



**MANUEL DE L'UTILISATEUR  
ET  
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

**GOURMET  
FOURNEAU DE CUISINE  
AUTOSTABLE  
SURFACE DE CUISSON À GAZ  
FOUR ÉLECTRIQUE**

**DIRECTIVES IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ**

**Veillez lire avec soin l'information importante qui suit concernant**

**la sécurité et l'entretien de l'installation.**

**Veillez garder ces directives pour référence future.**

# Table de matières

Exigences de la sécurité .....	3
Pièces fournies .....	11
Exigences d'aération.....	12
Exigences d'alimentation en gaz.....	15
Type de gaz .....	15
Exigences électriques.....	19
Préparation à l'avance .....	21
Outils et pièces .....	21
Dimensions du fourneau de cuisine .....	22
Déballage du fourneau de cuisine.....	23
Installation des pieds de nivellement et du panneau arrière .....	23
Installation du crochet anti-basculement .....	24
Instructions d'installation .....	27
Raccordement du gaz.....	27
Conversion au gaz propane .....	31
Branchement électrique .....	37
Surface de cuisson .....	40
Grosseur de la flamme.....	40
Réglages corrects du brûleur .....	40
Emplacement des brûleurs .....	41
Positionnement des têtes et cuvettes de brûleurs .....	41
Ustensiles sur la surface de cuisson .....	42
Configuration des contrôles de la surface .....	43
Cuisson au four.....	45
Configuration de l'horloge et du chronomètre du four.....	45
Configuration des contrôles du four .....	46
Instructions de cuisson.....	49
Entretien et nettoyage.....	50
Solutions à des problèmes communs .....	54
Garantie.....	58

# Exigences de la sécurité



## **AVIS IMPORTANT SUR LA SÉCURITÉ**



**VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET DE FAIRE  
FONCTIONNER CET APPAREIL**

Nous avons fourni plusieurs messages importants sur la sécurité dans ce manuel et sur votre appareil. Veuillez toujours lire et suivre tous ces messages de sécurité.



C'est un symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent tuer ou blesser, vous ou autrui.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité avec soit le mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ».

Ces mots veulent dire :


** DANGER**


**Vous pouvez être tué ou blessé sérieusement si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.**

** AVERTISSEMENT**

**Vous pouvez être tué ou sérieusement blessé si vous ne respectez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quels sont les dangers potentiels, comment réduire les possibilités de blessures, et ce qui peut se produire si les instructions ne sont pas respectées.

-  Veuillez enlever tout le ruban adhésif et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Veuillez ne jamais permettre à des enfants de jouer avec le matériel d'emballage. Veuillez ne pas enlever la plaque signalétique/du modèle fixée à cet appareil.

-  Veuillez vous assurer que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un TECHNICIEN QUALIFIÉ selon le Code national du gaz combustible - dernière édition aux États-Unis, ou au Canada CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2, ainsi que le Code national de l'électricité ANSI/NFPA N° 70 - la dernière édition aux États-Unis, ou au Canada la Norme CSA C22.1, le Code

canadien de l'électricité, partie 1, et les exigences locales au niveau électrique. Veuillez installer selon les instructions d'installation fournies dans l'ensemble des documents pour cet appareil.

## **AVERTISSEMENT**

Si l'information dans ce manuel n'est pas suivie correctement, un incendie ou une explosion pourrait se produire endommageant les biens, causant des blessures personnelles ou même la mort.

### • **POUR VOTRE SÉCURITÉ :**

- Veuillez ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil que ce soit.

### • **QUOI FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ :**


- Veuillez ne pas essayer d'allumer tout appareil.
- Veuillez ne pas toucher à tout commutateur électrique; veuillez ne pas utiliser le téléphone dans votre édifice.
- Veuillez appeler immédiatement votre fournisseur de gaz à partir d'un téléphone du voisin. Veuillez suivre les directives du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez le rejoindre, veuillez communiquer avec le service des incendies.

## **AVERTISSEMENT**


- Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées par leur odeur.
- Les fournisseurs de gaz recommandent que vous utilisiez un détecteur de gaz approuvé UL ou CSA.
- Pour plus d'informations, veuillez communiquer avec votre fournisseur de gaz.
- Si une fuite de gaz est détectée, veuillez suivre les directives « Quoi faire si vous sentez du gaz ».


Dans l'état du Massachusetts, les directives suivantes d'installation s'appliquent :

- Les installations et les réparations doivent être effectuées par un entrepreneur certifié ou qualifié, un plombier, ou un monteur d'installations au gaz qualifié ou certifié par l'état du Massachusetts.
- Si vous utilisez un robinet à tournant sphérique, il doit être du type de poignée en T.
- Si vous utilisez un connecteur flexible pour gaz, il ne doit pas dépasser 91 cm (3 pi).


-  L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, par un mécanicien d'entretien ou par le fournisseur de gaz.


Veillez demander à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié et un centre de réparations autorisé. Veillez savoir comment fermer l'alimentation en gaz au niveau du compteur et savoir comment débrancher l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur ou de la boîte à fusibles en cas d'une urgence.


-  Veillez ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit recommandé spécifiquement dans les manuels. Tout autre entretien doit seulement être effectué par un technicien qualifié. Cela peut réduire les risques de blessures personnelles et de dommages à l'appareil.





-  Installation correcte - Lors de l'installation du fourneau de cuisine, ce dernier doit être mis à la terre au niveau électrique selon les codes électriques locaux ou, en l'absence de tels codes locaux, selon le *Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70*. Au Canada, le fourneau de cuisine doit être mis à la terre au niveau électrique selon le Code canadien de l'électricité. Veillez vous assurer que le fourneau de cuisine soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

-  Veillez débrancher l'alimentation électrique avant tout entretien.

-  Veillez ne jamais modifier ou altérer la construction de l'appareil en enlevant des panneaux, des couvre-fils, ou toute autre pièce du produit.


-  Des blessures peuvent se produire à cause d'une mauvaise utilisation des portes ou des tiroirs de l'appareil. Cela pourrait se produire si une personne marche, s'appuie ou s'assoie sur les portes ou les tiroirs.


-  Les hottes de cuisine situées au-dessus, et qui fonctionnent en soufflant un courant d'air vers le bas en direction du fourneau de cuisine, ne devraient pas être utilisées avec des fourneaux de cuisine à gaz autrement que lorsque la hotte et le fourneau de cuisine ont été conçus, testés et indiqués pour utilisation en combinaison l'un avec l'autre, et ce, par un laboratoire de tests indépendant.


-  Veuillez vous assurer que la pièce soit bien aérée en gardant ouvertes et en bon état de fonctionnement les entrées d'air ou en installant une hotte avec une conduite d'évacuation. Si l'appareil est utilisé de manière intensive sur une longue période de temps, l'efficacité de l'aération devra être augmentée. Par exemple, en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance de tout ventilateur aspirant électrique.
-  Les matériaux inflammables ne devraient pas être entreposés sur l'appareil ou près des unités de surface. Cela inclut le papier, le plastique et les articles de tissu, comme les livres de recettes, les articles en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables. Veuillez ne pas entreposer d'explosifs, comme les générateurs d'aérosol, sur ou près de l'appareil. Les matériaux inflammables peuvent exploser et provoquer un incendie ou des dommages aux biens.
-  Entretien – Veuillez garder la zone du fourneau de cuisine propre et libre de tout matériau combustible, essence, et autres vapeurs et liquides inflammables.
-  Entreposage dans ou sur le fourneau de cuisine – Les matériaux inflammables ne devraient pas être entreposés dans un four ou près des unités de surface.


## **DANGER**


Veuillez ne pas entreposer des items d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur la protection arrière d'un fourneau de cuisine. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil. Veuillez ne pas permettre aux enfants de grimper sur ou de jouer près de l'appareil. Ils ne devraient jamais pouvoir s'asseoir ou se mettre debout sur toute partie de l'appareil. Tout enfant grimpant sur l'appareil pour aller chercher des objets peut être sérieusement blessé.


-  **VEUILLEZ NE PAS TOUCHER À LA SURFACE DE CUISSON, AUX BRÛLEURS, AUX GRILLES OU À TOUT AUTRE ZONE PRÈS DE CEUX-CI.** Les brûleurs de surface ou l'appareil peut être chaud même si aucune flamme n'est visible. Les zones près des brûleurs de surface ou de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures. Durant et après l'utilisation, veuillez ne pas toucher, ni laisser tout vêtement ou autre matériau inflammable toucher ces zones avant qu'elles n'aient eu le temps de se refroidir.


-  Veuillez ne pas porter de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'appareil. Veuillez ne pas laisser tout vêtement ou autre matériau inflammable entrer en contact avec les surfaces chaudes.


-  Veuillez éteindre tout incendie de graisse avec un couvercle de casserole, ou à l'aide de bicarbonate de soude, de poudre extinctrice ou d'un extincteur à base de mousse.


-  Veuillez utiliser un extincteur **SEULEMENT** si :
  - Vous savez que vous avez un extincteur de classe A, B ou C, et vous savez à l'avance comment le faire fonctionner.
  - L'incendie est de faible proportion et confiné dans la même zone où cela a débuté.
  - Le service des incendies a été appelé.
  - Vous pouvez combattre l'incendie en faisant dos à la sortie.








-  Lors de la cuisson de gras ou de graisse, veuillez surveiller attentivement le tout. Le gras ou la graisse peuvent prendre feu si vous les laissez cuire au-delà d'une certaine température de cuisson.

-  Veuillez utiliser seulement des poignées (maniques) sèches. Les poignées (maniques) humides ou trempées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures causées par la vapeur. Veuillez ne pas laisser les poignées toucher les éléments chauffants, la flamme ou les brûleurs lorsque ceux-ci sont chauds. Veuillez ne pas utiliser une serviette ou tout autre linge épais au lieu de poignées.

-  Veuillez ne pas cuire des contenants hermétiques d'aliments. La montée de la pression peut faire en sorte que le contenant explose et peut provoquer des blessures.





-  Marcher sur, s'incliner sur ou s'asseoir sur l'appareil peut provoquer des blessures sérieuses et peut également endommager l'appareil.

-  Veuillez ne jamais utiliser cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce. Faire cela peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

-  Veuillez apprendre et connaître quel bouton contrôle quelle surface de brûleur. Veuillez vérifier visuellement que le brûleur soit allumé. Puis veuillez régler la flamme afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisine.
-  Veuillez nettoyer régulièrement l'appareil pour garder toutes les pièces libre de graisse qui pourrait prendre feu. Les ventilateurs d'extraction, les hottes de ventilation et les filtres à graisse doivent être maintenus propres. Veuillez ne pas permettre que la graisse s'accumule sur la hotte ou le filtre. Les dépôts de graisse dans le ventilateur peuvent prendre feu. Lors de toute cuisson, veuillez allumer la hotte, le ventilateur. Veuillez consulter les directives du fabricant en ce qui concerne le nettoyage.
-  Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas s'étendre vers les surfaces des brûleurs. Afin de réduire les risques de brûlures, de matériaux inflammables prenant feu, et de déversements causés par le contact involontaire avec l'ustensile, la poignée de ce dernier doit être positionnée afin de faire face vers l'intérieur, et ne doit pas s'étendre au-dessus des surfaces des brûleurs.
-  Veuillez ne jamais laisser les surfaces de chauffage sans surveillance lorsque vous cuisez à température élevée. Les débordements par bouillonnement provoquent de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer, ou si c'est une casserole qui a cuit tout en séchant, elle pourrait fondre.
-  Veuillez ne pas utiliser de papier d'aluminium pour tapisser toute partie de l'appareil. Veuillez utiliser du papier d'aluminium seulement pour recouvrir les aliments durant la cuisson. L'installation incorrecte de ces revêtements peut provoquer un risque de décharge électrique ou un incendie.
-  Seulement certains types de verre, verre / céramique, céramique, terre cuite, ou autres ustensiles en terre cuite sont aptes pour être utilisés avec l'appareil sans bris occasionnés par le changement soudain de température. Veuillez suivre les recommandations du fabricant pour l'utilisation de l'appareil.
-  Veuillez ne pas utiliser de couvercles décoratifs pour les surfaces du brûleur. Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle décoratif va devenir chaud et possiblement fondre. Vous ne



serez pas en mesure de voir que le brûleur est allumé. Des brûlures se produiront si vous touchez à ces couvercles chauds. Des dommages pourront aussi se produire au fourneau de cuisine ou aux brûleurs car les couvercles peuvent produire une surchauffe. L'air sera bloqué du brûleur et produira des problèmes de combustion.

-  Veuillez toujours utiliser une grosseur adéquate de flamme. Veuillez régler la grosseur de la flamme afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisine. L'utilisation d'ustensiles surdimensionnés exposera une partie de la flamme du brûleur à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Un juste rapport entre l'ustensile et la flamme augmentera également l'efficacité.
-  La grosseur de la flamme du brûleur du haut doit être réglée afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.
-  Veuillez utiliser des casseroles de la bonne grandeur. Cet appareil est équipé avec des unités de surface de différentes grandeurs. Veuillez choisir les ustensiles ayant des fonds plats assez larges pour couvrir l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles surdimensionnés exposera une partie de la surface chauffante de l'unité à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Un juste rapport entre l'ustensile et la surface de l'unité augmentera également l'efficacité.
-  Veuillez ne pas utiliser de grilles de plaques de cuisson sur votre appareil à gaz. Si vous utiliser une grille de plaque de cuisson sur un brûleur à gaz hermétique, cela provoquera une combustion incomplète et peut entraîner des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des normes actuelles permises. Cela peut être dangereux pour votre santé.

## **AVERTISSEMENT**

POUR RÉDUIRE TOUT RISQUE DE BASCULEMENT DU FOURNEAU DE CUISINE, CE DERNIER DOIT ÊTRE FIXÉ EN INSTALLANT CORRECTEMENT LES APPAREILS ANTI-BASCULEMENT. POUR VÉRIFIER SI LES APPAREILS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, VEUILLEZ GLISSER LE FOURNEAU DE CUISINE VERS L'AVANT, VÉRIFIER SI LE CROCHET ANTI-BASCULEMENT EST FIXÉ SÉCURITAIREMENT AU PLANCHER OU AU MUR, ET PUIS REPLACER LE

FOURNEAU DE CUISINE À SA POSITION DE DÉPART AFIN QUE LE PIED ARRIÈRE DU FOURNEAU SOIT SOUS LE CROCHET ANTI-BASCULEMENT.

- **⚠** Le fourneau de cuisine ne va pas basculer lors d'une utilisation normale. Par contre, il peut basculer si vous appliquez trop de force ou de poids à la porte ouverte sans avoir fixé correctement le crochet anti-basculement.

**⚠ DANGER**

**DANGER DE BASCULEMENT**



**Un enfant ou un adulte peut basculer le fourneau de cuisine et peut être tué.**

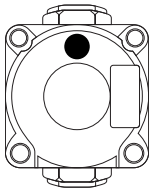
**Veillez fixer le crochet anti-basculement au pied arrière du fourneau de cuisine.**

**Si le fourneau de cuisine est déplacé alors veuillez replacer le crochet anti-basculement.**

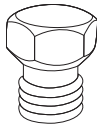
**Veillez consulter les instructions de l'installation pour plus de détails.**

**Un échec à respecter ces instructions peut provoquer la mort ou des brûlures sérieuses aux enfants et aux adultes.**

# Pièces fournies



1 x régulateur



9 x buses GPL



1 x dossieret



6 x caoutchouc



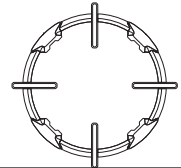
1 x broche à étincelle pour brûleur trios anneaux  
1 x broche à étincelle pour autres brûleurs



1 x 3/32" tournevis



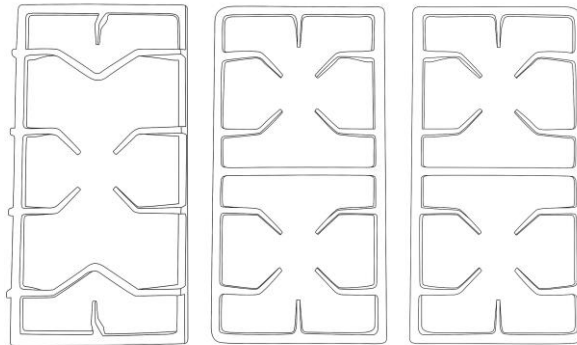
1 x 7mm tourne-écrou



1 x grille trios anneaux

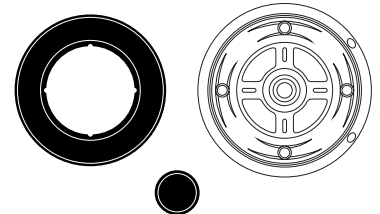


1 x thermocouple pour brûleur trios anneaux  
1 x thermocouple pour autres brûleurs



1 x grille trios anneaux

2 x grilles



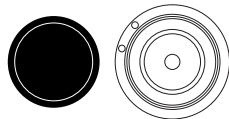
1 x brûleur trios anneaux



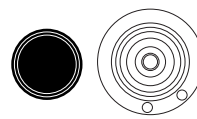
4 x pieds



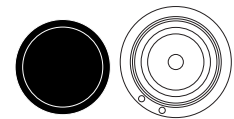
2 x crochets



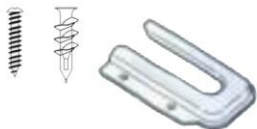
2 x brûleurs semi-rapide



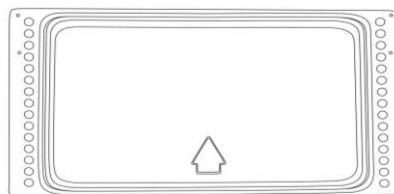
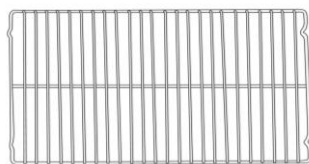
1 x brûleur auxiliaire



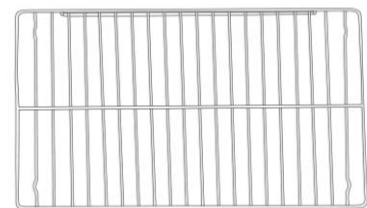
1 x brûleur rapide



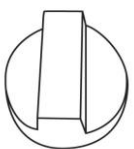
1 x crochet anti-basculement  
2 x vis et chevilles en plastique



1 x ensemble de grille



2 x grilles de four



7 x poignées










1 x extracteur de grille de four


# Exigences d'aération


## AVERTISSEMENT


Le fourneau de cuisine doit avoir une aération adéquate afin de maintenir un fonctionnement correct de l'unité et maintenir la température des environs à l'intérieur d'une plage sécuritaire. Veuillez vérifier les codes locaux de construction car ils peuvent être différents des règles générales soulignées dans ce guide. Il est recommandé d'installer une hotte au-dessus du fourneau de cuisine. Cette hotte devrait être avoir un classement d'au moins 400 pieds cubes à la minute. Cela permettra une aération adéquate pour ce fourneau de cuisine. La distance de mise en place de votre aération est soulignée par le fabricant de votre hotte et est dépendante de la sortie totale en BTU de la hotte.


-  Veuillez respecter tous les codes et ordonnances en vigueur. Veuillez ne pas bloquer le flux de l'air de combustion et d'aération.
-  Il en est de la responsabilité de l'installateur de respecter l'espace libre d'installation spécifié sur la plaque signalétique / du modèle.
-  Pour un fonctionnement correct d'un appareil à gaz, l'air nécessaire pour la combustion du gaz doit être capable de s'écouler naturellement dans la pièce. L'air doit s'écouler dans la pièce directement à travers des ouvertures dans les murs extérieurs. Ces ouvertures doivent avoir une section transversale non bloquée d'au moins  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  pour chaque kW de puissance (voir la puissance totale en kW sur l'appareil).
-  Cette ouverture doit être construite de façon à ne pas être bloquée de l'intérieur ou de l'extérieur, et ne doit pas être construite près du sol. Il est recommandé d'avoir l'ouverture sur le côté opposé à l'écoulement des gaz de combustion.
-  Le fourneau de cuisine doit être situé dans un endroit convenable pour son utilisation dans la cuisine.
-  Des installations encastrées doivent fournir une enceinte complète sur les côtés et à l'arrière du fourneau de cuisine.


-  Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie par l'atteinte d'unités de surface trop chauffées, l'espace pour des armoires de rangement situées au-dessus des unités de surface doit être laissé libre. Si vous devez y installer des armoires de rangement, le risque peut être réduit en installant une combinaison d'une hotte ou d'une hotte micro-onde avec un minimum de 400 pieds cubes à la minute et s'étendant horizontalement sur un minimum de 12,7 cm (5 po) au-delà du bas des armoires. (Voir la figure 1)


-  Si une hotte de cuisine est installée au-dessus de l'appareil, veuillez maintenir un espace libre minimum de 76 cm (30 po) entre la surface de cuisson et le bas de la hotte de cuisine. La hotte de cuisine doit être reliée directement aux conduits d'évacuation de la fumée ou à l'extérieur. (Voir la figure 1)


-  Si possible, veuillez éviter de placer des armoires directement au-dessus de l'appareil. Si vous utilisez des armoires au-dessus de la surface de cuisson, veuillez utiliser des armoires avec une profondeur moindre que 33 cm (13 po). Veuillez vous assurer que les revêtements muraux, le revêtement de comptoir et les armoires autour de l'appareil peuvent supporter une chaleur jusqu'à 93 °C(200 °F) générée par l'appareil. (Voir la figure 1)


-  Les dimensions d'ouverture de l'armoire qui sont indiquées doivent être utilisées. Les dimensions données sont l'espace libre minimum. (Voir la figure 1)

-  Les zones de travail près du fourneau de cuisine doivent avoir un espace libre minimum de 45,7 cm (18 po) entre le revêtement de comptoir et le bas de l'armoire. (Voir la figure 1)

-  Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher où se fait l'installation du fourneau de cuisine doivent être hermétiques.

-  Veuillez contacter un installateur qualifié de revêtements de plancher pour vérifier que votre revêtement de plancher puisse supporter au moins 93 °C (200 °F).

-  Veuillez utiliser un coussinet isolé ou du contreplaqué de 0,64 cm (0,25 po) sous le fourneau de cuisine si son installation se fait sur du tapis.

-  Le crochet anti-basculement au niveau du plancher doit être installé. Pour installer le crochet anti-basculement expédié avec le fourneau de cuisine, veuillez consulter la section « Installation du crochet anti-basculement ».

- **⚠** Une alimentation électrique mise à la terre est requise. Veuillez voir la section « Exigences électriques ».
- **⚠** Un raccordement correct d'alimentation en gaz doit être disponible. Veuillez voir la section « Exigences de l'alimentation en gaz ».

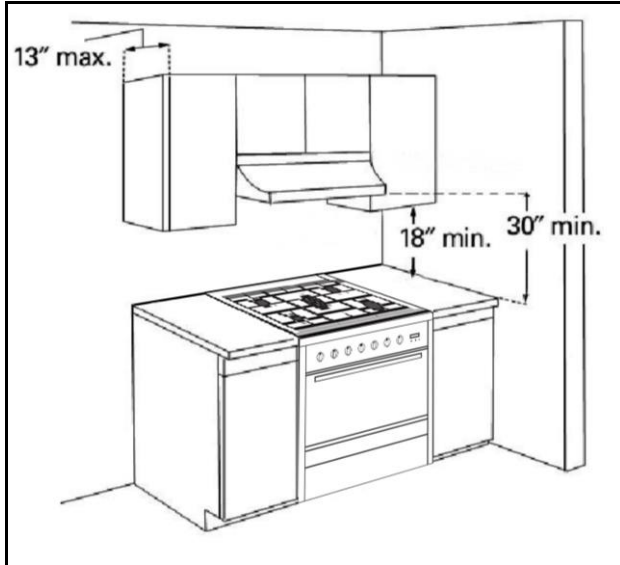


Figure 1

## **⚠ AVERTISSEMENT**

Afin d'éviter tout dommage à vos armoires, veuillez vérifier avec votre constructeur ou votre fournisseur d'armoires que les matériaux utilisés ne vont pas se décolorer, se délaminer, ou subir tout autre type de dommages. Ce fourneau de cuisine a été conçu selon les exigences UL et CSA International et

rencontre les températures maximales permises pour armoires en bois de 90 °C (194 °F).

## **MAISON MOBILE - EXIGENCES SUPPLÉMENTAIRES D'INSTALLATION**

- **⚠** L'installation de ce fourneau de cuisine doit rencontrer la Norme de construction et sécurité de maisons fabriquées, Titre 24 CFR, Partie 3280 (connue comme la Norme fédérale pour la construction et la sécurité de maisons mobiles, Titre 24, HUD Partie 280). Lorsqu'une telle norme ne peut être appliquée, veuillez utiliser la norme pour les Installations de maisons fabriquées, ANSI A225.1/NFPA 501A ou selon les codes locaux.
- Au Canada, l'installation de ce fourneau de cuisine doit rencontrer les normes actuelles CAN/CSA-A240 (la dernière édition), ou les codes locaux le cas échéant.

## **LES INSTALLATIONS DANS UNE MAISON MOBILE NÉCESSITENT :**

- **⚠** Lorsque ce fourneau de cuisine est installé dans une maison mobile, il doit être fixé au plancher lors de son transport. Toute méthode de fixation du fourneau de cuisine est adéquate en autant que cela rencontre les normes énumérées ci-dessus.

# Exigences d'alimentation en gaz

## DANGER

### DANGER D'EXPLOSION



**Veillez utiliser une nouvelle conduite d'alimentation en gaz approuvée CSA International.**

**Veillez installer une vanne d'arrêt.**

**Veillez serrer sécuritairement tous les raccords de gaz.**

**Lors d'un raccordement à du gaz propane, veuillez vous assurer qu'une personne qualifiée vérifie que la pression ne dépasse pas 36 cm (14 po) de CE.**

**Des exemples de personnes qualifiées incluent :**

- Personnel de chauffage avec licence
- Personnel de compagnie de gaz autorisé
- Personnel en entretien et en réparation autorisé


**Un échec à faire cela peut provoquer la mort, une explosion ou un incendie.**

## Type de gaz

### GAZ NATUREL :

- Ce fourneau de cuisine est conçu pour utilisation avec du gaz naturel ou, après une conversion adéquate, avec du gaz propane.
- Ce fourneau de cuisson est configuré au niveau de l'usine pour être utilisé avec du gaz naturel. La plaque signalétique / du modèle possède

## AVERTISSEMENT

-  Veuillez respecter tous les codes et ordonnances en vigueur.

**IMPORTANT :** L'installation doit rencontrer tous les codes et ordonnances locales. En l'absence de codes locaux, l'installation doit rencontrer la norme nationale américaine, le code national de gaz combustible ANSI Z223.1 (dernière édition) ou CAN/CGA B149 (dernière édition).

**IMPORTANT :** Des tests de fuites du fourneau de cuisine doivent être réalisés selon les instructions du fabricant.

- l'information sur les types de gaz qui peuvent être utilisés. Si les types de gaz énumérés n'incluent pas le type de gaz disponible, alors veuillez consulter votre fournisseur de gaz local.

### CONVERSION AU GAZ PROPANE :

- La conversion doit être réalisée par un technicien en entretien et en réparation qualifié.

- Aucune tentative doit être faite pour convertir l'appareil du gaz spécifié sur la plaque signalétique / du modèle pour utilisation avec un gaz différent sans consultation préalable avec le fournisseur de gaz desservant les lieux.

### CONDUITE D'ALIMENTATION DU GAZ :

- Veuillez fournir une conduite d'alimentation de gaz de 1,9 cm (0,75 po) de tuyau rigide vers l'emplacement du fourneau de cuisine. Un tuyau d'une plus petite grosseur sur une plus longue distance peut aboutir en une alimentation insuffisante de gaz. Des pâtes à joint résistantes à l'action du gaz propane doivent être utilisées. Veuillez ne pas utiliser de ruban type TEFLON®†. Avec le gaz propane, la grandeur des tubes ou la tuyauterie doit être d'un minimum de 1,3 cm (0,5 po). Habituellement, les fournisseurs de gaz propane déterminent la grandeur et les matériaux utilisés dans le système.

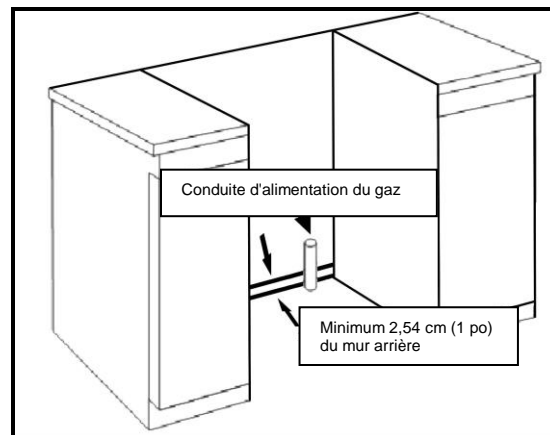


Figure 2

- L'alimentation en gaz doit être située près de l'ouverture pour cet appareil et doit être d'une distance minimale de 2,5 cm (1 po) du mur arrière. (Voir la figure 2)

### RACCORD EN MÉTAL FLEXIBLE POUR L'APPAREIL :

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

Veuillez ne jamais réutiliser de vieux raccords flexibles. L'utilisation de vieux raccords flexibles peut provoquer une fuite de gaz et des blessures personnelles. Veuillez toujours utiliser des raccords flexibles neufs lors de l'installation d'un appareil à gaz. Afin de réduire la possibilité d'une fuite de gaz, veuillez appliquer du ruban de type Téflon ou une pâte lubrifiante approuvée pour être utilisée avec du gaz naturel ou propane, et ce, sur l'ensemble des tuyaux filetés.

- Si les codes locaux le permettent, un nouveau raccord pour appareils, flexible et en métal, avec une conception certifiée par le CSA, de 122 à 152,4 cm (4 à 5 pi) de long, et de 1,3 ou



1,9 cm (0,5 ou 0,75 po) de diamètre intérieur, peut être utilisé pour relier le fourneau de cuisine à la conduite d'alimentation du gaz. (Voir la figure 3)



Figure 3

- Un filet de tuyau mâle de 1,3 cm (0,5 po) est nécessaire pour relier les filets du tuyau femelle à l'entrée du régulateur de pression de l'appareil.
- Veuillez ne pas entortiller ou endommager la tuyauterie en métal flexible lors de tout déplacement du fourneau de cuisine.

#### **RACCORDEMENT EN TUYAU RIGIDE :**

- Le raccord en tuyau rigide demande une combinaison de raccords de tuyauterie pour obtenir un raccordement en ligne vers le fourneau de cuisine. Le tuyau rigide doit être au niveau avec le raccordement du fourneau de cuisine. Toutes les tensions doivent être enlevées des conduites d'alimentation et de combustible afin que le fourneau de cuisine soit au niveau et en ligne. (Voir la figure 4)

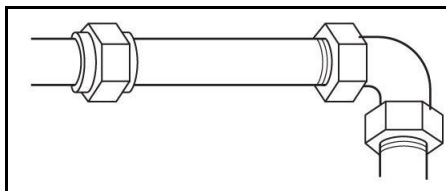


Figure 4

#### **DOIT INCLURE UNE VALVE D'ARRÊT :**

- La conduite d'alimentation doit être équipée d'une valve d'arrêt manuelle. Cette valve doit être située dans la même pièce mais de manière externe au fourneau de cuisine et dans un endroit facile d'accès. Elle doit être dans un endroit permettant d'ouvrir et de fermer facilement la valve. Veuillez ne pas bloquer l'accès à la valve d'arrêt. La valve sert à permettre ou à arrêter l'arrivée de gaz au fourneau de cuisine. (Voir la figure 5)
- Veuillez vous assurer de connaître où et comment fermer l'alimentation en gaz du fourneau de cuisine.

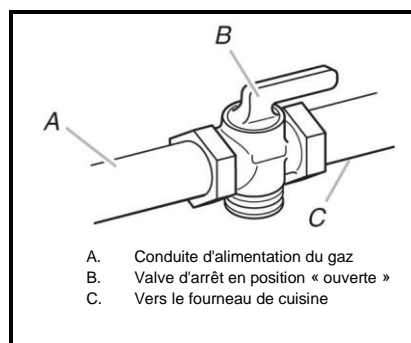


Figure 5

## RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ


- Le régulateur de pression doit être branché en série avec la rampe de l'appareil et doit demeurer en série avec la conduite d'alimentation peu importe le type de gaz utilisé.
- Pour un bon fonctionnement, le régulateur de pression de gaz fourni avec ce fourneau de cuisine doit être utilisé. La pression d'entrée au régulateur devrait être comme suit :

### GAZ NATUREL

PISTOLETS DE GAZ NATUREL					
BRÛLEUR	POSITION	DIAMÈTRE DU PISTOLET	PRESSION MINIMUM	PRESSION MAXIMUM	TAUX (BTU / H)
Auxiliaire	Droit avant	1 x 1,10	10,2 cm (4 po)	35,6 cm (14 po)	5 000
Semi-rapide	Gauche et droit arrière	1 x 1,29	10,2 cm (4 po)	35,6 cm (14 po)	7 000
Rapide	Gauche avant	1 x 1,45	10,2 cm (4 po)	35,6 cm (14 po)	8 500
Anneau triple	Centre	5 x 0,99	10,2 cm (4 po)	35,6 cm (14 po)	18 000

### GAZ PROPANE

PISTOLETS DU GAZ PROPANE					
BRÛLEUR	POSITION	DIAMÈTRE DU PISTOLET	PRESSION MINIMUM	PRESSION MAXIMUM	TAUX (BTU/H)
Appoint	Avant droit	1 x 0,70	25,4 cm (10 po)	35,6 cm (14 po)	4 800
Semi-rapide	Gauche et droit arrière	1 x 0,80	25,4 cm (10 po)	35,6 cm (14 po)	6 500
Rapide	Gauche avant	1 x 0,91	25,4 cm (10 po)	35,6 cm (14 po)	8 500
Anneau triple	Centre	5 x 0,56	25,4 cm (10 po)	35,6 cm (14 po)	15 500

-  Veuillez contacter votre fournisseur local de gaz si vous n'êtes pas certain de la pression d'entrée.

### **EXIGENCES DE L'ENTRÉE DU BRÛLEUR :**

- Les classements d'entrée montrés sur la plaque signalétique / du modèle sont pour les altitudes jusqu'à 609,6 m (2 000 pi).
- Pour les altitudes de plus de 609,6 m (2 000 pi), les classements sont réduits par un taux de 4 % pour chaque 304,8 m (1 000 pi) au-dessus du niveau de la mer (cela ne s'applique pas au Canada).

### **TEST DE PRESSION DE L'ALIMENTATION EN GAZ :**

#### **Test de pression de la ligne au-dessus d'une jauge de 35,6 cm CE (0,5 psi)**

- Le fourneau de cuisine et sa valve d'arrêt individuelle doivent être débranchés du système de tuyauterie de l'alimentation en gaz durant tout test de pression de ce système, et ce, lors de pression de tests de plus de 3,5 kPa (0,5 psi).

#### **Test de la pression de la conduite à 35,6 cm CE (0,5 psi) ou moindre :**

- Le fourneau de cuisine doit être isolé du système de tuyauterie de l'alimentation en gaz en fermant sa valve d'arrêt manuelle et individuelle durant tout test de pression du système de tuyauterie de l'alimentation en gaz égale ou moindre que 3,5 kPa (0,5 psi).

## **Exigences électriques**


### **AVERTISSEMENT**




#### **Danger de décharge électrique**


**Veuillez ne pas utiliser de rallonge électrique.**


**Un échec à respecter ces instructions peut provoquer la mort, un incendie ou une décharge électrique.**


-  Tout ajout, changement ou conversion requise afin que cet appareil rencontre de manière satisfaisante les besoins de l'application doit être effectuée par un technicien en entretien et en réparation qualifié selon les instructions du fabricant et selon tous les codes et exigences de l'autorité ayant juridiction. Un échec à respecter ces instructions peut provoquer des blessures sérieuses ou des dommages aux biens.

L'agence qualifiée effectuant ce travail est responsable pour la conversion.


-  Cet appareil n'est pas fourni avec une fiche. Si vous souhaitez installer cet appareil avec une fiche, cela doit être réalisé par un technicien en entretien et en réparation qualifié. La fiche doit avoir 4 broches et être de 3 phases. Elle doit être conçue spécifiquement pour les fourneaux de cuisine autostables.


-  Cet appareil peut être installé directement au réseau de distribution électrique (sans l'aide d'une fiche). Pour faire cela, veuillez suivre les instructions dans la section « Branchement électrique ». Si vous souhaitez installer cet appareil directement au réseau de distribution électrique (sans l'aide d'une fiche), cela doit être réalisé par un technicien en entretien et en réparation qualifié.


-  Veuillez **NE PAS** faire fonctionner cet appareil avec un adaptateur à 2 broches ou une rallonge électrique. Si une prise murale à 2 broches est la seule prise disponible, il en est de la responsabilité personnelle du client de la remplacer avec une prise murale à 4 broches correctement mise à la terre et installée par un électricien qualifié.


-  Une forte décharge électrique ou des dommages au fourneau de cuisine peuvent se

produire si ce dernier n'est pas installé par un technicien en entretien et en réparation qualifié.

-  Cet appareil comprend un démarrage électrique sans pilote pour économiser l'énergie et pour la fiabilité. L'appareil fonctionne sur une alimentation électrique de **220-240 V/50-60 Hz**. Avec recommandation de se connecter à une source d'alimentation de **50 ampères**.

-  Puissance totale d'entrée est 3.5kw (14.59A). Un circuit dédié, protégé par un 15 à 30 ampères fusible ou un disjoncteur temporisé minimum est requis.

-  Pour raisons de sécurité personnelle, l'appareil doit être correctement mis à la terre.

-  Veuillez consulter les « Instructions d'installation » emballées avec cet appareil pour des instructions complètes pour l'installation et la mise à la terre.

# Préparation à l'avance

## Outils et pièces

Veillez ramasser les outils et pièces requises avant de commencer l'installation.

Veillez lire et suivre les instructions fournies avec tout outil énuméré ci-dessous.

- Ruban à mesurer
- Tournevis Phillips
- Tournevis à bout plat
- Tournevis à bout plat de 0,318 cm (1/8 po)
- Niveau
- Perceuse à main ou électrique
- Clé ou pinces
- Clé à tube
- Clé mixte 3,33 cm (1 5/16 po)
- Foret de 3,2 mm (1/8 po) (pour les planchers de bois)
- Marqueur ou stylo
- Pâte à joint résistante au gaz propane
- Foret de maçonnerie au carbure de 4,8 mm (3/16 po) (pour les planchers de béton/céramique)
- Solution de détection de fuites non corrosive

### POUR LES CONVERSIONS AU GAZ

#### NATUREL/PROPANE :

- Clé mixte 1,27 cm (0,5 po)
- Tourne-écrou 6 mm (0,25 po)
- Tourne-écrou 7 mm (9/32 po)
- Ruban masque

### PIÈCES FOURNIES :

Veillez vérifier que toutes les pièces sont incluses.

- Ensemble de conversion au propane/gaz naturel
- 5 - cuvettes de brûleur
- 3 - grilles de brûleur
- 3 - grilles de four
- 1 crochet anti-basculement
- 2 chevilles en plastique
- 2 vis

Le crochet anti-basculement doit être fixé sécuritairement au plancher. L'épaisseur du plancher peut demander de plus longues vis pour fixer le crochet au sous-plancher.

### PIÈCES REQUISES

Veillez vérifier les codes locaux et consulter votre fournisseur de gaz. Veillez vérifier l'alimentation de gaz et l'alimentation électrique existantes. Voir les sections « Exigences électriques » et « Exigences d'alimentation en gaz ».

# Dimensions du fourneau de cuisine

- **⚠** Si possible, veuillez éviter de placer des armoires directement au-dessus de l'appareil. Si vous utilisez des armoires au-dessus de la surface de cuisson, veuillez utiliser des armoires avec une profondeur moindre que 33 cm (13 po). Veuillez vous assurer que les revêtements muraux, le revêtement de comptoir et les armoires autour de l'appareil peuvent supporter une chaleur jusqu'à 93 °C(200 °F) générée par l'appareil. (Voir les figures 1 et 6)
- **⚠** Les dimensions d'ouverture de l'armoire qui sont indiquées doivent être utilisées. Les dimensions données sont l'espace libre minimum. (Voir les figures 1 et 6)
- **⚠** Les zones de travail près du fourneau de cuisine doivent avoir un espace libre minimum de 45,7 cm (18 po) entre le revêtement de comptoir et le bas de l'armoire. (Voir les figures 1 et 6)

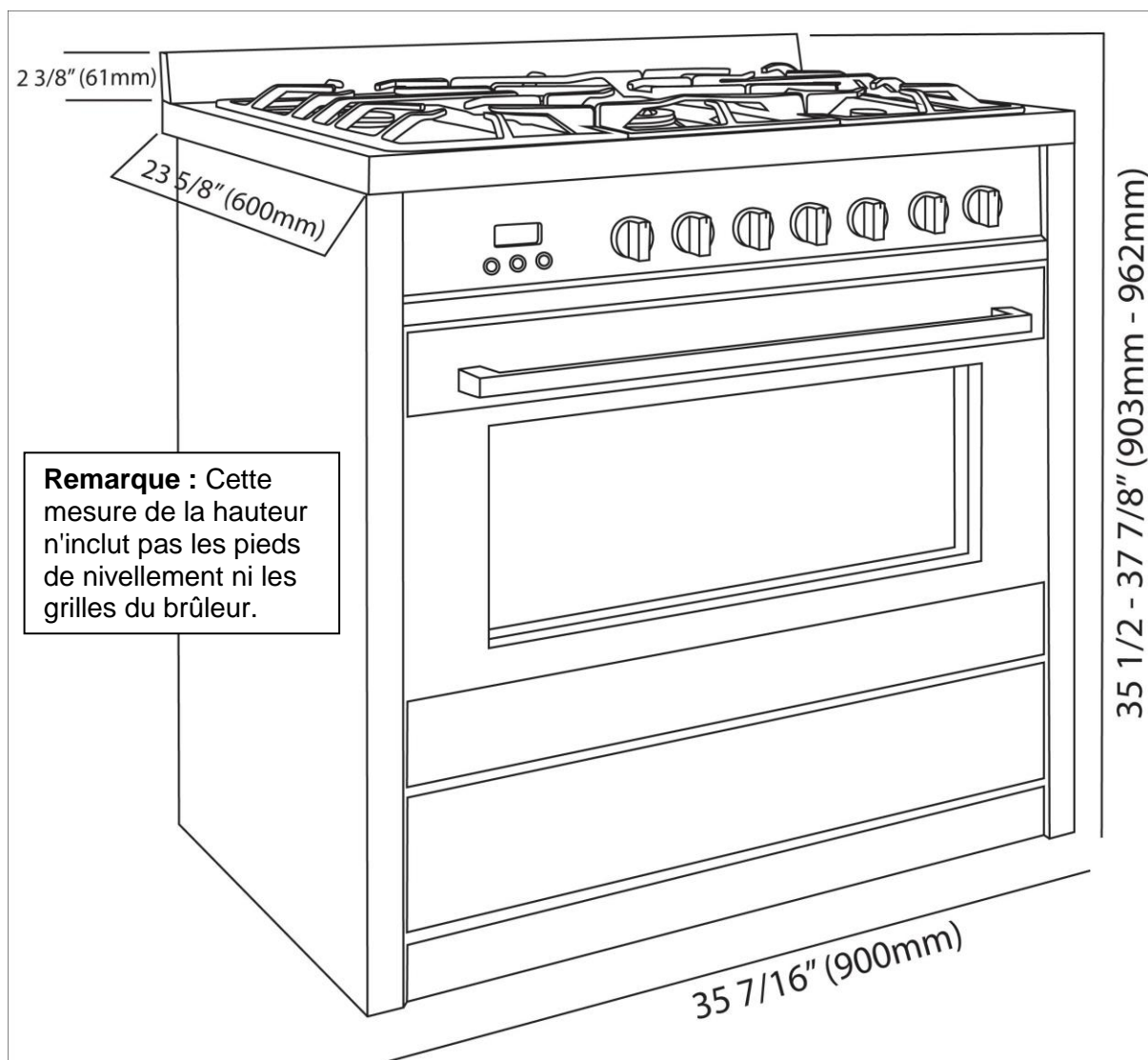


Figure 6

# Déballage du fourneau de cuisine

## Installation des pieds de nivellement et du panneau arrière

### **AVERTISSEMENT**

**Danger de poids excessif**

**Danger de basculement**

**Un enfant ou un adulte peut basculer le fourneau de cuisine et peut être tué.**

**Veillez demander l'aide de 2 personnes ou plus pour déplacer et installer le fourneau de cuisine.**

**Un échec à respecter ces instructions peut provoquer la mort ou des brûlures sérieuses aux enfants et aux adultes.**

1. Veuillez enlever le matériel d'expédition du fourneau de cuisine. Veuillez NE PAS enlever la pellicule protectrice recouvrant l'appareil. Veuillez NE PAS enlever le ruban fixant le tiroir.  
dernier lorsqu'il est déposé sur sa partie arrière.
2. Veuillez enlever les grilles de four et le paquet contenant les pièces de l'intérieur du four.
3. Veuillez placer le fourneau de cuisine sur son dos; puis prendre quatre (4) coins en carton en forme de L de la boîte. Veuillez empiler un coin de carton par-dessus un autre. Veuillez faire de même avec les deux autres coins.
4. Veuillez placer les quatre (4) coins de carton en forme de L sur le sens de la longueur, et ce, sur le plancher derrière le fourneau de cuisine pour soutenir ce
5. Veuillez utiliser 2 personnes ou plus pour saisir fermement le fourneau de cuisine et le déposer doucement sur sa partie arrière sur les coins de carton.
6. Veuillez installer les pieds de nivellement un à la fois. Les pieds de nivellement peuvent être trouvés dans l'une des boîtes qui était à l'intérieur du four.
7. Veuillez placer le carton ou le carton dur en avant du fourneau de cuisine. Avec l'aide de 2 personnes ou plus, veuillez poser le fourneau de cuisine sur le carton ou le carton dur.
8. Veuillez enlever la pellicule protectrice recouvrant l'appareil. Veuillez enlever le ruban fixant le tiroir.

9. Le panneau arrière en acier inoxydable peut maintenant être installé. Veuillez placer le panneau dans les rainures sur le haut arrière du fourneau de cuisine.

Puis veuillez fixer le panneau au fourneau de cuisine en utilisant les vis fournies.

## Installation du crochet anti-basculement

### AVERTISSEMENT



#### **Danger de basculement**

**Un enfant ou un adulte peut basculer le fourneau de cuisine et peut être tué.**

**Veuillez fixer le crochet anti-basculement au pied arrière du fourneau de cuisine.**

**Si le fourneau de cuisine est déplacé alors veuillez replacer le crochet anti-basculement.**

**Un échec à respecter ces instructions peut provoquer la mort ou des brûlures sérieuses aux enfants et aux adultes.**

Veuillez contacter un poseur de revêtements de sol certifié pour la procédure de percer des trous de montage à travers votre type de revêtement de sol.

Veuillez assembler les outils et les pièces requises avant de commencer l'installation. Veuillez lire et suivre les instructions fournies avec tout outil énuméré ci-dessous.

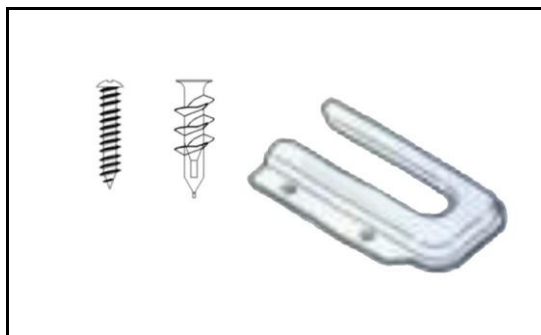
#### **Outils requis pour l'installation :**

- planchers de béton / céramique : foret de maçonnerie de 4,6 mm (3/16 po)
- planchers de bois : foret de 3,2 mm (1/8 po)
- perceuse à main ou électrique
- tournevis à bout plat
- marteau
- ruban à mesurer
- ruban masque



**Pièces fournies pour l'installation** (Voir la figure 7) :

- Crochet anti-basculement
- 2 chevilles en plastique
- 2 vis



**Figure 7**

Veillez installer le crochet anti-basculement pour retenir le pied arrière gauche du fourneau de cuisine encastré. Veillez suivre ces étapes pour fixer le fourneau de cuisine au plancher avant de déplacer le fourneau vers sa position finale de fonctionnement.

1. Avant de déplacer le fourneau de cuisine, veuillez le glisser sur le carton ou le carton dur de base de l'expédition.
2. Veuillez placer ce gabarit sur le plancher dans l'ouverture de l'armoire afin que le bord gauche soit contre l'armoire et le bord du haut contre le mur arrière, la coulée ou l'armoire. (Voir la figure 8)
3. Veuillez fixer en place et au moyen de ruban le gabarit.
4. Si le comptoir est plus profond que 63,5 cm (25 po), veuillez mesurer et marquer une distance de 63,5 cm (25 po) à l'intérieur depuis le devant du comptoir et aligner le gabarit avec la marque. (Voir la figure 8)
5. Si le comptoir n'affleure pas avec le bord de l'ouverture de l'armoire, veuillez aligner le gabarit avec le surplomb.
6. Si l'ouverture de l'armoire est plus large que celle indiquée dans les Instructions d'installation, veuillez régler le gabarit afin que le fourneau de cuisine soit centré dans l'ouverture de l'armoire.
7. Pour monter le crochet anti-basculement sur un plancher de bois, veuillez percer deux trous de 3,2 mm (1/8 po) aux positions indiquées sur le gabarit du crochet. (Voir la figure 9)
8. Veuillez enlever le gabarit du plancher.
9. Veuillez mettre en place les chevilles à l'aide d'un marteau.
10. Veuillez aligner les trous du crochet anti-basculement avec les trous au plancher. Veuillez fixer le crochet anti-basculement avec les vis fournies. (Voir la figure 10)

11. Veuillez déplacer le fourneau de cuisine près de l'ouverture. Veuillez enlever la base d'expédition, le carton ou le carton dur de sous le fourneau de cuisine. Veuillez brancher le cordon d'alimentation comme décrit dans les Instructions d'installation. Veuillez déplacer le fourneau de cuisine à sa position finale en s'assurant que le pied arrière de nivellement glisse dans le crochet anti-basculement. (Voir la figure 11)

12. Veuillez continuer l'installation de votre fourneau de cuisine en suivant les Instructions d'installation.

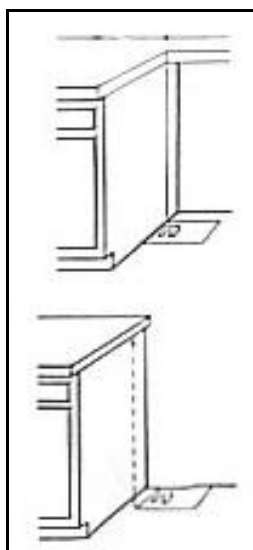


Figure 8



Figure 9

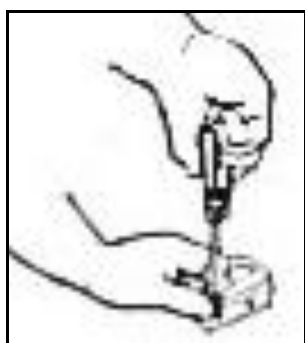


Figure 10



Figure 11

# Instructions d'installation

## Raccordement du gaz

### AVERTISSEMENT



#### Danger d'explosion

Veillez utiliser une nouvelle conduite d'alimentation en gaz approuvée CSA International.

Veillez installer une vanne d'arrêt.

Veillez serrer sécuritairement tous les raccords de gaz.

Lors d'un raccordement à du gaz propane, veuillez vous assurer qu'une personne qualifiée vérifie que la pression ne dépasse pas 36 cm (14 po) de CE.

Des exemples de personnes qualifiées incluent : personnel de chauffage certifié, personnel autorisé d'entreprise de gaz, et du personnel autorisé d'entretien et de réparation.

Un échec à faire cela peut provoquer la mort, une explosion ou un incendie.

### AVERTISSEMENT

Cet appareil est équipé depuis l'usine pour utiliser SEULEMENT un seul type de gaz. Ce fourneau de cuisine doit être branché avec une conduite d'alimentation en gaz. Le raccordement de gaz est un raccord BSP mâle de 1,27 cm (0,5 po) qui est situé à environ 5,72 cm (2,25 po) à droite et 55,9 cm (22 po) depuis le sol. Le tuyau doit être libre de nœuds ou autres déformations qui pourraient limiter sa capacité à fournir du gaz à l'unité ou qui seraient susceptibles de produire une fuite de gaz. Le tuyau doit aussi être libre de contact avec toute pièce en mouvement comme un tiroir, afin que le tuyau ne soit pas bloqué ou endommagé.


#### INSTALLATION DU RÉGULATEUR DE PRESSION

- Cet appareil est configuré pour le **gaz naturel** et est conçu pour fonctionner à une pression de colonne d'eau de 12,7 cm (5 po). L'alimentation en gaz doit fournir un minimum de 10,2 cm (4 po) à un maximum de 35,6 cm (14 po) de pression de CE au régulateur de l'appareil.

PISTOLETS DE GAZ NATUREL					
BRÛLEUR	POSITION	DIAMÈTRE DU PISTOLET	PRESSION MINIMUM	PRESSION MAXIMUM	TAUX (BTU/H)
Appoint	Avant droit	1 x 1,10	10,2 cm (4 po)	35,6 cm (14 po)	5 000
Semi-rapide	Gauche et droit arrière	1 x 1,29	10,2 cm (4 po)	35,6 cm (14 po)	7 000
Rapide	Gauche avant	1 x 1,45	10,2 cm (4 po)	35,6 cm (14 po)	8 500
Anneau triple	Centre	5 x 0,99	10,2 cm (4 po)	35,6 cm (14 po)	18 000

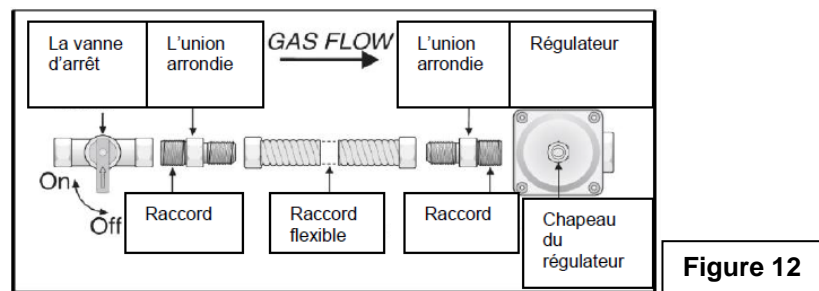
- Si l'appareil est converti pour du **gaz propane**, l'alimentation en gaz propane doit fournir un minimum de 25,4 cm (10 po) à un maximum de 35,6 cm (14 po) de pression de CE au régulateur de la surface de cuisson.

PISTOLETS DE GAZ PROPANE					
BRÛLEUR	POSITION	DIAMÈTRE DU PISTOLET	PRESSION MINIMUM	PRESSION MAXIMUM	TAUX (BTU/H)
Appoint	Avant droit	1 x 0,70	25,4 cm (10 po)	35,6 cm (14 po)	4 800
Semi-rapide	Gauche et droit arrière	1 x 0,80	25,4 cm (10 po)	35,6 cm (14 po)	6 500
Rapide	Gauche avant	1 x 0,91	25,4 cm (10 po)	35,6 cm (14 po)	8 500
Anneau triple	Centre	5 x 0,56	25,4 cm (10 po)	35,6 cm (14 po)	15 500

-  **La conduite d'alimentation en gaz doit être équipée avec une valve d'arrêt manuelle certifiée. La valve d'arrêt doit être située dans un endroit facile d'accès, et ce, dans la même pièce que l'appareil. Veuillez ne pas bloquer l'accès à la valve d'arrêt. Veuillez vous assurer de connaître où et comment fermer l'alimentation en gaz allant vers le fourneau de cuisine.**

- 1) L'entrée du gaz est située 15,2 cm (6 po) en bas du haut de l'appareil à l'arrière du côté droit et 6,35 cm (2,5 po) à l'intérieur à partir du côté à la main droite de l'appareil. Veuillez effectuer le raccord au gaz à travers le mur arrière ou sur l'armoire de plancher à l'arrière. Veuillez installer l'alimentation en gaz de la maison à au moins 2,5 cm (1 po) du mur arrière.

- 2) Lors de l'installation, veuillez poser une valve de sécurité au bout de la canalisation. L'appareil quitte l'usine testé et configuré pour le gaz naturel. Veuillez vous assurer que le type de gaz fourni à l'appareil soit le même que celui indiqué sur l'étiquette apposée à l'arrière de l'appareil. (Voir la figure 12)
- 3) Veuillez relier l'appareil au système de gaz en utilisant un tuyau métallique rigide de 1,27 ou 1,91 cm (0,5 ou 0,75 po) ainsi que des raccords réglementaires, ou avec un tuyau en acier inoxydable rencontrant les normes locales. Si des tuyaux métalliques sont utilisés, veuillez vous assurer qu'ils n'entrent pas en contact avec des pièces mobiles et qu'ils ne sont pas non plus écrasés.
- 4) Le raccordement de la prise de gaz de l'appareil a un « filetage mâle ». Lors du raccordement, veuillez vous assurer de ne pas appliquer de stress de tout genre sur l'appareil. Un serrage excessif peut fissurer le régulateur entraînant une fuite de gaz et un incendie ou une explosion possible.



- 5) Une fois que le régulateur est en place, veuillez ouvrir la valve d'arrêt dans la conduite d'alimentation en gaz. Veuillez attendre quelques minutes afin que le gaz ne s'écoule dans la conduite de gaz.
- 6) Après raccordement de l'appareil à l'alimentation en gaz, veuillez vous assurer que tous les boutons des brûleurs soient à la position FERMÉ et vérifier pour toute fuite dans le système à l'aide d'un manomètre. Si un manomètre n'est pas disponible, veuillez ouvrir l'alimentation en gaz et utiliser un détecteur de fuites de liquides (ou du savon et de l'eau) sur tous les raccords et branchements afin de vérifier toute fuite possible.

## TESTER POUR DES FUTES

### **⚠ DANGER**

Veuillez ne pas utiliser une flamme pour vérifier les fuites sur les raccords de gaz. La vérification de fuites avec une flamme peut provoquer un incendie ou une explosion.

- **⚠ Veuillez serrer tous les raccords** si nécessaire pour empêcher toute fuite de gaz dans le fourneau de cuisine ou dans la conduite d'alimentation.
- **⚠ Veuillez vérifier l'alignement des valves du bouton de contrôle** après raccordement du fourneau de cuisine à l'alimentation en gaz afin d'être certain que le tuyau de la rampe à gaz du fourneau de cuisine ne se soit pas déplacé. Un mauvais alignement pourrait provoquer les tiges de la valve à se frotter sur le panneau de commande, entraînant une fuite de gaz au niveau de la valve.
- **⚠ Veuillez débrancher le fourneau de cuisine et sa valve d'arrêt manuelle individuelle** du système de tuyauterie de l'alimentation en gaz durant tout test de pression de ce système à des pression de tests de plus de 3,5 kPa (0,5 psi).
- **⚠ Veuillez isoler le fourneau de cuisine du système de tuyauterie de l'alimentation en gaz** en fermant sa valve d'arrêt manuelle et individuelle durant tout test de pression du système de tuyauterie de l'alimentation en gaz égale ou moindre que 3,5 kPa (0,5 psi).

## ASSEMBLAGE DES BRÛLEURS

L'électrode du système d'allumage électronique est positionné au-dessus de la surface de la base du brûleur. Veuillez ne pas enlever une cuvette de brûleur ou toucher l'électrode d'un brûleur alors qu'un autre brûleur est allumé. Des dommages ou une décharge électrique pourrait se produire.

1. Veuillez placer les têtes de brûleur sur la base du brûleur. Veuillez vous assurer que le trou dans la tête de brûleur soit correctement aligné avec l'électrode dans la base du brûleur. (Voir la figure 13)

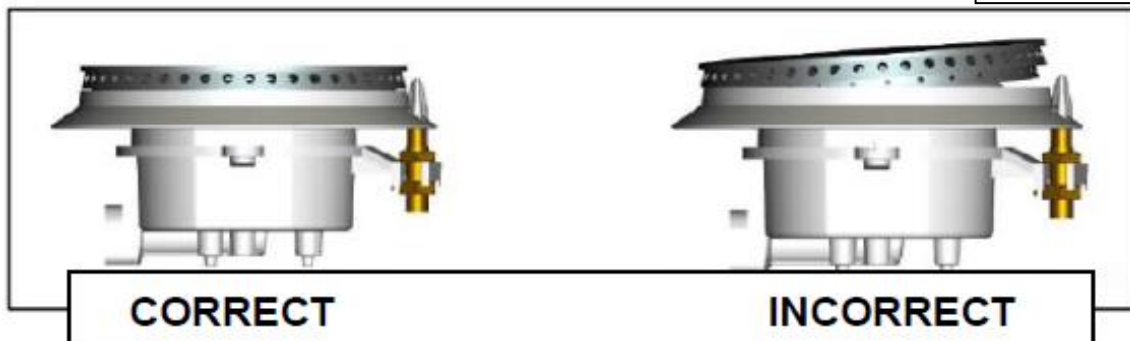
2. Veuillez placer les cuvettes de brûleur sur les têtes de brûleur. Veuillez vous assurer que les cuvettes de brûleur soient correctement mises en place sur la tête du brûleur. (Voir la figure 14)

3. Le fonctionnement des allumeurs électriques doit être testé après que le fourneau de cuisine et la conduite d'alimentation aient été vérifiées soigneusement pour toute fuite et que le fourneau de cuisine ait été branché à l'alimentation électrique. Pour vérifier les allumeurs, veuillez appuyer et tourner (sons), mais seulement le brûleur à la position LITE (ALLUMAGE) s'allumera.



Figure 13

Figure 14



## Conversion au gaz propane

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Un échec à réaliser la conversion appropriée peut provoquer des blessures personnelles sérieuses et des dommages aux biens.

**⚠** La conversion doit être réalisée par un technicien en entretien et en réparation qualifié en conformité avec la trousse d'instructions et tous les codes et exigences locales. Un échec à suivre les instructions peut entraîner des blessures sérieuses ou des dommages à la propriété. L'agence qualifiée effectuant ce travail est responsable pour la conversion.

Cet appareil peut être utilisé avec du gaz naturel ou du gaz propane. Il est expédié de l'usine pour être utilisé avec du gaz naturel. Une trousse pour convertir au gaz propane est fournie avec votre appareil. La trousse est marquée « POUR LA CONVERSION AU GAZ PROPANE ».

Lorsque le fourneau de cuisine est converti pour le gaz propane, l'alimentation en gaz propane doit fournir un minimum de 25,4 cm (10 po) à un maximum de 35,6 cm (14 po) de pression de CE au régulateur du fourneau de cuisine.

## A. RÉGLAGE DU RÉGULATEUR

- Veuillez débrancher toute alimentation électrique au disjoncteur principal ou à la boîte de fusibles.
- Veuillez fermer l'alimentation en gaz vers l'appareil en fermant la valve d'arrêt manuelle.
- Veuillez régler le régulateur de pression comme suit :

1) Veuillez dévisser le capuchon du régulateur avec la clé. (Voir la figure 15)



Figure 15

2) Voici de quoi a l'air la goupille de retenue pour l'utilisation de gaz naturel. (Voir la figure 16)



Figure 16



- 3) Veuillez enlever la goupille de retenue.  
(Voir la figure 17)



Figure 17

- 4) Veuillez renverser la goupille de retenue et remettre en place le capuchon du régulateur. Voici de quoi a l'air la goupille du régulateur pour l'utilisation de gaz propane. (Voir la figure 18)



Figure 18

- 5) Veuillez visser de nouveau le capuchon du régulateur dans le régulateur et fixer de nouveau le régulateur à l'union mamelon et évasement. (Voir les figures 12 et 18)



Figure 19

## B. CHANGER LES PISTOLETS DE BRÛLEUR

**CONSEIL POUR L'INSTALLATION :** Veuillez premièrement enlever tous les pistolets et puis commencer à les remplacer. Cela va aider à empêcher la possibilité que certains pistolets ne soient pas remplacés.

- 1) Veuillez enlever les grilles de brûleur, les cuvettes de brûleur et les têtes de brûleur.
- 2) À l'aide d'un tourne-écrou de 7 mm, veuillez enlever les pistolets de brûleur.

Figure 20

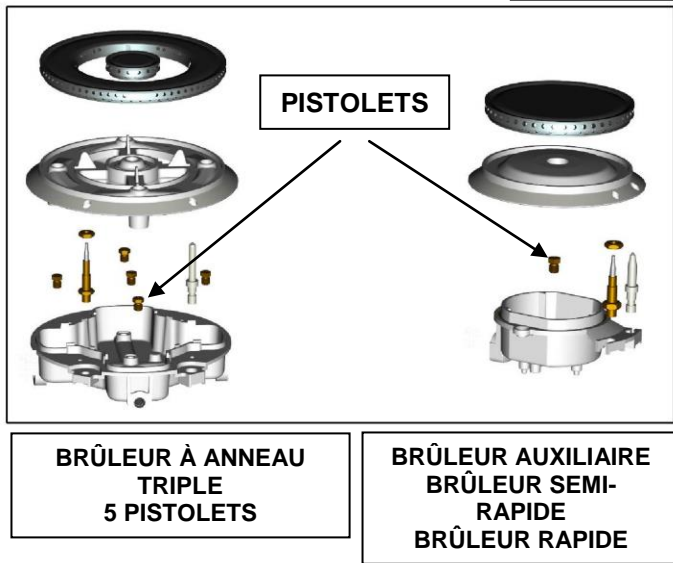
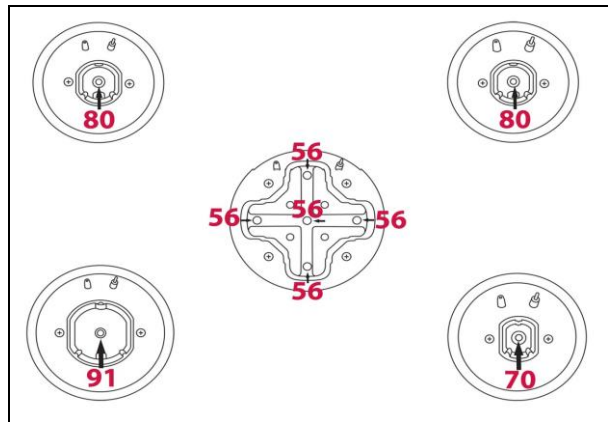


Figure 21



PISTOLETS DE GAZ PROPANE					
BRÛLEUR	POSITION	DIAMÈTRE DU PISTOLET	PRESSION MINIMUM	PRESSION MAXIMUM	TAUX (BTU/H)
Appoint	Avant droit	1 x 0,70	25,4 cm (10 po)	35,6 cm (14 po)	4 800
Semi-rapide	Gauche et droit arrière	1 x 0,80	25,4 cm (10 po)	35,6 cm (14 po)	6 500
Rapide	Gauche avant	1 x 0,91	25,4 cm (10 po)	35,6 cm (14 po)	8 500
Anneau triple	Centre	5 x 0,56	25,4 cm (10 po)	35,6 cm (14 po)	15 500

**⚠ IMPORTANT** : Veuillez lire et suivre avec soin chaque étiquette de pistolet pour le bon emplacement.

- 3) Veuillez installer les bons pistolets dans les endroits exacts comme indiqués dans les illustrations ci-dessus et la table ci-dessus. (Voir les figures 20, 21 et la table ci-dessus)
- 4) Veuillez remplacer les bases, têtes, cuvettes de brûleur et les grilles du haut. Veuillez vous assurer que les cuvettes de brûleur soient correctement mises en place sur la tête de brûleur.

## C. RÉGLAGE DES FLAMMES DU BRÛLEUR

- 1) Veuillez allumer tous les brûleurs à leur position la plus élevée et vérifier les flammes. Elles devraient être d'une couleur bleue et pourraient avoir des touches jaunes aux bouts de la flamme lors de l'utilisation de gaz propane. Les particules étrangères dans la conduite de gaz peuvent provoquer une flamme orange au début, mais cela va disparaître rapidement.
- 2) Veuillez tourner le bouton du brûleur du fourneau de cuisine à « LO » (BAS) tout en observant la flamme.
  - Si les flammes sont trop petites ou s'agitent, veuillez ouvrir davantage la valve que la configuration originale.
  - Si les flammes sont trop grandes, veuillez fermer davantage la valve que la configuration originale.

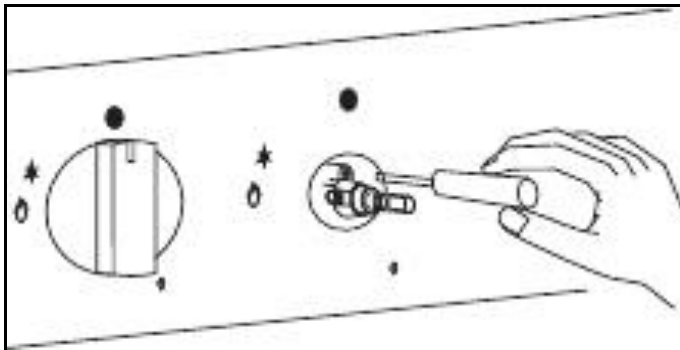


Figure 22

- 3) Des réglages doivent être effectués avec les deux autres brûleurs en fonction à position moyenne. Cela empêche la rangée du haut des flammes d'être trop basse, entraînant une extinction de la flamme alors que les autres brûleurs sont allumés.
- 4) Pour régler la flamme, veuillez enlever les boutons, et insérer un tournevis à travers le trou d'accès dans la tige de la valve, comme montré. Veuillez régler en tournant lentement le tournevis jusqu'à ce que la flamme ait une belle apparence. (Voir les figures 22 et 23)

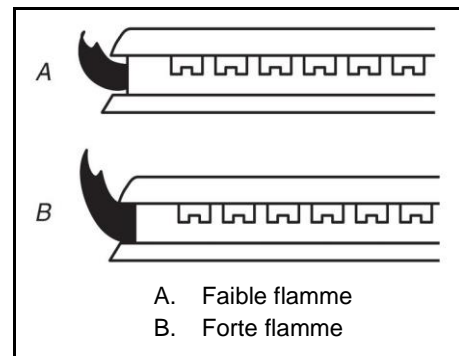


Figure 23

## TEST DE LA STABILITÉ DE LA FLAMME


**Test 1**—Veuillez tourner le bouton de « HI » (HAUT) à « LO » (BAS) rapidement. Si la rangée supérieure des flammes s'éteint à cette configuration, veuillez augmenter la grosseur de la flamme et recommencer le test.

**Test 2**—Avec le brûleur à la position «LO» (BAS), veuillez ouvrir et fermer la porte de l'armoire sous le fourneau de cuisine. Si la flamme s'éteint à cause des courants d'air causés par le mouvement de la porte, alors veuillez augmenter la hauteur de la flamme et recommencer le test.

## D. VÉRIFIER DE NOUVEAU LA FLAMME

Après avoir effectué le réglage, veuillez éteindre tous les brûleurs. Veuillez allumer individuellement chaque brûleur. Veuillez observer la flamme à la position « HI » (HAUT). Veuillez tourner le bouton à sa plus basse position et assurez-vous que la grosseur de la flamme diminue alors que le bouton est tourné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Veuillez régler la hauteur des flammes du brûleur du haut. La flamme du brûleur à la position « basse » du fourneau de cuisine devrait être une flamme bleue stable d'environ 0,64 cm (0,25 po) de haut.

** Une fois la conversion réalisée et les tests réussis, veuillez remplir l'étiquette de conversion et inclure votre nom, le nom de votre organisme et la date de réalisation de la conversion. Veuillez apposer l'étiquette près de l'ouverture d'entrée de gaz de l'appareil pour avertir autrui à l'avenir que cet appareil a été converti. S'il s'agit d'une reconversion au gaz naturel, veuillez enlever l'étiquette afin que les autres personnes sachent que cet appareil est configuré pour utiliser le gaz naturel.**

# Branchement électrique

## **⚠ AVERTISSEMENT**



**Danger de décharge électrique**

**Veillez ne pas utiliser un adaptateur.**

**Veillez ne pas utiliser de rallonge électrique.**

**Un échec à suivre ces instructions peut provoquer la mort, un incendie ou une décharge électrique.**

**Le branchement électrique doit être réalisé par un technicien en entretien et en réparation qualifié en conformité avec la trousse d'instructions et tous les codes et exigences locales.**

- **⚠** Cet appareil n'est pas fourni avec une fiche et doit être branché directement au réseau électrique.
- **⚠** Si vous souhaitez installer cet appareil avec une fiche, cela doit être réalisé par un technicien en entretien et en réparation qualifié. La fiche doit être une fiche électrique à 4 broches, 3 phases conçue spécifiquement pour les fourneaux de cuisine et les fours.

**Exigences électriques : 220-240 V/50-60 Hz.**

**Avec recommandation de se connecter à une source d'alimentation de 50 ampères**

<b>SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES</b>	
<b>SYSTÈME</b>	<b>Puissance</b>
Éclairage du four	3 x 25 W
Élément chauffant du haut	2 395 W
Élément chauffant du bas	1 960 W
Élément chauffant de la grille	3 158 W
Élément chauffant à convection	2 x 1 250 W
Moteur du ventilateur	2 x 20 W
Ventilateur de refroidissement	18 W

**AVANT D'EFFECTUER LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, VEUILLEZ VOUS ASSURER QUE :**

## **⚠ AVERTISSEMENT**

- **⚠** Le disjoncteur de sécurité et le système électrique sont capables de supporter la charge électrique de l'appareil. Veuillez consulter l'étiquette signalétique au dos du fourneau de cuisine.
- **⚠** La plaque signalétique est située au dos du fourneau de cuisine et doit être utilisée si vous devez vérifier toute exigence électrique.
- **⚠** Le système d'alimentation électrique a un branchement de mise à la terre en bon état et conforme aux règlements en vigueur.
- **⚠** La prise électrique est facile d'accès une fois l'appareil installé. Dans tous les cas, le fil de l'alimentation électrique doit être positionné de façon à ce qu'il n'atteigne pas une température de 50 °C au-dessus de la température de la pièce, et ce, sur toute sa longueur.
- **⚠** Le fabricant n'est pas responsable pour tout dommage direct ou indirect provoqué par une installation ou un branchement défectueux. Il est ainsi nécessaire de s'assurer que toute l'installation et branchement soit effectué par du personnel qualifié se conformant à la réglementation locale et générale en vigueur.

### **BRANCHEMENT DES FILS DU FOURNEAU DE CUISINE AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE**

- 1) Cet appareil est équipé avec les fils suivants :
  - Un fil noir (L1 - sous tension) et un fil rouge (L2 – sous tension)
  - Un fil jaune / vert (mise à la terre)
- 2) Veuillez consulter le diagramme ci-dessous pour savoir comment brancher les fils du fourneau de cuisine autostable aux fils de l'alimentation électrique de la maison. (Voir la figure 24)

3) Les fils rouge et noir peuvent être branchés aux fils du réseau électrique de la maison selon l'une des trois configurations qui suivent :

- Configuration 1 : L1 à L1 et L2 à L2
- Configuration 2 : L1 à L1 et L2 à L3
- Configuration 3 : L1 à L2 et L2 à L3

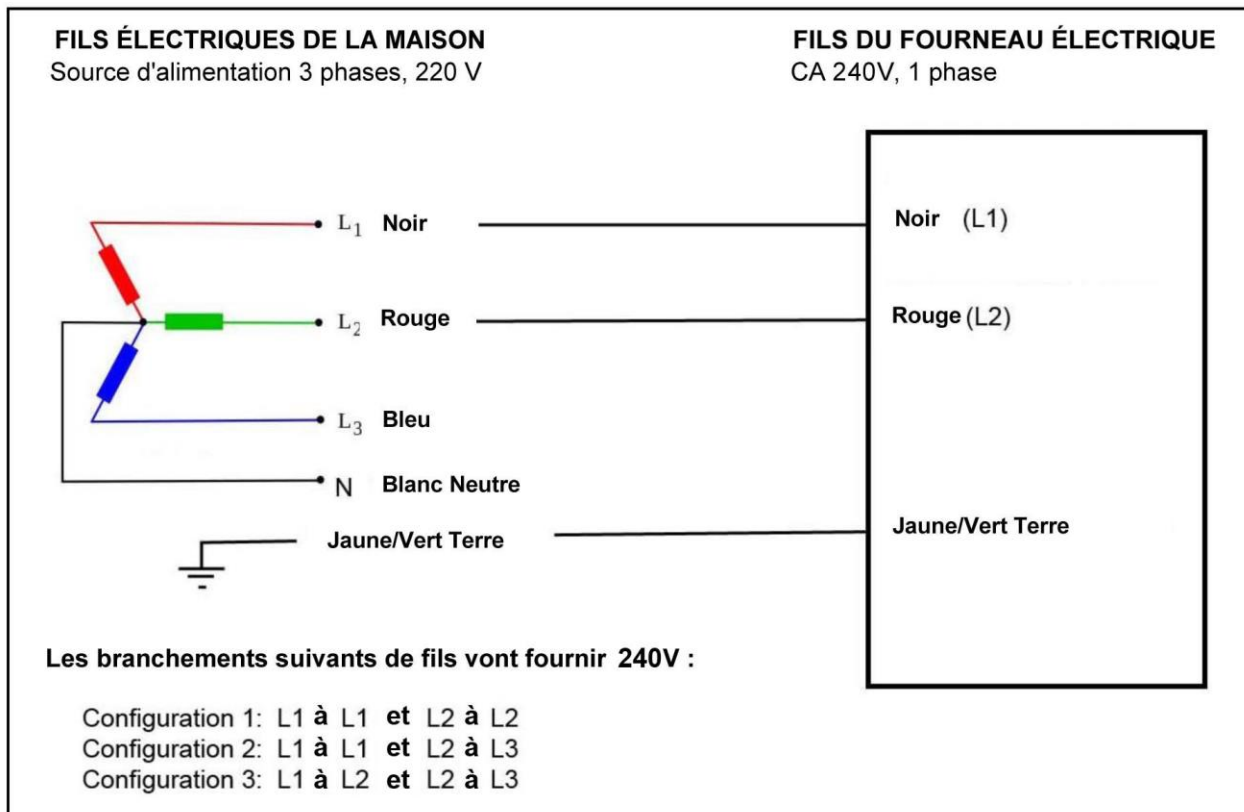


Figure 24

4) Veuillez ne jamais utiliser de réductions, de shunts électriques ou d'adaptateurs qui pourraient entraîner une surchauffe ou des brûlures.

5) Après avoir effectué le branchement au réseau électrique, veuillez vérifier que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des pièces soumises au chauffage.

# Surface de cuisson

## Grosseur de la flamme

• **Pour la plupart des cuissons**, veuillez commencer par le paramètre de contrôle le plus élevé puis abaisser à un paramètre moindre pour terminer le processus. La grandeur et le type d'ustensile utilisés et la quantité de nourriture à cuire vont influencer sur le paramètre nécessaire pour la cuisson.

• **Pour de la friture**, veuillez utiliser un thermomètre et régler selon le cas le bouton de contrôle de la surface de cuisson. Si la graisse est trop froide, alors les aliments vont l'absorber et devenir ainsi gras. Si la graisse est trop chaude, alors les aliments vont brunir si rapidement que le centre de ceux-ci ne sera pas assez cuit. Veuillez ne pas essayer de frire trop d'aliments en même temps car ceux-ci ne vont ni brunir ni cuire correctement.

• **⚠** Veuillez ne pas laisser dépasser la flamme au-delà du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute gaspille simplement de la chaleur et de l'énergie, et augmente vos risques d'être brûlé par celle-ci. (Voir la figure 25)

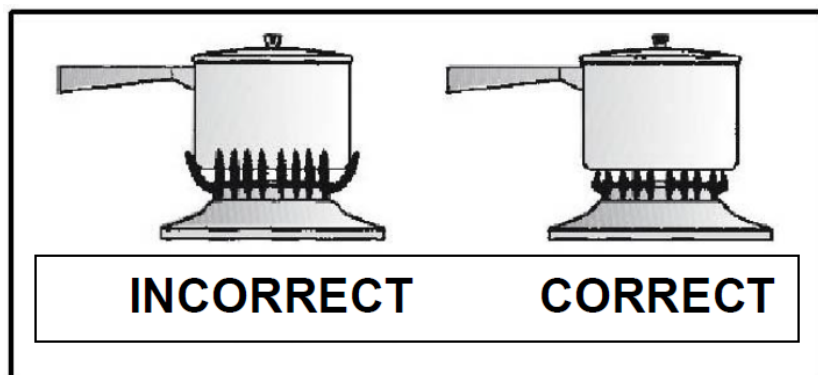


Figure 25

## Réglages corrects du brûleur

• La couleur de la flamme est la clé à un bon réglage de la flamme. Une bonne flamme est claire, bleue et difficilement visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de la flamme devrait être stable et bien défini.

• Veuillez régler ou nettoyer le brûleur si la flamme est de couleur jaune-orange. Pour nettoyer les brûleurs, veuillez consulter les instructions sous « Entretien et nettoyage ». (Voir les figures 22 et 23)



# Emplacement des brûleurs

1. Brûleur auxiliaire (avant droit) - 5 000 BTU
2. Brûleur rapide (avant gauche) – 8 500 BTU
3. Brûleurs semi-rapides (arrière gauche et droit) – 7 000 BTU
4. Brûleur à anneau triple – (centrer)  
18 000 BTU

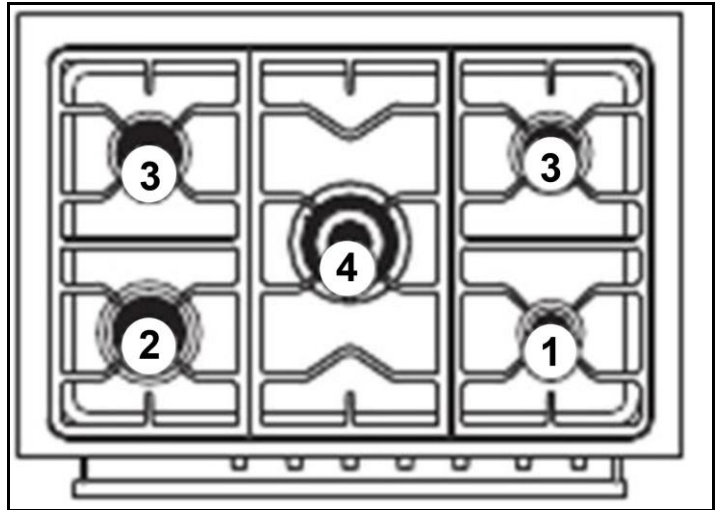


Figure 26

# Positionnement des têtes et cuvettes de brûleurs

- 1) Veuillez placer une cuvette de brûleur sur chaque tête de brûleur, associant la grandeur de la cuvette avec la grandeur de la tête. La cuvette pour chaque brûleur possède un anneau d'emplacement interne qui centre correctement la cuvette sur la tête du brûleur. Veuillez vous assurer que toutes les cuvettes de brûleur et les têtes de brûleur soient correctement en place AVANT d'utiliser votre appareil. (Voir la figure 27)

- 3) Veuillez allumer le brûleur pour vérifier qu'il s'allume correctement. Si le brûleur ne s'allume pas, veuillez contacter un centre d'entretien qualifié.
- 4) Veuillez ne pas faire par vous-même l'entretien du brûleur hermétique.

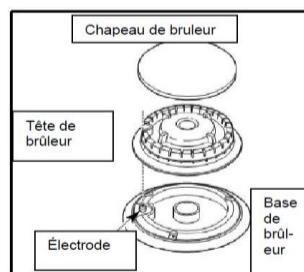


Figure 27

- 2) Veuillez vous assurer que chaque cuvette de brûleur soit correctement alignée et au niveau. (Voir la figure 28)

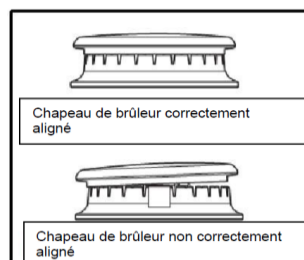


Figure 28

# Ustensiles sur la surface de cuisson

**⚠** *Veillez ne pas placer d'articles en plastique, comme les poivrières et les salières, les supports de cuillères ou les emballages plastiques sur le haut de l'appareil lorsqu'il est en utilisation.* Ces articles peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'une flamme.

**⚠ Remarque :** Veillez toujours utiliser un ustensile selon le but pour lequel il a été conçu. Veillez suivre les instructions du fabricant. Certains ustensiles n'ont pas été conçus pour aller au four ou sur la surface de cuisson.

Peu importe sa grandeur, veuillez toujours choisir un ustensile qui convient à la quantité et au type de nourriture à préparer. Veillez choisir un brûleur et une grosseur de flamme appropriés à la casserole. Veillez ne pas laisser les flammes dépasser le bord extérieur de la casserole.

Pour une consommation plus faible en gaz et une meilleure efficacité : Veillez seulement utiliser des casseroles **à fond plat** de dimensions

appropriées pour les brûleurs, comme montrées dans la table ci-dessous. Veillez vérifier l'aplatissement en faisant tourner une règle contre le fond de la casserole. Il ne devrait pas avoir d'espace entre la casserole et la règle. Aussitôt que le liquide entre en ébullition, veuillez prendre soin de diminuer la force de la flamme à un niveau qui laissera le liquide mijoter. (Voir la figure 29)

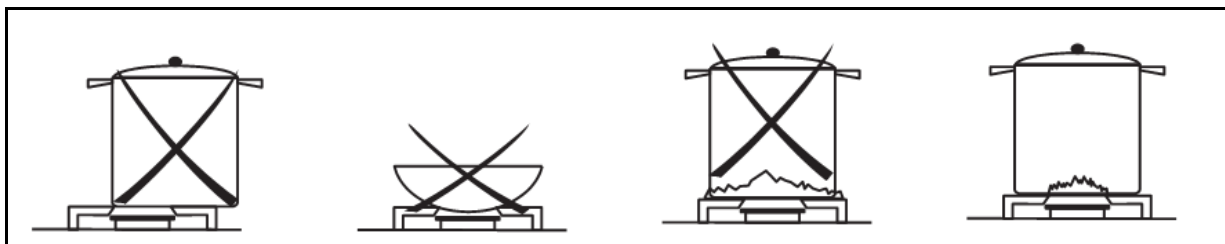


Figure 29

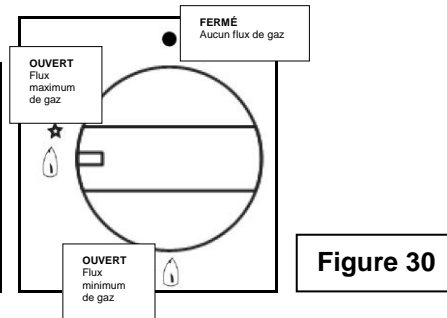
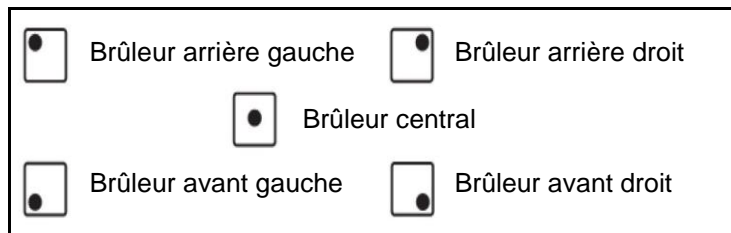
Les casseroles spécialisées (casseroles pour homards et autocuiseurs) peuvent être utilisées mais doivent se conformer aux exigences recommandées pour les batteries de cuisine.

**⚠** **Lors de procédés de cuisson impliquant des graisses ou des huiles, veuillez surveiller attentivement vos aliments car ces substances peuvent prendre feu si portées à des températures élevées.**

BRÛLEUR	DIAMÈTRE MINIMUM DE LA CASSEROLE	DIAMÈTRE MAXIMUM DE LA CASSEROLE
Rapide (avant gauche)	178 mm (7 po)	254 mm (10 po)
Semi-rapide (arrière gauche et droit)	152 mm (6 po)	203 mm (8 po)
Auxiliaire (avant droit)	76 mm (3 po)	178 mm (7 po)
Anneau triple (centre)	203 mm (8 po)	330 mm (13 po)


## Configuration des contrôles de la surface

### SYMBOLES



### ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS AU GAZ

1. Pour obtenir plus facilement une flamme, veuillez allumer le brûleur avant de placer un ustensile de cuisson sur la grille de brûleur.
2. Pour allumer un brûleur, veuillez appuyer sur le bouton de ce dernier complètement vers le bas et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole de la

configuration « flux maximum » :  .  
(Voir la figure 30)

3. Après allumage de la flamme, veuillez garder le bouton appuyé vers le bas durant environ 10 secondes. C'est nécessaire pour chauffer le thermocouple et activer la valve de sécurité, qui, autrement, couperait le flux du gaz.

4. Veuillez vérifier que la flamme est égale et puis tourner le bouton de contrôle afin de régler la flamme

comme besoin est :  . (Voir la figure 30)

5. Si le brûleur échoue à s'allumer, veuillez attendre une minute afin que le gaz se dissipe puis essayer de nouveau. À ce moment, il est possible de régler l'intensité de la flamme en tournant le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la position désirée.
6. En cas d'une panne de courant, veuillez placer une allumette (allumée) près du brûleur et poursuivre comme décrit auparavant. Si le brûleur ne s'allume pas après quelques essais,

veuillez vérifier que la « cuvette de brûleur » et la « cuvette de la flamme » soient correctement positionnées.

7. Pour éteindre la flamme, veuillez tourner le bouton de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole : ● . Veuillez toujours diminuer ou éteindre la flamme avant d'enlever les casseroles des brûleurs. (Voir la figure 30)

 **VEUILLEZ TOUJOURS ÊTRE PRUDENT LORS DE L'ALLUMAGE**

**MANUEL DES BRÛLEURS** 

# Cuisson au four

## Configuration de l'horloge et du chronomètre du four

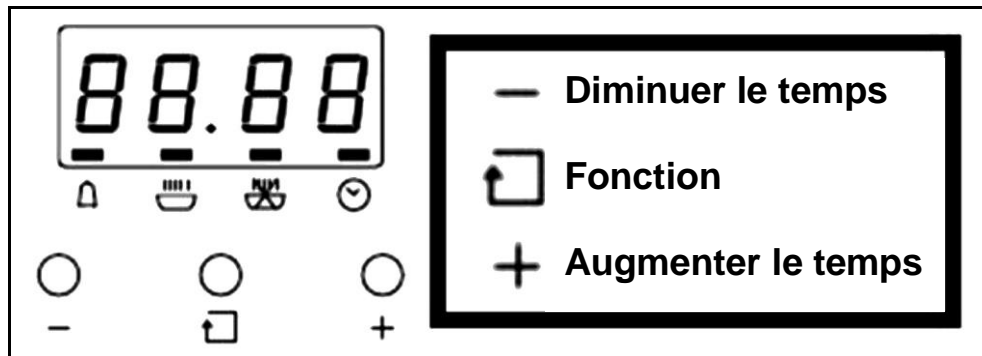


Figure 31

### HORLOGE NUMÉRIQUE

Ce modèle a un affichage numérique 24 heures avec 3 boutons de contrôle. Lorsque branché pour la première fois à l'alimentation électrique (ou après une panne de courant), l'écran va afficher '12:00' et la barre au-dessus du ☺ symbole va clignoter. (Voir la figure 31)

### RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Pour ajuster correctement l'heure, veuillez appuyer le bouton + ou - pour avancer vers l'avant ou l'arrière jusqu'à ce que la bonne heure soit affichée. Lorsque vous avez terminé, vous pouvez appuyer le bouton 'fonction' ou attendre 5 secondes et l'heure configurée se gardera ainsi dans le système. (Voir la figure 31)

### FONCTIONNEMENT MANUEL

Veuillez appuyer le bouton 'fonction' pour choisir le mode de fonctionnement manuel.

### CUISSON AVEC LE CHRONOMÈTRE

En choisissant l'heure de fin de cuisson désirée, le temps de cuisson, la température et le mode de cuisson, vous pouvez configurer le four pour cuire automatiquement vos plats. (Voir la figure 31)

- 1) Veuillez appuyer sur le bouton 'fonction' jusqu'à ce que la barre au-dessus ☺ du symbole clignote, puis appuyer + ou - pour régler le temps de cuisson.
- 2) Veuillez appuyer sur le bouton 'fonction' jusqu'à ce que la barre au-dessus ☹ du symbole clignote, puis appuyer + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson désirée.
- 3) Veuillez configurer la température et le mode de cuisson à l'aide des boutons de thermostat et du sélecteur.

# Configuration des contrôles du four

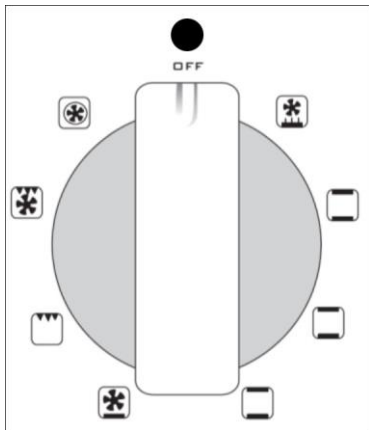


Figure 32

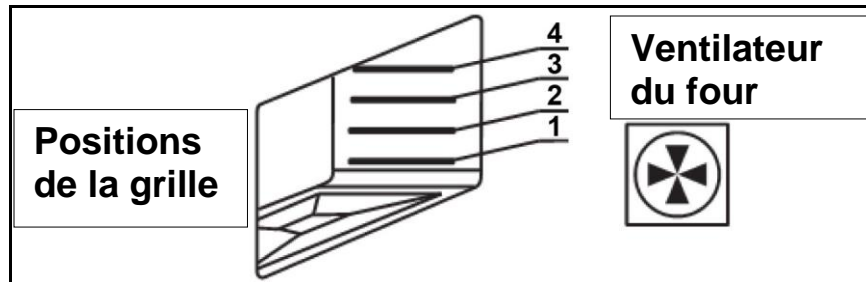


Figure 33

Le choix de la température de cuisson est effectué en tournant le bouton dans le sens horaire à la température requise. Le témoin d'avertissement s'allumera lors du processus de chauffage. Une fois que le four a atteint la température désirée, le témoin s'éteindra. Un clignotement régulier signifie que la température du four est conservée au niveau programmé.



## INDICATEUR DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR

L'ampoule du four est allumée. Lors du fonctionnement du four, l'ampoule sera toujours allumée.



## CUISSON TRADITIONNELLE (Élément du haut et du bas)

LE SÉLECTEUR DU THERMOSTAT VA DE 60 °C (140 °F) À MAX

La chaleur est fournie des éléments du haut et du bas. Le four doit être préchauffé avant d'y mettre la nourriture. La cuisson statique fournit des résultats optimaux avec : les gâteaux, les pizzas, le pain et pour la cuisson douce et lente de ragoûts. Caractéristiques de la cuisson statique : la chaleur est fournie du haut et du bas,

la cuisson est seulement possible sur la grille du centre qui devrait être placée au centre du four.



### **CUISSON DÉLICATE (Élément du bas et ventilateur)**

LE SÉLECTEUR DU THERMOSTAT VA DE 60 °C (140 °F) À MAX

Parfait pour les pâtisseries et les gâteaux avec un glaçage humide et un peu de sucre, ainsi que les desserts humides dans des moules. D'excellents résultats peuvent être atteints en réalisant la cuisson dans le bas et avec des plats nécessitant de la chaleur dans la partie basse en particulier. La plaque est mieux insérée au niveau du bas.



### **CUISSON AVEC L'ÉLÉMENT DU HAUT**

LE SÉLECTEUR DU THERMOSTAT VA DE 60 °C (140 °F) À MAX

C'est la meilleure option pour brunir des plats choisis à la fin d'une cuisson.



### **CUISSON SUR LA GRILLE (Élément de la grille)**

LE SÉLECTEUR DU THERMOSTAT VA DE 60 °C (140 °F) À MAX

L'utilisation de l'élément de la grille est mieux réservée pour : le fromage fondu, le grillage et le brunissement. Le temps de cuisson ne devrait pas dépasser 5 minutes. Pour l'utiliser, veuillez choisir la fonction « grill au complet » ainsi que la température désirée.



### **CUISSON SUR LA GRILLE AIDÉE DU VENTILATEUR (Élément de la grille et ventilateur)**

LE SÉLECTEUR DU THERMOSTAT VA DE 60 °C (140 °F) À 200 °C (392 °F)

C'est la meilleure option pour griller des viandes, des légumes et de la volaille. Veuillez préchauffer le four, placer la nourriture sur une grille ou une plaque de cuisson et la placer au milieu du four. D'autres grilles peuvent être utilisées en même temps par le biais de cette méthode.



### **CUISSON PAR CONVECTION (Élément de cuisson et ventilateur)**

LE SÉLECTEUR DU THERMOSTAT VA DE 60 °C (140 °F) À MAX

Cette méthode permet une cuisson égale sur plusieurs grilles pour différents types d'aliments avec les temps de cuisson appropriés pour chaque aliment. Le four doit être préchauffé avant d'y mettre les aliments. Veuillez utiliser la fonction « Ventilation forcée » pour faire fonctionner ce mode.



### **DÉCONGÉLATION (Ventilateur du bas)**

Tous les types d'aliments peuvent être décongelés en faisant circuler l'air à la température ambiante : les gâteaux, la crème, les fruits, etc. Pour des aliments comme : la viande, le poisson, et le pain, vous voudrez configurer la température du ventilateur à 175-200 °C (347-392 °F).



# Instructions de cuisson

Configuration :	Aliment :	Niveau de la grille (Voir la figure 33)	Température (Fahrenheit) :	Temps (minutes) :
<b>Cuisson traditionnelle</b> (veuillez ajouter du temps pour le préchauffage)	Lasagne	2-3	410-450	30
	Pâtes cuites au four	2-3	410-450	40
	Rôti de veau	2	350-400	30-40 / lb
	Bœuf	2	410-460	30-40 / lb
	Porc	2	340-400	30-40 / lb
	Poulet	2	340-400	45-60
	Canard	2	340-400	45-60
	Oie / Dinde	1	280-340	45-60
	Agneau	2	340-400	15 / lb
	Poisson	1-2	340-400	Varie selon les dimensions
	Pizza	1-2	410-450	40-45
	Petite pâtisserie	1-2	340-400	15-20
	Gâteau aux fruits	1-2	340-400	20-30
	Carré au chocolat	3-4	140	5
<b>Cuisson par convection</b> (veuillez ajouter du temps pour le préchauffage)	Lasagne	2-3	375-410	20-25
	Pâtes cuites au four	2	375-410	25-30
	Rôti de veau	2	300-350	65-90
	Bœuf	2	350-375	65-90
	Porc	2	300-325	70-100
	Poulet	2	350	70-90
	Canard	2	325-350	100-160
	Oie / Dinde	2	300-325	160-240
	Agneau	2	300-350	100-130
	Poisson	2-3	300-350	Varie selon les dimensions
	Pizza	2-3	410-475	30-50
	Gâteau éponge	2-3	375-425	25-35
	Gâteau aux fruits	2-3	350-375	40-50
	Pain	1-2	425-475	7
Configuration :	Aliment :	Niveau de la grille (Voir la figure 33)	Temps de cuisson du premier côté (minutes) :	Temps de cuisson du second côté (minutes) :
<b>Cuisson sur grill</b>	Côtelettes de porc	4	7-9	5-7
	Filet (porc)	3	9-11	5-9
	Filet (bœuf)	3	9-11	9-11
	Foie	4	2-3	2-3
	Veau	4	7-9	5-7
	Poulet	3	9-14	9-11
	Saucisses	4	7-9	5-6
	Boulettes de viande	4	7-9	5-6
	Filet de poisson	4	5-6	3-4
Pain grillé	4	2-4	2-3	

# Entretien et nettoyage

## AVERTISSEMENT



DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

## DANGER

DANGER DE BRÛLURES

Pour éviter toute brûlure possible, veuillez faire attention lors du nettoyage de l'appareil. Veuillez **NE PAS** essayer de nettoyer l'appareil lorsque le four ou les têtes de brûleur sont toujours chaudes.

Pour éviter toute brûlure possible, veuillez **NE PAS** essayer quelconque des instructions suivantes de nettoyage avant d'éteindre **TOUTES** les surfaces de brûleur et leur laisser le temps de refroidir.

**IMPORTANT** : Veuillez toujours respecter les instructions de l'étiquette sur les produits de nettoyage.

### • Boutons de contrôle

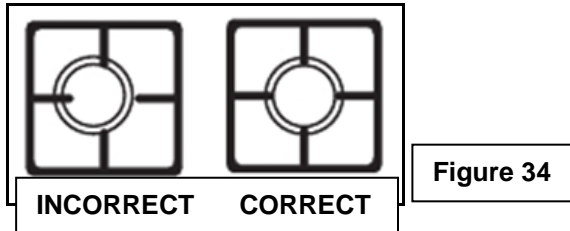
- Pour un nettoyage général, veuillez utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon.
- Pour des taches plus difficiles et des accumulations de graisse, veuillez appliquer un détergent liquide directement sur la tache. Veuillez rincer avec un linge humide puis sécher.
- Veuillez **NE PAS** utiliser de laine d'acier ou de nettoyeurs à l'acide sur les boutons car cela pourrait les érafler.

### • Grilles de brûleur

- Veuillez nettoyer les grilles de brûleur dans le lave-vaisselle et les sécher lors de leur sortie de l'appareil.
- Veuillez prendre note que les grilles sont équipées avec des coussinets de caoutchouc sur les pieds venant en contact avec le fourneau de cuisine afin d'éviter toute éraflure. Après le nettoyage, il est important de vérifier que les coussinets de caoutchouc soient toujours

présents. S'ils devaient se détacher, ils peuvent être fixés de nouveau en utilisant un adhésif résistant à la chaleur.

- Les grilles doivent être positionnées correctement sur les brûleurs comme montrées. (Voir la figure 34)



#### • Cuvettes de brûleur

- Pour nettoyer les cuvettes de brûleur, veuillez soulever la cuvette de brûleur de la tête de brûleur. Veuillez nettoyer les taches tenaces avec un chiffon absorbant.
- Veuillez rincer avec un chiffon propre et humide et sécher immédiatement **à fond**, incluant le bas et à l'intérieur de la cuvette.
- Veuillez ne pas utiliser de forts nettoyants abrasifs. Ils peuvent érafler la cuvette.
- **VEUILLEZ NE PAS METTRE LES UNITÉS DE BRÛLEUR DANS LE LAVE-VAISSELLE**

#### • Têtes de brûleur

- Les trous dans les brûleurs de votre appareils DOIVENT être gardés propres en tout temps pour un allumage adéquat et une flamme égale et entière. Veuillez enlever tout aliment entre les fentes de brûleur en utilisant une petite brosse non abrasive, comme une brosse à dents et, par la suite, essuyer en utilisant un chiffon humide.
- Pour enlever les dépôts des cavités du brûleur, veuillez enlever la cuvette et séparer les deux parties. Veuillez nettoyer les trous de brûleur de manière routinière avec un petit fil de jauge ou une aiguille, et, tout spécialement, après de gros débordements qui pourraient boucher ces trous.
- Après le nettoyage, veuillez joindre ensemble les deux parties et les remettre correctement à leur position, vous assurant qu'elles soient bien en place et au niveau.
- **VEUILLEZ NE PAS METTRE LES UNITÉS DE BRÛLEUR DANS LE LAVE-VAISSELLE**

#### • Acier inoxydable

- Veuillez nettoyer l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et un linge à vaisselle. Veuillez rincer avec de l'eau propre et un chiffon.

- Veuillez ne pas utiliser de nettoyeurs avec de fortes concentrations de chlorure ou de chlore. Veuillez ne pas utiliser de forts nettoyeurs à récurer. Veuillez seulement utiliser des nettoyeurs de cuisine qui sont spécialement conçus pour nettoyer l'acier inoxydable.

#### • Intérieur du four

- Cet appareil N'a PAS d'option d'auto-nettoyage.
- Veuillez **NE PAS** essayer de nettoyer l'appareil lorsque le four est encore chaud.
- Veuillez utiliser un produit nettoyant approprié conçu spécifiquement pour nettoyer l'intérieur des fours.
- **IMPORTANT** : Veuillez toujours respecter les instructions de l'étiquette sur les produits de nettoyage.

#### • Nettoyage de l'élément de la grille du bas intérieur

- Pour enlever l'élément, veuillez soutenir un côté avec votre main tout en enlevant le dispositif de retenue de l'autre main.
- Lors du nettoyage, veuillez vous assurer de ne pas trop forcer sur l'élément car il est fragile.
- Veuillez repositionner l'élément et fixer le dispositif de retenue en place.
- Veuillez NE PAS utiliser le four avec la grille qui pend : elle doit être repositionnée après son nettoyage.

#### • Tiroir de rangement

- Veuillez vous assurer que le tiroir soit froid et vide avant de le nettoyer.
- Veuillez utiliser un détergent doux.

#### • Porte extérieure du four

- Veuillez utiliser un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux ou une éponge.
- Veuillez appliquer le nettoyeur pour vitres sur le chiffon doux ou l'éponge, et non directement sur le panneau.

#### • Enlever et nettoyer la porte du four

Lors d'une utilisation normale du fourneau de cuisine, il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four. Cependant, si vous devez l'enlever, veuillez-vous assurer que le four est éteint et froid. La porte du four est lourde. Veuillez suivre ces instructions.

- Veuillez ouvrir complètement la porte.
  - Veuillez lever et tourner complètement les petits leviers situés sur les deux charnières.
  - Tout en tenant la porte de chaque côté, fermez-la jusqu'à ce qu'elle touche les leviers.
  - Puis continuez de fermer la porte jusqu'à ce qu'elle soit à environ 10 cm (4 po) d'être complètement fermée.
  - Tirez la porte vers vous, la retirant de son siège. La porte sortira en douceur du four. (Voir la figure 35)
- Pour remplacer la porte, veuillez effectuer la procédure ci-dessus en sens contraire.
- Veuillez noter : Si la porte ne sort pas facilement du four : ne forcez pas.

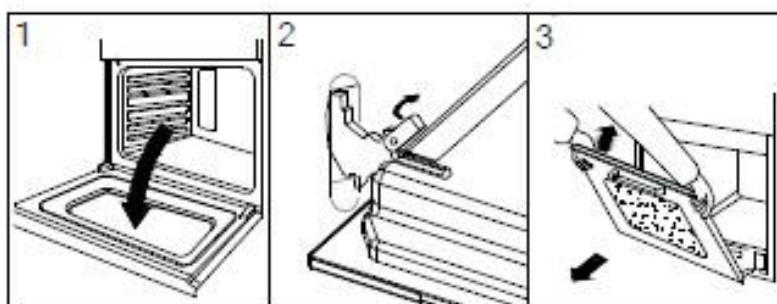


Figure 35

#### • Changer l'ampoule intérieure du four

### **⚠ AVERTISSEMENT**



#### **DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE**

- Veuillez vous assurer que l'appareil est mis hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique possible.
- Veuillez enlever le couvercle de verre en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. (Voir la figure 36)
- Veuillez remplacer l'ampoule avec une ampoule à haute température capable de supporter 600 degrés et qui rencontre les critères suivants :
  - 240 V
  - 25 W
  - Type : E-14

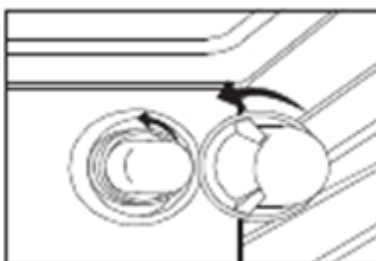


Figure 36

# Solutions à des problèmes communs

## IMPORTANT :

Avant d'appeler pour un entretien quelconque, veuillez revoir cette liste. Elle pourrait vous épargner du temps et de l'argent. Cette liste inclut des expériences communes qui ne sont pas le résultat d'une main-d'œuvre ou d'un matériel défectueux dans votre appareil.

## AVERTISSEMENT

**Danger de décharge électrique**

**Veuillez brancher l'appareil dans une prise à 3 broches mise à la terre.**

**Veuillez ne pas enlever la broche de la mise à la terre.**

**Veuillez ne pas utiliser un adaptateur.**

**Veuillez ne pas utiliser de rallonge électrique.**

**Un échec à suivre ces instructions peut provoquer la mort, un incendie ou une décharge électrique.**

## RIEN NE FONCTIONNE

### ■ Est-ce que l'alimentation électrique est débranchée ?

Veuillez vérifier que les fils électriques soient correctement branchés au réseau électrique. Veuillez voir la section « Branchement électrique ». Si le problème persiste, veuillez contacter un technicien qualifié.

### ■ Fusible grillé ou disjoncteur déclenché ?

Veuillez remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur. Si le problème persiste, veuillez contacter un technicien qualifié.

### ■ Est-ce que la valve d'arrêt principale du gaz ou celle au niveau du régulateur est en position fermée ?

Veuillez voir la section « Raccordement au gaz ».

### ■ Est-ce que le fourneau de cuisine est correctement branché à l'alimentation en gaz ?

Veuillez contacter un technicien qualifié. Veuillez voir la section « Raccordement au gaz ».

## LA SURFACE DES BRÛLEURS NE FONCTIONNE PAS

### ■ Est-ce la première fois que vous allez utiliser la surface des brûleurs ?

Veuillez allumer tout bouton de surface de brûleurs pour libérer l'air des conduites de gaz.

### ■ Est-ce que le bouton de contrôle est correctement réglé ?

Veuillez pousser sur le bouton avant de le tourner vers une position.

■ **Est-ce que les ports de brûleur sont bouchés ?**

Veillez voir la section «Entretien et nettoyage».

**LA SURFACE DES BRÛLEURS EST INÉGALE, JAUNE ET / OU BRUYANTE**

■ **Est-ce que les ports de brûleur sont bouchés ?**

Veillez voir la section «Entretien et nettoyage».

■ **Est-ce que les cuvettes de brûleur sont positionnées correctement ?**

Voir la section « Positionnement des têtes et cuvettes de brûleur ».

■ **Utilisez-vous du gaz propane ?**

Le fourneau de cuisine peut avoir été mal converti. Veuillez contacter un technicien en entretien et en réparation qualifié. Veuillez voir la section « Conversion au gaz propane ».

**LA SURFACE DU BRÛLEUR FAIT DES BRUITS D'ÉCLATEMENT**

■ **Est-ce que le brûleur est trempé ?**

Veillez le laisser sécher.

**CHALEUR EN EXCÈS AUTOUR DE LA BATTERIE DE CUISINE SUR LA SURFACE DE CUISSON**

■ **Est-ce que la batterie de cuisine est de la bonne grandeur ?**

Veillez utiliser une batterie de cuisine de la même grandeur que la surface de cuisson, que l'élément ou que la surface de brûleur. La batterie de cuisine ne doit pas dépasser par plus de 1,3 cm (0,5 po) la zone de cuisson.

**LES RÉSULTATS DE LA CUISSON SUR LA PLAQUE DE CUISSON N'EST PAS CE À QUOI L'ON S'ATTENDAIT**

■ **Est-ce que la bonne batterie de cuisine est utilisée ?**

Veillez voir la section « Ustensiles sur la surface de cuisson ».

■ **Est-ce que le bouton de contrôle est configuré au bon niveau de chaleur ?**

Veillez voir la section « Configuration des contrôles de la surface ».

■ **Est-ce que le fourneau de cuisine est au niveau ?**

Veillez mettre au niveau le fourneau de cuisine. Voir la section « Déballage du fourneau de cuisine / Installation des pieds de nivellement et du panneau arrière ».

**LE FOUR NE FONCTIONNE PAS**

■ **Est-ce que les contrôles du four sont configurés correctement ?**

Voir la section « Configuration des contrôles du four ».

## **LE VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT FONCTIONNE DURANT LA CUISSON AU FOUR ET AU GRIL**

■ Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement lors de l'utilisation du four et pendant un moment par après afin que le four se refroidisse.

## **LA TEMPÉRATURE DU FOUR EST TROP ÉLEVÉE OU TROP BASSE**

### **■ Est-ce que le four a été préchauffé ?**

Veillez voir la section « Instructions de cuisson ».

### **■ Est-ce que les grilles sont correctement positionnées ?**

Veillez voir la section « Instructions de cuisson ».

### **■ Est-ce qu'il y a une bonne circulation d'air autour de la batterie de cuisine ?**

Veillez voir la section « Instructions de cuisson ».

### **■ Est-ce que la pâte à frire est distribuée également dans le moule ?**

Veillez vérifier que la pâte à frire est partout égale dans le moule.

### **■ Est-ce que la bonne durée de temps est employée ?**

Veillez régler le temps de cuisson.

### **■ Est-ce que la porte a été ouverte lors de la cuisson ?**

Jeter un coup d'œil au four libéré de la chaleur et peut entraîner des temps de cuisson plus longs.

### **■ Est-ce que les items cuits sont trop bruns dans le bas ?**

Veillez déplacer la grille vers une position plus élevée dans le four.

### **■ Est-ce que les bords de la tarte brunissent plus tôt que prévu ?**

Veillez utiliser du papier d'aluminium pour recouvrir le bord de la croûte et / ou veuillez réduire la température de cuisson au four.

## **AUCUNE ÉTINCELLE LORS DE L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR**

### **■ Alimentation électrique - Les fils électriques ou la prise n'est pas bien branchée.**

Veillez brancher de nouveau l'alimentation électrique. Si le problème persiste, veuillez contacter un technicien qualifié.

### **■ Brûleur - Le brûleur n'est pas installé correctement.**

Veillez installer de nouveau le brûleur. Voir la section « Positionnement des brûleurs et cuvettes ».

### **■ Broche d'allumage - L'électrode d'inflammation et le trou sont mal placés.**

Veillez installer de nouveau le brûleur. Voir la section « Positionnement des brûleurs et cuvettes ».



## LA FLAMME S'ÉTEINT LORSQUE L'ON RELÂCHE LE BOUTON

### ■ Valve de sécurité - On n'appuie pas assez longtemps sur le bouton de contrôle.

Veillez appuyer et tourner de nouveau le bouton et le maintenir ainsi durant 3 à 5 secondes après allumage du brûleur.

## LE BRÛLEUR NE VA PAS S'ALLUMER OU VA BRÛLER DE MANIÈRE INÉGALE

### ■ Valve du gaz - La valve est fermée.

Veillez vous assurer que la valve soit complètement ouverte.

### ■ Tuyau de gaz - Il peut y avoir de l'air dans le tuyau de gaz.

Veillez allumer de manière répétée jusqu'à ce que la flamme prenne.

### ■ Cuvette de brûleur

- **La cuvette de brûleur n'est pas correctement placée.**
  - Veuillez remettre à sa place la cuvette de brûleur.
- **Certains trous dans le couvercle sont remplis.**
  - Veuillez nettoyer les trous du couvercle.

### ■ Broche d'allumage - La broche d'allumage est trempée ou souillée par de la nourriture.

Veillez nettoyer et sécher la broche d'allumage.

### ■ Tuyaux de raccord du gaz - Les tuyaux de raccord du gaz sont écrasés.

Veillez contacter un technicien qualifié. Veuillez régler ou changer les tuyaux de raccord.

## LA FLAMME S'ÉTEINT DURANT LE FONCTIONNEMENT

### ■ Thermocouple

- **L'appareil de sécurité est contaminé.**
  - Veuillez nettoyer le thermocouple.
- **La flamme est si petite qu'elle ne peut même pas toucher le thermocouple.**
  - Veuillez régler la flamme pour qu'elle soit plus grosse. Veuillez voir la section « Réglages corrects du brûleur ».

## ODEUR ÉTRANGE

### ■ Fuite de gaz - Veuillez contacter un technicien qualifié

- **Le tuyau d'alimentation du gaz est vieux et brisé.**
  - Le brûleur principal n'est pas allumé.
- **Veillez changer le tuyau d'alimentation du gaz.**
  - Veuillez allumer de nouveau une fois l'odeur étrange disparue.

# Garantie

Sous réserve des exclusions, des exemptions et des limitations contenues à la présente, AMS garantit, exclusivement à l'acheteur initial (l'« **Acheteur** »), que le produit Ancona (le « **Produit** ») est exempt de défauts relatifs à ses matériaux ou à sa fabrication (la « **Garantie limitée** »). La Garantie limitée est d'une durée d'un an à compter de la date d'achat original (la « **Période de garantie** »).

La Garantie limitée ne s'applique pas aux installations de type commercial ou institutionnel, ni à l'usage ou à l'installation résidentiels ou domestiques à l'extérieur du Canada ou des États-Unis. La Garantie limitée n'est ni transférable ni cessible à quiconque.

Une défaillance du Produit qui n'est liée à aucun défaut relatif à ses matériaux ou à sa fabrication n'est pas couverte par la Garantie limitée. Les éléments non couverts par la Garantie limitée comprennent, sans toutefois s'y limiter, i) les articles utilitaires et accessoires ii) tout service à l'extérieur du Canada ou des États-Unis; iii) les dommages causés en cours d'expédition, de manutention ou d'installation; iv) les coûts de main-d'œuvre liés à l'installation, l'enlèvement ou la réinstallation du Produit ainsi que tout frais y étant relatifs; ou v) le remplacement de routine de pièces dû à l'usure normale du Produit résultant d'une utilisation normale.

L'Acheteur qui découvre un défaut relatif aux matériaux ou à la fabrication du Produit couvert par la Garantie limitée pendant la Période de garantie doit en aviser AMS sans tarder, selon la procédure de réclamation décrite ci-dessous. Dans un délai raisonnable suivant la réception de cet avis, AMS, i) effectuera tout remplacement ou réparation de pièce qu'elle jugera nécessaire ou utile afin de corriger le défaut relatif aux matériaux ou à la fabrication du Produit; ou ii) remplacera le Produit original par un nouveau Produit, le tout sans frais pour l'Acheteur et à l'entière discrétion d'AMS. Les recours de l'Acheteur et les obligations d'AMS en vertu de la Garantie limitée sont limités au remplacement ou à la réparation d'une pièce ou du Produit tel qu'établi ci-dessus.

Un Produit neuf ou remis à neuf, ou des pièces neuves ou remises à neufs, seront échangés par AMS sur réception du Produit original ou des pièces originales retournés par l'Acheteur. À l'issue de cet échange, AMS devient propriétaire du Produit original ou des pièces originales retournés par l'Acheteur. La Période de garantie ne sera pas prolongée ou suspendue du fait d'une suspension de l'utilisation du Produit en raison de la réparation, du remplacement ou de l'examen du Produit ou pour toute autre raison.

Sous réserve du respect de la procédure de réclamation décrite ci-dessous, les frais de transport et d'installation d'un Produit ou de pièces réparés ou échangés en vertu de la Garantie limitée sont assumés par AMS. AMS assure également les risques de perte ou de dommages relatifs au Produit ou aux pièces ainsi réparés ou échangés durant leur transport.

La Garantie limitée offerte par AMS sera automatiquement déclarée nulle et non avenue si i) le Produit a fait l'objet d'une réparation, d'une altération, d'une modification, d'une personnalisation, d'un démantèlement ou d'un ajout par une personne non autorisée par AMS; ii) le défaut du ou les dommages au Produit, notamment sa détérioration ou son usure, découlent d'un manquement à se conformer aux instructions du manufacturier, d'un abus, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation inadéquate, d'un entretien déficient, d'une tension physique ou électrique anormale et/ou d'une surintensité, d'une réduction de tension, de l'utilisation de produits abrasifs ou de conditions environnementales ou chimiques inadéquates, d'une fuite, de la foudre, d'une force majeure, d'un accident, d'une erreur, d'une négligence ou si le défaut ou les dommages découlent d'un usage à

une fin non domestique ou non résidentielle ou contraire à l'usage auquel le Produit est normalement destiné; iii) le Produit est utilisé avec des accessoires, d'autres produits, équipements ou substances périphériques ou avec des équipements auxiliaires non autorisés ou non approuvés par un avis écrit de AMS; ou iv) l'Acheteur fait défaut de se conformer à la procédure de réclamation en garantie décrite ci-dessous.

LA GARANTIE LIMITÉE EST EXHAUSTIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, INCLUANT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, LES GARANTIES OU LES CONDITIONS IMPLICITES RELATIVES À LA QUALITÉ MARCHANDE, L'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER OU LA NON-VIOLATION DES DROITS DE TIERS, FOURNIE OU APPAREMMENT FOURNIE PAR AMS OU SES DISTRIBUTEURS AUTORISÉS.

EN AUCUN CAS AMS NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES DONT LA VALEUR EXCÈDE LE PRIX D'ACHAT INITIAL DU PRODUIT PAYÉ PAR L'ACHETEUR OU DE DOMMAGES PUNITIFS, EXEMPLAIRES, INDIRECTS, ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, ACCIDENTELS OU CORRÉLATIFS OU DE TOUS AUTRES DOMMAGES SIMILAIRES, QU'ILS SOIENT PRÉVISIBLES OU IMPRÉVISIBLES, QUI POURRAIENT DÉCOULER DE L'UTILISATION DU PRODUIT OU QUI SERAIENT LIÉS À SON UTILISATION, Y COMPRIS TOUTE PERTE DE JOUISSANCE DU PRODUIT.

La présente Garantie limitée et toute procédure la concernant, sans égard à leur forme, sont interprétées en vertu et régies par les lois du Québec et celles du Canada qui y sont applicables, sans égard aux principes de conflits de lois. Même si une disposition de la présente Garantie limitée est déclarée invalide, illégale ou inapplicable, toutes les autres dispositions de la Garantie limitée demeurent pleinement en vigueur.

### **PROCÉDURE DE RÉCLAMATION**

En cas de défaut pouvant faire l'objet d'une réclamation en vertu de la Garantie limitée, l'Acheteur doit contacter le Service à la clientèle de AMS au 1-800-350-4562, afin d'obtenir un numéro d'autorisation de retour du Produit ainsi que les instructions relatives à son expédition (les « **Instruction d'expédition autorisées** »).

L'Acheteur doit par la suite retourner le Produit en respectant les Instructions d'expédition autorisées et fournir les informations suivantes :

- le nom et l'adresse de l'Acheteur;
- le numéro de modèle du Produit;
- la date et le lieu d'achat du Produit;
- le reçu original d'achat du Produit;
- une description détaillée du problème relatif au Produit;
- le nom et l'adresse de l'installateur du Produit.
- 

Les réclamations doivent être soumises par écrit et transmises à AMS dans les six mois suivant l'apparition du défaut faisant l'objet de la réclamation.

**Pour toute assistance, veuillez téléphoner au 1-800-350-4562 ou faire parvenir un courriel à [info@anconahoods.com](mailto:info@anconahoods.com)**