaz, en vous assurant de fixer la vanne d'arrêt pour éviter qu'elle ne tourne.
2. Pour vérifier le réglage du régulateur, la pression d'alimentation en gaz est de 6 pouces c.c. (Gaz Naturel) et de 11 pouces c.c. (gaz LP), raccordez le connecteur flexible de la conduite de gaz au régulateur de la cuisinière. Placez la gazinière pour permettre la connexion au robinet d'arrêt.
3. Lorsque tous les connexions ont été effectuées, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en place et ouvrez la vanne principale d'alimentation en gaz.
4. Le test d'étanchéité de l'appareil doit être effectué conformément aux instructions du fabricant. Pour vérifier l'étanchéité du système, utilisez de l'eau savonneuse (50% d'eau et 50% de savon) ou bien un détecteur de fuites au niveau de tous les joints et raccords. Ne pas utiliser de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
5. Pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz à une pression d'essai égale ou inférieure à 1/2 psig (3,5kPa), l'appareil doit être coupé du système d'alimentation en gaz du bâtiment en fermant sa vanne d'arrêt personnelle manuelle.

Après l'installation :

1. Vérifiez de l'allumage des brûleurs de la table de cuisson.
2. Vérifiez de l'allumage des brûleurs du four.
3. Vérifiez visuellement le réallumage du brûleur tubulaire (brûleur du four) afin de vous assurer que les deux groupes d'orifices du brûleur se rallument à chaque fois.
4. Vérifiez la présence de fuites de gaz à tous les raccords de gaz (avec un détecteur de gaz, jamais à la flamme).
5. Vérifiez les fonctions de cuisson au four et de convection.

10. Première Utilisation

Conditionnement du four

Le conditionnement brûlera tous les résidus de fabrication et vous garantira d'obtenir les meilleurs résultats dès le commencement.

Pour conditionner le four de votre nouvelle cuisinière, suivez les étapes suivantes :

1. Insérez toutes les plaques. Consultez la section "Positionnement des plaques" pour les instructions.
2. Allumez le capot de ventilation au-dessus de votre Gazinière à un niveau élevé.
3. Réchauffer le four vide à la température la plus élevée pendant :
 - a. 30 minutes en mode BAKE
 - b. 330 minutes en mode BROIL (uniquement pour certains fours).
4. Le conditionnement du four provoque une odeur particulière. C'est normal, mais assurez-vous que la cuisine est bien ventilée pendant le conditionnement.
5. Après refroidissement, essuyez le four avec un chiffon humide et un détergent doux, puis séchez-le complètement.
6. Positionnement des plaques
7. Le panneau latéral et les étagères sont équipés d'une protection qui empêche les glissements hors du four lorsqu'ils sont tirés vers l'avant ;
8. Et la partie avant empêche les plaques de heurter l'arrière du four.

11. Consignes De Sécurité Pour La Table de Cuisson

Les deux brûleurs sont réglés sur le même réglage de faible intensité (SIM) pour une cuisson à feu doux (620 BTU/h). Utilisez le règlement SIM pour faire fondre le chocolat et le beurre, faire cuire le riz et les sauces délicates, faire mijoter les soupes et les plats mijotés, et maintenir les aliments cuits au chaud.

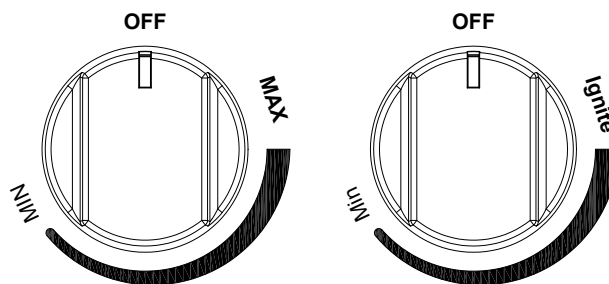
- ✓ Ne jamais laisser la table de cuisson sans surveillance quand elle fonctionne. Les bouillonnements provoquent de la fumée et des projections de graisse qui peuvent s'enflammer.
- ✓ Ne laissez jamais les flammes dépasser l'ustensile de cuisson ou remonter sur les côtés. Cela pourrait décolorer et endommager l'ustensile et vous pourriez être brûlé en touchant la poignée.

Directives de Sécurité de la Table de Cuisson

- ✓ Ne laissez pas les poignées dans le chemin. Tournez les poignées pour qu'elles ne dépassent pas du bord de la cuisinière ou d'un brûleur allumé.
- ✓ Attention aux fritures. Les huiles et les graisses peuvent surchauffer très rapidement, notamment lorsqu'elles sont réglées sur une température élevée.
- ✓ Assurez vous que toutes les pièces du brûleur sont bien en place. Si les brûleurs sont mal ou incomplètement assemblés, ils peuvent produire des flammes dangereuses. Voir " Remplacement des pièces du brûleur " dans la section " Entretien et nettoyage ".
- ✓ Gardez les brûleurs propres, en particulier après un déversement ou un débordement, assurez-vous de nettoyer les brûleurs concernés avant de les utiliser à nouveau. Des résidus alimentaires pourraient bloquer l'allumeur et les fentes du diffuseur de flamme, ce qui pourrait empêcher le brûleur de fonctionner correctement. Consultez la section " Entretien et nettoyage " pour obtenir des instructions.
- ✓ Assurez-vous que les flammes du brûleur. Elles devraient être bleues, sans pointe jaune, et brûler sans scintiller tout autour du couvercle du brûleur. Dans le cas contraire, consultez la section "Dépannage" pour obtenir des conseils.



Allumage des brûleurs de surface



(WF-HXJ480R" Brûleur supérieur de la gazinière

Pour allumer les brûleurs supérieurs, appuyez et tournez le bouton de commande approprié dans le sens antihoraire jusqu'à la position "HI". Un bruit de clic se fera entendre - le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur. Une fois que l'allumage du brûleur a été obtenu, tournez ensuite le bouton de commande du brûleur pour régler la température souhaitée.

REMARQUE: Quand un brûleur est mis sur la position "HI", les allumages des brûleurs se bloquent. Ne pas essayer de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur pendant qu'un autre brûleur est allumé. Ne pas toucher un capuchon de brûleur, une base de brûleur ou un allumeur pendant que les allumeurs émettent des étincelles.

Mijoter et bouillir

Une petite flamme donnera les meilleurs résultats de mijotage. Les flammes de petite taille offrent une performance de cuisson précise pour les aliments délicats, pour maintenir les aliments au chaud, pour faire fondre le chocolat ou le beurre, et pour les cuissons qui ont besoin de cuire à feu doux pendant une longue période.

Les réglages de flamme les plus élevés permettent d'obtenir la chaleur maximale disponible sur la gasinière. Ce réglage est à utiliser pour les cuissons lourdes comme l'ébullition de l'eau ou la cuisson des pastas.

Taille des flammes

Lorsque vous réglez la taille de la flamme, observez la flamme lorsque vous tournez le bouton.

Si la flamme est plus grande que le fond de l'ustensile de cuisson, elle est gaspillée. La flamme doit être stable et de couleur bleue. Un corps étranger dans la ligne de gaz peut provoquer une flamme orange lors du démarrage.

Défaillance électrique

Si le gaz fait défaut dans les quatre secondes, fermer la vanne et laisser au moins cinq minutes pour que tout le gaz se dissipe. Répétez la procédure d'allumage.

Si le courant est coupé, le dispositif n'est pas en mesure d'être mis en service en toute sécurité et l'utilisateur ne doit pas essayer de le faire fonctionner en cas de panne de courant.

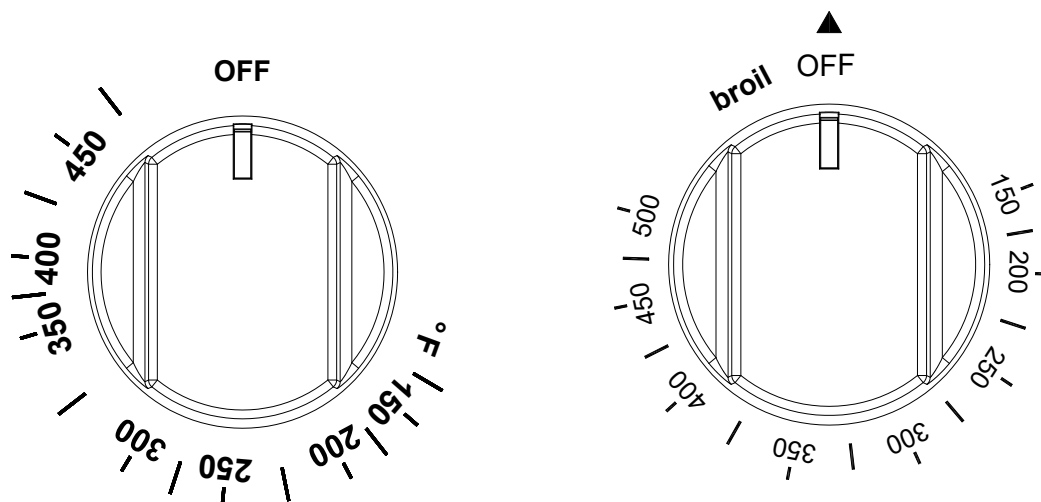
Table de cuisson

Pour prévenir la décoloration ou les taches sur la table de cuisson, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation et essuyer les liquides acides ou sucrés répandus dès que la table de cuisson a été refroidie.

Les brûleurs scellés de votre gazinière ne sont pas fixés à la table de cuisson et ont été conçus pour être retirés. Les dépassements de température ou les déversements ne pourront pas s'infiltrer sous la table de cuisson. Les brûleurs doivent être nettoyés après chaque utilisation.

Grilles du brûleur

Les grilles de cuisson doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Une installation incorrecte des grilles pourrait entraîner des rayures sur la table de cuisson et/ou une mauvaise combustion.



(WF-HXJ480R" Bouton de four

Utilisation des brûleurs du four

Pour allumer le brûleur du four, appuyez et tournez le bouton de commande approprié dans le sens antihoraire sur la position (150 °F~500 °F). Un bruit de clic se fera entendre - le bruit de l'étincelle électrique qui allume le brûleur. Une fois que le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande du brûleur pour régler la chaleur voulue.

Utilisation du brûleur à griller

En cas d'allumage du brûleur, appuyez et tournez le bouton de commande approprié dans le sens horaire jusqu'à la position de gril. Un bruit de clic se fera entendre - le bruit de l'étincelle électrique qui allume le brûleur. Appuyez sur le bouton pendant environ 4 secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

IMPORTANT

Directives de cuisson au four

- ✓ Ne pas bloquer les tuyaux situés à l'arrière de la gazinière pendant la cuisson dans le four. Il faut éviter que la circulation de l'air chaud du four et de l'air frais dans le brûleur du four soit interrompue. Pendant le fonctionnement du four ou du gril, évitez de toucher l'ouverture de l'évent ou les surfaces à proximité, qui sont chaudes.
- ✓ Pour utiliser tous les modes du four, gardez la porte du four fermée.
- ✓ Ne jamais utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir les plaques du four ou pour tapisser la sole du four. La chaleur captée pourrait endommager irréversiblement la surface et même provoquer un incendie.

Directives de Sécurité de la Table de Cuisson

- ✓ Ne pas placer d'eau, de glace, ni de plat ou de plateau directement sur la sole du four, cela endommagerait irréversiblement la surface.
- ✓ Ne pas recouvrir la grille à fentes de la plaque à griller/rôtir avec du papier d'aluminium. Cela attraperait la graisse et pourrait provoquer un incendie.
- ✓ Ne pas utiliser de papier plastique ou de papier de cuisson dans le four.
- ✓ Pour des raisons de sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments dans le four pendant plus de deux heures avant et après la cuisson ou la décongélation. Cette précaution permet d'éviter la contamination par des organismes susceptibles de provoquer des intoxications alimentaires. Attention aux températures plus chaudes.



AVERTISSEMENT

Conformément au ministère de l'Agriculture des États-Unis : NE PAS maintenir les aliments à des températures entre 40 et 140°F pendant plus de 2 heures. Il est recommandé de ne pas cuire les aliments crus à une température inférieure à 275°F.



AVERTISSEMENT

Ne jamais couvrir les fentes, les trous ou les orifices du four ni toute grille avec des matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloquerait la circulation de l'air dans le four et pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone.

Le papier d'aluminium peut également capter la chaleur et présenter un risque d'incendie.

12. Fonction du Gril

Fourneau à flux d'air naturel

La chaleur est transférée dans le four depuis les brûleurs de cuisson situés au fond de la cavité du four. Ensuite, la chaleur circule grâce au flux d'air naturel. Ce réglage est celui de la cuisson traditionnelle.

Griller à infrarouge

Le brûleur de gril se trouve en haut du four. Il chauffe l'écran métallique jusqu'à ce qu'il soit brillant. L'écran incandescent produit la chaleur infrarouge qui brûle l'extérieur des aliments grillés et conserve les jus.

Cuisson à convection

Le ventilateur de convection du four circule et distribue la chaleur dans le four pour une cuisson plus rapide et régulière. La cuisson par convection vous permet de cuire davantage de produits sur plusieurs grilles.

Pour cuisiner en utilisant le ventilateur de convection :

1. Placez le couvercle inférieur du four et les plaques du four avant d'utiliser le four.
2. Enlevez du four toutes les plaques et tous les ustensiles de cuisson inutilisés.
3. Préchauffez le four à la température spécifiée. En fonction de la température et de la taille du four, le préchauffage prend environ 15 à 20 minutes.
4. Placez les plats et les aliments uniformément sur les plaques. Assurez-vous que les plats ne se touchent pas ou ne touchent pas les parois du four. Pour la cuisson d'un seul aliment, centrez toujours l'aliment sur la tablette du four. En cas de cuisson sur plusieurs plaques, veillez à répartir les aliments sur les différentes plaques de sorte qu'ils ne se trouvent jamais directement au-dessus les uns des autres.
5. Pour utiliser la convection, diminuez la température indiquée et laissez le temps de cuisson inchangé, ou réduisez le temps de cuisson de quelques minutes et ne changez pas la température. Pour les plats nécessitant une cuisson de plus d'une heure, une légère réduction de la température et du temps de cuisson peut permettre d'obtenir les meilleurs résultats.
6. Les plats de cuisson en métal foncé ou au fini non brillant absorbent la chaleur plus rapidement que les plats brillants, et sont excellents pour les pâtés en croûte et les pains, ou tout autre aliment qui doit dorer ou avoir une croûte plus croustillante.
7. Une finition brillante est idéale pour les aliments qui demandent un rôtiage léger et délicat (par exemple, les gâteaux et les biscuits), car elle reflète un peu la chaleur et donne une surface de cuisson moins intense.
8. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du four pendant la cuisson.

Rôtissage à convection

Pour un résultat optimal, il faut utiliser la plaque à griller. Cette plaque est utilisée pour recueillir la graisse et est munie d'un couvercle pour éviter les projections de graisse.

Le ventilateur à convection circule de l'air chaud sur les aliments à rôtir et autour d'eux, permettant de conserver rapidement les jus pour obtenir un produit humide et tendre, tout en créant un extérieur riche et doré.

Utilisez la plaque à griller/rôtir et la grille à fentes fournies avec la gazinière quand vous faites un rôti afin de placer la viande sur une grille à rôtir en métal. Cela permettra à l'air chaud de circuler autour de la viande et de la faire dorer plus uniformément, comme avec une rôtissoire. Une grille à rôtir appropriée peut être obtenue auprès de votre HRG par le distributeur ou le service à la clientèle.

Pour rôtir des aliments de grande taille, comme une dinde entière, utilisez uniquement la plaque et la grille pour une meilleure stabilité.

Décongélation à convection

Quand la commande de température est éteinte, un ventilateur motorisé situé à l'arrière du four circule l'air. Le ventilateur accélère la décongélation naturelle des aliments sans chaleur. Pour prévenir les maladies et le gaspillage alimentaire, ne laissez pas les aliments décongelés dans le four pendant plus de deux heures sans les cuisiner.

Décongélation

Pour décongeler des aliments congelés, mettez la température du four à 100-150 °F . Une fois décongelés, faites cuire les aliments immédiatement et ne les recongelez pas..

Pour empêcher le liquide de décongélation de couler sur la surface du four, assurez-vous que les aliments non cuits sont bien enveloppés dans une enveloppe d'aluminium et/ou placés dans un récipient.

Déshydratation à convection

Avec la commande de température sur 175 F, un ventilateur motorisé situé à l'arrière du four fait circuler de l'air chaud diffusé par les brûleurs de cuisson situés au fond de la cavité du four.

Au fil du temps, l'eau est éliminée des aliments par évaporation. La disparition de l'eau favorise la croissance des micro-organismes et réduit l'activité des enzymes.

13. Opération du Gour

Remarque : Il faut fermer la porte pendant le grillage.

Opération du gril

Le grillage est une méthode de cuisson des pièces de viande délicates directement sous le gril infrarouge du four. Le grillage au four s'effectue avec la porte du four fermée. La présence d'une certaine fumée est normale et nécessaire pour donner à l'aliment une odeur de grillé.

Si la porte du four est ouverte pour vérifier les aliments, laissez-la ouverte le moins longtemps possible. Cela permet de prévenir la surchauffe du panneau de commande et de ne pas faire fondre les boutons.

Utiliser à la fois la plaque à griller/rôtir et la grille à fentes fournies. La grille aide à réduire les fumées et les projections en laissant la graisse s'égoutter au fond de la poêle, à l'écart de la chaleur intense. Pour éviter que les aliments ne collent, pulvérisez la grille avec une légère couche d'huile de cuisson antiadhésif.

Préchauffage

Le préchauffage est recommandé pour faire griller les steaks saignants (retirez la plaque à griller avant de la préchauffer avec le gril infrarouge. La nourriture collera au métal dur). Pour le préchauffage, tournez le bouton de sélection "Four" sur la position "Broil". Patientez pendant que le brûleur devient chaud, environ 2 minutes. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour faire griller une viande bien cuite.

Pour griller

Faites griller un côté des aliments jusqu'à ce qu'ils soient colorés ; retournez et faites cuire le deuxième côté. Salez et servez. Toujours tirer la grille jusqu'à la position "arrêt" avant de tourner ou de retirer les aliments.

Réglage du Gril

Le bouton de sélection "Four" commande la fonction de grillage. Lors de la cuisson au four, la chaleur rayonne vers le bas à partir de la grille du four pour une couverture uniforme. La température de la fonction Gril est de 260 °C (500 °F).

La plaque à griller et l'insert utilisés en même temps permettent d'évacuer la graisse qui dégoutte et de l'éloigner de la chaleur élevée du gril du four. NE PAS utiliser la plaque à griller sans l'insert.

DO NOT cover the broil pan insert with foil. The exposed grease could catch fire.

Pour régler le four sur Gril :

1. Placer la plaque à griller et insérer dans la plaque. Placez ensuite les aliments sur la plaque à griller.
2. Placez la grille intérieure du four et placez la plaque à griller sur la grille. Veillez à centrer la plaque à griller et à la placer directement sous le brûleur du gril. Si le brûleur du gril est préchauffé en premier,

placez la lèchefrite une fois le brûleur du gril préchauffé.

3. Tournez le bouton de sélection sur Gril.

La lampe indicateur du four reste allumée tant que le bouton de sélection n'est pas réglé sur la position d'arrêt ou que la commande de température ne s'éteint pas.

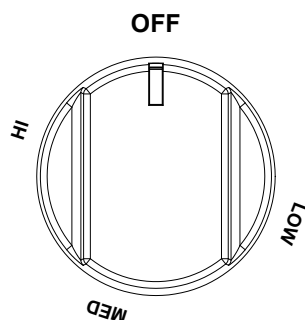
Directives de grillade

Sélectionnez une position adaptée. Pour assurer que la viande est bien cuite et non pas seulement grillée à l'extérieur, faites griller les morceaux de viande et de poulet épais sur les positions 2 ou 3. Utilisez la position 4 pour les morceaux plus fins qui nécessitent moins de temps de cuisson, comme les steaks, les côtelettes ou les galettes de hamburger.

Pour achever les repas en faisant dorer le dessus sous le gril, utilisez des plats en métal ou en verre céramique. Ne pas utiliser de verre résistant à la chaleur ou de céramique, ils ne peuvent pas résister à la chaleur intense du gril.

Placez l'article au centre du four, directement sous le gril.

Pour les modèles avec Grille



(WF-HXJ480R” Bouton de Grille)

Avant d'Utiliser la Plaque

1. Nettoyez soigneusement la plaque à l'eau chaude et au savon pour enlever la poussière ou tout revêtement de protection.
2. Rincez à l'eau propre et essuyez avec un chiffon doux, propre.
3. Le couvercle en acier inoxydable est fourni lorsque la plaque n'est pas utilisée. Veuillez noter que le couvercle doit être retiré avant d'allumer la plaque.
4. Vérifiez que le plateau à graisse se trouve sous le bord avant de la plaque. Placez le plateau sous le rebord de la plaque pour récupérer la graisse ou les résidus alimentaires.

Utilisation de la plaque

1. Appuyez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la température de cuisson voulue.
2. Préchauffez la plaque pendant 10 à 12 minutes.
3. Quand la plaque est préchauffée à la température voulue, la lampe indicateur s'allume.
4. Vous pouvez ajouter du beurre ou de l'huile de cuisson.



- ✓ La surface de la plaque est chaude après avoir été utilisée. Veuillez laisser un temps suffisant pour que la plancha refroidisse avant de la nettoyer.
- ✓ Quand vous utilisez l'appareil ou pour la première fois. Il faut allumer les brûleurs du four et du gril pour brûler les huiles de fabrication. Allumez le four à 450。 F(230。 C) pendant 20 à 30minutes. Ensuite, tournez le bouton de commande du four sur " Gril " pendant la même durée. Il est recommandé d'allumer le ventilateur au-dessus de la cuisinière à ce moment-là.
- ✓ Il est indispensable de débrancher l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage de l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures ou la mort.

14. Instructions Pour le Nettoyage

À faire

- ✓ Avant de commencer à nettoyer votre cuisinière, lisez ces instructions de nettoyage et la section "Sécurité et avertissements".
- ✓ Avant de commencer à nettoyer ou à retirer une pièce, assurez-vous que toutes les pièces de la gazinière ont été éteintes.
- ✓ À moins que cela ne soit suggéré dans le tableau suivant, attendez que les pièces refroidissent à une température sûre avant de les nettoyer. Si vous devez manipuler une pièce très chaude (par exemple, le gril ou la plaque de cuisson), faites très attention. Porter de gants de protection pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou aux surfaces chaudes.
- ✓ Essayez d'abord d'utiliser tout détergent sur une petite surface, pour vous assurer que le produit ne fait pas tâche.
- ✓ Voir les pages qui suivent ce tableau pour obtenir des instructions sur le démontage et le remplacement de diverses pièces de la gazinière pour le nettoyage ou l'entretien.
- ✓ Pour faciliter l'identification des pièces, consultez les illustrations de la section "Introduction" et du tableau de nettoyage ci-dessous.

À éviter

- ✓ Ne pas utiliser de nettoyeurs aérosols avant le refroidissement complet de la gazinière. La composante propulsive de ces nettoyeurs pourrait prendre feu en présence de chaleur.
- ✓ Ne pas laisser la saleté ou la graisse s'accumuler dans ou sur la gazinière. Cela compliquerait le nettoyage ultérieur et pourrait présenter un risque d'incendie.
- ✓ Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou agressifs, de chiffons, de tampons à récurer ou de laine d'acier. Ces produits risquent de rayer votre gazinière et de nuire à son apparence.
- ✓ Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.
- ✓ Ne pas soulever les supports noirs des grilles et des plaques de cuisson de la table de cuisson.

Nettoyage des capots de brûleurs et des diffuseurs de flamme en laiton

1. Assurez-vous que le brûleur est éteint et laissez refroidir. Soulevez le chapeau du brûleur et le diffuseur de flamme en laiton. Nettoyez-les à l'eau chaude et au savon, rincez-les et séchez-les.
2. Utiliser une brosse en nylon dure ou un trombone à bout droit pour nettoyer les entailles d'un diffuseur de flamme. Remplacez correctement le diffuseur de flamme et le chapeau du brûleur.

Cleaning Instructions

3. Avant de commencer à nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que tous les éléments sont suffisamment froids pour être touchés en toute sécurité
4. Pour prévenir les chocs électriques ou les brûlures, éteignez les commandes et assurez-vous que la table de cuisson est froide avant de la nettoyer.
5. Ne pas utiliser de détergents, de produits de cire, de produits à polir ou de nettoyeurs commerciaux agressifs ou abrasifs pour nettoyer la table de cuisson.
6. Pour le nettoyage, utilisez uniquement une éponge, un chiffon doux, une brosse en fibre et en plastique et un tampon en nylon.
7. Avant d'utiliser la table de cuisson, séchez toujours complètement les composants.
8. Pour le panneau de commande, poignée de porte, boîtier de commande, nettoyez le panneau de commande, la poignée de porte et le boîtier de commande avec une solution de détergent doux et d'eau chaude.
9. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de brosses à laver ; ils peuvent endommager la finition en permanence.
10. Sécher les éléments avec un chiffon doux et non pelucheux.

Nettoyage des supports latéraux

1. Pré-imbibez les saletés résistantes et brûlées, puis nettoyez-les avec une solution de détergent doux et d'eau chaude et essuyez-les avec un chiffon en microfibres.
2. Alternativement, vous pouvez les nettoyer dans le lave-vaisselle.

Nettoyage des supports du four

1. Pour nettoyer les saletés persistantes ou " collées ", brossez avec un tampon humide, rempli de savon, non métallique et non abrasif, puis essuyez.
2. Appliquer un nettoyeur pour chrome au moyen d'une éponge ou d'un chiffon humide en suivant les instructions du fabricant.
3. Essuyer et sécher.

Nettoyage de la plaque de gril/rôti et de la grille à fentes

- ✓ Pré-tremper toute saleté persistante dans une solution de détergent doux et d'eau chaude.
- ✓ Nettoyez à la main ou dans un lave-vaisselle.

Nettoyage des brûleurs de four et de grill

- ✓ Ne pas nettoyer ces pièces. Ils s'auto-nettoient dans des conditions normales d'utilisation.

Nettoyage de surfaces en porcelaine

Nettoyez les revêtements intérieurs du four et de la porte intérieure avec une solution de détergents doux et d'eau chaude. Rincez et séchez avec un chiffon doux et non pelucheux. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de nettoyeurs industriels pour fours.

Nettoyage des vitres du four

- ✓ Nettoyez toutes les surfaces de verre avec une solution de détergent doux et d'eau chaude. Utilisez un nettoyant doux pour verre afin d'éliminer les traces d'empreintes de doigts.
- ✓ Séchez complètement avec un chiffon doux et non pelucheux.

Nettoyage du coussin de la porte du four

Évitez de nettoyer cette partie. En cas de besoin d'enlever de grosses particules de nourriture, procédez comme suit :

1. Mouillez une éponge avec de l'eau chaude propre.
2. Essuyez doucement la saleté, mais en évitant de la frotter
3. Appliquez une serviette sèche sur le joint pour le sécher.

Ne pas utiliser de détergents sur le support. Le support est essentiel pour une bonne étanchéité.

PRÉCAUTION: Ne pas le rayer, le déplacer ou l'endommager.

Nettoyage de surfaces en acier inoxydable

- ✓ Ne pas utiliser de produit de nettoyage avec de l'eau de blanchiment de chlore.
- ✓ Ne pas utiliser de tampon en laine d'acier, cela rayerait la surface.
- ✓ Utilisez un chiffon chaud et humide avec un détergent doux.
- ✓ Pour enlever le savon, utilisez un chiffon propre, chaud et humide. Sécher avec un chiffon sec et propre.

15. Démontage et remplacement la porte du four

Ne pas soulever la porte du four par sa poignée. Cela pourrait endommager la porte.

IMPORTANT

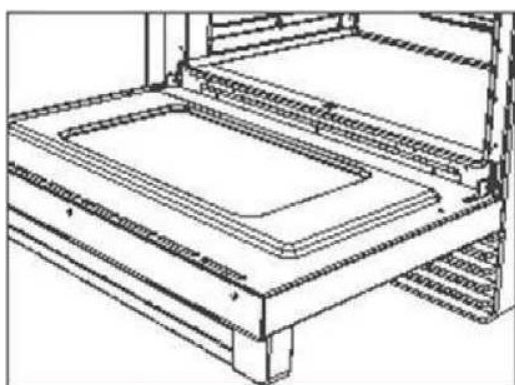
Avant de commencer à ouvrir la porte, assurez-vous que le four et la porte sont refroidis.

Avant de démonter la porte, assurez-vous qu'il y a une surface suffisamment large, protégée dans la cuisine pour que la porte puisse y reposer..

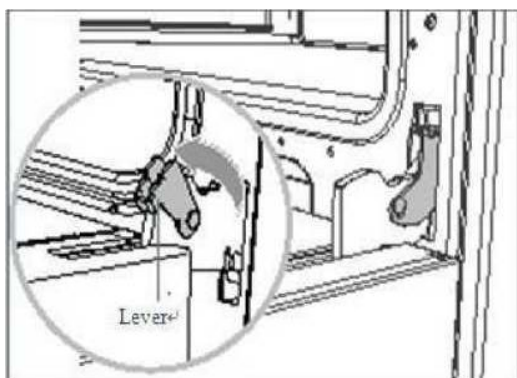
La porte du four est lourde!

Démontage de la porte du four

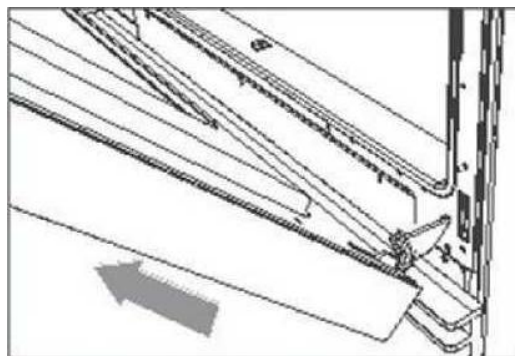
1. Ouvrez la porte très attentivement



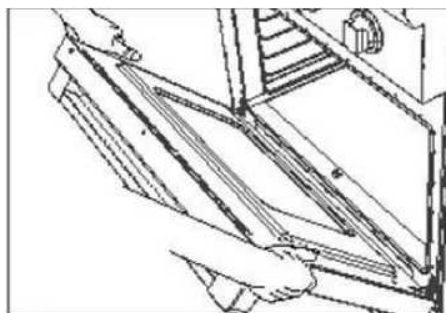
2. Ouvrez entièrement les leviers des deux côtés.



3. Tenir fermement la porte des deux

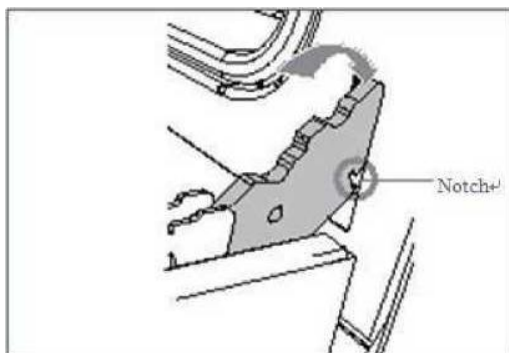


4. Débloquez les charnières et retirez la porte, refermez-la doucement jusqu'à mi-chemin et posez-la sur une surface protégée.

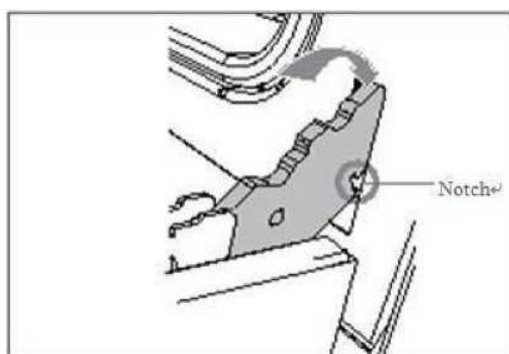


Remplacement de la porte du four

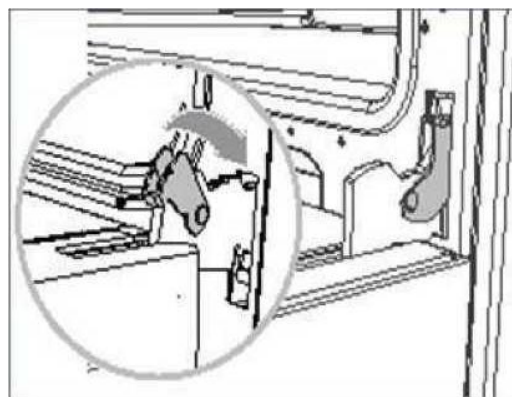
1. Tenez fermement la porte dans une position approximativement ouverte



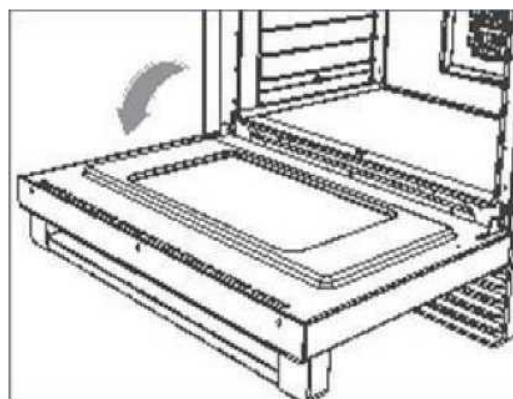
2. Insérez les charnières dans les fentes en vérifiant que les rainures des deux côtés s'enclenchent comme indiqué.



3. Ouvrir complètement la porte comme illustré



4. Refermez complètement les poignées des charnières gauche et droite, comme indiqué, et



16. Guide de dépannage

Si la solution à votre problème ne figure pas dans le tableau ci-dessous, ou si le problème ne peut être résolu, vous avez besoin d'une aide technique. Contactez votre centre de service autorisé ou le service clientèle.

Problème	Causes possibles	Dépannage
Table de cuisson		
Certains brûleurs ne peuvent pas s'allumer.	Des parties du brûleur ou des allumeurs peuvent être humides, sales ou mal alignés.	Vérifier que les pièces du brûleur sont propres, sèches et correctement installées. Vérifiez que les allumeurs sont propres et secs. Reportez-vous à la section "Entretien et nettoyage" pour les instructions.
Les flammes ne brûlent pas autour du chapeau du brûleur.	Les ouvertures du brûleur sont bloquées. Les orifices du brûleur ou les chapeaux de brûleur ne sont pas positionnés correctement. La plaque de cuisson fonctionne avec le mauvais type de gaz. Le régulateur n'est pas installé, est défectueux ou est réglé pour le mauvais type de gaz.	Enlevez Retirez et réinstallez soigneusement la lunette et les capuchons des brûleurs. Vérifiez que le type de table de cuisson correspond à l'alimentation en gaz naturel. Vérifiez l'installation, remplacez le régulateur ou réglez-en un pour qu'il soit adapté au gaz.
Les flammes du brûleur sont très grandes et jaunes.	La vanne d'arrêt du gaz est en position "OFF".	Placez la vanne d'arrêt sur la position "ON".
Les étincelles mais pas d'allumage de la flamme.	La polarité de l'alimentation électrique est renversée. Les allumeurs sont mouillés ou sales.	Vérifiez la polarité. Séchez ou nettoyez les allumeurs.
Les étincelles sont continues après l'allumage de la flamme.	La pression d'alimentation en gaz est faible. Les trous d'admission d'air autour des boutons sont bloqués.	Contactez la compagnie de gaz. Enlever l'obstruction

Guide de dépannage

Les flammes se sont éteintes soudainement.	La flamme a été éteinte par un courant d'air ou un dégagement.	Aucune action n'est requise. Le brûleur le détectera et se rallumera alors automatiquement. Toutefois, en cas de déversement important, il est recommandé d'éteindre les brûleurs et de nettoyer les brûleurs. Consultez "Entretien et nettoyage" pour les instructions.
Une coupure de courant survient - Puis-je continuer à utiliser les brûleurs de la table de cuisson ?	Une panne de courant dans votre région.	Il est toujours possible d'utiliser les brûleurs de la table de cuisson. Pour les allumer, procédez comme suit 1. Maintenez une allumette allumée sur le diffuseur de flamme, enfoncez le bouton de commande et tournez-le dans le sens antihoraire sur LITE. 2. Lorsque la flamme brûle tout autour du brûleur, vous pouvez régler la chaleur. Important ! En cas de coupure de courant, si la flamme s'éteint, réglez immédiatement le bouton sur OFF, le brûleur ne se rallumera pas automatiquement et du gaz risque de s'échapper.

Problème	Causes possibles	Dépannage
Four		
Le four ne marche pas (pas de chauffage).	Aucune alimentation électrique (la lumière du four et les halos ne s'allument pas non plus). Aucune alimentation en gaz (fours à gaz).	Assurez-vous que le disjoncteur n'a pas été déclenché et qu'il n'y a pas de panne de courant dans votre région. Dans le cas d'une panne de courant, vous ne pouvez pas utiliser le four tant que le courant n'a pas été rétabli. Il est possible que l'alimentation de la maison ne fonctionne pas ou qu'il y ait une panne. Contacter votre fournisseur de gaz local.
Une des lampes du four ne s'allume pas, mais le four fonctionne.	L'ampoule est détachée. L'ampoule a fondu.	Voir les instructions relatives au "Remplacement de l'ampoule du four" dans la section "Entretien et nettoyage". Avant de remplacer l'ampoule, assurez-vous simplement qu'elle est bien fixée dans sa prise. Remplacement de l'ampoule. Reportez-vous aux instructions de la section "Remplacement de l'ampoule du four" de la section "Entretien et nettoyage".
Condensation à proximité du four (par exemple, sur le panneau de commande ou sur le dessus de la porte du four).	Les aliments ont une teneur en humidité élevée ou le climat local (température, humidité) favorise la condensation.	La condensation est normale. Il est possible d'essuyer les gouttes sur le panneau de commande. Si la condensation est fréquente ou excessive, assurez-vous que les armoires autour de la cuisinière sont étanches à l'humidité.
Vapeur sortant des événements du four à l'arrière de la gazinière.	Humidité des aliments qui s'évapore pendant la cuisson.	Ce phénomène est normal, surtout si vous faites cuisiner de grandes quantités d'aliments dans le four en utilisant le mode CONVECTION.

Guide de dépannage

Le ventilateur de convection ne s'allume pas de mode de convection	Défaut technique.	Contactez votre centre de service après-vente autorisé ou le service clientèle.
Le four ne chauffe pas	Les réglages du four ne sont pas effectués correctement	Respectez la sélection du mode et les réglages de l'horloge comme indiqué dans la section Opération du four du mode d'emploi.
Les aliments sont trop cuits ou pas assez.	Temps de cuisson ou température incorrects.	Régalez le temps, la température ou la position de la grille.
Bruit de craquement ou d'éclatement.	C'est le bruit du métal qui chauffe et refroidit.	Ce phénomène est normal.
Il y a une panne de courant - puis-je continuer à utiliser le four ?	Une coupure de courant dans votre maison ou votre quartier.	Le four ne peut pas être utilisé avant le rétablissement du courant.

17.Garantie & Service

Ce produit est fabriqué par MM CASA INC

6681 COLORADO BLVD COMMERCE CITY, CO 80022

Pour le service clientèle, veuillez envoyer un courriel à service@casainc.com

Pour la politique de garantie et de service la plus actualisée, veuillez vous référer à www.casainc.com

Pour les services de garantie, veuillez consulter notre site Web à www.casainc.com

Veuillez Noter que : Pour toute demande de service sous garantie, vous devez fournir une preuve d'achat ou de date d'installation.



Notification de garantie:

L'appareil CASA INC est destiné à un usage personnel résidentiel unifamilial.

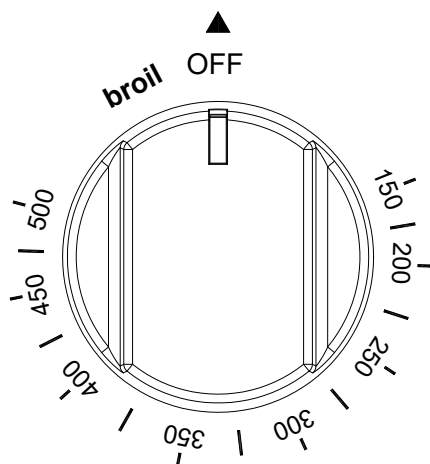
Si le produit CASA INC est utilisé à des fins autres que résidentielles, il est considéré comme un usage commercial et est couvert par une garantie de **6 mois sur les pièces et la main-d'œuvre** (6 mois sur les pièces uniquement) à compter de la date d'achat.

Pour toute question sur la garantie, veuillez contacter :

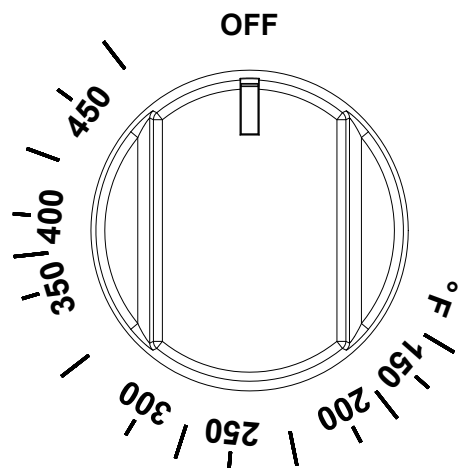
service@casainc.com

Installation de Bouton de Four

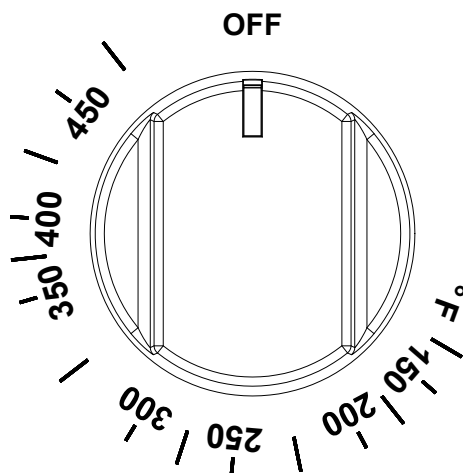
1. Vérifiez le design



① Bouton de Thermostat du Grand Four



② Bouton de Thermostat pour Gril/Petit Four



③ Bouton de vanne de surface

Installation de Bouton de Four

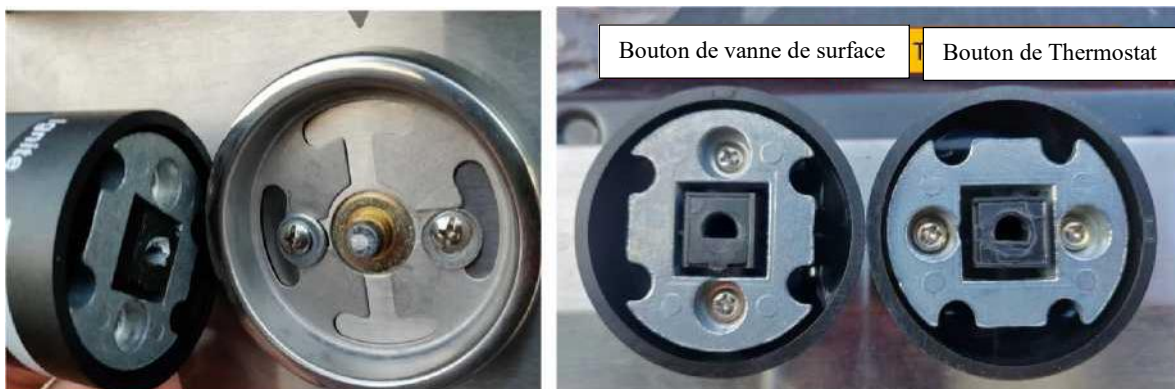
1. Vérifiez sur le tableau la quantité de chaque bouton.

Modèle#	Bouton de Thermostat du Grand Four	Bouton de Thermostat pour Gril/Petit Four	Bouton de vanne de surface
WF-HXJ300R	1	0	5
WF-HXJ240R	1	0	4
Model #	Bouton de Thermostat du Grand Four	Bouton de Thermostat pour Gril/Petit Four	Bouton de vanne de surface
WF-HXJ360R	1	0	6
WF-HXJ480R	1	2	6

*Pour toute pièce défectueuse ou manquante, veuillez envoyer un courriel à service@casainc.com

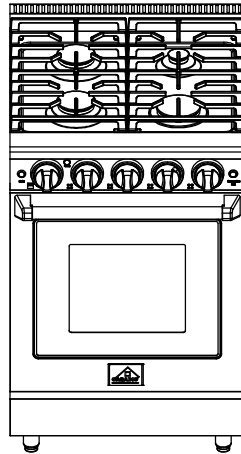
2. Recherchez le bouton approprié pour chaque axe de la gazinière. Poussez le bouton vers l'intérieur pour fixer entièrement l'arbre et assurez-vous qu'il n'y a pas de friction entre les boutons et les plaques.

****Une installation incorrecte du bouton pourrait endommager le thermostat du four / la valve du brûleur.****



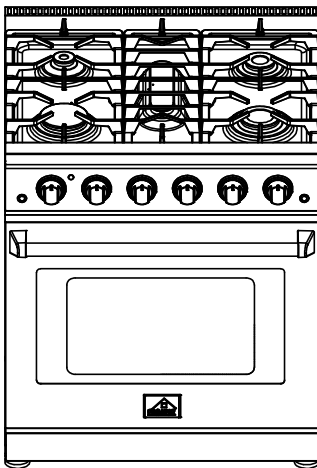
(Bouton incorrect provoquant la casse de l'arbre du thermostat)

Installation de Bouton de Four



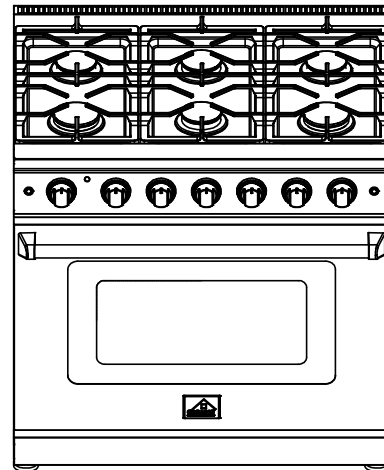
WF-HXJ240R

①②③④⑤



WF-HXJ300R

①②③④⑤⑥



WF-HXJ360R

①②③④⑤⑥⑦

WF-HXJ300R Knobs (De gauche à droite):

①: Bouton de Thermostat du Grand Four

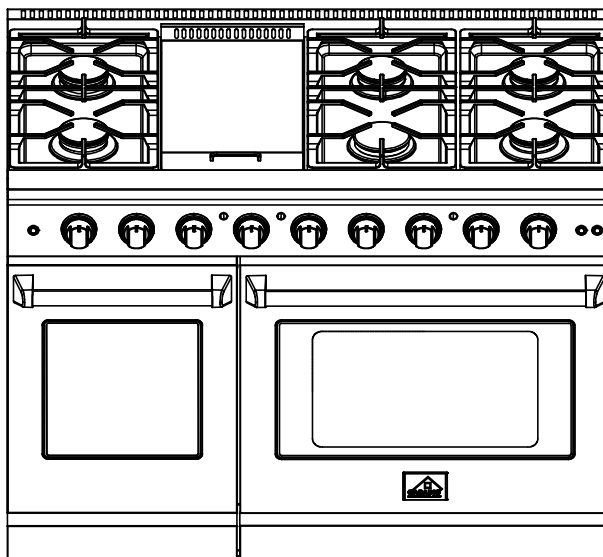
②③④⑤⑥: Bouton de Vanne de Surface

WF-HXJ360R Knobs (De gauche à droite):

①: Bouton de Thermostat du Grand Four

②③④⑤⑥⑦: Bouton de Vanne de Surface

Installation de Bouton de Four



WF-HXJ480R

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨

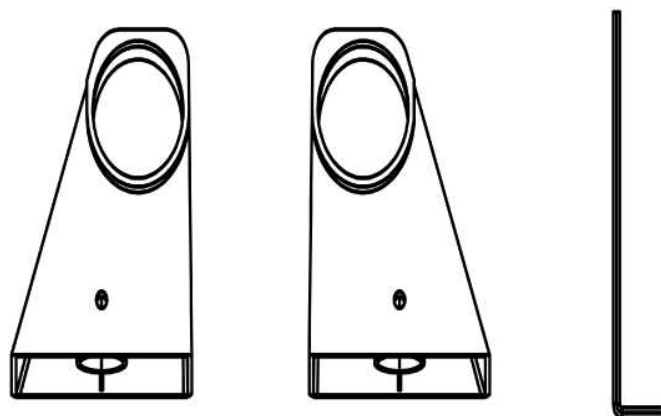
WF-HXJ480R (De gauche à droite):

- ①②: Bouton de Vanne de Surface
- ③④: Bouton de Thermostat pour Gril/Petit Four
- ⑤⑥: Bouton de Vanne de Surface
- ⑦: Bouton de Thermostat du Grand Four
- ⑧⑨: Bouton de Vanne de Surface

Votre gazinière est peut-être équipée d'une poignée KD à installer. Pour installer la poignée de la porte du four, veuillez suivre les étapes suivantes.

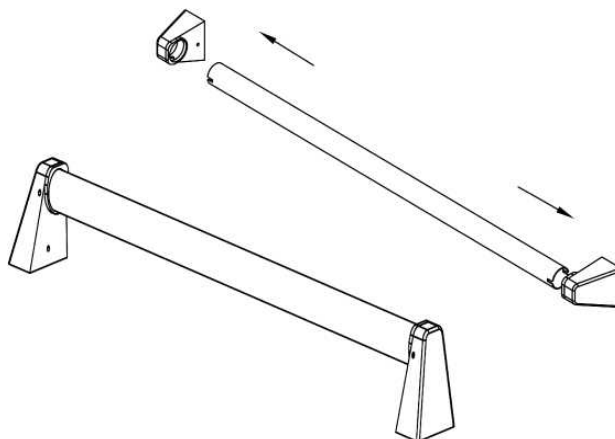
Installation de la Poignée du Four

3.1 Vérifiez vos Kits d'Installation de Poignées de Porte



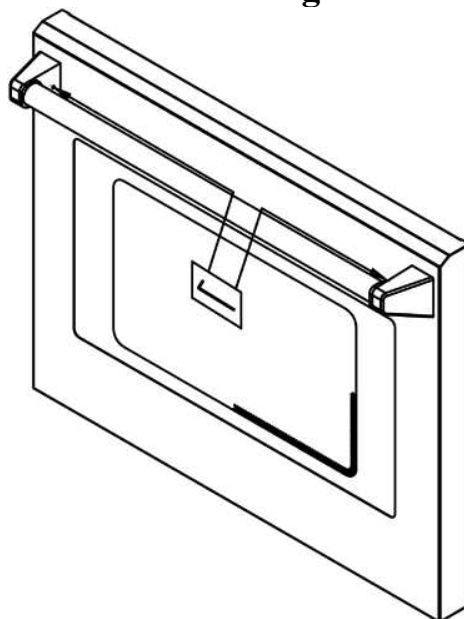
2 * Supports de Poignée, 1 * Clé d'installation,
1 * Poignée (Pour le Four de 18", 30" or 36")

3.2 Connecter les supports de poignée de porte de chaque côté de la poignée

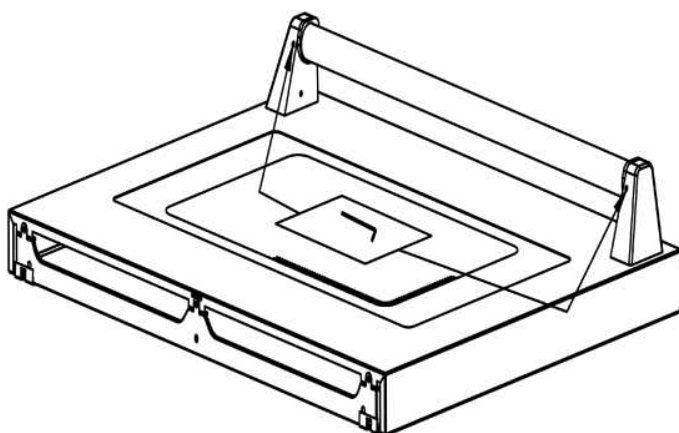


3.3 Placez la poignée de la porte contre la porte du four et installez-la sur la pièce de connexion, et utilisez la clé pour serrer le support de la poignée de la porte ;

Installation de la Poignée du Four



3.4 Utilisez la clé pour visser les supports de poignée de porte.

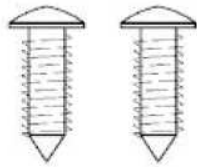


3.5 Vérifiez si la poignée de la porte du four est horizontale et stable.

Installation du Coussin en Caoutchouc sur le Panneau Arrière

Pour répondre à l'exigence de distance pour l'arrière de votre gazinière CASAINC veuillez installer 2 Coussins en Caoutchouc livrés dans l'emballage, Veuillez trouver les accessoires et suivre les étapes ci-dessous :

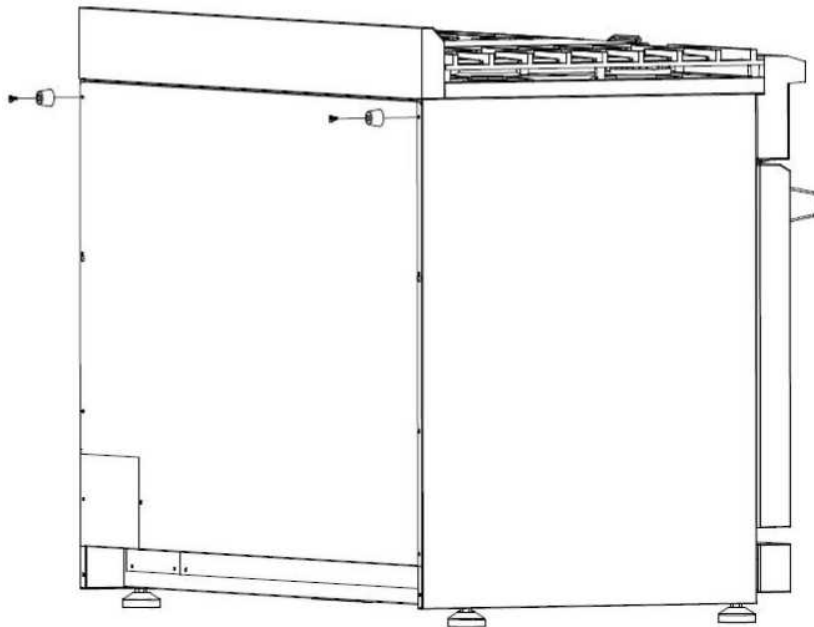
1. Vérifiez le kit d'installation compris dans l'emballage du manuel;



2* vis



2* Coussin en Caoutchouc



2. Installez les 2 pièces du coussin en caoutchouc comme indiqué ci-dessus.