



## CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE / À GAZ

**GUIDE D'INSTALLATION  
SPÉCIFICATIONS, INSTALLATION ET PLUS**



**NUMÉROS DE MODÈLE**



FFSGS6125-30



FFSGS6125-36



FFSGS6125-48

<b>Contenu</b>	
Service à la clientèle	3
Information pour le client	4
Dispositif anti-basculement	5
Consignes de sécurité	6
Fonctionnalités de la cuisinière	10
Consignes d'installation	11
Installation de la poignée de porte	13
Installation des grilles du brûleur de la table de cuisson	13
Installation de la grille du four	13
Électrique	14
Alimentation en gaz	15
Régulateur de pression	16
Vanne d'arrêt de gaz (non fournie)	16
Dimensions du produit et des armoires	17
Installation de la hotte d'aspiration	18
Opération de conversion de gaz	18
Fonctionnement de la table de cuisson	22
Allumage	23
Mijoter et bouillir	23
Grilles de brûleur	24
Fonctionnement de la grille chauffante	24
Conseils de nettoyage de la table de cuisson	24
Lumière du four	24
Yeux magiques	24
Fonctionnement de la cuisson au four	24
Conseils pour la cuisson au four	24
Fonction du four électrique	25
Réglage de la température du four et temps de cuisson	26
Conseils de nettoyage du four	26
Recommandations d'entretien et de nettoyage	26
Conseils de dépannage	27
Diagrammes de câblage	29

## Service à la clientèle

Merci d'avoir acheté une cuisinière FORNO. Avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois, veuillez lire l'intégralité du guide d'utilisation. Que vous soyez occasionnellement cuisinier ou chef professionnel, il sera utile de vous familiariser avec les consignes de sécurité, les fonctionnalités, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre cuisinière.

Le modèle et le numéro de série sont indiqués dans le coin gauche de la porte. Pour les besoins de la garantie, vous aurez également besoin de la date d'achat.

Notez ces informations ci-dessous pour référence ultérieure.

### RENSEIGNEMENTS SUR LE SERVICE

Dans toute correspondance ou appel de service concernant votre cuisinière, utilisez ces numéros.

Numéro de modèle

---

Numéro de série

---

Date d'achat

---

Adresse et téléphone d'achat

---

Si vous avez reçu une cuisinière endommagée, contactez immédiatement le revendeur (ou le fabricant) qui vous a vendu la cuisinière.

Gagnez du temps et de l'argent. Avant de faire appel à un technicien, consultez le Guide de dépannage. Il répertorie les causes de problèmes mineurs d'utilisation que vous pouvez corriger vous-même.

### SERVICE AU CANADA :

Conservez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. En cas d'incompréhension ou si vous avez besoin d'aide, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle : 1-800-561-7265.

Ou par courriel : [service@distinctive-online.com](mailto:service@distinctive-online.com)

### SERVICE aux États-Unis :

Conservez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. En cas d'incompréhension ou si vous avez besoin d'aide, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle : 1-866-231-8893

Ou par courriel : [info@forno.ca](mailto:info@forno.ca)

Si votre cuisinière a besoin d'entretien, assurez-vous de faire appel à un fournisseur de service agréé par **FORNO** et recommandé par notre centre du service à la clientèle. Tous les prestataires de services certifiés par l'usine sont soigneusement sélectionnés et formés par notre équipe.

# INFORMATION POUR LE CLIENT

## Sécurité de la cuisinière

**Votre sécurité et celle d'autres personnes sont très importantes.**

De nombreux messages de sécurité importants ont été fournis dans ce guide et sur votre appareil. Lisez et respectez tous les messages de sécurité



Il s'agit d'un symbole d'alerte de sécurité qui vous avertira des dangers potentiels de sécurité des personnes ou des biens. Respectez tous les messages de sécurité pour éviter tout dommage matériel, blessure corporelle ou la mort.



### **AVERTISSEMENT**

L'AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures graves ou mortelles.



### **MISE EN GARDE**

LA MISE EN GARDE indique une situation de danger modéré qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.

Tous les messages de sécurité vous alerteront du danger potentiel et le moyen de réduire les risques de blessure et vous indiqueront ce qui peut se produire si les consignes ne sont pas suivies.



### **AVERTISSEMENT**

**Si les informations contenues dans ce guide ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures graves même mortelles.**

**N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.**

### **-QUE DEVEZ- VOUS FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ**

- N'essayez pas d'activer un appareil quel qu'il soit.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone se trouvant dans votre immeuble.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz en utilisant le téléphone d'un voisin. Suivez les consignes du fournisseur de gaz
- Si vous ne pouvez pas accéder à votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

**L'installation et le service doivent être effectués par un installateur qualifié, un centre de service ou le fournisseur de gaz.**

## DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

	 <b>AVERTISSEMENT</b>
	<b>Risque de basculement</b> <p>Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et cela peut causer des blessures graves ou mortelles. Installez le dispositif anti-basculement sur la cuisinière et/ou la structure conformément aux consignes d'installation. Engagez la cuisinière sur le dispositif anti-basculement installé sur la structure. Si la cuisinière est retirée, réengagez le dispositif anti-basculement. Si ces précautions ne sont pas respectées, la mort ou les blessures graves et/ou des brûlures peuvent survenir chez les enfants et les adultes.</p>

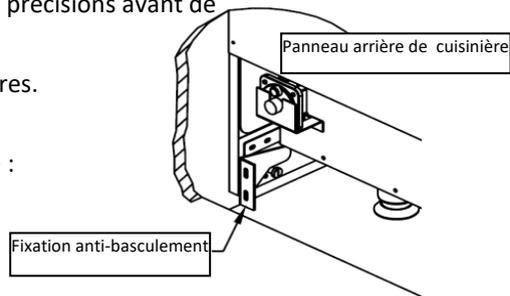
La cuisinière doit être sécurisée à l'aide d'un dispositif anti-basculement correctement installé et fourni avec la cuisinière afin de réduire son risque de basculement. Reportez-vous aux consignes d'installation fournies avec la fixation pour obtenir toute les précisions avant de commencer l'installation.

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures.

**Assurez-vous que la fixation anti-basculement est installée :**

Faites glisser la cuisinière vers l'avant.

Assurez-vous que la fixation anti-basculement est solidement fixée au mur derrière la cuisinière.



**Provision 65 aux résidents de la Californie**  
**Cancer et troubles liés à la reproduction**  
[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### LISEZ TOUTES LES INFORMATIONS AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL



AVERTISSEMENT

Lisez toutes les consignes de sécurité avant l'utilisation du produit. Le non-respect de ces consignes peut causer un incendie, une décharge électrique, des blessures graves ou la mort.

#### CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES



AVERTISSEMENT

**N'utilisez jamais cette unité comme appareil de chauffage pour réchauffer ou chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.**

1. Utilisez cette cuisinière aux fins prévues et décrites dans ce guide d'utilisation.
2. Un installateur qualifié doit installer votre cuisinière avec une mise à la terre adéquate, conformément aux consignes d'installation fournies.
3. Tout ajustement ou entretien ne doit être effectué que par un installateur ou technicien qualifié pour cuisinière au gaz. N'essayez pas de faire vous-même la réparation ou le remplacement d'une pièce de votre cuisinière à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide.
4. Votre cuisinière est expédiée de l'usine pour une utilisation avec le gaz naturel ou le gaz propane (PL). Elle peut être convertie pour une utilisation avec l'un ou l'autre. Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation et aux codes locaux si cela est nécessaire. L'agence effectuant ce travail assume la responsabilité de la conversion.
5. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement de la vanne d'arrêt du gaz de la cuisinière et le moyen de la fermer, si cela est nécessaire.
6. Branchez votre cuisinière à une prise de courant mise à la terre de 120 volts uniquement. Ne retirez pas la broche de terre ronde de la fiche. En cas de doute sur la mise à la terre du système électrique domestique, vous avez la responsabilité et l'obligation de disposer d'une prise non mise à la terre conformément au Code National de l'Electricité. N'utilisez pas de rallonge électrique avec cette cuisinière.
7. Avant d'effectuer tout entretien, débranchez la cuisinière ou l'alimentation électrique du panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
8. Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré de la cuisinière avant utilisation afin d'empêcher l'inflammation de ce matériel.
9. Évitez d'égratigner ou de heurter les panneaux en verre car cela risque de briser le verre. Ne cuisinez pas sur un produit au verre brisé. Une décharge électrique, un incendie ou des coupures peuvent se produire.
10. Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où cet appareil est utilisé. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de la cuisinière.
11.  MISE EN GARDE Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires situées au-dessus d'un four. Les enfants qui montent dans le four pour atteindre ces objets pourraient être sérieusement blessés.
12. Ne bloquez jamais les events de la cuisinière. Ils fournissent les entrées et les sorties d'air nécessaires au bon fonctionnement de la cuisinière avec une combustion adéquate. Les ouvertures d'aération sont situées à l'arrière de la table de cuisson, en haut et en bas de la portière du four et au bas de la cuisinière.
13. N'utilisez que des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher aux brûleurs de surface, à la grille du brûleur ou aux éléments chauffants du four. N'utilisez pas de serviette ni d'autres tissus épais à la place des poignées.

14. Ne touchez pas aux éléments chauffants ou aux parois intérieures du four. Même si les surfaces sont de couleur foncée, elles peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec l'intérieur du four; laisser suffisamment de temps pour le refroidissement. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes incluent les brûleurs, les grilles, l'ouverture de ventilation du four, les surfaces près de l'ouverture, les crevasses autour de la portière du four, les éléments décoratifs métalliques au-dessus de la porte, tout support arrière ou la surface de la tablette supérieure.
15. Ne chauffez pas les contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait augmenter et le conteneur pourrait éclater et causer des blessures.



### AVERTISSEMENT

Extrêmement lourd.

Un équipement approprié et une main-d'œuvre adéquate sont nécessaires pour déplacer la cuisinière afin d'éviter des blessures corporelles ou des dommages à l'appareil ou au sol.

Le non respect de ces conseils peut entraîner des dommages ou des blessures.



### AVERTISSEMENT

NE PAS porter ni soulever la cuisinière par la poignée de la porte du four ou le panneau de commande !



Correct



Incorrect



### AVERTISSEMENT

Ne versez jamais de l'eau froide sur des surfaces chaudes dans un four chaud. La vapeur créée pourrait causer de graves brûlures ou irritations et le changement soudain de température peut endommager l'émail du four.



## AVERTISSEMENT

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES (suite)

Cuisez les aliments à fond pour vous protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température minimale sécuritaire pour les aliments sont disponibles sur [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov) et [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov). Utilisez un thermomètre pour aliments pour prendre la température des aliments à divers endroits.

Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou se suspendre à la portière du four, au tiroir ou à la table de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière et celle-ci pourrait basculer et causer des blessures graves ou mortelles. Gardez la hotte du ventilateur et le filtre à graisses propres pour le maintien d'une bonne ventilation et éviter les incendies de graisse. ÉTEIGNEZ le ventilateur en cas d'incendie ou en cas de d'utilisation intentionnelle d'alcool ou d'autres essences pour flamber un aliment sur la table de cuisson. Si le ventilateur est en marche, il pourrait propager des flammes.



## AVERTISSEMENT

### **GARDEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES LOIN DE LA CUISINIÈRE**

**Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie ou des blessures**

Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériaux inflammables dans un four ou près de la table de cuisson. Ceux-ci comprennent le papier, le plastique, les poignées, les linges, les revêtements muraux, les rideaux, les draperies et le carburant ou d'autres liquides et vapeurs inflammables.

Lors de l'utilisation de l'appareil, ne portez jamais de vêtements amples ou drapés. Si ces vêtements entrent en contact avec des surfaces chaudes, ils peuvent s'enflammer et provoquer des brûlures graves.

Ne laissez pas d'huile de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans la cuisinière ou à proximité de celle-ci.

Les graisses se trouvant dans le four ou sur la table de cuisson peut s'enflammer.



## AVERTISSEMENT

### **EN CAS D'INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU.**

N'utilisez pas d'eau sur les incendies de graisse. Ne prenez jamais une casserole en flammes. Arrêtez les commandes. Éteignez une poêle en flammes sur un élément de surface en la recouvrant complètement avec un couvercle bien ajusté, une plaque à pâtisserie ou un plateau plat. Utilisez un extincteur polyvalent à poudre chimique ou à mousse.

En cas d'incendie dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur polyvalent à poudre chimique ou à mousse. S'il y a un incendie dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que l'incendie se dissipe.

Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut provoquer une explosion de flamme du four. Le non-respect de ces consignes peut causer des brûlures graves.



## AVERTISSEMENT

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON

Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de chaleur moyenne ou élevée. Les aliments, et en particulier les aliments gras peuvent s'enflammer et causer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes.

Ne laissez jamais d'huile sans surveillance pendant la friture. Si on laisse chauffer au-delà de son point de fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie et se propager aux armoires environnantes. Utilisez autant que possible un thermomètre à friture pour surveiller la température de l'huile.

Pour éviter les débordements d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés contenant une quantité excessive de glace.

Utilisez une casserole de taille appropriée et évitez les casseroles instables ou qui basculent facilement.

Sélectionnez un ustensile de cuisine correspondant à la taille du brûleur. Les flammes des brûleurs doivent être ajustées de manière à ne pas dépasser le fond de la casserole. Les flammes excessives peuvent être dangereuses. Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson en verre/céramique, assurez-vous qu'ils conviennent à la table de cuisson; quelques uns peuvent se briser à cause d'un changement soudain de température.

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement, les poignées des casseroles doivent être tournées vers le centre de la cuisinière sans s'étendre sur les brûleurs voisins.

N'utilisez pas de wok avec un support métallique rond. L'anneau peut piéger la chaleur et bloquer l'air se trouvant dans le brûleur, ce qui présente un risque de monoxyde de carbone.

N'essayez pas de soulever la table de cuisson. Vous risquez d'endommager les tuyaux de gaz des brûleurs de surface, entraînant donc une fuite de gaz et un risque d'incendie.

N'utilisez pas de papier en aluminium pour couvrir les grilles ou recouvrir une pièce de la table de cuisson. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de la table de cuisson ou un risque d'incendie.



## AVERTISSEMENT

## CONSIGNE DE SÉCURITÉ DU FOUR

NE recouvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou les passages au fond du four et ne couvrez pas une grille entière en utilisant des matériaux tels que le papier en aluminium ou les revêtements de four. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Ne placez jamais de papier d'aluminium ou de revêtement de four au fond du four. Ils peuvent piéger la chaleur et causer un risque de fumée ou d'incendie.

Éloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la portière du four. Les fuites d'air chaud ou de vapeur peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.

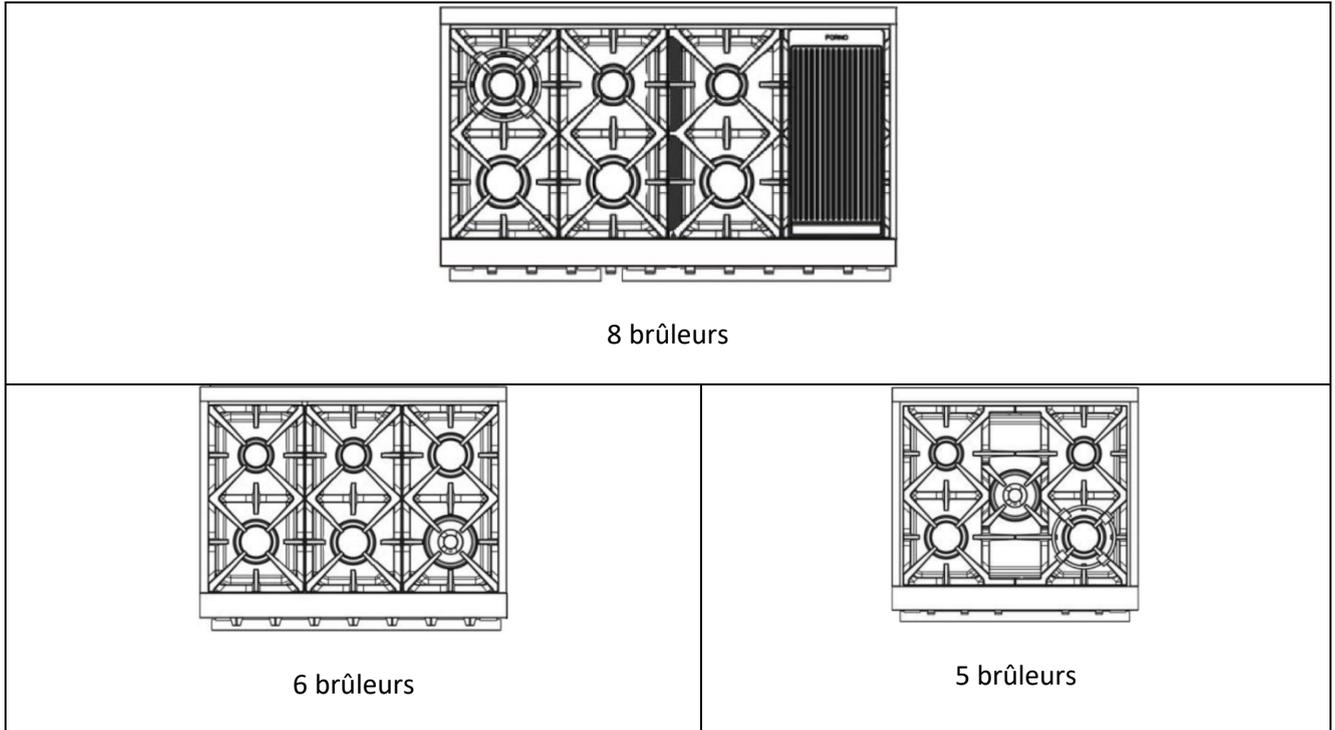
Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine, de pizza ou de pierres de cuisson, ou tout type de papier d'aluminium ou de support au bas du four. Ces éléments peuvent piéger la chaleur ou fondre, ce qui peut endommager le produit et causer une décharge, de la fumée ou un incendie.

Placez les grilles du four à l'endroit désiré après que le four devient froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes.

Ne laissez pas d'objets tels que du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les articles rangés dans un four peuvent s'enflammer.

Ne laissez pas d'objets sur la table de cuisson près de la ventilation du four. Les articles peuvent surchauffer et entraîner un risque d'incendie ou de brûlures. N'utilisez jamais la fonction de grillage alors que la porte du four est ouverte. Le grillage à porte ouverte n'est pas recommandé en raison de la surchauffe des boutons de commande.

## Fonctionnalités de la cuisinière

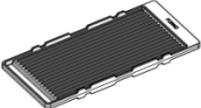
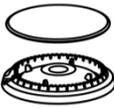
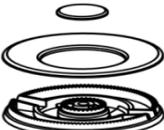


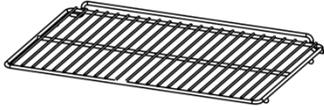
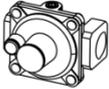
<p>Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles. L'apparence peut varier.</p>	1	Évents du four
	2	Grilles du brûleur de la table de cuisson
	3	Grille chauffante (pour FFSGS6125-48 seulement)
	4	Yeux magiques
	5	Panneau de commande
	6	Interrupteur de lumière du four
	7	Bouton de réglage Grillage/Four
	8	Bouton de réglage de la température
	9	Panneau coup de pied
	10	Système de nivellement (pieds du four)
	11	Support pour wok

## Consignes d'installation

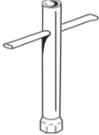
### Avant d'utiliser votre cuisinière

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Assurez-vous d'avoir tous les accessoires énumérés ci-dessous

	Buse GPL	FFSGS6125-30	5 jeux
		FFSGS6125-36	6 jeux
		FFSGS6125-48	8 jeux
	Fixation anti-basculement et vis		1 jeu
	Grilles de brûleurs (*pour FFSGS6125-36, FFSGS6125-48 seulement)		3 pièces
	Grilles de brûleur (*pour FFSGS6125-30 seulement)		2 pièces
	Plaque chauffante (Grille) (*pour FFSGS6125-48 seulement)		1 pièce
	Support pour wok		1 pièce
	Poignée de la porte du four		1 pièce
	Capuchon et brûleur (9000BTU)	FFSGS6125-30	2 jeux
		FFSGS6125-36	2 jeux
		FFSGS6125-48	3 jeux
	Capuchon et brûleur (15000BTU)	FFSGS6125-30	2 jeux
		FFSGS6125-36	3 jeux
		FFSGS6125-48	4 jeux
	Capuchon et brûleur (20000BTU)		1 jeu

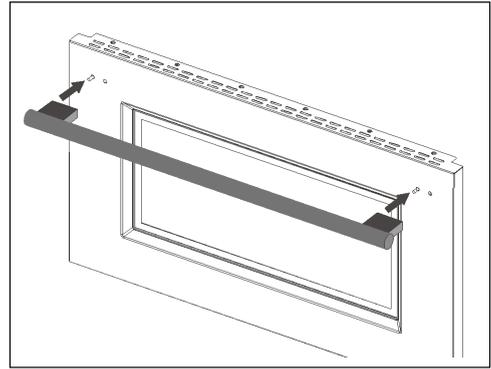
	Grille de cuisson du four (*4 pièces pour FFSGS6125-48)	2 pièces
	Composant de la rôtisserie	1 pièce
	Régulateur (pré-installé)	1 pièce
	Autocollant portant le numéro de série et manuel d'instructions	1 jeu

**VOUS AVEZ BESOIN D'OUTILS POUR L'INSTALLATION. (non fourni avec la cuisinière)**

				
Tournevis	Clé	Clé à douille	Clé Allen	Ruban à mesurer et crayon
				
Gants de protection	Marteau	Clé ajustable	Pincettes ajustables	Perceuse

### Installation de la poignée de porte

La poignée de porte n'est pas préinstallée. Suivez l'illustration ci-contre pour rapidement et facilement installer la poignée de porte.

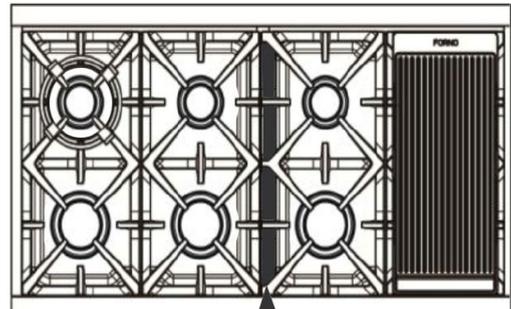


1. Retirez le capuchon de caoutchouc noir situé à l'intérieur de la porte. (Ne pas le jeter)
2. Insérez le tournevis dans le trou pour atteindre l'écrou intégré.
3. Positionnez correctement le support de la poignée pour recevoir le boulon à vis sur l'extérieur de la porte du four, serrez la vis.
4. Répétez les étapes 1 à 3 pour l'autre côté.
5. Remplacez les capuchons de caoutchouc noirs pour couvrir les deux trous à l'intérieur de la porte intérieure.

### Installation des grilles de brûleur de la table de cuisson

Retirez le matériel d'emballage des grilles des brûleurs de la table de cuisson. Placez les grilles de brûleur dans la position adéquate. Faites attention aux grilles centrales de droite, comme illustré car le côté le plus épais devrait se trouver vers la gauche.

Placez le gril (uniquement pour FFSGS6125-48) et le support de wok sur le(s) brûleur(s) avec lesquels vous aimez cuisiner.



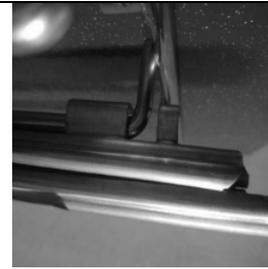
### Installation des grilles du four



Installation



Accrocher la grille aux rails latéraux et poussez doucement





Démontage



Soulever la grille et la retirer lentement pour la dégager des rails latéraux

## Électrique

Votre cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le Code national de l'électricité (ANSI / NFPA 70, dernière édition). Au Canada, la mise à la terre électrique doit être conforme au Code Canadien de l'électricité CSA C22.1, section 1 et/ou aux codes locaux.

L'alimentation doit avoir la polarité adéquate. Une polarité inversée provoquera en continu des étincelles des électrodes, même après la flamme d'allumage. En cas de doute sur la polarité appropriée de l'alimentation ou de la mise à la terre, faites-la vérifier par un électricien qualifié.

### EXIGENCES ÉLECTRIQUES

FFSGS6125-30 3600W	Mise à la terre, 240 V CA, 60Hz
FFSGS6125-36 3600W	Mise à la terre, 240 V CA, 60Hz
FFSGS6125-48 7025W	Mise à la terre, 240 V CA, 60Hz
Service	15 A ou circuit dédié de 20 A
Prise	Types de mise à la terre à 4 broches
Cordon d'alimentation	3,9 pi (1,2m)



### AVERTISSEMENT

**Consignes de mise à la terre électrique :** Cette cuisinière est équipée d'une fiche à quatre broches (mise à la terre) pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branchée directement dans une prise à quatre broches correctement mise à la terre. **Ne pas couper** ou retirer la broche de mise à la terre de la fiche.



### MISE EN GARDE

Étiquetez tous les fils avant la déconnexion lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent causer un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.

### Mise à la terre

Le cordon d'alimentation est équipé d'une fiche à quatre broches (mise à la terre) qui se branche dans une prise murale standard à quatre broches avec mise à la terre afin de minimiser les risques d'électrocution provenant de la cuisinière.

Tous les appareils connectés au cordon doivent comporter des consignes relatives à l'emplacement de la prise murale et avertir l'utilisateur qu'il doit débrancher l'alimentation électrique avant de desservir l'appareil.

Lorsqu'une prise murale standard à trois broches est présente, il incombe au client de la faire remplacer par une prise murale à quatre broches correctement mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de terre du cordon d'alimentation.

### RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

Débranchez l'alimentation électrique au boîtier du disjoncteur ou au boîtier à fusibles avant d'installer l'appareil. Prévoyez une mise à la terre appropriée pour l'appareil. Utilisez uniquement des conducteurs en cuivre. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures graves ou la mort.

### Branchement des câbles :

1. Branchez la borne électrique L1 sur le câble d'alimentation électrique entrant ROUGE (fil chargé L1).
2. Branchez la borne électrique L2 sur le câble d'alimentation électrique entrant NOIR (fil chargé L2).
3. Branchez la borne électrique NEUTRE sur le câble d'alimentation électrique entrant NEUTRE (BLANC).
4. Branchez la borne électrique de MISE À LA TERRE sur le câble d'alimentation électrique entrant de MISE À LA TERRE (VERT).

Cet appareil est équipé en usine d'un ensemble de cordon d'alimentation de 4 conducteurs munis de bornes circulaires (L1, L2, NEUTRE, MISE À LA TERRE) compatible avec une cuisinière homologuée UL/CSA de type SRDT/DRT 2X8AWG (bornes L1, L2) + 2X10AWG (Neutre, Mise à la terre) avec une tension de 300 V, 40 A équipée d'une fiche avec fusible de type NEMA 14-50P; longueur de câble de 1,5m (4,9 pi); si le câble d'alimentation doit être remplacé, remplacez-le par un câble possédant les mêmes spécifications techniques. Suivre attentivement les consignes et les diagrammes qui se trouvent aux 3 dernières pages du présent manuel.

### Alimentation en gaz

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence des codes locaux, au Code national de gaz combustible, norme ANSI Z223.1 / NFPA 54. Au Canada, l'installation doit être conforme à la norme actuelle d'installation/code de gaz naturel, CAN 1-1.1- M81 et aux codes locaux le cas échéant.

Cette cuisinière a été homologuée et conforme à la dernière édition de la norme ANSI Z21.1b-2012.

GAZ NATUREL	WC
Pression d'alimentation	5 po (12,5 mb)
Pression d'alimentation minimale	6 po
Pression maximale du régulateur	14 po. (34,9 mb), 0.5 psi (3,5 kPa)
GAZ PL	WC
Pression d'alimentation	10 po (25 mb)
Pression d'alimentation minimale	11 po
Pression maximale du régulateur	14po (34,9 mb), 0.5 psi (3,5 kPa)

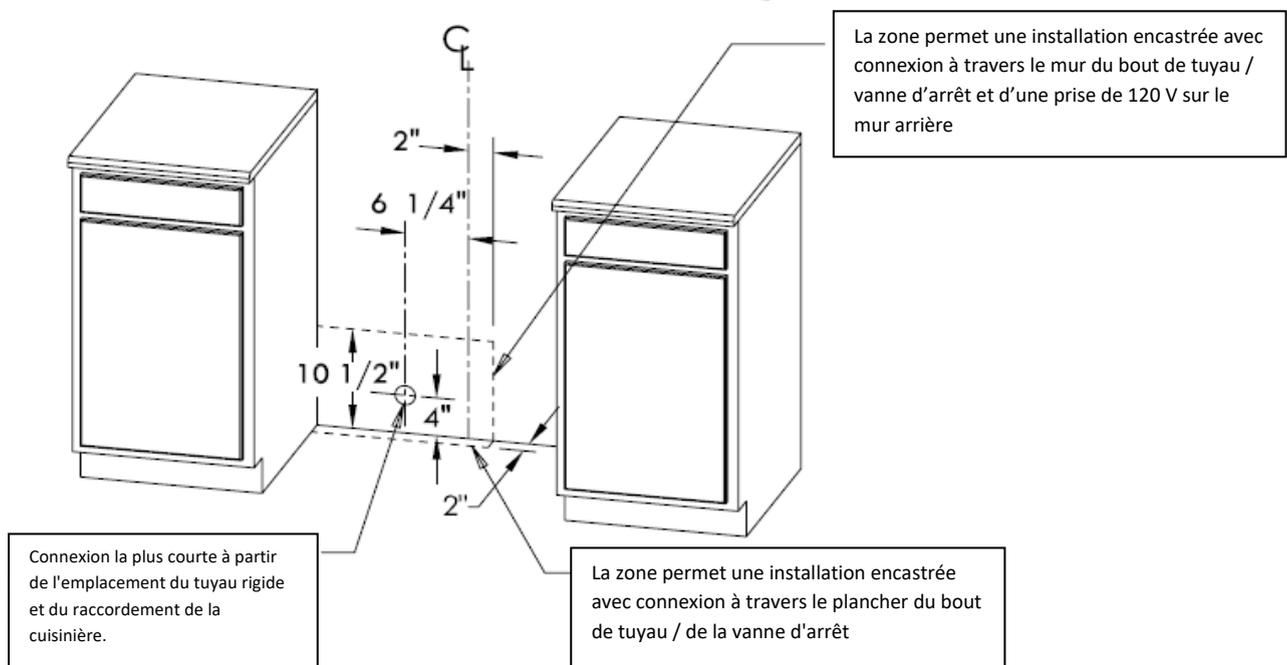


### AVERTISSEMENT

**N'obstruez pas le flux d'air de combustion dans la cuisinière et l'air de ventilation à la sortie de la cuisinière**

Ventilation: il est recommandé de faire fonctionner l'appareil avec une hotte d'évacuation ventilée de la tête du four de dimensions et capacité suffisantes.

### Exigences de l'alimentation électrique



## Régulateur de pression

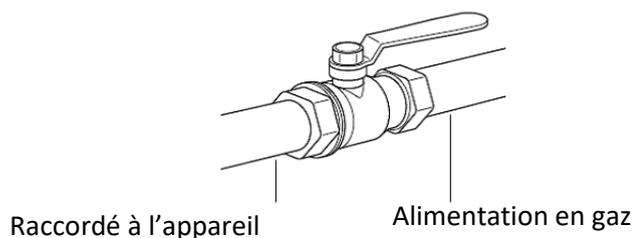
Étant donné que la pression de service peut fluctuer en fonction de la demande locale, chaque cuisinière à gaz doit être équipée d'un régulateur de pression sur la ligne d'alimentation entrante pour un fonctionnement sûr et efficace. Le régulateur de pression livré avec la cuisinière est équipé de deux raccords femelles 3/4" NPT. Le régulateur doit être installé correctement afin d'être accessible lorsque l'appareil est installé dans sa position finale.



Le régulateur de pression peut supporter une pression d'entrée maximale de 3,5 kPa (0,5 psi) et est réglé à une pression de sortie de 5 po.

## Vanne d'arrêt de gaz (non fournie)

Vane d'arrêt en position ouverte

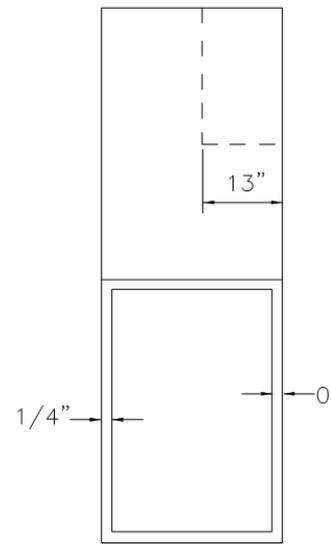
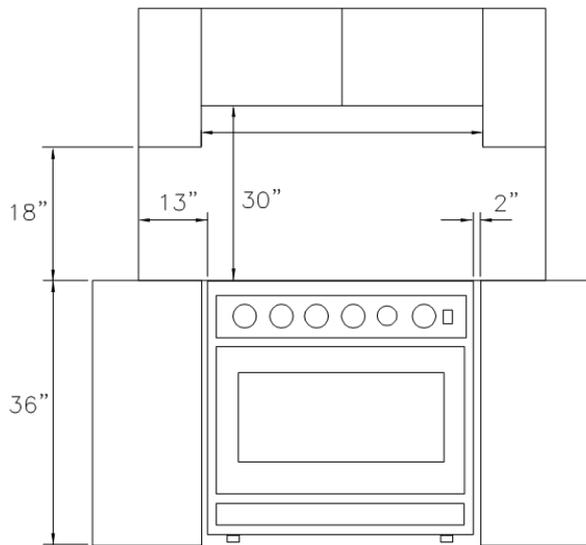
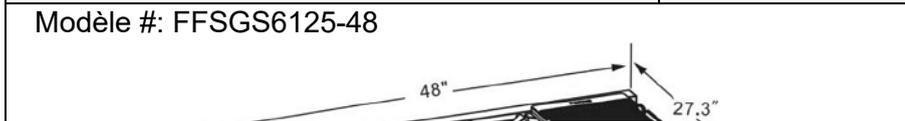
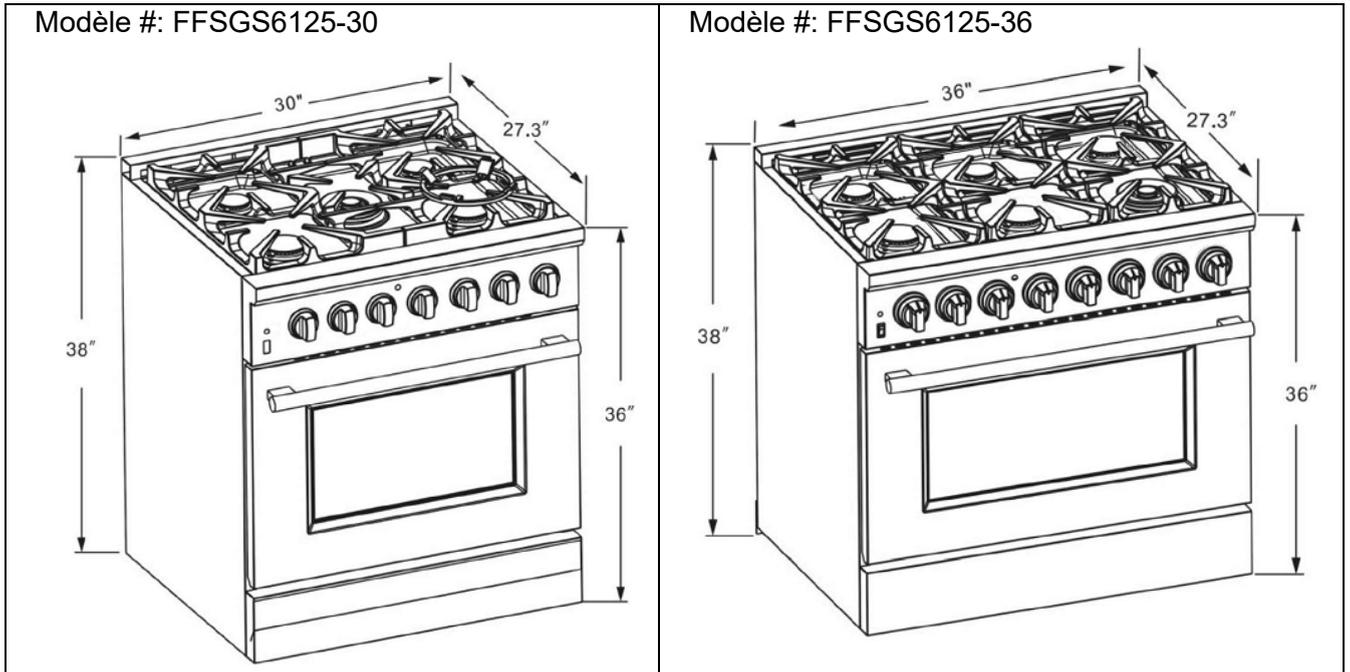


La conduite d'alimentation doit être équipée d'une vanne d'arrêt de gaz externe approuvée, située à proximité de la cuisinière dans un endroit accessible. Ne bloquez pas l'accès à la vanne d'arrêt. Reportez-vous à l'illustration.

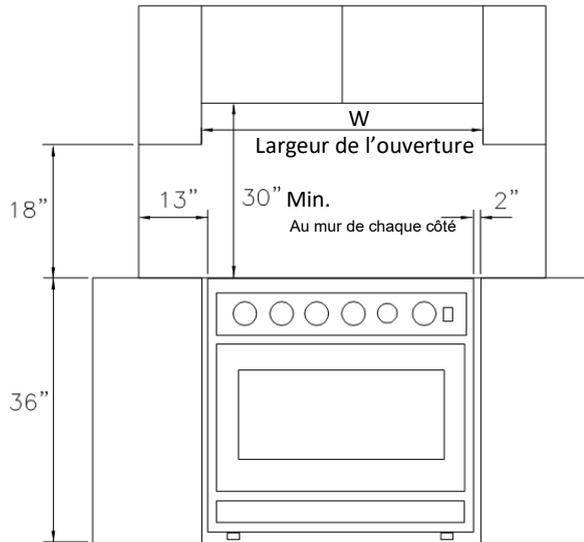
Une conduite d'alimentation en gaz d'un diamètre intérieur de 3/4po (19) doit être fournie avec la cuisinière. Si les codes locaux le permettent, il est recommandé d'utiliser un connecteur d'appareil flexible en métal certifié de 3 pi.(0,9 m) de long, 1/2po.(13) ou 3/4po. (19) de diamètre intérieur, pour brancher l'entrée femelle NPT de 1/2 po.de l'appareil à la conduite d'alimentation en gaz. Les composants de joint de tuyau appropriés pour une utilisation avec le gaz naturel ou le gaz PL doivent être utilisés.

L'appareil et sa vanne d'arrêt doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout test de pression du système à des pressions de test supérieures à 0,5 psi (3,5 kPa). L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle lors de tout test de pression du système à des pressions de test égales ou inférieures à 0,5 psi (3,5 kPa).

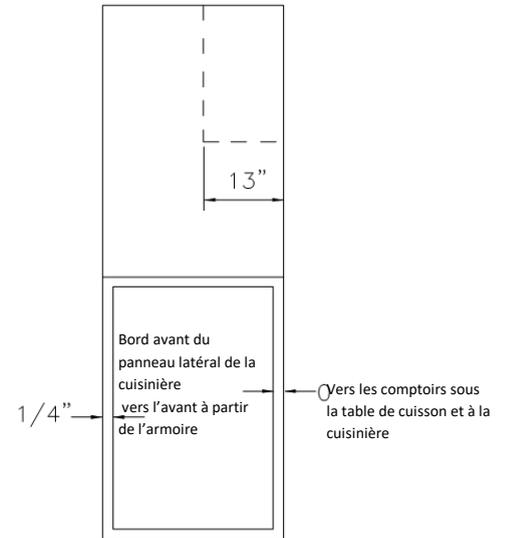
## Dimensions du produit et des armoires



Minimum jusqu'à l'armoire de chaque côté de la cuisinière



Profondeur maximale des armoires au-dessus des comptoirs



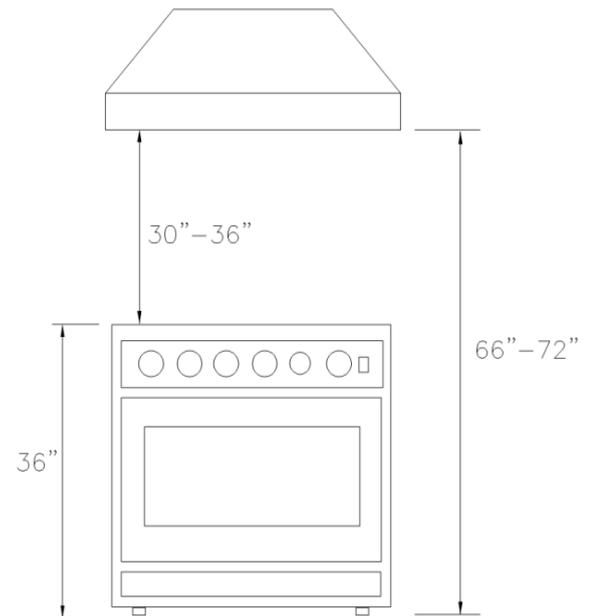
LARGEUR D'OUVERTURE	Largeur
Modèle de 30 po.	30 po.(762)
Modèle de 36 po.	36 po. (914)
Modèle de 48 po.	48 po.(1219)

### Installation de la hotte d'aspiration

Le bas de la hotte doit se situer entre 30 et 36 po au-dessus du comptoir. Cela signifiera généralement que le bas de la hotte se situerait entre 66 et 72 po au-dessus du sol. Ces dimensions permettent un fonctionnement sûr et efficace de la hotte.

Après l'installation:

1. Vérifiez l'allumage des brûleurs de la table de cuisson.
2. Vérifiez le réglage de l'obturateur d'air - flamme bleue vive, sans flamme jaune sautillante ou dansante.
3. Vérifiez l'allumage du brûleur du four.
4. Vérifiez visuellement le ré-allumage du brûleur tubulaire (brûleur du four) pour vous assurer que les deux rangées d'orifices du brûleur se rallument à chaque fois.
5. Vérifiez les fuites de gaz au niveau de toutes les connexions de gaz (à l'aide d'un détecteur de gaz, jamais de flamme).
6. Vérifiez la cuisson au four et la fonction de cuisson par convection.



### Opération de conversion de gaz

Cette cuisinière peut être utilisée avec du gaz propane liquide et du gaz naturel. Elle est expédiée de l'usine pour une utilisation avec le gaz naturel (NG). Les buses de conversion sont incluses. Pour la conversion de gaz, suivez les instructions ci-dessous :



AVERTISSEMENT

La conversion du gaz doit être effectuée par un professionnel formé en usine.

Appelez le service clientèle à proximité de votre domicile pour identifier un des professionnels formés en usine.



AVERTISSEMENT

Avant d'effectuer cette opération, débranchez la cuisinière du gaz et de l'électricité.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie ou un risque d'électrocution pouvant causer des blessures ou la mort. Ne retirez pas le régulateur et ne le laissez pas tourner pendant l'entretien.

### La procédure de conversion de gaz pour cette cuisinière comprend 5 étapes

1. Régulateur de pression
2. Brûleurs de table de cuisson
3. Vannes de gaz
4. Reconnexion de l'alimentation en gaz et en électricité
5. Installation d'une nouvelle étiquette d'évaluation

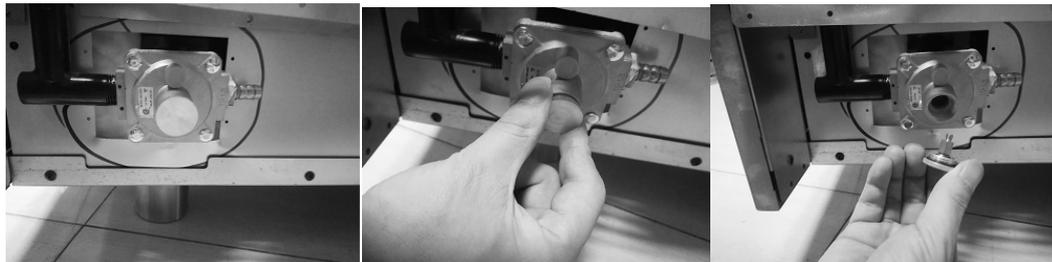
La conversion n'est pas terminée si les 5 étapes n'ont pas été correctement effectuées.

Avant d'effectuer la conversion de gaz, identifiez l'emballage contenant les buses de rechange livrées avec chaque cuisinière.

#### ÉTAPE 1: Régulateur de pression

Pour accéder au régulateur de gaz, tirez la cuisinière du mur de l'armoire. Le régulateur de gaz est situé dans le coin inférieur droit de la cuisinière.

- a. Dévissez le capuchon du régulateur. Ne retirez pas le ressort du régulateur.
- b. Dévissez l'insertion du capuchon et retournez-le de sorte que la tige la plus longue soit tournée vers le bouchon. Remplacez l'insertion sur le capuchon. Remplacez le capuchon sur le régulateur.



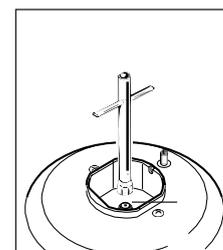
Position pour GN



Position pour GPL

#### ÉTAPE 2: Brûleurs de la table de cuisson

- a. Retirez les grilles de cuisson, les capuchons de brûleur et les anneaux intérieurs de brûleur.
- b. Soulevez les têtes de brûleur externes et les bases de brûleur.
- c. Retirez les buses de gaz naturel installées en usine du centre des porte-buses à l'aide d'une clé à douille de 7 mm. Remplacez la buse PL dans chaque porte-buse. Serrez chaque buse jusqu'à ce qu'elle soit bien ajustée. **Veillez à ne pas trop serrer.**



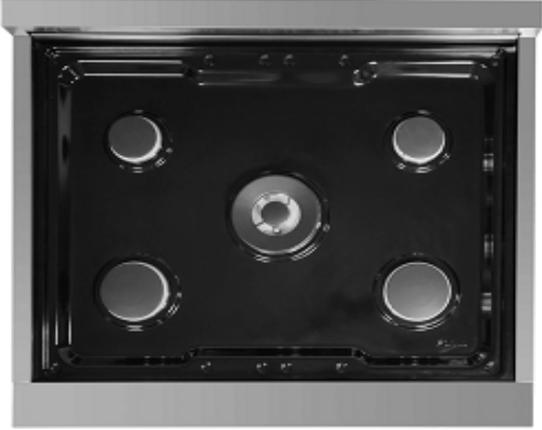
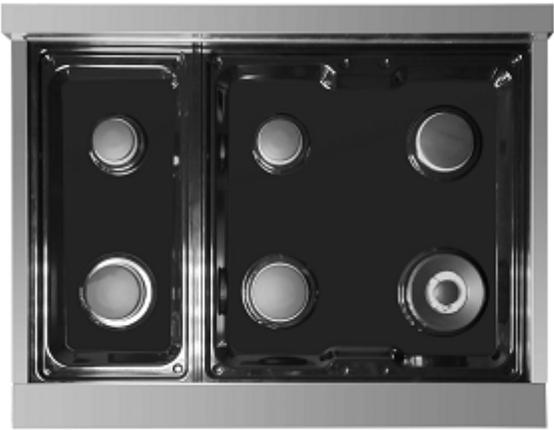
Clé à douille



MISE EN GARDE

Des précautions doivent être prises lors du retrait et du remplacement des composants du gaz. Utilisez un support approprié pour éviter des dommages aux composants.

**IMPORTANT:** Chaque buse a un numéro indiquant son diamètre de débit imprimé sur le corps. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les buses et les brûleurs correspondants.

Modèle: FFSGS6125-30				Modèle: FFSGS6125-36			
GN	1.33	1.38*2+0.75	1.33	GN	1.33	1.33	1.75
GPL	0.93	0.9*2+0.46	0.93	GPL	0.93	0.93	1.18
							
GN	1.75		1.75	GN	1.75	1.75	1.38*2+0.75
GPL	1.18		1.18	GPL	1.18	1.18	0.9*2+0.46

Modèle: FFSGS6125-48					
GN	1.33	1.33	1.33	1.75	
GPL	0.93	0.93	0.93	1.18	
					
GN	1.75	1.75	1.75	1.38*2+0.75	
GPL	1.18	1.18	1.18	0.9*2+0.46	

**IMPORTANT:** Conservez les buses retirées de la cuisinière pour une utilisation ultérieure.

### ÉTAPE 3: Vanne de gaz

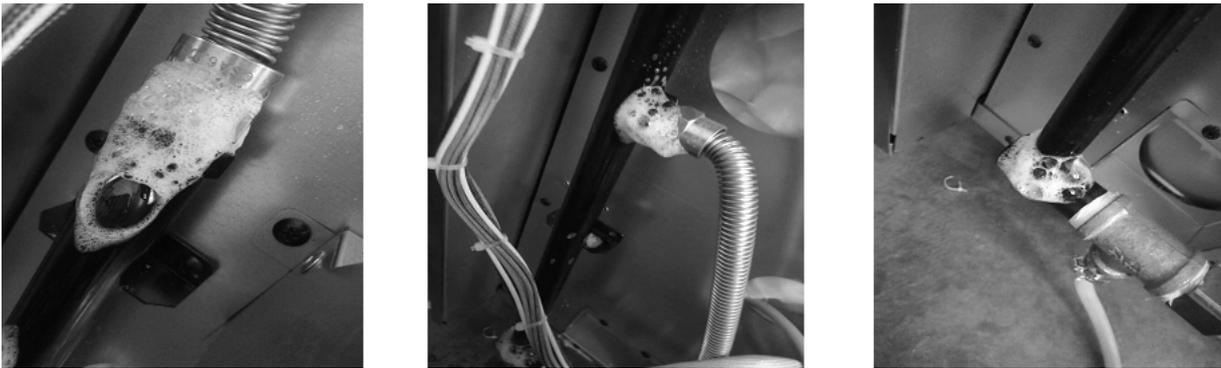
- a. Retirez les boutons de commande.
- b. À l'aide d'un tournevis plat, réglez les jets de dérivation du brûleur principal sur 1/4 de tour pour le propane jusqu'à ce que la flamme soit normale.



### ÉTAPE 4: Reconnectez l'alimentation en gaz et en électricité

Les tests d'étanchéité de la cuisinière doivent être effectués conformément aux consignes d'installation fournies avec la cuisinière.

Avant d'utiliser la cuisinière après la conversion de gaz, vérifiez toujours les fuites à l'aide d'une solution d'eau savonneuse ou une autre méthode acceptable sur les raccords de gaz installés entre le tuyau d'entrée de gaz de la cuisinière, le régulateur de gaz et la vanne d'arrêt manuelle.



AVERTISSEMENT

**N'UTILISEZ PAS de flamme pour vérifier les fuites de gaz !**

### ÉTAPE 5: Installation d'une nouvelle étiquette d'évaluation

Inscrivez le modèle et le numéro de série sur l'étiquette de conversion PL/Propane fournie dans cette trousse. L'information peut être obtenue à partir de la plaque signalétique existante. Placez l'étiquette de conversion GPL aussi près que possible de la plaque signalétique existante de la cuisinière.

#### Préparation

Avant de déplacer la cuisinière, protégez le fini du revêtement de sol et fermez-la ou les portes du four pour éviter tout dommage. La/ les porte(s) du four peut être retirée pour alléger la charge ou pour passer l'unité à travers l'embrasure d'une porte. Ne la retirez que si nécessaire. Ne retirez pas la plaque chauffante ni aucun autre composant. Le retrait de la porte ne doit être effectué que par un installateur ou un technicien d'entretien agréé.

#### Placement

Ne soulevez ou ne transportez pas la porte du four par la poignée de la porte. Utilisez un chariot pour les électroménagers afin de déplacer la cuisinière près de l'ouverture. Retirez et recyclez le matériel d'emballage. Ne jetez pas le support anti-basculement fourni avec la cuisinière.

## Nivellement

Élevez la cuisinière à la hauteur souhaitée en ajustant les pieds. Les pieds peuvent être ajustés en tournant dans le sens horaire pour monter et dans le sens inverse pour descendre.

## Fixation anti-basculement

Pour empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant, vous devez installer la fixation anti-basculement. Reportez-vous à la section Dispositif anti-basculement.

## Raccord à l'alimentation en gaz

Tous les raccords à la tuyauterie de gaz doivent être serrés à la clé. Ne serrez pas trop et ne laissez pas les tuyaux tourner lors du serrage.

Une fois tous les raccords effectués, vérifiez si toutes les commandes de la cuisinière sont en position « OFF » et mettez en marche la vanne principale d'alimentation en gaz.

Si un connecteur métallique flexible est utilisé, vérifiez s'il n'est pas plié, puis raccordez la conduite d'alimentation en gaz au régulateur de la cuisinière. Ouvrez la vanne et vérifiez s'il y a des fuites en plaçant une solution de détergent liquide sur tous les raccords de gaz. Les bulles autour des raccords sont des signes indiquant une fuite de gaz. Si une fuite apparaît, fermez la vanne d'arrêt et ajustez les raccords.

Les tests de fuite de l'appareil doivent être effectués conformément aux consignes du fabricant. Utilisez de l'eau savonneuse (50 % d'eau et 50 % de savon) ou un détecteur de fuite au niveau de tous les joints et raccords pour vérifier l'étanchéité du système. N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.

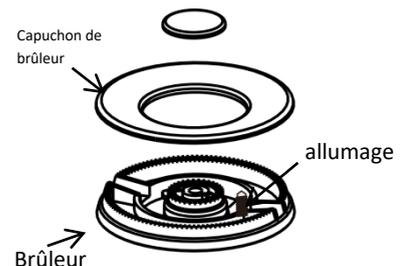
L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz du bâtiment en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle lors de tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à une pression de test égale ou inférieure à 0,5 psi (3,5 kPa).

## Avant de commencer, N'OUBLIEZ PAS

- de retirer l'emballage extérieur et intérieur.
- de nettoyer la cuisinière à fond avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincer et assécher avec un chiffon doux pour éliminer les résidus d'huile et de graisse provenant du processus de fabrication.
- de vérifier que les composants du brûleur de surface sont assemblés correctement.
- d'aménager l'intérieur du four en insérant les grilles et le plateau. La cuisinière est montée sur ses pieds.
- d'installer correctement le dispositif anti-bascule.
- de correctement mettre l'électricité à la terre.
- de raccorder la conduite de gaz en suivant les instructions du fabricant.
- de vérifier l'étanchéité du raccord de gaz.
- de vous assurer que la cuisinière a été réglée en fonction du type de gaz disponible dans la maison.
- de veiller à ce que la flamme soit d'un bleu vif, sans extrémité jaunâtre, sans sautellement ni soulèvement de la flamme.
- d'ajuster le réglage de tous les brûleurs au minimum.

## Fonctionnement de la table de cuisson

La conception du brûleur rassemble toutes les pièces du brûleur en un seul assemblage. Le capuchon du brûleur doit être assis à plat sur le brûleur. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.



## Allumage

Pour allumer les brûleurs de la table de cuisson, appuyez sur le bouton de commande approprié et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position « Hi ».

Vous entendrez un dé clic: le son de l'étincelle électrique allumant le brûleur.

Une fois l'allumage du brûleur terminé, tournez le bouton de commande du brûleur pour régler l'intensité de la flamme.

## Réglages de chaleur:

Hi	Allume les brûleurs.
Simmer (Mijoter)	Faire fondre de petites quantités, cuire du riz à la vapeur, réchauffer des aliments, faire fondre du chocolat ou du beurre.
Low (Bas)	Faire fondre de grandes quantités.
Low-Medium (Bas-moyen)	Faire frire à basse température, frémir de grandes quantités, chauffer du lait, des sauces à la crème, jus de viande.
Medium (Moyen)	Sauter et brunir, braiser, poêler, maintenir une ébullition lente sur de grandes quantités.
Medium-Hi (Moyen-Hi)	Faire frire à haute température, cuire à la poêle, maintenir une ébullition lente sur de grandes quantités.
Hi	Faire bouillir rapidement un liquide, haute friture.



**Ne laissez jamais les casseroles au réglage élevé sans surveillance. Vous devez être prudent lorsque vous cuisinez des aliments dans l'huile ou la graisse; ils peuvent devenir assez chauds pour s'enflammer.**

## Mijoter et bouillir

Une flamme plus petite offrira de meilleurs résultats pour mijoter. Les petites flammes offrent des performances de cuisson précises pour des aliments délicats, gardent les aliments au chaud, font fondre le chocolat ou le beurre, et permettent une cuisson à feu doux pendant une longue période. Le réglage pour flammes plus élevés (plus grands) fournit la chaleur maximale disponible sur votre cuisinière. Ce réglage doit être utilisé pour les cuissons difficiles comme bouillir de l'eau et cuire des pâtes.

### Intensité de la flamme

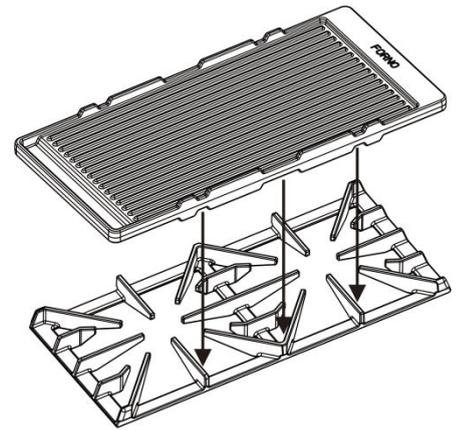
- Lorsque vous ajustez l'intensité de la flamme, il faut l'observer lorsque vous tournez le bouton.
- Toute flamme qui enveloppe la base d'une casserole est gaspillée.
- La flamme doit être stable et de couleur bleue. Des impuretés dans la conduite de gaz peuvent provoquer une flamme orange lors de la première utilisation.

### Panne de courant

- Si le gaz ne s'enflamme pas dans les quatre secondes, fermez la vanne et attendez au moins cinq minutes pour que tout le gaz se dissipe. Répétez la procédure d'allumage.
- En cas de panne de courant, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenez une allumette allumée près d'un brûleur et tournez le bouton dans le sens antihoraire pour atteindre la position « HI ». Une fois que le brûleur est allumé, tournez le bouton sur le réglage souhaité.

## Grilles de brûleur

1. Avant la cuisson, les grilles doivent être correctement positionnées. Une installation incorrecte des grilles peut égratigner la table de cuisson et/ou provoquer une mauvaise combustion.
2. Ne faites pas fonctionner les brûleurs sans casserole ni ustensile sur les grilles.



## Utilisation de la grille chauffante (disponible uniquement sur les modèles 48 pouces)

### Avant d'utiliser la grille chauffante

1. Nettoyez soigneusement la grille chauffante à l'aide d'eau tiède savonneuse pour éliminer la poussière ou tout revêtement protecteur.
2. Rincez à l'eau claire et essuyez à l'aide d'un chiffon / une serviette douce, propre et non pelucheuse.

### Utilisation de la grille chauffante

1. Placez la grille chauffante à la position souhaitée pour la cuisson.
2. Préchauffez la grille chauffante pendant 10 à 12 minutes.
3. Pour plus de saveur, vous pouvez ajouter du beurre ou de l'huile de cuisson, puis mettez-y des aliments à cuire.



**La surface de la grille chauffante est chaude après utilisation. Veuillez allouer suffisamment de temps pour qu'elle se refroidisse avant de la nettoyer.**

## Conseils de nettoyage de la table de cuisson

- Pour éviter que la table de cuisson ne se décolore ou ne se tache, nettoyez-la après chaque utilisation et essuyez les éclaboussures acides ou sucrées dès le refroidissement de la table de cuisson.
- Les brûleurs scellés de votre cuisinière ne sont pas fixés à la table de cuisson et sont conçus pour être enlevés. Les excès d'ébullition ou les débordements ne s'infiltreront pas sous la table de cuisson. Les brûleurs doivent être nettoyés après chaque utilisation.

## Lumière du four



La lampe du four est contrôlée par un bouton-poussoir se trouvant sur le panneau de commande. Cette lumière peut être utilisée pendant la cuisson ou le nettoyage du four.



**Vérifiez si l'alimentation est débranchée du boîtier électrique avant de remplacer l'ampoule. Laissez le four se refroidir complètement, puis dévissez le couvercle de la lampe et retirez l'ampoule en la dévissant par la base. Remplacez-la par une ampoule halogène de 40 watts.**

## Yeux magiques



Les yeux magiques rouges s'allument automatiquement lorsque la pièce devient sombre.

## Fonctionnement du four



### Conseils pour la cuisson au four

1. Ne couvrez jamais les fentes, orifices ou ouvertures se trouvant au fond du four et ne couvrez pas la grille entière par des matériaux tels que du papier aluminium. Cette action bloque la circulation de l'air dans le four et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Le revêtement en aluminium peut également piéger la chaleur et cela présente un risque d'incendie.  
N'utilisez pas de papier d'aluminium sur une surface en porcelaine. Cela endommagerait la porcelaine et affecterait sa durabilité.
2. Positionnez les grilles avant de préchauffer le four.
3. Réduisez la température du four de 57,2 °F (14 °C) lors de la cuisson dans des plats en verre résistant à la chaleur ou en vitrocéramique.

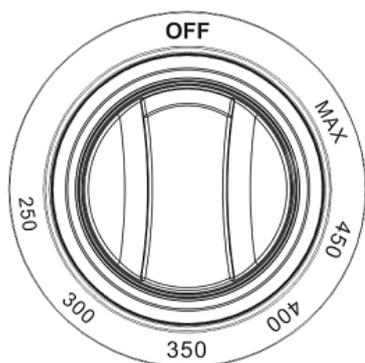


AVERTISSEMENT

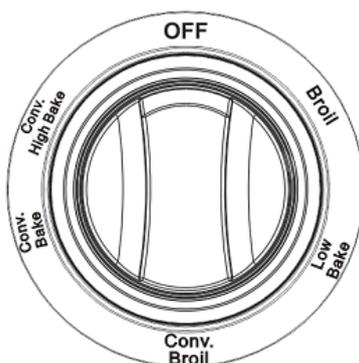
Cette cuisinière est conçue uniquement pour une cuisson avec porte fermée. Cuisinez toujours avec la porte fermée.

## FONCTIONS DU FOUR ÉLECTRIQUE

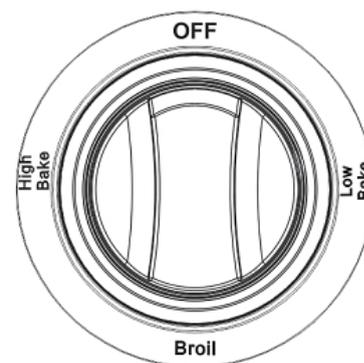
Diverses fonctions du four offrent à l'utilisateur un fonctionnement polyvalent afin d'obtenir différents résultats de cuisson.



(Bouton de réglage de température)



(Bouton de fonctions du four)



(pour four de 18 po seulement)

### CONV. HIGH BAKE (CUISSON ÉLEVÉE PAR CONVECTION)

Deux éléments chauffants - le haut et le bas - et un ventilateur fonctionnent ensemble sous cette fonction pour un réchauffement plus rapide et des temps de cuisson plus courts à une température inférieure. On obtient de meilleurs résultats de cuisson si l'air chaud circule uniformément dans la cavité du four. Idéal pour cuire ou cuisiner au four jusqu'à 3 niveaux. Réglage de la température de 0 à 450 °F.

### CONV. BAKE (CUISSON PAR CONVECTION)

L'élément chauffant inférieur et le ventilateur fonctionnent ensemble sous cette fonction. La chaleur est distribuée autour du four pour permettre une cuisson supplémentaire de la base des pâtisseries. Réglage de la température de 0 à 450 °F.

### Guide de démarrage rapide pour la cuisson des fours de la gamme professionnelle !

La fonction Conv. Bake permet d'obtenir rapidement un résultat de cuisson plus uniforme qu'un four conventionnel (seal).

Le préchauffage n'est pas nécessaire. Ce réglage est idéal pour la cuisson par lots ou pour un repas complet. Il est fortement recommandé pour tout style de cuisson, ou pour le préchauffage.

### CONV. BROIL (GRILLAGE PAR CONVECTION)

Deux éléments chauffants puissants en haut et un ventilateur fonctionnent ensemble sous cette fonction. Répartir la chaleur uniformément autour du four, permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson plus rapidement. Utiliser pour rôti de plus gros morceaux de viande ou de volaille sur un niveau. Convient pour le brunissement. Utiliser le réglage de la température au maximum pour le grillage.

### LOW BAKE (CUISSON BASSE)

Les éléments chauffants du bas fonctionnent sous cette fonction. Cuire au four sur un niveau. Convient pour les gâteaux, muffins, pizzas et plats délicats à base d'œufs. Réglage de la température de 0 à 450 °F.

### **BROIL (GRILLAGE)**

Deux éléments chauffants puissants du haut fonctionnent sous cette fonction et fournissent une chaleur rayonnante directe sur les aliments. Utiliser pour griller de grandes quantités d'aliments et cuire plus rapidement que la cuisson normale. Régler la température au maximum.

## **Réglage de la température du four et temps de cuisson**

Les chiffres imprimés sur le panneau de commande indiquent l'augmentation de la température du four (°F). Pour régler la température, définissez le chiffre souhaité sur l'indicateur du bouton de commande.

La durée de cuisson peut varier en fonction du type d'aliment, de sa densité et de sa quantité. Au cours de la première cuisson, il est recommandé de surveiller et de vérifier les résultats car les résultats similaires sont obtenus lors de la préparation de mêmes plats dans les mêmes conditions.

### **Conseils de nettoyage du four**

1. Après chaque utilisation et une fois le four refroidi, nettoyez immédiatement les éclaboussures et les déversements.
2. Ne laissez pas les aliments riches en sucre ou en acide sur la surface de la cavité du four.
3. Utilisez un nettoyant destiné au four pour nettoyer sa cavité.

## **Recommandations d'entretien et de nettoyage**

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable non abrasif et appliquez une petite quantité sur un chiffon doux. Essuyez légèrement l'acier inoxydable avec le chiffon suivi d'un chiffon sec. Suivez toujours le grain de l'acier inoxydable.
Grilles du brûleur Guides des grilles du four	Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux ou un mélange de bicarbonate de soude et d'eau. Ne pas immerger dans l'eau. Asséchez avec une serviette.
Plateau de brûleur	Enlevez les débris de surface avant le nettoyage pour accélérer le processus et réduire les risques d'égratigner la surface pendant le nettoyage. En utilisant des nettoyants abrasifs doux ou des dégraissants en aérosol, nettoyez et rincez la surface et séchez immédiatement pour éviter les rayures. Pour nettoyer les taches d'eau calcaire, utilisez du vinaigre blanc et de l'eau. Rincez et asséchez immédiatement.
Brûleurs de surface	Laissez-les se refroidir. Utilisez un détergent doux ou un dégraissant en aérosol pour les nettoyer. Rincez à l'eau et asséchez à l'aide d'une serviette.
Boutons de commande	À l'aide d'un chiffon humide, essuyez en utilisant un détergent doux ou un dégraissant en aérosol; rincez et asséchez. Ne pas les placer au lave-vaisselle.
Intérieur du four	Utilisez des nettoyants abrasifs doux et des dégraissants en aérosol. Utilisez une lame de rasoir pour soulever délicatement les aliments cuits de la cavité du four et de la fenêtre. Pour les taches tenaces, vaporisez-les d'un nettoyant abrasif doux ou d'un dégraissant en aérosol. Lavez toute la cavité du four en utilisant du savon et de l'eau.
Gril-lèchefrite	Pour nettoyer la grille supérieure, utilisez un détergent doux et un tampon récurant. Rincez et asséchez. Pour nettoyer le fond de la lèchefrite, enlevez la graisse et lavez à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez et asséchez. La grille supérieure en acier inoxydable va au lave-vaisselle. Cependant, ne placez pas au lave-vaisselle la grille recouverte de porcelaine ni le plat.
Lumière du four	Pour remplacer l'ampoule du four, dévisser le couvercle à l'intérieur du four, remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 40 W.

# Conseils de dépannage

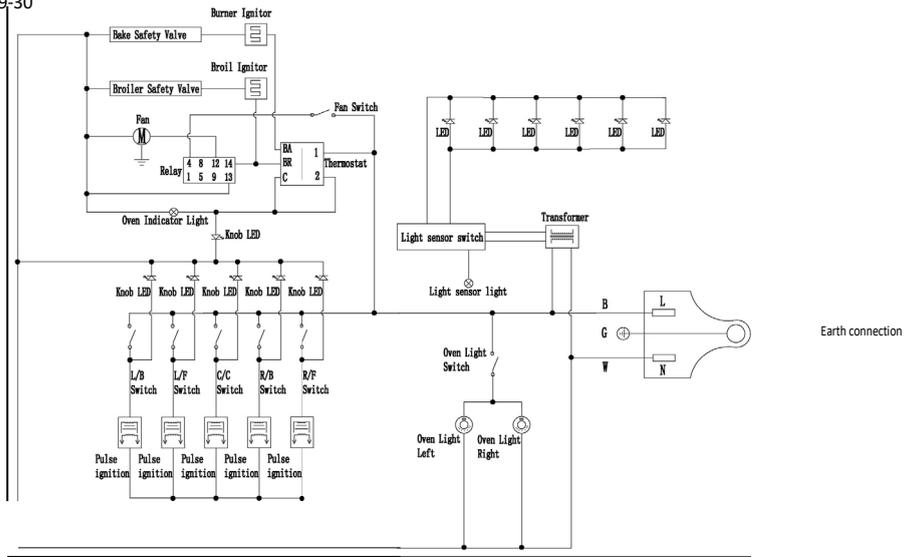
## Avant d'appeler le service d'assistance

La cuisinière ne fonctionne pas	Vérifiez si la cuisinière est mise sous tension. Vérifiez que l'alimentation électrique de la cuisinière et du disjoncteur domestique est activée.
Les brûleurs ne s'allument pas ou ne produisent pas d'étincelles de manière aléatoire	La prise électrique n'est pas branchée sur une prise de courant sous tension. L'alimentation en gaz n'est pas activée. Les pièces du brûleur ne sont pas replacées correctement. Les orifices dans les anneaux de cuisson ou les fentes des brûleurs sont obstrués. Buses obstruées, brûleurs ou électrodes humides. Un fusible dans votre maison peut avoir sauté ou un disjoncteur peut s'être déclenché.
Les brûleurs ont des flammes jaunes ou sautillantes	Les pièces du brûleur ne sont pas correctement remplacées. A. Flammes jaunes: Appelez le service. B. Extrémités jaunes sur les cônes extérieurs: normal pour le gaz propane (PL). C. Flammes bleues douces: normal pour le gaz naturel.  Si les flammes du brûleur ressemblent à  (A), contactez le service d'assistance. Les flammes normales des brûleurs doivent ressembler à  (B) ou à  (C), selon le type de gaz
Les flammes des brûleurs sont très grandes ou jaunes	La cuisinière peut être connectée au mauvais type de carburant. Contactez la personne qui l'a installée ou qui a effectué sa conversion.
Les flammes des brûleurs contiennent des scintillements orangés	Poussière en suspension dans l'air; humidificateur à vapeur froide; débris sur ou à l'intérieur du brûleur
Les lampes du four ne fonctionnent pas	L'ampoule est défectueuse. Dévissez le couvercle de la lumière à l'intérieur du four, remplacez-le par une ampoule halogène de 40 watts..
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser	Ne vaporisez pas d'aérosol de cuisson ou d'autres lubrifiants en aérosol. Retirez tout le matériel d'emballage avant l'utilisation.
La nourriture n'est pas correctement cuite ou rôtie	Les commandes du four sont mal réglées. Assurez-vous que le réglage de la température du four est adéquat. Le four n'est pas préchauffé suffisamment longtemps. Utilisation d'ustensiles de cuisson inadéquats ou de mauvaise taille.  Les grilles de cuisson ne sont pas dans la bonne position.  Utilisez une tente en papier d'aluminium pour ralentir le brunissage pendant la cuisson.
La nourriture ne grille pas correctement	Le bouton de commande du four n'est pas réglé sur la position « BROIL ».  Le bouton de contrôle de la température n'est pas réglé à la position MAX (500 °F) ; le voyant du chauffage s'allume de façon intermittente.  Mauvaise position de la grille de cuisson. Ce modèle est destiné au grillage à porte fermée uniquement. Fermez la porte. Grillez toujours la porte fermée.  Les ustensiles de cuisine ne conviennent pas au grillage. Utilisez la gril-lèchefrite et la grille fournies avec votre four.
La température du four est trop haute ou trop basse	Le thermostat du four doit être ajusté. Voir la section Réglage de la température du four.

Vapeur provenant de l'évent	Lorsque vous utilisez le mode convection, il est normal que de la vapeur s'échappe de l'évent du four. Plus le nombre de grilles ou la quantité d'aliments cuits augmente, plus la quantité de vapeur visible augmente.
Odeur de brûlé ou d'huile émise par l'évent	Ceci est normal dans un nouveau four et disparaîtra avec le temps.
Odeur forte	Ceci est temporaire. Au cours des premières utilisations du four, une odeur causée par l'isolation autour de l'intérieur du four est normale.
Ventilateur de convection pas toujours activé	C'est tout à fait normal. Le ventilateur de convection s'allume automatiquement lorsque le four est trop chaud et s'éteint lorsque la température du four revient à la normale.
Condensation ou buée à l'intérieur de la vitre de la porte	Pendant le préchauffage du four, la condensation ou la formation de buée à l'intérieur de la vitre de la porte du four est normale et elle s'évaporerait généralement à la fin du cycle de préchauffage.
Son de craquement ou d'éclatement pendant le nettoyage	Il s'agit d'un bruit normal de dilatation et de contraction du métal causé par le chauffage et le refroidissement..
Une fumée excessive se produit pendant le nettoyage	Le four est très sale. Tournez le sélecteur de mode du four et les boutons de température sur OFF. Ouvrez les fenêtres pour débarrasser la pièce de la fumée. Essuyez l'excès de saleté et nettoyez à nouveau.

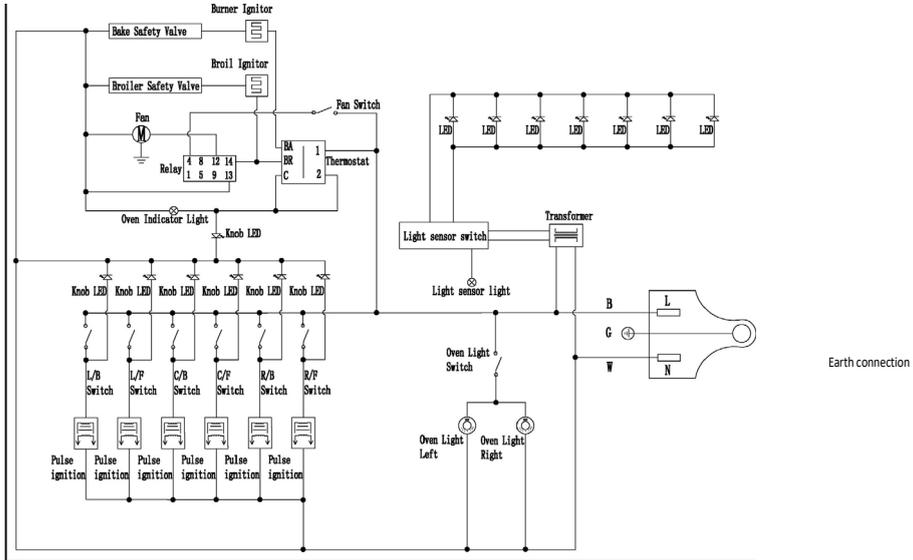
# Diagrammes de câblage

FFSGS6239-30



FFSGS6239-36

Wire Diagram



FFSGS6239-48

Wire Diagram

