ancona

Cuisinière autoportante avec table de cuisson à ceramique et four électrique

Manuel de l'utilisateur
et
instructions d'installation

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ
Lire attentivement l'importante information
concernant la sécurité, l'installation et l'entretien.
Conserver ces instructions pour référence future.

MAAN2205-01
2020-07-23

Table de matières

Exigences de la sécurité 3
Pièces fournies 10
Exigences d'aération 11
Exigences électriques 14
Préparation à l'avance 16
- Outils et pièces 16
- Dimensions du fourneau de cuisine 16
- Déballage du fourneau de cuisine 18
- Installation des pieds de nivellement et du panneau arrière 18
- Installation du crochet anti-basculement 19

Instructions d'installation 22
- Branchement électrique 22

Surface de cuisson 25
- Emplacement des brûleurs 25
- Description des symboles 25
- Configurer les contrôles de la surface 26
- Ustensiles de cuisson de surface 27

Cuisson au four 28
- Configuration de l'horloge et du chronomètre du four 28
- Configuration des contrôles du four 29
- Instructions de cuisson 32

Entretien et nettoyage 33
Solutions à des problèmes communs 36
Garantie 39

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. Veuilles 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 produit 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.

• ⚠ L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié. Veuillez demander à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié et un centre de réparations autorisé. Veuillez savoir comment débrancher l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur ou de la boîte à fusibles en cas d'une urgence.

• ⚠ Veuillez 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. Veuillez vous assurer que le fourneau de cuisine soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

• ⚠ Veuillez débrancher l'alimentation électrique avant tout entretien.

• ⚠ Veuillez 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 trempes 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 fabriquant 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 autre 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 surfaced 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

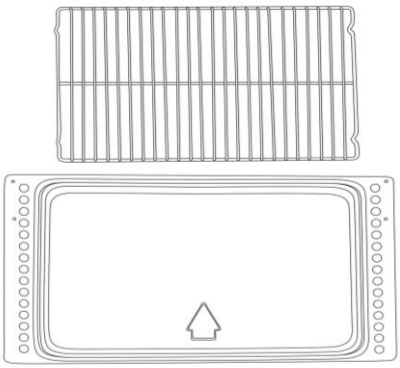
Un enfant ou un adulte peut basculer le fourneau de cuisine et peut être tué.
Veuillez fixer le crochet anti-basculement au pied arrière du fourneau de cuisine.
Si le fourneau de cuisine est déplacé alors veuillez replacer le crochet anti-basculement.
Veuillez consulter les instructions de l'installation 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

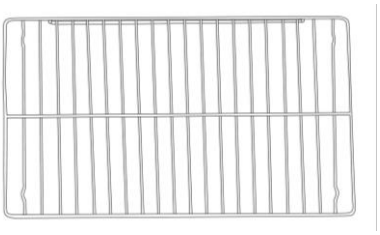
1 × dosseret
4 + 1 vis

7 × poignées

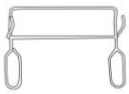
4 × pieds



1 × ensemble de grille



2 × grilles de four



1 × extracteur
de grille de four

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

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.

• ⚠ 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.

• ⚠ 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 ºC(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 ».

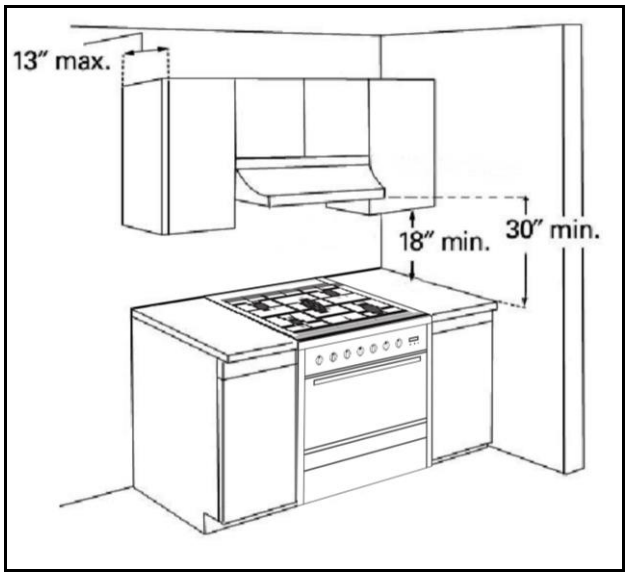


Figure 1

⚠ 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 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.

• ⚠ L'appareil fonctionne sur une alimentation électrique **220-240 V/50-60 Hz.** Avec recommandation de se connecter à une source d'alimentation de **50 ampères.**

• ⚠ Puissance totale d'entrée est 11.7kw (48.75A). Un circuit dédié, protégé par un 50 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

Veuillez ramasser les outils et pièces requises avant de commencer l'installation.
Veuillez 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
■ Foret de 3,2 mm (1/8 po) (pour les planchers de bois)
■ Marqueur ou stylo
■ Foret de maçonnerie au carbure de 4,8 mm (3/16 po) (pour les planchers de béton/céramique)

PIÈCES FOURNIES :

Veuillez 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

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

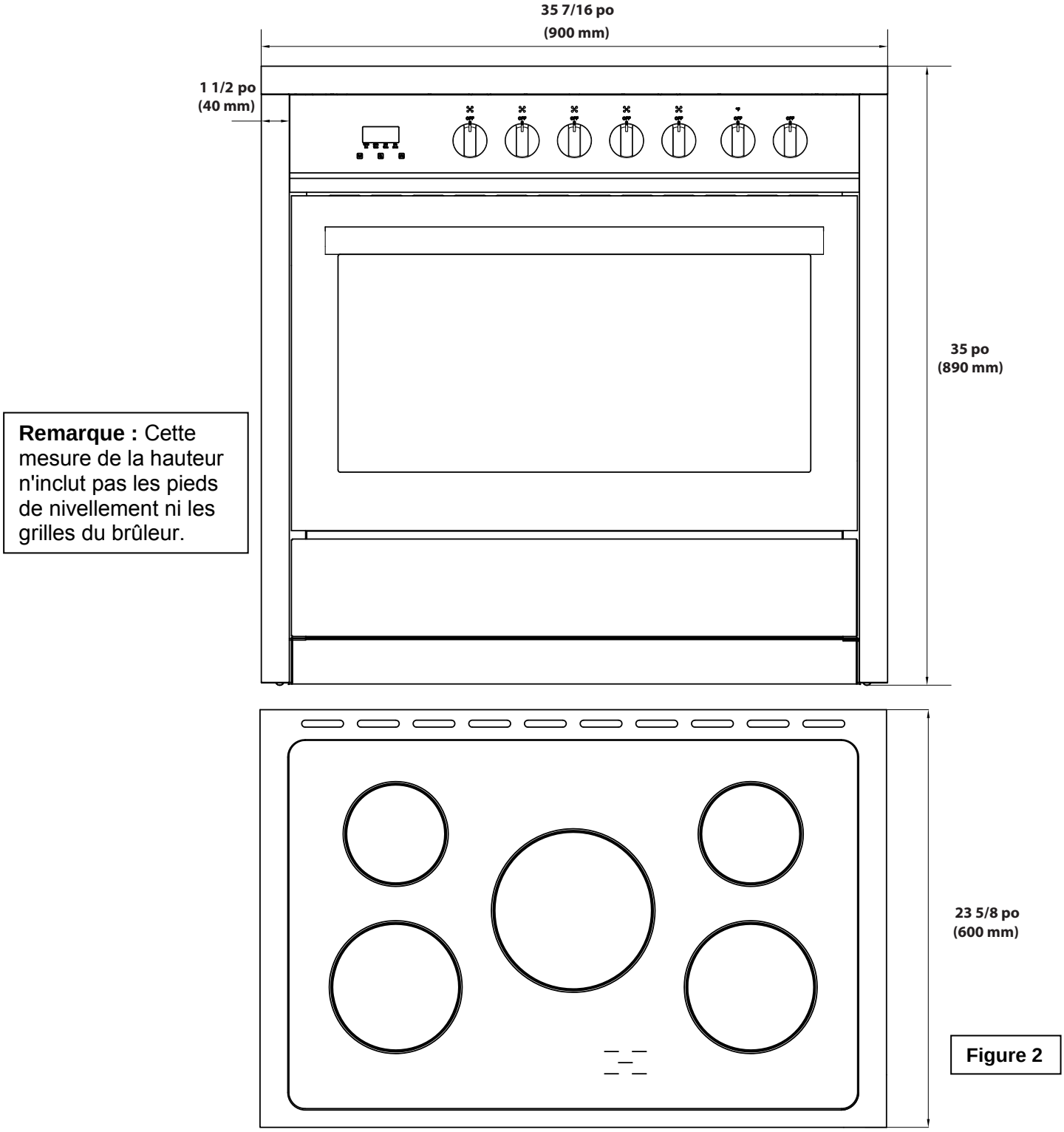
Dimensions du fourneau de cuisine

• ⚠ 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 ºC(200 °F) générée par l'appareil. (Voir les figures 1 et 2)

• ⚠ 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 2)

• ⚠ 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 2)



Remarque : Cette mesure de la hauteur n'inclut pas les pieds de nivellement ni les grilles du brûleur.

Figure 2

Déballage du fourneau de cuisine

Installation des pieds de nivellement et du panneau arrière

⚠ AVERTISSEMENT

Danger de poids excessif

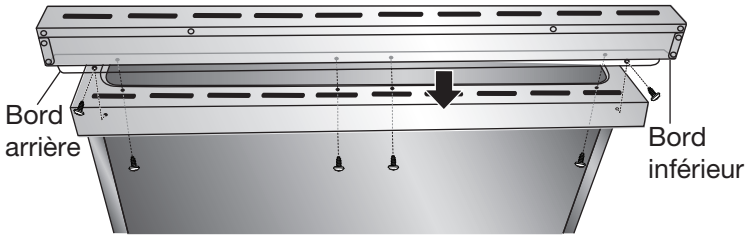
Danger de basculement

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

Veuillez 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.
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 dernier lorsqu'il est déposé sur sa partie arrière.
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. Aligner les trous du dosseret avec les trous du bord arrière de la table de cuisson, qui dépasse de l’arrière du four



10. À l'aide d'une personne maintenant le dosseret en place et en travaillant par le dessous du bord arrière dépassant, insérer les vis à travers le bord inférieur de la table de cuisson jusque dans les trous du bord inférieur du dosseret. Serrer complètement.

11. Insérer les deux vis (une de chaque côté) à travers le bord arrière du dosseret et dans la table de cuisson. Serrer complètement.

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 3) :

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

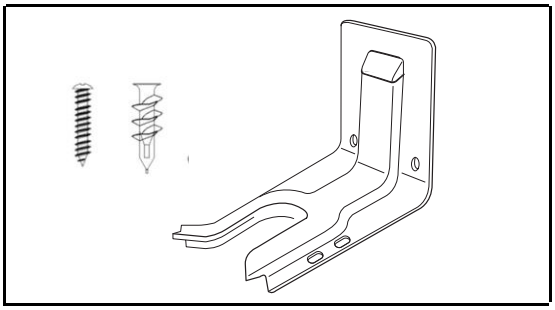


Figure 3

IMPORTANT : Il faut déterminer l'emplacement définitif de la cuisinière avant d'installer le support.

Communiquer avec un installateur professionnel en revêtement de plancher pour connaître la façon de percer les trous de montage à travers votre type de revêtement de plancher.

1. Avant de déplacer le fourneau de cuisine, veuillez le glisser sur le carton ou le carton dur de base de l'expédition.

2. Déposer le support sur le plancher de sorte que le bord arrière soit contre le mur arrière. Si la cuisinière ne se rend pas au mur arrière, aligner le bord arrière du support et le panneau arrière de la cuisinière dans sa position définitive.

⚠ Si le support ne touche pas le mur arrière, vous DEVEZ visser le support au PLANCHER, comme décrit à l'étape 5.

3. Position the side of the bracket against either the left or right cabinet. If there is no adjacent cabinet, align the edge of the bracket with the side panel of the range in its final location. If the countertop overhangs the cabinet, offset the bracket from the cabinet by the amount of overhang.

4. Marquer l'emplacement des deux trous à utiliser (voir la figure 4).
   REMARQUE : Utiliser le trou d'alignement A ou B pour une installation au plancher. Utiliser le trou d'alignement C pour une installation au MUR ARRIÈRE.

5. Il faut fixer le support au PLANCHER ou au MUR ARRIÈRE à l'aide des vis.

Installation au PLANCHER :
PLANCHER DE BOIS : Fixer le support en place en vissant les vis fournies dans les trous marqués (A ou B).
PLANCHER DE BÉTON : À l'aide d'un foret à béton de 5/32 po, faire un trou de départ d'une profondeur de 2 po au centre de chaque trou marqué. Utiliser les vis fournies pour fixer le support au plancher.
Installation au MUR ARRIÈRE :
Utiliser les deux vis fournies pour fixer le support en place à partir des deux trous marqués (C). Les vis DOIVENT pénétrer une lisse. Il faut faire l'installation au plancher si le mur comporte des poteaux métalliques ou des matériels semblables.

6. Une fois le support en place, faire glisser la cuisinière dans sa position définitive. Le pied de nivellement arrière doit glisser entièrement dans le support antibasculement, comme indiqué à l'étape 2. Pour vérifier que le support est bien en place, regarder sous la cuisinière pour voir si le pied de nivellement se trouve dans le support. Pour certains modèles, le tiroir de rangement ou le panneau inférieur peuvent être retirés pour faciliter l'inspection. S'il est impossible d'effectuer la vérification visuelle, faire glisser la cuisinière vers l'avant, confirmer que le support antibasculement est bien fixé au plancher ou au mur, et faire glisser la cuisinière de sorte que le pied de nivellement soit sous le support antibasculement. Répéter ce processus chaque fois que la cuisinière est déplacée, quelle que soit la raison, afin d'assurer que la cuisinière est bien fixée au support antibasculement.

Figure 4

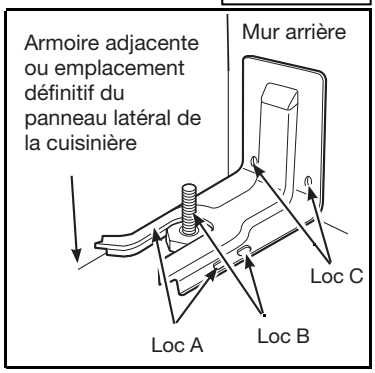
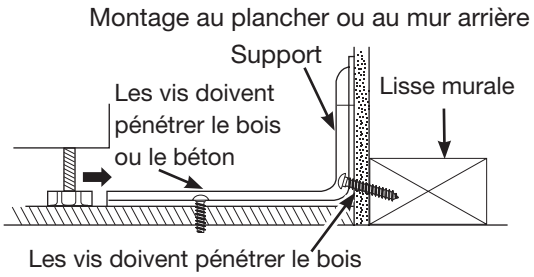


Figure 5



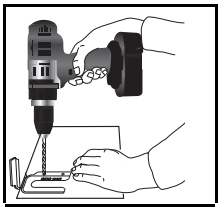


Figure 6

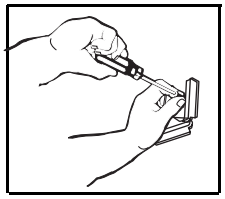


Figure 7

Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT

Danger de décharge électrique
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.
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

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES	
SYSTÈME	**Puissance**
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	22.5 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 ^{o}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 règlementation 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 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 8)

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

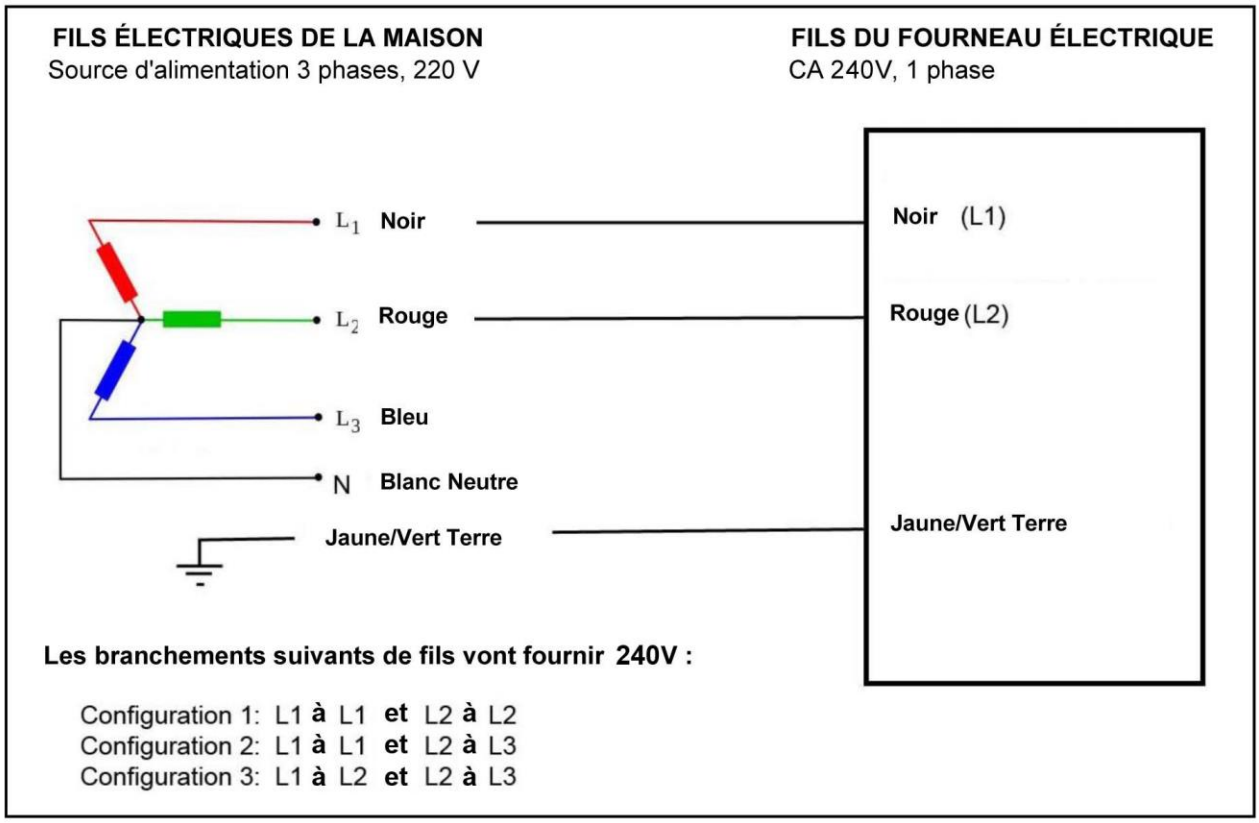


Figure 8

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

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

Surface de cuisson

Emplacement des brûleurs

A. Zone de cuisson seule de 1 200 W
B. Zone de cuisson seule de 2 500 W
C. Zone de cuisson seule de 1 800 W
D. Le témoin d'avertissement de chaleur résiduelle

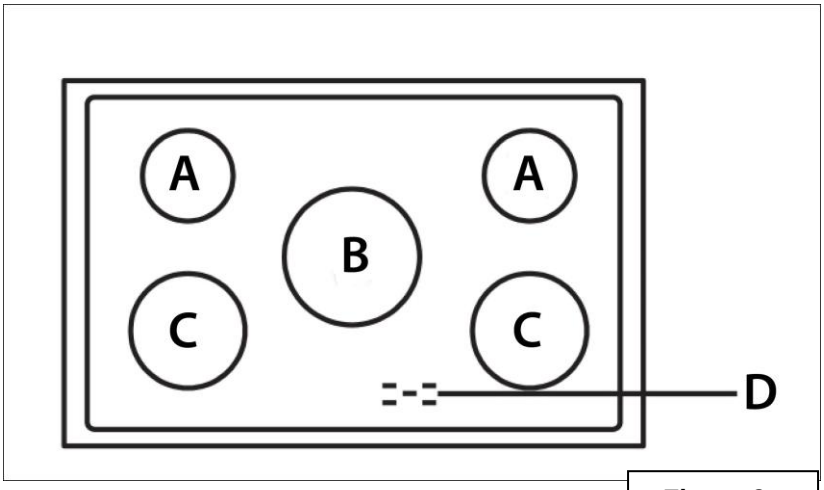


Figure 9

Description des symboles

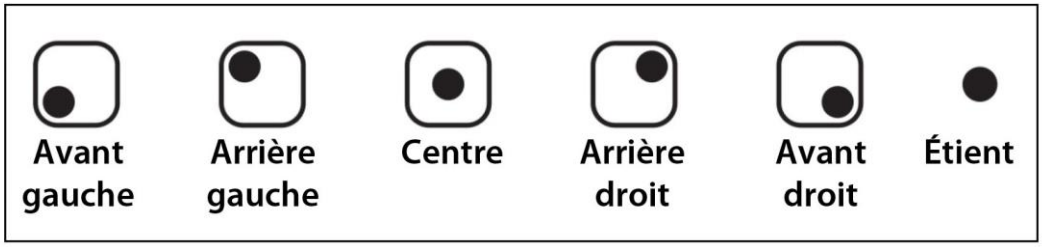


Figure 10

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

1. Avant de cuire pour la première fois, le verre de céramique doit être nettoyé. Enlevez toute étiquette détachable et chemise protectrice.
2. Placez une casserole d'eau sur chacune des plaques chauffantes avant et allumez-les à feu élevé pendant au moins 30 minutes.
3. Après 30 minutes, éteignez les plaques chauffantes avant, placez une casserole d'eau sur chacune des plaques chauffantes arrières et sur la plaque chauffante centrale (si présente). Allumez-les à feu élevé pendant au moins 30 minutes.
4. Cette procédure est nécessaire afin d'évaporer toute huile protectrice et humidité qui peuvent s'être accumuler lors du processus de fabrication, et cela va permettre aux circuits de contrôle électronique de fonctionner correctement.

Configurer les contrôles de la surface

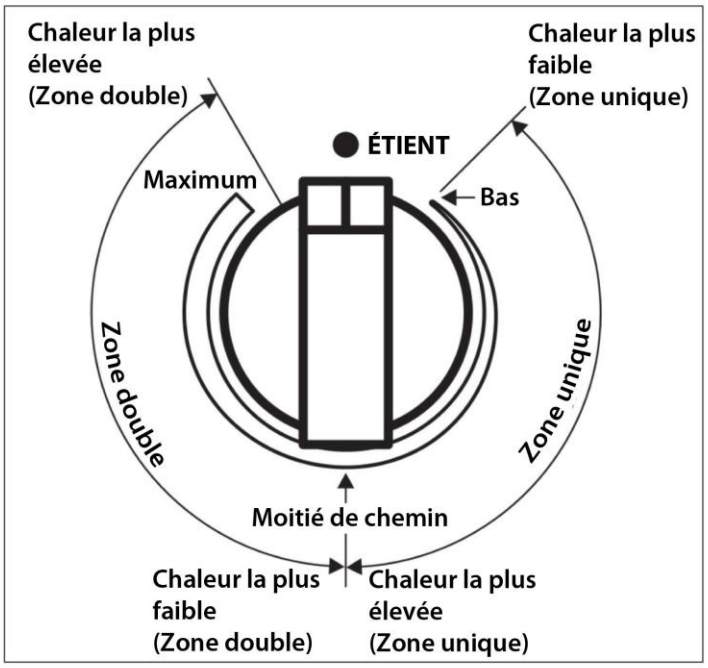


Figure 11

1. Tournez le bouton de contrôle à la position désirée (basse à élevée). (Voir la figure 11)
2. Le réglage est continu donc la zone de cuisson fonctionnera à tout paramètre de bouton intermédiaire entre bas et élevé.
3. Une fois la zone de cuisson chaude, la DEL correspondant à la zone s'illumine.
4. Vous pouvez éteindre la zone de cuisson en tournant le bouton, dans une direction ou l'autre à la position .
5. Le témoin d'avertissement de chaleur résiduelle demeure illuminé lorsque la température de la surface du verre en céramique est chaude et s'éteindra une fois que la température de surface s'est refroidie.

Ustensiles de cuisson de surface

⚠ ***Ne placez pas les articles de plastique comme les salières et les poivrières, les supports de cuillères ou les emballages en plastique sur le dessus de l'appareil électrodomestique lorsqu'il est en utilisation.*** Ces articles peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, les serviettes ou les cuillères de bois peuvent s'enflammer s'ils sont placés trop près d'une source de chaleur.

⚠ **Remarque :** Utilisez toujours un ustensile pour les fins auxquelles il a été conçu. Respectez les instructions du fabricant. Certains ustensiles n'ont pas été conçus pour être utilisés dans le four ou sur la surface de cuisson.

- Pour de meilleurs résultats et une économie d'énergie, utilisez seulement des casseroles adaptées pour la cuisson électrique.
- Le bas de la casserole doit être très épaisse et parfaitement à plat.
- Avant de la placer sur la plaque chauffante, assurez-vous que la casserole, ainsi que la plaque chauffante en soi, soit parfaitement propre et sèche.
- Pour éviter d'égratigner la surface de verre de céramique, n'utilisez jamais de casseroles moulées en fer ou de casseroles avec un fond rugueux.

GRANDEURS DE CASSEROLES

- Pour éviter de gaspiller de l'énergie, assurez-vous que le diamètre du fond de la casserole soit 20 mm plus grand que le cercle marqué sur la plaque chauffante.
- Les grandeurs de casseroles indiqués dans le tableau ci-dessous sont adaptées pour votre plaque électrique. Les marmites unies et les casseroles avec des fonds plats sont recommandés pour une cuisson efficace. (Voir la figure 9)

Zones	Diamètre des zones	Diamètre minimum des casseroles
Zone A	140 mm (5 1/2 pouces)	165 mm (6 1/2 pouces)
Zone B	225 mm (8 7/8 pouces)	250 mm (9 13/16 pouces)
Zone C	175 mm (7 pouces)	200 mm (7 7/8 pouces)

Cuisson au four

Régler l'horloge

1) Lors du premier branchement à l'alimentation CA ou après une panne de courant, « 12:00 » et le témoin de l'horloge clignotent à l'écran. Vous pouvez activer le mode de configuration de l'heure en appuyant sur le bouton Fonction jusqu'à ce que clignote le témoin de l'horloge.

2) Pour régler la bonne heure, appuyer sur les boutons ▲ ou ▼ pour faire avancer ou reculer l'heure. Lorsque vous avez terminé, appuyer sur le bouton Fonction, ou attendre cinq secondes. L'heure est alors réglée.

IMPORTANT : L'horloge doit être réglée afin que les options du four fonctionnent.

Régler la minuterie

1) Activer le mode de configuration de la minuterie en appuyant une fois sur le bouton Fonction. Le témoin Minuterie s'allumera.

2) Régler la minuterie à l'aide des boutons ▲ ou ▼ pour faire avancer ou reculer l'heure. La minuterie effectue le compte à rebours et émet un bip à la fin.

AVERTISSEMENT :

- Faire preuve de prudence lorsque vous utilisez la cuisson chronométrée. L'utiliser seulement pour la cuisson de viandes congelées ou salées et avec la plupart des fruits et des légumes. Les aliments qui peuvent s'avarier facilement, comme le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent être utilisés avec prudence. La consommation d'aliments avariés peut donner lieu à une intoxication alimentaire.

Cuisson chronométrée au four - Départ différé

Pour régler le temps de cuisson, régler la MINUTERIE AVANT de régler la fonction et la température du four.

1) Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton Fonction jusqu'à ce que le témoin de démarrage clignote.

2) Régler le temps de cuisson désiré en appuyant sur les boutons ▲ ou ▼ jusqu'à ce que le temps désiré s'affiche à l'écran (maximum de 10 heures).

3) Régler les boutons de Température et de Cuisson (voir les descriptions et les instructions aux pages 29 à 31) et enfourner les aliments.

Remarque : Le four ne commence à fonctionner que lorsque l'heure de début différé réglé est atteinte. Pour utiliser le four avant l'heure de début différé, il faut annuler la fonction de départ différé.

Réglage de l'heure de fin de cuisson

Pour régler l'heure de fin de cuisson, régler la MINUTERIE à l'heure de fin désirée :

1) Appuyer de nouveau sur le bouton Fonction jusqu'à ce que le témoin de fin clignote.

2) Appuyer sur les boutons ▲ ou ▼ pour régler l'heure de fin (maximum de 11 heures 59 minutes).
Appuyer de nouveau sur le bouton Fonction pour confirmer le réglage.

3) L'appareil émettra un bip à l'heure de fin. Fermer les boutons de Température et de Cuisson et appuyer sur le bouton Fonction pour faire cesser le signal sonore.

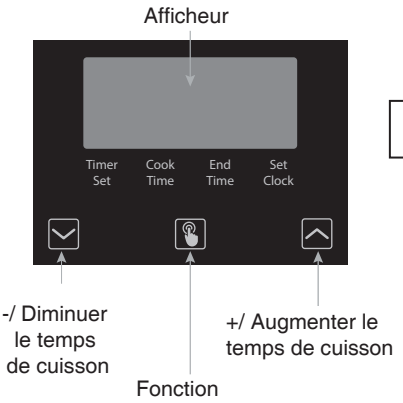


Figure 12

Configuration des contrôles du four

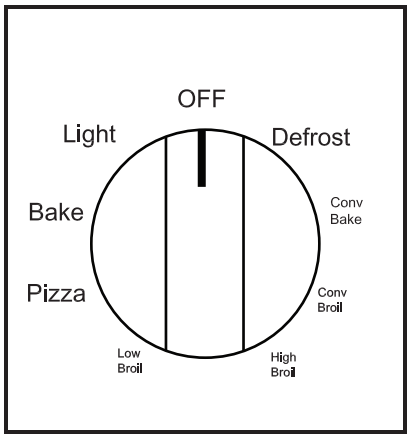


Figure 13

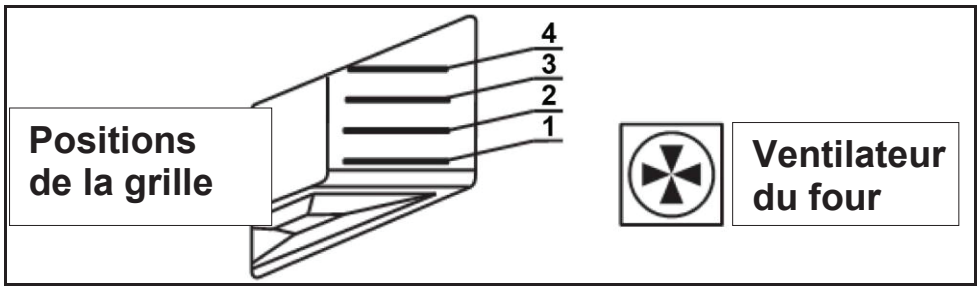


Figure 14

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'illuminera 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.

Light **INDICATEUR DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR**

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

Bake **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.

Pizza **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.

Low Broil **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.

High Broil **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 fondue, 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.

Conv Broil **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.

Conv Bake **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.

Defrost **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) :
Cuisson traditionnelle (veuillez ajouter du temps pour le préchauffage)	Lasagne	2-3	410-450	30
	Pâtes cuite 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
Cuisson par convection (veuillez ajouter du temps pour le préchauffage)	Lasagne	2-3	375-410	20-25
	Pâtes cuite 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) :**
Cuisson sur grill	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 nettoyants à l'acide sur les boutons car cela pourrait les érafler.

• 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 nettoyants avec de fortes concentrations de chlorure ou de chlore. Veuillez ne pas utiliser de forts nettoyants à récurer. Veuillez seulement utiliser des nettoyants 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.

• 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 nettoyant pour vitres et un chiffon doux ou une éponge.
- Veuillez appliquer le nettoyant 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 15)

– 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.

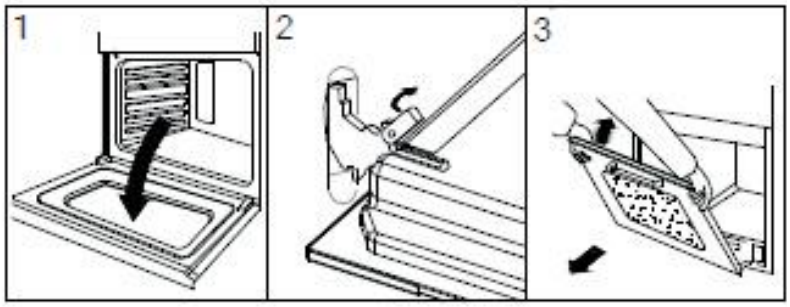


Figure 15

• 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 16)

– 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

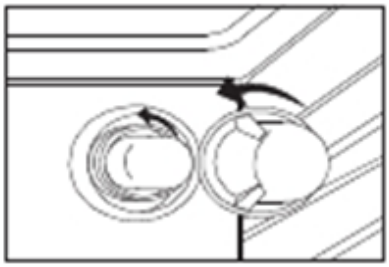


Figure 16

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.

LA SURFACE DES BRÛLEURS NE FONCTIONNE PAS

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

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

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 ?**

Veuillez 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 ?**

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

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

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

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

Veuillez 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 ?**

Veuillez voir la section « Instructions de cuisson ».

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

Veuillez voir la section « Instructions de cuisson ».

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

Veuillez voir la section « Instructions de cuisson ».

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

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

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

Veuillez régler le temps de cuisson.

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

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

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

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

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

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