



FORNO

Alta Qualita

CUISINIÈRE À GAZ INDÉPENDANTE



Conforme à la norme ANSI Z21.1-2018. Homologué conformément à la norme CSA1.1-2018. Appareils de cuisson à gaz domestiques.

GUIDE D'INSTALLATION SPÉCIFICATIONS, INSTALLATION ET PLUS

NUMÉROS DE MODÈLE:



FFSGS6291-30



FFSGS6291-36



FFSGS6291-48

Contenu

Service à la clientèle	1
INFORMATION POUR LE CLIENT	2
DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT	2
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	3
Fonctionnalités de votre cuisinière	7
Consignes d'installation	8
Installation de la poignée de porte	9
Installation des grilles de brûleur de la table de cuisson	9
Installation des grilles du four	10
Électrique	10
Mise à la terre	11
Exigences de l'alimentation électrique	11
Alimentation en gaz	11
Vanne d'arrêt de gaz (non compris)	12
Dimensions du produit et des armoires	13
Installation de la hotte d'aspiration	14
Opération de conversion de gaz	15
Raccord d'alimentation en gaz	20
Fonctionnement de la table de cuisson	20
Allumage	20
Opération de four	22
Recommandations d'entretien et de nettoyage	24
Conseils de dépannage	24
Diagrammes de câblage	26

Service à la clientèle

Merci d'avoir acheté un produit FORNO. Veuillez lire l'intégralité du manuel d'instructions avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Que vous soyez un utilisateur temporaire ou un expert, il sera utile de vous familiariser avec les pratiques de sécurité, les caractéristiques, recommandations concernant l'exploitation et l'entretien du matériel.

Both the model and serial number are listed in the left corner of the door. For warranty purposes, you will also need the date of purchase. Record this information below for future reference.

RENSEIGNEMENTS SUR LE SERVICE

Numéro de modèle:

Utilisez ces numéros dans correspondance ou appels de service concernant votre produit.

Numéro de série:

Si vous recevez un produit endommagé, contactez votre distributeur immédiatement.

Date d'achat:

Adresse et téléphone d'achat:

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

Ou communiquer avec : CTM Household Appliances Inc.

11 420 Albert Hudon, Montréal, Québec H1G 3J6, Canada

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

Cette brochure peut être téléchargée à partir de www.forno.ca

Si votre matériel a besoin d'être réparé, il est impératif d'utiliser notre centre de services clients recommandés par Forno usine de certification des fournisseurs de services. Tous les fabricants de services de certification ont été soigneusement sélectionnés et une formation complète.

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 obéissez à 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



⚠️ AVERTISSEMENT Risque de basculement

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.

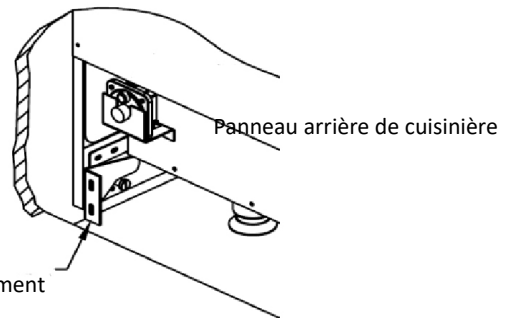
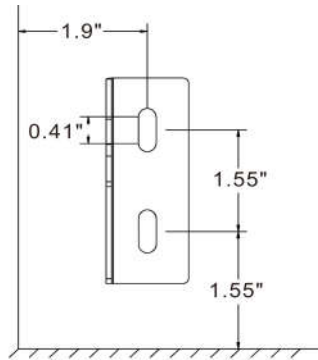
Engagez la cuisinière sur le dispositif anti-basculement installé sur la structure.

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.

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 toutes 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.



- 1) Trouvez le support anti-basculement et les vis dans le sac d'accessoires.
- 2) Percez 2 trous sur le mur selon le dessin ci-dessus.
- 3) Fixez solidement le support anti-basculement au mur.
- 4) Faites glisser la cuisinière vers le support anti-basculement.
- 5) Vérifiez qu'il est correctement installé.

⚠️ AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, dont monoxyde de carbone, connus dans l'État de la Californie pour causer des dommages au développement.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site www.P65Warnings.ca.gov

Pour minimiser l'exposition à ces substances, toujours utiliser cet appareil conformément au guide de l'utilisateur, en veillant à assurer une ventilation adéquate.

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, avec le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou, au Canada, avec le Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1.

Ne jamais faire fonctionner la partie supérieure de l'appareil de cuisson sans surveillance.

⚠️ AVERTISSEMENT

Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

En cas d'incendie, tenez-vous à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie.

NE PAS TENTER D'ÉTEINDRE UN INCENDIE D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

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 cet 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 événements 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; laissez 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.

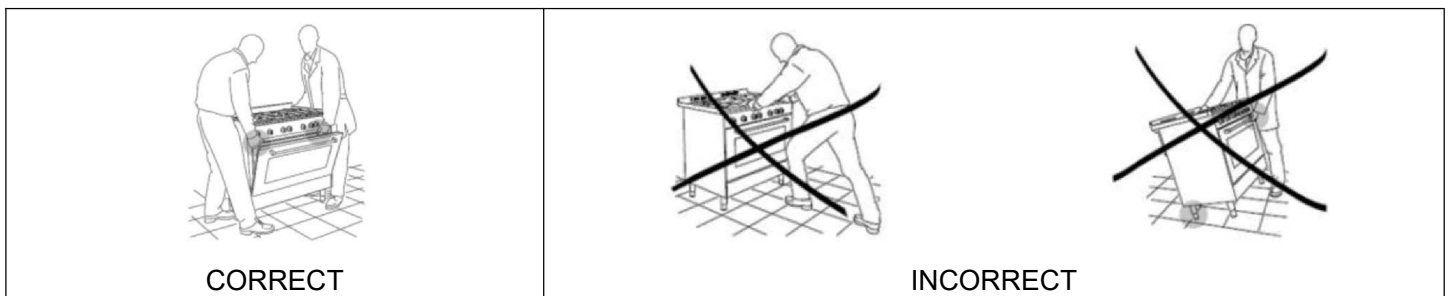
15. Ne chauffez pas les contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait augmenter et le conteneur pourrait éclater et causer des blessures.

⚠ 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 !



⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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 et 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 qui peut 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 risquerez 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.

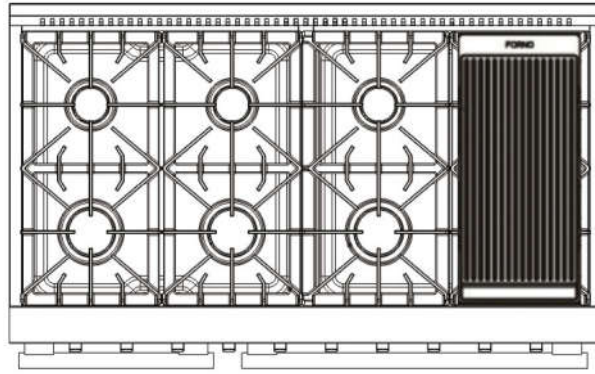
Placez les grilles du four à l'endroit désiré après que le four devient froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes.

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.

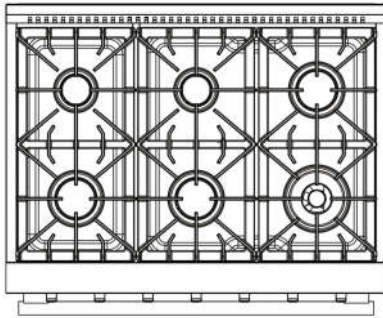
Ne laissez pas d'objets sur la table de cuisson près de la ventilation du four. Les articles peuvent surchauffer et entraîner un risque d'incendie ou de brûlures.

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.

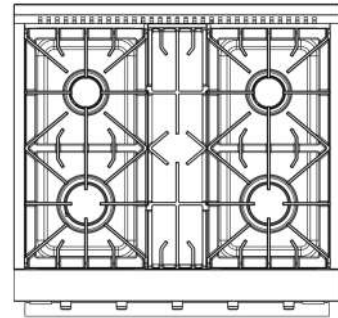
Fonctionnalités de votre cuisinière



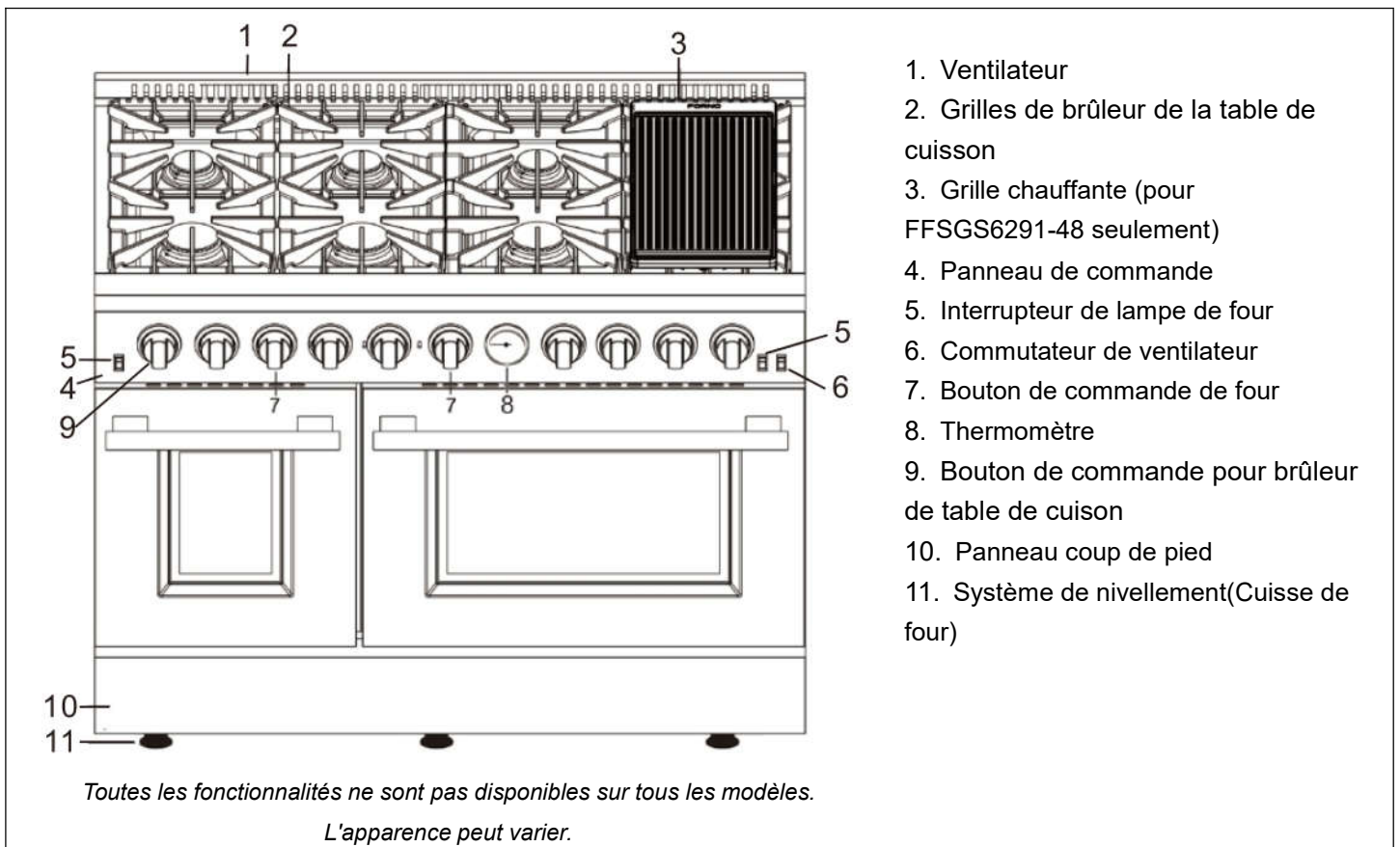
8 brûleurs (FFSGS6291-48)



6 brûleurs (FFSGS6291-36)





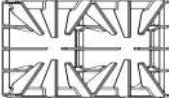
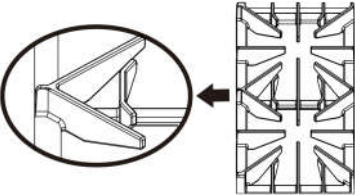

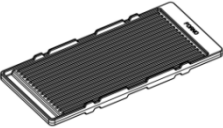


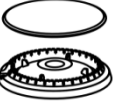
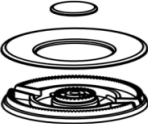
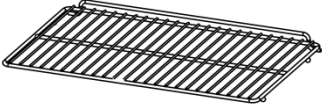


4 brûleurs (FFSGS6291-30)













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.

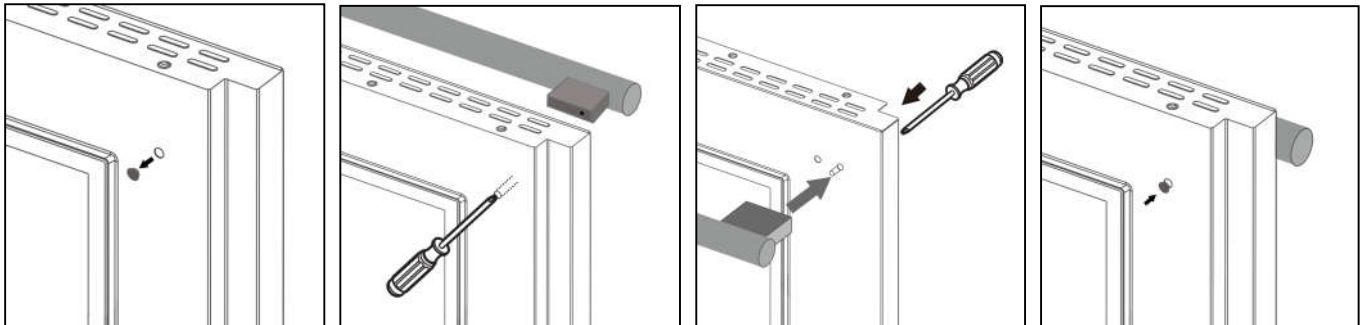
	Buse GPL	FFSGS6291-30	6 jeux
		FFSGS6291-36	10 jeux
		FFSGS6291-48	13 jeux
	Fixation anti-basculement et vis		1 jeu
	Grilles du brûleur de table	FFSGS6291-30	2 pièces
		FFSGS6291-36	3 pièces
		FFSGS6291-48	3 pièces
	Grilles du brûleur de table (*pour FFSGS6291-48 seulement)		1 pièce
	Grilles du brûleur (*pour FFSGS6291-30 seulement)		1 pièce
	Plaque chauffante (Grille) (*pour FFSGS6291-48 seulement)		1 pièce
	Poignée de la porte du four (2 pièces pour FFSGS6291-48)		1 pièce
	Capuchon et brûleur (9000BTU)	FFSGS6291-30	2 jeux
		FFSGS6291-36	2 jeux
		FFSGS6291-48	3 jeux
	Capuchon et brûleur (15000BTU)	FFSGS6291-30	2 jeux
		FFSGS6291-36	3 jeux
		FFSGS6291-48	4 jeux
	Capuchon et brûleur (20000BTU) (*pour FFSGS6291-36 et FFSGS6291-48 seulement)		1 jeu
	Grille de cuisson du four (*4 pièces pour FFSGS6291-48)		2 pièces
	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	 Pincés ajustables	 Perceuse

Installation de la poignée de porte

Installation de poignée de porte La poignée de porte n'est pas préinstallée. Trouvez-la à l'avant de l'emballage. Suivez l'illustration à droite pour rapidement et facilement installer la poignée de porte.



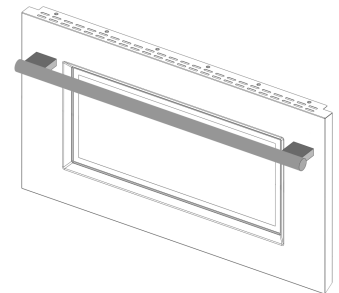
Étape 1. Retirez le bouchon en caoutchouc noir situé à l'intérieur de la porte du four. (Ne le jetez pas).

Étape 2. Insérez le tournevis dans le trou pour atteindre la tête de la vis encastrée.

Étape 3. Positionnez correctement le support de la poignée pour accepter le boulon à vis sur l'extérieur de la porte du four, vissez le boulon à moitié dans le support de la poignée.

Mise en garde : Ne serrez pas le boulon sur le support de la poignée avant que le support de l'autre extrémité ne soit correctement positionné.

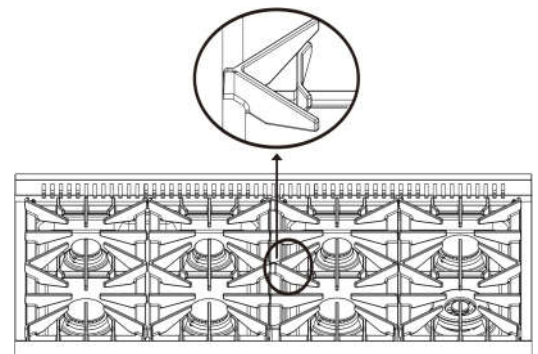
Étape 4. Répétez les étapes 1 à 3 pour l'autre côté. Serrez le boulon dans le support de la poignée. Serrez le boulon de l'autre côté. Remettez les bouchons en caoutchouc noir pour couvrir les trous à l'intérieur de la porte du four.



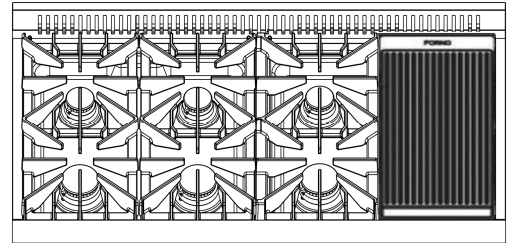
Installation des grilles de brûleur de la table de cuisson

Retirez le matériel d'emballage de la surface des grilles de brûleurs. Placez les grilles de brûleurs dans la bonne position. Suivez

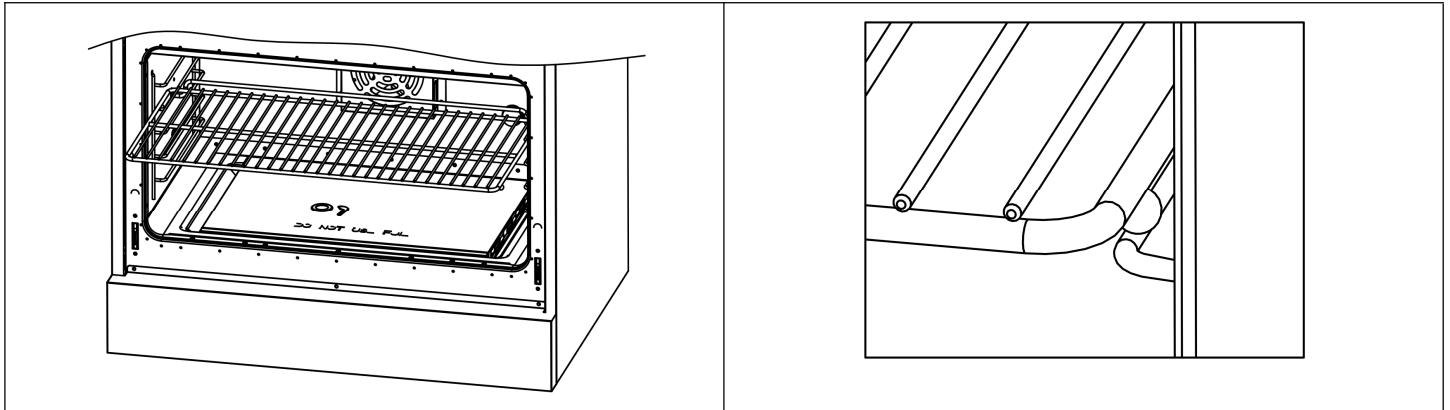
l'illustration ci-dessous pour vous orienter correctement lorsque vous placez les grilles du milieu sur la table de cuisson pour le modèle de 48 po.



Placez la grille (uniquement pour le modèle de 48 po) sur le brûleur de votre choix.

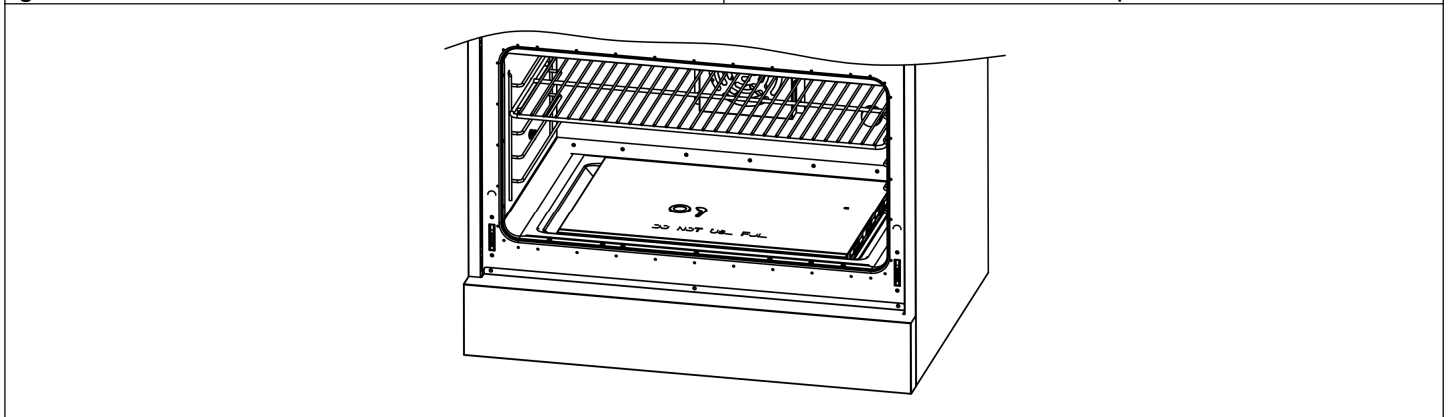


Installation des grilles du four



Placez la grille de cuisson à la position centrale de la grille latérale.

Soulevez le support un peu plus haut pour permettre au ballon inférieur de traverser la poutre latérale.



Poussez la grille de cuisson en douceur tout le chemin dans la cavité du four.

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

Alimentation électrique	Mise à la terre, 110/120 V CA, 60 Hz
Service	15 A ou circuit dédié de 20 A
Prise	Types de mise à la terre à 3 broches
Cordon d'alimentation	1,4 m (5.5 pi)

⚠️ AVERTISSEMENT

Consignes de mise à la terre électrique:

Cette cuisinière est équipée d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branchée directement dans une prise à trois broches correctement mise à la terre.

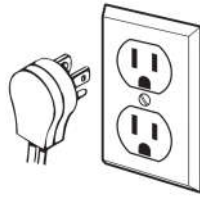
Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de terre du cordon d'alimentation.

La broche de mise à la terre de la fiche ne doit pas être coupée ou retirée. 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 EN GARDE

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.



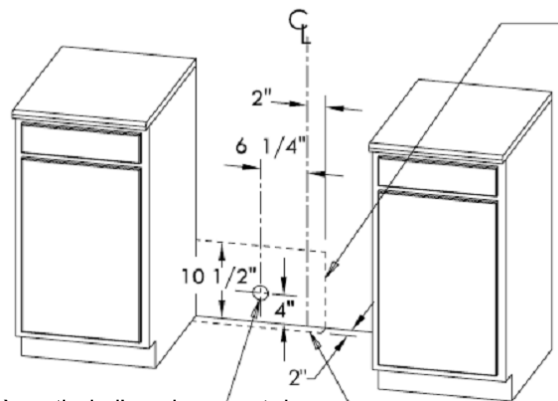
Mise à la terre

Le cordon d'alimentation est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) qui se branche dans une prise murale standard à trois 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 deux broches est présente, il incombe au client de la faire remplacer par une prise murale à trois broches correctement mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de terre du cordon d'alimentation.

Exigences de l'alimentation électrique



La zone permet une installation encastrée avec connexion à travers le mur du bout de tuyau / vanne d'arrêt et d'une prise de 120 V sur le mur arrière

Connexion la plus courte à partir de l'emplacement du tuyau rigide et du raccordement de la cuisinière.

La zone permet une installation encastrée avec connexion à travers le plancher du bout de tuyau / de la vanne d'arrêt

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.

EXIGENCES DES GAZ:

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

Régulateur de pression

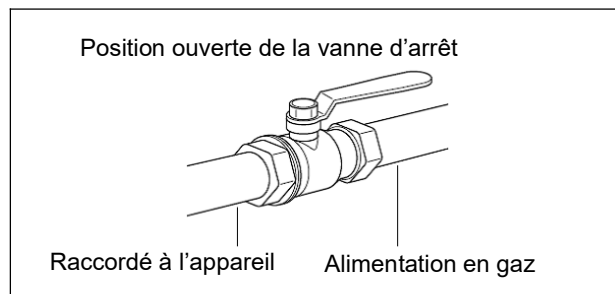
Étant donné que la pression de service peut fluctuer en fonction de la demande locale, chaque cuisinière à gaz doit être équipée d'un régulateur de pression sur la ligne d'alimentation entrante pour un fonctionnement sûr et efficace.

Les régulateurs de pression expédiés en série comprennent les filets internes 1 / 2 "NPT (30" et 36 "série) ou 3 / 4" NPT (48 "série). 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 compris)



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.

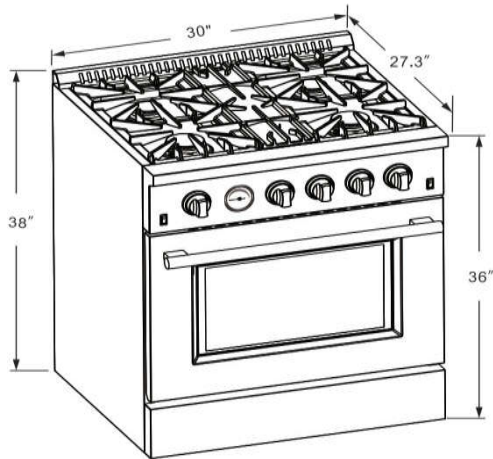
Une conduite d'alimentation en gaz d'un diamètre intérieur de 3/4po (19) doit être fournie avec la cuisinière. Si les codes locaux le permettent, il est recommandé d'utiliser un connecteur d'appareil flexible en métal certifié de 3 pi.(0,9 m) de long, 1/2po.(13) ou 3/4po. (19) de diamètre intérieur,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

utilisation avec le gaz naturel ou le gaz PL doivent être utilisés.

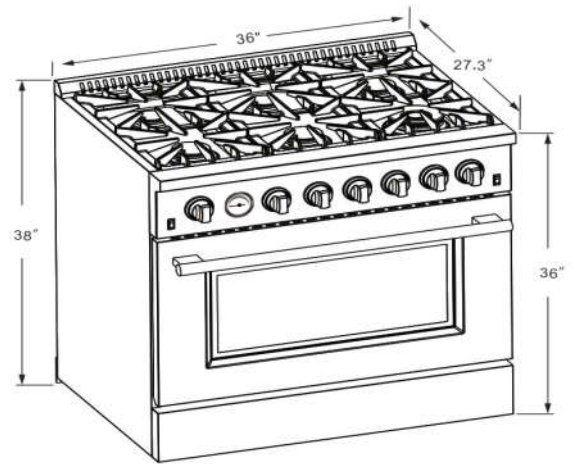
L'appareil et sa vanne d'arrêt doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout test de pression du système à des pressions de test supérieures à 0,5 psi (3,5 kPa). L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt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

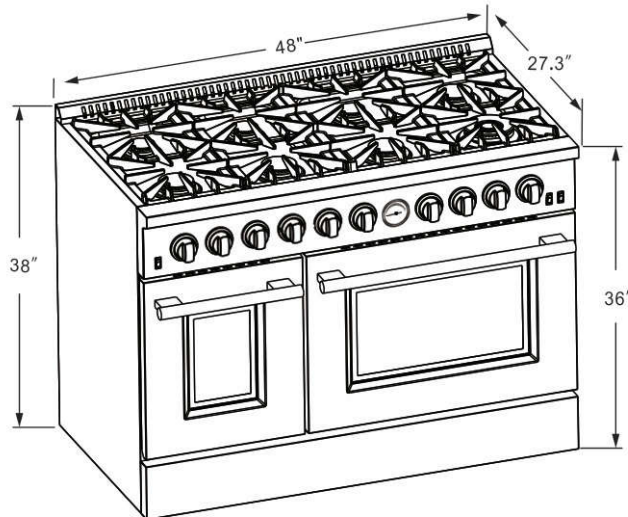
Modèle: FFSGS6291-30



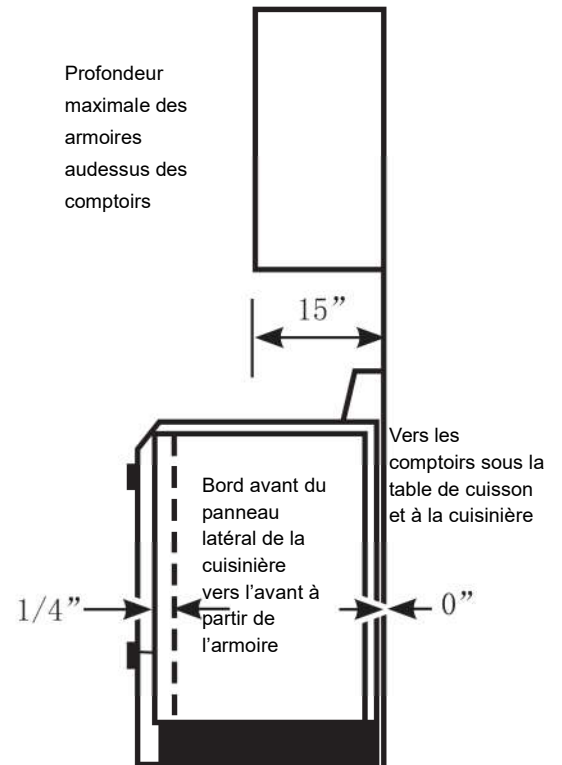
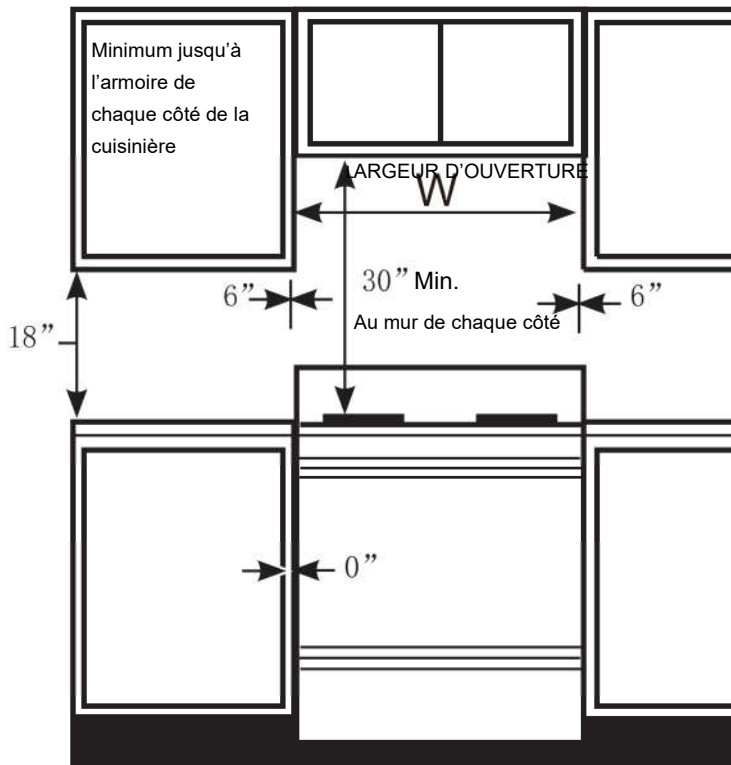
Modèle: FFSGS6291-36



Modèle: FFSGS6291-48



Cette cuisinière peut être installée directement à côté des armoires existantes à une hauteur de comptoir (36 po ou 91,5 cm du sol). Pour obtenir le meilleur aspect possible, la table de cuisson doit être au même niveau que le comptoir de l'armoire. Cela peut être obtenu en soulevant l'unité à l'aide des tiges de réglage sur les pieds.



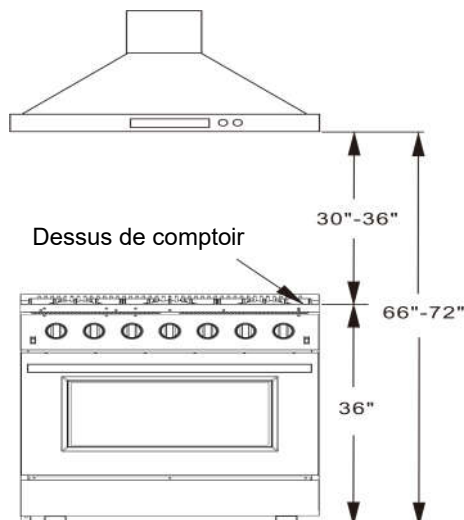
LARGEUR D'OUVERTURE	Largeur
Modèle de 30 po.	30po (762mm)
Modèle de 36 po.	36po (914mm)
Modèle de 48 po.	48po (1219mm)

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.

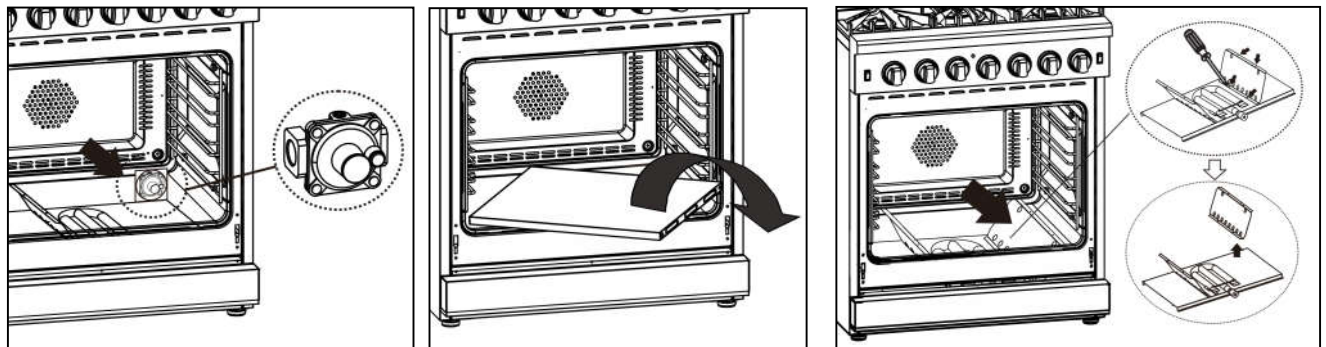
La procédure de conversion de gaz pour cette cuisinière comprend 8 étapes:

1. Régulateur de pression
2. Brûleurs de table de cuisson
3. Brûleur du four
4. Brûleur de cuisson au gril
5. Brûleur du four à obturateur d'air (Facultatif)
6. Vannes de gaz
7. Reconnexion de l'alimentation en gaz et en électricité
8. Installation d'une nouvelle étiquette d'évaluation

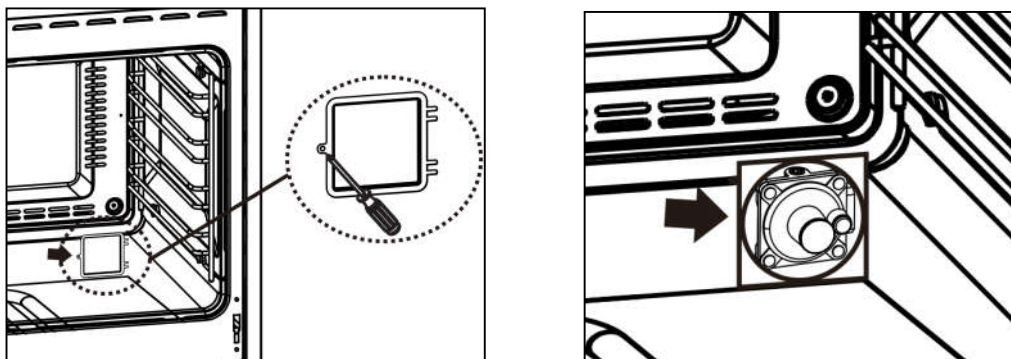
La conversion n'est pas terminée si les 8 étapes n'ont pas été correctement effectuées. Avant d'effectuer la conversion de gaz, identifiez l'emballage contenant les buses de rechange livrées avec chaque cuisinière.

ÉTAPE 1: Régulateur de pression

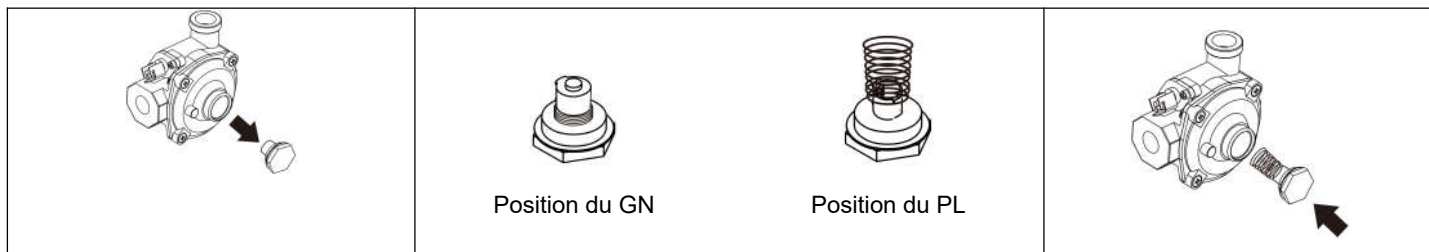
Le régulateur de gaz est situé dans le coin inférieur droit à l'intérieur du four. Pour accéder au régulateur de gaz, il faut suivre 3 étapes.



- 1.1) Enlevez la plaque de recouvrement du fond du four.
- 1.2) Desserrez les 4 vis pour retirer la plaque de protection latérale à droite du brûleur inférieur.



- 1.3) Retirez la petite plaque du coin inférieur droit de la paroi arrière, vous verrez le régulateur de pression à travers le trou.



1.4) Dévissez le capuchon avec l'injecteur du régulateur.

1.5) Dévissez l'injecteur du capuchon, ne retirez pas le ressort de l'injecteur. Inversez l'injecteur avec le ressort et revissez-le sur le capuchon.

1.6) Revissez le capuchon avec l'injecteur au régulateur.

1.7) Remettez en place la petite plaque et la plaque de protection latérale du brûleur, et remplacez le recouvrement du fond du four.

ÉTAPE 2: Brûleurs de la table de cuisson

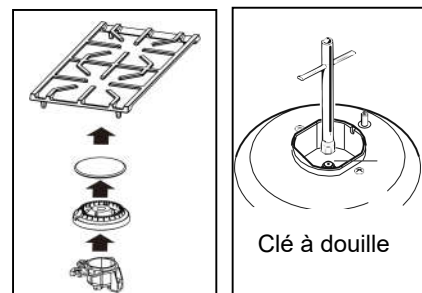
2.1) Enlevez les grilles de cuisson et les capuchons de brûleurs.

2.2) Soulevez le diffuseur du brûleur.

2.3) Enlevez l'injecteur de gaz naturel installé en usine des supports de buse à l'aide d'une clé à douille de 7 mm.

2.4) Remettez l'injecteur de GPL en place dans chaque support de buse. Serrez chaque injecteur correctement. Ne serrez pas trop l'injecteur.

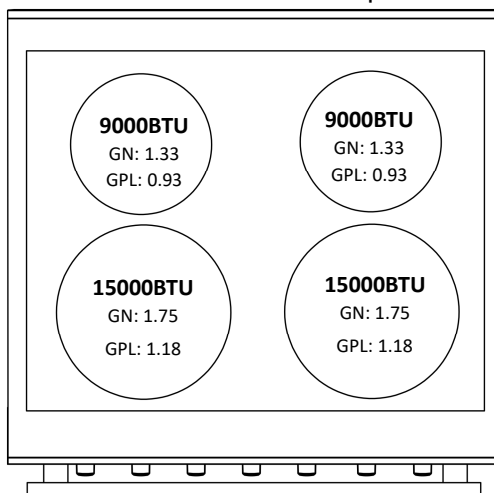
2.5) Remettez le diffuseur du brûleur et les capuchons dans la bonne position. Remplacez les grilles de cuisson..



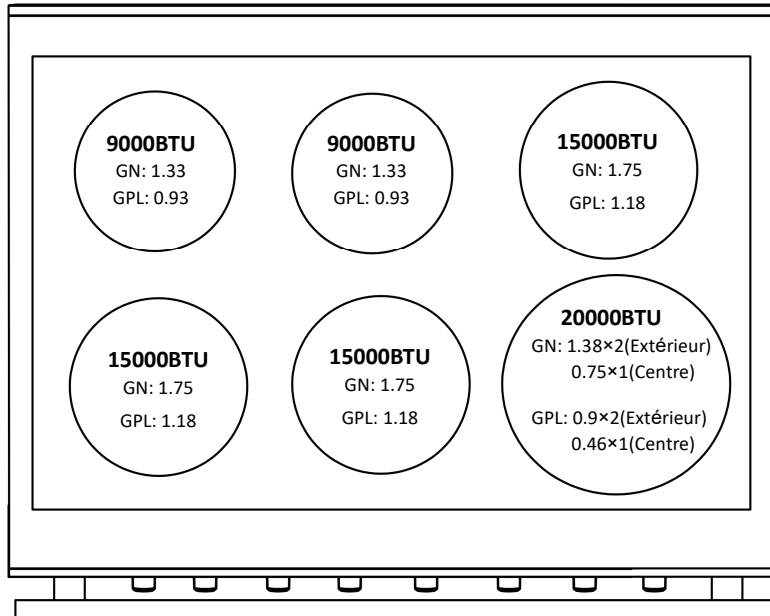
⚠ MISE EN GARDE

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.

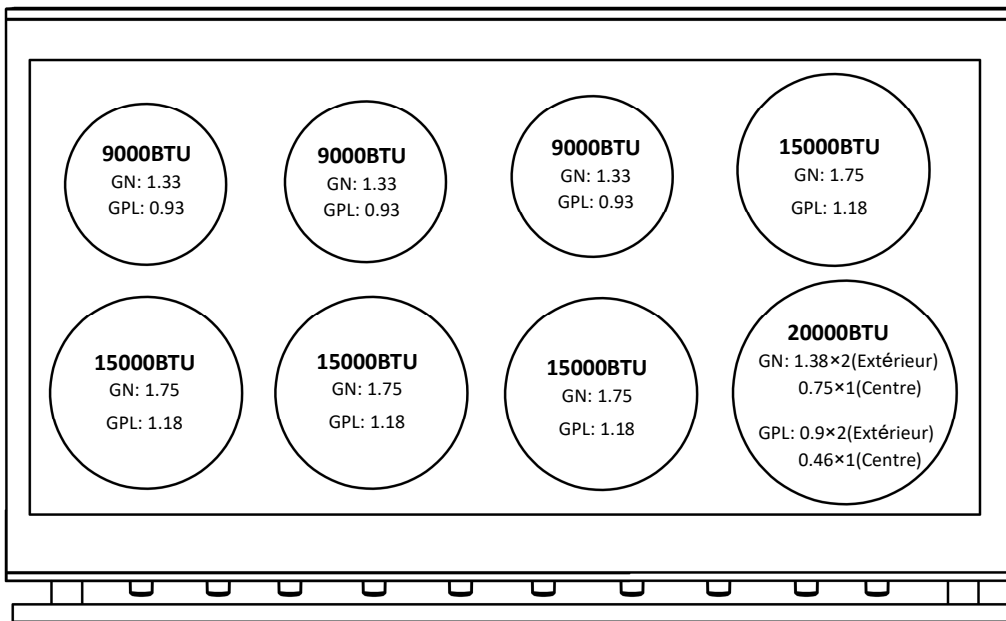
IMPORTANT: Chaque buse a un numéro indiquant son diamètre de débit imprimé sur le corps. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les buses et les brûleurs correspondants.



Modèle: FFSGS6291-30



Modèle: FFSGS6291-36

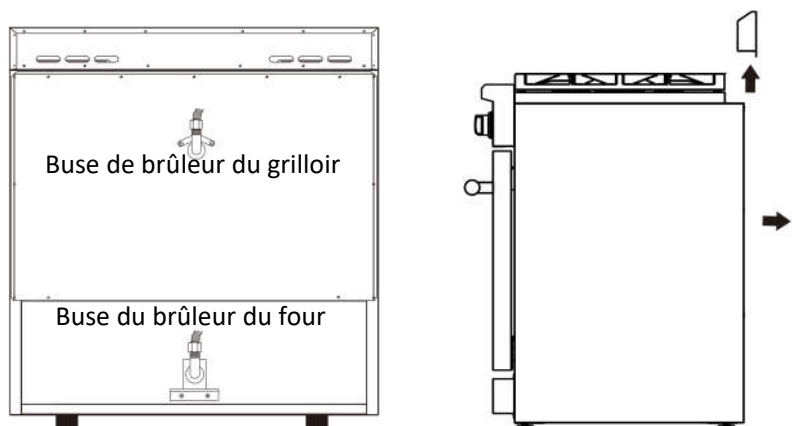


Modèle: FFSGS6291-48

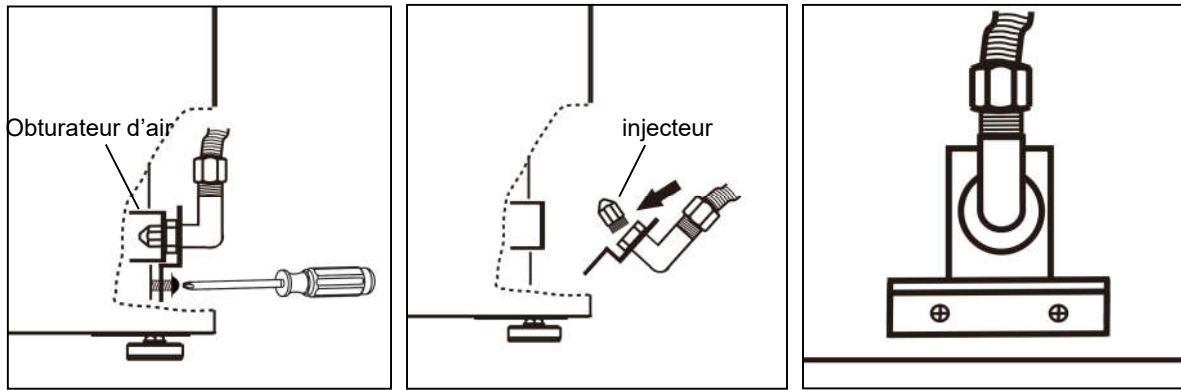
IMPORTANT: Conservez les buses retirées de la cuisinière pour une utilisation ultérieure.

ÉTAPE 3: Brûleur du four

La buse du brûleur du four se trouve dans la partie inférieure arrière de la cuisinière.



- 3.1) Retirez l'appareil de son emplacement.
 3.2) Démontez l'évent du four et la plaque arrière.



- 3.3) Retirez 2 vis, desserrez le support pour accéder à l'injecteur. Remettez l'injecteur en place et serrez. Alignez le nouvel injecteur avec l'obturateur d'air.
 3.4) Remontez le support pour le remettre en place.
 Répétez les étapes ci-dessus pour le four de 18 po (pour les cuisinières de 48 po seulement).

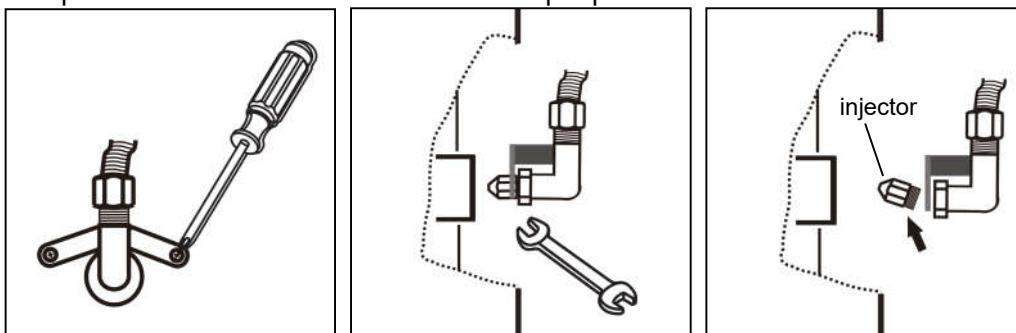
Diamètre d'injecteur pour brûleur de fond de four:

Modèle	FFSGS6291-30	FFSGS6291-36	FFSGS6291-48	
			Four 30 po	Four 18 po
GN	2.26	2.26	2.26	1.71
GPL	1.39	1.39	1.39	1.12

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

ÉTAPE 4 : Brûleur de cuisson au grill

La buse du brûleur du grilloir se trouve au milieu de la partie supérieure à l'arrière de la cuisinière. Retirez l'appareil de son emplacement. Retirez l'évent du four et la plaque arrière.



- 4.1) Enlevez 2 vis pour desserrer le support de l'injecteur.
 4.2) Utilisez une clé ouverte pour retirer la conduite de gaz du support de l'injecteur. Remplacez l'injecteur du brûleur du grilloir du support de l'orifice.
 4.3) Remontez le support pour le remettre en place.

Diamètre d'injecteur pour brûleur de cuisson au grill:

Modèle	FFSGS6291-30	FFSGS6291-36	FFSGS6291-48
GN	1.38	1.38	1.38
GPL	0.94	0.94	0.94

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

ÉTAPE 5: Brûleur du four à obturateur d'air (le cas échéant)

L'obturateur d'air du brûleur du four peut nécessiter un ajustement en particulier si l'appareil a été converti pour une utilisation avec le PL. La hauteur approximative de la flamme au brûleur du four est d'un pouce (flamme bleue interne distinctive).

Pour déterminer si la flamme du brûleur du four est acceptable:

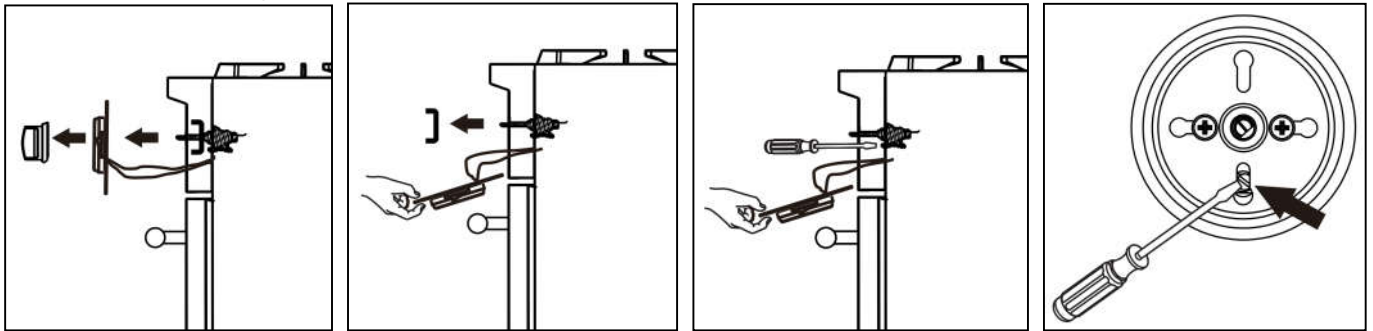
Une fois la plaque coup de pied retirée, réglez le four pour cuire à 177 °C(350 °F) et observez la flamme. Si la flamme est de couleur jaune, augmentez la taille de l'ouverture de l'obturateur d'air.

Si la flamme est bleue et s'éloigne du brûleur, réduisez la taille de l'ouverture de l'obturateur d'air .

- 5.1) Éteignez le four et laissez-le refroidir avant de régler l'obturateur d'air.

- 5.2) Démontez les brûleurs pour accéder à l'obturateur d'air.
- 5.3) Pour le réglage, desserrez la vis de blocage, repositionnez l'obturateur d'air et serrez la vis de blocage.
- 5.4) Remontez les brûleurs en place.
- 5.5) Testez de nouveau le brûleur en répétant les étapes ci-dessus. Lorsque la flamme du brûleur présente une couleur bleue distincte et brûle de façon continue, l'obturateur d'air est correctement réglé.

ÉTAPE 6: Vannes de gaz



Après avoir converti la buse pour différents types de gaz, il faut ajuster l'orifice d'entrée de gaz du brûleur de surface.

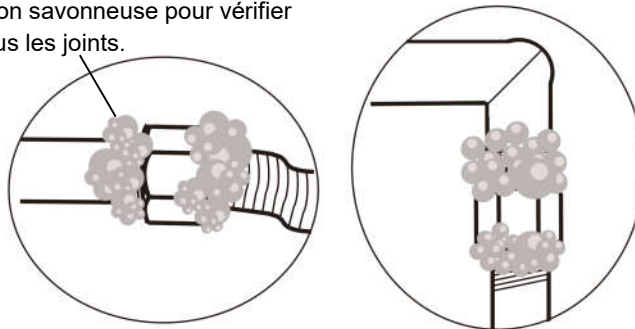
- 6.1) Retirez les boutons de commande.
- 6.2) Démontez le panneau de commande et tenez-le. Veillez à ne pas endommager le câblage connecté à l'indicateur de température.
- 6.3) Enlevez le joint d'isolation thermique (joint noir en silicone).
- 6.4) Ajuster la vis de dérivation du brûleur principal avec un tournevis ou une aiguille inverse jusqu'à ce que la flamme soit normale.
- 6.5) Remettez le joint en silicone et le panneau de commande en place et serrez-les correctement.
- 6.6) Remettez les boutons dans la bonne position.

ÉTAPE 7: Reconnexion de 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.

Utiliser une solution savonneuse pour vérifier l'étanchéité de tous les joints.



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

ÉTAPE 8: Installation d'une nouvelle étiquette d'évaluation

Notez le modèle et le numéro de série sur la plaque signalétique L/Propane fournie dans cette trousse. .

Les informations peuvent être obtenues à partir de la plaque signalétique existante. Placez la nouvelle plaque 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 appareils afin de déplacer la cuisinière près de l'ouverture. Retirez et recyclez les matériaux 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 faisant pivoter le pied hexagonale dans le sens horaire pour la relever et dans le sens antihoraire pour la baisser.

Support anti-basculement

Pour empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant, vous devez installer le support anti-basculement. Consultez la section DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT.

Raccord d'alimentation en gaz

Tous les raccordements 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 raccordements sont des signes indiquant une fuite de gaz. Si une fuite apparaît, fermez la vanne d'arrêt et ajustez les raccordements.

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).

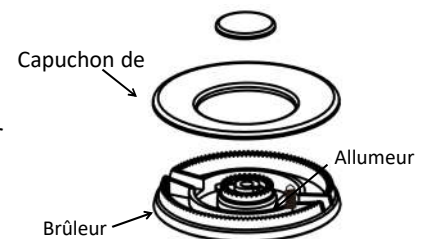
Pour commencer

Avant de commencer à cuisiner, veuillez suivre les étapes suivantes.

- Enlevez l'emballage extérieur et intérieur.
- Enlevez le film protecteur sur les pièces en acier et en aluminium.
- Nettoyez soigneusement la cuisinière en utilisant de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon doux pour éliminer toute trace d'huile ou de graisse laissée par le processus de fabrication.
- Vérifiez si les composants du brûleur de surface sont correctement assemblés.
- Aménagez l'intérieur du four en y insérant les tablettes et le plateau.

Fonctionnement de la table de cuisson

Le montage du brûleur contient tous les accessoires ensemble. Le capuchon du brûleur doit être placé horizontalement sur le brûleur. Se référer à l'illustration.

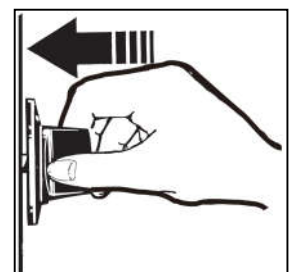


Allumage

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 déclic: 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 la taille de la flamme. Si le bouton reste sur « Hi », il continuera à émettre un bruit sec.



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	Faire frire à basse température, frémir de grandes quantités, chauffer du

(Bas-moyen)	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. Les flammes d'un brûleur non recouvert par une casserole de cuisine présentent un risque d'incendie ou d'inflammation des vêtements. Ne laissez jamais les flammes s'étendre au-delà des côtés d'un récipient de cuisson. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves.

⚠ MISE EN GARDE

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 cuisson difficiles tels que bouillir de l'eau et cuire des pâtes.

Dimension de la flamme

- Lorsque vous sélectionnez la dimension de la flamme, il faut l'observer lorsque vous tournez le bouton.
- Toute flamme plus grande que le bas de la casserole est gaspillée.
- La flamme doit être stable et de couleur bleue. Les corps étrangers se trouvant 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.

⚠ MISE EN GARDE

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.

⚠AVERTISSEMENT

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.

Opération de four

Thermomètre

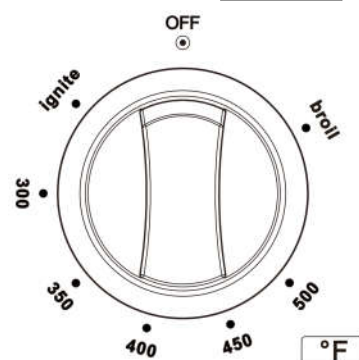
1. L'instrument affiche la température du four à des degrés Celsius et Fahrenheit.
2. Quand la température dans le four est stable, on obtient la lecture correcte.
3. Pour le modèle FFSGS6291-48, l'instrument ne s'applique qu'aux grands fours (30 po).



Four Allumage

Le four est équipé d'un système d'allumage qui contient une fonction de flamme pilote et un dispositif de sécurité. Pour allumer le brûleur du four, poussez et tournez le bouton de commande du four dans le sens antihoraire pour atteindre la position « IGNITE » et maintenez-le enfoncé. Vous entendrez un cliquetis - le son de l'étincelle de la bougie d'allumage. Tenez le bouton jusqu'à ce que vous voyiez la fonction de flamme pilote du brûleur s'allumer.

NE RELÂCHEZ PAS le bouton avant de voir la flamme s'élever. Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur du four dans les 10 secondes, remettez le bouton de commande du four sur la position « OFF », répétez les opérations ci-dessus jusqu'à ce que le brûleur du four soit correctement allumé.



IMPORTANT : Le dispositif de sécurité est monté sur le brûleur du four. Lorsque la flamme s'éteint accidentellement, l'alimentation en gaz est coupée automatiquement. Vous devez tourner le bouton de réglage à la position OFF et le rallumer.

Si le brûleur du four ne s'allume pas après 3 allumages consécutifs, le four risque de se remplir de gaz. Il faut alors ouvrir la porte du four pour permettre au gaz de se dissiper avant de procéder à un nouvel allumage. Dans le cas contraire, le four pourrait exploser et l'utilisateur serait blessé.

⚠AVERTISSEMENT

Conseils pour la cuisson au four

Pour évacuer rapidement l'odeur de « brûlé » ou « d'huile » émise par un four neuf, tournez le bouton du four en position « Broil » et faites-le fonctionner pendant 30 minutes avant la première utilisation.

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.

Préchauffage

Préchauffez le four avant d'y mettre des aliments. Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, biscuits, pâtisseries et pains.

Retirez la grille-lèchefrite avant le préchauffage avec le gril infrarouge. Les aliments collent au métal chaud. Pour préchauffer, tournez le sélecteur « Oven » sur la position « Broil ». Attendez environ 2 minutes pour que le brûleur devienne chaud.

Remarque: Il est normal que la vitre de la porte du four présente de la condensation ou de la buée, tout cela s'évapore généralement à la fin du cycle de préchauffage.

Fonction du four

La cuisson à débit d'air naturel se produit lorsque la chaleur est transférée dans le four par les brûleurs situés au fond de la cavité du four. La chaleur circule ensuite à l'aide du débit d'air naturel. Il s'agit d'un réglage de cuisson traditionnel.

Cuisson par convection



La chaleur est transférée depuis les brûleurs de cuisson situés dans la partie inférieure de la cavité du four vers la cavité même du four. Le ventilateur de convection situé à l'arrière du four la fait ensuite circuler. Ce processus de convection permet une distribution plus uniforme de la chaleur dans toute la cavité du four.

L'utilisation de plusieurs grilles est possible pour la cuisson d'une grosse fournée. La cuisson par convection est plus rapide et peut être faite à des températures plus basses en fournissant des températures plus égales que la cuisson normale.

Rôtissage par convection

Le ventilateur de convection fait circuler l'air chauffé uniformément sur et autour des aliments. À l'aide du couvercle et de la gril-lèche-frite, l'air chauffé circulera sur et autour des aliments à rôtir. L'air chauffé scelle rapidement les jus pour obtenir un plat moelleux et tendre tout en dorant parfaitement l'extérieur.

Lors du rôtissage par convection, il est important d'utiliser la gril-lèche-frite pour obtenir de meilleurs résultats de rôtissage par convection. La lèche-frite est utilisée pour capter les éclaboussures de graisse et possède un couvercle servant à éviter les éclaboussures de graisse.

Dégivrage par convection

Lorsque le contrôle de la température est désactivé, le ventilateur motorisé situé à l'arrière du four fait circuler l'air. Le ventilateur accélère le dégivrage naturel des aliments sans chaleur. Ne laissez pas les aliments décongeler au four plus de deux heures sans être cuits afin d'éviter des maladies et du gaspillage alimentaire.

Fonctionnement du grilloir

Remarque: Au cours de la cuisson au grilloir, la porte doit être fermée.

Le brûleur du grilloir est situé dans la partie supérieure du four. Ce brûleur chauffe l'écran en métal jusqu'à ce qu'il devienne lumineux. L'écran incandescent produit de la chaleur, saisissant l'extérieur des aliments grillés et scellant les jus. La cuisson au grilloir est une méthode de cuisson pour les morceaux de viande tendres directement sous le grilloir du four. Le grillage au four se fait la porte du four fermée. Il est normal et même nécessaire d'avoir de la fumée pour donner une saveur grillée aux aliments.

Réglage du grilloir

Tournez le bouton de commande du four dans le sens horaire pour sélectionner la fonction « Broil ». Le bouton de sélection « Oven » contrôle la fonctionnalité du grilloir. Lors de la cuisson au grilloir, la chaleur est diffusée vers le bas pour une couverture uniforme. La température de la fonction du grilloir est de 260 °C (500 °F).

Utilisés ensemble, la gril-lèche-frite et l'insertion permettent à la graisse qui s'égoutte de s'écouler et de rester à l'écart de la chaleur intense de grilloir du four. N'UTILISEZ PAS la lèche-frite sans l'insertion. NE COUVREZ PAS l'insertion de la gril-lèche-frite par un papier d'aluminium. La graisse exposée pourrait prendre feu. Pour régler le four pour le grilloir :

1. Mettez l'insertion sur la gril-lèche-frite. Ensuite, mettez les aliments sur l'insertion de la gril-lèche-frite.
2. Ajustez la grille intérieure du four et mettez la gril-lèche-frite sur la grille. Assurez-vous de mettre la gril-lèche-frite au centre et placez-la directement sous le brûleur du grilloir. Si vous préchauffez d'abord le brûleur du grilloir, positionnez la gril-lèche-frite après le préchauffage du brûleur de grilloir. (Si un préchauffage est nécessaire, enfournez la poêle après que le brûleur du grilloir ait atteint la température).
3. Tournez le sélecteur sur « Broil ».

Le voyant du four reste allumé jusqu'à ce que le sélecteur soit tourné vers la position éteinte ou que le contrôle de la température soit désactivé.

Placez la grille au bon niveau. Plus la nourriture est éloignée du grilloir, plus elle sera cuite à l'intérieur. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire. Appuyez sur le bouton et tournez-le sur BROIL. Retournez la nourriture à la mi-cuisson. Tirez toujours la grille vers l'extérieur jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou de retirer les aliments.

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.

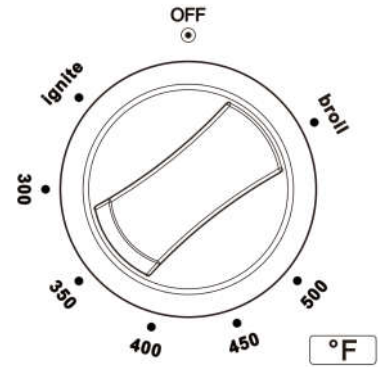
Thermostat du four et temps de cuisson

Les chiffres imprimés sur le panneau de commande représentent la valeur de réglage de la température du four (°F). Pour fixer la température, Ajustez l'indicateur de bouton de commande pour qu'il corresponde au nombre requis sur le panneau de commande.

Remarque: La position BROIL sert uniquement à l'allumage du brûleur du grilloir. 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.

Utilisez le thermostat pour contrôler les températures et le temps en fonction des guides de cuisson.

Le four est équipé d'un thermostat. Lorsque la température du four atteint la valeur fixée, le thermostat maintient la température du four relativement stable. La température réelle du four peut être lue sur l'indicateur du panneau de contrôle.




Recommandations d'entretien et de nettoyage

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable non abrasif et appliquez-le à l'aide d'un chiffon doux et non pelucheux. Pour faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre suivi d'un chiffon de polissage sec. Suivez toujours le grain de l'acier inoxydable.
Grilles du brûleur Guides des grilles du four	Retirez-les et mettez-les sur une surface plane près de l'évier. Nettoyez à l'eau chaude avec un détergent doux ou avec une pâte de bicarbonate de soude et de l'eau. Ne les plongez pas dans l'eau. Séchez-les à la 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 séchez immédiatement.
Brûleurs de surface	Laissez-les se refroidir. Utilisez un détergent doux ou un dégraissant en aerosol pour les nettoyer. Rincez à l'eau et séchez 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 séchez. 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. Quant aux taches tenaces, vaporisez à l'aide d'un nettoyant abrasif doux ou un dégraissant en aérosol. Lavez toute la cavité du four en utilisant du savon et de l'eau pour éliminer tous les produits chimiques de nettoyage..
Gril-lèchefrite	Pour nettoyer la grille supérieure, utilisez un détergent doux et un tampon récurant. Rincez et séchez. Pour nettoyer le fond de la lèchefrite, enlevez la graisse et lavez à l'eau chaude et avec un détergent doux. Rincez et séchez. 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.

Conseils de dépannage

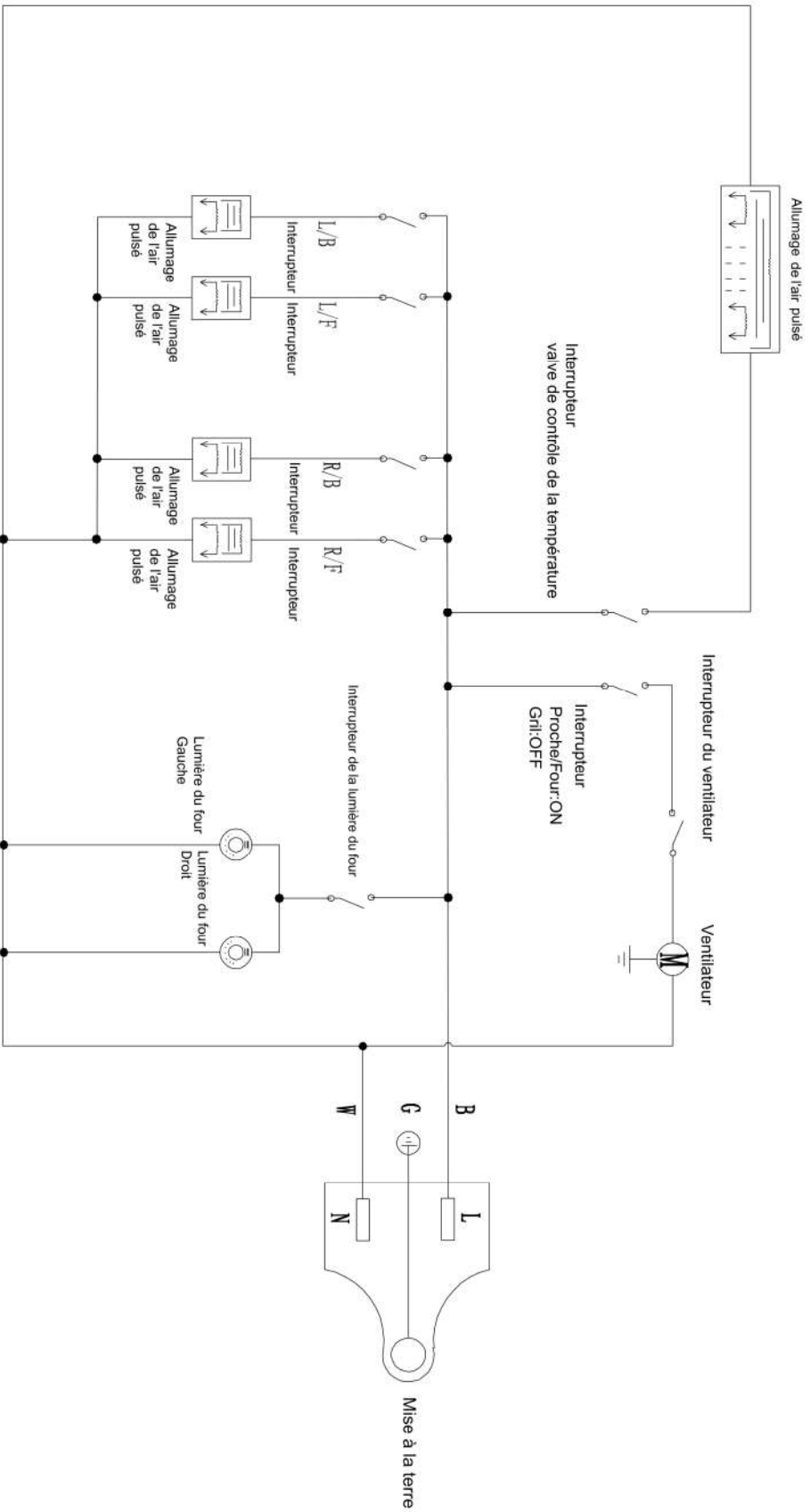
Avant d'appeler le service d'assistance

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	<p>Les pièces du brûleur ne sont pas correctement remplacées.</p> <p>A. Flammes jaunes: Appelez le service.</p> <p>B. Extrémités jaunes sur les cônes extérieurs: normal pour le gaz propane (PL).</p> <p>C. Flammes bleues douces: normal pour le gaz naturel.</p> <p>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.</p> 
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	Si l'ampoule est défectueuse, remplacez-la.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser	Ne vaporisez pas d'aérosol de cuisson ou d'autres lubrifiants en aérosol. Voir Grilles de four à extension totale dans la section Entretien et Nettoyage.
La nourriture n'est pas correctement cuite ou rôtie	<p>Les commandes du four sont mal réglées. Voir la section Cuisson au four ou Rôtissage.</p> <p>Batterie de cuisine inappropriée ou mauvaise dimensions de casserole utilisée.</p> <p>Grilles dans la mauvaise position. Voir la section Cuisson au four ou Rôtissage.</p> <p>Utilisez une tente en aluminium pour ralentir le brunissage pendant la cuisson.</p>
La nourriture ne grille pas correctement	<p>Ce modèle est destiné au grillage à porte fermée uniquement.</p> <p>Fermez la porte. Grillez toujours la porte fermée.</p> <p>Les commandes du four ne sont pas réglées sur BROIL. Voir la section Grillage.</p> <p>Mauvaise position de la grille.</p> <p>Les ustensiles de cuisine ne conviennent pas au grillage.</p> <p>La feuille d'aluminium utilisée sur la grille-lèchefrite et la grille n'a pas été correctement installée et fendue comme recommandé.</p>
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	C'est temporaire. Au cours des premières utilisations du four, une odeur causée par l'isolation autour de l'intérieur du four est 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'évaporera généralement à la fin du cycle de préchauffage.
Son de craquement ou d'éclatement pendant le nettoyage	C'est normal. C'est le son du métal chauffant et refroidissant pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.
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. Jusqu'à ce que le four refroidisse complètement.. Essayez l'excès de saleté et nettoyez à nouveau.

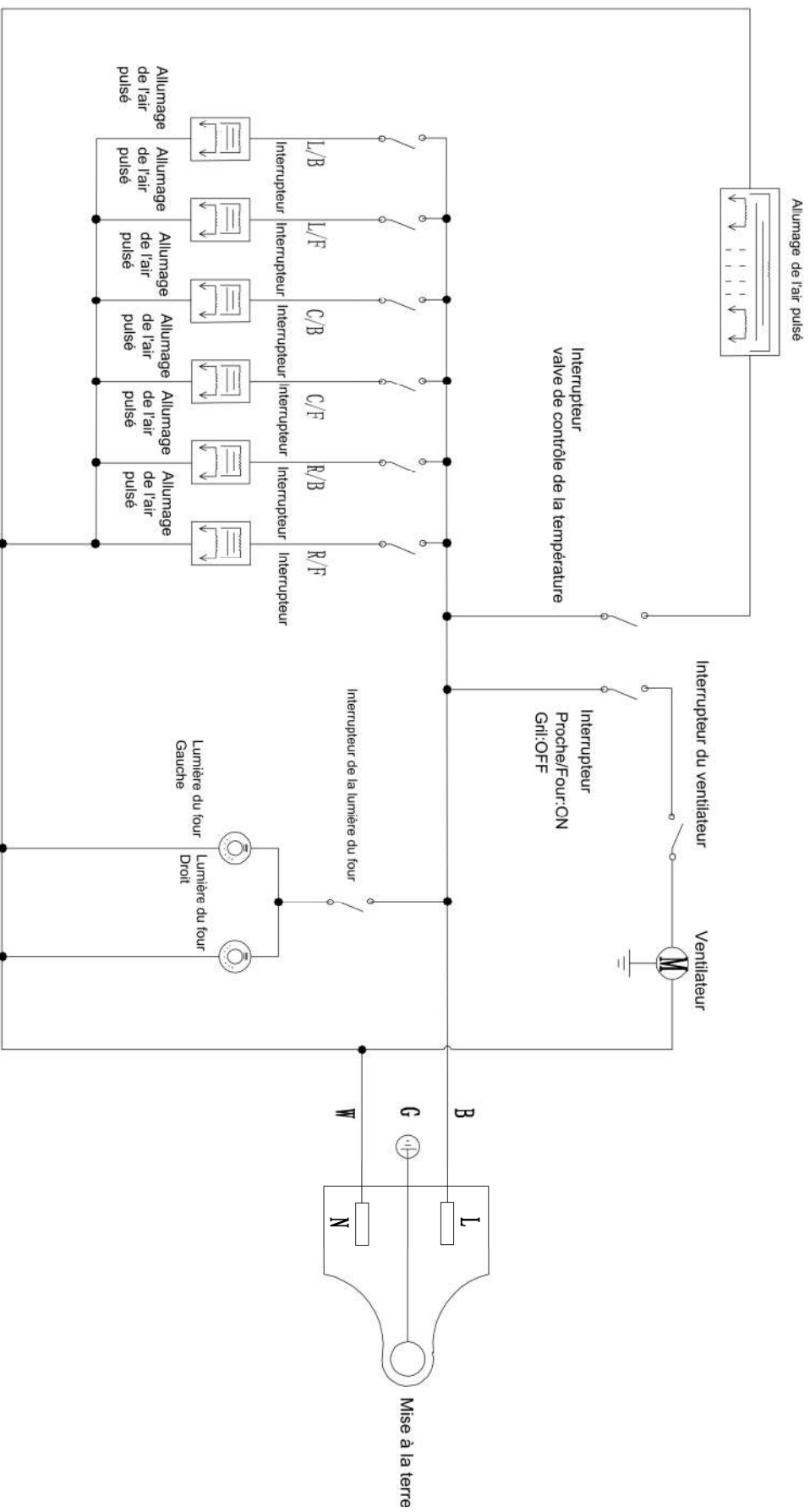
Diagrammes de câblage

FFSGS6291-30



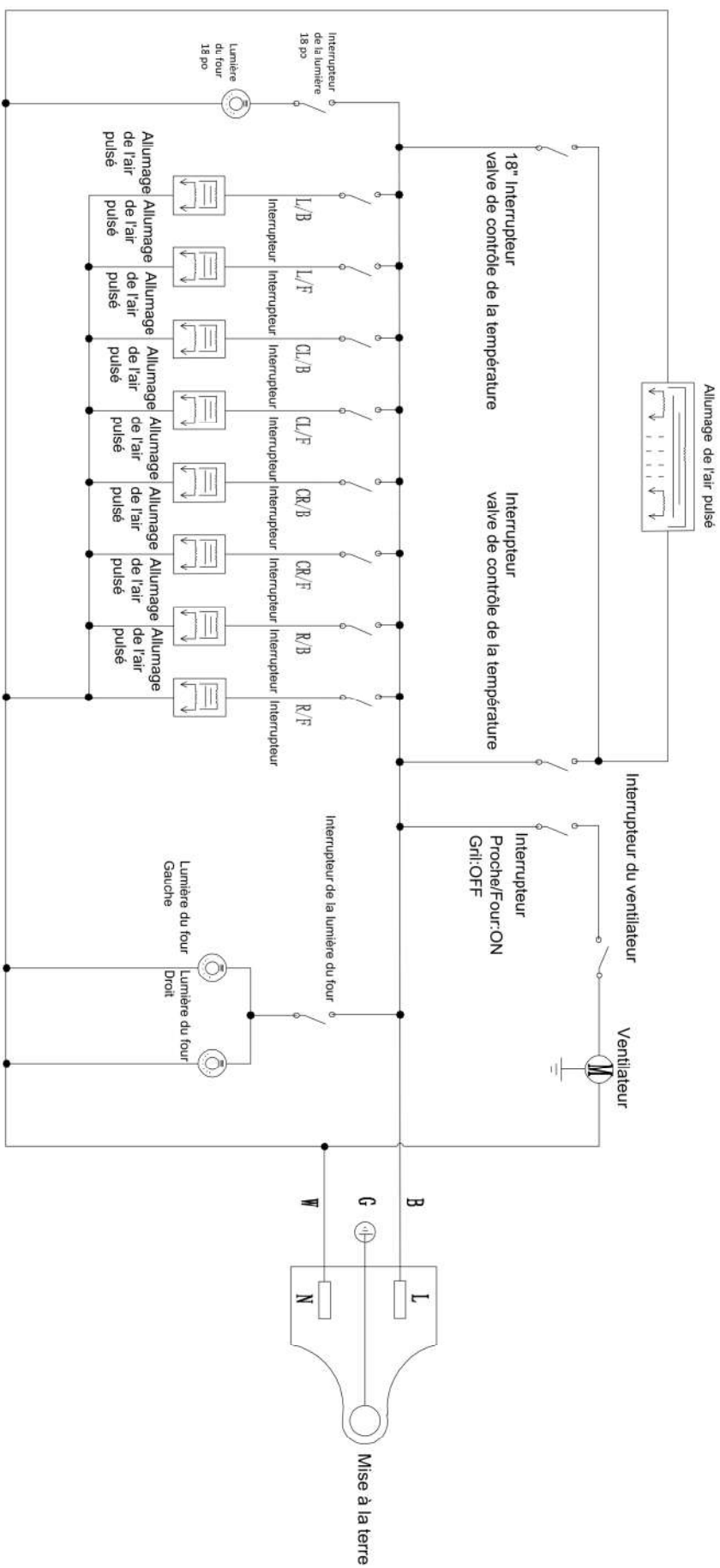
Mise en garde : Marquez tous les fils avant de les débrancher lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un dysfonctionnement et des dangers. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.

FFSGS6291-36



Mise en garde : Marquez tous les fils avant de les débrancher lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un dysfonctionnement et des dangers. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.

FFSGS6291-48



Mise en garde : Marquez tous les fils avant de les débrancher lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un dysfonctionnement et des dangers. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.