

AMCCONIA®

Cuisinière Gourmet Table de cuisson au gaz Four électrique 24 pouces



Manuel de l'utilisateur et instructions d'installation

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Lire attentivement ces informations importantes
sur la sécurité, l'installation et l'entretien.

Conserver ces instructions en vue de consultations ultérieures.

MAAN2210-05

2017-06-07

Avant de commencer

INSTALLATEURS - Commencer ici

Les instructions de sécurité sont aux pages 4 à 10, et les instructions d'utilisation aux pages 11 à 23.

Effectuer les étapes suivantes :

1. Lire les instructions de sécurité.
2. Lire toutes les instructions dans la section « Installation » de ce manuel AVANT d'installer la cuisinière.
3. Retirer tout le matériel d'emballage du four avant de brancher l'alimentation en gaz.
4. Respecter tous les codes et règlements applicables.
5. Lorsque terminé, vous assurer de laisser ces instructions au consommateur.
6. L'installation doit seulement être effectuée par un technicien compétent. Une installation correcte demeure toutefois la responsabilité de l'installateur.
7. Une défaillance du produit causée par une installation incorrecte n'est pas couverte par la garantie.



CONSOMMATEURS - Commencer ici

Les instructions de sécurité sont aux pages 24 à 26, et les instructions d'utilisation aux pages 27 à 33.

Effectuer les étapes suivantes :

1. Lire les instructions de sécurité.
2. Lire toutes les instructions dans le manuel AVANT d'utiliser la cuisinière.
3. Retirer tout le matériel d'emballage du four avant de l'utiliser.
4. Respecter tous les codes et règlements applicables.
5. L'installation doit seulement être effectuée par un technicien compétent. Une installation correcte demeure toutefois la responsabilité de l'installateur.
6. Une défaillance du produit causée par une installation incorrecte n'est pas couverte par la garantie.



Table des matières

Avant de commencer	2
Table des matières	3
Informations importantes sur la sécurité.....	4
Installation	11
Choix de conduites	11
Matériel inclus	12
Outils et matériel nécessaires	13
Dimensions de la cuisinière.....	14
Étape 1 - Lire les mesures de sécurité.....	15
Étape 2 - Préparer l'emplacement désiré, déballer la cuisinière et préparer les outils	15
Étape 3 - Installer les pieds de nivellement et le dossier.....	15
Étape 4 - Raccordement de gaz	16
Étape 5 - Conversion au GPL (gaz propane)	18
Régler la pression du régulateur	18
Changer les buses de brûleurs	19
Régler les flammes de brûleurs	19
Tester la stabilité de la flamme.....	20
Caractéristiques électriques	20
Étape 6 - Installer le support antibasculement	21
Étape 7 - Positionnement des anneaux et des capots de brûleurs	22
Étape 8 - Brancher au CA	23
Mesures de sécurité avant l'utilisation	24
Fonctionnement	27
Emplacement des commandes	27
Régler l'horloge	28
Régler la minuterie	28
Cuisson chronométrée au four.....	28
Brûleurs et ustensiles de cuisine	29
Cuisson sur le brûleur	30
Grilles de four	30
Commandes du four	31
Modes de cuisson au four.....	31
Tableau de cuisson	33
Entretien	34
Retirer la porte du four.....	35
Remplacer l'ampoule	36
Régler les flammes de brûleurs.....	36
Avant d'appeler pour un entretien.....	37

Information importante sur la sécurité

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

Lire et suivre toutes les instructions avant d'utiliser votre cuisinière pour prévenir le risque d'un incendie, d'une décharge électrique, de blessures personnelles ou de dommages lors de l'utilisation. Ce guide ne couvre pas toutes les situations qui peuvent se produire. Toujours communiquer avec votre technicien de service ou fabricant pour les problèmes que vous ne comprenez pas.



DANGER : Lorsque vous voyez ce symbole dans les instructions, il indique une situation dangereuse qui peut donner lieu à des blessures graves ou même la mort.



AVERTISSEMENT : Lorsque vous voyez ce symbole dans les instructions, il indique une situation dangereuse qui peut donner lieu à des blessures mineures à modérées.

QUOI FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ



- Ouvrir toutes les fenêtres en commençant par celles situées le plus près de la cuisinière.
- NE PAS essayer d'allumer un appareil électroménager.
- NE PAS toucher toute prise ou tout interrupteur électrique.
- NE PAS utiliser tout téléphone dans votre maison/bâtiment.
- Vous rendre chez un voisin et appeler immédiatement votre fournisseur de gaz. Suivre les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.

INSTALLATION



- Enlever tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser l'appareil électroménager. Ne jamais permettre aux enfants de jouer avec le matériel d'emballage.
- Ne pas retirer la plaque de série/modèle fixée à l'appareil électroménager.
- Vous assurer que votre appareil électroménager est correctement installé et mis à la terre par un **TECHNICIEN COMPÉTENT** selon les codes et règlements locaux et selon le Code national du gaz combustible ANSI Z223.1 — dernière révision et le Code national de l'électricité ANSI/NFPA N° 70 — dernière révision aux États-Unis, ou, au Canada, le Code d'installation du gaz naturel et du propane, CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2, et la norme CSA C22.1 du Code canadien de l'électricité, Partie 1.



AVERTISSEMENT

- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence, ou d'autres vapeurs et liquides inflammables, près de cet appareil électroménager ou de tout autre appareil.
- Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées par l'odeur.
- Les fournisseurs de gaz recommandent l'utilisation d'un détecteur de gaz homologué UL ou CSA. Pour plus de renseignements, communiquer avec votre fournisseur de gaz.
- Si une fuite de gaz est détectée, suivre les instructions « Quoi faire si vous sentez du gaz » à la page précédente.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur, réparateur ou fournisseur de gaz compétent. Demander à votre détaillant de vous recommander un technicien compétent et un prestataire de service de réparation autorisé. Savoir comment fermer l'alimentation en gaz vers le compteur et comment couper l'alimentation électrique vers l'appareil électroménager au niveau du disjoncteur ou du panneau électrique en cas d'urgence. **Demander que l'installateur vous montre l'emplacement de la valve d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment la fermer, le cas échéant.**
- Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil électroménager à moins que cela ne soit recommandé expressément dans ce manuel. Tous les autres entretiens doivent être effectués seulement par un technicien compétent. Cela peut réduire les risques de blessures corporelles et de dommages à l'appareil électroménager.
- **Installation correcte** : lors de l'installation, la cuisinière doit être mise à la terre selon les codes locaux, ou en l'absence de tels codes, selon le Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70. Au Canada, la cuisinière doit être mise à la terre selon le Code canadien de l'électricité. Vous assurer que la cuisinière est installée correctement et mise à la terre par un technicien compétent.
- Débrancher l'alimentation avant tout entretien.
- Ne jamais modifier ou altérer la construction de l'appareil électroménager en y enlevant des panneaux, des couvre-fils ou toute autre pièce.
- Des blessures peuvent se produire à la suite d'une utilisation inappropriée des portes ou des tiroirs de l'appareil électroménager. Par exemple, monter, se pencher, ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs.
- Les hottes de cuisine suspendues qui fonctionnent en soufflant un jet d'air vers la cuisinière ne doivent pas être utilisées avec les cuisinières au gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ont été conçues, testées et approuvées par un laboratoire indépendant de tests pour une telle utilisation.
- Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, NE JAMAIS pendre de longs rideaux ou des stores de papier sur cette fenêtre. Ils peuvent passer sur les brûleurs de surface et

s'enflammer, provoquant un danger d'incendie.

- Vous assurer que la pièce est bien aérée en gardant les conduits d'air ouverts et en bon état de fonctionnement, ou en installant une hotte d'extraction munie d'un tuyau d'évacuation. Si l'appareil électroménager est utilisé de manière intense pendant une longue période, la capacité d'aération doit être augmentée, par exemple, en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance de tout ventilateur d'extraction électrique.
- Les matériaux inflammables (dont le papier, le plastique et les articles de vêtements, comme les livres de cuisine, les ustensiles de plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables) ne doivent pas être placés sur l'appareil électroménager ou près des unités de surface. Ne pas ranger d'explosifs, comme les contenants d'aérosols, sur l'appareil électroménager ou près de celui-ci. Les matériaux inflammables peuvent exploser et causer un incendie ou des dommages matériels.
- **Entretien** : conserver la zone de la cuisinière propre et exempte de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- **Rangement dans ou sur la cuisinière** : les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans le four ou près des unités de surface.

DANS L'ÉTAT DU MASSACHUSETTS, LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION SUIVANTES S'APPLIQUENT :

- Les installations et les réparations doivent être effectuées par un entrepreneur, plombier ou technicien en gaz compétent ou autorisé par l'État du Massachusetts.
- Si vous utilisez une valve à boule, elle doit être du type poignée en T.
- Lorsqu'un raccord de gaz flexible est utilisé, il ne doit pas dépasser 91 cm (3 pi).

AVERTISSEMENTS RELATIVEMENT À LA PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

- Conformément aux dispositions prévues à la loi californienne sur la sécurité de l'eau potable et des produits toxiques, le gouverneur de la Californie est tenu de publier une liste des substances reconnues par l'État comme causant des malformations congénitales ou d'autres dommages au système reproductif, et les entreprises sont tenues d'avertir les clients de toute exposition possible à de telles substances.
- Les appareils électroménagers au gaz peuvent provoquer une exposition mineure à trois de ces substances, formellement, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, causée principalement par la combustion incomplète du gaz naturel ou du GPL. Des brûleurs réglés correctement, indiqués par une flamme bleue plutôt que jaune, diminuent les combustions incomplètes. L'exposition à ces substances peut être diminuée en aérant par une fenêtre ouverte ou en utilisant une hotte ou un ventilateur.

Information importante sur la sécurité

DANGER

- Ne pas ranger d'articles suscitant l'attention des enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier de celle-ci. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance là où est utilisé l'appareil électroménager. Ne pas permettre aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Ne jamais permettre à un enfant de s'asseoir ou de se mettre debout sur toute partie de l'appareil électroménager. Les enfants qui grimpent sur l'appareil électroménager pour atteindre des objets peuvent subir de graves blessures.
- **NE PAS TOUCHER LA SURFACE DE CUISSON, LES BRÛLEURS, LES GRILLES OU LES ZONES PRÈS DE CEUX-CI.** Les brûleurs de surface ou l'appareil électroménager peuvent être chauds même si les flammes ne sont pas visibles. Les zones près des brûleurs de surface ou de l'appareil électroménager peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ces zones et ne pas laisser les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces zones jusqu'à ce qu'elles se soient refroidies.
- Ne pas porter de vêtements amples lorsque vous utilisez l'appareil électroménager. Ne pas laisser les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- Éteindre les feux de fritures à l'aide d'un couvercle de poêle, ou utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à mousse ou à poudre chimique.
- Utiliser un extincteur **SEULEMENT** si :
 - Vous avez un extincteur de classe A, B ou C, et vous savez comment l'utiliser.
 - L'incendie est petit et contenu dans la zone où il a débuté.
 - Le service des incendies a été appelé.
 - Vous pouvez tenter d'éteindre l'incendie en faisant dos à une sortie.
- Faire preuve d'une vigilance accrue lorsque vous faites chauffer du gras ou de la graisse. Le gras ou la graisse peuvent prendre feu s'ils deviennent trop chauds.
- Utiliser seulement les poignées sèches. Lorsque placées sur une surface chaude, les poignées humides ou trempées peuvent dégager de la vapeur et causer des brûlures. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les éléments chauds, les flammes ou les brûleurs. Ne pas utiliser une serviette ou un chiffon volumineux en guise de poignée.
- Ne pas chauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Monter, se pencher ou s'asseoir sur cette cuisinière peut provoquer des blessures graves et peut endommager l'appareil électroménager.
- Ne jamais utiliser cette cuisinière comme dispositif de chauffage pour réchauffer une pièce. Une telle utilisation peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- Savoir quel bouton contrôle quel brûleur de surface. Vérifier visuellement si le brûleur est allumé. Puis, régler la hauteur de la flamme afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisine.
- Nettoyer l'appareil électroménager régulièrement afin de maintenir toutes les pièces exemptes de graisse qui pourrait prendre feu. Les hottes d'aération et les filtres à graisse doivent être maintenus propres. Ne pas permettre à la graisse de s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Les dépôts graisseux dans le ventilateur peuvent prendre feu. Lors de la cuisson d'aliments, mettre en marche le ventilateur de la hotte. Consulter les instructions du fabricant de la hotte pour le nettoyage.
- Les poignées d'ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas passer au-dessus des brûleurs adjacents afin de réduire les risques de brûlures, de combustion de matériaux inflammables et de dégâts en raison d'un contact accidentel.
- Ne jamais laisser les brûleurs de surface sans surveillance lorsqu'ils sont à feu élevé. Les débordements par bouillonnement provoquent de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent prendre feu. De plus, un ustensile dont tout le contenu s'est évaporé peut fondre.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour chemiser une partie de l'appareil électroménager. Utiliser le papier d'aluminium seulement pour recouvrir les aliments lors de la cuisson. Une installation incorrecte de ces chemises peut causer un risque de décharge électrique ou d'incendie.
- Seulement certains types de verre, de verre/céramique, de grès ou d'ustensiles vitrés peuvent être utilisés avec l'appareil électroménager sans danger de se fendre en raison d'une variation soudaine de température. Consulter les recommandations du fabricant quant à l'utilisation de l'appareil électroménager.
- Ne pas placer de couvercles décoratifs sur les brûleurs de surface. Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle décoratif deviendra chaud et pourrait fondre. Vous ne pourrez pas voir si le brûleur est allumé. Si vous touchez aux couvercles chauds, vous vous brûlerez. Des dommages peuvent se produire à la cuisinière ou aux brûleurs en raison d'une surchauffe des couvercles. L'air au brûleur sera bloqué, ce qui peut provoquer des problèmes de combustion.

Information importante sur la sécurité

- Toujours utiliser une flamme de la bonne hauteur. Régler la hauteur de la flamme afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés expose une partie de la flamme du brûleur et peut enflammer les vêtements. L'efficacité de la cuisinière se verra améliorée lorsque les dimensions de l'ustensile utilisé correspondent à la taille de la flamme du brûleur.
- La grandeur de la flamme du brûleur du haut doit être réglée afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisine.
- Ne pas utiliser de grilles de table de cuisson sur votre cuisinière au gaz. Si vous utilisez une grille de cuisinière sur un brûleur à gaz scellé, une combustion incomplète se produira et pourrait donner lieu à une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone au-delà des normes actuelles permises. Cela peut être dangereux pour votre santé.
- Retirer tout le matériel d'emballage de la cuisinière avant de l'utiliser. Ces matériaux peuvent s'enflammer, provoquant des dommages de fumée ou d'incendie.

DANGER

- Utiliser les ustensiles de la bonne dimension. Cet appareil électroménager est équipé d'unités de surface de différentes dimensions. Choisir des ustensiles dont la base est plate et suffisamment large pour couvrir l'unité de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés expose une partie de l'unité de chauffage de surface et peut enflammer les vêtements. L'efficacité de la cuisinière se verra améliorée lorsque les dimensions de l'ustensile utilisé correspondent à la taille de la flamme du brûleur.



DANGER DE BASCULEMENT

- UNE CUISINIÈRE QUI BASCULE PEUT PROVOQUER DES BLESSURES PERSONNELLES GRAVES ET MÊME LA MORT.
- POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BASCULEMENT, UN DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT DOIT ÊTRE INSTALLÉ CORRECTEMENT.
- UNE MAUVAISE INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT PEUT DONNER LIEU AU DÉCÈS D'UN ENFANT OU D'UN ADULTE.
- Pour vérifier si le dispositif est installé correctement, glisser la cuisinière vers l'avant, vérifier si le dispositif est fixé sécuritairement au sol et au mur, puis remettre la cuisinière en place de sorte que le pied arrière se trouve sous le support antibasculement.
- Tirer doucement sur la cuisinière à partir de l'arrière. Si le support est installé correctement, la cuisinière ne basculera pas à plus de 10,16 cm (4 po) du mur. Si la cuisinière bascule à plus de 10,16 cm (4 po) du mur, c'est que l'installation du support n'a pas été faite correctement.
- AVERTISSEMENT : NE JAMAIS FAIRE BASCULER LA CUISINIÈRE À PLUS DE 10,16 CM (4 PO) DU MUR, CAR LA CUISINIÈRE POURRAIT SE RENVERSER ET CAUSER DES BLESSURES.
- Si, pour toute raison, la cuisinière est retirée du mur, toujours répéter la procédure de vérification pour voir si le support antibasculement est fixé correctement.
- Ne jamais retirer complètement les pieds de nivellement. Autrement, la cuisinière ne sera pas fixée correctement par le support antibasculement.
- Ne JAMAIS monter ou vous asseoir sur la porte.
- La cuisinière ne basculera pas lors d'une utilisation normale. Par contre, à défaut d'installer correctement le support antibasculement, la cuisinière pourrait se renverser si une trop grande force est exercée sur la porte lorsqu'elle est



AVERTISSEMENT SUR L'AÉRATION

- La cuisinière doit être munie d'un système de ventilation adéquat afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil et de maintenir la température des environs immédiats à l'intérieur des limites sécuritaires. Vérifier les codes de bâtiment de votre région, car ils peuvent différer des règles générales présentées dans ce manuel.
- Respecter l'ensemble des codes et des règlements. Ne pas obstruer le passage d'air de combustion ou d'air de ventilation.
- Il est de la responsabilité de l'installateur de se conformer aux exigences en matière de dégagement spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Pour que la cuisinière fonctionne correctement, l'air nécessaire pour la combustion du gaz doit pénétrer naturellement dans la pièce. L'air doit pénétrer dans la pièce directement à travers les ouvertures des murs extérieurs. Ces ouvertures non obstruées doivent permettre un passage d'air d'au moins 2 m³/h par kW de puissance (voir la puissance totale en kW sur l'appareil électroménager).
- Cette ouverture doit être conçue de façon à ne pas être obstruée de l'intérieur ou de l'extérieur, et elle ne doit pas se situer près du plancher. Il est recommandé qu'elle soit située du côté opposé à celui d'où sont évacués les gaz.
- L'emplacement de la cuisinière dans la cuisine doit permettre une utilisation pratique.
- Les installations encastrées doivent offrir une enceinte complète des côtés et de l'arrière de la cuisinière.
- Pour éliminer les risques de brûlures ou d'incendie en cas de contact avec des unités de surface surchauffées, ne jamais installer des armoires de rangement au-dessus des unités de surface. Si une armoire de rangement doit y être installée, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine ou une combinaison hotte-four à micro-ondes permettant une évacuation d'au moins 0,19 m³/s (400 CFM) et qui dépasse d'au moins 12,7 cm (5 po) à l'horizontale le bas des armoires.

- Si une hotte de cuisine est installée au-dessus de l'appareil, prévoir un espace de dégagement d'au moins 76,2 cm (30 po) entre la surface de cuisson et le bas de la hotte de cuisine. La hotte de cuisine doit être raccordée aux conduits d'évacuation ou directement à l'extérieur.
- Si possible, éviter d'installer des armoires directement au-dessus de l'appareil électroménager. Si des armoires se trouvent au-dessus de la surface de cuisson, vous assurer que leur profondeur ne dépasse pas 33 cm (13 po). Vous assurer que les revêtements muraux, les comptoirs et les armoires autour de l'appareil électroménager peuvent résister à des températures allant jusqu'à 93 °C (200 °F).
- Respecter les dimensions d'ouverture de l'armoire illustrées ci-contre. Ces dimensions correspondent à l'espace de dégagement minimum.
- Dans la zone de travail près de la cuisinière, il faut prévoir un espace de dégagement d'au moins 45,7 cm (18 po) entre le comptoir et le bas de l'armoire. (voir la figure 1).
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher en vue de l'installation de la cuisinière doivent être scellées.
- Communiquer avec un installateur de couvre-planchers compétent pour vérifier que le revêtement de plancher peut résister à des températures d'au moins 93 °C (200 °F).
- Utiliser un pavé isolé ou du contre-plaqué de 0,64 cm (1/4 po) sous la cuisinière si vous installez ce dernier sur du tapis.
- Installer le support antibasculement au plancher. Pour installer le support antibasculement inclus avec la cuisinière, consulter la section « Installer le support antibasculement » à la page 21.
- La mise à la terre est requise. Voir la section « Brancher au CA » à la page 23, ainsi que les mesures de sécurité à la page 10.
- Une conduite d'alimentation en gaz appropriée doit être disponible. Voir la section « Raccordement de gaz » aux pages 16 et 17, ainsi que les mesures de sécurité à la page 19.

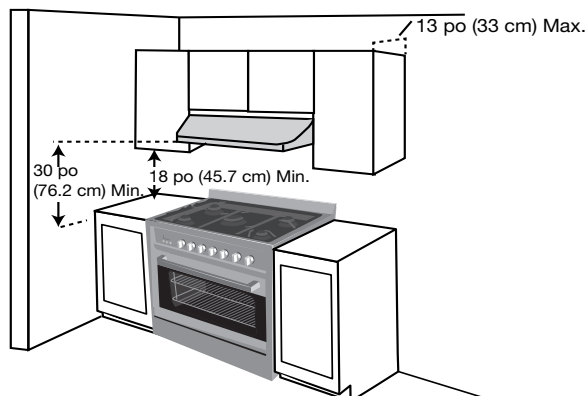


Figure 1

Information importante sur la sécurité



AVERTISSEMENT SUR L'INSTALLATION

Pour éviter de causer des dommages à vos armoires, vérifier auprès de votre constructeur ou fournisseur d'armoires pour vous assurer que les matériaux utilisés ne se décolorent pas, ne se délaminent pas ou ne subissent pas d'autres dommages. Ce four a été conçu selon les exigences des normes UL et CSA International et se conforme aux normes de résistance quant aux températures maximales de 90 °C (194 °F) pour les armoires en bois.

MAISON MOBILE : EXIGENCES SUPPLÉMENTAIRES EN MATIÈRE D'INSTALLATION :

L'installation de cette cuisinière doit respecter la norme de sécurité et de construction de maison fabriquée, Titre 24 CFR, Partie 3280 (anciennement appelée « norme

fédérale pour la sécurité et la construction de maisons mobiles », Titre 24, HUD Partie 280).

Lorsqu'une telle norme n'est pas applicable, utiliser la Norme pour les installations de maisons fabriquées, ANSI A225.1/NFPA 501A ou les codes applicables dans votre région.

Au Canada, l'installation de cuisinière doit se faire conformément aux normes les plus récentes de CAN/CSA-A240-dernière édition, ou selon les codes applicables dans votre région.

EXIGENCES RELATIVEMENT AUX INSTALLATIONS DANS LES MAISONS MOBILES :

Lorsque cette cuisinière est installée dans une maison mobile, elle doit être fixée au plancher lors des déplacements. Toute méthode de fixation convient, pourvu que ladite méthode se conforme aux normes

DANGER RELIÉ AU GAZ



Pour éviter tout danger d'explosion, suivre TOUTES les consignes suivantes :

- Utiliser une nouvelle conduite d'alimentation en gaz homologuée CSA.
- Installer une valve d'arrêt.
- Bien serrer tous les raccords de gaz.
- Si branché au GPL, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression du gaz ne dépasse pas 34,8 mbar (36 cmH₂O).
- Exemples d'une personne qualifiée :
 - Professionnel certifié en chauffage
 - Professionnel certifié en gaz
 - Professionnel certifié en entretien et en réparation

Le non-respect de ces consignes pourrait causer un décès, une explosion ou un incendie.

- Respecter tous les codes et règlements.

IMPORTANT : L'installation doit se conformer à l'ensemble des codes et des règlements applicables dans votre région. En l'absence de tels codes, l'installation doit se conformer à la dernière révision du code national du gaz combustible ANSI Z223.1, ou à la dernière révision de la norme CAN/CGA B149.

IMPORTANT : Un test de fuites doit être effectué selon les instructions du fabricant.

- Installer une conduite rigide d'alimentation en gaz de 1,9 cm (3/4 po) là où est installée la cuisinière. L'utilisation d'une plus petite conduite sur une plus grande distance peut donner lieu à une insuffisance relativement à l'approvisionnement en gaz. Utiliser des composés de raccord de conduite résistant au GPL. Ne pas utiliser de ruban TEFLON^{MD}. La grandeur des

conduites de GPL doit être d'au moins 1,3 cm (1/2 po). Habituellement, les fournisseurs de GPL déterminent les matériaux utilisés dans le système ainsi que les dimensions de ceux-ci.

- La sortie d'alimentation en gaz doit être située près de l'ouverture pour cet appareil électroménager et à au moins 2,5 cm (1 po) du mur arrière (voir la figure 2).

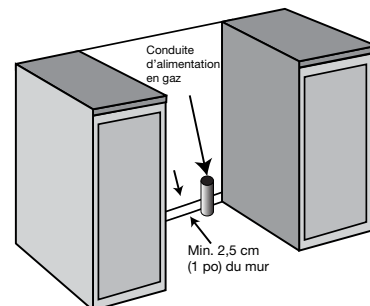


Figure 2

Types de gaz

GAZ NATUREL :

- Cette cuisinière est conçue pour être utilisée avec le gaz naturel ou, après conversion, avec le gaz de pétrole liquéfié.
- Cette cuisinière est configurée en usine pour être utilisée avec le gaz naturel. La plaque signalétique comporte les renseignements sur les types de gaz à utiliser. Si les types de gaz indiqués ne correspondent pas au type de gaz disponible, vérifier auprès du fournisseur de gaz local.

CONVERSION AU GPL :

- La conversion doit être effectuée par un technicien compétent en entretien et en réparation.
- Consulter d'abord votre fournisseur de gaz avant d'effectuer toute tentative de conversion en vue d'utiliser la cuisinière avec un gaz autre que ceux indiqués sur la plaque signalétique de la cuisinière.



DANGER ÉLECTRIQUE

Danger de décharge électrique.

Ne pas utiliser une rallonge.

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un décès, un incendie ou une décharge électrique.

- Tout ajout, toute modification ou toute conversion nécessaires pour que cet appareil électroménager fonctionne correctement doit être effectué par un technicien compétent en entretien et en réparation conformément aux instructions du fabricant et aux codes et lois en vigueur. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures graves ou des dommages matériels. L'entreprise qualifiée qui effectue le travail est responsable de la conversion.
- NE PAS utiliser cet appareil électroménager avec un adaptateur à 2 lames ou une rallonge. Si une prise murale à 2 lames est la seule disponible, il en est de la responsabilité personnelle du consommateur de la remplacer par une prise murale à 4 lames, correctement mise à la terre et installée par un électricien professionnel.
- Des décharges ou des dommages graves peuvent se produire si la cuisinière n'est pas installée par un installateur compétent ou un électricien professionnel.
- Grâce à son système d'allumage électrique sans veilleuse, la cuisinière offre une plus faible consommation d'énergie et une plus grande fiabilité. La consommation d'énergie de la cuisinière est de 220-240 V/50-60 Hz. Il est recommandé de brancher la cuisinière à une alimentation électrique de 50 A.
- La puissance d'entrée totale est de 14,59 A (2,56 kW). Vous devez utiliser un circuit dédié protégé par un disjoncteur ou un fusible temporisé d'au moins 15 à 30 ampères.
- Pour votre sécurité personnelle, l'appareil électroménager

Installation

Choix de conduites

OPTION 1 : RACCORD MÉTALLIQUE FLEXIBLE POUR APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER :

- Ne jamais utiliser de vieux raccords flexibles. L'utilisation de vieux raccords flexibles peut provoquer des fuites de gaz et des blessures. Toujours utiliser des raccords flexibles neufs lors de l'installation d'un appareil électroménager au gaz. Pour éviter toute fuite de gaz, appliquer du ruban en Teflon^{MD} ou un scellant sur tous les raccords filetés. Vous assurer que le ruban en Teflon^{MD} ou le scellant est conçu pour une utilisation avec le GPL ou le gaz naturel.



- Si les codes locaux le permettent, utiliser un nouveau raccord métallique flexible homologué CSA de 122 à 152,4 cm (4 à 5 pi) de longueur et de 1,9 cm (3/4 po) ou 1,3 cm (1/2 po) de diamètre intérieur pour raccorder la cuisinière à la conduite d'alimentation en gaz.
- Un adaptateur/ filetage mâle de 1,3 cm (1/2 po) est requis pour le raccord aux filetages femelles de l'entrée vers le régulateur de pression de l'appareil électroménager.
- Ne pas plier ni endommager le raccord métallique flexible lorsque vous déplacez la cuisinière.

OPTION 2 : RACCORD RIGIDE

- Le raccord rigide nécessite une combinaison de raccords de conduite pour effectuer un branchement en ligne avec la cuisinière. La conduite rigide doit être à niveau avec le raccord de la cuisinière. Les conduites d'alimentation et de combustible doivent être libérées afin que la cuisinière soit à niveau et en ligne.

EXIGENCES D'ENTRÉE DU BRÛLEUR

- Les puissances d'utilisation indiquées sur la plaque signalétique sont pour des altitudes atteignant jusqu'à 609,6 m (2 000 pi).
- Pour les altitudes de plus de 609,6 m (2 000 pi), les puissances sont réduites à raison de 4 % par tranche de 304,8 m (1 000 pi) au-dessus du niveau de la mer (ne s'applique pas au Canada).

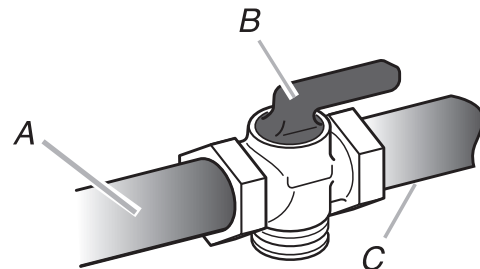
ESSAI DE MISE SOUS PRESSION :

Essai de mise sous pression supérieure à 1/2 psi (14 po de colonne d'eau) :



VALVE D'ARRÊT OBLIGATOIRE :

- Vous assurer de savoir où et comment fermer l'alimentation en gaz vers la cuisinière.
- La conduite d'alimentation doit être équipée d'une valve d'arrêt manuel. Cette valve doit être située dans la même pièce, mais à l'extérieur de la cuisinière, dans un emplacement facile d'accès pour la fermeture et l'ouverture. Ne pas bloquer l'accès à la valve d'arrêt. La valve sert à ouvrir et à fermer l'alimentation en gaz vers la cuisinière (voir la figure 3).



- A. Conduite d'alimentation en gaz
- B. Valve d'arrêt en position « ouverte »
- C. Vers la cuisinière

Figure 3

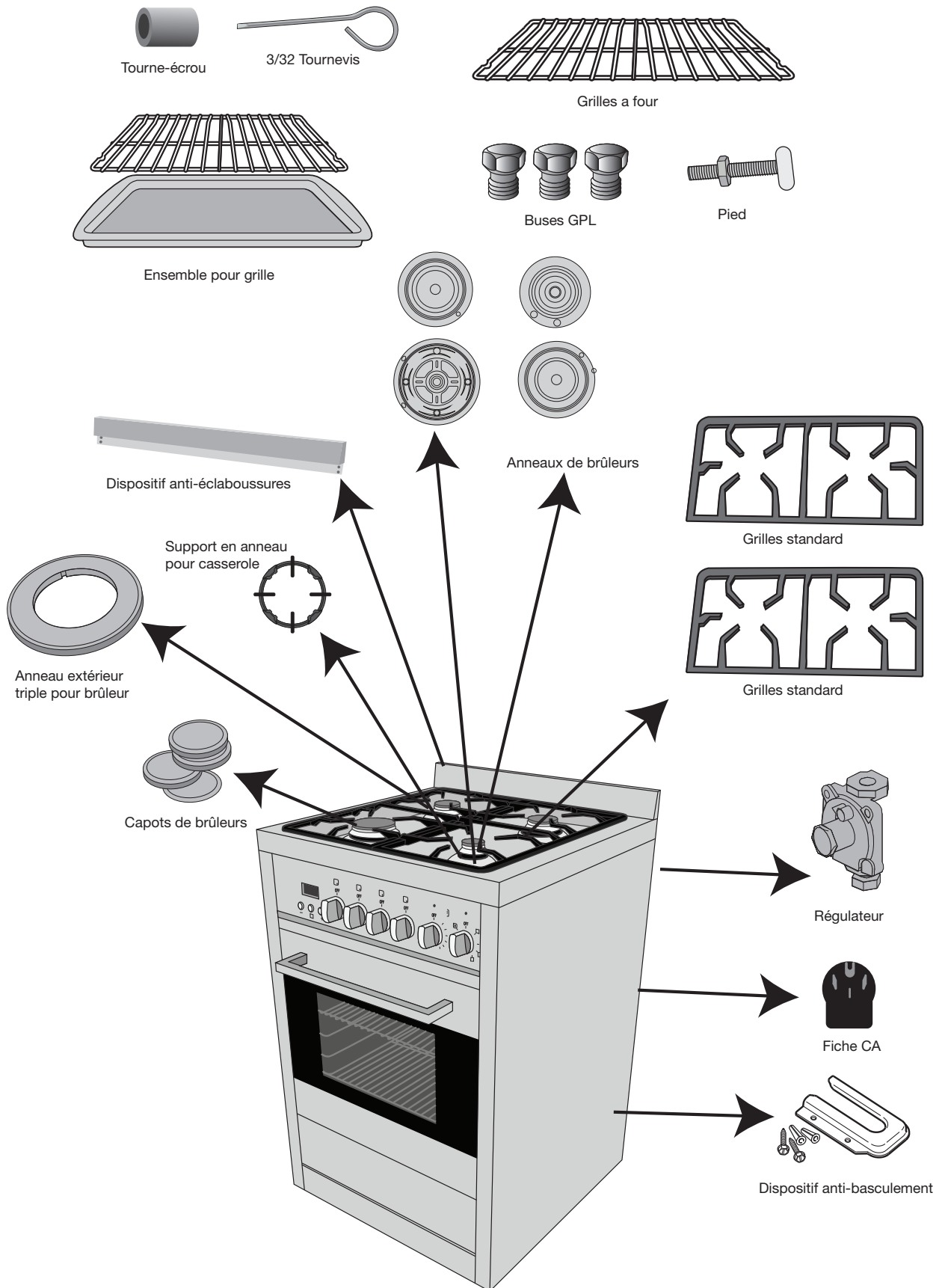
- La cuisinière et sa valve d'arrêt individuelle doivent être débranchées du système de conduite d'alimentation en gaz lors de tout essai de mise sous pression dépassant 3,5 kPa (1/2 psi).

Essai de mise sous pression à 1/2 psi (14 po de colonne d'eau) ou moins :

- Il faut débrancher la cuisinière et sa valve d'arrêt de la conduite d'alimentation en gaz afin d'isoler la cuisinière du système d'alimentation en gaz pendant tout essai de mise sous pression du système lorsque la pression d'essai est égale ou inférieure à 3,5 kPa (1/2 psi).

Installation

Pièces incluses



Installation

Outils et matériel nécessaires



Ruban à mesurer



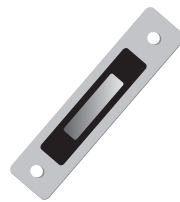
Tournevis cruciforme



Tournevis à lame plate
Tournevis à lame plate de 3,2 mm



(1/8 po)



Tournevis à embout hexagonal



Niveau



Perceuse à main ou électrique



Clé à molette ou pinces

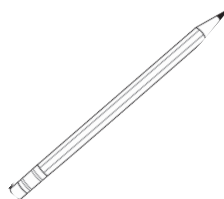


Clé à molette pour conduite



Clé mixte de 23,8 mm (15/16 po)

Mèche de 3,2 mm (1/8 po) pour



planchers de bois

Marqueur ou crayon



Scellant résistant au GPL
Pièces supplémentaires :

Vérifier les codes locaux, consulter le fournisseur de gaz et vérifier l'alimentation électrique/en gaz existante. Voir les sections sur les exigences électriques les exigences en matière d'alimentation en gaz.



Foret de maçonnerie de 4,8 mm (3/16 po) à pointe de carbone, pour

les planchers de béton/céramique



Solution de détection de fuites
non corrosive

Installation

Dimensions de la cuisinière

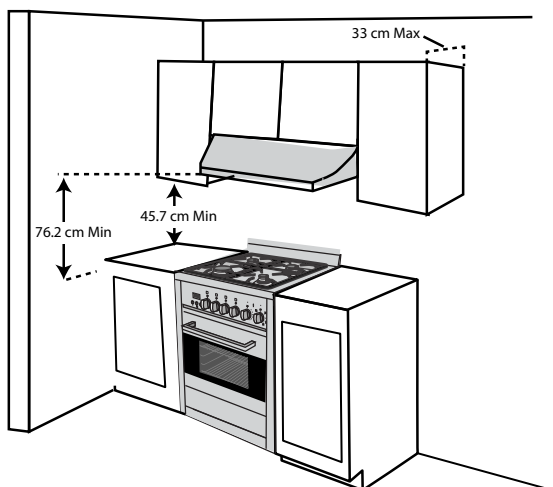
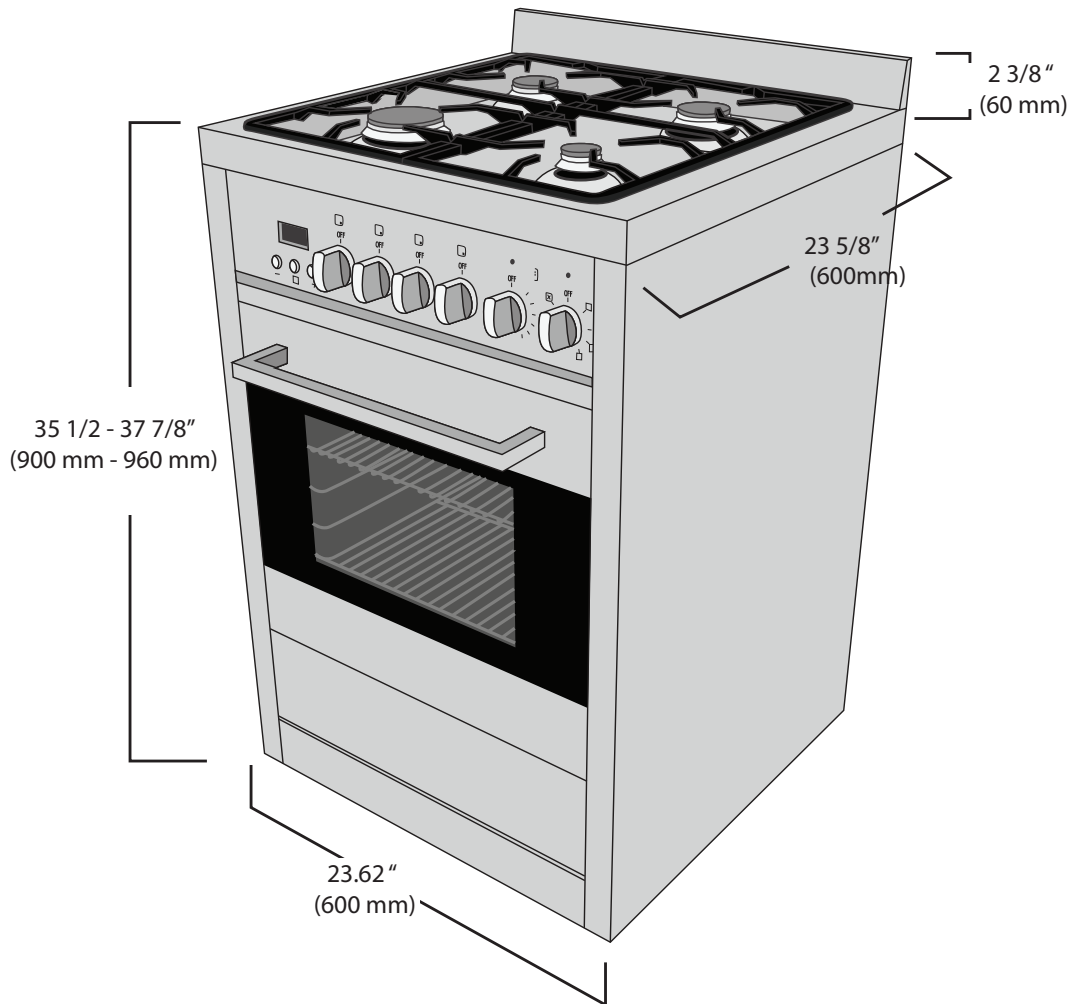


Figure 4

DANGER :



- Si possible, éviter d'installer des armoires directement au-dessus de l'appareil électroménager. Si des armoires se trouvent au-dessus de la surface de cuisson, vous assurer que la profondeur de celles-ci ne dépasse pas 33 cm (13 po). Vous assurer que les revêtements muraux, les comptoirs et les armoires autour de l'appareil électroménager peuvent résister à la chaleur (allant jusqu'à 93 °C [200 °F]) produite par l'appareil électroménager.
- Respecter les dimensions d'ouverture d'armoire illustrées ci-contre. Celles-ci correspondent à l'espace de dégagement minimum.
- Dans la zone de travail près de la cuisinière, prévoir un espace de dégagement d'au moins 45,7 cm (18 po) entre le comptoir et le bas de l'armoire.
- Voir la figure 4.

Installation

ÉTAPE 1

Lire les mesures de sécurité.

Lire les mesures de sécurité aux pages 4 à 10. Les instructions de sécurité concernant chaque étape sont présentées dans les étapes d'installation. Il est toutefois important de lire toutes les mesures de sécurité.

IMPORTANT : il en est de la responsabilité de l'installateur de se conformer aux exigences en matière d'espace de dégagement lors de l'installation.

ÉTAPE 2

Préparer l'emplacement désiré, déballer la cuisinière et préparer les outils.

Préparer un emplacement qui répond à toutes les exigences en ce qui a trait aux mesures de sécurité et à l'installation prévues dans ce manuel. Déballer soigneusement la cuisinière et les pièces (incluant les pièces dans le four), et vous assurer que toutes les pièces y sont (vous reporter à la page 12). Assembler tous les outils comme illustré à la page 13. NE PAS enlever la pellicule protectrice couvrant l'appareil électroménager ni le ruban tenant en place le tiroir.

ÉTAPE 3

Installer les pieds de nivellement et le dossier.

1 Retirer les quatre cartons protecteurs en L, les empiler et les déposer au sol. Demander à une autre personne de vous aider à allonger doucement la cuisinière sur le dos en utilisant les coins en carton pour soutenir l'appareil.

2 Installer les pieds de nivellement un par un. (Voir la figure 5.)

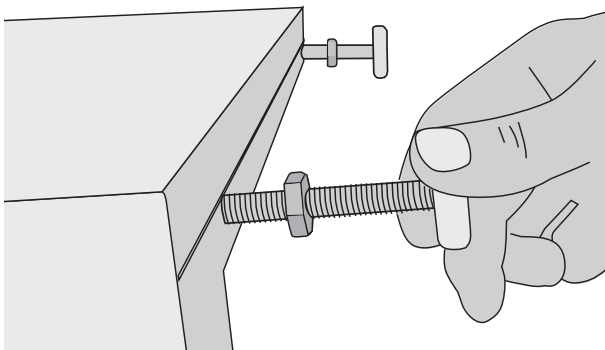


Figure 5

3 Déposer un protecteur, comme un carton, à plat sur le plancher et, avec l'aide d'une autre personne, redresser la cuisinière sur le protecteur.

4 Retirer la pellicule protectrice couvrant l'appareil électroménager et le ruban tenant en place le tiroir.

5 Pour régler la hauteur de la cuisinière, le cas échéant, utiliser une clé à molette pour desserrer les quatre pieds de nivellement et pour ajuster la hauteur. Utiliser un niveau pour obtenir de meilleurs résultats.

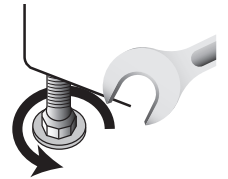


Figure 6

Si la cuisinière est à la verticale, il faut l'incliner vers l'arrière pour régler les pieds avant, puis vers l'avant pour régler les pieds arrière. (Voir la figure 6.)

6 (Étape facultative) Glisser le dossier en acier inoxydable dans les rainures de la partie supérieure arrière de la cuisinière, puis le fixer à l'aide des vis hexagonales. (Voir la figure 7.)

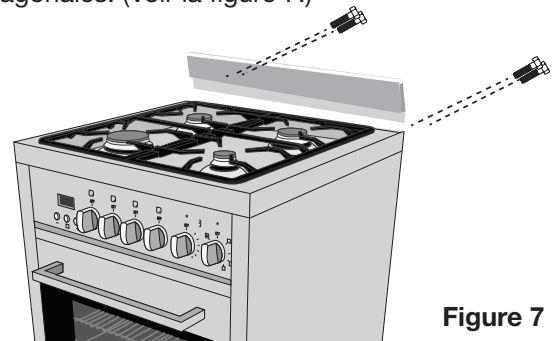


Figure 7

AVERTISSEMENT :



- Vous assurer de lire TOUTES les mesures de sécurité aux pages 4 à 10.
- Déplacer et installer la cuisinière en équipe de deux personnes ou plus.
- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.
- Le non-respect de ces instructions peut causer la mort ou des brûlures graves.

Installation

ÉTAPE 4

Raccordement de gaz

AVERTISSEMENT :



- Vous assurer de lire TOUTES les mesures de sécurité aux pages 4 à 10.
- Danger d'explosion.
- Utiliser une conduite d'alimentation en gaz neuve homologuée CSA.
- Installer une valve d'arrêt.
- Bien serrer tous les raccords de gaz.
- Si branché au GPL, demander à une personne compétente (comme un professionnel certifié en chauffage, un professionnel certifié en gaz et un professionnel certifié en entretien et en réparation) de s'assurer que la pression du gaz ne dépasse pas 34,8 mbar (36 cmH₂O).
- Le non-respect de ces consignes pourrait causer un décès, une explosion ou un incendie.

DANGER :



- Cette cuisinière est configurée en usine pour être utilisée avec un SEUL type de gaz. Cette cuisinière doit être raccordée à la conduite d'alimentation en gaz. Le raccord de gaz est un raccord BSP mâle de 1,3 cm (1/2 po), situé à environ 5,7 cm (2 1/4 po) de l'entrée à partir de la droite et à 56 cm (22 po) du sol. Le tuyau doit être exempt de plis ou d'autres déformations qui pourraient nuire à l'alimentation en gaz ou provoquer une fuite de gaz. Pour éviter toute obstruction ou tout dommage, la conduite ne doit pas entrer en contact avec les pièces mobiles comme les tiroirs.

1

INSTALLER LE RÉGULATEUR DE PRESSION : Cet appareil électroménager est configuré pour le gaz naturel et il est conçu pour fonctionner à une pression de 1,25 kPa (5 po de colonne d'eau). La pression de l'alimentation en gaz vers le régulateur de la cuisinière doit être de 2,49 kPa (4 po de colonne d'eau) à 3,49 kPa (14 po de colonne d'eau). Le régulateur de pression doit être branché en série avec le collecteur de l'appareil électroménager et doit demeurer en série avec la conduite d'alimentation, peu importe le type de gaz utilisé. Pour un fonctionnement adéquat, utiliser le régulateur de pression du gaz fourni avec la cuisinière. Respecter les pressions d'entrée au régulateur indiquées ci-dessous.

PISTOLETS DE GAZ NATUREL					
BRÛLEUR	POSITION	DIAMÈTRE DU PISTOLET	PRESSION MINIMUM	PRESSION MAXIMUM	TAUX (BTU/H)
Auxiliaire	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
Anneau triple	Centre	5 x 0,99	10,2 cm (4 po)	35,6 cm (14 po)	18 000

Si l'appareil électroménager est configuré pour le gaz de pétrole liquéfié (GPL), l'alimentation en GPL doit fournir une pression de 2,49 kPa (10 po de colonne d'eau) à 3,49 kPa (14 po de colonne d'eau) au régulateur de la table de cuisson.

PISTOLETS DE GAZ PROPANE					
BRÛLEUR	POSITION	DIAMÈTRE DU PISTOLET	PRESSION MINIMUM	PRESSION MAXIMUM	TAUX (BTU/H)
Auxiliaire	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
Anneau triple	Centre	5 x 0,56	25,4 cm)	35,6 cm)	15 500

DANGER :



- La conduite d'alimentation en gaz doit être équipée d'une valve d'arrêt manuel homologuée. La valve d'arrêt doit être facile d'accès et dans la même pièce que l'appareil électroménager. Ne pas bloquer l'accès vers la valve d'arrêt. Vous assurer de savoir où et comment fermer la conduite d'alimentation en gaz.

Installation

ÉTAPE 4 Raccordement de gaz (suite)

2 Fermer la valve d'alimentation en gaz de la cuisinière avant d'enlever l'ancienne cuisinière. Laisser la valve fermée jusqu'à ce que le nouveau raccordement soit fait. (Voir la figure 8.)

3 L'entrée du gaz est située à l'arrière de la cuisinière, à 15 cm (6 po) du haut et à 6,4 cm (2 1/2 po) de la droite. Effectuer le raccordement à travers le mur arrière, ou vers le fond de la base de l'armoire. Installer l'alimentation en gaz domestique à au moins 2,5 cm (1 po) du mur arrière. Vous assurer qu'une valve de sécurité est installée à l'extrémité de la conduite.

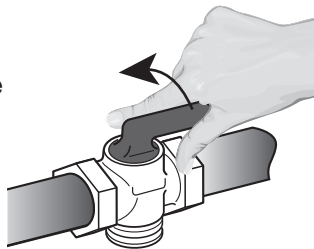


Figure 8

3 L'appareil électroménager a été testé et réglé pour le gaz naturel. Vous assurer que le type de gaz utilisé est le même que celui indiqué sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil électroménager. **Le régulateur de pression porte une flèche. Cette flèche doit pointer vers le régulateur.**

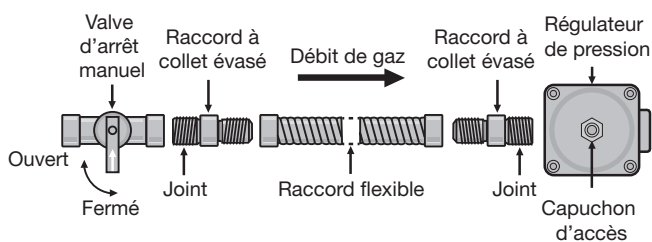


Figure 9

4 Fixer un adaptateur/raccord à collet évasé au régulateur de pression de gaz. Fixer ensuite l'autre adaptateur/raccord à collet évasé à la valve d'arrêt. Serrer les deux adaptateurs. (Voir la figure 9.)

5 Fixer le raccord flexible (voir la page 11 pour le choix de conduites) aux adaptateurs. (Voir la figure 9.)

Si des raccords métalliques sont utilisés, vous assurer qu'ils n'entrent pas en contact avec des pièces mobiles, et qu'ils ne sont pas écrasés. Vous assurer d'utiliser un scellant à raccords conçu pour utilisation avec le GPL sur les extrémités filetées des adaptateurs.

Le raccord d'entrée de gaz de l'appareil électroménager possède un filetage mâle. Lorsque vous effectuez le raccordement, ne pas exercer une force excessive sur l'appareil électroménager. Si les raccords sont trop serrés, le régulateur peut fissurer et il pourrait se produire une fuite de gaz, un incendie ou une explosion.

6 Lorsque le raccordement est fait, vous assurer que tous les boutons des brûleurs sont à la position « FERMÉ ». Une fois le régulateur en place, ouvrir la valve d'arrêt de la conduite d'alimentation du gaz. Attendre quelques minutes que le gaz se déplace dans la conduite. (Voir la figure 10.)

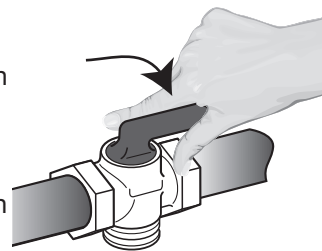


Figure 10

7 Utiliser un manomètre pour détecter la présence de fuites dans le système. Si vous n'avez pas de manomètre, ouvrir l'alimentation en gaz et utiliser un détecteur de fuites liquide (ou de l'eau savonneuse) sur tous les joints et les raccords pour vérifier toute fuite possible.

DANGER :

- Vous assurer de lire TOUTES les mesures de sécurité aux pages 4 à 10.
- Ne pas utiliser une flamme nue pour détecter les fuites dans le système. Cela pourrait causer un incendie ou une explosion.
- Serrer tous les raccords, le cas échéant, pour empêcher les fuites de gaz dans la cuisinière ou dans la conduite d'alimentation.
- Une fois la cuisinière branchée à l'alimentation en gaz, vérifier l'alignement des valves de boutons de contrôle pour vous assurer que le tuyau du collecteur de gaz de la cuisinière ne s'est pas déplacé. Un mauvais alignement peut faire en sorte que les tiges de la valve se frottent contre le tableau de commande, ce qui peut causer une fuite de gaz au niveau des valves.
- Débrancher la cuisinière et sa valve d'arrêt manuel individuelle du système de conduite d'alimentation en gaz lors de tout essai de mise sous pression dépassant 3,5 kPa (1/2 psi).
- Isoler la cuisinière du système de conduite d'alimentation en gaz en fermant sa valve d'arrêt manuel individuelle lors de tout essai de mise sous pression du système de conduite d'alimentation en gaz à des pressions inférieures ou égales à 3,5 kPa (1/2 psi ou 14 po de colonne d'eau).

Installation

ÉTAPE 5 (facultative)

(À effectuer avant l'étape 6 si vous convertissez au propane.)

Conversion au GPL (gaz propane)

L'appareil électroménager peut être utilisé avec le gaz naturel ou le gaz propane (GPL). Il est configuré en usine pour le gaz naturel. Une trousse de conversion au gaz propane (GPL) est fournie avec votre appareil électroménager. La trousse porte la mention « POUR CONVERSION AU GAZ PROPANE/GPL ».



AVERTISSEMENT :

- Vous assurer de lire TOUTES les mesures de sécurité aux pages 4 à 10.
- Le non-respect des instructions de conversion prévues après l'étape 4 peut donner lieu à des blessures graves et des dommages matériels.
- La conversion doit être effectuée par un technicien certifié en entretien et réparation selon les instructions du manuel et selon les codes et règlements locaux. Le non-respect de ces instructions peut donner lieu à des blessures graves ou des dommages matériels. L'entreprise certifiée qui effectue les travaux est responsable de la conversion.

1

Lorsque la cuisinière est convertie au GPL, l'alimentation en GPL doit fournir de 2,49 kPa (10 po de colonne d'eau) à 3,49 kPa (14 po de colonne d'eau) vers le régulateur de la cuisinière. Après la conversion, effectuer les étapes 2 à 14 : « Régler la pression du régulateur », « Changer les buses de brûleur », « Régler les flammes de brûleurs » et « Tester la stabilité de la flamme ».

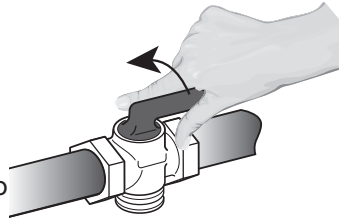


Figure 11

Régler la pression du régulateur

2

Fermer l'alimentation en gaz vers l'appareil électroménager en fermant la valve d'arrêt manuel. (Voir la figure 11.)

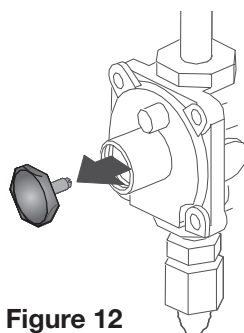


Figure 12

3

Utiliser une clé à molette pour dévisser le capuchon du régulateur. (Voir la figure 12.)

4

Retirer la tige de retenue. (Voir la figure 13.)

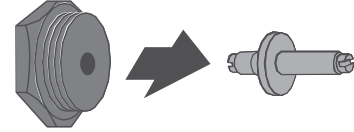


Figure 13

5

Inverser la tige de retenue et la remettre en place dans le capuchon du régulateur. (Voir la figure 14.)

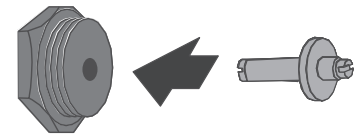


Figure 14

6

Revisser le capuchon du régulateur dans le régulateur, et le fixer de nouveau au mamelon et au raccord à collet évasé. NE PAS trop serrer. (Voir les figures 15 et 16.)

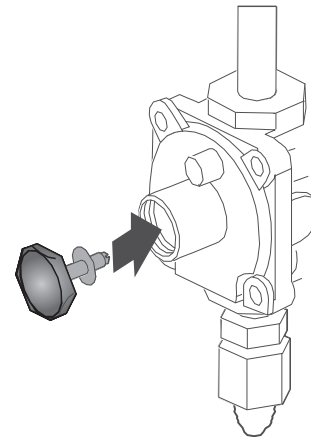


Figure 15

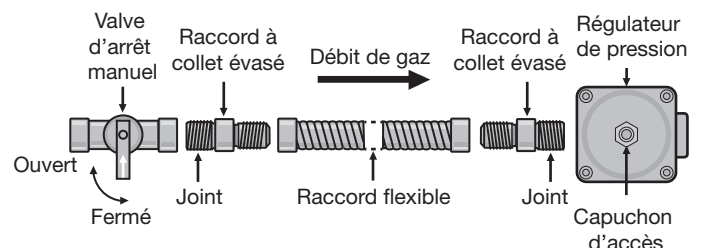


Figure 16

Installation

ÉTAPE 5 (suite)

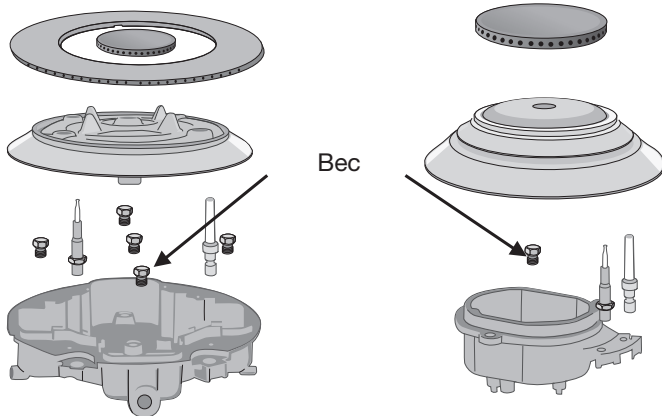
Conversion au GPL (gaz propane)

Changer les buses de brûleur

CONSEIL : enlever d'abord toutes les buses, puis les remplacer ensuite afin de ne pas en oublier .

7 Retirer les grilles de brûleur, les capots de brûleur et les anneaux de brûleur à l'aide du tournevis à douille de 7 mm fourni. Retirer TOUTES les buses de brûleur existantes. Lire et suivre attentivement chaque étiquette de buse pour connaître le bon emplacement. (NE PAS forcer ou trop serrer la buse. Cela pourrait endommager la base du brûleur et nuire à la flamme).

8 Installer les buses appropriées dans les bons emplacements selon les figures 17 et 18.



Brûleurs à trois anneaux
5 buses

Brûleur auxiliaire
Brûleur semi-rapide
Brûleur rapide
1 buse chaque

Figure 17

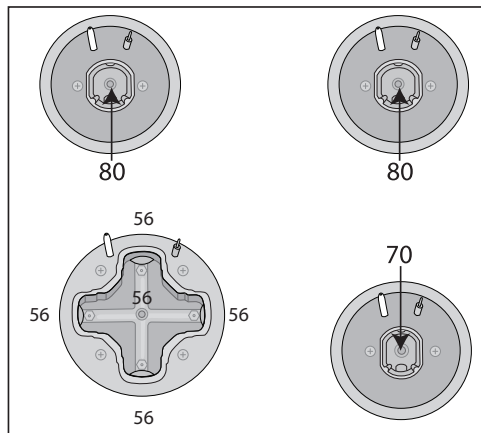


Figure 18

Régler les flammes de brûleurs

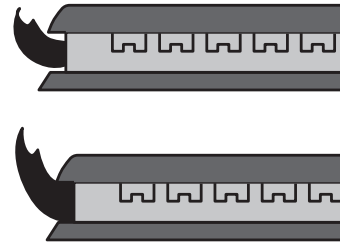
9 Vous assurer que l'alimentation en gaz et en électricité est ouverte. Régler tous les brûleurs à leur niveau le plus élevé. Les flammes devraient être bleues (dans le cas du GPL, certaines flammes peuvent avoir une pointe jaune). Les particules étrangères dans la conduite de gaz peuvent provoquer l'apparition d'une flamme orangée au début, mais celle-ci disparaîtra rapidement.

10 Vérifier chacun des brûleurs de la table de cuisson : régler le bouton du brûleur à « faible » (🔼). La flamme devrait mesurer de 0,64 cm à 0,95 cm (1/4 po à 3/8 po). (Voir la figure 19.)

11 Régler les deux autres brûleurs à « moyen ». Cela empêche que la rangée supérieure de flammes soit trop faible et que la flamme s'éteigne lorsque les autres brûleurs sont allumés.

12 Pour régler la flamme, retirer les boutons; insérer le tournevis de 2,4 mm (3/32) (inclus) dans le trou d'accès pour accéder à la vis à fente en laiton (voir la figure 20). Tourner lentement la vis dans le sens antihoraire pour diminuer la flamme et dans le sens horaire pour l'augmenter.

Remarque : Si le brûleur s'éteint lorsque la flamme est réglée à « faible », refermer le bouton, puis appuyer sur le bouton et le tourner à « moyen ». Augmenter ensuite la flamme. Enfin, régler le bouton à « fermé » et répéter l'évaluation de la flamme à « faible ».



A. Flamme faible
B. Flamme élevée

Figure 19

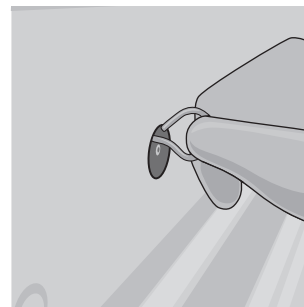


Figure 20

Installation

ÉTAPE 5 (suite)

Conversion au GPL (gaz propane)

PISTOLETS DE GAZ PROPANE					
BRÛLEUR	POSITION	DIAMÈTRE	PRESSION	PRESSION	TAUX (BTU/H)
		DU PISTOLET	MINIMUM	MAXIMUM	
Auxiliaire	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
Anneau triple	Centre	5 x 0,56	25,4 cm (10 po)	35,6 cm (14 po)	15 500

Tester la stabilité de la flamm

13 **Test 1 :** Tourner rapidement le bouton du brûleur du réglage « élevé » (☹) à « faible » (☺). Si la rangée supérieure de flammes s'éteint, augmenter la grosseur de la flamme et tester de nouveau. Répéter pour tous les brûleurs.

Test 2 : Régler le bouton de brûleur à « faible » (☺), puis ouvrir et fermer la porte de l'armoire sous la cuisinière. Si la flamme s'éteint à cause des courants d'air créés par le mouvement de la porte, augmenter la hauteur de la flamme et tester de

nouveau. Répéter pour tous les brûleurs.

14 Une fois le réglage effectué, fermer tous les brûleurs. Allumer les brûleurs un par un. Régler les brûleurs à « élevé » (☹) et observer les flammes. Tourner le bouton au réglage le plus bas, et vous assurer que la grosseur de la flamme diminue lorsque le bouton est tourné dans le sens antihoraire.

Régler la hauteur des flammes du brûleur supérieur. Lorsqu'un bouton de brûleur est réglé à « faible » (☺), la flamme du brûleur doit être bleue et doit dépasser d'environ 0,64 cm (1/4 po) le capot du brûleur.

AVERTISSEMENT :

Lorsque la conversion et les tests sont faits, remplir l'étiquette autocollante de conversion en indiquant votre nom, votre organisation et la date de la conversion. Apposer l'étiquette près de l'ouverture de l'entrée de gaz de l'appareil électroménager pour aviser les autres que cet appareil électroménager a été converti. En cas de reconversion au gaz naturel, retirer l'étiquette autocollante afin que les autres sachent que l'appareil électroménager est réglé pour le gaz naturel.

Caractéristiques électriques

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	
SYSTEME	PUISSANCE
Lumière du four	2 x 25 W
Élément chauffant supérieur	2 450 W / 1 960 W
Élément chauffant inférieur	1 361 W
Élément de grillage	2 560 W
Élément de convection	1 960 W
Moteur du ventilateur	1 x 20 W
Ventilateur de refroidissement	18 W

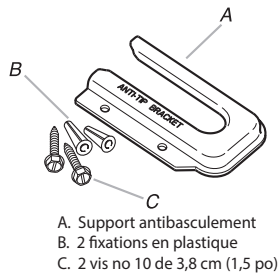
Installation

ÉTAPE 6 Installer le support antibasculement

Pour réduire les risques de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée au plancher à l'aide d'un dispositif antibasculement bien installé (inclus avec la cuisinière).

Si ce dispositif antibasculement n'est pas installé, la cuisinière pourrait se renverser si une force excessive est exercée sur la porte lorsque celle-ci est ouverte ou si un enfant grimpe dessus. Les liquides chauds déversés ou la chaleur produite par la cuisinière peuvent causer des blessures graves. Si la cuisinière est déplacée vers un autre endroit, le support antibasculement doit être installé de nouveau.

- 1 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. Réutiliser le support antibasculement, deux fixations en plastique et deux vis.



A. Support antibasculement
B. 2 fixations en plastique
C. 2 vis no 10 de 3,8 cm (1,5 po)

- 2 Vous aurez besoin d'outils supplémentaires non mentionnés dans la section « Outils et matériel nécessaires » selon le type de revêtement :

Planchers de béton/céramique : foret de maçonnerie de 4,8 mm (3/16 po)

Planchers de bois : mèche de 3,2 mm (1/8 po)

Ruban-cache

Marteau

- 3 Le support antibasculement doit être installé sur le pied arrière gauche. Suivre ces étapes pour fixer la cuisinière au plancher avant de la déplacer vers sa position définitive.

- 4 Déposer le gabarit sur le plancher dans l'ouverture (là où la cuisinière sera installée) de sorte que le bord gauche soit contre l'armoire et le bord supérieur contre le mur arrière, la moulure ou l'armoire. (Voir la figure 21.)

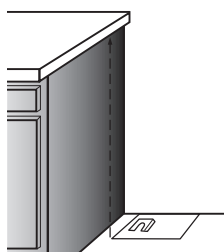


Figure 21

- 5 Fixer le gabarit en place à l'aide du ruban.

- 6 Si la profondeur du comptoir est plus de 63,5 cm (25 po), mesurer et marquer une distance de 63,5 cm (25 po) de l'avant du comptoir et aligner le gabarit sur la marque.

- 7 Pour installer le support antibasculement sur un plancher de bois, percer deux trous de départ de 3,2 mm (1/8 po) aux endroits indiqués sur le gabarit du support. Retirer le gabarit du plancher.

Pour installer le support antibasculement sur du béton ou des planchers de céramique, utiliser un foret de maçonnerie de 4,8 mm (3/16 po) pour percer deux trous de départ aux endroits indiqués sur le gabarit du support. Retirer le gabarit du plancher. Insérer les fixations de plastique dans les trous à l'aide d'un marteau.

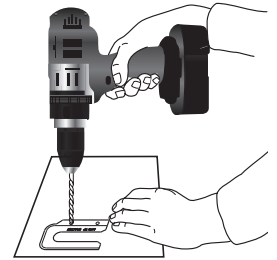


Figure 22

- 8 Aligner les trous du support antibasculement et les trous dans le plancher. Fixer le support antibasculement à l'aide des vis. (Voir la figure 23.)

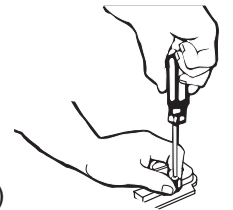


Figure 23

- 9 Déplacer la cuisinière vers l'ouverture. Enlever le matériel d'emballage du dessous de la cuisinière, le cas échéant. Mettre la cuisinière en sa position définitive en vous assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans le support antibasculement. (Voir la figure 24.)

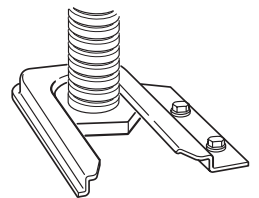


Figure 24

AVERTISSEMENT :



- Vous assurer de lire TOUTES les mesures de sécurité aux pages 4 à 10.
- Utiliser deux personnes ou plus pour déplacer et installer la cuisinière.
- Danger de basculement.
- Un enfant ou un adulte peuvent faire basculer la cuisinière et être tués.
- Fixer le support antibasculement au pied arrière de la cuisinière.
- Refixer le support antibasculement, si la cuisinière est déplacée.
- Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

Installation

ÉTAPE 7

Positionnement des anneaux et des capots de brûleurs

1 Voir les indications ci-dessous pour l'emplacement des brûleurs et le positionnement des capots et des têtes de brûleurs. (Voir la figure 25.)

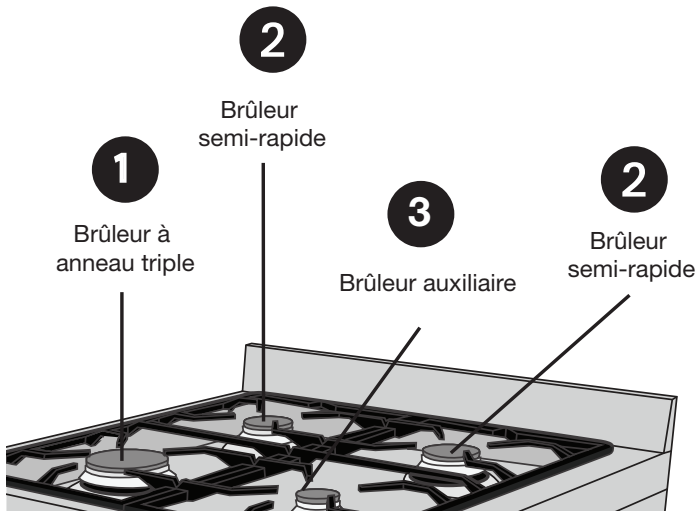


Figure 25

1. Brûleur à anneau triple - (devant gauche) 5,27 kW (18 000 BTU)

2. Brûleurs semi-rapides (gauche et droit arrière) - 2,05 kW (7 000 BTU)

3. Brûleur auxiliaire (devant droit) - 1,46 kW (5 000 BTU)

2 Mettre un capot de brûleur sur chaque anneau de brûleur, en faisant concorder la grandeur du capot avec celle de la tête. Le capot de chaque brûleur possède un anneau de positionnement intérieur qui permet de bien centrer le capot sur l'anneau du brûleur. Vous assurer que tous les capots de brûleurs et les anneaux de brûleurs sont positionnés correctement AVANT l'utilisation. (Voir la figure 26.)

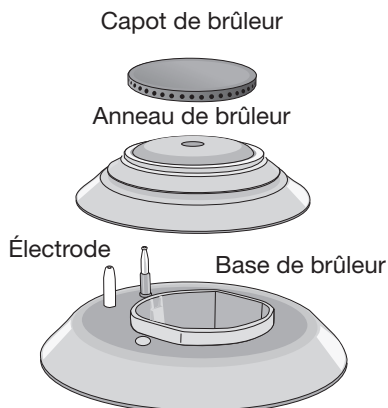
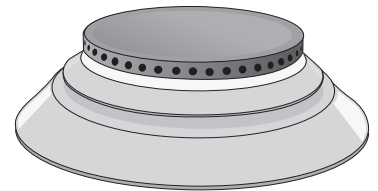
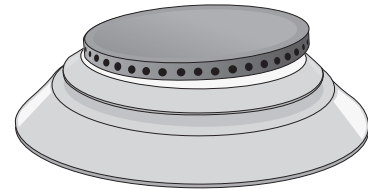


Figure 26

3 Vous assurer que chaque capot de brûleur est correctement aligné et à niveau, puis placer les deux grilles et la grille à trois anneaux sur les brûleurs. (Voir la figure 27.)



Capot de brûleur bien installé



Capot de brûleur mal installé

Figure 27

4 Mettre à l'essai les allumeurs électriques après avoir soigneusement vérifié la cuisinière et la conduite d'alimentation pour toute fuite possible, et après avoir branché la cuisinière à l'alimentation électrique (voir la page 23). Pour vérifier les allumeurs, appuyer sur les brûleurs un par un et tourner jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre. Les cinq tiges d'allumage produiront une étincelle, mais seule la valve ouverte s'allumera.

5 Insérer les grilles du four. (Voir la figure 28.)

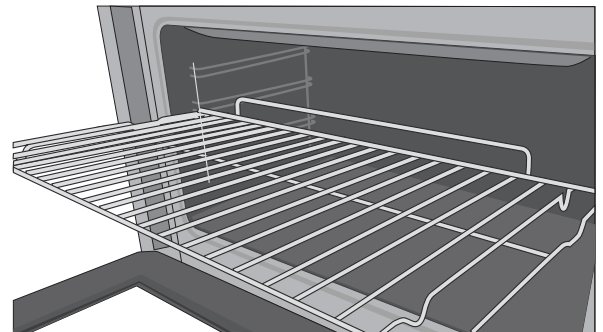


Figure 28

AVERTISSEMENT :

- Vous assurer de lire TOUTES les mesures de sécurité aux pages 4 à 10.
- Ne pas effectuer vous-même l'entretien ou la réparation d'un brûleur scellé. Communiquer avec un professionnel en entretien et en réparation.
- L'électrode du système électronique d'allumage est positionnée au-dessus de la surface de la base du brûleur. Ne pas enlever un capot de brûleur ni toucher l'électrode d'un brûleur alors qu'un autre est allumé. Cela peut causer des dommages ou une décharge électrique.

Installation

ÉTAPE 8

Brancher au CA

DANGER :

- Vous assurer de lire TOUTES les mesures de sécurité aux pages 4 à 10.
- Danger de décharge électrique.
- Ne pas utiliser un adaptateur.
- Ne pas utiliser une rallonge.
- Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.
- Le branchement électrique doit être effectué par un technicien compétent en entretien et en réparation conformément aux instructions de la trousse et à l'ensemble des codes et règlements locaux.
- Le disjoncteur de sécurité et le système électrique doivent être en mesure de résister à la charge de l'appareil électroménager. Voir la fiche signalétique à l'arrière de la cuisinière.
- La fiche signalétique est située à l'arrière de la cuisinière et présente les caractéristiques électriques de celle-ci.
- Le système d'alimentation électrique doit être équipé d'une connexion de mise à la terre en bon état conformément à la réglementation en vigueur.
- La prise de courant électrique doit être facilement accessible lorsque l'appareil électroménager est installé. Le fil d'alimentation électrique doit toujours être positionné de sorte qu'il n'atteigne jamais une température de 50 °C (122 °F) au-dessus de la température ambiante.
- Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage direct ou indirect causé par une mauvaise installation ou un mauvais branchement. Il est donc nécessaire que toutes les opérations d'installation et de branchement soient effectuées par un professionnel, conformément à la réglementation locale et générale en vigueur.

Brancher à la prise CA

- 1 Cet appareil est muni d'une fiche NEMA 14-50P. (Voir la figure 29.)

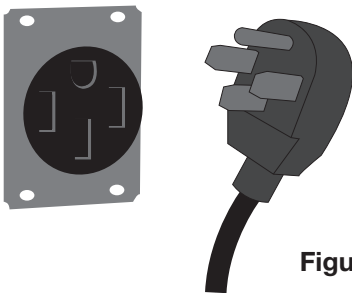


Figure 29

Brancher directement au mur

- 1 Retirer la plaque de l'arrière de la cuisinière. Dévisser les deux vis et les mettre de côté. (Voir la figure 30.)

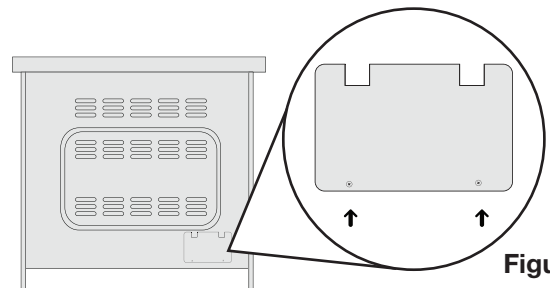


Figure 30

- 2 Enfoncez le trou perforé. Débranchez les câbles et les insérez dans le trou. (Voir la figure 31 A.)
- 3 Raccorder le câble au conduit et brancher le tube. Bien visser de chaque côté de la pièce. (Voir la figure 31 B.)

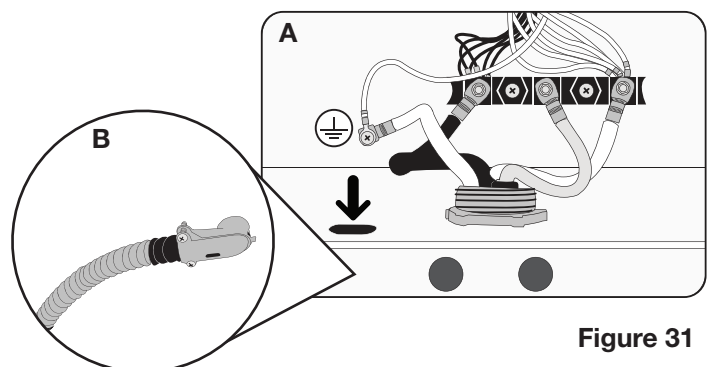


Figure 31

AVERTISSEMENT :

- Ne jamais utiliser de raccourcis, de dérivations ou d'adaptateurs. Ces derniers peuvent causer une surchauffe ou des brûlures.
- Vous assurer que le câble d'alimentation CA n'entre pas en contact avec toute pièce ou composante qui pourrait devenir chaude.



Mesures de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil électroménager, il est TRÈS important de lire les mesures de sécurité aux pages 4 à 10, ainsi que celles indiquées sur cette page-ci et aux pages portant l'en-tête « Mesures de sécurité avant l'utilisation ».

- Vous assurer que la cuisinière est réglée correctement par un technicien en entretien et en réparation ou par un installateur professionnel, selon le type de gaz utilisé (gaz naturel ou GPL). Votre cuisinière peut être convertie pour l'un ou l'autre de ces gaz. Voir les instructions d'installation dans ce manuel. Ces réglages doivent être effectués par un technicien compétent en entretien et en réparation conformément aux instructions du fabricant et aux codes et lois en vigueur. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures graves ou des dommages matériels. L'entreprise certifiée qui effectue le travail est responsable de la conversion.
- L'utilisation prolongée de votre cuisinière peut produire des températures élevées au niveau du plancher, ce qui pourrait endommager certains revêtements de plancher. Ne jamais installer la cuisinière sur des carreaux vinyliques ou du linoléum qui ne sont pas expressément conçus pour résister à de telles températures. Ne jamais l'installer directement sur du tapis.
- Ne pas ranger d'articles suscitant l'attention des enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier de celle-ci. Les enfants qui grimpent sur l'appareil électroménager pour atteindre des objets peuvent subir de graves blessures.
- **NE PAS** laisser les enfants seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est chaud ou en marche. Ils peuvent subir de graves brûlures.
- **NE PAS** laisser quiconque grimper ou se tenir debout sur la porte du four, le tiroir-réchaud ou la surface de cuisson, ou s'y suspendre. Ils peuvent endommager la cuisinière et même la faire basculer, causant des blessures graves.
- **NE JAMAIS** utiliser votre cuisinière comme dispositif de chauffage pour réchauffer une pièce. Une telle utilisation peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **NE JAMAIS** porter de vêtements amples lorsque vous utilisez l'appareil électroménager. Faire preuve de prudence lorsque vous récupérez les articles situés dans les armoires au-dessus de la cuisinière. Les matériaux inflammables peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec une flamme ou les surfaces chaudes du four et peuvent causer des brûlures graves.
- **NE PAS** placer de matériaux inflammables dans un four, un tiroir-réchaud ou près d'une surface de cuisson.
- **NE PAS** placer ou utiliser des matériaux combustibles, comme de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables, près de cet appareil électroménager ou de tout autre.
- **NE PAS** faire cuire de la graisse ou d'autres matériaux inflammables dans la cuisinière ou près de celle-ci.
- **NE PAS** utiliser de l'eau pour tenter d'éteindre un feu de friture. Ne jamais toucher un ustensile en feu. Fermer les boutons de commande. Éteindre un ustensile en feu sur un brûleur de surface en couvrant complètement l'ustensile à l'aide d'un couvercle bien ajusté, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Un feu de friture peut être éteint en le couvrant de bicarbonate de sodium ou, si possible, en utilisant un extincteur polyvalent à mousse ou à poudre chimique. Les flammes dans le tiroir supérieur ou inférieur du four peuvent être complètement éteintes en fermant la porte du four ou du tiroir et en fermant la commande, ou en utilisant un extincteur polyvalent à mousse ou à poudre chimique.
- **NE PAS** utiliser le four ou le tiroir comme espace de rangement.
- Laisser refroidir les grilles du brûleur et les autres surfaces avant de les toucher.
- **NE JAMAIS** bloquer les conduits (ouvertures d'aération) de la cuisinière. Ils fournissent l'entrée et la sortie d'air nécessaires pour le bon fonctionnement de la cuisinière et pour une bonne combustion. Les ouvertures d'aération sont situées à l'arrière de la table de cuisson, au haut et au bas de la porte du four, et au bas de la cuisinière sous le tiroir-réchaud.
- Monter, se pencher ou s'asseoir sur cette cuisinière peut provoquer des blessures graves et peut endommager l'appareil électroménager. **NE PAS** permettre aux enfants de grimper sur la cuisinière ou de jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière, causant des brûlures graves ou d'autres types de blessures.
- Un test de fuites doit être mené selon les instructions du fabricant.
- Vous assurer que la cuisinière est installée correctement et mise à la terre par un installateur compétent, selon les instructions d'installation. Tout réglage et tout entretien doivent être effectués par un installateur ou un technicien professionnel en entretien et en réparation de cuisinière au gaz.
- Pour prévenir une mauvaise circulation de l'air, placer la cuisinière hors de la circulation de la cuisine et hors des endroits affichant de grands courants d'air.
- **NE PAS** essayer de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière à moins que cela ne soit mentionné expressément dans ce manuel. L'ensemble des autres entretiens et réparations doivent être effectués par un technicien compétent.
- Vous assurer que tout le matériel d'emballage est retiré de la cuisinière avant de la mettre en marche pour empêcher tout incendie ou dommage de fumée si le matériel d'emballage prend feu.



Mesures de sécurité pour les brûleurs de surface

AVERTISSEMENT :



- Si la flamme du brûleur supérieur s'éteint, le gaz continue de s'écouler vers le brûleur jusqu'à ce que le bouton soit mis à la position « FERMÉ ».
 - Ne pas laisser les brûleurs OUVERTS sans surveillance.
 - Utiliser des ustensiles de la bonne dimension — NE PAS utiliser les ustensiles instables ou ceux qui basculent facilement. Choisir un ustensile de cuisine avec un fond plat et assez grand pour couvrir les grilles du brûleur. Pour éviter les débordements, vous assurer que l'ustensile de cuisine est assez grand pour contenir les aliments. Cela vous permet d'économiser du temps de nettoyage et de prévenir les incendies causés par les accumulations d'aliments qui prennent feu. Utiliser des ustensiles munis de poignées qui peuvent être manipulées facilement et qui demeurent froides.
- NE JAMAIS laisser les brûleurs de surface sans surveillance lorsqu'ils sont réglés à « élevé ». Les débordements par bouillonnement provoquent de la fumée et peuvent causer des feux de friture.
 - Toujours tourner les boutons de brûleur à la position « Allumer » (★) lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs, et vous assurer que les brûleurs se sont allumés.
 - Régler la grandeur de la flamme du brûleur supérieur afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisine. Une flamme trop grosse peut être dangereuse.
 - Utiliser seulement les poignées sèches. Lorsque placées sur une surface chaude, les poignées humides ou trempées peuvent dégager de la vapeur et causer des brûlures. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les flammes lorsque vous manipulez l'ustensile de cuisine. Ne pas utiliser une serviette ou un chiffon volumineux en guise de poignée.
 - Lorsque vous utilisez un ustensile de cuisine en verre, vous assurer qu'il est conçu pour la table de cuisson.
 - Les poignées d'ustensile doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas passer au-dessus des brûleurs adjacents afin de réduire les risques de brûlures, de combustion de matériaux inflammables et de dégâts en raison d'un contact accidentel.
 - NE JAMAIS placer d'articles sur la table de cuisson. L'air chaud du conduit peut enflammer les articles inflammables et faire augmenter la pression dans les contenants fermés, ce qui peut les faire éclater.
 - Surveiller attentivement les aliments se faisant frire à un réglage de flamme « élevé ».
 - Toujours chauffer la graisse lentement, et la surveiller alors qu'elle chauffe.
 - Si vous faites cuire des mélanges d'huiles et de graisses, les mélanger avant de les faire chauffer.
 - Si possible, utiliser un thermomètre à friture pour empêcher la surchauffe de la graisse au-delà du point de fumée.
 - Utiliser le moins de graisse possible pour une friture profonde efficace. Une poêle trop remplie peut déborder au moment d'ajouter les aliments.
 - **NE PAS** cuire les aliments directement sur une flamme (sans casserole ou poêle). Utiliser l'ustensile de cuisine approprié.
 - **NE PAS** utiliser un wok sur les brûleurs de surface si ce dernier possède un anneau métallique qui sert à le tenir au-dessus de la grille du brûleur. L'anneau agit comme piège à chaleur et peut endommager la grille du brûleur et l'anneau du brûleur. De plus, il peut causer un mauvais fonctionnement du brûleur et donner lieu à un niveau de monoxyde de carbone supérieur à celui permis par les normes actuelles, créant ainsi un risque pour la santé.
 - Les aliments destinés à la friture doivent être aussi secs que possible. Du givre ou de l'humidité sur les aliments peuvent causer la graisse chaude à bouillonner et à déborder de l'ustensile.
 - NE JAMAIS essayer de déplacer un ustensile de graisse chaude, surtout une friteuse profonde. Attendre que la graisse refroidisse.
 - **NE PAS** placer d'articles en plastique sur la table de cuisson : ils peuvent fondre s'ils sont placés trop près du conduit.
 - Garder tout article de plastique éloigné des brûleurs de surface.
 - Pour empêcher les brûlures, toujours vous assurer que les boutons des brûleurs sont à la position « FERMÉ » et que toutes les grilles sont froides avant de les enlever.
 - Si vous sentez du gaz, couper l'alimentation en gaz vers la cuisinière et communiquer avec un technicien professionnel en entretien et en réparation. Ne jamais utiliser une flamme nue pour détecter une fuite.
 - Toujours tourner le bouton du brûleur à la position « FERMÉ » avant de retirer l'ustensile de cuisine.
 - **NE PAS** lever la table de cuisson. Cela pourrait causer des dommages et un mauvais fonctionnement de la cuisinière.
 - Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, NE PAS pendre de longs rideaux sur cette fenêtre. Ils peuvent passer sur les brûleurs de surface et s'enflammer.
 - **NE PAS** faire fonctionner le brûleur pour une longue période s'il n'y a pas d'ustensile de cuisine sur la grille. Le fini sur la grille peut s'écailler s'il n'y a pas d'ustensile de cuisine pour absorber la chaleur.
 - Toujours utiliser les ustensiles/batteries de cuisine appropriés selon l'utilisation prévue. Suivre les instructions du fabricant. Certains ustensiles/batteries de cuisine ne sont pas conçus pour être utilisés dans le four ou sur la surface de cuisson.



Bien cuire la viande et la volaille

- Cuire la viande et la volaille à fond : la viande doit avoir une température INTERNE d'au moins 71 °C (160 °F), et la volaille d'au moins 82 °C (180 °F).
- Pour se protéger des maladies d'origine alimentaire, toujours cuire aux bonnes températures.

Four

AVERTISSEMENT :



- **NE JAMAIS** bloquer les fentes, trous ou passages dans le bas du four, ni couvrir une grille au complet avec des matériaux comme le papier d'aluminium. Cela pourrait bloquer le flux d'air dans le four et causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les chemises de papier d'aluminium peuvent également piéger la chaleur et causer un danger d'incendie.
- Au moment d'ouvrir la porte d'un four chaud, vous tenir loin de la cuisinière. L'air chaud et la vapeur qui s'y échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.

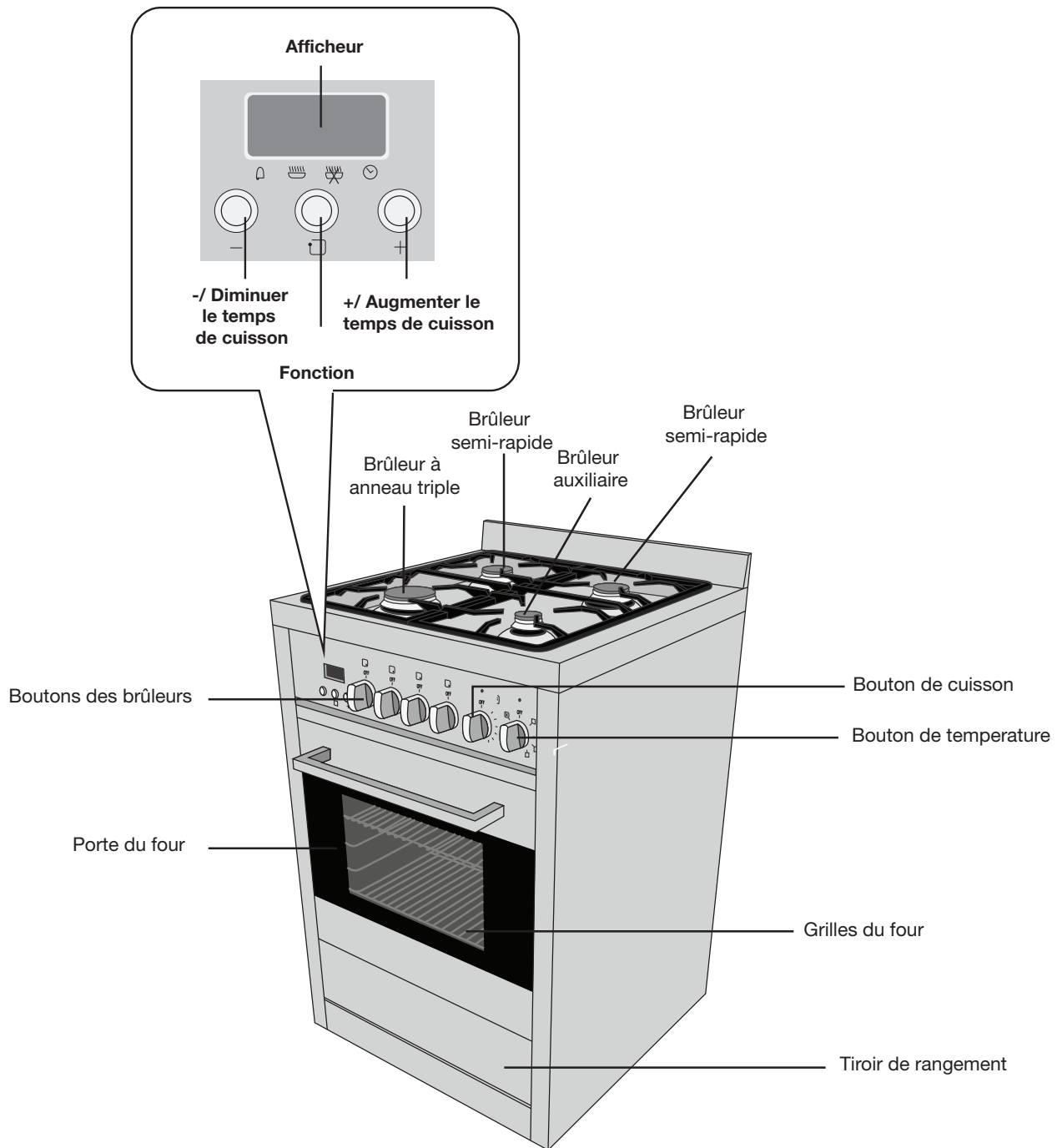
- Lors du grillage, enlever l'excès de graisse de la viande afin d'empêcher qu'il ne prenne feu.
- Vous assurer que la lèchefrite est bien en place pour diminuer les risques de feu de friture.
- S'il y a un feu de friture dans la lèchefrite, tourner les boutons Cuisson et Température aux positions « FERMÉ » et garder la porte du four fermée pour circonscrire l'incendie jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
- Pour assurer la sécurité et une cuisson optimale, toujours garder la porte du four fermée lors de la cuisson ou du grillage. **AVERTISSEMENT : NE JAMAIS** bloquer les fentes, les trous ou les passages dans le bas du four, ni couvrir une grille au complet avec des matériaux comme le papier d'aluminium. Cela pourrait bloquer le flux d'air dans le four et causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les chemises de papier d'aluminium peuvent également piéger la chaleur, provoquant un danger d'incendie. **REMARQUE :** le fait d'ouvrir la porte lors de la cuisson ou du grillage peut endommager les boutons ou les valves. **NE PAS LAISSER LA PORTE DU FOUR OUVERTE LORS DE LA CUISSON OU DU REFROIDISSEMENT.**
- **NE PAS** chauffer les contenants d'aliments fermés. L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
- **NE PAS** utiliser de papier d'aluminium où que ce soit dans le four sauf comme décrit dans ce manuel. Cela pourrait créer un danger d'incendie ou endommager la cuisinière.
- **NE PAS** utiliser le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans le four peuvent prendre feu.
- Conserver le four exempt d'accumulations de graisse.
- Insérer/remettre en place les grilles du four seulement une fois le four refroidi.
- Lorsque vous retirez les aliments, sortir d'abord les grilles en les faisant glisser jusqu'au dispositif d'arrêt. Vous évitez ainsi les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes des parois du four et de la porte.
- Lors de l'utilisation de sacs de cuisson ou de grillage dans le four, suivre les directives du fabricant.
- Utiliser seulement les ustensiles de cuisine en verre recommandées pour les fours au gaz.
- Toujours retirer la lèchefrite de la cuisinière après avoir terminé tout grillage. La graisse dans la lèchefrite peut prendre feu si elle n'est pas retirée avant la prochaine utilisation.

**LIRE ET SUIVRE
SOIGNEUSEMENT CES
MESURES DE SÉCURITÉ.**

**CONSERVER CES
INSTRUCTIONS!**

Fonctionnement

Emplacement des commandes



Fonctionnement

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.



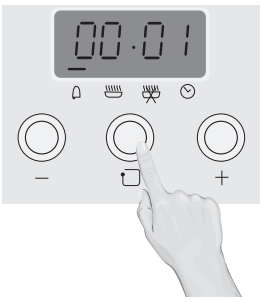
- 2 Pour régler la bonne heure, appuyer sur les boutons + ou - pour faire avancer ou reculer l'heure. Lorsque vous avez terminé, appuyer sur le bouton Fonction, ou attendre cinq secondes. L'heure est alors réglée.



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 effectuée le compte à rebours et émet un bip à la fin.



AVERTISSEMENT :

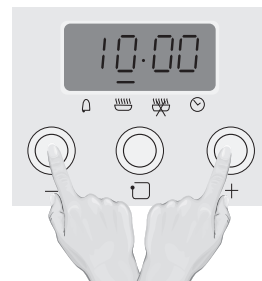


Faire preuve de prudence lorsque vous utilisez la cuisson chronométrée. L'utiliser seulement pour la cuisson de viandes congelées ou salées et avec la plupart des fruits et des légumes. Les aliments qui peuvent s'avérer facilement, comme le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent 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 30 à 32) et enfourner les aliments.

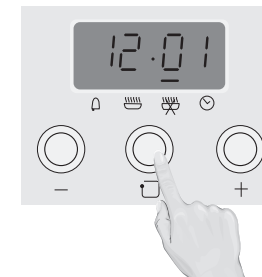


Remarque : Le four ne commence à fonctionner que lorsque l'heure de début différé réglé est atteinte. Pour utiliser le four avant l'heure de début différé, il faut annuler la fonction de départ différé.

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 :

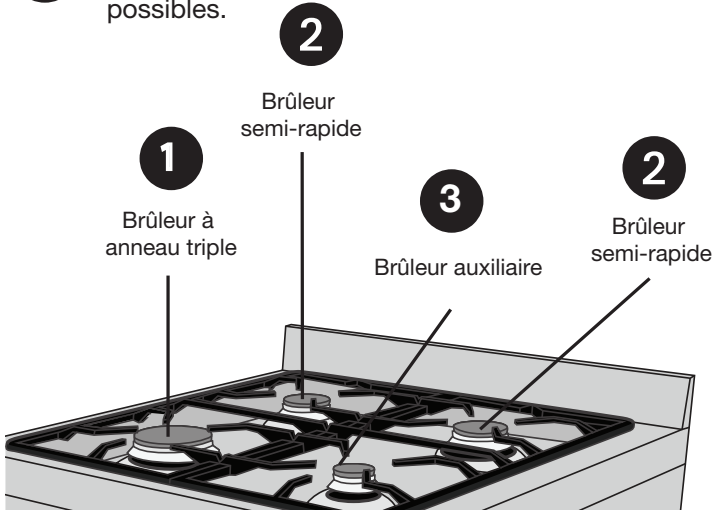
- 1 Appuyer de nouveau sur le bouton Fonction jusqu'à ce que le témoin de fin clignote.
- 2 Appuyer sur les boutons + ou - pour régler l'heure de fin (maximum de 11 heures 59 minutes). Appuyer de nouveau sur le bouton Fonction pour confirmer le réglage.
- 3 L'appareil émettra un bip à l'heure de fin. Fermer les boutons de Température et de Cuisson et appuyer sur le bouton Fonction pour faire cesser le signal sonore.



Fonctionnement

Cuisson sur le brûleur

1 Chaque brûleur possède un BTU différent. Choisir le brûleur approprié pour les meilleurs résultats possibles.

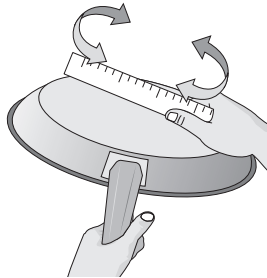


1. Brûleur à trois anneaux : il s'agit du brûleur offrant la plus importante capacité de chauffage. Il est conçu pour porter rapidement de grandes quantités de liquides à ébullition ou pour répondre à d'autres besoins nécessitant un BTU élevé.

2. Brûleurs semi-rapides : ce sont les principaux brûleurs pour la plupart des cuissons. Le brûleur rapide possède un BTU légèrement plus élevé.

3. Brûleur auxiliaire : ce brûleur possède le BTU le plus faible et offre une performance de cuisson précise pour les aliments nécessitant une chaleur faible et des temps de cuisson plus longs.

2 Pour une consommation plus faible en gaz et une plus grande efficacité : utiliser seulement les ustensiles de cuisine à fond plat. Vérifier en glissant une règle sur la base de l'ustensile. Il ne doit pas y avoir d'espace entre l'ustensile et la règle.

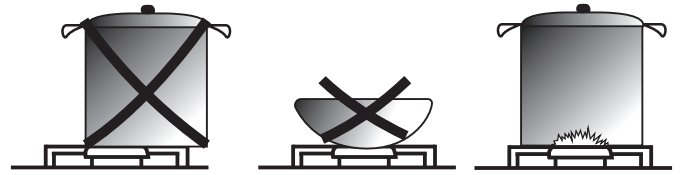


Utiliser seulement les ustensiles à fond plat dont les dimensions conviennent aux brûleurs. (Voir la figure 33.)

Lorsqu'un liquide se met à bouillir, diminuer la flamme pour continuer la cuisson à petit feu.

BRÛLEUR	DIAMÈTRE MAXIMUM DE LA POÊLE	DIAMÈTRE MAXIMUM DE LA POÊLE
Semi-rapide (arrière gauche et droite)	152 mm (6 pouces)	203 mm (8 pouces)
Auxiliaire (devant droite)	76 mm (3 pouces)	178 mm (7 pouces)
Anneau triple (centre)	203 mm (8 pouces)	330 mm (13 pouces)

Figure 33



3 Utiliser l'ustensile de cuisine approprié et le placer directement sur le brûleur pour éviter les dangers et assurer une cuisson uniforme. (Voir l'image ci-dessus.)

Le fait d'utiliser les ustensiles appropriés permet de réduire les temps de cuisson et d'assurer une cuisson davantage uniforme. (Voir la figure 34.)



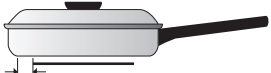
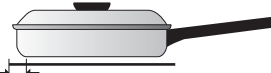

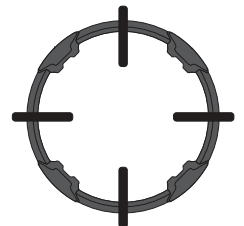
À UTILISER	À ÉVITER
 Ustensiles à base plate et aux côtés droits. - Couvercles bien ajustés. - Le poids de la poignée ne fait pas basculer l'ustensile. - Le poids de l'ustensile est bien distribué. - Les dimensions de l'ustensile concordent avec la quantité d'aliments et les dimensions de l'élément de surface. - L'ustensile est fabriqué d'un matériau qui conduit bien la chaleur. - Le diamètre de l'ustensile correspond à celui de l'élément de surface.	 La base est courbée et déformée.  L'ustensile dépasse l'élément de plus de 13 mm (1/2 po).  L'ustensile est plus petit que l'élément.  Le poids de la poignée fait basculer l'ustensile.

Figure 34

SUPPORT DE CASSEROLE POUR BRÛLEUR À TROIS ANNEAUX :

Un support de casserole pour brûleur à trois anneaux est inclus. Il peut être utilisé avec tout brûleur, mais il est habituellement utilisé avec le brûleur à trois anneaux.

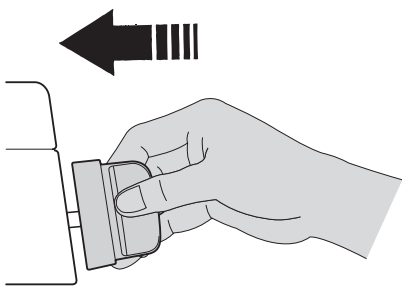


Fonctionnement

Cuisson sur le brûleur

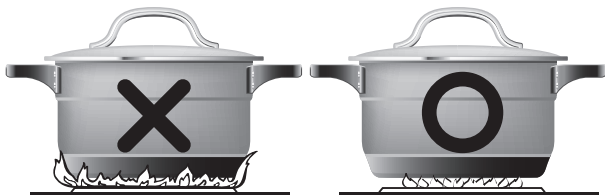
- 1 Allumer le brûleur :** appuyer sur le bouton Brûleur désiré, puis le tourner à la position « Allumage » (★); un clic se fait entendre. Lorsque la flamme s'allume, maintenir enfoncé le bouton Brûleur (de 5 à 10 secondes) pour chauffer le thermocouple et activer la valve de sécurité, qui autrement couperait l'écoulement du gaz.

Si le brûleur ne s'allume pas, attendre que le gaz se dissipe (une minute) avant d'effectuer une autre tentative.



- 2 Régler la flamme :** tourner le bouton de brûleur dans le sens antihoraire jusqu'à la position désirée (voir la page 36).

Les flammes ne doivent jamais dépasser le bord de l'ustensile de cuisine. Les flammes qui dépassent le bas de l'ustensile de cuisine ne permettent pas de réduire le temps de cuisson et peuvent être dangereuses.



- 3 Éteindre la flamme :** enfoncer et tourner le bouton du brûleur désiré dans le sens horaire à la position « FERMÉ ». Toujours éteindre la flamme avant de retirer les ustensiles des brûleurs.

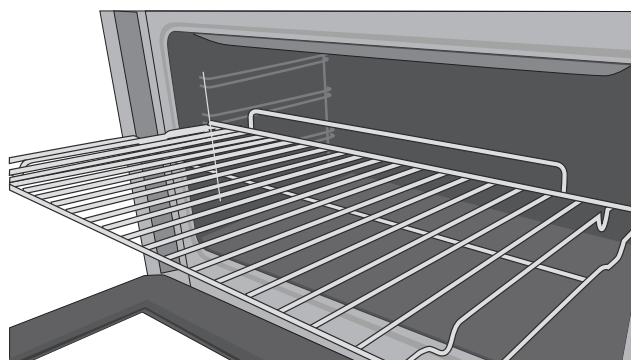
En cas de panne de courant, placer une allumette enflammée près du brûleur et suivre les instructions à l'étape 1. Si le brûleur ne s'allume pas après quelques tentatives, vérifier que le capot du brûleur et l'anneau du brûleur sont positionnés correctement. (Voir la page 22.)

Grilles

Positionner les grilles : le four propose quatre positions de grille pour divers types de cuisson.

Installer une grille : l'insérer à la position désirée, incliner le devant de la grille vers le haut et la faire glisser jusqu'au fond.

Retirer une grille : la tirer jusqu'à ce qu'elle s'arrête, l'incliner vers le haut et la sortir.



AVERTISSEMENT :



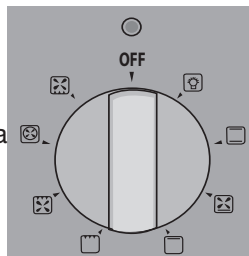
MANIPULER LES GRILLES UNIQUEMENT LORSQUE LE FOUR EST FROID.

- Toujours utiliser des poignées ou des gants de four pour retirer les aliments ou manipuler les grilles du four.
- Les grilles du four peuvent être **CHAUDES** et peuvent causer des brûlures.
- **NE JAMAIS** couvrir les parois intérieures ou le bas du four avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium fondra et endommagera le four de façon permanente.
- **NE PAS** couvrir les grilles du four de papier d'aluminium. Cela perturbera la distribution de chaleur dans le four et nuira à la cuisson.

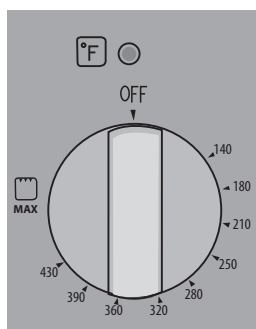
Fonctionnement

Commandes du four

- 1** Tourner le bouton Cuisson au mode désiré.
Le témoin Cuisson s'allumera lors de l'activation et s'éteindra lorsque la température désirée sera atteinte.



- 2** Une fois le mode de cuisson sélectionné (voir la section suivante), tourner le bouton Température à la température désirée.
Le témoin Température s'allumera lors du préchauffage et s'éteindra lorsque la température désirée est atteinte.



Le témoin Température pourrait clignoter lorsque le four maintient la température désirée.

- 3** **Préchauffage** : attendre que le four atteigne la température réglée avant d'y placer les aliments. Le préchauffage est nécessaire pour la cuisson de gâteaux, de biscuits, de pâtisseries et de pain.
Pour obtenir les meilleurs résultats, placer les moules au centre des grilles. Si vous utilisez plus d'un moule, conserver un espace de 2,5 à 3,8 cm autour de chaque moule.

- 4** À la fin de la cuisson, tourner les boutons en position « FERMÉ ».

Mode de cuisson au four



LUMIÈRE

Tourner le bouton Cuisson à cette position pour allumer la lumière du four. Aucune chaleur n'est produite par le four lorsque la lumière du four est allumée.

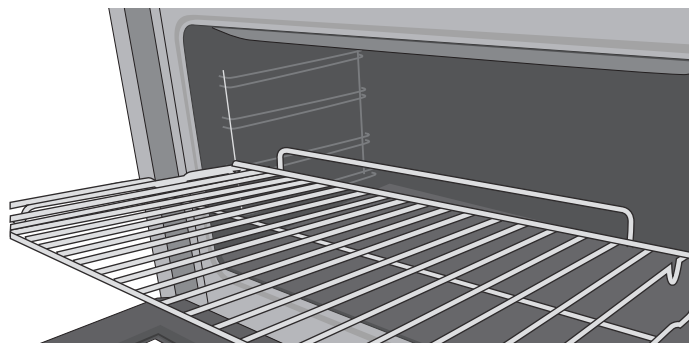


CUISSON TRADITIONNELLE

(Éléments du haut et du bas, ventilateur) : 60 °C (140 °F) À MAX

La chaleur est produite par les éléments du haut et du bas. Le four doit être préchauffé avant d'y mettre les aliments.

La cuisson Traditionnelle offre des résultats optimaux pour : les gâteaux, les pizzas, le pain et les mets comme les casseroles. Pour obtenir les meilleurs résultats, lors de l'utilisation de ce réglage, mettre les aliments sur la deuxième ou troisième grille. (Voir l'image ci-dessous.)



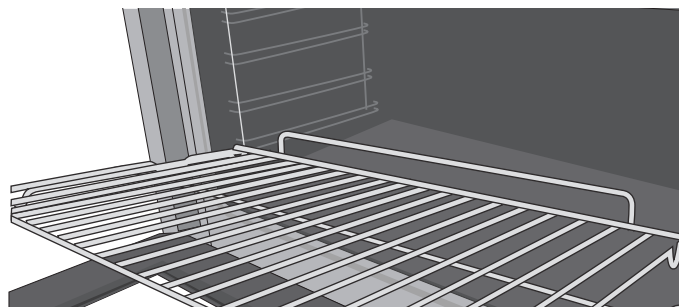
CUISSON DÉLICATE

(Élément du bas et ventilateur) : 60 °C (140 °F) À MAX

La chaleur est produite par l'élément du bas et le ventilateur.

Le mode Cuisson délicate est parfait pour les pâtisseries moelleuses, les gâteaux et les desserts en moules.

Pour de meilleurs résultats, lors de l'utilisation de ce mode, mettre les aliments sur la grille la plus basse. (Voir l'image ci-dessous.)



Fonctionnement

Mode de cuisson au four (suite)



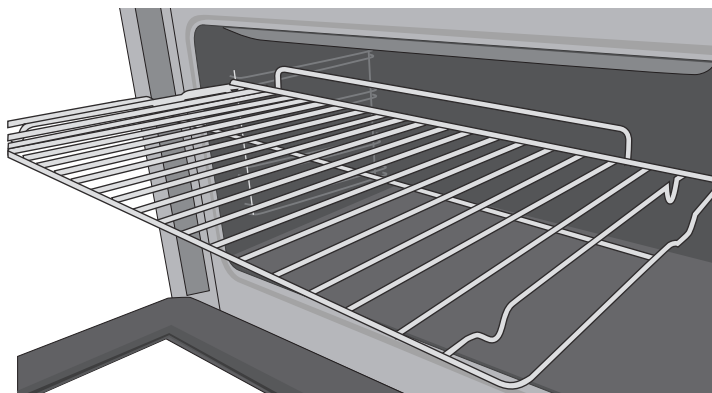
BRUNISSEMENT

(Élément du haut et ventilateur) : 60 °C (140 °F) À MAX

La chaleur est produite par l'élément du haut et le ventilateur de convection.

Le mode Brunissement est parfait pour brunir doucement les plats à la fin de la cuisson.

Pour les meilleurs résultats, lors de l'utilisation de ce mode, mettre les aliments sur la grille du haut ou la deuxième grille. (Voir l'image ci-dessous.)



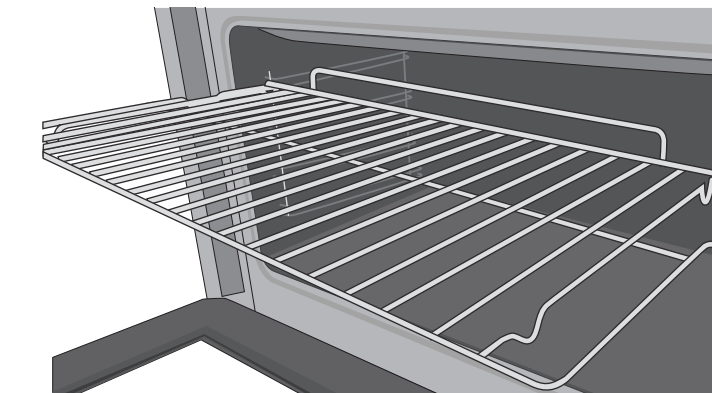
CUISSON SOUS LE GRIL

(Élément du gril) : 60 °C (140 °F) À MAX

La chaleur est produite par l'élément du gril.

Le mode Gril est parfait pour faire fondre le fromage, faire griller et faire dorer. Le temps de cuisson ne doit pas dépasser cinq minutes.

Pour les meilleurs résultats, lors de l'utilisation de ce mode, mettre les aliments sur la grille du haut ou la deuxième grille. (Voir l'image ci-dessous.)



CUISSON AU GRIL À CHALEUR TOURNANTE

(Élément du gril et ventilateur) : de 60 °C à 200 °C (de 140 °F à 392 °F)



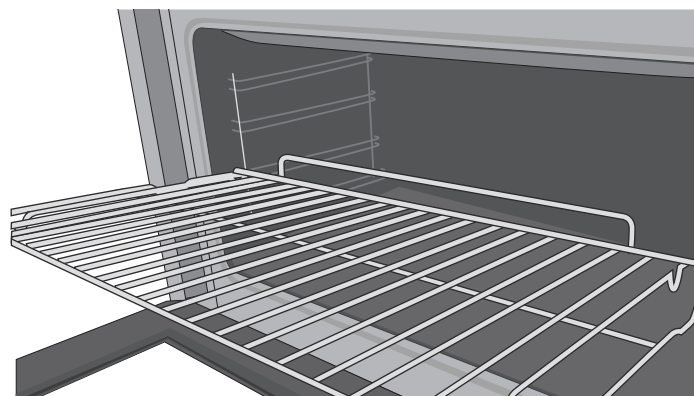
La chaleur est produite par l'élément du gril et le ventilateur de convection.

Le mode Cuisson au gril à chaleur tournante est parfait pour griller les viandes, les légumes et la volaille. Pour les meilleurs résultats, préchauffer le four et mettre les aliments sur la deuxième ou troisième grille du four. (Voir l'image ci-dessous.)

Ce mode permet d'utiliser plus d'une grille à la fois.

CUISSON PAR CONVECTION

(Élément de cuisson et ventilateur) : 60 °C (140 °F) À MAX



Le mode Cuisson par convection permet une cuisson à chaleur égale sur plusieurs grilles pour divers types d'aliments, avec les temps de cuisson appropriés pour chaque plat.

Le four doit être préchauffé avant d'y mettre les aliments.

Lors de la cuisson de biscuits, utiliser des plaques sans rebord ou à rebords très peu élevés pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments.

Utiliser un moule à fini foncé pour diminuer le temps de cuisson.

DÉCONGÉLATION

(Ventilateur du bas) 60 °C (140 °F) À MAX

Ce mode permet de décongeler tous les types d'aliments en faisant circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Régler le bouton Température de 176 °C à 204 °C (350 °F à 400 °F).



Fonctionnement

Tableau de cuisson

Mode de cuisson :	Aliments :	Position de la grille (voir à la page 31) :	Température (Fahrenheit) :	Temps de cuisson (min.) :
Cuisson traditionnelle (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
	Pâtisserie	1-2	340-400	15-20
	Gâteau aux fruits	1-2	340-400	20-30
	Griller	3-4	140	5
Cuisson par convection (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	
Mode de cuisson :	Aliments :	Position de la grille (voir à la page 31) :	Temps de cuisson du premier côté (min.) :	Temps de cuisson du deuxième côté (min.) :
Grillage	Côtelettes de porc	4	7-9	5-7
	Filet de porc	3	9-11	5-9
	Filet de 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

AVERTISSEMENT :



- Vous assurer de lire TOUTES les mesures de sécurité aux pages 4 à 10 et 25 à 27.
- **Danger de décharge électrique.**
- Pour éviter les risques de brûlures, faire preuve de prudence lors du nettoyage de l'appareil électroménager.

- NE PAS essayer de nettoyer l'appareil électroménager si le four ou les anneaux du brûleur sont encore chauds.

- Éteindre tous les brûleurs et le four, puis les laisser refroidir AVANT d'entreprendre tout nettoyage.

IMPORTANT : toujours suivre les instructions indiquées sur l'étiquette de produits nettoyants.

Boutons de commande

Utiliser un chiffon légèrement imprégné d'eau savonneuse pour le nettoyage quotidien des boutons. Pour nettoyer les saletés tenaces comme la graisse, appliquer un détergent liquide non abrasif sur un chiffon humide. Nettoyer puis sécher complètement.

Vous assurer de ne pas tourner les boutons lors du nettoyage.

Grilles de brûleurs

Ces trois grilles doivent seulement être utilisées dans leurs emplacements respectifs. NE PAS faire fonctionner le brûleur pour une longue période sans ustensile de cuisine sur la grille. Pour nettoyer, UNE FOIS LES GRILLES REFROIDIES, utiliser de l'eau chaude ou du vinaigre blanc, et NE PAS mettre au lave-vaisselle. Lorsque vous remettez les grilles en place, vous assurer qu'elles sont bien positionnées au-dessus des brûleurs.

Prendre note que les pieds de grilles portent des protecteurs en caoutchouc. Ceux-ci permettent d'éviter les éraflures. Après le nettoyage, il est important de vérifier que les protecteurs en caoutchouc sont toujours en place. S'ils se détachent, ils peuvent être réinstallés à l'aide d'une colle résistante à la chaleur.

Anneaux de brûleurs

Retirer les anneaux une fois refroidis. Laver les anneaux du brûleur dans de l'eau savonneuse chaude et rincer avec de l'eau propre. Pour enlever les particules d'aliments brûlées, utiliser un tampon à récurer en **plastique**. Les sécher à fond avant de remettre les anneaux dans la cuisinière.

Les anneaux ne vont PAS au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser de nettoyeurs pour surfaces en acier inoxydable, car ces anneaux ne sont pas en acier inoxydable.

Extérieur de la porte du four

Pour nettoyer, appliquer le nettoyant pour vitres sur une éponge et nettoyer. Ne pas pulvériser le produit directement sur la porte.

Capots de brûleurs

Retirer les capots une fois refroidis. Laver les capots de brûleurs dans de l'eau savonneuse chaude et rincer avec de l'eau propre. Enlever tout aliment se trouvant entre les fentes du brûleur à l'aide d'une petite brosse non abrasive, comme une brosse à dents, puis essuyer avec un chiffon humide.

Pour enlever les dépôts des cavités du brûleur, retirer le capot et séparer les deux parties. Nettoyer les trous de brûleur régulièrement à l'aide d'un fil de petit calibre ou d'une aiguille, et surtout après d'importants débordements qui peuvent obstruer les trous.

Les sécher à fond avant de les remettre dans la cuisinière.

Les capots ne vont PAS au lave-vaisselle.

Acier inoxydable

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utiliser de l'eau savonneuse tiède ou un nettoyant ou poli pour acier inoxydable. Toujours essuyer la surface dans le sens du grain. Suivre les instructions du produit pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

NE PAS utiliser un tampon de laine d'acier, car il égratignera la surface. Ne pas utiliser de nettoyants à fortes concentrations en chlore ou en chlorures. Ne pas utiliser de nettoyants à récurer forts.

Cavité du four

Cet appareil électroménager n'est PAS muni d'un four autonettoyant.

Utiliser un produit nettoyant approprié conçu spécifiquement pour nettoyer l'intérieur des fours. IMPORTANT : toujours suivre les instructions sur l'étiquette de produits nettoyants.

Tiroir de rangement

Vous assurer que le tiroir est fermé, puis le vider complètement. Utiliser un détergent doux pour nettoyer.

Retirer la porte du four

AVERTISSEMENT :

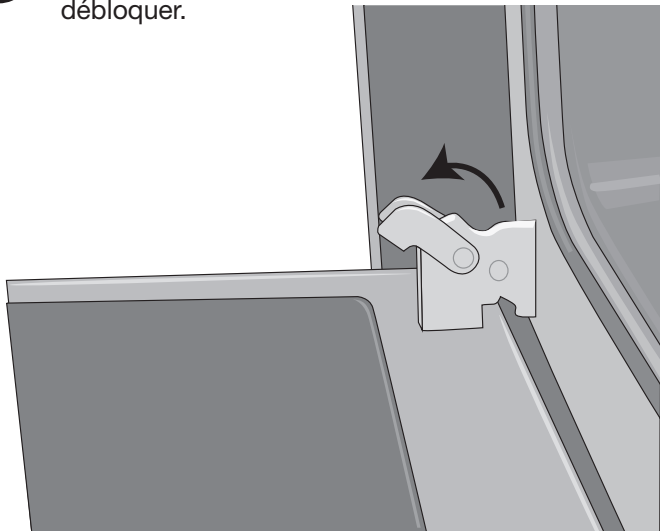
- La porte du four peut être retirée, mais elle est lourde. Vous pourriez avoir besoin d'aide pour enlever et remettre en place la porte.
- Faire preuve de prudence lorsque vous retirez et soulevez la porte.
- NE PAS soulever la porte par la poignée.

Pour une utilisation normale de la cuisinière, il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four. Par contre, s'il est nécessaire de l'enlever, vous assurer que le four est éteint et froid. La porte du four est lourde. Suivre ces instructions.

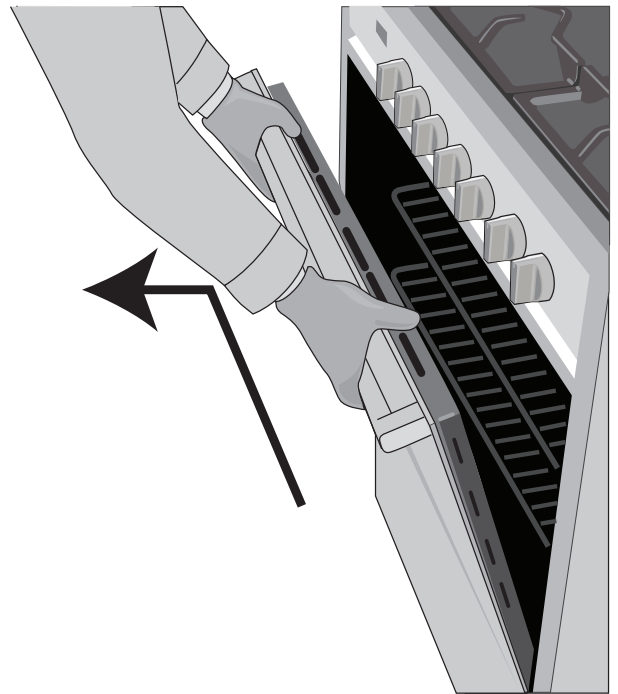
- 1 Ouvrir complètement la porte.



- 2 Soulever les petits leviers situés sur les deux charnières et les pousser jusqu'au fond pour les débloquer.



- 3 Tout en tenant la porte de chaque côté, la fermer jusqu'à ce qu'elle touche les leviers. Continuer de fermer la porte jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une ouverture de 10 cm (4 po).
- 4 Tirer la porte vers vous, en la sortant de son siège. La porte sortira doucement du four. Si la porte ne sort pas facilement du four, ne pas la forcer.



- 5 Pour replacer la porte, suivez les étapes précédentes dans l'ordre inverse.

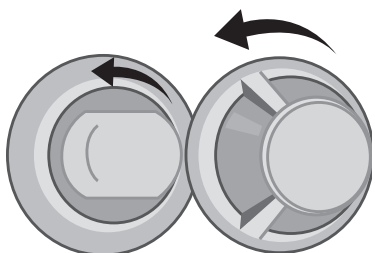
Remplacer l'ampoule

AVERTISSEMENT :



- Avant de remplacer l'ampoule de votre four, DÉBRANCHER l'alimentation électrique au fusible principal ou au panneau du disjoncteur.
- Vous assurer que le four et l'ampoule sont complètement froids.

- 1 Retirer le couvercle de verre en le tournant dans le sens antihoraire.

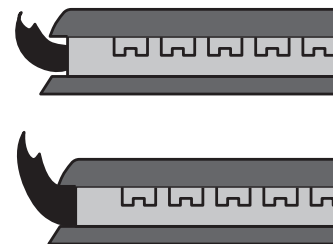


- 2 Retirer l'ampoule en le tournant dans le sens antihoraire.

- 3 Remplacer l'ampoule par une ampoule de 240 V, type 25 W e-14. Rebrancher l'alimentation électrique.

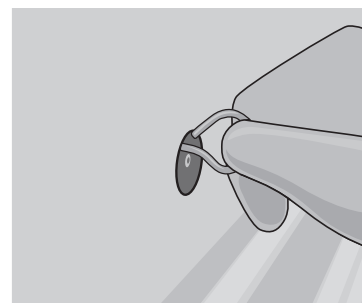
Régler les flammes des brûleurs

- 1 Régler tous les brûleurs à leur niveau le plus élevé et vérifier les flammes. Elles devraient être bleues, et certaines peuvent avoir une pointe jaune (GPL). Les particules étrangères dans la conduite de gaz peuvent provoquer l'apparition d'une flamme orangée qui disparaîtra rapidement.



A. Flamme faible
B. Flamme élevée

- 2 Tourner le bouton du brûleur désiré à la position « faible » (🔻) et observer la flamme.
- 3 Régler les deux autres brûleurs à « moyen ». Cela empêche la rangée supérieure de flammes d'être réglée trop faiblement, faisant que la flamme s'éteigne lorsque les autres brûleurs sont ouverts.
- 4 Pour régler la flamme, retirer les boutons; insérer le tournevis 3/32 dans le trou d'accès pour accéder à la vis à fente en laiton comme illustré. Régler la flamme en tournant lentement la vis jusqu'à ce que l'apparence de la flamme soit correcte.



Test 1 : Tourner rapidement le bouton du brûleur de « élevé » (🔺) à « faible » (🔻). Si la flamme s'éteint, augmenter la hauteur de la flamme et tester de nouveau.

Test 2 : Lorsque le bouton du brûleur est à la position « faible » (🔻), ouvrir et fermer rapidement la porte du four. Si la flamme s'éteint en raison des courants d'air créés par le mouvement de la porte, augmenter la hauteur de la flamme et tester de nouveau.

Si les flammes sont trop petites ou si elles vacillent, ouvrir davantage la valve. Si les flammes sont trop grosses, fermer davantage la valve.

Avant d'appeler pour un entretien

Avant d'appeler pour un entretien, revoir cette liste. Elle pourrait vous faire économiser du temps et de l'argent. Cette liste inclut les expériences courantes qui ne sont pas le résultat d'un défaut de fabrication ou d'un défaut matériel dans votre appareil électroménager.

RIEN NE FONCTIONNE

- **L'alimentation électrique est-elle débranchée?**
Vérifier que les fils électriques sont correctement branchés au secteur. Voir la section « Brancher au CA ». Si le problème persiste, communiquer avec un technicien compétent.
- **Le fusible de la maison a-t-il sauté? Le disjoncteur s'est-il déclenché?**
Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur. Si le problème persiste, communiquer avec un technicien compétent.
- **La valve d'arrêt du gaz du régulateur ou la valve d'arrêt principale est-elle fermée?**
Voir la section sur le branchement de gaz et tourner à la position « ouvert ».
- **La cuisinière est-elle correctement branchée à l'alimentation en gaz?**
Communiquer avec un technicien compétent. Voir la section sur le branchement de gaz.

LES BRÛLEURS DE SURFACE NE S'ALLUMENT PAS

- **Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?**
Ouvrir l'un des boutons de brûleur de surface pour libérer l'air des conduites de gaz.
- **Avez-vous appuyé sur le bouton avant de le tourner?**
Il faut appuyer sur les boutons avant de les tourner pour empêcher une utilisation accidentelle.
- **Les ports de brûleur sont-ils obstrués?**
Nettoyer les anneaux et les capots de brûleurs en suivant les instructions dans la section « Entretien ».

LES BRÛLEURS DE SURFACE SONT INÉGAUX, JAUNES OU BRUYANTS

- **Les ports du brûleur sont-ils obstrués?**
Nettoyer les anneaux et les capots de brûleurs en suivant les instructions dans la section « Entretien ».
- **Les capots de brûleurs sont-ils positionnés correctement?**
Voir la section « Remplacement des anneaux et des capots de brûleurs ».
- **Utilisez-vous du GPL?**
La cuisinière peut avoir été convertie incorrectement. Communiquer avec un technicien compétent en entretien et en réparation. Voir la section « Conversion au GPL (gaz propane) ».

LE BRÛLEUR DE SURFACE PRODUIT DES SONS D'ÉCLATEMENT

- **Le brûleur est-il mouillé?**
Les brûleurs ne peuvent fonctionner ou s'allumer s'ils sont mouillés. Il faut donc les sécher complètement.

LE FOUR PRODUIT DES SONS D'ÉCLATEMENT

- **C'est normal.**
Il s'agit du son du métal qui chauffe et qui refroidit pendant et après la cuisson.

CHALEUR EXCESSIVE AUTOUR DE L'USTENSILE DE CUISINE SUR LA SURFACE DE CUISSON

- **L'ustensile de cuisine est-il de la bonne dimension?**
Utiliser un ustensile de cuisine d'environ la même dimension que la zone de cuisson, l'élément ou le brûleur. L'ustensile de cuisine ne doit pas dépasser la zone de cuisson de plus de 1,3 cm (1/2 po).

LES RÉSULTATS DE LA CUISSON NE CORRESPONDENT PAS AUX ATTENTES

- **L'ustensile de cuisine approprié a-t-il été utilisé?**
Utiliser le bon ustensile de cuisine comme illustré à la page 29.
- **Le bouton Température est-il réglé au bon niveau de chaleur?**
Appuyer sur le bouton Température et le tourner au réglage désiré, puis laisser le four préchauffer jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée avant de commencer la cuisson.
- **Le bouton Cuisson est-il réglé à la bonne position?**
Appuyer sur le bouton Cuisson et le tourner au réglage désiré. Voir les pages 31 et 32 pour la description des icônes.
- **La cuisinière est-elle à niveau?**
Niveler la cuisinière comme illustré à la page 15.

LE FOUR NE FONCTIONNE PAS

- **Les commandes du four ont-elles été réglées correctement?**
Voir les pages 31 et 32.
- **La minuterie du four a-t-elle été réglée?**
Le four ne fonctionne pas lorsque la minuterie du four n'est pas réglée. Voir la page 28.

Avant d'appeler pour un entretien

LE VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT FONCTIONNE LORS DE LA CUISSON ET DU GRILLAGE

- Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement lorsque le four est en marche et lors du refroidissement.

LA TEMPÉRATURE DU FOUR EST TROP ÉLEVÉE OU TROP BASSE

- **Le four a-t-il été préchauffé?**
Appuyer sur le bouton Température et le tourner au réglage désiré, puis laisser le four préchauffer jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée avant de commencer la cuisson.
- **Les grilles sont-elles positionnées correctement?**
Voir les pages 31 et 32 pour le positionnement des grilles.
- **Y a-t-il une bonne circulation d'air autour des plats?**
Si les plats occupent trop d'espace, la circulation d'air est perturbée.
- **La pâte est-elle distribuée de façon uniforme dans le moule/la casserole?**
Vérifier que la pâte est distribuée de façon uniforme dans le moule/la casserole lors de la cuisson.
- **S'agit-il du bon temps de cuisson?**
Vous assurer que le bon temps de cuisson est suivi.
- **La porte du four s'est-elle ouverte lors de la cuisson?**
Le simple fait d'entrouvrir la porte pour y jeter un oeil peut faire augmenter les temps de cuisson.
- **Les articles cuits sont-ils trop bruns dans le bas?**
Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords de la croûte de tarte brunissent-ils trop rapidement?**
Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte ou réduire la température de cuisson.

AUCUNE ÉTINCELLE LORS DE L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR

- **Alimentation électrique : les Is électriques ou la fiche électrique ne sont pas branchés correctement.**
Brancher de nouveau à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, communiquer avec un technicien compétent.
- **Brûleur : le brûleur n'est pas installé correctement.**
Réinstaller le brûleur. Voir la section « Remplacement des anneaux et des capots de brûleurs ».
- **Tige d'allumage : l'électrode d'allumage et le trou ne sont pas insérés correctement.**

Réinstaller le brûleur. Voir la section « Remplacement des anneaux et des capots de brûleurs ».

LA FLAMME S'ÉTEINT LORSQU'ON RELÂCHE LE BOUTON

- **Valve de sécurité : le bouton n'est pas enfoncé assez longtemps.**
Appuyer sur le bouton et le tourner de nouveau. Le garder enfoncé de trois à cinq secondes. Il s'agit d'un dispositif de sécurité.

LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS OU NE BRÛLE PAS ÉGALEMENT

- **Valve de gaz : la valve de gaz n'est pas ouverte.**
Vous assurer que la valve est complètement ouverte.
- **Conduite de gaz : il pourrait y avoir de l'air dans la conduite de gaz.**
Allumer de manière répétée jusqu'à ce que la flamme prenne pour libérer l'air de la conduite.
- **Problèmes avec le capot du brûleur.**
Le capot du brûleur n'est pas installé correctement; le remplacer correctement. Certains trous dans le couvercle sont obstrués; les nettoyer.
- **La tige d'étincelle est mouillée ou contaminée par les aliments.**
Nettoyer et sécher la tige d'étincelle.
- **Les conduites de raccord du gaz sont obstruées ou déformées.**
Communiquer avec un technicien compétent. Ajuster ou changer les raccords.

ODEUR ÉTRANGE

- Fuite de gaz : éteindre le gaz et communiquer avec un technicien compétent.
- La conduite d'alimentation en gaz est vieille ou brisée. Changer la conduite d'alimentation en gaz.

Veillez enregistrer votre garantie sur le site Web Ancona Home.

Canada et États-Unis
Téléphone : 888 686-0778
Télécopieur : 800 350-8563
Courriel : service@anconahome.com
Site Web : www.anconahome.com

Ancona travaille en partenariat avec Mr. Appliance pour les services après-vente.
Veillez communiquer avec leur fournisseur de service ou visiter leur site Web :

Téléphone : 888 686-0778
Site Web : www.mrappliance.com



MAAN2210-05

© 2016 Droit d'auteur de Ancona Home. Tous droits réservés. Ce matériel ne peut être reproduit, affiché, modifié ou distribué.