

Modèle: FFSGS6188-48 / FFSGS6188-36  
FFSGS6188-30



**Cuisinière**

Manuel d'installation,  
d'utilisation et d'entretien

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Cette cuisinière doit être sécurisée et branchée à l'aide du dispositif contre le basculement, conformément aux consignes d'installation.

Si vous avez déplacé la cuisinière, faites glisser le loquet de verrouillage sur le dispositif contre le basculement jusqu'à ce qu'il soit bien verrouillé.

N'utilisez pas la cuisinière si le dispositif contre le basculement n'a pas été correctement installé et engagé.

Le non-respect des consignes relatives à l'installation peut causer des blessures graves ou mortelles chez les enfants et les adultes.



**!** MISE EN GARDE

Toutes les cuisinières peuvent basculer  
Des gens pourraient être blessés

Installez les dispositifs contre le basculement qui accompagnent la cuisinière  
Consultez les consignes d'installation

# TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	----- 5
GUIDE D'INSTALLATION	----- 11
GUIDE D'UTILISATION	----- 29
GUIDE D'ENTRETIEN	----- 37

Merci d'avoir acheté notre cuisinière. Veuillez lire le manuel d'instruction en entier avant d'employer votre unité.

Vous pouvez télécharger le manuel propriétaire & installation ainsi que les documents reliés à la garantie au: [www.forno.ca](http://www.forno.ca)  
Service à la clientèle: 1-866-231-8893

## **Complétez l'information suivante en cas de nécessité future**

**La Marque**

---

**Date d'achat**

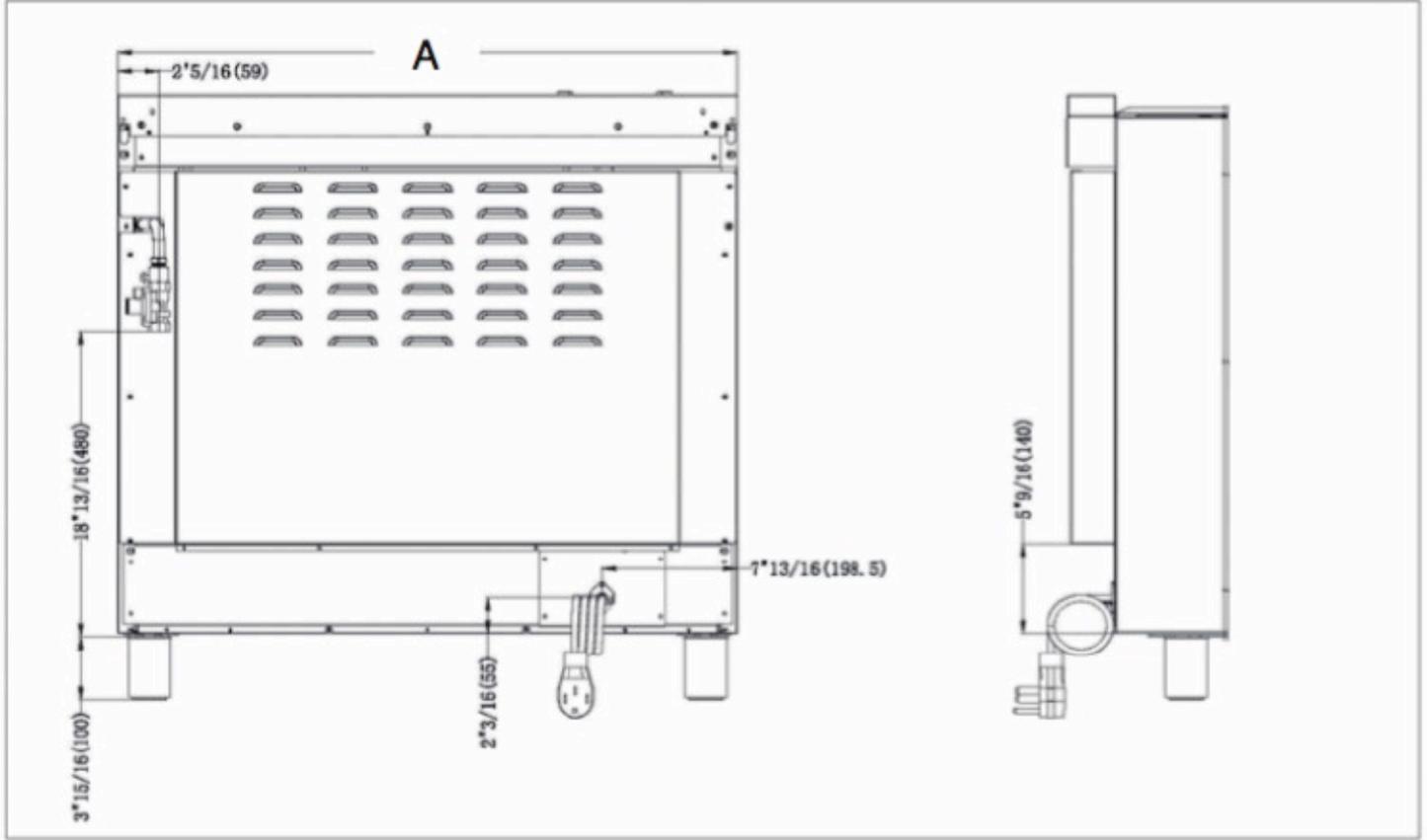
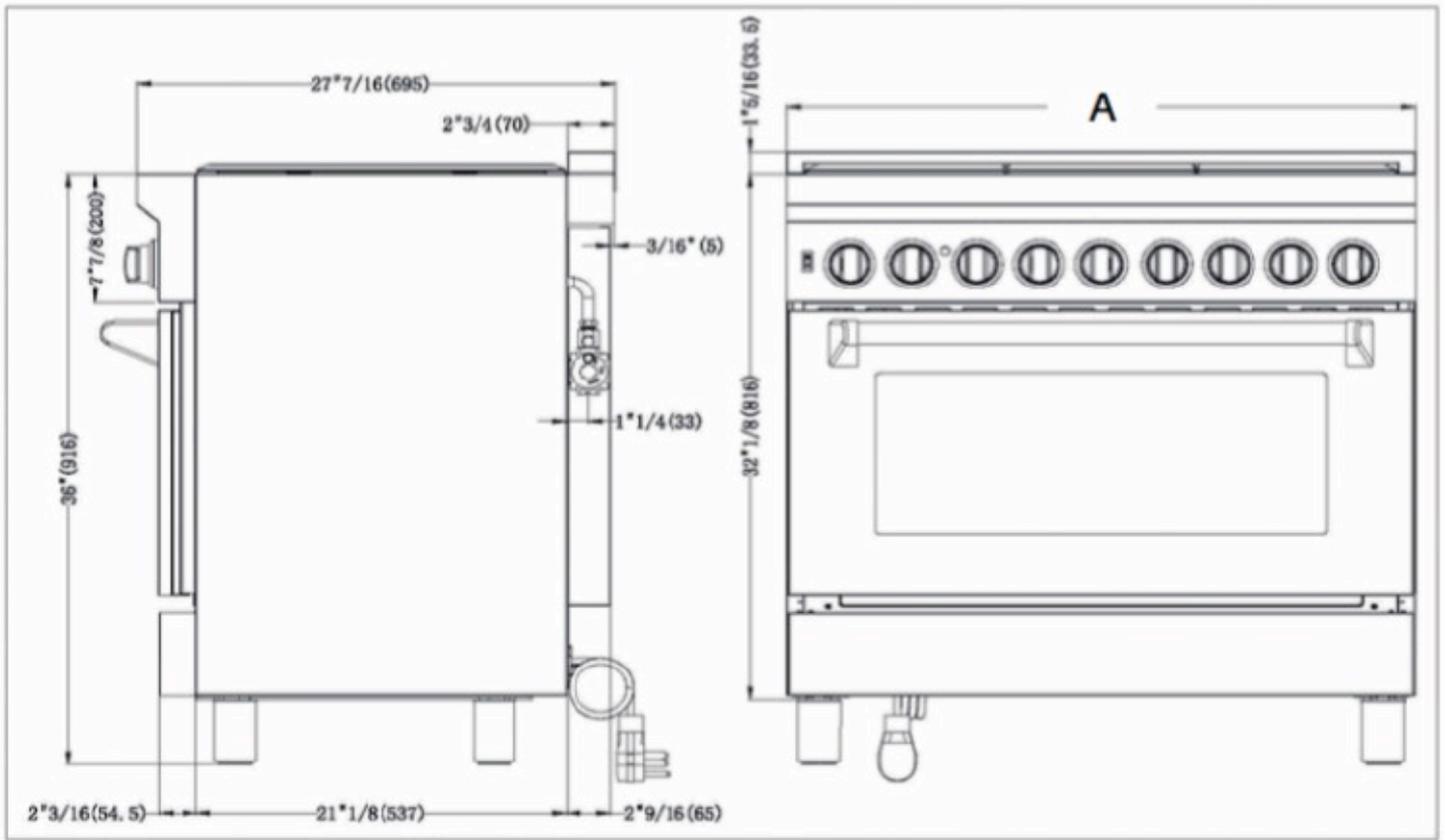
---

**Numéro du Modèle**

---

**Numéro de Série**

---



	30 po	36 po	48 po
<b>A</b>	$29'' \frac{13}{16} (757\text{mm})$	$35'' \frac{7}{8} (910\text{mm})$	$47'' \frac{13}{16} (1215\text{mm})$

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

Si les informations contenues dans le manuel ne sont pas suivies, ceci peut provoquer un incendie ou une explosion entraînant des dommages matériels, corporels, ou la mort. Cantee ne saurait être responsable de tout dommage lié au non-respect des instructions.

- Ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou tout autre produit inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil.

- QUE FAIRE EN PRÉSENCE D'ODEUR DE GAZ

- Évitez d'allumer un appareil.
- Évitez de toucher à tout interrupteur électrique.
- Évitez d'utiliser le téléphone dans votre immeuble.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin.
- Suivez les consignes du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

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

(Au Massachusetts, l'installation doit être effectuée par un plombier ou un ajusteur-gazier agréé du « Massachusetts ». Une soupape de gaz manuelle avec poignée en « T » doit être installée dans la conduite de gaz raccordée à cet appareil.)

- Note à l'intention de l'installateur:

Veillez fournir ces consignes d'installation au consommateur pour l'inspecteur local pour l'électricité / le gaz.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez l'appareil, respectez les mesures de sécurité de base, y compris ce qui suit:

Lisez toutes les consignes avant d'installer et d'utiliser la cuisinière afin d'éviter les accidents et les dommages à l'appareil.



### MISE EN GARDE

Cet appareil est conforme aux exigences de sécurité actuelles.

Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.

Lisez attentivement toutes les consignes avant d'installer ou d'utiliser le four pour la première fois. Utilisez uniquement l'appareil pour son usage prévu. Conservez ces consignes d'utilisation dans un endroit sûr et remettez-les à tout utilisateur futur.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à ses produits lorsque cela est jugé nécessaire et utile, tant que cela n'affecte pas les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement.

Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique non professionnel.

N'utilisez pas cet appareil pour chauffer une pièce.

Ne placez pas de marmite ou de casserole sur la porte ouverte du four.

La porte est en verre et peut se briser si elle supporte une charge.

Ne retirez pas les étiquettes, avertissements ou plaques apposés de façon permanente sur le produit. Cela peut annuler la garantie.

Veuillez respecter tous les codes et ordonnances locaux et nationaux.

Veuillez vous assurer que la cuisinière est correctement mise à la terre.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



### MISE EN GARDE

L'installation de tout équipement alimenté au gaz devrait être faite par un plombier agréé. Une soupape d'arrêt manuelle du gaz doit être installée dans la ligne d'alimentation en gaz située à l'avant du four dans le flux de gaz afin d'assurer la sécurité et la facilité d'utilisation.

**Assurez-vous que l'appareil est isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz et du fil de connexion.**

La prise devrait toujours être accessible.

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou en l'absence de ceux-ci, au National Fuel Gas Code NSIZ223.1 / NFPA54.

L'installation électrique doit être conforme au National Electrical Code, NANSI / NPA70 - dernière édition et/ou codes locaux.

AU CANADA : L'installation doit être conforme au code national d'installation du gaz CAN / CGA-fe 149.1 en vigueur ou au CAN / CGA-B 149.2, Code d'installation du propane et/ou codes locaux.

L'installation électrique doit être conforme à la norme CSA C22.1 du Code canadien de l'électricité, partie 1, et/ou aux codes locaux en vigueur.

Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui ventile l'air vers le bas en direction de la cuisinière / surface de cuisson / table de cuisson ; ce type de système de ventilation peut causer un problème d'allumage et de combustion à l'appareil à gaz, entraînant une blessure ou un fonctionnement imprévu.

Un rideau d'air ou une autre hotte supérieure de cuisinière / surface de cuisson / table de cuisson, qui fonctionne en soufflant un flux d'air vers le bas en direction d'une cuisinière / surface de cuisson / table de cuisson, ne doit pas être utilisée / installée avec cette cuisinière à gaz / surface de cuisson / table de cuisson.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Si les codes locaux le permettent, une connexion en métal flexible de conception nouvelle certifiée AGA ou CGA, d'une longueur maximale de 5 pieds (1,5 m), 3/4 po I.D. est recommandée pour le raccordement de cet appareil au conduit d'alimentation en gaz. Ne pas plier ou endommager le connecteur flexible lors du déplacement de l'appareil.

Cet appareil doit être utilisé avec le régulateur de pression fourni. Le régulateur doit être correctement installé pour être accessible lorsque l'appareil est installé dans son emplacement final. Le régulateur de pression doit être réglé pour le type de gaz utilisé. Le régulateur de pression a un filetage au pas de gaz femelle de 3/4 po. Le raccord approprié doit être déterminé en fonction de la taille de votre conduite d'alimentation en gaz, du connecteur métallique flexible et la soupape d'arrêt.

L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa soupape d'arrêt manuelle individuelle pendant tout essai de pression de la tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 34 psi (13,8 w.c. pr 3,5 kPa).

Toutes les ouvertures et les trous dans le mur et le sol, à l'arrière et sous l'appareil devront être scellés avant l'installation de l'appareil.

### **TYPE DE GAZ**

Cet appareil est expédié de l'usine afin d'être utilisé avec du gaz naturel.

Pour une utilisation avec du propane GPL, veuillez suivre la procédure de conversion, étape par étape. La procédure de conversion est également incluse dans chaque ensemble de prises de gaz LP.

### **LA PRESSION DU GAZ**

La pression d'entrée maximale de l'alimentation en gaz entrant dans le régulateur de pression de l'appareil à gaz est de 34 lb/po<sup>2</sup>. (13,8 w.c. pr 3,5 kPa).

La pression minimum d'alimentation en gaz pour la vérification du réglage du régulateur doit être au moins de 1 in. w.c. (249 Pa) au-dessus de la pression spécifiée à l'entrée de la tubulure de l'appareil (cette pression de fonctionnement est de 4 in. w.c.(1,00 kPa) pour le gaz naturel et de 10 in. w.c. (2,75 kPa pour le gaz LP).

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



### MISE EN GARDE

Ne pas transporter ou soulever la cuisinière par la poignée de la porte du four ou le panneau de commande !



Correct



Incorrect



### MISE EN GARDE

Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne sont pas lumineux. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures. Les parties externes du four telles que le verre de la porte, conduits panneau de contrôle peuvent devenir chauds. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces internes du four jusqu'à ce qu'elles aient eu assez de temps pour refroidir.



### MISE EN GARDE

Ne versez jamais d'eau sur les surfaces chaudes d'un four chaud. La vapeur créée peut causer de graves brûlures ou blessures et le changement brusque de température peut endommager l'émail du four.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



### MISE EN GARDE

pour les enfants

- Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsque le four est utilisé par des enfants.
  - Ne laissez pas les enfants sans surveillance : Les enfants ne devraient pas être seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est installé. Ils ne doivent pas s'asseoir ni se tenir debout sur l'appareil.
  - Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
  - Les enfants de 8 ans et plus peuvent utiliser le four sans surveillance si et seulement si on leur a montré comment l'utiliser en toute sécurité et savoir reconnaître et comprendre les conséquences d'une mauvaise manœuvre.
  - Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou à entretenir l'appareil sans surveillance.
  - Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où un four est en fonction. Ne laissez jamais les enfants mettre en marche, s'asseoir ou se tenir debout sur n'importe quelle partie du four. Mise en garde : Ne rangez pas les articles qui attirent les enfants dans armoires situées au-dessus d'un four. Les enfants qui grimpent sur un four pour atteindre ces articles pourraient se blesser.
  - Risque de brûlure. Le four devient chaud à la vitre de la porte du four, à l'évent de la vapeur, à la poignée et au panneau de commandes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes.
  - Ne laissez pas les enfants toucher ou jouer dans, sur ou près du four.
  - Risque de brûlure - Ne laissez pas les enfants utiliser le four. Faute de quoi ceci peut entraîner des brûlures ou des blessures graves.
  - Risque de brûlure!
- Gardez les espaces au-dessus et derrière la cuisinière loin des objets qui pourraient attirer l'attention des enfants. Sinon ils pourraient tentés de monter sur l'appareil.
- Risque de blessure. Ne permettez jamais aux enfants de se suspendre ou de s'appuyer sur une partie de l'appareil.

# GUIDE D'INSTALLATION

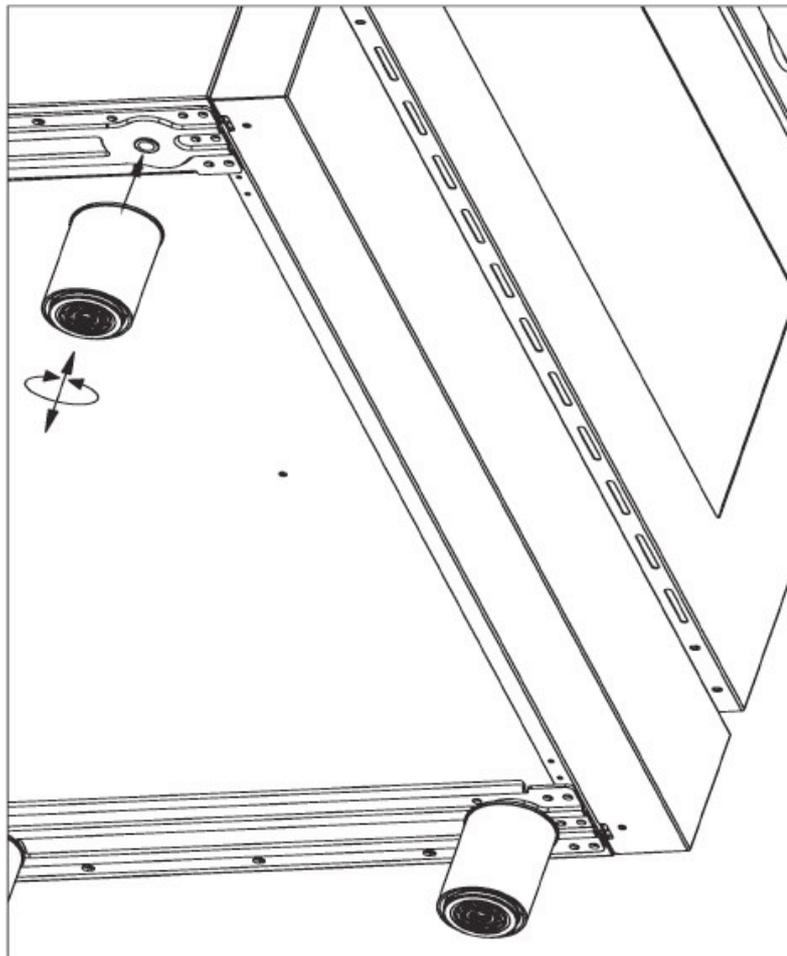
## INSTALLATION DES PIEDS

Les cuisinières devraient être utilisées uniquement avec les pieds correctement installés.

Quatre pieds à hauteur ajustable sont livrés avec la cuisinière dans le contenant en polystyrène situé au-dessus de l'appareil.

Avant d'installer les pieds, positionnez l'appareil près de son emplacement final puisque les pieds ne conviennent pas pour déplacer l'appareil sur de longues distances.

Après avoir déballé la cuisinière, relevez-la suffisamment pour insérer les pieds dans les réceptacles appropriés situés sur la partie inférieure de l'appareil. Rabaissez doucement la cuisinière afin d'éliminer toute tension induite sur les pieds et le matériel de montage. Si possible, utilisez une palette ou un cric au lieu d'incliner l'unité. Ajustez la hauteur du pied au niveau que vous souhaitez en tournant la partie intérieure de l'ensemble du pied jusqu'à ce que la hauteur appropriée soit atteinte. Vérifiez à l'aide d'un niveau que la table de cuisson est parfaitement horizontale.

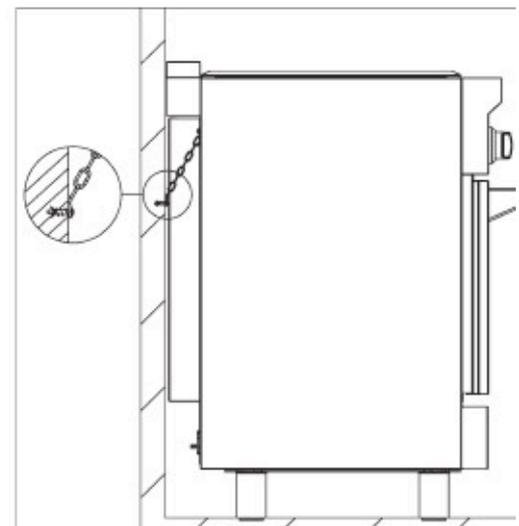
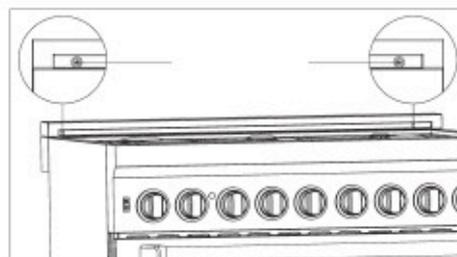
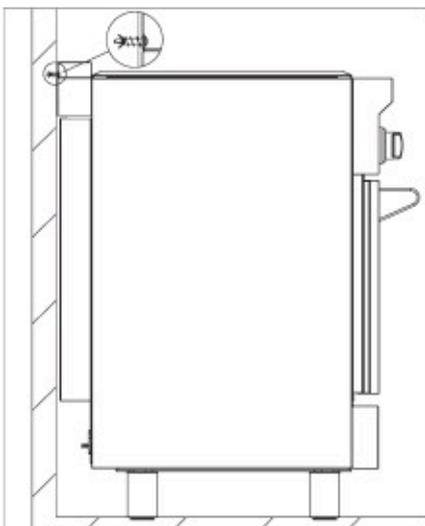


# GUIDE D'INSTALLATION

## INSTALLATION DU DISPOSITIF DE STABILITÉ CONTRE LE BASCULEMENT

1- Le support contre le basculement fourni avec la cuisinière doit être correctement fixé sur la paroi arrière comme indiqué dans l'image ci-dessous. La hauteur du support à partir du sol doit être déterminée après que les pieds de la cuisinière ont été ajustés à la hauteur souhaitée et après que la cuisinière a été mise à niveau. Mesurez la distance entre le sol et le bas du réceptacle du support contre le basculement situé à l'arrière de l'appareil. Positionnez les deux supports contre le basculement sur le mur à la hauteur souhaitée en ajoutant 1/8 po (0,32 cm). Les supports doivent être placés à 2 po 5/16 (6,0 cm) du côté de la cuisinière. La distance entre les deux supports est de 25 po 1/4 (64,1 cm). Fixez les supports au mur à l'aide de la quincaillerie appropriée. Faites glisser la cuisinière contre le mur jusqu'à ce que les supports soient entièrement insérés dans leurs réceptacles situés à l'arrière de la cuisinière. Vérifiez si le dispositif contre le basculement est correctement installé. Puis saisissez le bord arrière supérieur de la cuisinière et essayez prudemment de l'incliner vers l'avant. Vérifiez si le dispositif contre le basculement est engagé.

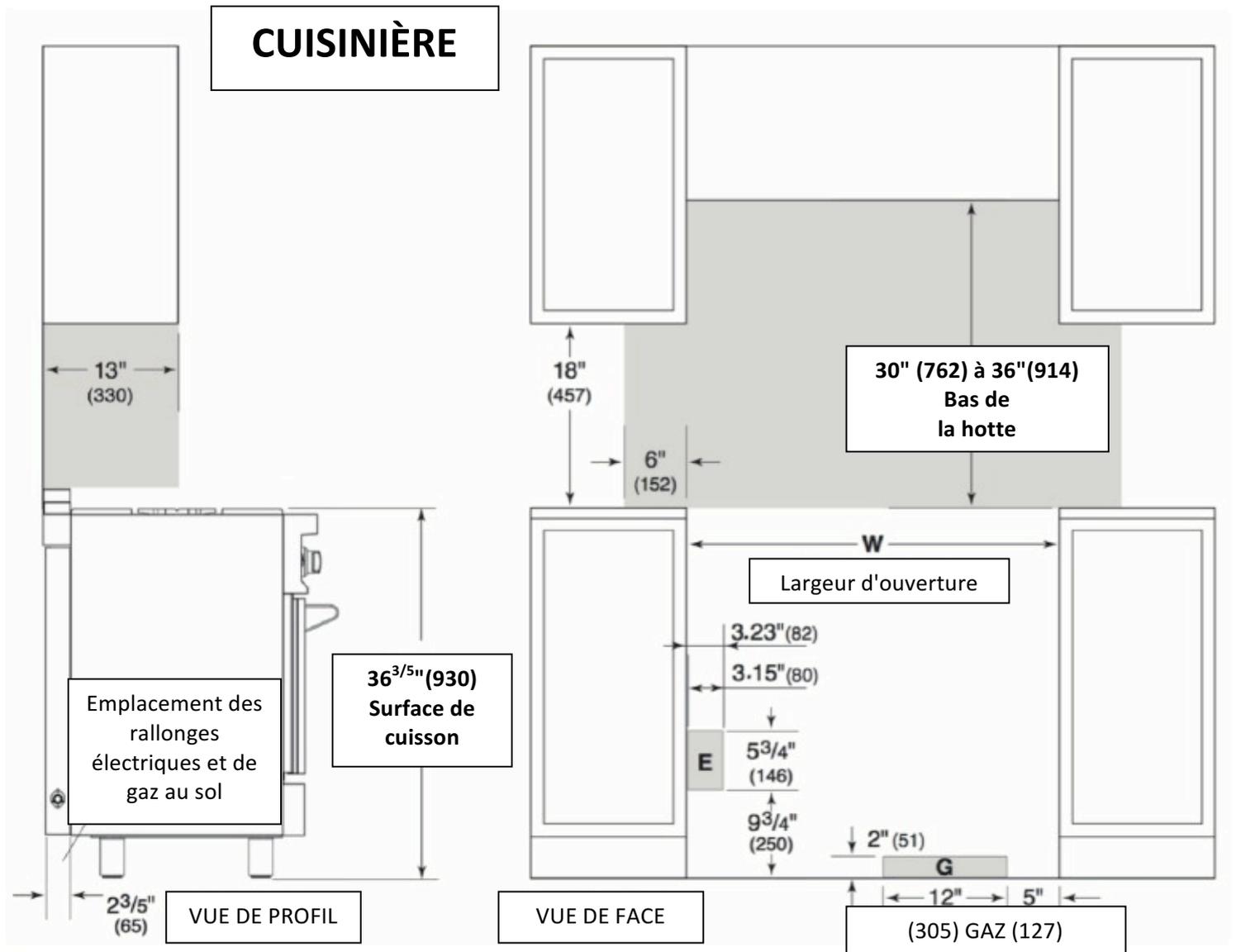
2- Ou utilisez le dispositif contre le basculement comme une chaîne, puis fixez à l'aide d'une vis contre le mur, et lorsque le mur ne convient pas pour l'installation, la chaîne doit être fixée à la structure de l'armoire.



# GUIDE D'INSTALLATION

## ARMOIRES

Cette cuisinière peut être installée directement à côté du comptoir existant des armoires hautes (36 po ou 91,5 cm du sol). Pour un meilleur coup d'œil, le plan de travail doit être au niveau du comptoir de l'armoire. Ceci peut être fait en soulevant l'unité à l'aide des pivots de réglage qui se trouvent sur les pieds. **ATTENTION:** la cuisinière NE PEUT PAS être installée directement contre des murs de cuisine, armoires hautes, appareils de grande hauteur ou autres surfaces verticales au-delà de 36 po (91,4 cm) de hauteur. Le dégagement latéral minimum dans de tels cas est de 6 po (15,2 cm). Les armoires murales avec dégagement latéral minimum doivent être installées à 18 po (45,7 cm) au-dessus du comptoir avec une hauteur de comptoir comprise entre 35 1/2 po (90,2 cm) et 37 1/2 po (94,6 cm). La profondeur maximale des armoires murales au-dessus la cuisinière doit être de 13 po (33,0 cm)



# GUIDE D'INSTALLATION

## L'ÉLECTRICITÉ

Un réceptacle électrique correctement mis à la terre et monté horizontalement de Type NEMA 14-50R doit être installé à pas plus de 3 po (7,6 cm) de hauteur au-dessus du sol, à pas moins de 2 po (5 cm) et pas plus de 8 po (20,3 cm) du côté gauche (face au produit) ; référez-vous à la section CONNEXION ÉLECTRIQUE. Véz toutes les exigences du code local.

## LE GAZ

Une soupape d'arrêt manuelle approuvée par l'agence et de taille appropriée doit être installée à moins de 3 po (7,6 cm) de hauteur au-dessus du sol et à pas moins de 2 po (5 cm) et pas plus de 8 po (20,3 cm) du côté droit (face au produit). Pour relier le gaz entre la soupape d'arrêt et le régulateur, utilisez un tuyau souple ou rigide approuvé par l'agence et correctement dimensionné. Vérifiez toutes exigences des codes locaux.

## INSTALLATION DE LA HOTTE À ÉVACUATION

Cette cuisinière fonctionne mieux lorsqu'elle est utilisée avec une hotte à évacuation. Ces hottes ont été conçues pour fonctionner avec la cuisinière et avoir la même finition pour un coup d'œil parfait. Pour une performance optimale, la hauteur du bas de la hotte à partir du plan de travail doit être comprise entre 30 po (76,2 cm) et 36 po (91,4 cm). Autrement dit, le bas de la hotte est de 61 po 1/2 (156,2 cm) à 67 po 1/2 (171,5 cm) au-dessus du sol. Ces mesures assurent un fonctionnement efficace et sécuritaire de la hotte. Avant d'installer une hotte à évacuation, consultez les codes de construction et d'installation locaux ou régionaux pour connaître les exigences relatives au dégagement. Référez-vous aux consignes d'installation de la hotte de cuisine fournies par le fabricant pour obtenir des informations supplémentaires.

# GUIDE D'INSTALLATION

## CONNEXION ÉLECTRIQUE

L'appareil doit être branché à une ligne électrique monophasée à 120 / 208 V CA ou 120 / 240 V CA et à la fréquence 60Hz.

Puissance électrique nominale:

- 120/240 V CA : 30 A max.

Puissance nominale des éléments chauffants:

le four principal

- Élément de cuisson du four = 2000/2670 watts

- Élément de grillage du four = 2450/3260 watts

- Élément de rôtissage immédiat du four = 2650/3550 watts

four circulaire

- Élément de cuisson du four = 1500 watts

- Élément circulaire du four = 3200 watts

- Élément de grillage du four = 2850 watts

four secondaire

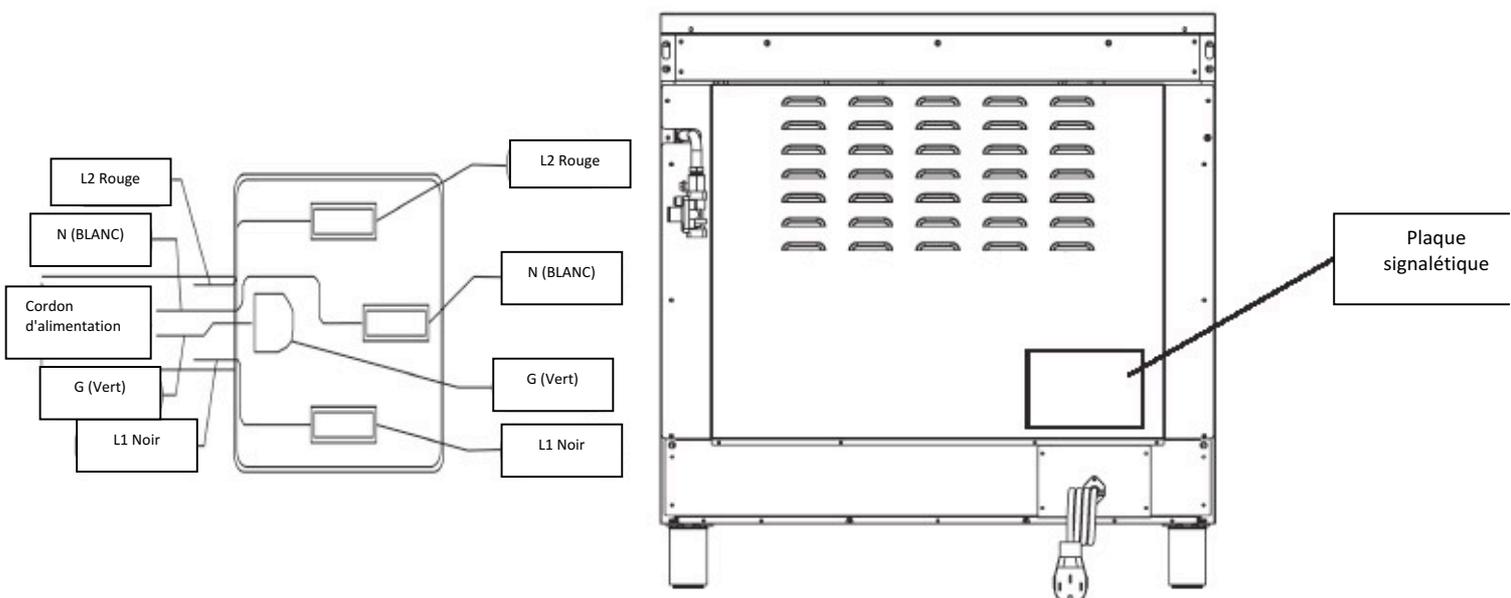
- Élément de cuisson du four = 1300/1730 watts

- Élément de grillage du four = 1300/1730 watts

- Élément de rôtissage immédiat du four = 2600/3460 watts

Installez une connexion de prise d'alimentation électrique appropriée de type NEMA 14-50R capable de supporter une charge d'au moins 30 A (par ligne) selon les exigences du code local. Pour le système de connexion de l'alimentation électrique à quatre fils, voir le diagramme ci-dessous.

## RECEPTACLE DE CONNEXION NEMA 14-50R À QUATRE FILS



# GUIDE D'INSTALLATION

Vérifiez votre code local pour connaître laquelle des options ci-dessous devraient être utilisées pour la mise à la terre des connexions d'alimentation du réceptacle.

## OPTION 1 - Connexion à QUATRE FILS:

- Connectez la borne du réceptacle L1 au fil d'alimentation électrique NOIR entrant (fil chaud L1)
- Connectez la borne du réceptacle L2 au fil d'alimentation électrique ROUGE entrant (fil chaud L2)
- Connectez la borne de prise NEUTRE au fil d'alimentation électrique NEUTRE (BLANC) entrant
- Raccordez la borne de PRISE DE TERRE de terre au fil d'alimentation électrique entrant de MISE A LA TERRE (VERTE)

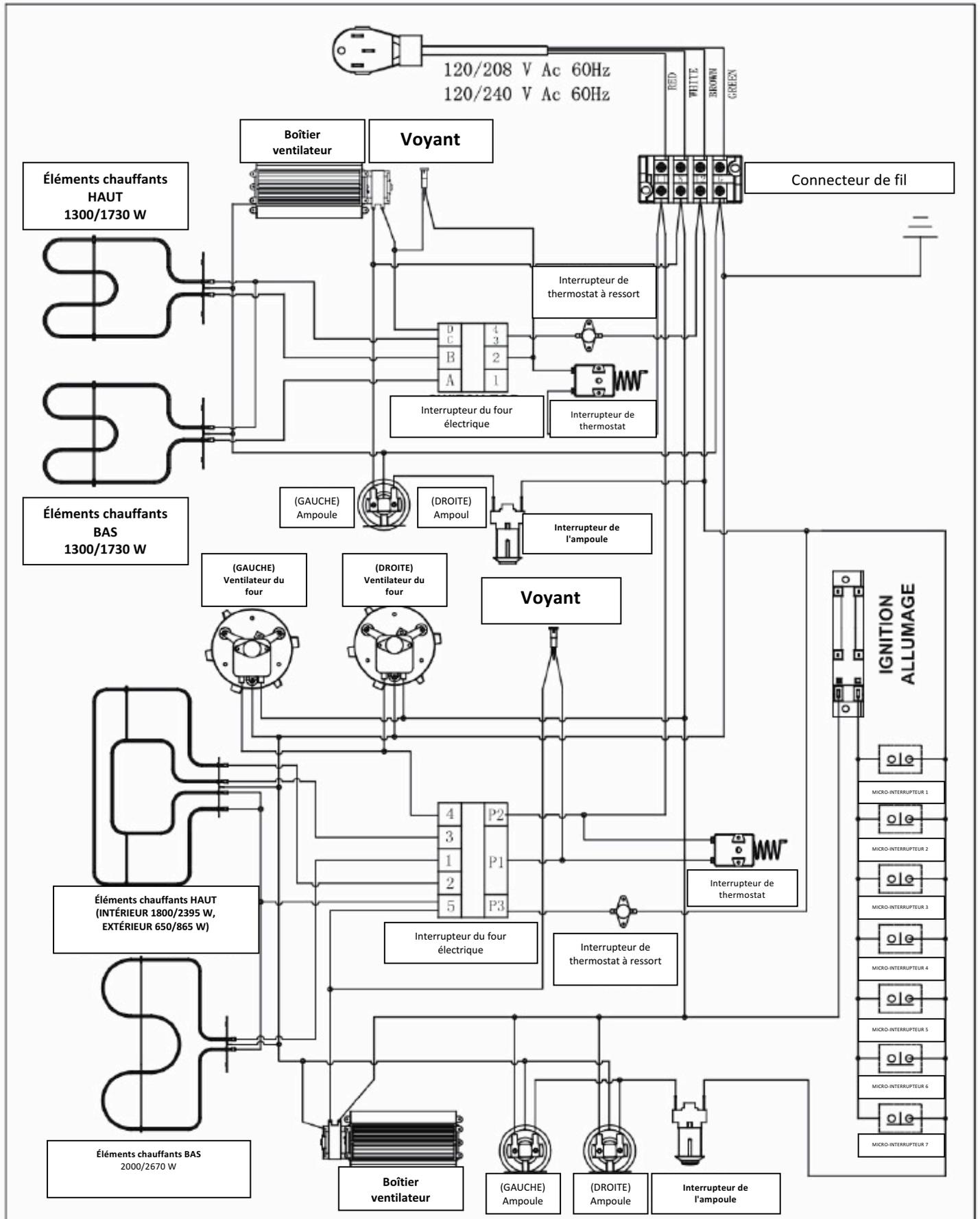
## OPTION 2 - Connexion à TROIS FILS:

- Connectez la borne du réceptacle L1 au fil d'alimentation électrique NOIR entrant (fil chaud L1)
- Connectez la borne du réceptacle L2 au fil d'alimentation électrique ROUGE entrant (fil chaud L2)
- Connectez le NEUTRE avec la borne de prise de terre au fil d'alimentation électrique NEUTRE (BLANC) entrant

**N'UTILISEZ PAS DE RALLONGES AVEC CET APPAREIL, CAR IL POURRAIT CAUSER DES INCENDIES, DES CHOCS ÉLECTRIQUES OU D'AUTRES BLESSURES CORPORELLES.**

L'appareil est équipé en usine d'un ensemble de cordons d'alimentation électrique 4 fils avec bornes à anneau (L1, L2, N et de mise à terre) adapté à la cuisinière homologuée UL / CSA de type SRDT / DRT 2x6AWG (L1, L2) + 2x8AWG (N, G) tension nominale 300 V, 40 ou 50 A avec fiche avec fusible de type NEMA 14-50P ; longueur de câble de 1,5 m ; si l'ensemble du cordon d'alimentation doit être remplacé, remplacez-le par un ensemble identique ayant les mêmes spécifications et en suivant attentivement les instructions et les schémas ci-dessous:

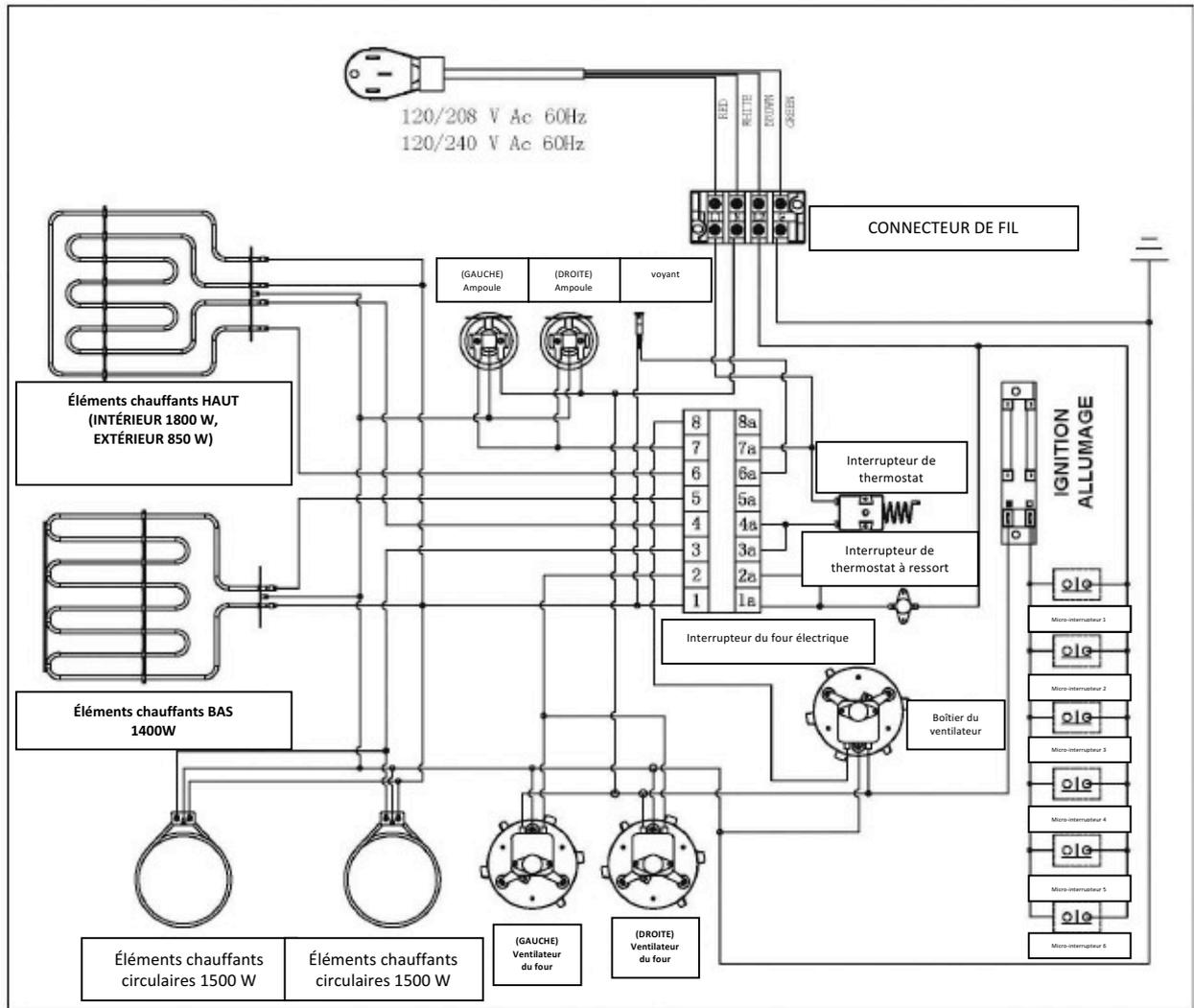
# GUIDE D'INSTALLATION



# GUIDE D'INSTALLATION

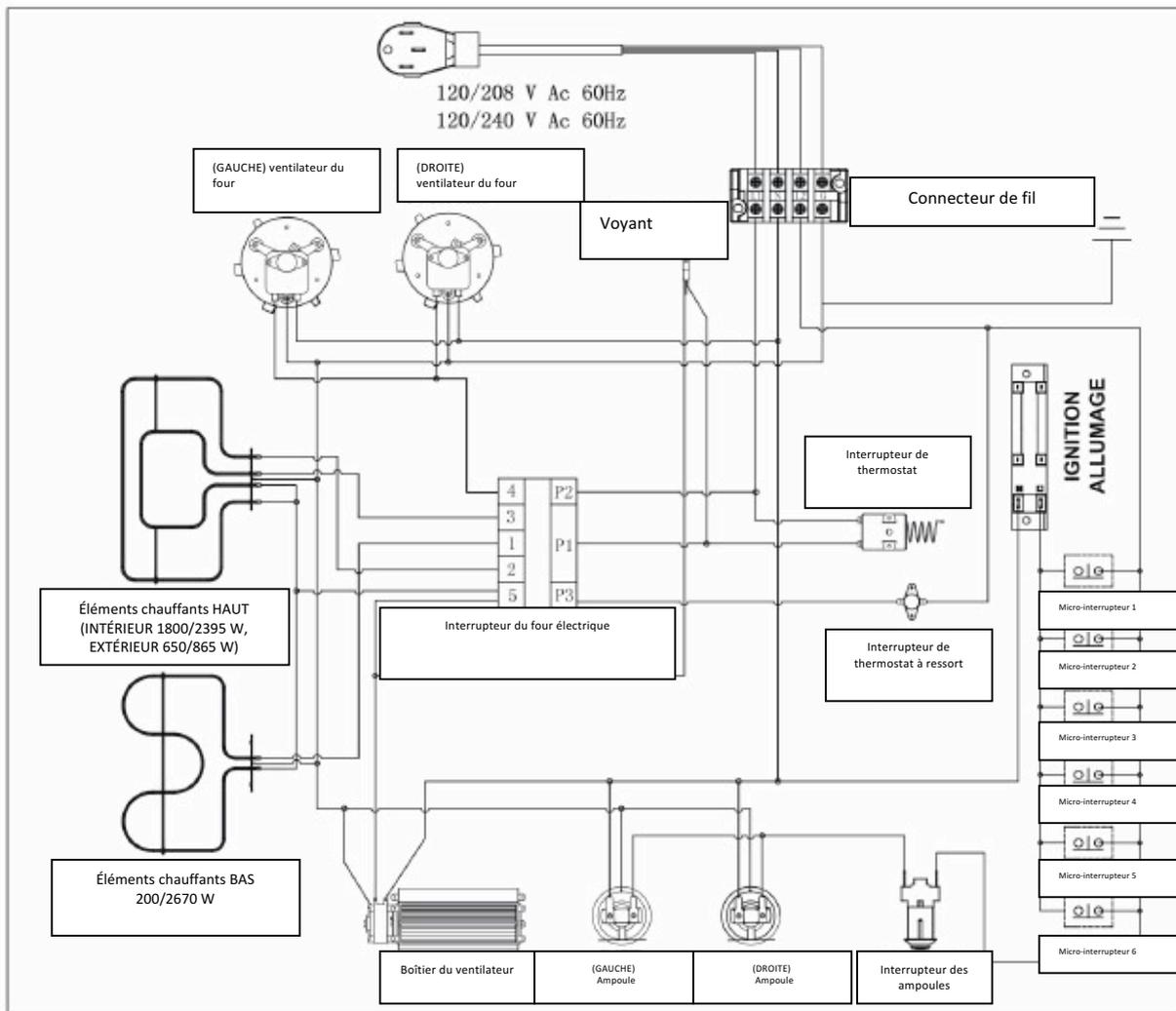
## SCHÉMA DE CÂBLAGE

8 sélecteurs



# GUIDE D'INSTALLATION

## SCHÉMA DE CÂBLAGE 5 sélecteurs



### MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

Cet appareil est équipé d'une fiche à quatre broches pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branché directement à une prise mise à la terre. Ne pas couper ou retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.

### MISE EN GARDE !

**RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE** Débranchez l'alimentation électrique du disjoncteur ou de la boîte à fusibles avant d'installer l'appareil. Prévoir 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.

### AVERTISSEMENT

Étiquetez tous les fils avant de les débrancher lors de l'entretien des commandes. Des erreurs de câblage peuvent provoquer un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifiez qu'il fonctionne correctement après l'entretien.

## GUIDE D'INSTALLATION

### L'EMPLACEMENT DES PLAQUES DE L'APPAREIL

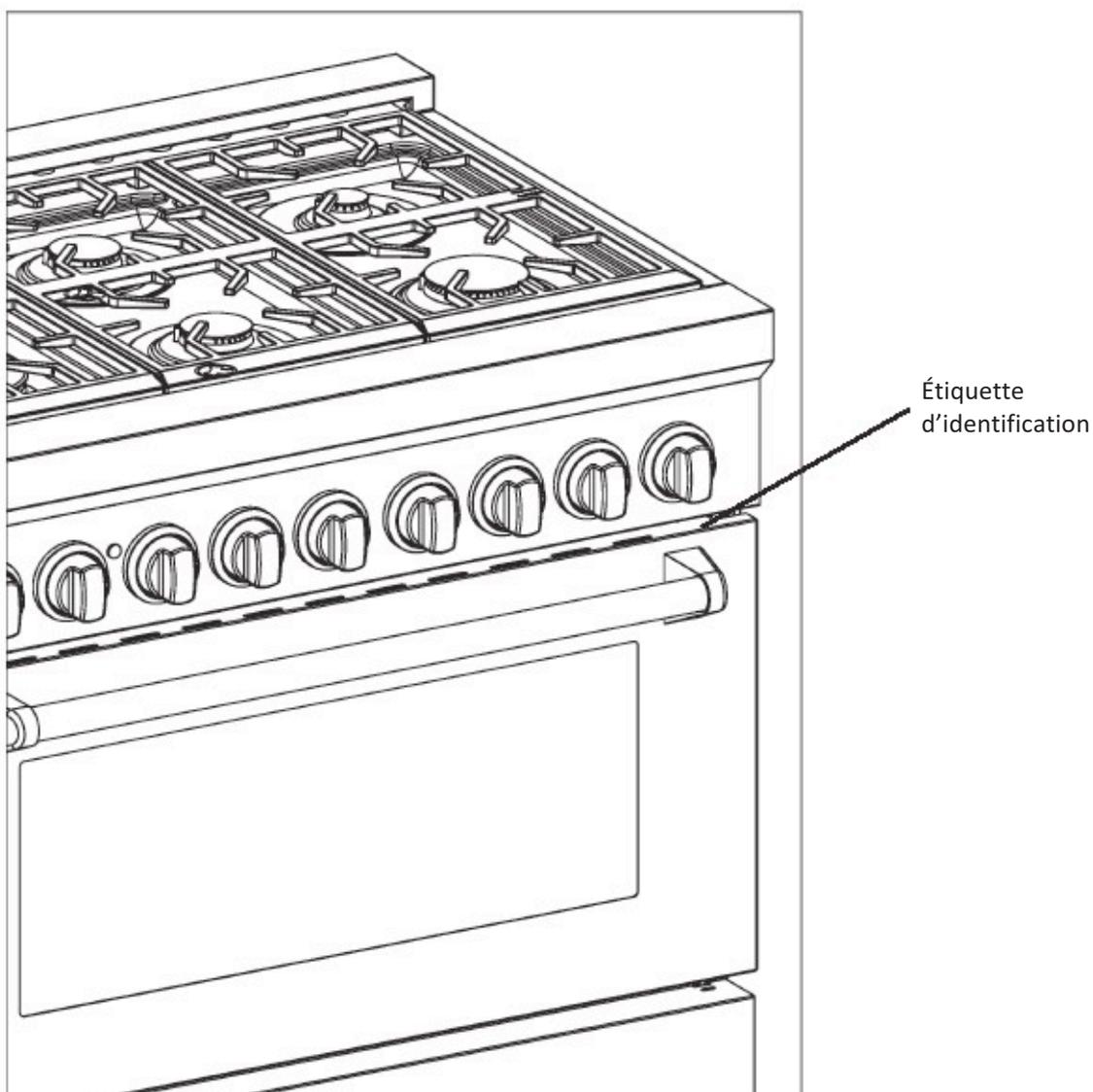
La plaque signalétique des données indique le modèle et le numéro de série de votre cuisinière. Elle est située sous le bord avant de la table de cuisson, et est visible lorsque la porte du four est ouverte (voir illustration)

### PLAQUE SIGNALÉTIQUE

A = Plaque (s) d'identification située (s) sous le bord avant de la table de cuisson

B = diagramme de câblage / schématique placé sur le panneau arrière et sur

Le livret d'installation



# GUIDE D'INSTALLATION

## CONNEXION DE GAZ

Tous les raccordements de gaz doivent être conformes aux codes nationaux et locaux. La ligne d'alimentation en gaz (service) doit avoir la même taille ou être plus grande que la ligne d'entrée de l'appareil. Cette cuisinière utilise une entrée 1/2 po NPT (Référez-vous au dessin ci-dessous pour plus de détails sur le raccordement de gaz). Sur tous les joints de tuyaux, utilisez un produit d'étanchéité résistant approprié au gaz. Cette cuisinière peut être utilisée avec du gaz naturel ou LP / Propane. La cuisinière est expédiée hors de l'usine pour être utilisée avec du gaz naturel. Pour l'installation domestique du LP / propane, l'appareil doit être converti par le revendeur, par un professionnel formé en usine ou par un plombier qualifié ou une société de distribution de gaz qualifiée. La conversion du gaz est importante pour une utilisation sûre et efficace de l'appareil. Le revendeur et le propriétaire de la cuisinière sont responsables d'effectuer la conversion de gaz appropriée selon les consignes du fabricant.

LA PROCÉDURE DE CONVERSION DE GAZ EST DÉCRITE DANS CE MANUEL ET DANS L'EMBALLAGE CONTENANT DES BUSES DE CONVERSION EXPÉDIÉES AVEC CHAQUE CUISINIÈRE.

Veillez fournir ce manuel à la personne de service avant d'effectuer du travail sur la cuisinière.



### MISE EN GARDE

N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE LORS DE LA VÉRIFICATION DES FUITES !

L'essai d'étanchéité de l'appareil doit être effectué conformément aux consignes du fabricant. Avant de mettre le four en marche, vérifiez toujours les fuites à l'aide d'une solution d'eau savonneuse ou autre méthode acceptable. Vérifiez la fuite de gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse ou autre méthodes acceptables dans tous les raccords de gaz installés entre le tuyau d'entrée de gaz de l'appareil, le régulateur de gaz, jusqu'à la soupape d'arrêt manuelle.

# GUIDE D'INSTALLATION

## SOUPAPE D'ARRÊT MANUELLE

CETTE SOUPAPE N'EST PAS LIVRÉE AVEC L'APPAREIL ET DOIT ÊTRE FOURNIE PAR L'INSTALLATEUR.

La soupape d'arrêt manuelle doit être installée sur la ligne de service du gaz entre le raccord de gaz sur le mur et l'entrée de l'appareil, dans une position où elle peut être rapidement atteinte en cas d'urgence.

Au Massachusetts : Une soupape de gaz manuelle avec poignée en « T » pour doit être installée dans la conduite de gaz raccordée à cet appareil.

## RACCORDEMENTS FLEXIBLES

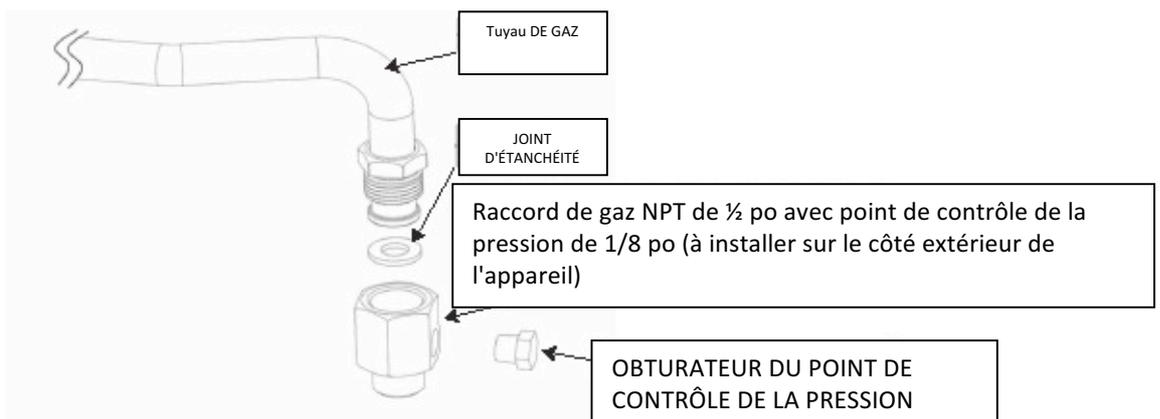
En cas d'installation à l'aide de couplages flexibles et/ou raccords à débranchement rapide, l'installateur doit utiliser un connecteur flexible commercial pour service continu certifié AGA d'au moins 1/2 po (1,3 cm) ID NPT (avec des réducteurs de tension appropriés) conformément aux normes ANSI Z21.41 et Z21.69.

Au Massachusetts : L'unité doit être installée avec un connecteur de gaz flexible de 36 po (3 pieds) de long.

Au Canada : Utilisez les connecteurs métalliques CAN 1-6.10-88 pour les appareils à gaz et le dispositif à débranchement rapide CAN 1-6.9 M79 pour le combustible gazeux.

## OBTURATEUR DU POINT DE CONTRÔLE DE LA PRESSION

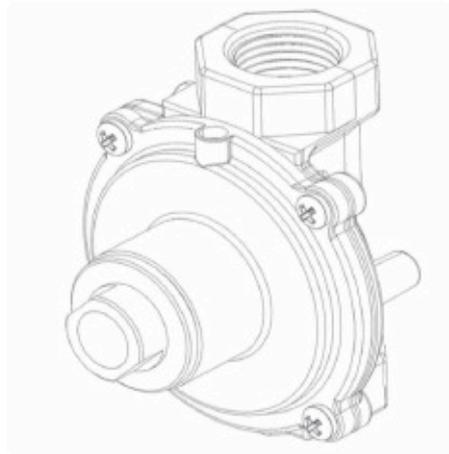
Pour éviter les fuites de gaz, l'obturateur du point de contrôle de la pression et le joint d'étanchéité qui accompagnent la cuisinière doivent être installés sur le raccord de gaz situé à l'arrière de la cuisinière selon le schéma ci-dessous.



## GUIDE D'INSTALLATION

### RÉGULATEUR DE PRESSION

Puisque la pression de service peut fluctuer en fonction de la demande locale, chaque appareil de cuisson à gaz doit être équipé d'un régulateur de pression sur la ligne de service d'arrivée pour assurer un fonctionnement sûr et efficace. Le régulateur de pression qui accompagne l'appareil comporte deux filetages femelles de 3/4 po NPT. Le régulateur doit être correctement installé afin d'être accessible lorsque l'appareil est dans sa position finale.



### **RÉGULATEUR DE PRESSION**

La pression d'admission doit être vérifiée à l'aide d'un manomètre et satisfaire les valeurs indiquées ci-dessous:

Gaz naturel -> 4,0 in. w.c.p.

LP / Propane -> 10,0 in. w.c.p.

La pression de la ligne d'arrivée en amont du régulateur doit être de 1 in. w.c.p. supérieure à la pression d'admission afin que le régulateur puisse être vérifié.

Le régulateur utilisé sur cette cuisinière peut supporter une pression d'entrée maximale 1/2 PSI (13,8 in. w.c. ou 3,5 kPa). Si la pression de la ligne dépasse cette valeur, un régulateur abaisseur est requis.

L'appareil, sa soupape d'arrêt individuelle et le régulateur de pression doivent être débranchés de la conduite de gaz pendant tout test de pression de ce système à des pressions supérieures à 1/2 psi (13,8 in. w.c. ou 3,5 kPa).

La soupape d'arrêt manuelle individuelle doit être en position ARRÊT pendant tout les tests de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pression d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (13,8 in. w.c. ou 3,5 kPa).

## GUIDE D'INSTALLATION

### ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débranchez l'appareil du gaz et de l'alimentation électrique et l'appareil supplémentaire de l'endroit de l'installation finale afin d'avoir accès à l'appareil pour un entretien approprié.

### AVERTISSEMENT RELIÉ À LA CONVERSION DE GAZ !

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

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

Appelez le service d'assistance téléphonique pour connaître la liste des professionnels formés en usine près de chez vous.

La procédure de conversion de gaz pour cette cuisinière comprend 3 étapes :

1. Régulateur de pression
2. Brûleurs de surface
3. Ajustement au réglage minimum

La conversion n'est pas complétée si les trois étapes n'ont pas été exécutées correctement.

Avant d'effectuer la conversion de gaz, repérez l'emballage contenant la prise de remplacement qui accompagne chaque cuisinière.

**Important:** Chaque prise a un numéro imprimé qui indique son diamètre d'écoulement. Consultez le tableau ci-dessous pour faire correspondre les prises aux brûleurs.

Conservez les prises retirées de la cuisinière pour les utiliser ultérieurement.

## GUIDE D'INSTALLATION

### ÉTAPE 1 : RÉGULATEUR DE PRESSION

Le régulateur de pression qui accompagne l'appareil est un régulateur de pression convertible destiné à être utilisé avec du gaz naturel à une pression de sortie nominale de 4 in. w.c. ou gaz PL à une pression de sortie nominale de 10 in. w.c. et il est préréglé en usine pour fonctionner avec l'un de ces gaz ou l'une de ces pressions comme indiqué sur les étiquettes apposées sur l'appareil, l'emballage et le livret d'instruction.

Pour convertir le régulateur afin d'utiliser un autre gaz propane liquéfié:

1. Dévissez à la main le capuchon supérieur du régulateur, retirez l'attache en plastique blanc du capuchon, inversez sa direction et vissez à nouveau fermement contre le bouchon. L'attache en plastique blanc a des flèches indiquant la position du gaz naturel (NAT) et du gaz de pétrole liquéfié (LP).
2. Vissez à la main le bouchon métallique dans la position d'origine sur le régulateur.



1

2

# GUIDE D'INSTALLATION

## ÉTAPE 2 : BRÛLEURS DE SURFACE

Pour remplacer les prises des brûleurs de surface, soulevez les brûleurs et dévissez les prises qui accompagnent la cuisinière à l'aide d'une (clé à douille) de 7 mm. Remplacez les prises en utilisant la trousse de conversion fournie avec la cuisinière. Chaque prise a un numéro imprimé qui indique son diamètre d'écoulement. Consultez le tableau ci-dessous pour faire correspondre les prises aux brûleurs.

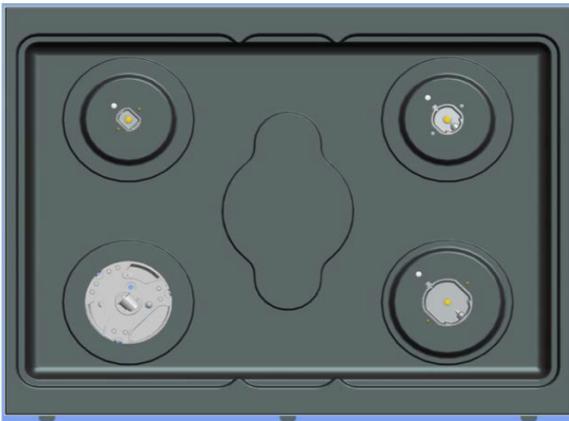
Brûleur auxiliaire	
Aluminium	Cuivre
GPL: 0.65	0.65
GN: 1.04	1.04

Brûleur semi-rapide	
Aluminium	Cuivre
GPL: 0.90	0.90
GN: 1.45	1.45

Brûleur semi-rapide	
Aluminium	Cuivre
GPL: 0.90	0.90
GN: 1.45	1.45

Brûleur rapide	
Aluminium	Cuivre
GPL: 1.08	1.08
GN: 1.79	1.79

Brûleur semi-rapide	
Aluminium	Cuivre
GPL: 0.90	0.90
GN: 1.45	1.45



Double brûleur	
Aluminium	Cuivre
GPL: 1.27	2*0.91+0.65
GN: 2.30	2*1.60+1.04

Brûleur rapide	
Aluminium	Cuivre
GPL: 1.08	1.08
GN: 1.79	1.79

Double brûleur	
Aluminium	Cuivre
GPL: 1.27	2*0.91+0.65
GN: 2.30	2*1.60+1.04

Brûleur auxiliaire	
Aluminium	Cuivre
GPL: 0.65	0.65
GN: 1.04	1.04

Brûleur poisson	
Aluminium	Cuivre
GPL: 1.08	1.08
GN: 1.79	1.79

Double brûleur	
Aluminium	Cuivre
GPL: 1.27	2*0.91+0.65
GN: 2.30	2*1.60+1.04

Brûleur auxiliaire	
Aluminium	Cuivre
GPL: 0.65	0.65
GN: 1.04	1.04

Brûleur semi-rapide	
Aluminium	Cuivre
GPL: 0.90	0.90
GN: 1.45	1.45

Brûleur rapide	
Aluminium	Cuivre
GPL: 1.08	1.08
GN: 1.79	1.79

Brûleur semi-rapide	
Aluminium	Cuivre
GPL: 0.90	0.90
GN: 1.45	1.45

Brûleur auxiliaire	
Aluminium	Cuivre
GPL: 0.65	0.65
GN: 1.04	1.04



Double brûleur	
Aluminium	Cuivre
GPL: 1.27	2*0.91+0.65
GN: 2.30	2*1.60+1.04

Brûleur poisson	
Aluminium	Cuivre
GPL: 1.08	1.08
GN: 1.79	1.79

Brûleur rapide	
Aluminium	Cuivre
GPL: 1.08	1.08
GN: 1.79	1.79

Double brûleur	
Aluminium	Cuivre
GPL: 1.27	2*0.91+0.65
GN: 2.30	2*1.60+1.04

Brûleur semi-rapide	
Aluminium	Cuivre
GPL: 0.90	0.90
GN: 1.45	1.45

Brûleur rapide	
Aluminium	Cuivre
GPL: 1.08	1.08
GN: 1.79	1.79



# GUIDE D'INSTALLATION

## ÉTAPE 3 : MISE EN GARDE DU RÉGLAGE MINIMAL DE LA FLAMME !

Ces réglages doivent être effectués uniquement pour l'utilisation de l'appareil avec du gaz naturel. Pour une utilisation avec du gaz propane liquide, la vis du volet doit être complètement tournée dans le sens horaire.

### BRÛLEURS DE SURFACE

1. Allumez un brûleur à la fois et réglez le bouton au MINIMUM position (petite flamme).
2. Enlevez le bouton.
3. La cuisinière est équipée d'une soupape de sûreté. À l'aide d'un tournevis plat de petite taille, localisez le volet d'air sur le corps de la soupape et tournez la vis du volet vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée au minimum désiré.
4. Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas lorsque vous passez Rapidement de la position MAXIMUM à la position MINIMUM.



# GUIDE D'INSTALLATION

Liste de vérification de

## L'INSTALLATION

1. La cuisinière est-elle montée sur ses pieds ?
2. Le dispositif de protection arrière est-il branché solidement ?
3. Le dispositif contre le-basculement est-il correctement installé ?
4. Le dégagement des armoires latérales est-il conforme aux consignes du fabricant ?
5. L'électricité est-elle correctement mise à la terre ?
6. La ligne de service de gaz est-elle connectée en respectant les consignes du fabricant ?
7. Est-ce que tous les obturateurs, arrêts et joints appropriés ont été installés entre la cuisinière et la ligne de service ?
8. Est-ce que la connexion de gaz a été vérifiée pour détecter des fuites ?
9. La cuisinière a-t-elle été réglée pour le type de gaz disponible dans Le foyer ?
10. Est-ce que la flamme est d'un bleu vif, sans aucune oscillation jaune, ou soulèvement de la flamme ?
11. Est-ce que le réglage minimum a été ajusté pour tous les brûleurs ?



## MISE EN GARDE

### PREMIÈRE UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

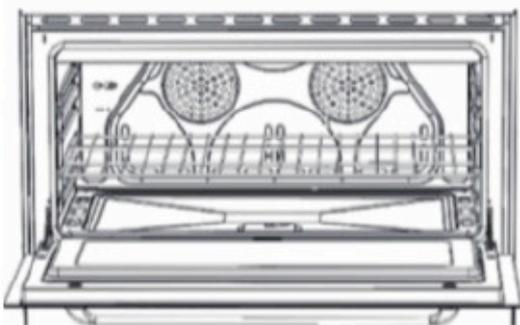
Avant la première utilisation, nous recommandons de chauffer le four à 380 ° F pendant 2 pour qu'il fonctionne en mode CUISSON. Une fois le four refroidi, essuyez-le avec de l'eau chaude et un détergent doux. Nous recommandons également de nettoyer les supports et les tablettes avant utilisation.

**Lorsque vous utilisez la cuisinière pour la première fois, vous pouvez constater ce qui suit .....**

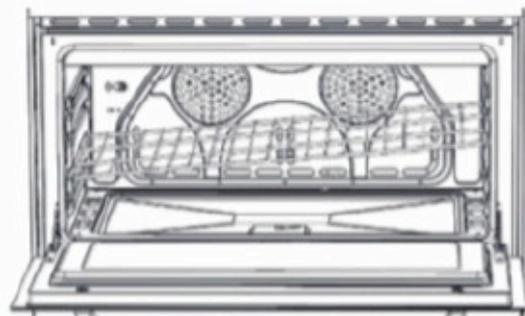
- La présence d'une odeur. Ceci est tout à fait normal lorsque la cuisinière est chauffée pour la première fois, car l'huile résiduelle de la production des pièces sera brûlée rapidement.
- La présence de bruits. Ceci est également normal lorsque les nouvelles pièces se déplacent et se mettent en place pendant le processus de chauffage initial.

## GUIDE DE L'UTILISATEUR

- Ce produit est destiné à la cuisson des aliments et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
- Les casseroles instables ou déformées ne doivent pas être placées sur les brûleurs ou des plaques chauffantes afin d'éviter les accidents causés par le débordement. Des précautions particulières devraient être prises lorsque vous chauffez de l'huile ou de la graisse.
- Assurez-vous toujours que les boutons sont en position « O » Off ou Arrêt lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Avant tout entretien ou nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, cet appareil doit toujours être propre.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des produits de nettoyage sous forme de vaporisateur : ne dirigez jamais le jet vers le câblage électrique, le thermostat et l'ampoule.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four ou lorsque vous enlevez une grande quantité d'huile, de jus, etc., vous devez nettoyer tout débordement sur le fond du four avant de commencer à cuire afin d'éviter la formation d'une fumée désagréable et aussi la possibilité que ces substance ne s'enflamment.
- Assurez-vous que l'air peut circuler autour de l'appareil à gaz. Une mauvaise ventilation peut entraîner un manque d'oxygène et éteindre la flamme.
- L'utilisation de l'appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé.
- Assurez une bonne ventilation de la pièce, maintenez une aération naturelle adéquate ou installez une hotte aspirante avec un tuyau d'évacuation.
- En cas de doute, demandez conseil à l'installateur.
- Approvisionnez l'appareil avec le type de gaz estampillé sur l'étiquette située à proximité du tube de raccordement au gaz.
- Assurez-vous que les grilles du four sont correctement insérées.  
(Référez-vous aux consignes ci-dessous.)



**Correct**



**Incorrect**

# GUIDE DE L'UTILISATEUR

- L'appareil est lourd, déplacez-le avec précaution.
- Pour faciliter l'allumage, allumez les brûleurs avant de placer les casseroles sur la grille. Vérifiez que la flamme est régulière.
- Baissez toujours la flamme ou éteignez-la avant de retirer la casserole.
- Assurez-vous que les capuchons de brûleur sont correctement installés (référez-vous aux consignes ci-dessous).

Boutons de commande situés sur les brûleurs à gaz

Les boutons réservés aux brûleurs à gaz de la cuisinière sont situés sur le panneau de commande. Les boutons de réglage doivent être tournés dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la petite flamme, et inversement pour le symbole de la flamme plus haute.

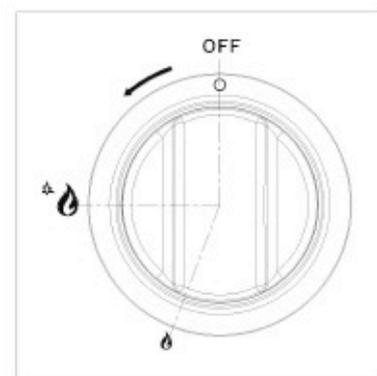
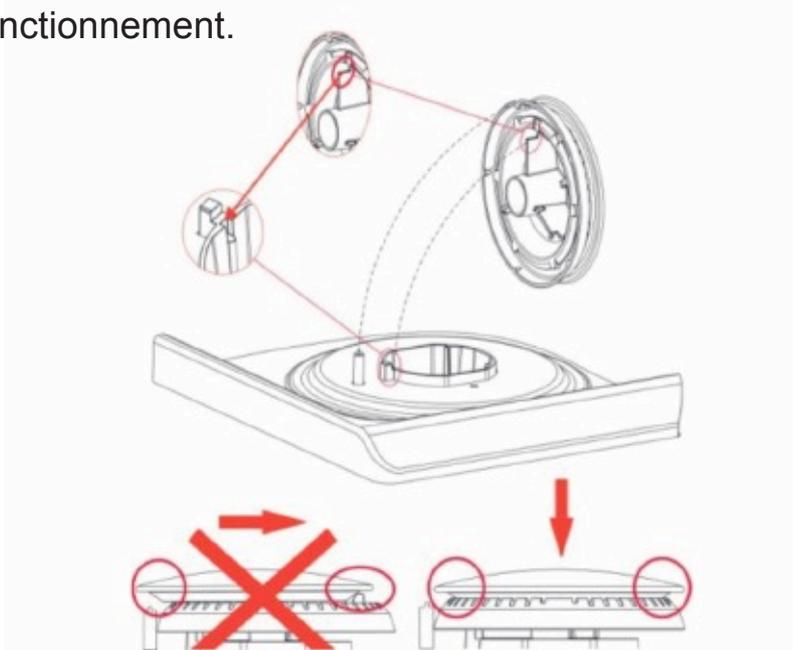
Allumage des brûleurs à gaz de la plaque.

Pour allumer le brûleur, appuyez continuellement sur le bouton et tournez-le au maximum dans le sens antihoraire, et maintenez-le enfoncé pendant 3 à 5 secondes. L'allumage produira une étincelle et enflammera le brûleur. À cette position l'alimentation en gaz et la flamme ont atteint leur degré maximal.

Vous pouvez réduire la flamme en tournant le bouton dans le sens antihoraire afin d'obtenir ce que vous voulez. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton dans sa position d'origine et réessayez. La flamme de votre brûleur devrait être bleue.

REMARQUE -Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, le brûleur à gaz ne s'allume pas immédiatement.

Il faut du temps pour que le GPL remplisse complètement le système de fonctionnement.

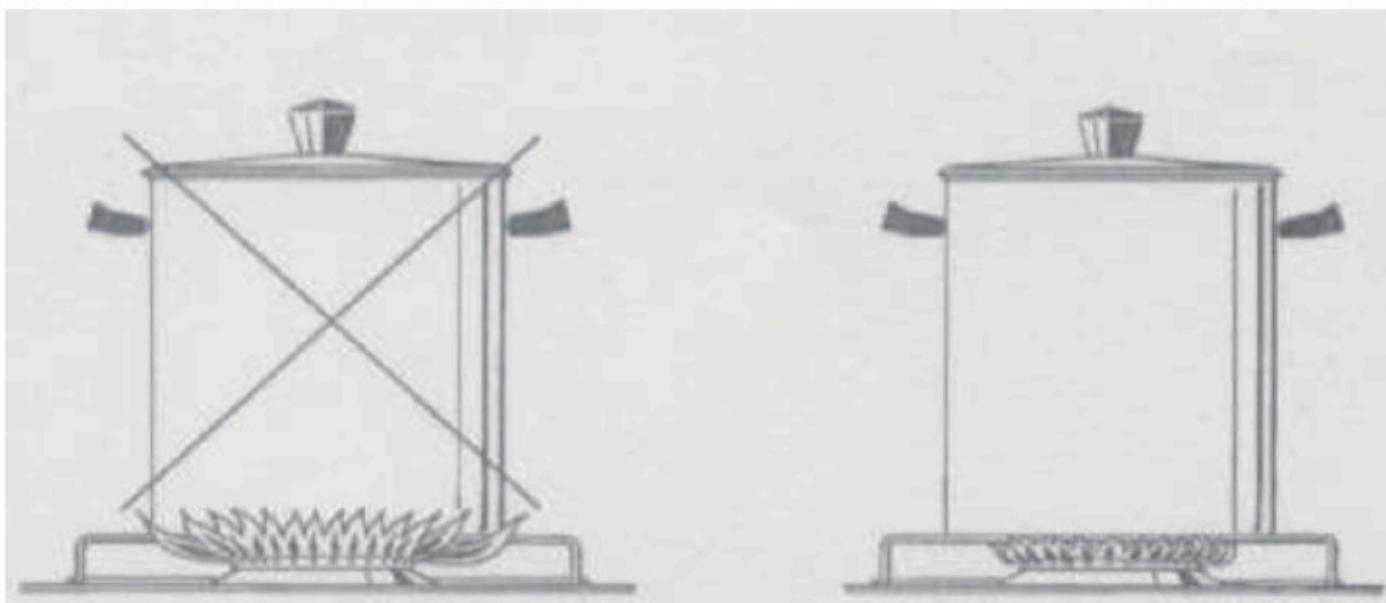


## GUIDE DE L'UTILISATEUR

**CONSEILS POUR L'UTILISATION CORRECTE DES CASSEROLES ATTENTION!**  
Assurez-vous toujours que le fond et les poignées des casseroles ne dépassent pas le plan de travail. Lors de la cuisson avec des matières grasses inflammables telles que l'huile, surveillez la cuisinière en permanence. Utilisez des marmites de taille appropriée sur chaque brûleur en suivant les consignes du schéma ci-dessous.

Brûleur	Taille de casserole recommandée en pouces (mm)
Auxiliaire	3 -5 ½ (90 -140)
Semi-rapide	5 ½ -10 ¼ (140 - 260)
Rapide	7 1/8 -10 ¼ (180-260)
Double	8 2/3 -10 ¼ (220 - 260)

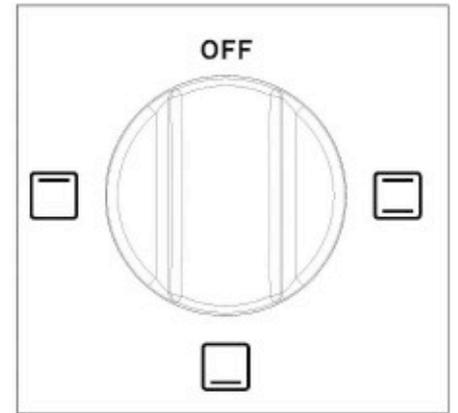
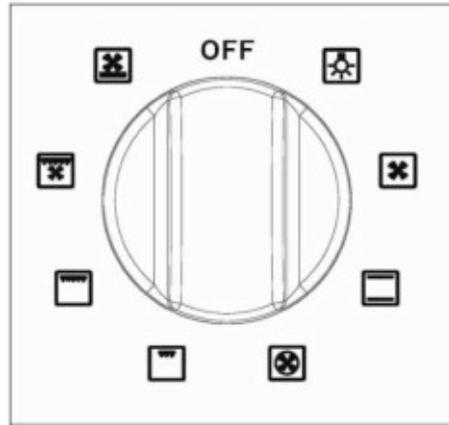
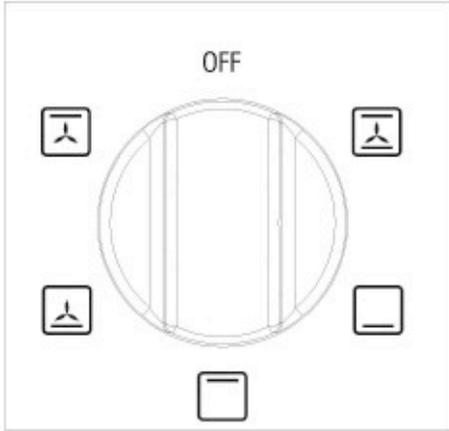
Lorsque vous faites bouillir des liquides, tournez le bouton en position **MINIMUM** une fois que l'ébullition est atteinte afin d'éviter tout débordement. Utilisez toujours les marmites avec couvercle assorti. Séchez le fond des casseroles avant de les utiliser. Utilisez des marmites avec un fond plat et épais (sauf pour la cuisson au wok). **CUIRE AU WOK** : utilisez toujours l'adaptateur wok fourni avec la cuisinière. Le diamètre extérieur de la marmite wok ne doit pas être inférieur à 10 po (25 cm) ni supérieur à 16 po (40 cm). **MIJOTER** : utilisez l'anneau pour mijoter fourni avec la cuisinière.



# GUIDE DE L'UTILISATEUR

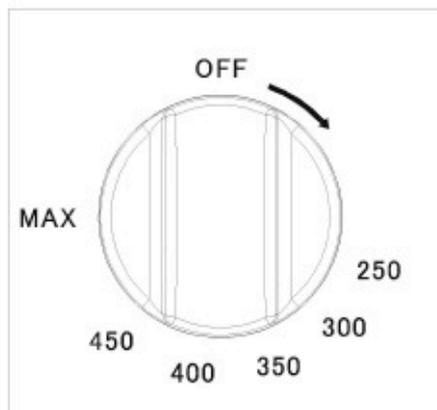
## FONCTIONS DU FOUR ÉLECTRIQUE

Les fonctions de notre four permettent à l'utilisateur d'avoir une flexibilité dans la méthode de cuisson et fournissent des alternatives de chauffage qui conviennent à une grande variété de plats.



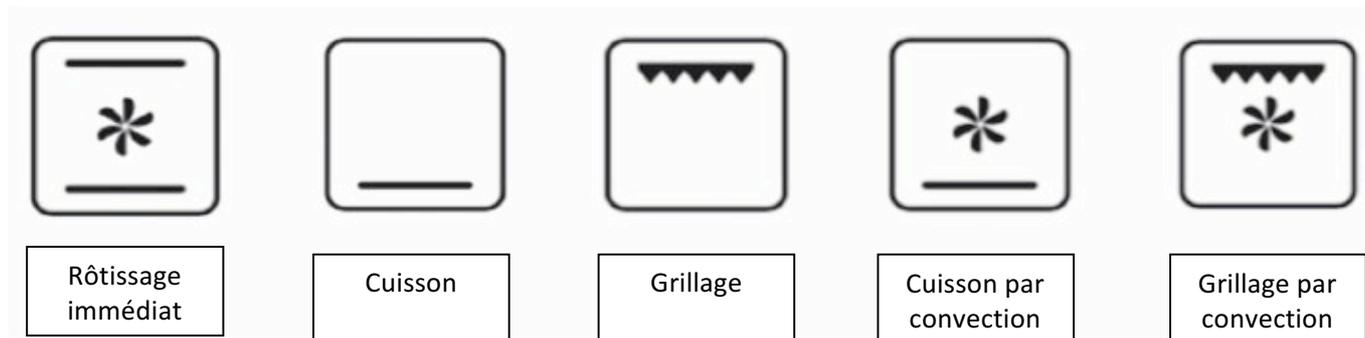
## UTILISATION DE LA LUMIÈRE DU FOUR

- Pour les fours à gaz, la lumière est contrôlée par un interrupteur à bouton-poussoir situé sur le panneau de commande.
- La lumière peut être utilisée pendant la cuisson ou le nettoyage du four.



# GUIDE DE L'UTILISATEUR

## 5 Touches de sélection



### RÔTISSAGE IMMÉDIAT

La chaleur provient de deux éléments : celui du haut et celui du bas pour un chauffage plus rapide et des temps de cuisson plus courts à basse température. L'air chaud circule de manière uniforme autour de la cavité du four pour obtenir des résultats de cuisson homogènes. Idéal pour la cuisson ou la préparation jusqu'à 3 niveaux. Température de 0 à 450 °F

### CUISSON

La chaleur provient des éléments inférieurs. Cuire au four à un niveau. Approprié pour les gâteaux, muffins, pizzas et plats délicats aux œufs. Température de 0 à 450 °F

### GRILLAGE

La chaleur provient de deux puissants éléments du rôtissoire supérieur qui dirigent la chaleur rayonnante sur les aliments. Utilisé pour griller de grandes quantités de nourriture et cuire les aliments plus rapidement que la rôtissoire normale avec le sélecteur de température au maximum.

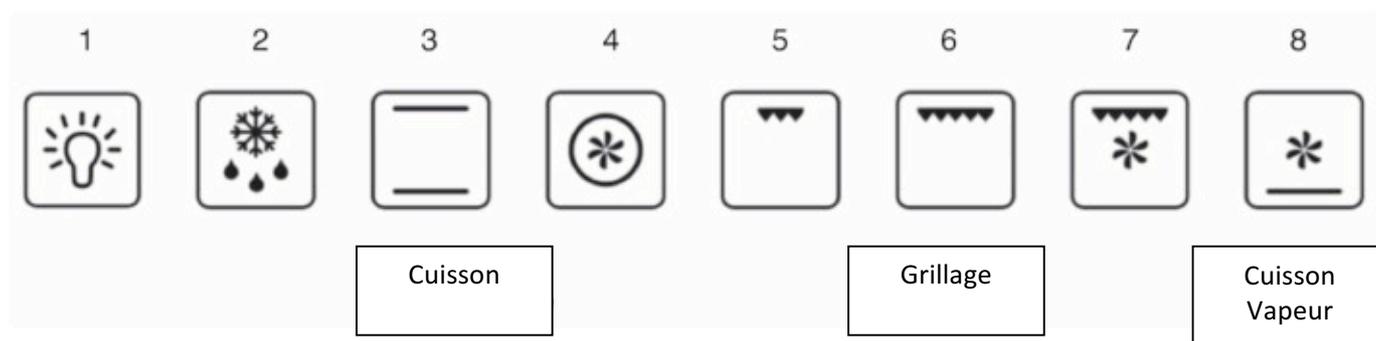
### CUISSON PAR CONVECTION

La chaleur provient des éléments de fond, le ventilateur aide à répartir uniformément la chaleur autour du four, nécessaire pour le brunissage supplémentaire du fond des pâtisseries. Température de 0 à 450 °F

### GRILLAGE PAR CONVECTION

La chaleur provient de deux puissants éléments du rôtissoire supérieur et est répartie uniformément autour du four par le ventilateur, qui permet de produire des résultats de cuisson plus rapides et plus précis. Utilisé pour rôtir des coupes de viande ou de volaille plus grosses sur un seul niveau. Convient pour le brunissement. Utilisez avec le sélecteur de température au maximum pour le grillage.

## 8 Touche de sélection



Fonction No 1: Éclairage du four.

Fonction No 2: Décongélation.

Fonction No 3: Cuisson traditionnelle au four, à l'aide d'une température du four de 0 à 450 °F.

Fonction No 4: Cuisson par convection, à l'aide d'une température du four de 0 à 450 °F.

Fonction No 5: Petit gril, à utiliser avec le sélecteur de température au maximum pour griller.

Fonction No 6: Gros gril, à utiliser avec le sélecteur de température au maximum pour griller.

Fonction No 7: Grillage par convection, à utiliser avec le sélecteur de température au maximum pour griller.

Fonction No 8: Cuisson vapeur, à utiliser avec la température du four de 250 à 300 °F



### Guide de démarrage rapide de cuisson au four professionnel

La fonction n °4 fournit très rapidement une chaleur plus uniforme qu'un four conventionnel (scellé). Le préchauffage est généralement inutile. Ce réglage est idéal pour la cuisson par lots ou un repas complet. Cette fonction est recommandée pour tous les types de cuisson, même pour le préchauffage du four.

# GUIDE DE L'UTILISATEUR

## DURÉES DE CUISSON

Les temps de cuisson peuvent varier selon le type de nourriture, sa densité et sa taille. Il est conseillé de surveiller la cuisson lors d'une première fois et de vérifier les résultats puisque lors de la préparation de mêmes plats, dans les mêmes conditions, des résultats similaires sont obtenus.

### RECOMMANDATIONS DE GRILLAGE ET DE RÔTISSAGE

ALIMENTS	NOMBRE D'ÉTAGÈRES	SÉLECTEUR : FONCTION DE MODE DU FOUR	SÉLECTEUR : RÉGLAGE DE TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	INSTRUCTIONS SPÉCIALES ET CONSEILS
BOEUF Boeuf haché Galette de ½ po d'épaisseur	2	Griller ou griller à convection	Réglage de température fixe à 500°F (260°C)	15 à 20 min	Griller jusqu'à ce que la teinte rosée intérieure disparaisse
Bifteck d'ailoyau	2	Griller ou griller à convection	Réglage de température fixe à 500°F (260°C)	12 à 20 min	Le temps varie selon le niveau de cuisson désiré
Bavette	2	Griller ou griller à convection	Réglage de température fixe à 500°F (260°C)	12 à 20 min	Saignant et à point
Rôti de noix de ronde	3	Cuire ou cuire à convection	325°F (163°C)	20 à 25 min par livre	Les petits rôtis requiert plus de minutes par livre; réduisez le temps en utilisant la cuisson à convection
Rôti de longe de PORC	3	Cuire ou cuire à convection	325°F (163°C)	20 à 25 min par livre	Cuire jusqu'à ce que le jus soit clair
VOLAILLE Poitrines de poulet désossées sans peau	2	Griller ou griller à convection	Réglage de température fixe à 500°F (260°C)	20 à 25 min par livre	Cuire jusqu'à ce que le jus soit clair
Cuisses de poulet	3	Griller ou griller à convection	Réglage de température fixe à 500°F (260°C)	25 à 30 min	Retirez la peau; cuire jusqu'à ce que le jus soit clair
Demi poulets	3	Griller ou griller à convection	Réglage de température fixe à 500°F (260°C)	30 à 45 min	Tournez avec des pinces; cuire jusqu'à ce que le jus soit clair

## GUIDE DE L'UTILISATEUR

ALIMENT	TAILLE - PLAT DE CUISSON	RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON COMPLET SUGGÉRÉ
BISCUITS	TÔLE À BISCUITS 12 X 15 po	375°F / 190°C	8 à 12 min
GÂTEAUX ÉTAGÉS	MOULE ROND DE 8 OU 9 po	350°F / 177°C	25 à 35 min
GÂTEAUX MINCES	MOULE 9 x 13 po	350°F / 177°C	30 à 40 min
GÂTEAUX COURONNE	12 tasses	325°F / 163°C	60 à 75 min
BROWNIES OU BARRES	MOULE 9 x 9 po	325°F / 163°C	20 à 25 min
COOKIES	TÔLE À BISCUITS 12 X 15 po	425°F / 218°C ou selon directives d'emballage	10 à 15 min
PAIN ÉCLAIR	MOULE À PAIN 8 x 4 po	350°F / 177°C	55 à 70 min
MUFFINS	MOULE MUFFINS 12 TASSES	425°F / 218°C	14 à 19 min
TARTE AUX FRUITS	DIAMÈTRE DE 9 po	425°F / 218°C	35 à 45 min
CROUSTARDE AUX FRUITS	MOULE 9 x 9 po	400°F / 204°C	25 à 30 min
PAIN À LA LEVURE ET MICHE	MOULE À PAIN 8 x 4 po	375°F / 190°C	25 à 30 min
PETITS PAINS MOLLETS	MOULE 9 x 13 po	400°F / 204°C	12 à 18 min
BRIOCHE À LA CANNELLE	MOULE 9 x 13 po	375°F / 190°C	25 à 30 min
GÂTEAU À LA LEVURE	TÔLE À BISCUITS 12 X 15 po	400°F / 204°C	20 à 30 min



### conseils pour un démarrage rapide du four

La fonction de rôtissage immédiat fournit très rapidement une chaleur plus uniforme qu'un four conventionnel (scellé). Le préchauffage est généralement inutile. Ce réglage est idéal pour la cuisson par lots ou un repas complet. Cette fonction est recommandée pour tous les types de cuisson même pour le préchauffage du four.

# GUIDE D'ENTRETIEN

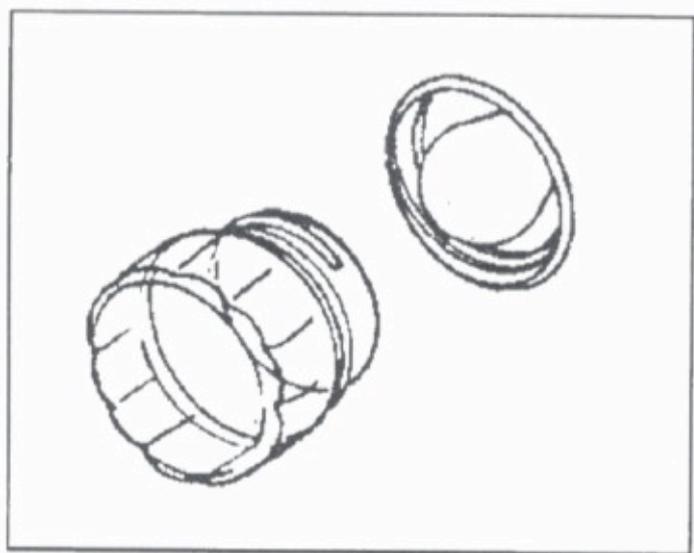
## REPLACEMENT DES AMPOULES

### MISE EN GARDE!

Débranchez l'alimentation avant de réparer l'unité.

Pour remplacer l'ampoule du four, dévisser le capuchon de protection qui saillit à l'intérieur du four.

REMARQUE: En touchant l'ampoule avec les doigts, elle peut griller. Utilisez toujours un gant de protection ou un chiffon pour retirer l'ampoule.



## NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

### ATTENTION

Pendant le nettoyage, ne la déplacez jamais l'appareil de sa position d'installation initiale.

### ATTENTION!

N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs !

Les rayures sur les surfaces en acier inoxydable sont permanentes.

Ne nettoyez pas la cuisinière quand elle chaude !

Nettoyage après l'installation: utilisez un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable pour éliminer les résidus de colle après le retrait de la pellicule protectrice bleue.

## GUIDE D'ENTRETIEN

Nettoyage du plan de travail : nettoyez périodiquement les têtes de brûleurs, les supports de casserole en fonte et les cuvettes de brûleur avec de l'eau chaude. Enlevez les résidus de graisse et les aliments brûlés avec une spatule en caoutchouc. Si les résidus de nourriture empêchent les boutons de contrôle de bien fonctionner, appelez le service d'assistance téléphonique pour planifier la visite d'un professionnel formé en usine.

Nettoyage de l'acier inoxydable : afin d'obtenir de meilleurs résultats, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable avec une éponge douce ou une lingette. Vous pouvez également utiliser une éponge ou un chiffon doux avec une solution chaude d'eau et de savon. N'utilisez jamais les poudres ou liquides abrasifs !

Nettoyage des cuvettes de brûleurs: soulevez la cuvette de la tête des brûleurs et nettoyez-les dans une solution de savon et d'eau chaude. Les sécher soigneusement avant de les réutiliser. Avant de les réinstaller sur la tête des brûleurs, vérifiez que les trous d'écoulement de gaz ne sont pas obstrués par des résidus d'aliments ou des résidus de produit de nettoyage.

Nettoyage de l'émail : les parties émaillées devraient être nettoyées fréquemment avec une solution de savon et d'eau chaude à l'aide d'une éponge douce ou une lingette. N'utilisez jamais de poudres ou de liquides abrasifs ! Ne laissez pas d'acide ou de substances alcalines sur les parties émaillées (comme le vinaigre, le jus de citron, le sel, la sauce tomate, etc.).

Utilisez une spatule en caoutchouc pour enlever les résidus de graisse.

Nettoyage de la porte vitrée : nettoyez le verre à l'aide d'une éponge non abrasive ou essuyez-la à l'aide d'une solution d'eau et de savon chaude.

Utilisez une spatule en caoutchouc pour enlever les résidus de graisse.

**ATTENTION** : lors du nettoyage de la porte, évitez de renverser des résidus de nourriture ou de produits de nettoyage dans les trous d'aération situés au dessus de porte. Pour nettoyer l'intérieur de la porte du four, appelez un professionnel formé en usine.

**ATTENTION** : pour plus de détails relatifs au nettoyage de l'appareil, veuillez contacter votre revendeur d'appareils électroménagers.

# GUIDE D'ENTRETIEN

PROBLÈME DU FOUR	CAUSE POSSIBLE ET/OU SOLUTION
La cuisinière ne fonctionne pas	La cuisinière n'est pas branchée à l'alimentation électrique. Demandez à un professionnel de vérifier le disjoncteur d'alimentation, le câblage et les fusibles.
Le grillage ne fonctionne pas	Le bouton de réglage de la température est tourné trop loin, passé la position de grillage (500°F) ; l'indicateur de préchauffage s'allume par intermittence.
La lumière du four ne fonctionne pas	L'ampoule est brûlée. La cuisinière n'est pas branchée à l'alimentation électrique.
L'allumeur ne fonctionne pas	Le circuit est coupé. Le fusible est grillé. La cuisinière n'est pas branchée à l'alimentation électrique.
L'allumeur produit difficilement des étincelles et aucun allumage	La soupape d'alimentation en gaz est en position fermée « OFF ». L'alimentation en gaz est interrompue.
L'allumeur produit continuellement des étincelles après la flamme d'allumage	Les microrupteurs de l'allumeur demeurent incorrectement activés; contacter un technicien qualifié pour la réparation.
Le brûleur s'enflamme, mais la flamme est large, déformée ou jaune	L'orifice du brûleur est obstrué. L'unité n'est pas réglée pour le type de gaz approprié. Contacter un technicien qualifié pour une procédure de conversion de gaz.
Le four ne chauffe pas	Vérifier le disjoncteur ou le coffret à fusibles de votre maison. Assurez-vous que l'alimentation électrique du four est adéquate. Assurez-vous que la température du four a été sélectionnée.
La lumière du four ne fonctionne pas correctement	Replacer ou réinsérer une ampoule si elle est dévissée ou défectueuse.
Impossible de retirer le couvre-lentille de la lumière	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour du couvre-lentille. Essuyer la zone du couvre-lentille avec un chiffon propre et sec avant de tenter de retirer le couvre-lentille.

**INFORMATION IMPORTANTE LIÉE À L'APPAREIL**

MODÈLE

DATE  
D'INSTALLATION

REVENDEUR

INSTALLATEUR

RESPONSABLE  
DE  
L'ENTRETIEN

