GAS WALL OVENS

Models:

SGW243SS	SGW241BK
LWG253SS	LWG251
TTM24SS	TTM24BK
SGW244SSLP	SGW242BKLP
LWG254SSLP	LWG252LP
TTM24SSLP	TTM24BKLP

User Manual

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

Write Model and Serial Numbers here:

Model _____

Serial No. _____

Felix Storch, Inc.
An ISO 9001:2015 registered company
770 Garrison Ave
Bronx, New York 10474
www.summitappliance.com

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS **2 – 6**

INSTALLATION **7 – 11**
- Wall Oven Installation 7
- Electrical Connection 8
- Gas Connection 9 – 11
- Installing the Mounting Screws 11

LOCATION OF PARTS **12 – 13**
- What's Included with Your Oven 13

OPERATION **13 – 21**
- First-Time Use Instructions 13
- Energy Saving Tip 13
- Oven Control Guide 14 – 20
- Using the Rotisserie Kit 21

CLEANING AND MAINTENANCE **22 – 23**
- Removing and Replacing the Oven Light 23
- Removing and Replacing the Oven Door 23

TROUBLESHOOTING **24**

LIMITED WARRANTY **25**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

Read and follow all safety instructions before using the product. Failure to comply with these instructions may result in fire, electric shock, serious injury or death.

General Safety Instructions

- Proper Installation – Make sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician, in accordance with the installation instructions provided.
- Never use your appliance to warm or heat a room.
- Use this device only for its intended use as described in this User Manual.
- Do not enter the oven.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have received supervision or instructions regarding the use person responsible for their safety.

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

What To Do If You Smell Gas

- Do not try to turn on any device.
- Do not touch any electrical switches.
- Do not use any telephone in your building.
- Call your gas supplier immediately from a neighbor's phone.
- Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call for service.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Safety Instructions Regarding Flammable Materials

- Keep flammable materials away from the oven. Failure to do so may result in fire or injury.
- Wear appropriate clothing - loose or hanging clothing should never be worn while using the device. These garments can ignite if they come into contact with hot surfaces, causing severe burns.
- Storage in or on the appliance - Flammable materials must not be stored in an oven or near surface units. Including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, draperies and gasoline or flammable vapors and liquids.
- Avoid scratching or hitting the glass doors and control panel. This could result in broken glass. Do not cook on a product with broken glass. Shocks or cuts may occur.

CAUTION

- Do not store items that may attract children in cabinets above the oven. Children climbing on the oven to reach these items could be seriously injured.
- Accessible parts may become hot during use. To avoid burns, young children should be kept away.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without adequate supervision from a responsible adult.
- Don’t leave children alone – Children should not be left alone or unsupervised in the area where the device is used. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not install under work counters. The flue outlet must not be located below the level of 36 in. (914 mm) when the oven is installed according to the manufacturer's instructions.

- Use only dry potholders: damp or damp potholders on surfaces can cause steam burns. Do not let the potholder touch the hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

- Keep oven vents clear.

- Do not let the potholder come into contact with the hot heating element of the oven.

- Use caution when opening the door – Allow hot air or steam to escape before removing or replace foods.

- Do not touch the heating elements or interior surfaces of the oven - The heating elements may be hot even if they are dark in color. The interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or leave clothing or materials.

- The device should only be repaired by qualified service staff. Repairs carried out by unqualified persons may cause injury or serious malfunction. If your device needs repair, contact a qualified service center. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.

- Built-in appliances can only be used after having been installed in cabinets and workstations comply with current standards. This ensures that devices are installed to appropriate safety standards.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Fire Safety Instructions

- Do not use water on grease fires – Smother the fire or use a powder extinguisher chemical or foam. If the flames are on the stove top, do not attempt to move the pan; instead, turn off the heat and keep the oven closed.
- Do not attempt to operate the oven during a power outage. If the power goes out, turn off the oven to prevent it from turning on automatically when power is restored.
- In the event of a gas leak (such as propane gas, LPG gas, etc.), immediately ventilate the area. Do not touch the power cord or any electrical device, as sparks could ignite the gas.
- If the appliance is exposed to liquid, contact a service center right way. Failure to do so may result in electric shock.

Safety Instructions for Cleaning

- For your safety, do not use a high pressure water cleaner or steam jet cleaners to clean any part of the oven.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door. They can scratch the surface, which could break the glass.
- Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the device. This could lead to a discoloration, deformation, damage, electric shock or concerning.
- Use caution when cleaning the appliance (exterior or interior). You could be injured by the sharp edges of the appliance.
- Keep the interior of the oven clean. Stuck food particles or oil splashes to the oven walls can damage the paint and reduce the efficiency of the oven.
- Unattended food may get stuck or spoil.
- Keep children away from the door while it is being opened or closed to prevent the risk of them bumping into the door or getting their fingers caught.
- Do not allow children to play with the oven controls or any other parts of the appliance.
- Ensure the oven controls and cooking areas are kept out of children’s reach to prevent the risk of electric shock, burns, or other injuries.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Safety Instructions for Maintenance

- User Maintenance – Only repair or replace parts of the appliance if specifically instructed in this manual. For all other maintenance needs, contact a qualified technician.
- Before performing any maintenance, disconnect the power supply by removing the fuse or turning off the circuit breaker at the household distribution panel.
- Always follow safety precautions when using your oven. Never try to repair the oven yourself due to the risk of dangerous voltage. If the oven requires repair, contact an authorized service center near you.
- Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance yourself. Since high-voltage current enters the product chassis, it may cause an electric shock. For repairs, reach out to your nearest service center.
- Do not insert foreign substances or metal objects such as pins or needles in entrances, exits or holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, contact our customer service or the nearest service center.

Proper Disposal of your Device

- Discard or recycle your device in accordance with federal and local regulations.

  Contact your local authorities for environmentally friendly disposal or recycling of your device.

WARNING

Electrical Grounding Safety

This appliance is equipped with a grounding (three-prong) (four-prong) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded outlet. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

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

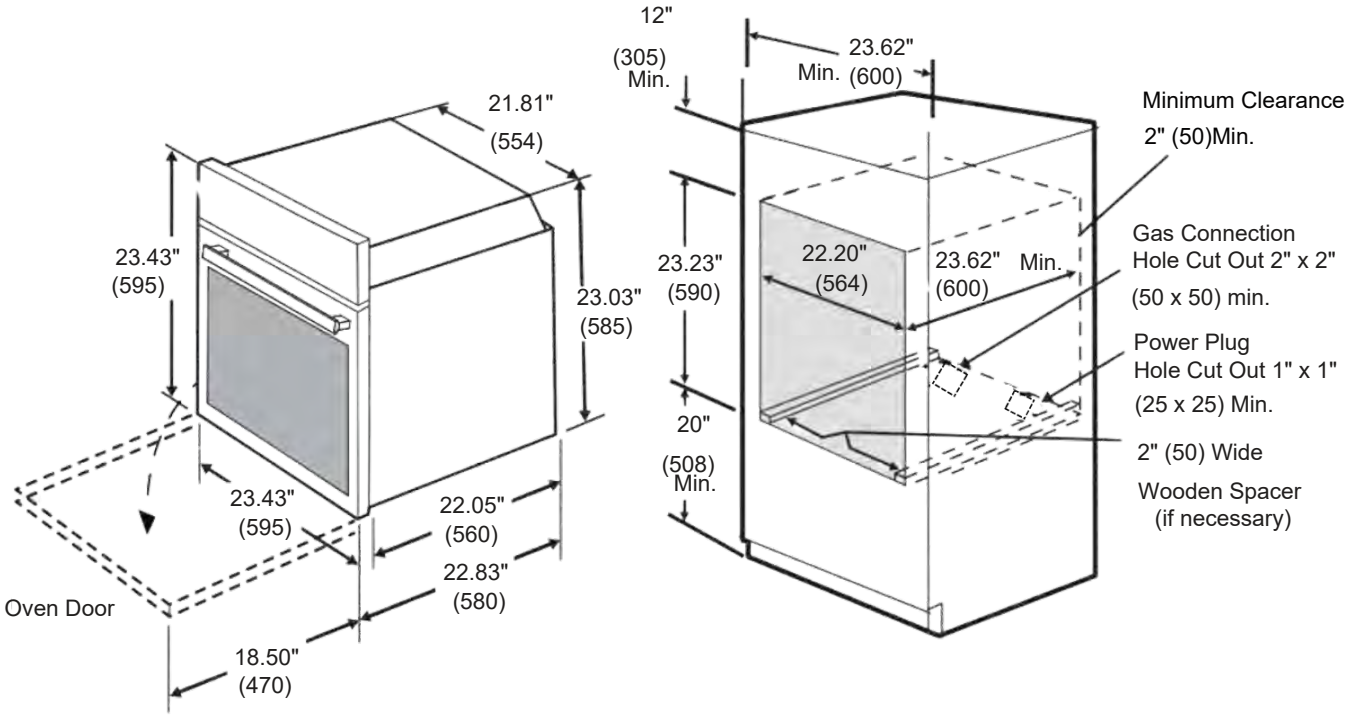
For more information go to www.P65Warnings.ca.gov

Note: Nickel is a component in all stainless steel and some other metallic compositions.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTALLATION

Wall Oven Installation



NOTES:

- Ensure a minimum clearance of 18½" (470 mm) in front of the oven to accommodate the full depth of the door when open.
- A cutout depth of 23⅝" (600 mm) is required for proper installation of the built-in oven. If the oven trim does not fit snugly against the cabinet or if you hear noise from convection models, verify that the cutout depth is at least 600 mm.
- If the cutout height exceeds 23$\frac{7}{16}$" (595 mm), install a 2" (50 mm) wide wood block of appropriate height on each side of the opening, positioned under the side rails of the oven.
- The minimum vertical clearance between the floor and the bottom of the cutout opening must be 4" (102 mm).
- Cut out the holes for the gas connection and the power plug into the base before installing the oven.

Electrical Connection

WARNING



Risk of Electric Shock

- Disconnect power before servicing.
- The device must be properly grounded.
- Do not use an extension cord with this oven.
- Failure to follow these instructions could result in death or electric shock.

CAUTION

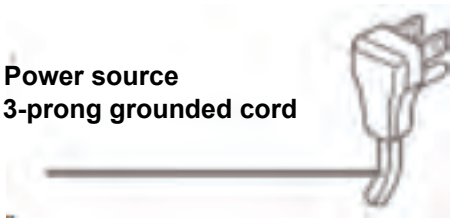
- If an external electrical source is used, the device, once installed, must be earthed in accordance with local codes or, in the absence of local codes, the National Electrical Code, NFPA 70- latest edition or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1-latest edition.

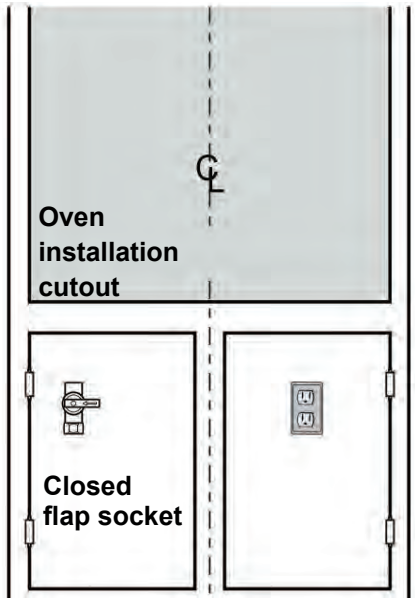
- Check all code rules and regulations for connecting the wall oven to ensure that the installation complies with all local, municipal and state codes and local utility regulations.

Plug Location

- The wall outlet and the circuit must be checked by a qualified electrician to make sure the plug is correctly grounding.

- When a standard 2-prong wall outlet is installed, it is the consumer's responsibility to have it replaced by a socket properly wired prong grounded wall socket.





Gas Connection

WARNING



Risk of Explosion

- Use a new CSA or UL approved gas supply line.
- Install an individual shutter.
- Tighten all gas connections securely.
- Examples of qualified persons include licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.
- Failure to do so may result in death, explosion or fire.

CAUTION

- **In the United States**: The installation must comply with local codes or, in the absence of local codes, to the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54, latest edition.

- **In Canada**: The installation must comply with current regulations CAN/CGA-B149.1 National Gas Installation Code or CAN/CGA-B149.2, Gas Installation Code propane and/or local codes.

Providing an Adequate Gas Supply

Important:
Read these instructions carefully before connecting this device to a gas supply.

- All gas connections must be made in accordance with national and local regulations codes. This gas supply (service) line must be the same size or larger than the inlet line to the appliance. The sealant on all pipe joints must be resistant to the action of LP/Propane gas.

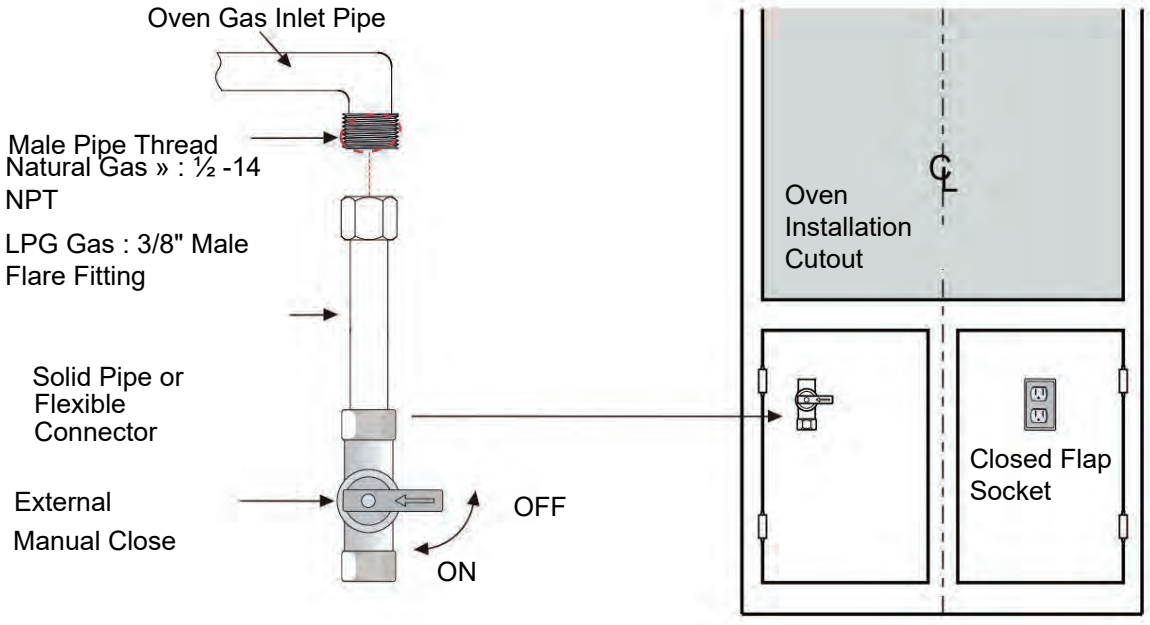
- A manual shut-off valve must be installed in the gas supply line outside the unit and in an easily accessible location in order to turn the gas on and off to the unit. Recommended location for the shutoff valve is in the cabinet, under the installation cutout.

- The gas supply line to the appliance must be ½" (1.3 cm) or ¾" (1.9 cm) pipe.

- Close all openings in the cabinet cavity surrounding this appliance. All the Openings around gas service outlets must be closed at the time of installation.

Gas Connection

CAUTION Make sure the gas used in your home matches the appliance.



NOTES: The pressure regulator has been assembled in the product.

Check for Leaks

WARNING

- Do not use oven to check gas connections for leaks.

  Checking for leaks could result in fire or explosion.

- After connecting the gas, verify the system's tightness using a pressure gauge. If a pressure gauge is unavailable, follow these steps:

  1. Close all gas shut-off valves, if present.
  2. Apply a soapy solution to all connections: the supply line, collector and oven.
  3. Open the main gas supply.
  4. Check for bubble formation.
  5. Turn off the gas supply.
  6. Address and repair any detected leaks.
  7. Reopen the main gas supply to confirm that all leaks have been resolved.

- Tighten all fittings as necessary to prevent gas leaks into the wall oven or into the supply line.

WARNING

- All leaks must be stopped before attempting to light the burners.

Pressure Testing Information

- The units covered in these instructions are designed to operate on natural gas at 5" inlet pressure or LPG gas at 10" inlet pressure.
- For proper operation, the maximum inlet pressure of the regulator must not exceed 14" WC water column pressure.
- To check the regulator, the inlet pressure must be at least 1" higher than the regulator pressure setting. If the regulator is set to 5", the inlet pressure must be at least 7". If the regulator is set to 10", the inlet pressure must be at least 11".

⚠ CAUTION

- The device and its individual shutter must be disconnected from the piping system gas supply during any pressure testing of this system at test pressures greater than 1/2 psi (3.5 kPa).
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by close its individual manual valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

Installing the Mounting Screws

IMPORTANT: Anti-tip mounting screws must be used. Otherwise, the oven could fall and causing serious injury.

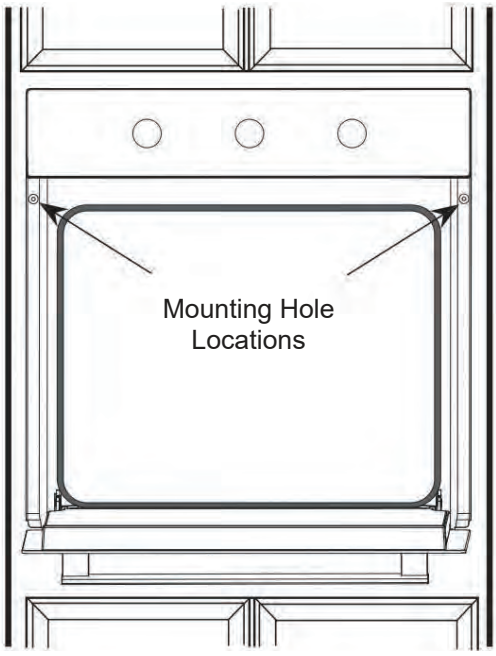
NOTE: During the oven assembly stage, ensure that no damage is caused to the oven gasket that lines the edge of the oven cavity.

NOTE: Before drilling the pilot holes, make sure the oven is pushed as far into the opening as possible and that it is centered.

NOTE: If the cabinet is made of particle board, you must use #8 x ¾" particle board screws. These can be purchased at any hardware store.

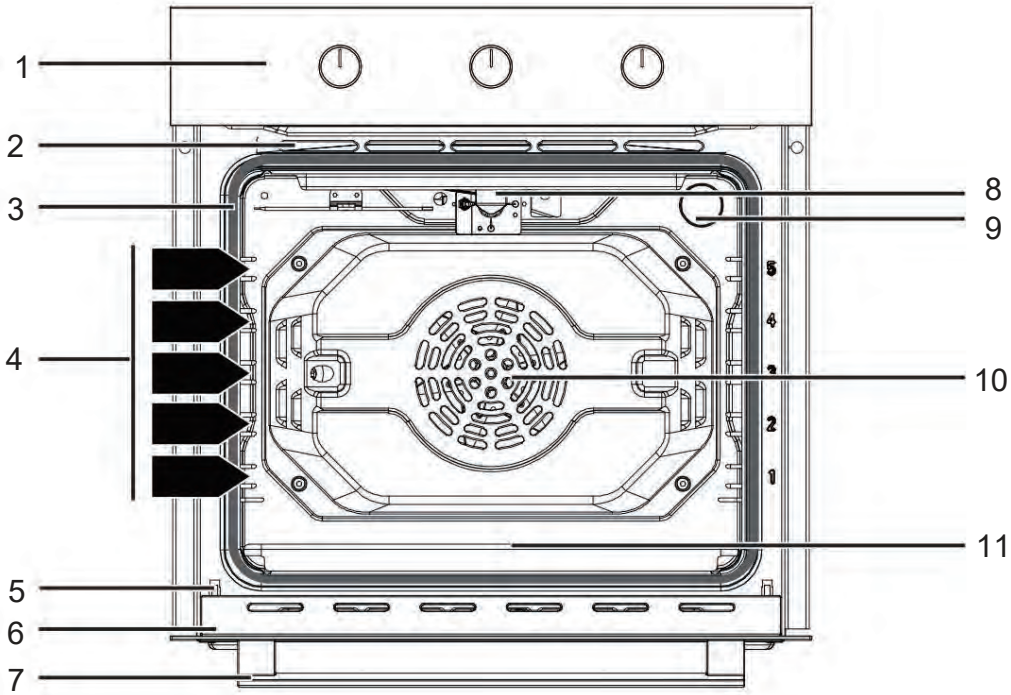
A. Drill the mounting holes (top and bottom) of the side trim for #8 mounting screws provided.

B. Secure the oven cabinet with the screws.



Anti-Tip Mounting Holes

LOCATION OF PARTS



1. Control Panel
2. Oven Vent
3. Door Seal
4. Rack Positions
5. Door Hinge
6. Oven Door
7. Door Handle
8. Top Burner
9. Oven Light
10. Convection Fan
11. Removable Oven Base

Fan

Cooling fan is working during all cooking modes. The fan can be heard when operating and hot air can be felt as it escapes from the oven vent. The fan can also operate after the oven is turned off.

Oven Vent

The oven vent is located under the control panel.

Hot air may escape from the vent before, during and after cooking. It is normal to see steam coming from the vent and condensation may accumulate in this area.

This area may be hot when the oven is in use.

Do not block the vent, as it is important for air circulation.

Removable Oven Base

The removable oven base protects the lower heating element from spills and other potential damages. **The oven base should remain inside while in use.**

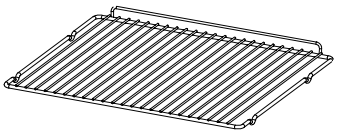
Remove the oven base for easy cleaning.

⚠ CAUTION

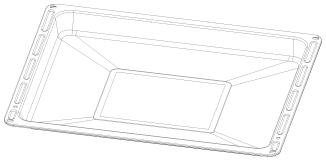
NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard

What's Included with Your Oven

NOTE: That some accessories vary by model.



Flat Oven Rack (2)



Baking Tray (1)



Rotisserie Kit (1)

• Flat oven racks can be used for most cooking needs and can be placed in most oven rack positions.

OPERATION

First-Time Use Instructions

1. Clean the oven thoroughly before its initial use.
2. Remove any accessories from the oven.
3. Set the oven to the Bake function.
4. Operate the oven at 400°F (204°C) for 1 hour.

NOTE: During this process, you may notice a distinctive odor. This is normal and expected.

NOTE: Make sure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

IMPORTANT

- Do not use general-purpose oven thermometers, such as those available in grocery stores, to check the temperature settings inside your oven.
- The heating elements in your oven will turn on and off as needed to maintain the desired temperature. As a result, they may be warm or cool at different times. Most thermometers have a slow response to these temperature fluctuations and may not provide an accurate reading.
- Oven thermometers can vary by up to 74°F (23°C) from the actual temperature inside the oven.

Energy Saving Tip

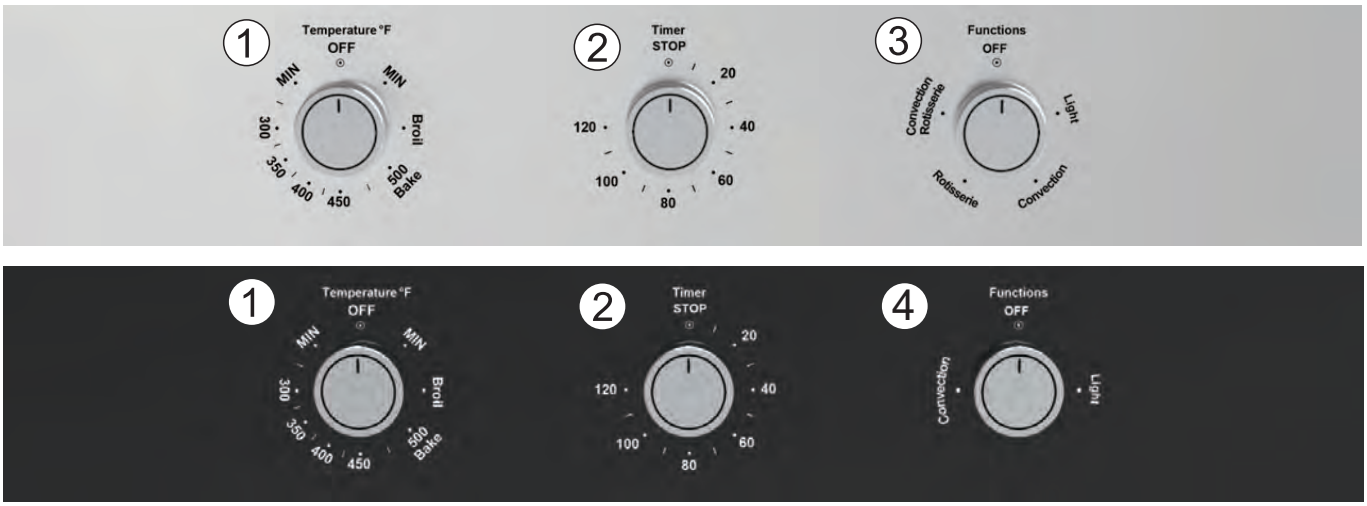
Keep the Oven Door Closed: To maintain optimal temperature and save energy, avoid opening the oven door frequently during cooking. Only open it when necessary to turn or check the food.

Utilize Residual Heat: If your cooking time exceeds 30 minutes, consider turning off the oven 10 minutes before the end of the cooking time. The residual heat will continue cooking the food, saving energy.

Optimize Oven Use: To reduce reheating time and save energy, plan your cooking schedule to avoid frequent temperature changes between dishes.

Oven Control Guide

NOTE: That the functions and knobs may vary depending on the model of your gas wall oven.



① Temperature Knob

- This knob allows you to choose between the Bake and Broil cooking modes.
- In Bake Mode, you can also adjust the temperature.
- Bake and Broil Modes cannot be used simultaneously.
- **For Bake Mode**: Turn the knob to the **LEFT** to the **MIN** position to light up the pilot. Once the pilot is lit, adjust the temperature to your desired setting.
- **For Broil Mode:** Turn the knob **RIGHT** to the **MIN** position to light up the pilot. After the pilot is lit, set the temperature as needed.

② Timer

This knob allows you to set the minute timer.

NOTE: The minute timer is only a reminder function and does **NOT** start or stop any cooking process.

③ Functions Knob

(For Models With Roaster)

This knob allows you to select the auxiliary functions.

These functions work independently, it will not affect the cooking mode or timer.

④ Functions Knob

(For Models Without Roaster)

This knob allows you to select the auxiliary functions.

These functions will work independently and do not affect cooking mode or timer function.

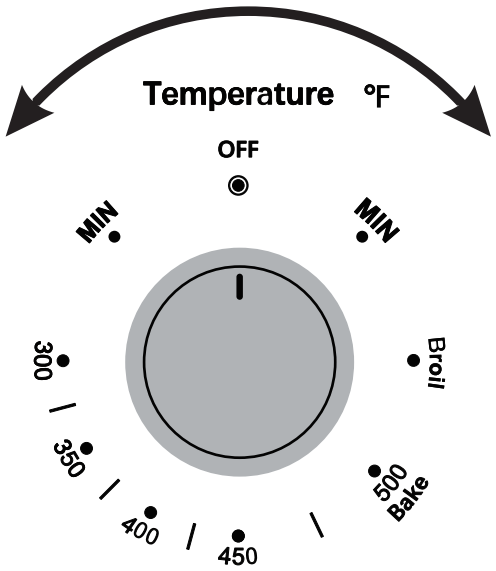
WARNING

When igniting the oven for the first time, it may take a while to expel the air from the gas pipe.

Please be patient while waiting for the pilot light to ignite.

Temperature Knob (Cooking Mode)

- Your new oven has a variety of cooking modes to help you achieve the best results. These modes are described below. Remember that your new oven may perform differently than the oven it is replacing.



OFF

The burner is off, the oven is not heating.

MIN

To ignite the pilot light on either burner.

Cook

- Cooking Mode uses the heat from the burners to cook food.
- When baking items like cakes, biscuits, and pastries, always preheat the oven.

Temperature (range: 300-500 °F)

The cooking temperature in the cooking compartment is displayed in °F.

Broil (lower burner)

- Broil mode uses the upper burner to cook the food.
- Use the broiler for cuts of meat or foods that you want to cook thoroughly.

Turn on the Oven Burner

- The thermostat automatically controls the temperature.
- The gas supply to the oven burner is regulated by a two-way thermostatic valve, which manages both the cooking and grilling burners.

Bake (lower burner)

1. Push the knob in and turn it counter-clockwise (left) to **MIN**.

2. Hold it in place for for about 5 - 30 seconds until the pilot ignites the lower burner.

3. Adjust the temperature knob to activate the lower burner for baking.

Broil (top burner)

1. Push the knob in and turn it clockwise (right) to **MIN**.
2. Hold it in place for for about 5 - 30 seconds until the pilot ignites the top burner.
3. Turn the knob to the **Broil** position.

WARNING

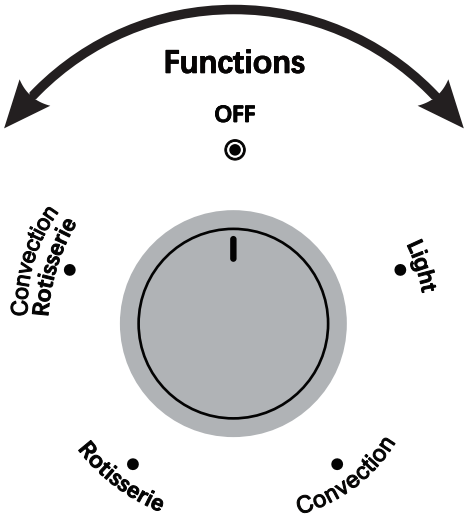
It takes a long time to expel the air in the gas pipe when the oven is ignited for the first time. Please wait patiently for the pilot to ignite.

⚠ CAUTION

- If the burner does not light after three attempts, wait 12 seconds before trying again. It should light within 5 seconds on the next attempt. If it still does not light after three retries, turn the button to OFF, wait a moment, and then try turning it back on.
- If the gas goes out for any reason, the safety valve will automatically close and stop supplying gas to the burner.
- Must not operate the appliance for a period power outage.

Function Button (Available For Models With Roaster)

- The oven is equipped with auxiliary functions, including oven illumination, a convection fan, and a rotisserie.
- These functions can operate independently and do not affect each other.



Rotisserie

- Turn the function knob to the rotisserie setting.
- Ensure the rotisserie is properly placed inside the oven before starting.
- The oven light will automatically turn on when using this function.

OFF

All functions are off

Light

Use to turn on the internal light only.

Convection

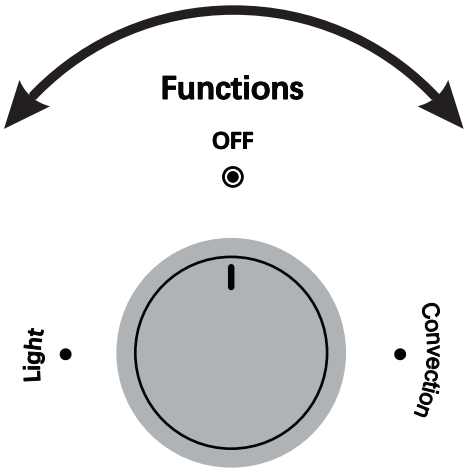
- Use the convection setting to quickly defrost frozen foods with the help of the internal rear fan.
- When used with the Bake or Broil function, the convection fan circulates heat evenly throughout the oven.
- The oven light will automatically turn on when using this function.

Convection & Rotisserie

- This function is similar to that from the roasting pan. The main difference is that heat circulates throughout the oven by the convection fan.
- The oven light will automatically turn on when using this function.

Function Button (Available For Models Without Roaster)

- The oven equipped with some auxiliary functions, such as illumination of the oven, convection fan, rotisserie.
- These functions can work Regardless, does not affect others functions.



OFF

All functions are off

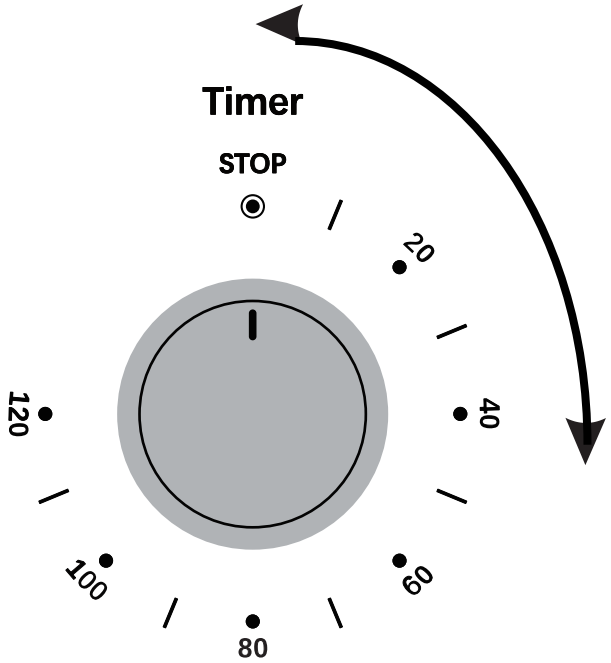
Light

Use to turn on the internal light only.

Convection

- Use the convection setting to quickly defrost frozen foods with the help of the internal rear fan.
- When used with the Bake or Broil function, the convection fan circulates heat evenly throughout the oven.
- The oven light will automatically turn on when using this function.

Mechanical Timer



STOP

No timer setting

Timer Setting

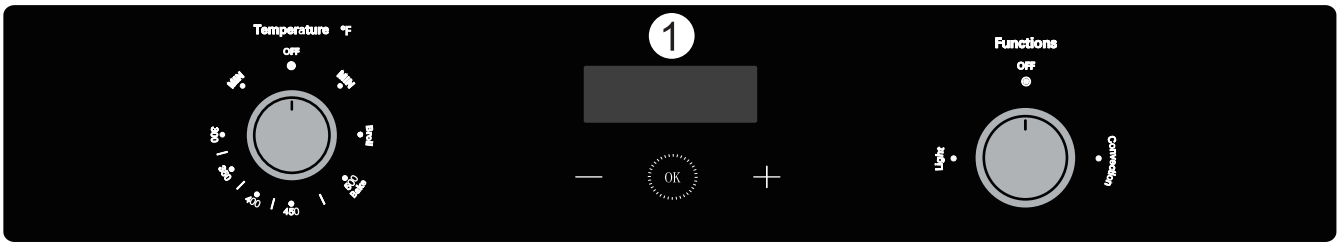
Turn the knob clockwise (right) to set the desired time on the timer.

NOTE:

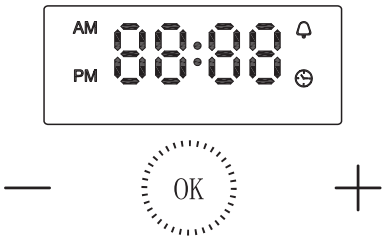
The minute timer will not start or stop any cooking process.

Oven Control Guide (For models with the Digital Clock)

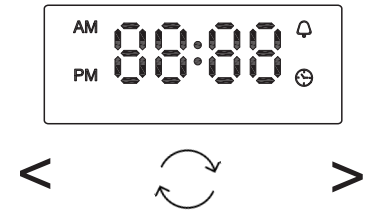
NOTE: That the control panel display may vary depending on the model of your gas wall oven.



Digital Clock



- Display (hour/minute): 88:88
- AM/PM Icon: Displays the time in the morning or afternoon.
- Clock Icon: Once the clock is set, the clock icon will be displayed.
- Minute Icon: Once the minutes time is set, the bell icon will be displayed.
- Press the minus button to reduce the minute time. (+)
- Press the plus sign to increase the minute time. (-)
- Press center button to confirm settings.



Instructions to Set the Time

When the device is first plugged in or when the power supply to the device has been interrupted, the display would show “12:00” and the “12” will flash.

1. Press (-) or (+) to set the hour from 1 to 12.
2. Press OK the minute display “00” will flash, press (-) or (+) to set.
3. Press it again to set the time and enter standby mode.

Changing the Time from Standby Mode

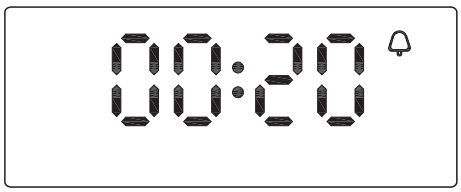
When the oven is in standby mode, press and hold both (-) and (+) buttons simultaneously until the hour begins to flash. Then, repeat steps 1 to 3 to reset the clock.

Digital Timer

To set the timer:

When the oven is in standby mode or cooking mode.

1. Press and hold OK for 3 seconds, the screen will display “00:00”, the hour display and 🔔 will flash.
2. Press (-) or (+) to set the hour.
3. Press OK again, the minute display and 🔔 will flash.
4. Press (-) or (+) to set the minute.
5. Press OK to display the timer. The bell icon will appear.
6. When the set time ends, the timer will continue to beep for 2 minutes. Press OK to enter standby mode.



NOTE:

The minute timer will not start or stop any cooking process.

IMPORTANT:

It is recommended to always set the lock for the correct time of day when power is applied to the appliance.

⚠ WARNING

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

Set the Timer

NOTE:

The minute timer will not start or stop any cooking process.

Timer Range: Max.120 min

- The timer can be set for any duration up to 120 minutes.
- The button will automatically return to the **STOP** position when the set time elapses.
- Please note that the timer functions solely as a buzzer reminder.
- To stop the oven heating, you must manually turn the temperature knob to the **OFF** position.

IMPORTANT:

It is recommended to always set the lock for the correct time of day when power is applied to the appliance.

⚠ WARNING

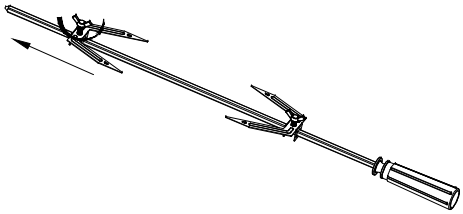
- **Never use this appliance as a space heater to heat or warm the room.**
- **Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.**

Using the Rotisserie Kit

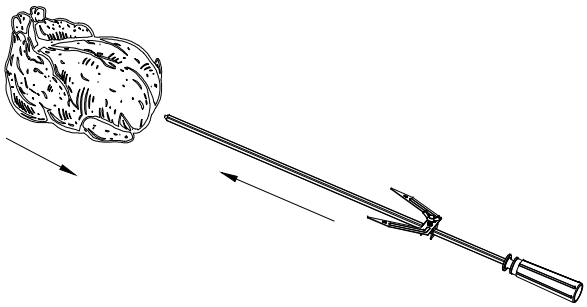
Before attaching the rotisserie kit:

- Remove all of the oven racks.
- Do not remove the oven base.
- Position the baking tray on the lowest rack level.
- Remove the handle before closing the oven door.

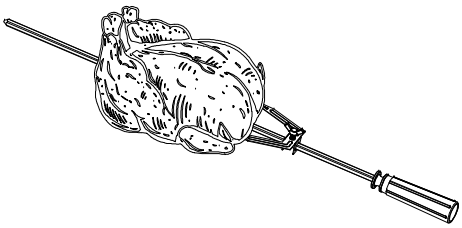
1. Remove the top spit fork by unscrewing the fixing nut.



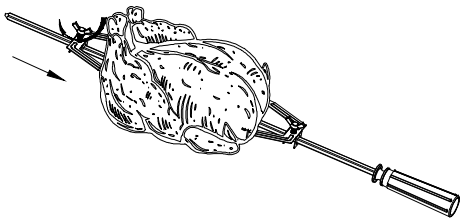
2. Pierce your food through the spit rod.



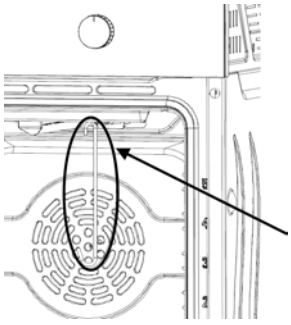
3. Slide the food down till it reaches the lower spit fork.



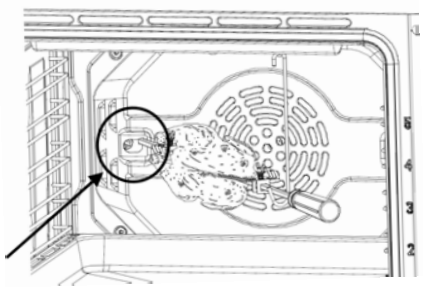
4. Reattach the top spit fork to the spit rod and secure in place with the fixing nut.



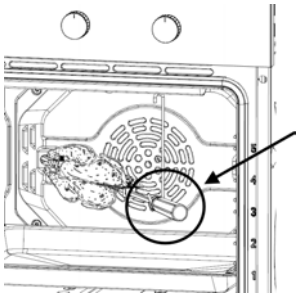
5. Hand the hook on the ring at the font of the oven.



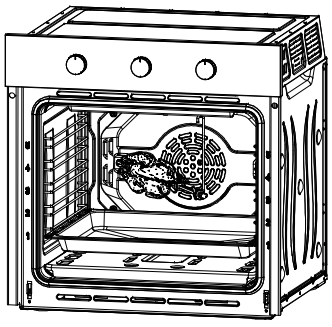
6. Insert the spit rod into the mounting hole located in the far back of the oven.



7. Hang the handle end of the rod to the hook.



8. Unscrew the handle to remove it from the rod.



CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ WARNING

Before cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool.

If ammonia or appliance cleaners are used, they must be removed and the appliance must be thoroughly rinsed before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.

Control Panel

- Clean with a soft cloth using mild dish detergent and water, or a 50/50 solution of vinegar and water.
- Do not spray liquids directly on the oven control and display area.
- Do not use large amounts of water on the control panel - excess water on the control area could damage the unit.
- Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads or paper towels - they will damage the unit.

Oven Door

- Clean the top, sides, and front of the oven door with mild dish detergent and water, or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse thoroughly. You can use window cleaner on the exterior glass of the door and a ceramic smooth top cleaner or polish on the interior door glass.
- Do not immerse the door in water.
- Do not spray liquids directly on the door.
- Do not allow water or cleaning products to enter the door vents.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or abrasive cleaner on the outside of the oven door.
- Do not clean the oven door seal. The oven door seal consists of a woven material essential for maintaining waterproofing.
- Do not rub, damage or remove this seal.

Interior of the Oven

- Spills from marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids can cause discoloration and should be wiped up immediately. Allow hot surfaces to cool before cleaning and rinsing.
- Avoid using oven cleaners, abrasive cleaners, strong detergents, steel wool, scouring pads, or cleaning powders inside the oven. Clean with mild soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. Ensure surfaces are at room temperature before cleaning.

Removing and Replacing the Oven Light

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

- Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.
- Be sure all parts of oven are cool .
- Failure to do so could result in electrical shock or burns.

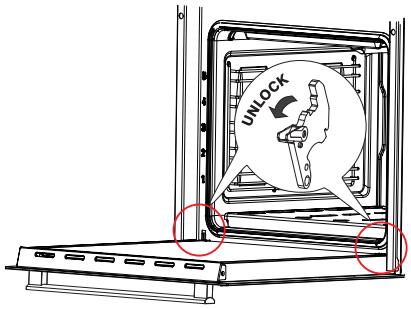
1. Turn the glass cover of the lamp counterclockwise (left) to remove it.
2. Remove the bulb by grasping it firmly and sliding it outward until both pins are released from the ceramic support.
3. Grip the replacement bulb with a clean towel or tissue with the prongs facing down. Align the two pins with the ceramic socket and press gently until the bulb is fully seated.
4. Screw the glass cover back on.
5. Remove the cloth from the cavity and reconnect the power.

Removing and Replacing the Oven Door

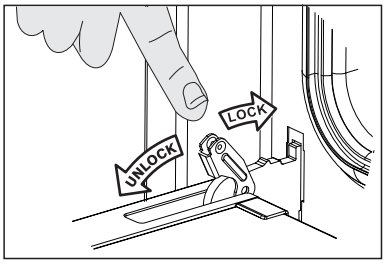
⚠ CAUTION

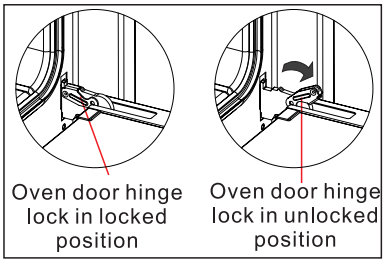
- **USE TWO HANDS TO REMOVE THE OVEN DOOR.**
- **DO NOT LIFT THE DOOR BY THE HANDLE!**

1.Open the oven door completely horizontal with floor, unlock the hinge



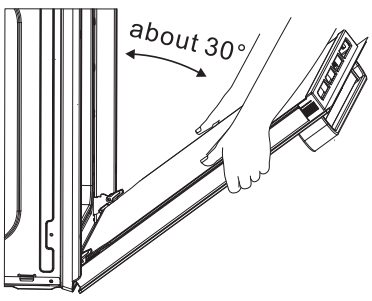
Door hinge location

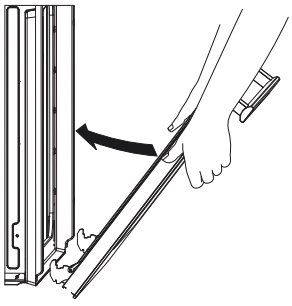


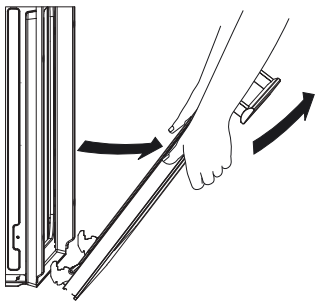


Door hinge locks

2.Using two hands grasping two sides of oven door on 30°, lift the oven door out and toward you.







3. Locate two slots, grasping two sides of oven door on 30° to install into two slots. Place the oven door completely horizontal with floor, lock the hinge and then close the oven door.

TROUBLESHOOTING

Before calling for service, review the following list. This can save you time and money.

Possible solutions are provided with the listed issue:

Solutions to common problems

Issue	Solution
My new oven does not cook as my old one. Is something wrong with temperature settings?	• For best results, follow the times and temperatures specified in your recipe. If you find that your new oven is consistently too hot or too cold, you can adjust the temperature settings to better suit your cooking preferences.
Strong odor	• This is temporary and will disappear after several uses.
The appliance does not work	• Make sure the power cord is plugged in correctly exit. • Electrical power outage. Check the house lights to be on. Call your local power company for information on service outages. • Make sure the gas connection has been installed correctly.
Oven light does not work	• Make sure the oven light is securely plugged into the outlet. • The oven light is defective, replace it with a new bulb.
Fan noise occurring after the oven is turned off	• This is normal. The device features a cooling fan that operates during cooking to cool the internal electronics. It is common for this fan to continue running for a while, even after the oven has been turned off.
Flames inside the oven or smoke coming from oven vent	• If grease or food has spilled onto the bottom of the oven or into the oven cavity, it can cause smoke during use. To prevent this, wipe up any excessive spills before starting the oven, especially when using the grill function.

If you have checked the information above and you still need help with your appliance, call our Customer Service facility at **800-932-4267** (Ext. **513**) between 9:00 AM and 5:00 PM ET or visit our website **summitappliance.com/support** at any time. We will do our best to answer your questions.

LIMITED WARRANTY

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Warranty coverage is available within the 48 contiguous United States, along with select areas of Alaska, Hawaii, and Canada. For locations not covered, consumers can either contact a local provider or coordinate with Felix Storch, Inc. to find nearby service options, which may qualify for partial reimbursement.

The warranty for this appliance is valid for one year from the date of purchase, provided the appliance is operated and maintained according to the instructions included with the product. The warrantor will cover the cost of factory-specified parts and repair labor needed to correct defects in materials or workmanship. Service must be performed by a designated service company.

All parts, except the compressor, are warranted for one year against manufacturing defects. Plastic parts, shelves, and cabinets are produced to commercially acceptable standards but are not covered for damages incurred during handling or for breakage.

ITEMS WARRANTOR WILL NOT PAY FOR:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace or repair fuses or to correct wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs or broken shelves. Consumable parts (such as filters) are excluded from warranty coverage.
3. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by warrantor.
4. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the 48 contiguous United States, along with select areas of Alaska, Hawaii, and Canada.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
7. The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

Felix Storch, Inc.
Summit Appliance Division
An ISO 9001:2015 registered company
770 Garrison Avenue Bronx, New York 10474
www.summitappliance.com

SUMMIT®

For parts and accessory ordering, troubleshooting and helpful hints, visit:

www.summitappliance.com/support

Revised 2026 October

FOURS MURAUX À GAZ

Modèles:

SGW243SS	SGW241BK
LWG253SS	LWG251
TTM24SS	TTM24BK
SGW244SSLP	SGW242BKLP
LWG254SSLP	LWG252LP
TTM24SSLP	TTM24BKLP

Manuel d'utilisation

AVANT UTILISATION, VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE TOUTES LES RÈGLES DE SÉCURITÉ ET LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION.

Écrivez les numéros de modèle et de série ici :

Model _____

Serial No. _____

Felix Storch, Inc.
An ISO 9001:2015 registered company
770 Garrison Ave
Bronx, New York 10474
www.summitappliance.com

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES **2 – 6**

INSTALLATION **7 – 11**

Installation d'Un Four Mural 7

Connexion Électrique 8

Raccordement au Gaz 9 – 11

Installation des Vis de Montage 11

EMPLACEMENT DES PIECES **12 – 13**

Ce Qui Est Inclus Avec Votre Four 13

OPÉRATION **13 – 21**

Instructions Pour La Première Utilisation 13

Conseil d'Économie d'Énergie 13

Guide de Contrôle du Four 14 – 20

Utilisation du Kit de Rôtisserie 21

NETTOYAGE ET ENTRETIEN **22 – 23**

Retrait et Remplacement de l'Éclairage du Four 23

Retrait et Remplacement de La Porte du Four 23

DÉPANNAGE **24**

GARANTIE LIMITÉE **25**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Lisez et respectez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou la mort.

Consignes Générales de Sécurité

- Installation correcte – Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel d'utilisation.
- N'entrez pas dans le four.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation par une personne responsable de leur sécurité.

AVERTISSEMENT: Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut survenir, provoquant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Que Faire Si Vous Sentez une Odeur de Gaz

- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin.
- Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service après-vente.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ Consignes de Sécurité Concernant les Matériaux Inflammables

- Gardez les matériaux inflammables à l'écart du four. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie ou des blessures.

- Portez des vêtements appropriés - des vêtements amples ou tombants ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil. Ces vêtements peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, provoquant de graves brûlures.

- Rangement dans ou sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité d'éléments de surface. Y compris le papier, le plastique, les maniques, le linge de maison, les revêtements muraux, les rideaux, les tentures et l'essence ou les vapeurs et liquides inflammables.

- Évitez de rayer ou de heurter les portes en verre et le panneau de commande. Cela pourrait briser le verre. Ne cuisinez pas sur un produit dont le verre est brisé. Des chocs ou des coupures peuvent se produire.

PRUDENCE

- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'attirer les enfants dans les placards au-dessus du four. Les enfants qui grimpent sur
le four pour atteindre ces objets pourraient être gravement blessés.

- Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être
tenus à l'écart.

⚠ - Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans la surveillance adéquate d'un adulte responsable.

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Ne pas installer sous les plans de travail. La sortie de fumée ne doit pas être située sous le niveau de 36 po. (914 mm) lorsque le four est installé conformément aux instructions du fabricant.
- Utiliser uniquement des maniques sèches : des maniques humides ou mouillées sur les surfaces peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu volumineux.
- Gardez les évents du four dégagés.
- Ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte : laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas de vêtements ou de matériaux.
- L'appareil ne doit être réparé que par un personnel de service qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Si votre appareil doit être réparé, contactez un centre de service qualifié. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages et annuler la garantie.
- Les appareils encastrables ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des postes de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit que les appareils sont installés conformément aux normes de sécurité appropriées.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Consignes de Sécurité Incendie

- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Étouffez le feu ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse. Si les flammes sont sur la cuisinière, n'essayez pas de déplacer la casserole ; éteignez plutôt le feu et gardez le four fermé.
- N'essayez pas de faire fonctionner le four pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, éteignez le four pour éviter qu'il ne s'allume automatiquement lorsque le courant est rétabli.
- En cas de fuite de gaz (comme du gaz propane, du gaz de pétrole liquéfié, etc.), aérez immédiatement la zone. Ne touchez pas le cordon d'alimentation ni aucun appareil électrique, car des étincelles pourraient enflammer le gaz.
- Si l'appareil est exposé à un liquide, contactez immédiatement un centre de service. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique.

Consignes de Sécurité Pour le Nettoyage

- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeur à haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer une partie quelconque du four.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils peuvent rayer la surface, ce qui pourrait briser le verre.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil. Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages, une décharge électrique ou des brûlures.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez l'appareil (extérieur ou intérieur). Vous pourriez être blessé par les bords tranchants de l'appareil.
- Gardez l'intérieur du four propre. Les particules de nourriture collées ou les éclaboussures d'huile sur les parois du four peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité du four.
- Les aliments laissés sans surveillance peuvent rester collés ou s'abîmer.
- Éloignez les enfants de la porte pendant son ouverture ou sa fermeture pour éviter qu'ils ne se cognent contre la porte ou ne se coincent les doigts.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les commandes du four ou toute autre partie de l'appareil.
- Assurez-vous que les commandes du four et les zones de cuisson sont hors de portée des enfants pour éviter tout risque de choc électrique, de brûlure ou d'autres blessures.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Consignes de Sécurité Pour l'Entretien

- Entretien de l'utilisateur – Ne réparez ou ne remplacez les pièces de l'appareil que si cela est spécifiquement indiqué dans ce manuel. Pour tout autre besoin d'entretien, contactez un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer tout entretien, débranchez l'alimentation électrique en retirant le fusible ou en désactivant le disjoncteur du panneau de distribution domestique.
- Suivez toujours les précautions de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même en raison du risque de tension dangereuse. Si le four nécessite une réparation, contactez un centre de service agréé près de chez vous.
- N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même. Étant donné que le courant haute tension pénètre dans le châssis du produit, il peut provoquer un choc électrique. Pour les réparations, contactez le centre de service le plus proche.
- N'insérez pas de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans les entrées, les sorties ou les trous. Si des substances étrangères sont insérées dans l'un de ces trous, contactez notre service client ou le centre de service le plus proche.

Élimination Appropriée de Votre Appareil

- Jetez ou recyclez votre appareil conformément aux réglementations fédérales et locales. Contactez les autorités locales pour une élimination ou un recyclage respectueux de l'environnement de votre appareil.

AVERTISSEMENT

Sécurité de la Mise a la Terre Electrique

Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre (trois broches) (quatre broches) pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché directement sur une prise correctement mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment du nickel (métallique), reconnu par l'État de Californie comme cancérigène.

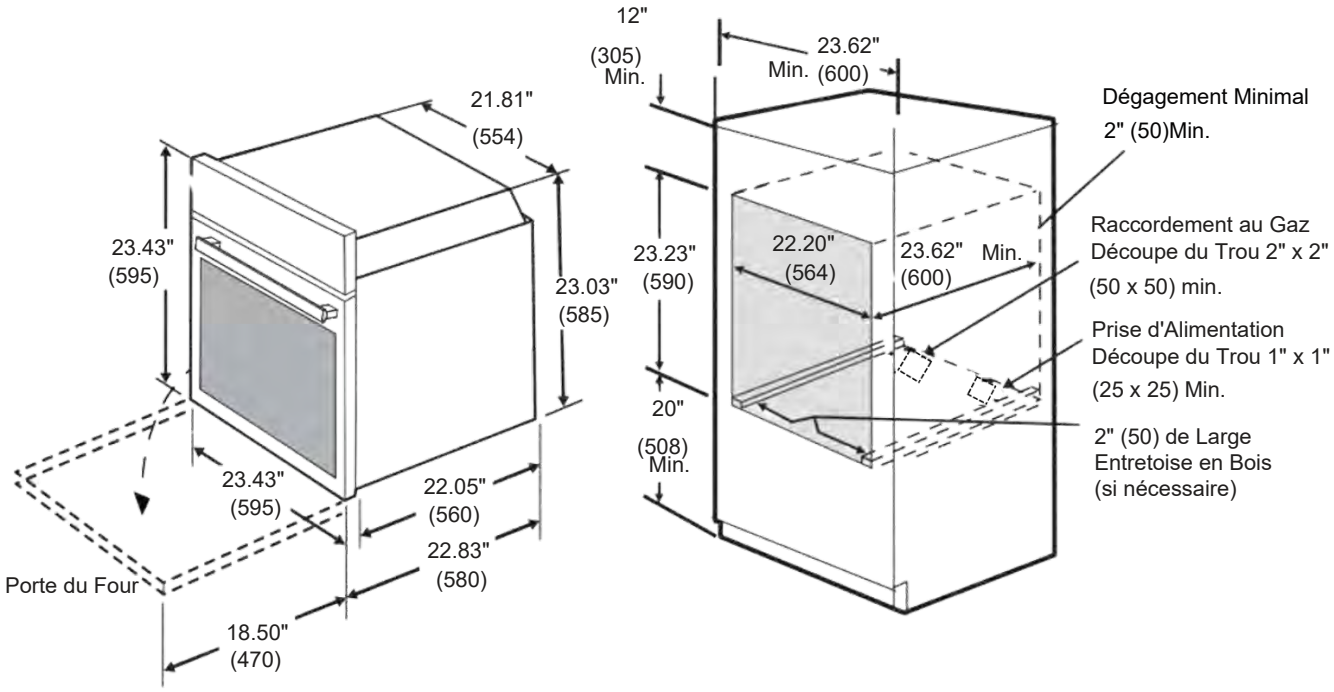
Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov

Remarque : Le nickel est un composant présent dans tous les aciers inoxydables et dans certaines autres compositions métalliques.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTALLATION

Installation d'un Four Mural



REMARQUES:

- Prévoyez un espace libre minimum de 18 ½" (470 mm) devant le four pour accueillir toute la profondeur de la porte lorsqu'elle est ouverte.
- Une profondeur de découpe de 23 ⅝" (600 mm) est requise pour une installation correcte du four encastré. Si la garniture du four ne s'ajuste pas parfaitement contre l'armoire ou si vous entendez du bruit provenant des modèles à convection, vérifiez que la profondeur de découpe est d'au moins 600 mm.
- Si la hauteur de découpe dépasse 23 $\frac{7}{16}$" (595 mm), installez un bloc de bois de 2" (50 mm) de largeur et de hauteur appropriée de chaque côté de l'ouverture, placé sous les rails latéraux du four.
- Le dégagement vertical minimum entre le sol et le bas de l'ouverture de découpe doit être de 4" (102 mm).
- Découpez les trous pour le raccordement du gaz et la fiche d'alimentation dans la base avant d'installer le four.

Connexion Électrique

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de Choc Électrique

- Débranchez l'alimentation avant toute intervention de maintenance.
- L'appareil doit être correctement relié à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge avec ce four.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou une électrocution.

⚠ PRUDENCE

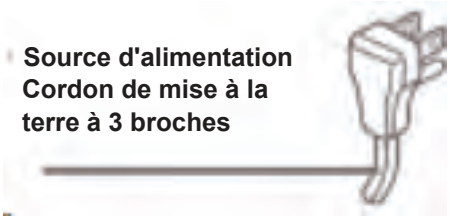
- Si une source électrique externe est utilisée, l'appareil, une fois installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, NFPA 70 - dernière édition ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1 - dernière édition.

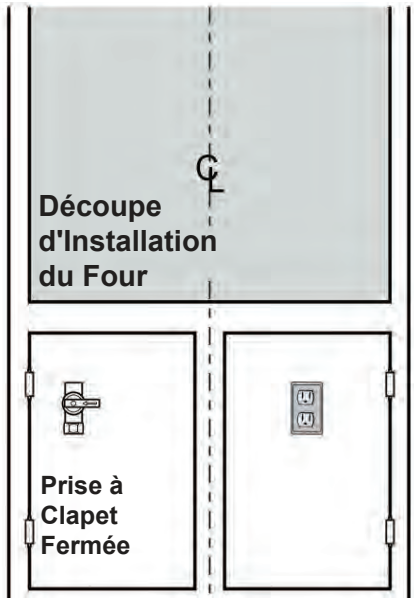
- Vérifiez toutes les règles et réglementations du code pour le raccordement du four mural afin de vous assurer que l'installation est conforme à tous les codes locaux, municipaux et nationaux et aux réglementations locales des services publics.

Emplacement de La Prise

- La prise murale et le circuit doivent être vérifiés par un électricien qualifié pour s'assurer que la fiche est correctement mise à la terre.

- Lorsqu'une prise murale standard à 2 broches est installée, il incombe au consommateur de la faire remplacer par une prise murale correctement câblée avec des broches mises à la terre.





Raccordement au Gaz

AVERTISSEMENT



Risque D'explosion

- Utilisez une nouvelle conduite d'alimentation en gaz homologuée CSA ou UL.
- Installez un obturateur individuel.
- Serrez fermement tous les raccordements de gaz.
- Les personnes qualifiées comprennent le personnel de chauffage agréé, le personnel autorisé de la compagnie de gaz et le personnel de service autorisé.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

PRUDENCE

- **Aux États-Unis** : L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54, dernière édition.

- **Au Canada** : L'installation doit être conforme à la réglementation en vigueur CAN/CGA-B149.1, National Gas Installation Code ou CAN/CGA-B149.2, Gas Installation Code propane et/ou aux codes locaux.

Assurer un Approvisionnement Adéquat en Gaz

Important:
Lisez attentivement ces instructions avant de connecter cet appareil à une alimentation en gaz.

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués conformément aux codes nationaux et locaux. Cette conduite d'alimentation en gaz (service) doit être de la même taille ou plus grande que la conduite d'entrée de l'appareil. Le produit d'étanchéité sur tous les joints de tuyaux doit être résistant à l'action du gaz GPL/propane.

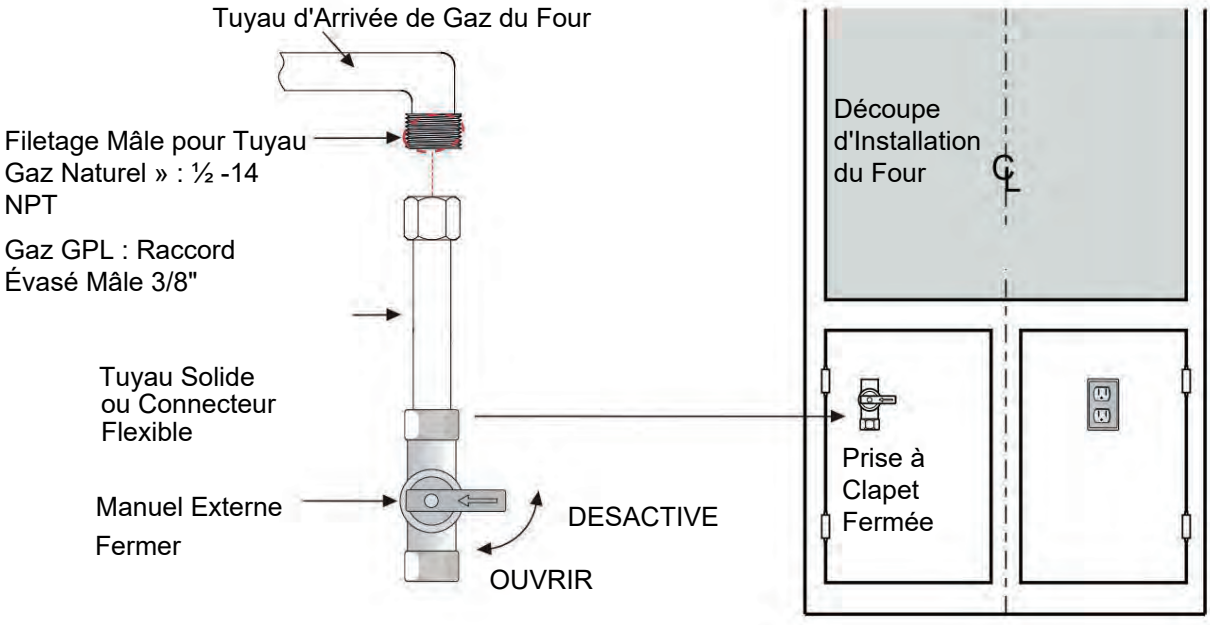
- Un robinet d'arrêt manuel doit être installé sur la conduite d'alimentation en gaz à l'extérieur de l'appareil et dans un endroit facilement accessible afin d'ouvrir et de fermer le gaz de l'appareil. L'emplacement recommandé pour le robinet d'arrêt est dans l'armoire, sous la découpe d'installation.

- La conduite d'alimentation en gaz de l'appareil doit être un tuyau de ½" (1,3 cm) ou ¾" (1,9 cm).

- Fermez toutes les ouvertures dans la cavité de l'armoire entourant cet appareil. Toutes les ouvertures autour des sorties de service de gaz doivent être fermées au moment de l'installation.

Raccordement au Gaz

⚠ PRUDENCE Assurez-vous que le gaz utilisé dans votre maison correspond à l'appareil.



REMARQUER: Le régulateur de pression a été assemblé dans le produit.

Vérifiez les Fuites

⚠ AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas le four pour vérifier l'étanchéité des raccordements de gaz.

  La vérification des fuites peut entraîner un incendie ou une explosion.

- Après avoir raccordé le gaz, vérifiez l'étanchéité du système à l'aide d'un manomètre. Si vous n'avez pas de manomètre, procédez comme suit:

  1. Fermez tous les robinets d'arrêt de gaz, le cas échéant.
  2. Appliquez une solution savonneuse sur tous les raccordements: la conduite d'alimentation, le collecteur et le four.
  3. Ouvrez l'alimentation principale en gaz.
  4. Vérifiez la formation de bulles.
  5. Coupez l'alimentation en gaz.
  6. Réparez les fuites détectées.
  7. Rouvrez l'alimentation principale en gaz pour confirmer que toutes les fuites ont été résolues.

  - Serrez tous les raccords si nécessaire pour éviter les fuites de gaz dans le four mural ou dans la conduite d'alimentation.

⚠ AVERTISSEMENT

- Toutes les fuites doivent être arrêtées avant de tenter d'allumer les brûleurs.

Informations Sur les Tests de Pression

- Les appareils décrits dans ces instructions sont conçus pour fonctionner au gaz naturel à une pression d'entrée de 5" ou au gaz GPL à une pression d'entrée de 10".
- Pour un fonctionnement correct, la pression d'entrée maximale du régulateur ne doit pas dépasser 14" WC de pression de colonne d'eau.
- Pour vérifier le régulateur, la pression d'entrée doit être au moins 1" supérieure au réglage de pression du régulateur. Si le régulateur est réglé sur 5", la pression d'entrée doit être d'au moins 7". Si le régulateur est réglé sur 10", la pression d'entrée doit être d'au moins 11".

⚠ PRUDENCE

- L'appareil et son obturateur individuel doivent être déconnectés de l'alimentation en gaz du système de tuyauterie pendant tout test de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
- L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne manuelle individuelle pendant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

Installation des Vis de Montage

IMPORTANT : des vis de montage antibasculement doivent être utilisées. Sinon, le four pourrait tomber et causer des blessures graves.

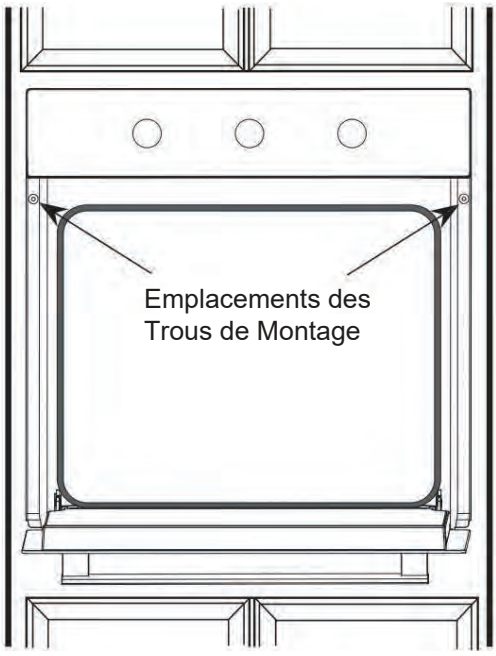
REMARQUE : pendant l'étape d'assemblage du four, assurez-vous qu'aucun dommage n'est causé au joint du four qui tapisse le bord de la cavité du four.

REMARQUE : avant de percer les avant-trous, assurez-vous que le four est poussé aussi loin que possible dans l'ouverture et qu'il est centré.

REMARQUE : si l'armoire est en panneaux de particules, vous devez utiliser des vis pour panneaux de particules n° 8 x ¾ po. Ces vis peuvent être achetées dans n'importe quelle quincaillerie.

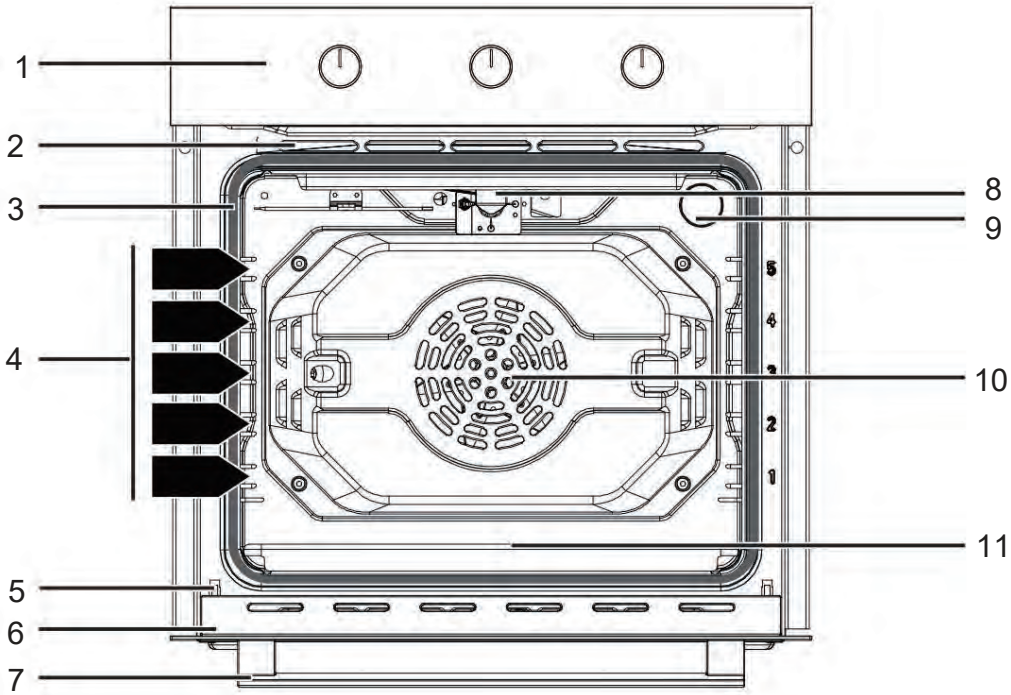
A. Percez les trous de montage (en haut et en bas) de la garniture latérale pour les vis de montage n° 8 fournies.

B. Fixez le boîtier du four avec les vis.



Trous de Montage Anti-Basculement

EMPLACEMENT DES PIECES



1. Panneau De Commande
2. Évent Du Four
3. Joint De Porte
4. Positions Des Grilles
5. Charnière De Porte
6. Porte Du Four
7. Poignée De Porte
8. Brûleur Supérieur
9. Lampe Du Four
10. Ventilateur A Convection
11. Base De Four Amovible

Ventilateur

Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant tous les modes de cuisson. Le ventilateur peut être entendu pendant son fonctionnement et l'air chaud peut être ressenti lorsqu'il s'échappe de l'évent du four. Le ventilateur peut également fonctionner après l'arrêt du four.

Évent de Four

L'évent du four est situé sous le panneau de commande.
De l'air chaud peut s'échapper de l'évent avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur sortir de l'évent et de la condensation peut s'accumuler dans cette zone.
Cette zone peut être chaude lorsque le four est en marche.

Ne bloquez pas l'évent, car il est important pour la circulation de l'air.

Base de Four Amovible

La base amovible du four protège l'élément chauffant inférieur des déversements et autres dommages potentiels. **La base du four doit rester à l'intérieur pendant l'utilisation.**

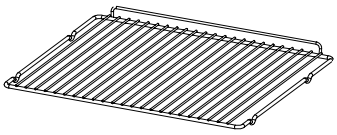
Retirez la base du four pour un nettoyage facile.

⚠ PRUDENCE

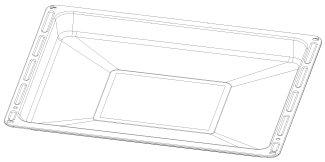
NE JAMAIS couvrir les fentes, les trous ou les passages du fond du four ou couvrir une grille entière avec des matériaux tels que du papier aluminium. Cela bloquerait la circulation de l'air dans le four et pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier aluminium peuvent également emprisonner la chaleur, ce qui peut entraîner un risque d'incendie.

Ce Qui Est Inclus Avec Votre Four

REMARQUE : Certains accessoires varient selon le modèle.



Grille de Four Plate (2)



Plaque de Cuisson (1)



Kit de Rôtisserie (1)

- Les grilles de four plates peuvent être utilisées pour la plupart des besoins de cuisson et peuvent être placées dans la plupart des positions de grilles de four.

OPÉRATION

Instructions Pour la Première Utilisation

1. Nettoyez soigneusement le four avant sa première utilisation.
2. Retirez tous les accessoires du four.
3. Réglez le four sur la fonction Cuisson.
4. Faites fonctionner le four à 400°F (204°C) pendant 1 heure.

REMARQUE : Pendant ce processus, vous remarquerez peut-être une odeur particulière. C'est normal et attendu.

REMARQUE : Assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.

IMPORTANT

- N'utilisez pas de thermomètres de four à usage général, comme ceux vendus dans les épiceries, pour vérifier les réglages de température à l'intérieur de votre four.
- Les éléments chauffants de votre four s'allument et s'éteignent selon les besoins pour maintenir la température souhaitée. Par conséquent, ils peuvent être chauds ou froids à des moments différents. La plupart des thermomètres réagissent lentement à ces fluctuations de température et peuvent ne pas fournir une lecture précise.
- Les thermomètres de four peuvent varier jusqu'à 23 °C (74 °F) par rapport à la température réelle à l'intérieur du four.

Conseil Pour Economiser l'Énergie

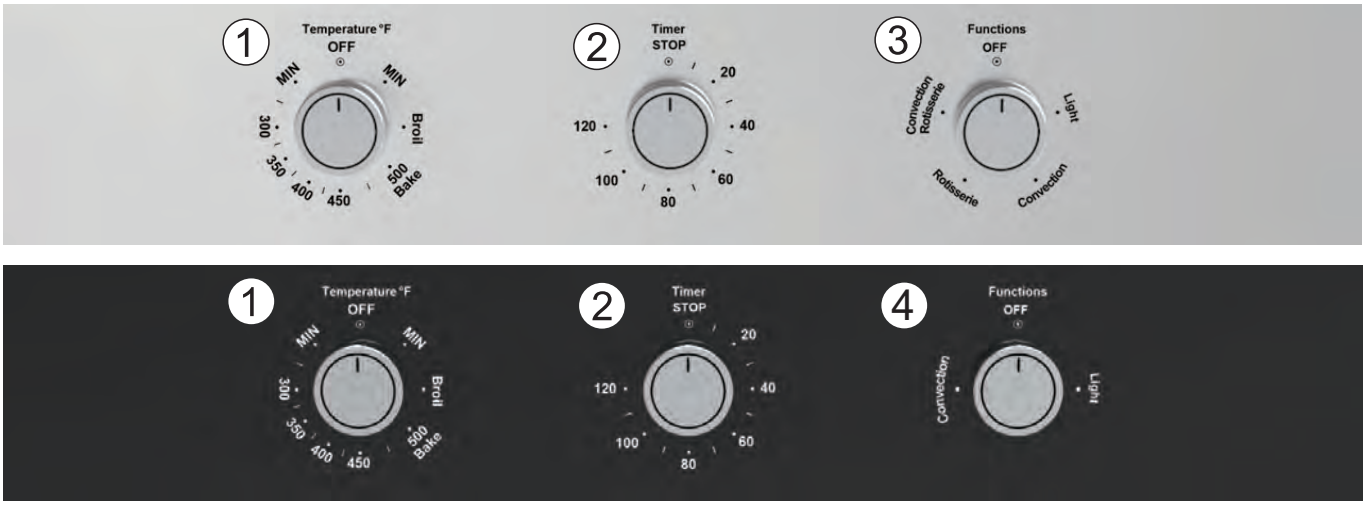
Gardez la porte du four fermée : pour maintenir une température optimale et économiser de l'énergie, évitez d'ouvrir fréquemment la porte du four pendant la cuisson. Ne l'ouvrez que lorsque cela est nécessaire pour retourner ou vérifier les aliments.

Utilisez la chaleur résiduelle : si votre temps de cuisson dépasse 30 minutes, pensez à éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle continuera à cuire les aliments, ce qui vous permettra d'économiser de l'énergie.

Optimisez l'utilisation du four : pour réduire le temps de réchauffage et économiser de l'énergie, planifiez votre programme de cuisson pour éviter les changements fréquents de température entre les plats.

Guide de Contrôle du Four

REMARQUE: Les fonctions et les boutons peuvent varier selon le modèle de votre four mural à gaz.



① Bouton de Température

- Ce bouton vous permet de choisir entre les modes de cuisson Bake (cuisson au four) et Broil (gril).
- En mode Bake (cuisson au four), vous pouvez également régler la température.
- Les modes Bake (cuisson au four) et Broil (gril) ne peuvent pas être utilisés simultanément.
- Pour le mode Bake (cuisson au four) : tournez le bouton vers la **GAUCHE** jusqu'à la position **MIN** pour allumer la veilleuse. Une fois la veilleuse allumée, réglez la température selon votre réglage souhaité.
- Pour le mode Broil (gril) : tournez le bouton vers la **DROITE** jusqu'à la position **MIN** pour allumer la veilleuse. Une fois la veilleuse allumée, réglez la température selon vos besoins.

② Minuteur

Ce bouton vous permet de régler la minuterie.

REMARQUE: La minuterie n'est qu'une fonction de rappel et ne démarre ni n'arrête aucun processus de cuisson.

③ Bouton de Fonction

(Pour les Modèles Avec Rôtissoire)

Ce bouton permet de sélectionner les fonctions auxiliaires.

Ces fonctions fonctionnent indépendamment, elles n'affecteront pas le mode de cuisson ou la minuterie.

④ Bouton de Fonction

(Pour Les Modèles Sans Rôtissoire)

Ce bouton permet de sélectionner les fonctions auxiliaires.

Ces fonctions fonctionneront indépendamment et n'affecteront pas le mode de cuisson ou la fonction minuterie.

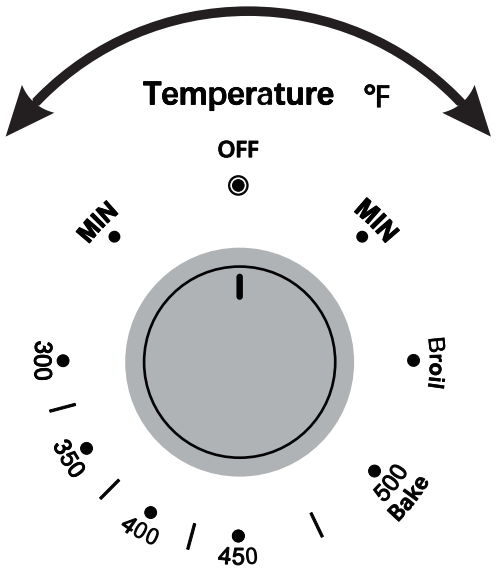
AVERTISSEMENT

Lors de la première mise en marche du four, l'évacuation de l'air du tuyau de gaz peut prendre un certain temps.

Soyez patient en attendant que la veilleuse s'allume.

Bouton de Température (Mode de Cuisson)

- Votre nouveau four dispose de plusieurs modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. N'oubliez pas que votre nouveau four peut fonctionner différemment du four qu'il remplace.



Éteindre

Le brûleur est éteint, le four ne chauffe pas.

MIN

Pour allumer la veilleuse de l'un ou l'autre des brûleurs.

Cuisiner

- Le mode de cuisson utilise la chaleur des brûleurs pour cuire les aliments.
- Lorsque vous faites cuire des aliments tels que des gâteaux, des biscuits et des pâtisseries, préchauffez toujours le four.

Température (plage : 300-500 °F)

La température de cuisson dans le compartiment de cuisson s'affiche en °F.

Griller (brûleur inférieur)

- Le mode gril utilise le brûleur supérieur pour cuire les aliments.
- Utilisez le gril pour les morceaux de viande ou les aliments que vous souhaitez cuire complètement.

Allumez le Brûleur du Four

- Le thermostat contrôle automatiquement la température.
- L'alimentation en gaz du brûleur du four est régulée par une vanne thermostatique à deux voies, qui gère à la fois les brûleurs de cuisson et de grillades.

Cuire (brûleur inférieur)

1. Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (à gauche) jusqu'à **MIN**.

2. Maintenez-le en place pendant environ 5 à 30 secondes jusqu'à ce que le pilote allume le brûleur inférieur.

3. Réglez le bouton de température pour activer le brûleur inférieur pour la cuisson.

Griller (brûleur supérieur)

1. Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) jusqu'à **MIN**.
2. Maintenez-le en place pendant environ 5 à 30 secondes jusqu'à ce que la veilleuse allume le brûleur supérieur.
3. Tournez le bouton sur la position **Broil**.

AVERTISSEMENT

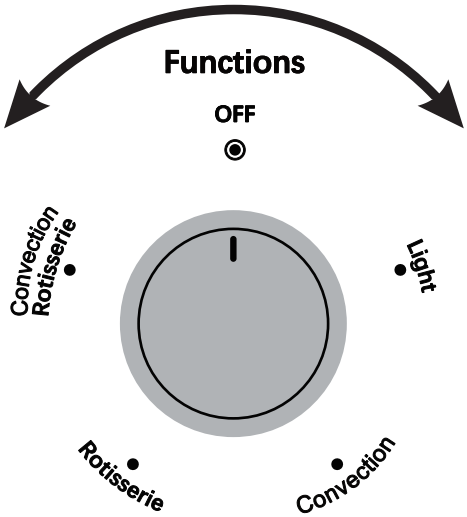
L'évacuation de l'air dans le tuyau de gaz prend beaucoup de temps lorsque le four est allumé pour la première fois. Veuillez attendre patiemment que le pilote s'allume.

⚠ PRUDENCE

- Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, attendez 12 secondes avant de réessayer. Il devrait s'allumer dans les 5 secondes à la prochaine tentative. S'il ne s'allume toujours pas après trois tentatives, mettez le bouton sur OFF, attendez un moment, puis essayez de le rallumer.
- Si le gaz s'éteint pour une raison quelconque, la soupape de sécurité se fermera automatiquement et arrêtera l'alimentation en gaz du brûleur.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant une période de panne de courant.

Bouton de Fonction (Disponible Pour les Modèles Avec Rôtissoire)

- Le four est équipé de fonctions auxiliaires, notamment un éclairage du four, un ventilateur à convection et une rôtissoire.
- Ces fonctions peuvent fonctionner indépendamment et ne s'influencent pas mutuellement.



Rôtissoire

- Tournez le bouton de fonction sur le réglage rôtissoire.
- Assurez-vous que la rôtissoire est correctement placée à l'intérieur du four avant de commencer.
- L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque vous utilisez cette fonction.

DÉSACTIVÉ

Toutes les fonctions sont désactivées

Lumière

Utiliser pour allumer uniquement la lumière intérieure.

Convection

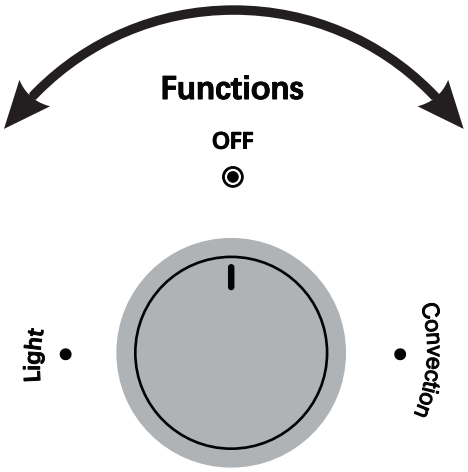
- Utilisez le réglage de convection pour décongeler rapidement les aliments congelés à l'aide du ventilateur arrière interne.
- Lorsqu'il est utilisé avec la fonction de cuisson au four ou au gril, le ventilateur de convection fait circuler la chaleur uniformément dans tout le four.
- L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque vous utilisez cette fonction.

Convection et Rôtisserie

- Cette fonction est similaire à celle du plat à rôtir. La principale différence est que la chaleur circule dans tout le four grâce au ventilateur à convection.
- L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque vous utilisez cette fonction.

Bouton De Fonction (Disponible Pour les Modèles Sans Rôtissoire)

- Le four est équipé de certaines fonctions auxiliaires, telles que l'éclairage du four, le ventilateur à convection, la rôtissoire.
- Ces fonctions peuvent fonctionner indépendamment, sans affecter les autres fonctions.



DÉSACTIVÉ

Toutes les fonctions sont désactivées.

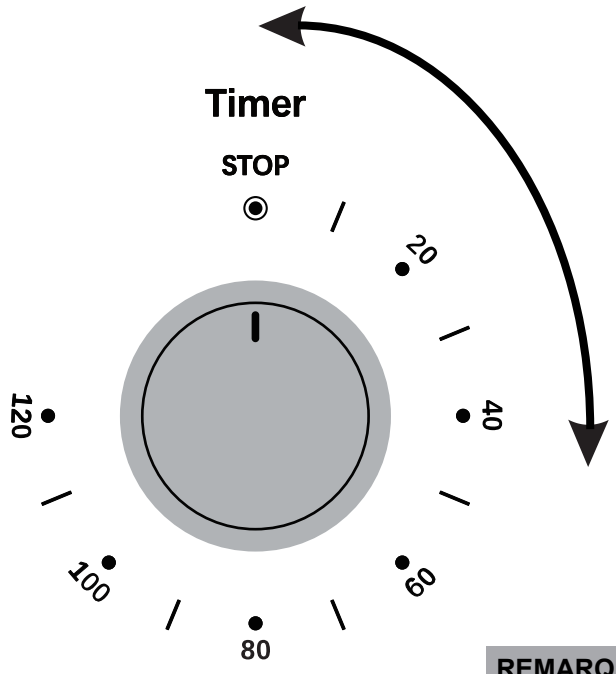
Lumière

Utiliser pour allumer uniquement la lumière intérieure.

Convection

- Utilisez le réglage de convection pour décongeler rapidement les aliments congelés à l'aide du ventilateur arrière interne.
- Lorsqu'il est utilisé avec la fonction de cuisson au four ou au gril, le ventilateur de convection fait circuler la chaleur uniformément dans tout le four.
- L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque vous utilisez cette fonction.

Minuterie Mécanique



ARRÊT

Pas de réglage de minuterie.

Réglage de la Minuterie

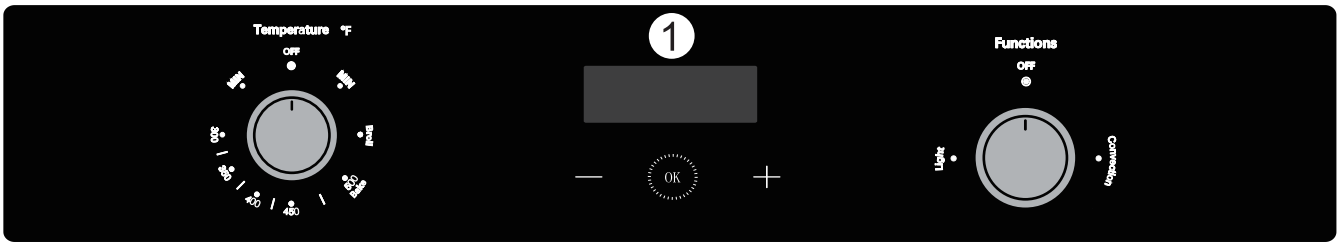
Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (droite) pour régler l'heure souhaitée sur la minuterie.

REMARQUER:

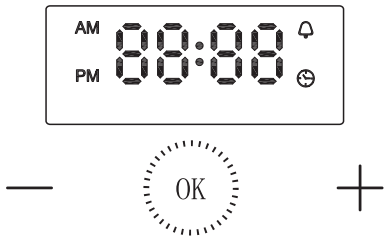
La minuterie ne démarrera ni n'arrêtera aucun processus de cuisson.

Guide de Commande du Four (pour les modèles avec horloge numérique)

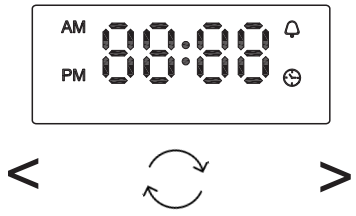
REMARQUE:
L’affichage du panneau de commande peut varier en fonction du modèle de votre four mural à gaz.



Horloge Numérique



- Affichage (heure/minute): 88:88
- Icône AM/PM : affiche l'heure du matin ou de l'après-midi.
- Icône Horloge : une fois l'horloge réglée, l'icône Horloge s'affiche.
- Icône Minute : une fois les minutes réglées, l'icône Cloche s'affiche.
- Appuyez sur le bouton Moins pour réduire la durée des minutes. (+)
- Appuyez sur le signe Plus pour augmenter la durée des minutes. (-)
- Appuyez sur le bouton central pour confirmer les paramètres.



Instructions Pour Régler L'heure

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou lorsque l'alimentation électrique de l'appareil a été interrompue, l'écran affiche « 12:00 » et le « 12 » clignote.

1. Appuyez sur (-) ou (+) pour régler l'heure de 1 à 12.
2. Appuyer OK l'affichage des minutes « 00 » clignote, appuyez sur (-) ou (+) pour régler.
3. Appuyez à nouveau pour régler l'heure et entrer en mode veille.

Modification de L'heure Depuis le Mode Veille

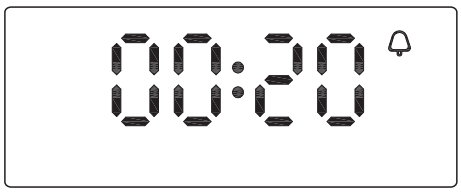
Lorsque le four est en mode veille, appuyez simultanément sur les boutons (-) et (+) et maintenez-les enfoncés jusqu'à ce que l'heure commence à clignoter. Répétez ensuite les étapes 1 à 3 pour réinitialiser l'horloge.

Minuterie Numérique

Pour Régler la Minuterie:

Lorsque le four est en mode veille ou en mode cuisson.

1. Appuyez et maintenez OK pendant 3 secondes, l'écran affichera « 00:00 », l'affichage des heures et va clignoter.
2. Appuyez sur (-) ou (+) pour régler l'heure.
3. Appuyez OK encore une fois, l'affichage des minutes et va clignoter.
4. Appuyez sur (-) ou (+) pour régler les minutes.
5. Appuyez OK pour afficher le minuteur. L'icône de cloche apparaîtra.
6. Une fois le temps défini écoulé, la minuterie continue à émettre un bip pendant 2 minutes. Appuyez OK pour entrer en mode veille.



REMARQUER:

La minuterie ne démarrera ni n'arrêtera aucun processus de cuisson.

IMPORTANT:

Il est recommandé de toujours régler le verrouillage à l'heure correcte de la journée lorsque l'appareil est sous tension.

AVERTISSEMENT

- N'utilisez jamais cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

Régler la Minuterie

REMARQUER:

La minuterie ne démarrera ni n'arrêtera aucun processus de cuisson.

Plage de Minuterie : Max. 120 min

- La minuterie peut être réglée sur une durée allant jusqu'à 120 minutes.
- Le bouton revient automatiquement en position STOP une fois le temps défini écoulé.
- Veuillez noter que la minuterie fonctionne uniquement comme un rappel sonore.
- Pour arrêter le chauffage du four, vous devez tourner manuellement le bouton de température sur la position OFF.

IMPORTANT:

Il est recommandé de toujours régler le verrouillage à l'heure correcte de la journée lorsque l'appareil est sous tension.

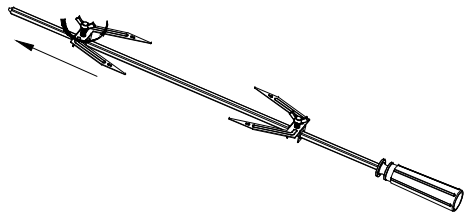
AVERTISSEMENT

- N'utilisez jamais cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

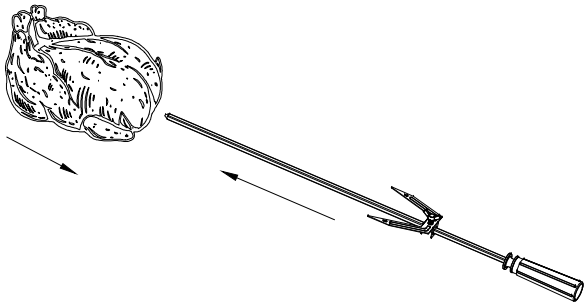
Avant de fixer le kit de rôtisserie:

- Retirez toutes les grilles du four.
- Ne retirez pas la base du four.
- Placez la plaque de cuisson sur le niveau de grille le plus bas.
- Retirez la poignée avant de fermer la porte du four.

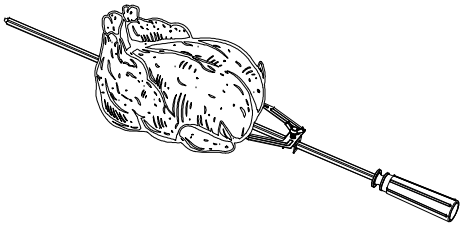
1. Retirez la fourchette supérieure de la broche en dévissant l'écrou de fixation.



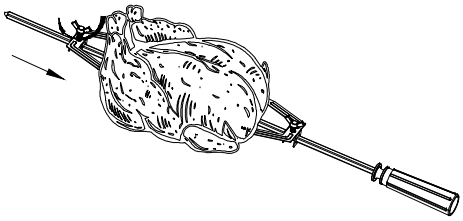
2. Percez votre nourriture sur la tige de la broche.



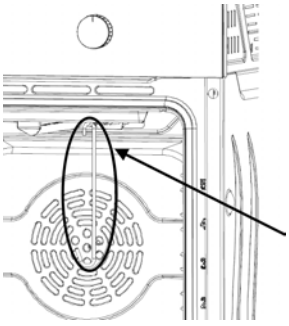
3. Faites glisser la nourriture vers le bas jusqu'à ce qu'elle atteigne la fourchette inférieure de la broche.



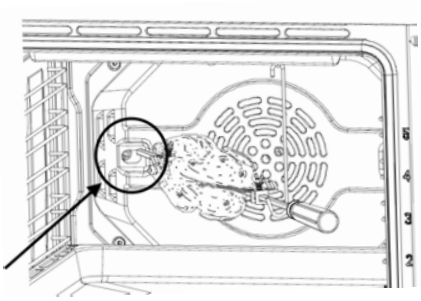
4. Rattachez la fourchette supérieure de la broche à la tige de la broche et fixez-la en place avec l'écrou de fixation.



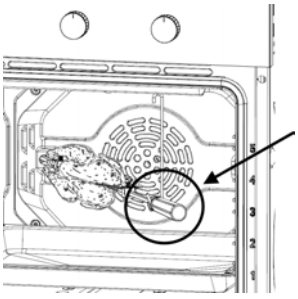
5. Placez le crochet sur l'anneau à l'avant du four.



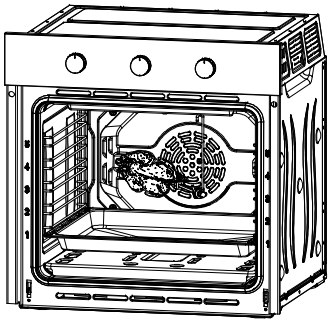
6. Insérez la tige de la broche dans le trou de montage situé à l'arrière du four.



7. Accrochez l'extrémité de la poignée de la tige au crochet.



8. Dévissez la poignée pour la retirer de la tige.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT

Avant de nettoyer une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid.

Si vous utilisez de l'ammoniaque ou des nettoyants pour appareils électroménagers, ceux-ci doivent être retirés et l'appareil doit être soigneusement rincé avant de l'utiliser. Suivez les instructions du fabricant et assurez une ventilation adéquate.

Panneau de Contrôle

- Nettoyez avec un chiffon doux imbibé de détergent à vaisselle doux et d'eau, ou d'une solution 50/50 de vinaigre et d'eau.
- Ne vaporisez pas de liquide directement sur la zone de commande et d'affichage du four.
- N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le panneau de commande - un excès d'eau sur la zone de commande pourrait endommager l'appareil.
- N'utilisez pas d'autres nettoyants liquides, nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou serviettes en papier - ils endommageraient l'appareil.

Porte du Four

- Nettoyez le dessus, les côtés et le devant de la porte du four avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau, ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez abondamment. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte et un nettoyant ou un produit de polissage pour surfaces lisses en céramique sur la vitre intérieure de la porte.
- Ne plongez pas la porte dans l'eau.
- Ne vaporisez pas de liquide directement sur la porte.
- Ne laissez pas l'eau ou les produits de nettoyage pénétrer dans les évents de la porte.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four, de poudres nettoyantes ou de nettoyants abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte du four est constitué d'un matériau tissé essentiel au maintien de l'étanchéité.
- Ne frottez pas, n'endommagez pas et ne retirez pas ce joint.

Intérieur du Four

- Les déversements de marinades, de jus de fruits, de sauces tomates et de liquides de badigeonnage contenant des acides peuvent provoquer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant de les nettoyer et de les rincer.
- Évitez d'utiliser des nettoyants pour four, des nettoyants abrasifs, des détergents puissants, de la laine d'acier, des tampons à récurer ou des poudres nettoyantes à l'intérieur du four. Nettoyez avec un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux. Assurez-vous que les surfaces sont à température ambiante avant de les nettoyer.

Retrait et Remplacement de l'Éclairage du Four

AVERTISSEMENT



Risque de Choc Électrique

- Avant de remplacer l'ampoule du four, débranchez l'alimentation électrique du four au niveau du fusible principal du panneau de disjoncteurs.
- Assurez-vous que toutes les pièces du four sont froides.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.

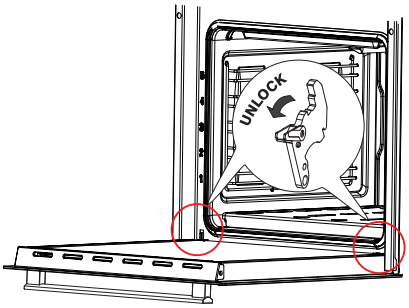
1. Tournez le couvercle en verre de la lampe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la gauche) pour le retirer.
2. Retirez l'ampoule en la saisissant fermement et en la faisant glisser vers l'extérieur jusqu'à ce que les deux broches soient libérées du support en céramique.
3. Saisissez l'ampoule de rechange avec une serviette ou un mouchoir propre, les broches tournées vers le bas. Alignez les deux broches avec la douille en céramique et appuyez doucement jusqu'à ce que l'ampoule soit complètement en place.
4. Remettez le couvercle en verre en place.
5. Retirez le chiffon de la cavité et rebranchez l'alimentation.

Retrait Et Remplacement de la Porte du Four

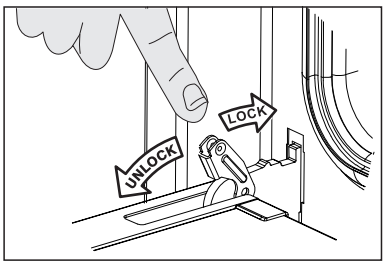
PRUDENCE

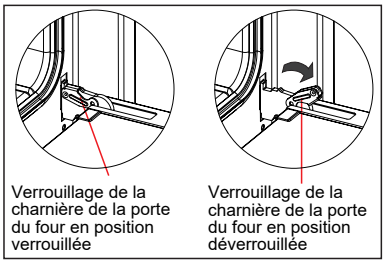
- **UTILISEZ VOS DEUX MAINS POUR RETIRER LA PORTE DU FOUR.**
- **NE SOULEVEZ PAS LA PORTE PAR LA POIGNEE**

1.Ouvrir la porte du four complètement horizontalement avec le sol, déverrouiller la charnière.



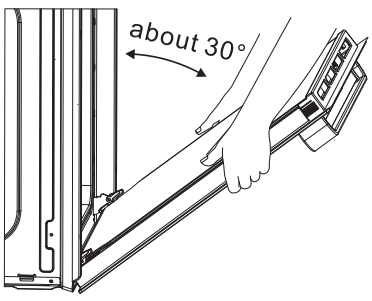
Emplacement de la charnière de la porte

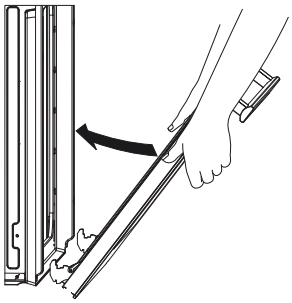


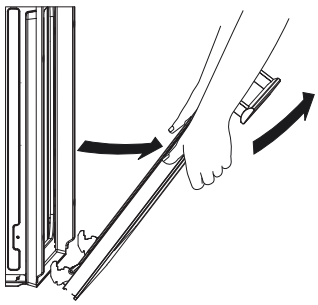


Serrures de charnière de porte

2. À l'aide de vos deux mains saisissant les deux côtés de la porte du four à 30°, soulevez la porte du four vers vous.







3. Repérez les deux fentes en saisissant les deux côtés de la porte du four à 30° pour l'installer dans les deux fentes. Placez la porte du four complètement à l'horizontale avec le sol, verrouillez la charnière, puis fermez la porte du four.

DÉPANNAGE

Avant d'appeler le service après-vente, consultez la liste suivante. Cela peut vous faire gagner du temps et de l'argent. Des solutions possibles sont fournies pour le problème répertorié:

Solutions aux problèmes courants

Problème	Solution
Mon nouveau four ne cuit pas aussi bien que mon ancien. Y a-t-il un problème avec les réglages de température ?	• Pour de meilleurs résultats, respectez les durées et les températures indiquées dans votre recette. Si vous trouvez que votre nouveau four est constamment trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster les réglages de température pour mieux répondre à vos préférences de cuisson.
Forte odeur	• Ceci est temporaire et disparaîtra après plusieurs utilisations.
L'appareil ne fonctionne pas	• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché. • Panne de courant électrique. Vérifiez que les lumières de la maison sont allumées. Appelez votre compagnie d'électricité locale pour obtenir des informations sur les pannes de courant. • Assurez-vous que le raccordement au gaz a été correctement installé.
La lumière du four ne fonctionne pas	• Assurez-vous que la lampe du four est bien branchée dans la prise. • La lampe du four est défectueuse, remplacez-la par une nouvelle ampoule.
Bruit de ventilateur se produisant après l'arrêt du four	• Ceci est normal. L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui fonctionne pendant la cuisson pour refroidir les composants électroniques internes. Il est fréquent que ce ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps, même après l'arrêt du four.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée provenant de l'évent du four	• Si de la graisse ou des aliments se sont répandus sur le fond du four ou dans la cavité du four, cela peut provoquer de la fumée pendant l'utilisation. Pour éviter cela, essuyez tout déversement excessif avant de démarrer le four, en particulier lorsque vous utilisez la fonction gril.

Si vous avez vérifié les informations ci-dessus et que vous avez toujours besoin d'aide avec votre appareil, appelez notre service clientèle au **800-932-4267** (poste **513**) entre 9 h et 17 h HE ou visitez notre site Web **summitappliance.com/support** à tout moment. Nous ferons de notre mieux pour répondre à vos questions.

GARANTIE LIMITÉE

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

La couverture de garantie est disponible dans les 48 États continentaux des États-Unis, ainsi que dans certaines régions de l'Alaska, d'Hawaï et du Canada. Pour les endroits non couverts, les consommateurs peuvent soit contacter un fournisseur local, soit coordonner avec Felix Storch, Inc. afin de trouver des options de service à proximité, lesquelles peuvent donner droit à un remboursement partiel.

La garantie de cet appareil est valable pendant un an à compter de la date d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit. Le garant prendra en charge le coût des pièces d'origine spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaire pour corriger les défauts de matériaux ou de fabrication. Le service doit être effectué par une entreprise de service désignée.

Toutes les pièces, sauf le compresseur, sont garanties pendant un an contre les défauts de fabrication. Les pièces en plastique, les étagères et les armoires sont fabriquées selon des normes commerciales acceptables, mais ne sont pas couvertes en cas de dommages subis lors de la manipulation ou de bris.

ÉLÉMENTS NON COUVERTS PAR LE GARANT:

1. Les appels de service visant à corriger l'installation de votre appareil, à vous expliquer son utilisation, à remplacer ou réparer des fusibles ou à corriger le câblage ou la plomberie.
2. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules de l'appareil ou les étagères cassées. Les pièces consommables (comme les filtres) sont exclues de la couverture de garantie.
3. Les dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation, de catastrophes naturelles, d'une installation incorrecte, d'une installation non conforme aux codes électriques ou de plomberie, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le garant.
4. Les pièces de rechange ou les coûts de main-d'œuvre pour des appareils utilisés en dehors des 48 États continentaux des États-Unis, ainsi que dans certaines régions de l'Alaska, d'Hawaï et du Canada.
5. Les réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées à l'appareil.
6. Les frais de déplacement et de transport pour le service du produit dans des endroits éloignés.
7. Le retrait et la réinstallation de votre appareil s'il est installé dans un endroit inaccessible ou non installé conformément aux instructions d'installation publiées.

EXONÉRATION DE GARANTIES IMPLICITES ; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION DU PRODUIT TELLE QUE PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UNE DURÉE D'UN AN. LE GARANT NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS. CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, NI LES LIMITATIONS DE DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES, ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS QUI VARIENT SELON L'ÉTAT.

Felix Storch, Inc.
Summit Appliance Division
An ISO 9001:2015 registered company
770 Garrison Avenue Bronx, New York 10474
www.summitappliance.com

Pour commander des pièces et des accessoires, pour résoudre des problèmes et pour obtenir des conseils utiles, visitez:

www.summitappliance.com/support

Révisé 2026 Octobre