



***Cuisinière autoportante
avec table de cuisson
et four au gaz***

Instructions d'installation

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	30
EXIGENCES D'INSTALLATION.....	32
Outillage et pièces.....	32
Exigences d'emplacement.....	33
Exigences électriques	37
Spécifications de l'alimentation en gaz	38
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	41
Étape 1 - Déballage de la cuisinière	41
Étape 2 - Installation du dossier	42
Étape 3 - Installation de la bride antibasculement.....	43
Étape 4 - Raccordement au gaz	46
Étape 5 - Raccordement électrique	48
Étape 6 - Installation de la cuisinière	48
Étape 7 - Nivellement de la cuisinière (au besoin).....	50
Étape 8 - Contrôle du fonctionnement du système d'allumage électronique	50
CONVERSION POUR CHANGEMENT DE GAZ	52
Étape 1 - Réglage du détendeur	54
Étape 2 - Remplacement des orifices des brûleurs	55
Étape 3 - Réglage des flammes des brûleurs	56
Étape 4 - Test de la stabilité des flammes	58
Étape 5 - Second test des flammes.....	58

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER", "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION".

Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Une situation de danger imminent. Vous courez le risque d'un décès ou de blessures graves si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Une situation potentiellement dangereuse qui, si vous ne l'évitez pas, peut provoquer la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

Une situation potentiellement dangereuse qui, si vous ne l'évitez pas, peut entraîner des blessures légères à modérées.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Si les informations figurant dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il peut en résulter un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire un décès.

- Ne pas ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.
- QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ
 - Ne pas essayer d'allumer un appareil.
 - Ne pas toucher d'interrupteur électrique.
 - Ne pas utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
 - Faire évacuer tous les occupants de la pièce, du bâtiment ou de la zone concernée.
 - Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin. Suivre les instructions de votre fournisseur de gaz.
 - Si le fournisseur de gaz ne peut être rejoint, appeler les pompiers.
- L'installation et la maintenance doivent être confiées à un installateur qualifié, à un réparateur agréé ou au fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride 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.

EXIGENCES D'INSTALLATION

OUTILLAGE ET PIÈCES

Rassembler les outils et composants nécessaires avant d'entreprendre l'installation. Lire et observer les instructions fournies avec chacun des outils de la liste ci-dessous.

OUTILS NÉCESSAIRES

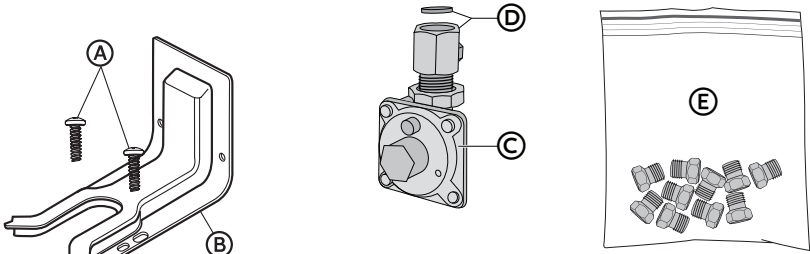
- Mètre enrouleur
- Tournevis à lame plate
- Tournevis Phillips
- Niveau
- Perceuse électrique sans fil
- Marteau
- Clé ou pince
- Clé à tuyauterie
- Clé mixte de $1\frac{5}{16}$ "
- Tourne-écrou de $\frac{3}{8}$ "
- Tourne-écrou de $\frac{1}{4}$ "
- Foret de $\frac{1}{8}$ " (3,2 mm) (pour planchers en bois)
- Marqueur ou crayon
- Ruban adhésif de masquage
- Composé d'étanchéité des raccords filetés – résistant au GPL
- Foret à maçonnerie à pointe carburée de $\frac{3}{16}$ " (4,8 mm) (pour planchers en béton/céramique)
- Solution non corrosive de détection des fuites

Pour conversions pour GPL / gaz naturel

- Clé mixte de $\frac{1}{2}$ "
- Clé mixte de 7 mm
- Tourne-écrou de 7 mm

PIÈCES FOURNIES

Vérifier que toutes les pièces sont présentes.



(A) Vis de 16 x 1 1/8 po (2)

(B) Bride antibasculement

(C) Détendeur

(D) Adaptateur pour
conduite de gaz avec
rondelle

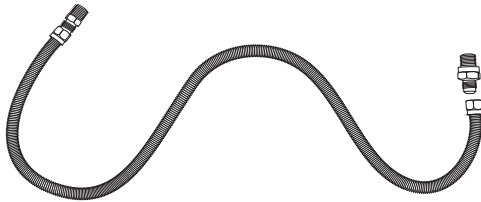
(E) Ensemble de
conversion au gaz
propane/naturel

REMARQUE : Les brides antibasculement doivent être solidement fixées au sous-plancher. La profondeur du plancher peut nécessiter des vis plus longues pour l'ancrage de la bride dans le sous-plancher. Des vis plus longues sont disponibles auprès de votre quincaillerie locale.

PIÈCES NÉCESSAIRES

Vérifier les codes locaux et consulter le fournisseur de gaz. Vérifier l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique existantes. Voir les sections "Spécifications électriques" et "Spécifications de l'alimentation en gaz".

- Ensemble de conduite d'alimentation en gaz (conduite d'alimentation et 2 adaptateurs)

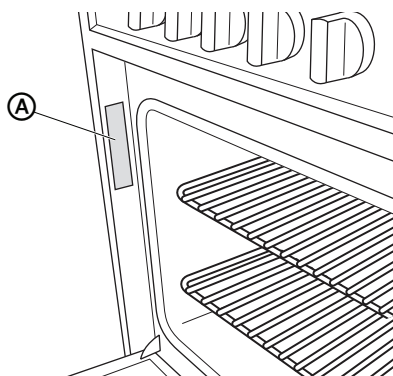


EXIGENCES D'EMPLACEMENT

VENTILATION

IMPORTANT : Respecter les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur. Ne pas obstruer le flux de combustion et l'air de ventilation.

- C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité de respecter les distances de séparation exigées, si spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est située du côté gauche du cadre du four. Ouvrir la porte du four pour lire l'étiquette. Consulter l'étiquette située sur le panneau arrière de la cuisinière pour des données supplémentaires et connaître la puissance nominale du four.



Ⓐ Plaque signalétique

TEMPÉRATURE

IMPORTANT : Ce four a été conçu conformément aux exigences des normes UL et CSA International et respecte la température maximale permise de 194 °F (90 °C) pour les placards en bois.

- Les matériaux de certains placards et certains matériaux de construction ne sont pas conçus pour résister à la chaleur générée par le four durant la cuisson au four ou l'autonettoyage. Consulter le constructeur de la maison ou le fabricant des placards pour déterminer si les matériaux utilisés pourraient subir un changement de couleur, une déstratification ou d'autres dommages.
- Contacter un installateur de revêtement de sol qualifié, qui pourra déterminer si le revêtement de sol peut résister à une température d'au moins 200 °F (93 °C).
- Dans le cas de l'installation de la cuisinière par dessus un tapis, placer sous la cuisinière une plaque d'appui isolée, ou une plaque de contreplaqué de ¼" (0,64 cm).

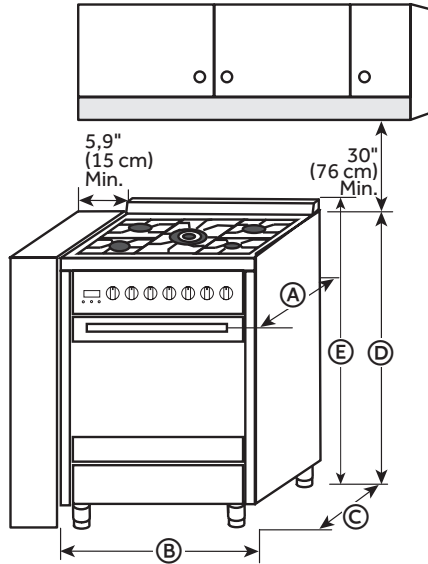
RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- La cuisinière doit être placée de manière à permettre une utilisation pratique dans la cuisine.
- Dans le cas d'une cuisinière encastrée, l'enceinte doit recouvrir complètement les côtés et l'arrière de la cuisinière.
- Afin de minimiser le risque de brûlures ou d'incendie au-dessus de la table de cuisson, on doit éviter d'installer un placard mural. Si le rangement en placard est envisagé, le risque peut être réduit par l'installation d'une hotte de cuisinière ou un ensemble hotte/micro-ondes opérant horizontalement sur un minimum de 5" (12,7 cm) au-delà du bas des placards.
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher de l'emplacement d'installation de la cuisinière doivent être scellées.
- Ne pas réaliser un scellement entre la cuisinière et les placards latéraux.
- Une source d'électricité avec liaison à la terre est nécessaire. Voir la section "Spécifications électriques".
- Une source de gaz adéquate doit être disponible. Voir la section "Spécifications de l'alimentation en gaz".

DIMENSIONS

Produit/ouverture

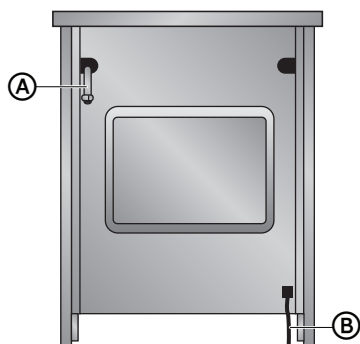
Les dimensions d'ouverture illustrées correspondent à une installation entre des placards de 24" (61,0 cm) de profondeur, avec plan de travail de 25" (64,0 cm) de profondeur et de 36" (91,4 cm) de hauteur.



Taille du modèle	A. Profondeur avec poignée	B. Largeur	C. Profondeur	D. Hauteur jusqu'à la surface de la table de cuisson	E. Hauteur totale
36"	25 $\frac{1}{8}$ " (64,28 cm)	35 $\frac{7}{8}$ " (90 cm)	23 $\frac{3}{8}$ " (60 cm)	36" (91 cm)	37 $\frac{3}{8}$ " (95,5 cm)

REMARQUE : La cuisinière peut être surélevée d'environ 1" (2,5 cm) en ajustant les pieds de nivellement. L'avant de la porte peut s'étendre davantage vers l'avant selon le style.

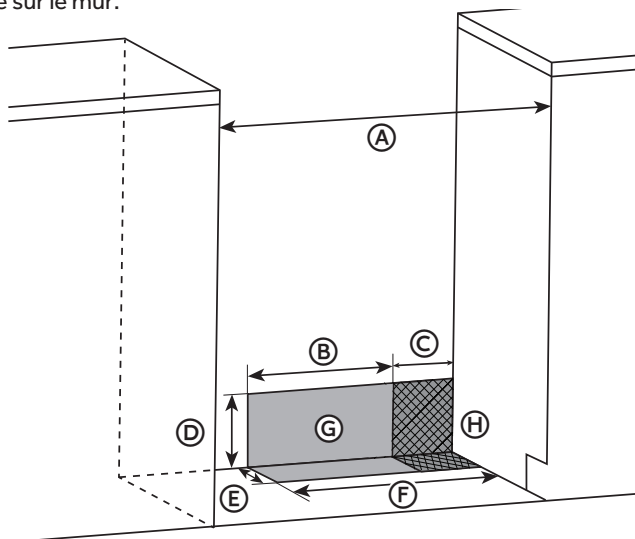
Arrière de la cuisinière



- (A) Conduite de gaz sortant de la cuisinière
- (B) Cordon d'alimentation

Alimentation électrique

IMPORTANT : Une prise électrique au plancher peut être soit encastrée soit montée en surface, mais une prise électrique murale doit être encastrée pour pouvoir effectuer le raccordement. Pour un câblage direct, le boîtier de raccordement doit être monté sur le mur.



- (A) 36" Modèle - 352 5" (90 cm)
- (B) 11½" (29,2 cm)
- (C) 6" (15,2 cm)
- (D) 7¼" (18,4 cm)
- (E) 3" (7,6 cm)
- (F) 17½" (44 cm)
- (G) Emplacement conseillé pour la prise électrique
- (H) Emplacement conseillé pour le raccordement à l'alimentation en gaz

***REMARQUE :** Distance de séparation minimale de 24" (61 cm) lorsque le fond d'un placard de bois ou de métal est protégé par une planche ignifugée d'au moins ¼" (0,64 cm) recouverte d'une tôle d'acier d'épaisseur égale ou supérieure au calibre 28 MSG, d'acier inoxydable de 0,015" (0,4 mm), d'aluminium de 0,024" (0,6 mm), ou de cuivre de 0,020" (0,5 mm). Distance de séparation minimale de 30" (76,2 cm) entre le dessus de la table de cuisson et le fond d'un placard de bois ou de métal non protégé.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre du cordon d'alimentation.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de cette instruction pourrait causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

IMPORTANT : La cuisinière doit être reliée à la terre en conformité avec les codes et règlements locaux en vigueur, ou en l'absence de codes locaux, avec le National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien des installations électriques, CSA C22.1.

Cette cuisinière est dotée d'un système d'allumage électronique qui ne fonctionnera pas en cas de branchement dans une prise qui n'est pas correctement polarisée.

Si les codes le permettent et si on utilise un conducteur distinct de liaison à la terre, il est recommandé qu'un électricien qualifié vérifie la qualité de la liaison à la terre.

On peut obtenir un exemplaire de la norme ci-dessus auprès de :

National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, OH 44131-5575

- L'appareil doit être alimenté par un circuit de 120 V, CA seulement, 60 Hz, 15 ampères, protégé par fusible. On recommande également d'utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé. Il est recommandé de raccorder l'appareil sur un circuit distinct exclusif à cet appareil.
- Les systèmes d'allumage électronique fonctionnent avec des limites de tension étendues, mais une liaison à la terre correcte et une polarité appropriée sont nécessaires. Vérifier que la prise fournit une alimentation de 120 V et qu'elle est correctement reliée à la terre.
- Il n'est pas nécessaire de brancher cette cuisinière à gaz sur une prise équipée d'un disjoncteur différentiel. Il est recommandé de ne pas brancher une cuisinière à gaz ou tout autre gros appareil électroménager à allumage électrique par étincelle dans une prise murale à disjoncteur différentiel, car ce dernier peut se déclencher lors de l'utilisation normale de l'allumeur.

- La performance de cette cuisinière n'est pas affectée si elle fonctionne sur un circuit protégé par disjoncteur différentiel. Toutefois, le déclenchement intempestif du disjoncteur différentiel en utilisation normale peut se produire du fait de la nature des cuisinières à gaz à allumage électronique.
- Le schéma de câblage est situé à l'arrière de la cuisinière, dans un sachet plastique transparent.

REMARQUE : Le châssis métallique de la cuisinière doit être relié à la terre pour que le tableau de commande puisse fonctionner. Si le châssis métallique de la cuisinière n'est pas relié à la terre, aucune touche ne fonctionne. En cas de doute, consulter un électricien qualifié pour savoir si le châssis métallique de la cuisinière est relié à la terre.

SPÉCIFICATIONS DE L'ALIMENTATION EN GAZ

AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'alimentation en gaz approuvée par la CSA International.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque organe de connexion des raccordements au gaz.

En cas de connexion au GPL, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 36 cm (14 po) de la colonne d'eau.

Par personne qualifiée, on comprend :

le personnel autorisé de chauffage,
le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et
le personnel d'entretien autorisé.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

Observer toutes les prescriptions des codes et règlements en vigueur.

IMPORTANT : L'installation doit satisfaire aux critères de tous les codes et règlements locaux. En l'absence de code local, l'installation doit satisfaire aux prescriptions de la plus récente édition du code national en vigueur : National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 (American National Standard), ou CAN/CGA B149.

IMPORTANT : Les tests de fuite de la cuisinière doivent être effectués selon les instructions du fabricant.

TYPE DE GAZ

Gaz naturel:

La conception de cette cuisinière a été homologuée par CSA International pour l'alimentation au gaz naturel, ou pour l'alimentation au GPL après conversion adéquate.

- Cette cuisinière a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Voir la section "Conversions pour changement de gaz". La plaque signalétique des numéros de modèle et de série située sur le côté droit de la garniture de la porte du four indique les types de gaz utilisables. Si le type de gaz disponible n'est pas mentionné sur la plaque signalétique, consulter le fournisseur de gaz local.

Conversion au GPL :

IMPORTANT : L'opération de conversion doit être exécutée par un technicien qualifié.

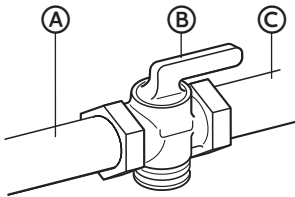
Consulter le fournisseur de gaz avant toute conversion de l'appareil pour l'utilisation d'un type de gaz qui n'est pas mentionné sur la plaque signalétique. Voir la section "Conversions pour changement de gaz".

CANALISATION DE GAZ

Installer une canalisation de gaz rigide de $\frac{3}{4}$ " (1,9 cm) jusqu'à l'emplacement d'installation de la cuisinière. L'emploi d'une canalisation de plus petit diamètre ou plus longue peut engendrer une déficience du débit d'alimentation. On doit utiliser un composé d'étanchéité des tuyauteries résistant à l'action du gaz de pétrole liquéfié. Pour l'alimentation au GPL, le diamètre des canalisations doit être de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) ou plus. Généralement, le fournisseur de GPL détermine les matériaux à utiliser et le diamètre approprié.

Robinet d'arrêt du gaz :

- La canalisation d'alimentation en gaz doit comporter un robinet d'arrêt manuel. Le robinet d'arrêt manuel doit être séparé de la cuisinière, mais doit se trouver dans la même pièce en un endroit où il sera facilement accessible pour les manoeuvres d'ouverture/fermeture. Ne pas entraver l'accès au robinet d'arrêt manuel. Le robinet d'arrêt manuel est prévu pour ouvrir ou fermer l'alimentation en gaz de la cuisinière.



- (A) Canalisation de gaz
- (B) Robinet d'arrêt manuel - position d'ouverture
- (C) Conduite de gaz flexible/rigide vers la cuisinière

Raccord métallique flexible :

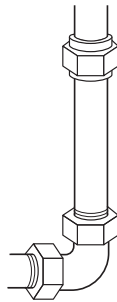
- Si les codes locaux le permettent, on peut utiliser pour raccorder la cuisinière à la canalisation de gaz un raccord métallique flexible neuf (homologation CSA) de 4 à 5 pi (122 à 152,4 cm) de longueur, de diamètre interne de ½" (1,3 cm) ou ¾" (1,9 cm).



- Un raccord avec filetage mâle de ½" (1,3 cm) est nécessaire pour la connexion sur le raccord à filetage femelle à l'entrée du détendeur de l'appareil.
- Veiller à ne pas déformer/écraser/endommager le tube métallique flexible lors d'un déplacement de la cuisinière.

Raccordement par un ensemble rigide :

On doit utiliser une combinaison de raccords pour réaliser un raccordement rigide entre la cuisinière et la canalisation de gaz. Le tuyau rigide doit se trouver au même niveau que le raccord de connexion de la cuisinière. On doit veiller à ne soumettre les sections de canalisation d'alimentation à aucun effort de traction ou flexion, pour que la cuisinière soit d'aplomb et correctement alignée.



DÉTENDEUR DE GAZ

Le détendeur fourni avec cette cuisinière doit être utilisé. Pour un fonctionnement correct, la pression d'alimentation du détendeur doit être comme suit :

Gaz naturel:

Pression minimum : 5" (colonne d'eau)

Pression maximum : 10.5" (colonne d'eau)

GPL :

Pression minimum : 8" (colonne d'eau)

Pression maximum : 13" (colonne d'eau)

En cas d'incertitude quant à la pression d'alimentation à établir, contacter le fournisseur de gaz local.

Débit thermique des brûleurs

Les débits thermiques indiqués sur la plaque signalétique correspondent à une altitude d'utilisation inférieure à 2000 pi (609,6 m).

Lorsque l'appareil est utilisé à une altitude supérieure à 2000 pi (609,6 m), on doit réduire le débit thermique indiqué de 4 % pour chaque tranche de 1000 pi (304,8 m) au-dessus du niveau de la mer (pas applicable au Canada).

TESTS DE PRESSURISATION DE LA CANALISATION DE GAZ

Pression d'alimentation en gaz pour le régulateur d'essai doit être d'au moins 1" colonne d'eau sous pression (WCP) au-dessus de la pression du collecteur montré sur le modèle / série plaque signalétique.

Pressurisation à une pression supérieure à ½ lb/po² (14" - colonne d'eau)

Lors de tout test de pressurisation de ce système à une pression supérieure à ½ lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la cuisinière et son robinet d'arrêt individuel de la canalisation de gaz.

Pressurisation à une pression inférieure à ½ lb/po² (14" - colonne d'eau)

Lors de tout test de pressurisation de la canalisation de gaz à une pression égale ou inférieure à ½ lb/po² (3,5 kPa), on doit isoler la cuisinière de la canalisation de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

IMPORTANT : Cet appareil doit être installé uniquement par des personnes autorisées et en conformité avec les instructions d'installation du fabricant, les règlements locaux en matière de raccordement au gaz, les codes du bâtiment municipaux, les règlements spécifiques au câblage électrique, les règlements d'approvisionnement en eau locaux.

ÉTAPE 1 - DÉBALLAGE DE LA CUISINIÈRE

AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

Utiliser deux personnes ou plus pour déplacer et installer la cuisinière.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autre blessure.

1. Ôter les matériaux d'emballage, le ruban adhésif et la pellicule protectrice de la cuisinière. Garder la base de carton sous la cuisinière. Ne rien jeter avant d'avoir complètement terminé l'installation.
2. Retirer les grilles de four et le sachet de pièces du four et les matériaux d'emballage.
3. Pour retirer le fond en carton, prendre d'abord les 4 coins en carton de la caisse. Empiler l'un des coins sur un autre. Répéter avec les 2 autres coins. Les disposer sur le plancher dans le sens de la longueur derrière la cuisinière, à titre de support de la cuisinière lorsque celle-ci est placée sur sa partie postérieure.

- À l'aide d'au moins deux personnes, saisir fermement la cuisinière et la déposer délicatement sur sa partie postérieure, sur les coins de protection.
- Retirer le fond en carton.

REMARQUES :

- Les pieds de nivellement peuvent être réglés pendant que la cuisinière repose sur sa partie postérieure.
- Pour relever la cuisinière en position verticale, placer un carton ou un panneau de fibres dur au sol devant la cuisinière pour protéger le plancher. À deux personnes au moins, redresser la cuisinière et la placer sur le carton ou le panneau de fibres dur.

ÉTAPE 2 - INSTALLATION DU DOSSERET

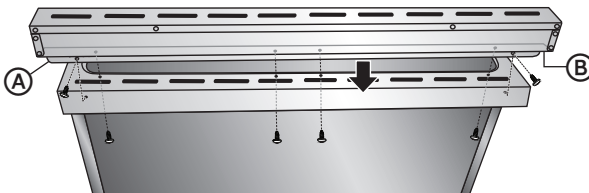
Pour une aération adéquate et pour protéger les murs contre les éclaboussures, installer le dossier sur le bord arrière de la table de cuisson qui dépasse de l'arrière du four.

Pièces fournies : Vis (6)

REMARQUE : Les modèles de 36" utilisent 6 vis.

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

Modèle de 36"



- (A) Dossieret : bord arrière
(B) Dossieret : bord inférieur

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

ÉTAPE 3 - INSTALLATION DE LA BRIDE

ANTIBASCULEMENT

Une bride antibasculement est fournie avec la cuisinière.

IMPORTANT : Cette section additionnelle remplace les directives des sections "Installation de la bride antibasculement" et "Installation de la cuisinière".

INSTALLATION DE LA BRIDE ANTIBASCULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

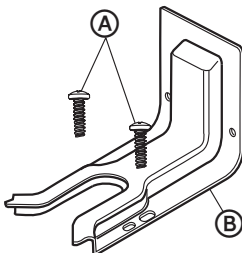
Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride 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.

IMPORTANT :

- Une bride antibasculement est fournie avec la cuisinière. La bride antibasculement utilise l'un des pieds arrière de la cuisinière pour fixer la cuisinière au plancher ou sur le mur.
 - Fixer la bride antibasculement au plancher ou sur le mur de sorte que le pied de la cuisinière soit centré dans la bride lorsque la cuisinière est poussée à son emplacement final.
1. Sortir la bride antibasculement et les vis (fournies) du sachet d'accessoires.



(A) Vis de 16 x 1½ po (2)

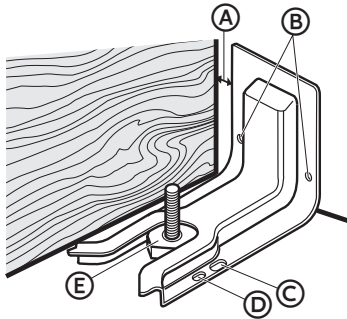
(B) Bride antibasculement

REMARQUE : La bride antibasculement doit être bien fixée au faux-plancher ou au mur. Selon l'épaisseur du plancher, des vis plus longues pour l'ancrage de la bride dans le faux-plancher peuvent être nécessaires.

- Placer la bride de sorte que l'arrière de cette dernière soit contre le mur arrière et que son bord latéral soit à $\frac{3}{8}$ à $\frac{1}{2}$ po du placard adjacent.

REMARQUE : En cas d'absence de placard adjacent, placer la bride de sorte que le bord de cette dernière se situe à une distance de $\frac{3}{8}$ à $\frac{1}{2}$ po du panneau latéral de la cuisinière (vers l'intérieur). Si le comptoir dépasse le bord du placard, décaler la bride du placard de la profondeur du surplomb en ajoutant $\frac{3}{8}$ à $\frac{1}{2}$ po.

- En utilisant la bride antibasculement comme gabarit, marquer les deux trous pour une installation sur un plancher en bois, un plancher en béton ou sur le mur comme illustré.



- (A) Distance entre le placard adjacent et la bride ($\frac{3}{8}$ à $\frac{1}{2}$ " [0,95 à 1,27 cm])
- (B) Trous sur le mur
- (C) Trous sur le plancher en bois
- (D) Trous sur le plancher en béton
- (E) Pied arrière de la cuisinière

- Percer deux avant-trous au niveau des marques. Suivre les instructions spécifiques au type d'installation adéquat.

REMARQUE : Sans perceuse, il est possible d'utiliser un clou ou un poinçon pour créer un avant-trou. Pour une installation sur un plancher en béton, des tirefonds de $\frac{1}{4}$ x $1\frac{1}{2}$ po et des douilles d'ancrage de $\frac{1}{2}$ po de diamètre extérieur sont nécessaires.

Bois

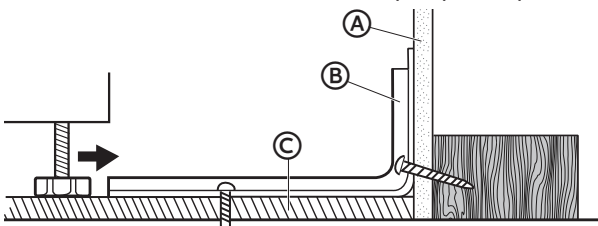
- Plancher - Percer un avant-trou de $\frac{1}{8}$ po comme illustré.

REMARQUE : Contacter un installateur de revêtements de sol qualifié pour connaître la meilleure méthode de perçage des trous de montage à travers le revêtement de sol existant.

- Mur - Percer un avant-trou incliné de $\frac{1}{8}$ po comme illustré.

Béton

- Percer un trou de la taille recommandée pour les douilles d'ancrage dans le béton au centre des trous indiqués pour le plancher en béton ou le mur.



- (A) Mur
- (B) Bride antibasculement
- (C) Sol

5. Installer la bride antibasculement.

Bois

- Au moyen des deux vis fournies, fixer la bride antibasculement au plancher ou sur le mur.

REMARQUE : La vis doit pénétrer le bois ou le métal.

Béton

- Insérer la douille d'ancrage dans les trous percés, puis les tirefonds à travers la bride antibasculement et dans le plancher ou le mur. Comme cela est recommandé pour la quincaillerie, les tirefonds doivent être correctement serrés.
- 6. Terminer l'installation de la cuisinière en suivant les instructions d'installation (fournies).**

ÉTAPE 4 - RACCORDEMENT AU GAZ

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'alimentation en gaz approuvée par la CSA International.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque organe de connexion des raccordements au gaz.

En cas de connexion au GPL, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 36 cm (14 po) de la colonne d'eau.

Par personne qualifiée, on comprend :

le personnel autorisé de chauffage,
le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et
le personnel d'entretien autorisé.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

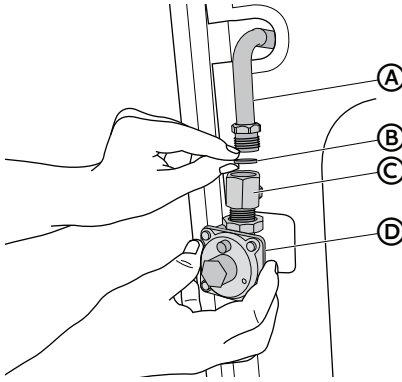
RACCORD MÉTALLIQUE FLEXIBLE TYPIQUE

RACCORDER L'ADAPTATEUR DE LIAISON BSPP À NPT AU DÉTENDEUR :

1. Appliquer une pâte à joints résistante au propane sur le filetage mâle de l'adaptateur ©.
2. Insérer l'adaptateur © dans la prise du détendeur ©, puis serrer au moyen de deux clés à molette de 10". S'assurer que la flèche d'écoulement du gaz inscrite sur le corps du détendeur soit orientée vers la canalisation d'entrée de gaz de la cuisinière.

3. Installer la rondelle (B) sur l'extrémité femelle de l'adaptateur (C), puis raccorder ensuite l'adaptateur (C) à la canalisation d'entrée de gaz (A) au moyen du raccord à compression et en serrant.

REMARQUE : La rondelle (B) doit être utilisée pour créer un scellage anti-fuites.



- (A) Conduite de gaz sortant de la cuisinière
- (B) Rondelle (fournie)
- (C) Adaptateurs (fournie)
- (D) Détecteur-régulateur de gaz (fournie)

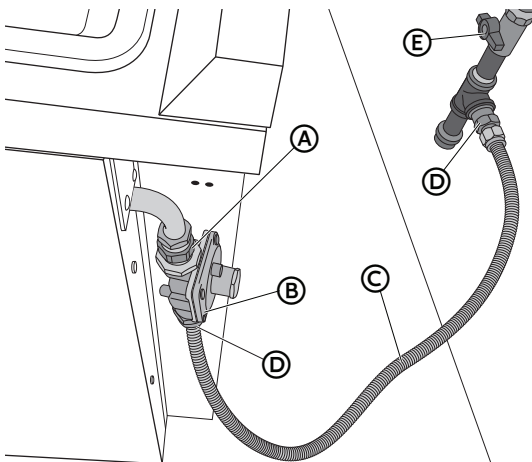
RACCORDER LA CONDUITE DE GAZ DU DÉTENDEUR À L'ALIMENTATION EN GAZ :

1. Appliquer une pâte à joints résistante au propane sur le filetage effilé (NPT) des deux adaptateurs (D) fournis avec l'ensemble de conduite à gaz.
2. Fixer un adaptateur sur le détendeur et l'autre adaptateur sur le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz, puis serrer les deux.

REMARQUE : Ne pas tourner le détendeur.

3. Fixer la conduite de gaz flexible (C) aux adaptateurs (D), un adaptateur à chaque extrémité.

IMPORTANT : Tous les raccords doivent être serrés avec une clé (requiert deux clés à molette de 10"). Ne pas serrer excessivement les raccords sur le détendeur. Un serrage excessif peut fendre le détendeur et donc provoquer une fuite.



- (A) Adaptateur (fournie)
- (B) Détecteur-régulateur de gaz
- (C) Canalisation d'alimentation en gaz
- (D) Adaptateurs (à partir de l'ensemble de conduite d'alimentation en gaz).
- (E) Robinet d'arrêt du gaz

ACHEVER LE RACCORDEMENT

1. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation de gaz (la manette doit être parallèle au tuyau).
2. Effectuer une recherche des fuites : appliquer au pinceau sur les connexions une solution non corrosive de détection des fuites; la formation de bulles identifiera une fuite. Éliminer toute fuite constatée.

ÉTAPE 5 - RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre du cordon d'alimentation.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

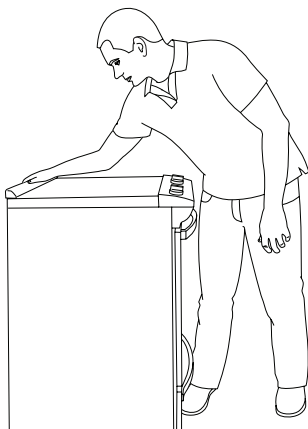
Le non-respect de cette instruction pourrait causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

1. Faire glisser la cuisinière à proximité de son emplacement final.
2. Brancher sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.

ÉTAPE 6 - INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

IMPORTANT : Si la cuisinière est déplacée pour régler les pieds de nivellement, s'assurer que la bride antibasculement est engagée en répétant les étapes 1 à 8 lorsque l'on replace la cuisinière à son emplacement final.

1. S'assurer que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement. Laisser un espace de 1" (2,5 cm) entre l'arrière de la cuisinière et le mur.
2. Placer l'extérieur du pied contre le bord inférieur avant pour immobiliser la cuisinière, puis saisir l'arrière de la cuisinière comme illustré.



3. Avec précaution, tenter de faire basculer la cuisinière vers l'avant.

En cas de résistance immédiate, cela signifie que le pied de la cuisinière est engagé dans la bride antibasculement. Passer à l'étape 8.

4. Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) du plancher sans opposer de résistance, cesser d'incliner la cuisinière et la reposer doucement sur le plancher. Le pied de la cuisinière n'est pas engagé dans la bride antibasculement.

IMPORTANT : Si l'on entend un claquement ou un bruit d'éclatement lorsqu'on soulève la cuisinière, cela signifie peut-être que la cuisinière n'est pas bien engagée dans la bride. Vérifier qu'aucun obstacle n'empêche la cuisinière de glisser jusqu'au mur ou le pied de la cuisinière de glisser dans la bride. Vérifier que la bride est fermement maintenue en place par les vis de montage.

5. Glisser la cuisinière vers l'avant et vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.
6. Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que son pied arrière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.
7. Répéter les étapes 1 et 2 pour s'assurer que le pied de la cuisinière est bien engagé dans la bride antibasculement.

Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) du plancher sans opposer de résistance, cela signifie peut-être que la bride antibasculement n'est pas correctement installée. Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

8. Déplacer la cuisinière à son emplacement final et vérifier que la cuisinière est d'aplomb en plaçant un niveau sur le fond du four.

REMARQUE : Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux sur la table de cuisson et au four, la cuisinière doit être de niveau.

9. Au besoin, utiliser une clé pour ajuster la hauteur des pieds de nivellement jusqu'à ce que la cuisinière soit d'aplomb transversalement.

ÉTAPE 7 - NIVELLEMENT DE LA CUISINIÈRE (AU BESOIN)

IMPORTANT : La cuisinière doit être d'aplomb.

La cuisinière peut être surélevée d'environ 2" (5 cm) en ajustant les pieds de nivellement.

1. Si la cuisinière n'est pas d'aplomb, la tirer de sorte que le pied de nivellement arrière se dégage de la bride antibasculement.
2. Placer une grille plate standard dans le four.
3. Placer un niveau sur la grille.
4. Utiliser une clé ou une pince pour régler les pieds de nivellement vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la cuisinière soit d'aplomb.
5. Repousser la cuisinière pour la remettre en place. Vérifier que le pied de nivellement arrière est engagé dans la bride antibasculement.

ÉTAPE 8 - CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

Les brûleurs de la table de cuisson et du four utilisent des allumeurs électroniques plutôt que des veilleuses à flamme permanente. Lorsqu'on tourne le bouton de commande d'un brûleur de la table de cuisson à la position "ICON", le système génère une étincelle pour l'allumage du brûleur.

La génération d'étincelles se poursuit aussi longtemps que le bouton de commande est laissé à la position "ICON".

Lorsqu'on tourne le bouton de commande du brûleur du four à la position désirée, les étincelles générées provoquent l'inflammation du gaz.

Contrôle du fonctionnement des brûleurs de surface standard :

Enfoncer et tourner chaque bouton de commande à la position "ICON". La flamme doit s'allumer sur le brûleur en moins de 4 secondes. Lors de l'allumage initial du brûleur, le délai d'allumage peut être supérieur à 4 secondes du fait de la présence d'air dans la canalisation de gaz.

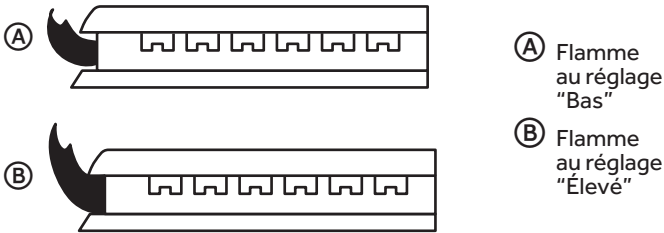
Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

1. Ramener le bouton de commande du brûleur de surface à la position "OFF" (arrêt).
2. Vérifier que la cuisinière est branchée. Vérifier que le disjoncteur ne s'est pas déclenché et qu'aucun fusible n'a grillé.
3. Vérifier que chaque robinet d'arrêt de gaz est à la position "open" (ouverture).
4. Vérifier que les chapeaux de brûleur sont correctement placés sur la base des brûleurs.

Répéter le processus de mise en marche. Si un brûleur ne s'allume pas à ce stade, tourner les boutons de commande sur la position "OFF" (arrêt) et contacter le revendeur ou un dépanneur agréé pour obtenir de l'aide.

Réglage de la taille des flammes :

Régler la taille des flammes sur les brûleurs. Au réglage "bas", la flamme du brûleur de la table de cuisson doit être stable et bleue et mesurer environ 1/4" (6,4 mm) de hauteur.

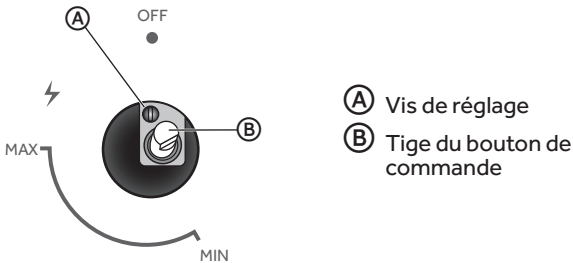


Réglage des brûleurs standard :

IMPORTANT : Les réglages doivent être effectués pendant que deux autres brûleurs sont allumés sur un réglage moyen. Cette précaution évite de régler la rangée supérieure de flammes à un niveau trop bas, qui provoquerait son extinction lorsque d'autres brûleurs s'allument.

La vis de réglage au centre de la tige de commande du robinet permet de régler la taille des flammes. La tige de commande est située juste derrière le bouton de commande.

S'il est nécessaire de régler la taille des flammes au réglage "bas" :



1. Allumer un brûleur et tourner le bouton de commande au réglage le plus bas.
2. Ôter le bouton de commande.
3. Insérer un petit tournevis à lame plate dans la vis de réglage, puis tourner doucement la vis jusqu'à obtenir un aspect adéquat de la flamme.
 - Ouvrir davantage le robinet si la flamme est trop petite ou vacillante.
 - Fermer davantage le robinet si la flamme est trop grande.
4. Réinstaller le bouton de commande.
5. Tester la flamme en tournant le bouton de commande pour le faire passer de la position "LO" (basse) à la position "HI" (élevée) et observer les flammes pour chaque réglage.
6. Répéter les étapes ci-dessus pour chaque brûleur.

CONVERSION POUR CHANGEMENT DE GAZ

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'alimentation en gaz approuvée par la CSA International.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque organe de connexion des raccordements au gaz.

En cas de connexion au GPL, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 36 cm (14 po) de la colonne d'eau.

Par personne qualifiée, on comprend :

- le personnel autorisé de chauffage,
- le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et
- le personnel d'entretien autorisé.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

CONVERSION POUR L'ALIMENTATION AU GPL/PROPANE

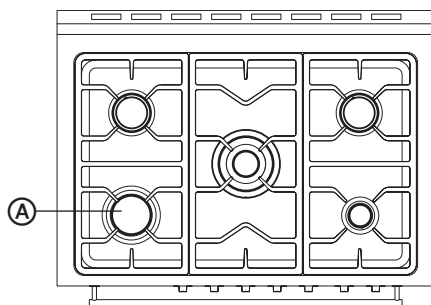
Cet appareil peut être alimenté au gaz naturel ou au GPL/propane. Il a été configuré à l'usine pour alimentation au gaz naturel. Une trousse de conversion au GPL est fournie avec votre cuisinière. Cette trousse porte l'inscription "POUR CONVERSION AU GPL/ PROPANE".

Lorsque la cuisinière est convertie pour utilisation au gaz de pétrole liquéfiés (GPL), la colonne d'eau de l'alimentation en GPL doit être de 10" (min.) à 14" (max.) vers le détenteur de la cuisinière.

La conversion doit être effectuée par un technicien de service qualifié en conformité avec les instructions de la trousse et tous les codes et prescriptions locales. Le non-respect de ces instructions peut causer une blessure corporelle ou des dégâts matériels. L'agence qualifiée effectuant ce travail assume l'entière responsabilité de la conversion.

Tableau des caractéristiques des brûleurs et des gicleurs de 36"

Type de brûleur	Position	Gicleur	Gaz	Pression	Taux
		Diam. (mm)	Type	[i.w.c.]	[BTU/h]
Brûleur auxiliaire	Avant droite	1.1	NG	4"	5000
		0.7	LP (Propane)	10"	5000
Brûleurs semi-rapides	Arrière gauche et droite	1.29	NG	4"	6900
		0.8	LP (Propane)	10"	6500
Double brûleur	Centre intérieur	0.99 x 5	NG	4"	17400
	Centre externe	0.56 x 5	LP (Propane)	10"	15000
Brûleurs rapides	Avant gauche	1.45	NG	4"	8200
		0.91	LP (Propane)	10"	8300



- Ⓐ L'ouverture dans la grille pour anneau de wok (inclus) est située sur le brûleur avant gauche.

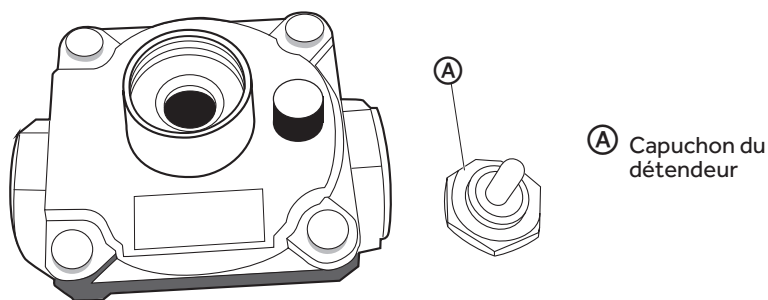
Outils nécessaires à la conversion :

- Clé
- Tourne-écrou de 7 mm
- Lunettes de sécurité
- Petit tournevis à lame plate

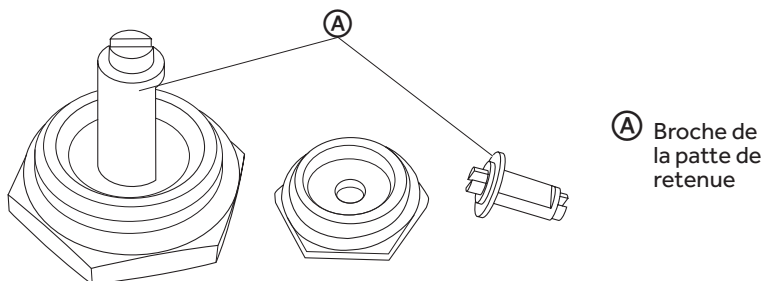
ÉTAPE 1 - RÉGLAGE DU DÉTENTEUR

IMPORTANT : Déconnecter toute alimentation électrique au niveau du coupe-circuit principal ou de la boîte à fusibles. Couper l'alimentation en gaz de la cuisinière en fermant le robinet d'arrêt manuel.

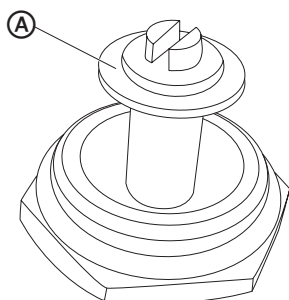
1. Dévisser le capuchon du détendeur à l'aide de la clé.



2. Retirer la broche de la patte de retenue actuellement positionnée pour utilisation au gaz naturel.

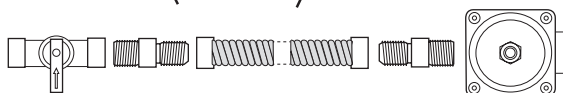
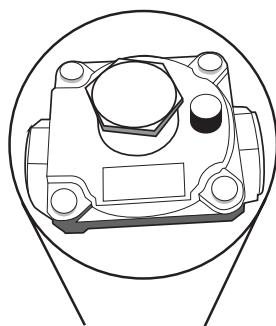


3. Retourner la broche de la patte de retenue et la remettre en place dans le capuchon du détendeur. Elle est à présent positionnée pour utilisation au GPL.



A Broche de la patte de retenue

4. Revisser le capuchon du détendeur dans le détendeur et rattacher le détendeur sur l'ensemble raccord-joint conique.



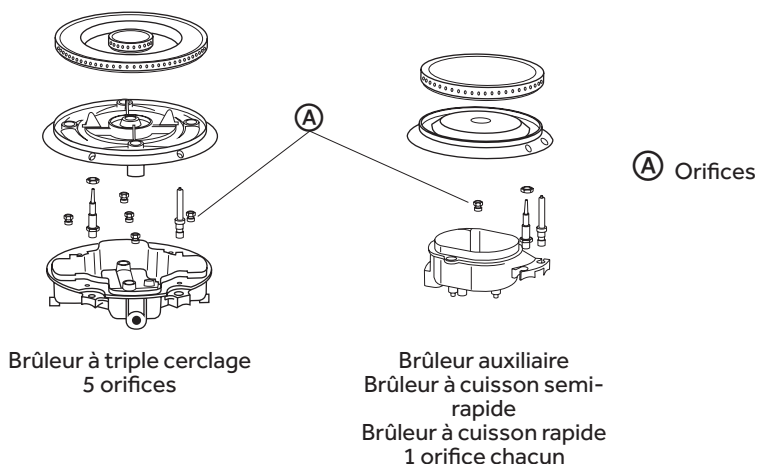
ÉTAPE 2 - REMPLACEMENT DES ORIFICES DES BRÛLEURS

IMPORTANT : Lire et respecter attentivement les étiquettes de chaque orifice pour connaître leur emplacement correct. Voir le tableau des brûleurs plus haut dans cette section.

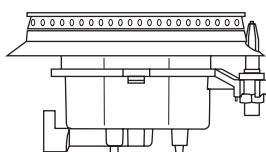
REMARQUE : Retirer au préalable tous les orifices avant de commencer le remplacement. Ceci a pour but d'assurer que tous les orifices ont bien été remplacés.

1. Retirer la grille, le chapeau et la tête du brûleur.

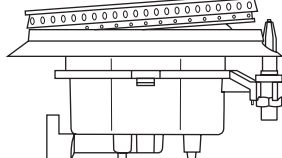
- Retirer les orifices des brûleurs à l'aide d'un tourne-écrou de 7 mm.



- Installer les orifices corrects à leur emplacement exact comme indiqué sur le graphique précédent.
- Replacer les bases, têtes, et chapeaux des brûleurs et les grilles supérieures. S'assurer que les chapeaux sont bien installés sur la tête des brûleurs.



Installation correcte



Installation incorrecte

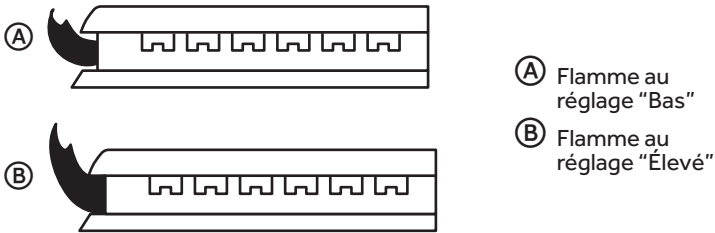
ÉTAPE 3 - RÉGLAGE DES FLAMMES DES BRÛLEURS

REMARQUES :

- Allumer tous les brûleurs au réglage le plus élevé et contrôler les flammes. Celles-ci devraient être bleues avec une pointe jaune avec utilisation au GPL. Les particules étrangères dans la conduite de gaz peuvent donner une coloration orange à la flamme, mais celle-ci devrait disparaître rapidement.
- Tourner le bouton rotatif du brûleur de la cuisinière à la position "Lo" (basse) tout en observant la flamme.
- Les réglages doivent être effectués avec les deux autres brûleurs fonctionnant en position intermédiaire. Ceci empêche de régler trop bas la rangée supérieure de flammes, ce qui éteindrait la flamme lorsque les autres brûleurs sont allumés.

Réglage de la taille des flammes :

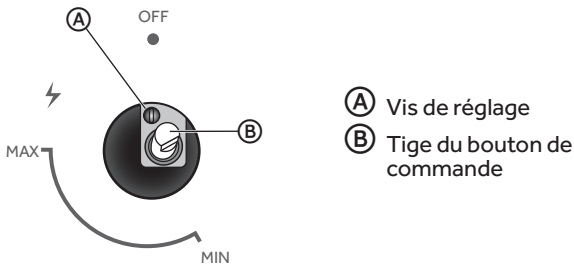
Régler la taille des flammes sur les brûleurs. Au réglage "bas", la flamme du brûleur de la table de cuisson doit être stable et bleue et mesurer environ 1/4" (6,4 mm) de hauteur.



Réglage des brûleurs standard :

La vis de réglage au centre de la tige de commande du robinet permet de régler la taille des flammes. La tige de commande est située juste derrière le bouton de commande.

S'il est nécessaire de régler la taille des flammes au réglage "bas" :



1. Allumer un brûleur et tourner le bouton de commande au réglage le plus bas.
2. Ôter le bouton de commande.
3. Insérer un petit tournevis à lame plate dans la vis de réglage, puis tourner doucement la vis jusqu'à obtenir un aspect adéquat de la flamme.
 - Ouvrir davantage le robinet si la flamme est trop petite ou vacillante.
 - Fermer davantage le robinet si la flamme est trop grande.
4. Réinstaller le bouton de commande.
5. Tester la flamme en tournant le bouton de commande pour le faire passer de la position "LO" (basse) à la position "HI" (élevée) et observer les flammes pour chaque réglage.
6. Répéter les étapes ci-dessus pour chaque brûleur.

ÉTAPE 4 - TEST DE LA STABILITÉ DES FLAMMES

Test 1 - Tourner rapidement le bouton rotatif de la position "HI" (élevée) à la position "LO" (basse). Si la rangée supérieure des flammes s'éteint sur ce réglage, augmenter la taille des flammes et tester de nouveau.

Test 2 - Avec le brûleur réglé sur la position "LO" (basse), ouvrir et fermer la porte du placard situé sous la cuisinière. Si le courant d'air créé par le mouvement de la porte éteint la flamme, augmenter la taille des flammes et tester de nouveau.

ÉTAPE 5 - SECOND TEST DES FLAMMES

Après avoir effectué les réglages, éteindre tous les brûleurs. Allumer chaque brûleur individuellement. Observer la flamme à la position "HI" (élevée). Faire tourner le bouton sur le réglage le plus bas et s'assurer que la flamme baisse lorsque l'on tourne le bouton dans le sens antihoraire.

IMPORTANT : Une fois que la conversion a été effectuée et que les tests ont été effectués avec succès, remplir l'autocollant de conversion et inscrire votre nom, le nom de votre organisme et la date de la conversion. Coller l'autocollant à proximité de l'ouverture de la canalisation d'alimentation en gaz pour indiquer à des utilisateurs ultérieurs que cet appareil a été converti. En cas de reconversion au gaz naturel, retirer l'autocollant pour indiquer que l'appareil a été converti au gaz d'origine.

FONCTIONNEMENT ANORMAL

TOUTES LES CONDITIONS SUIVANTES SONT CONSIDÉRÉES COMME UN FONCTIONNEMENT ANORMAL ET PEUVENT NÉCESSITER UNE INTERVENTION :

- Flamme du brûleur de cuisson jaune.
- Encrassement des ustensiles de cuisine.
- Les brûleurs ne s'allument pas correctement.
- Les brûleurs ne restent pas allumés.
- Les brûleurs s'éteignent en ouvrant la porte du four.
- Des soupapes de gaz, difficiles à tourner.

SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT, CONTACTER LE FOURNISSEUR DE SERVICE AUTORISÉ DANS VOTRE RÉGION

LES BRÛLEURS NE NÉCESSITENT PAS DE RÉGULATION DU DÉBIT D'AIR PRIMAIRE.



***Cuisinière autoportante
avec table de cuisson
et four au gaz***

Manuel de l'utilisateur

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	25
La bride antibasculement.....	27
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	32
TABLEAU DE COMMANDE.....	34
Horloge et minuterie	34
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON.....	36
Panne de courant	37
Ustensiles de cuisine	37
UTILISATION DU FOUR	39
Cuisson avec le four à gaz	39
Conseils et technique du four	40
ENTRETIEN DU FOUR.....	43
Nettoyage	43
DÉPANNAGE.....	46
Problèmes concernant la cuisson et le rôtissage.....	46
Tables de cuisson	47
Four	48

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER", "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION".

Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Une situation de danger imminent. Vous courez le risque d'un décès ou de blessures graves si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Une situation potentiellement dangereuse qui, si vous ne l'évitez pas, peut provoquer la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

Une situation potentiellement dangereuse qui, si vous ne l'évitez pas, peut entraîner des blessures légères à modérées.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Si les informations figurant dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il peut en résulter un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire un décès.

- Ne pas ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - Ne pas essayer d'allumer un appareil.
 - Ne pas toucher d'interrupteur électrique.
 - Ne pas utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
 - Faire évacuer tous les occupants de la pièce, du bâtiment ou de la zone concernée.
 - Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin. Suivre les instructions de votre fournisseur de gaz.
 - Si le fournisseur de gaz ne peut être rejoint, appeler les pompiers.
- L'installation et la maintenance doivent être confiées à un installateur qualifié, à un réparateur agréé ou au fournisseur de gaz.

LA BRIDE ANTIBASCULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

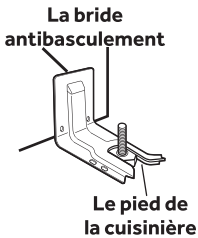
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- Glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.
- Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'AVANT, VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU MUR SITUÉ DERRIÈRE LA CUISINIÈRE, ET FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'ARRIÈRE JUSQU'À CE QUE L'ENTRETOISE ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le nonrespect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteuffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils aient suffisamment refroidi. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à la position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Installation correcte – Une fois installée, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au *National Electrical Code ANSI/NFPA 70*. Au Canada, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément au Code canadien des installations électriques. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Déconnecter la source de courant électrique avant d'intervenir sur l'appareil.
- Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.

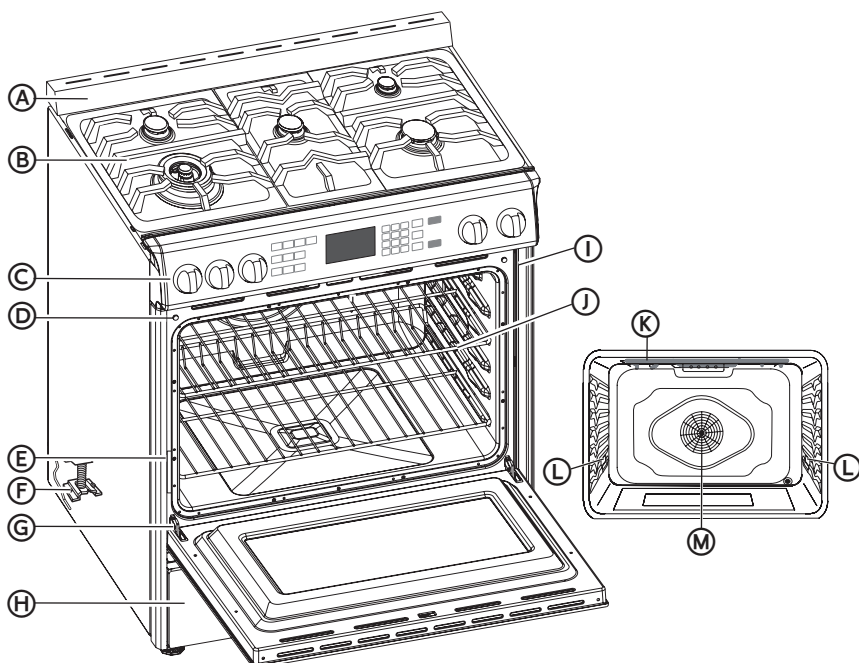
Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

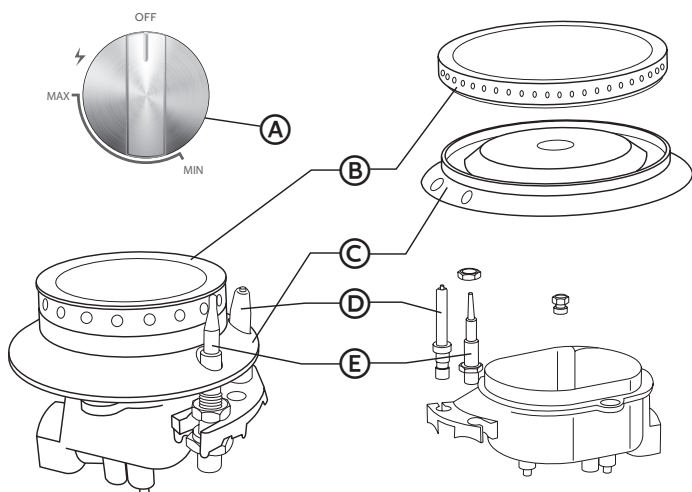
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



- | | |
|---|---|
| (A) Dossieret | (G) Charnière de porte |
| (B) Brûleur de surface avant gauche | (H) Tiroir décoratif |
| (C) Panneau de contrôle | (I) Joint d'étanchéité de la porte |
| (D) Loquet de verrouillage de la porte du four et commutateur d'éclairage du four | (J) Grille du four |
| (E) Plaque de modèle et série n° | (K) Élément de gril |
| (F) Bride antibasculement | (L) Lampe du four |
| | (M) Ventilateur à convection et élément |



Ⓐ Bouton de commande sur la position Off (arrêt)

Ⓑ Chapeau de brûleur

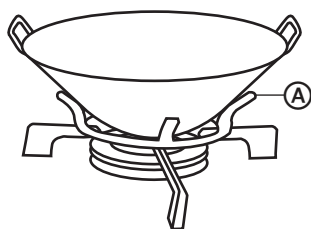
Ⓒ Tête de brûleur

Ⓓ Électrode

Ⓔ Détecteur de flamme (sur certains modèles)

Accessoire

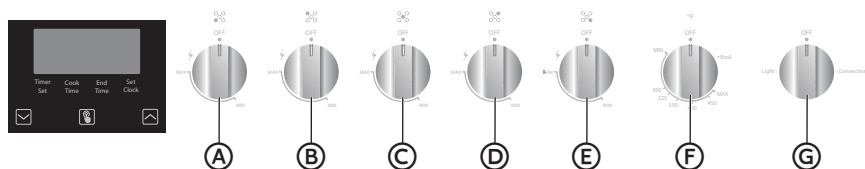
Le wok à fond plat et le wok à fond arrondi soutenus par le cerclage de wok (fourni) peuvent être utilisés avec tous les modèles.



Ⓐ Anneau de Wok

TABLEAU DE COMMANDE


MODÈLES DE 36"




- A** Brûleur avant gauche
- B** Brûleur arrière gauche
- C** Brûleur central
- D** Brûleur arrière droit
- E** Brûleur avant droit
- F** Bouton de commande de la température
- G** Commande des fonctions

HORLOGE ET MINUTERIE

Votre modèle est équipé d'un affichage numérique, d'une horloge au format 12 heures et de trois boutons de commande.

IMPORTANT : Dans le cas d'une panne de courant, tous les réglages seront réinitialisés, y compris l'affichage de l'heure. Une fois le courant rétabli, la barre au-dessus de  (minuterie réglée) affiche 12:00.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est mis sous tension, l'écran affiche 12:00 dans la barre au-dessus de  (régler l'horloge).

Pour régler l'heure exacte, appuyer sur la flèche vers le haut ou la flèche vers le bas jusqu'à ce que l'heure exacte s'affiche. Au bout de 5 secondes, l'horloge démarre automatiquement, il est également possible d'appuyer sur le bouton de fonction pour choisir le fonctionnement manuel.






- Ⓐ Diminuer la durée
- Ⓑ Fonction
- Ⓒ Augmenter la durée

Ⓐ Ⓑ Ⓒ

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La minuterie numérique peut être réglée jusqu'à 12 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie, appuyer plusieurs fois sur le bouton de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus de  (minuterie réglée) s'affiche. Une fois le bouton de fonction relâché, l'heure actuelle s'affiche et la barre au-dessus de  (minuterie réglée) clignote. Lorsque l'on appuie sur le bouton de fonction, la durée restante s'affiche. Une fois la durée réglée atteinte,  (minuterie réglée) disparaît et une alarme retentit. Pour arrêter l'alarme, appuyer sur n'importe quel bouton.

REMARQUE : Après avoir appuyé sur le bouton de fonction, la minuterie doit être réglée dans les cinq secondes suivantes.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

1. L'installation de cet appareil doit être effectuée en respectant les normes en vigueur et l'appareil doit uniquement être utilisé dans un espace bien aéré.
2. L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne une production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Veiller à ce que la pièce soit bien aérée : laisser les orifices de ventilation naturels ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte à extraction mécanique).
3. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace comme l'augmentation du niveau de ventilation mécanique le cas échéant.

ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

Afin d'allumer un brûleur, tirer sur le bouton tout en le tournant dans le sens antihoraire, jusqu'à ce que le bouton indicateur soit aligné avec l'icône d'allumage ⚡.

Pour les modèles équipés d'une électrovanne de sécurité : une fois que la flamme est allumée, maintenir le bouton enfoncé pendant 3 à 4 secondes, jusqu'à ce que le dispositif maintienne automatiquement le brûleur allumé. Si le brûleur ne parvient pas à s'allumer, attendre une minute pour que le gaz ne se dissipe avant de tenter de l'allumer une nouvelle fois. Régler l'intensité de la flamme en tournant le bouton dans le sens antihoraire de MAX (maximum) à MIN (minimum).

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que l'indicateur sur le bouton soit aligné sur OFF (arrêt).

PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce l'indicateur soit aligné sur MAX (maximum). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton jusqu'au réglage désiré.

Dans le cas d'une extinction de flamme involontaire, l'électrovanne de sécurité intervient en coupant le gaz aux brûleurs.

L'allumeur électrique ne doit pas être déclenché pendant plus de 15 secondes. Dans le cas où le brûleur ne s'allume pas, ou si le brûleur est involontairement éteint, fermer immédiatement le brûleur et attendre au moins 1 minute avant de répéter l'opération. Une fois le brûleur allumé, régler la flamme autant que désiré.

Pour une consommation de gaz réduite et un meilleur résultat, utiliser des casseroles à sauce dont le diamètre correspond à celui du brûleur, cela évite également que les flammes atteignent les bords de la casserole à sauce. Voir le tableau Récipient. Utiliser des poêles à fond plat.

Dès que les liquides commencent à bouillir, réduire la flamme à un niveau suffisant pour que l'ébullition soit maintenue.

USTENSILES DE CUISINE

LE DIAMÈTRE DE LA CASSEROLE DOIT CORRESPONDRE AU DIAMÈTRE DE LA FLAMME

La flamme devrait avoir le même diamètre (ou un petit peu moins) que la base du récipient. Ne pas utiliser des petits récipients sur une flamme haute car les flammes pourraient brûler les côtés du récipient. Des récipients hors-mesure qui occupent deux brûleurs, doivent être placés de l'avant vers l'arrière et non pas sur deux brûleurs côte à côte.

UTILISER DES RÉCIPIENTS ÉQUILIBRÉS

Les casseroles doivent être stables sur les grilles de la table de cuisson, elles ne doivent pas osciller. Centrer le récipient sur le brûleur.

UTILISER UN COUVERCLE QUI S'ADAPTE PARFAITEMENT SUR LE RÉCIPIENT

Un couvercle qui ferme hermétiquement signifie une durée de cuisson plus courte. Des casseroles à la base plate et lourde fournissent une chaleur uniforme et stable.



CASSEROLE ÉQUILIBRÉE



FOND CONCAVE
(CREUX)



FOND CONVEXE
(ARRONDI)



POËLE DÉSÉQUILIBRÉE



FLAMME TROP GRANDE
POUR LA TAILLE DE L'USTENSILE



UTILISEZ DES COUVERCLES
BIEN AJUSTÉS

TABLEAU RÉCIPIENT

Burner	Min Casserole à sauce	Max Casserole à sauce
Auxiliaire	3,5" (9,0 cm)	6,3" (16 cm)
Semi-rapide	5,1" (13 cm)	7,1" (18 cm)
Rapide	5,9" (15 cm)	10,2" (26 cm)
Triple bague	8,3" (21 cm)	10,2" (26 cm)

UTILISATION DU FOUR

CUISSON AVEC LE FOUR À GAZ

CUISSON AU FOUR ET RÔTISSAGE

Ce four comporte un brûleur à gaz situé sous la cavité du four, ce qui procure une distribution homogène de la chaleur provenant du bas du four. La chaleur remonte naturellement pour cuire les aliments uniformément.

L'air chaud circulant naturellement cuit les viandes de sorte qu'elles soient bien saisies et savoureuses à l'extérieur et tendres et juteuses à l'intérieur.

CUISSON AU GRIL

Ce four comporte un brûleur à gaz situé sur le plafond de la cavité du four, ce qui procure une distribution homogène de la chaleur provenant du haut du four.

Le brûleur de cuisson au gril reste allumé jusqu'à ce que le bouton de commande du four soit tourné à la position d'arrêt (OFF).

COMMANDE DE LA TEMPÉRATURE

Le bouton de commande de la température est utilisé pour sélectionner le mode Bake (cuisson au four) ou Broil (cuisson au gril).

CUISSON AU FOUR

- Enfoncer le bouton de la température en le tournant dans le sens antihoraire afin d'allumer automatiquement le brûleur de cuisson au four. Continuer de tourner le bouton pour sélectionner la température de cuisson désirée, entre MIN (150 °F) et MAX.

CUISSON AU GRIL

- Enfoncer le bouton de commande de la température en le tournant dans le sens horaire afin d'allumer automatiquement le brûleur de cuisson au gril.

REMARQUE : Le brûleur de cuisson au gril reste allumé jusqu'à ce que le bouton de commande de la température soit remis à la position d'arrêt (OFF).

COMMANDE DES FONCTIONS

Lampe

La lampe de la cavité du four s'ALLUME automatiquement lorsque la fonction Bake (cuisson au four) ou Broil (cuisson au gril) est sélectionnée, puis reste ensuite allumée durant la cuisson.

Ventilateur de convection

Lors de la cuisson par convection, le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon uniforme dans le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments peut accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides. Les aliments cuisent plus uniformément; les surfaces extérieures ont le brunissage et le croustillant recherchés tandis que l'humidité est conservée à l'intérieur.

CONSEILS ET TECHNIQUE DU FOUR

La cuisson est une sorte de cuisson à air chaud. Le brûleur de cuisson du four inférieur est allumé, ce qui chauffe l'air dans la cavité du four en cuisant les aliments avec des flux d'air chaud circulant de manière naturelle.

Suivez la recette ou les instructions pour la température de cuisson et la position de la grille. Le temps de cuisson varie avec la température des ingrédients et leur taille, leur forme et la finition du plat de cuisson.

Guides Générales

- Pour de meilleurs résultats, cuisiner les aliments, cuisinez sur une simple grille avec au moins 1"-1½" (2,5 - 3 cm) d'espace entre les plats et les parois de four.
- N'utilisez qu'une grille lorsque vous choisissez le mode cuisson.
- Vérifiez la cuisson au temps minimum.
- Utilisez des plats en métal (avec une finition antiadhésive ou non), en verre résistant à la chaleur, en verre céramique, en poterie ou d'autres plats appropriés au four.
- Lorsque vous utilisez un plat en verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25°F (15°C) par rapport à la température recommandée.
- Utilisez des plats avec ou sans bord.
- Des plats en métal foncé ou avec des finitions non adhésives cuiront plus vite en brunissant plus le met. Des plats isolés ralentiront légèrement le temps de cuisson dans la plupart des cas.
- N'utilisez pas de feuille en aluminium ou de plateaux en aluminium. Une feuille est un excellent isolant de chaleur et donc la chaleur sera attrapée dessous. Cela altère la performance de cuisson et cela endommage la finition de four.
- Evitez de placer sur la porte ouverte des plats.
- Veuillez Dépannage pour obtenir des conseils à Solution des problèmes de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	POSITION DE GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFE)	TEMPS (MIN)
Gâteau			
Petits gâteaux	2	350 (175)	19-22
Gâteau bundt	1	350 (175)	40-45
Gâteau des anges	1	350 (175)	35-39
Tarte			
2 croûtes, fraîches, 9po	2	375-400 (190-205)	45-50
2 croûtes, fruits surgelés, 9po	2	375 (190)	68-78
Biscuit			
Sucre	2	350-375 (175-190)	8-10
Brisures de chocolat	2	350-375 (175-190)	8-13
Carrés au chocolat (brownies)	2	350 (175)	29-36
Pains			
Pain à levure, 9x5	2	375 (190)	18-22
Petits pains à levure	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza (Cuisson à plusieurs grilles)			
	2	400-450 (205-235)	23-26
Surgelée	2	475 (246)	15-18
Fraîche			

- Veuillez Dépannage pour obtenir des conseils à Solution des problèmes de cuisson.

TABLEAU DE RÔTISSAGE

Le rôtissage nécessite généralement 20 minutes par livre à 350 °F (175 °C).

VIANDES	POIDS lb (kg)	TEMP. FOUR °C (°F)	POSITION DE LA GRILLE	TEMPS DE RÔTISSAGE (Min/)	TEMP. INTERNE °C (°F)
Boeuf					
Côte de boeuf	4-6	325 (160)	2	16-20	145 (63) misaignant
				18-22	160 (71) médium
Rosbif de faux-filet (sans os)	4-6	325 (160)	2	16-20	145 (63) misaignant
				18-22	160 (71) médium

VIANDES	POIDS lb (kg)	TEMP. FOUR °C (°F)	POSITION DE LA GRILLE	TEMPS DE RÔTISSAGE (Min/)	TEMP. INTERNE °C (°F)
Croupe, filet, pointe de surlonge (sans os)	3-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) misaignant 160 (71) médium
Rôti de filet	2-3	400 (205)	2	15-20	145 (63) misaignant
Porc					
Longe de porc (sans os ou avec os)	5-8	350 (175)	2	16-20	160 (71) médium
Épaule	3-6	350 (175)	2	20-25	160 (71) médium
Volaille					
Poulet entier, non farci	3-4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Dinde non farcie	12-15	325 (160)	1	10-14	180 (82)
Dinde non farcie	16-20	325 (160)	1	9-11	180 (82)
Dinde non farcie	21-25	325 (160)	1	6-10	180 (82)
Poitrine	3-8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Poulet de Cournouailles	1-1 ½	350 (175)	2	45-75 total	180 (82)
Agneau					
Demi-gigot	3-4	325 (160)	2	22-27 28-33	160 (71) médium 170 (77) bien cuit
Gigot entier	6-8	325 (160)	1	22-27 28-33	160 (71) médium 170 (77) bien cuit

TABLEAU DE GRIL

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE DU FOUR °C (°F)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)
Boeuf				
Steak (2,5 cm [1 po] ou plus)				
Médium saignant	4	145 (65)	9-12	8-10
Médium	4	160 (71)	11-13	10-12
Bien cuit	4	170 (77)	18-20	16-17

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE DU FOUR °C (°F)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)
Hamburgers (2,5 cm [1 po] ou plus)				
Médium	4	160 (71)	8-11	5-7
Bien cuit	4	170 (77)	11-13	8-10
Volaille				
Quart de poulet	4	180 (82)	16-18	10-13
Deux demi-poulets	3	180 (82)	25-27	15-18
Poitrines de poulet	4	170 (77)	13-15	9-13
Porc				
Côtelettes de porc (4 cm [1¼ po] ou plus)	4	160 (71)	12-14	11-13
Saucisses fraîches	4	160 (71)	4-6	3-5

ENTRETIEN DU FOUR

NETTOYAGE

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

SURFACES EXTÉRIEURES ÉMAILLÉES

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'appareil a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Méthode de nettoyage :

Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer délicatement autour des numéros de modèle et de série car le frottement pourrait en effacer les chiffres.

EXTÉRIEUR ACIER INOXYDABLE

REMARQUE : Ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir, même en cas d'utilisation limitée ou non renouvelée.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthodes de nettoyage :

Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Nettoyant pour acier inoxydable et poli.

Vinaigre pour les taches d'eau dure.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

Nettoyant à vitre et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le tableau.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

- Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.
- Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.
- Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Méthode de nettoyage :

Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif

RÉPARTITEUR DU BRÛLEUR

Nettoyer fréquemment le répartiteur du brûleur avec de l'eau bouillante et du détergent afin de retirer tout dépôt qui pourrait obstruer la sortie des flammes.

Avant la réinstallation, sécher soigneusement le répartiteur du brûleur pour que le brûleur s'allume correctement.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

- Tirer les boutons en ligne droite hors du tableau de commande pour les enlever.
- Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chacun d'entre eux est en position Off (arrêt).

Méthode de nettoyage :

Savon et eau ou lave-vaisselle :

REMARQUE : Ne pas utiliser de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasifs ou de nettoyant pour four. Ne pas immerger les boutons de commande.

TABLEAU DE COMMANDE

Méthode de nettoyage :

Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le tableau.

REMARQUE : Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

CAVITÉ DU FOUR

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec l'émail et peuvent ainsi provoquer la formation de taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres.

Méthode de nettoyage :

Détergent doux et eau tiède.

REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyants à four.

GRILLES DE FOUR ET DE RÔTISSAGE

Méthode de nettoyage :

Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE 2 PIÈCES

Méthode de nettoyage :

Produit de nettoyage légèrement abrasif : Frotter avec un tampon à récurer mouillé.

Solution de 1 tasse (125 mL) d'ammoniaque par gallon (3,75 L) d'eau : Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.

Nettoyant à four : Suivre les instructions figurant sur l'étiquette du produit. Si la lèchefrite et sa grille sont émaillées et non chromées, elles peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici pour éviter le coût d'un appel de service.

PROBLÈMES CONCERNANT LA CUISSON ET LE RÔTISSAGE

Avec la cuisson au four ou la cuisson à convection et le rôtiage à convection, plusieurs raisons autres que le mauvais fonctionnement du four peuvent être à l'origine de résultats mitigés. Reportez-vous aux tableaux de cuisson.

Problème concernant la cuisson et le rôtiage	Cause
Aliment brunissant de façon inégale	<ul style="list-style-type: none">• Four non préchauffé• Papier aluminium sur la grille ou au fond du four• Plat de cuisson trop grand pour la recette• Plat touchant aux autres plats ou à la paroi du four
Aliment trop brun au fond	<ul style="list-style-type: none">• Four non préchauffé• Utilisation de plat en verre, mat ou foncé• Position de grille incorrecte• Plat touchant aux autres plats ou à la paroi du four
Aliment sec ou ayant excessivement rétréci	<ul style="list-style-type: none">• Température du four trop élevée• Temps de cuisson trop long• Porte du four trop souvent ouverte• Plat trop grand
Aliment cuisant ou rôtiage trop lentement	<ul style="list-style-type: none">• Température du four trop basse• Four non préchauffé• Porte du four trop souvent ouverte• Plat scellé hermétiquement avec du papier aluminium• Plat trop petit
Croûte à tarte non brunie au fond ou croûte non cuite	<ul style="list-style-type: none">• Temps de cuisson pas assez long• Utilisation de plat en acier brillant• Position de grille incorrecte• Température du four trop basse
Gâteau pâle, plat, ou non cuit à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none">• Température du four trop basse• Temps de cuisson incorrect• Cuisson vérifiée trop tôt• Porte du four trop souvent ouverte• Plat trop grand

Gâteau élevé au centre avec craquelure sur les dessus.	<ul style="list-style-type: none"> • Température du four trop élevée • Temps de cuisson trop long • Plat touchant aux autres plats ou à la paroi du four • Position de grille incorrecte • Plat trop petit
Bords de croûte de tarte trop bruns	<ul style="list-style-type: none"> • Température du four trop élevée • Bords de croûte trop minces

TABLES DE CUISSON

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas	La table de cuisson n'est pas alimentée.	Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
Le brûleur ne fonctionne pas	Première utilisation. Présence d'air dans la conduite de gaz.	Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
	L'orifice du brûleur est obstrué.	Nettoyer l'ouverture de l'orifice du brûleur à l'aide d'une brosse à dents en nylon dure ou d'un trombone déplié.
Les flammes des brûleurs ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes	Le/les orifice(s) du brûleur est/sont obstrué(s).	Nettoyer l'ouverture de l'orifice du brûleur à l'aide d'une brosse à dents en nylon dure ou d'un trombone déplié.
	Les chapeaux des brûleurs ne sont pas positionnés correctement.	Installer les chapeaux des brûleurs de manière à ce que les tiges d'alignement soient bien alignées avec les encoches.
	Du gaz propane est utilisé.	La table de cuisson doit être convertie en gaz de pétrole liquéfiés (GPL), par un technicien qualifié.
La flamme du brûleur est trop élevée ou trop basse	La table de cuisson n'est pas alimentée par le bon type de gaz.	Vérifiez que la table de cuisson est réglé pour le type de gaz correcte. Il est réglé en usine pour le gaz naturel. Si connecté à gaz LP les brûleurs doivent être convertis au gaz propane avec le kit orifice/injecteur fourni et le régulateur de pression converti au réglage de gaz de pétrole liquéfié par un technicien qualifié.
	La pression du gaz n'est pas correcte.	S'assurer que le détendeur est correctement installé et que la pression de l'arrivée de gaz est correcte. Voir les Instructions d'installation.

Le brûleur émet des bruits d'éclatement	Le brûleur est mouillé.	Laisser sécher le brûleur avant de l'utiliser.
	Le chapeau du brûleur et/ou le diffuseur de gaz n'est pas positionné correctement.	Installer les chapeaux des brûleurs de manière à ce que les tiges d'alignement soient bien alignées avec les encoches.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	La taille de l'ustensile de cuisson n'est pas adaptée à celle du brûleur.	Utiliser un ustensile de cuisson dont la surface du fond est à peu près de la même taille que la surface de cuisson et le brûleur. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1" (2,5 cm) hors de la zone de cuisson. Régler la flamme de manière à ce qu'elle n'enveloppe pas l'ustensile de cuisson.
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux que vous aviez prévus	Utilisation d'ustensiles de cuisson inappropriés.	Voir la section "Ustensiles de cuisson".
	Le bouton de commande n'est pas réglé au bon niveau de chauffe.	Voir la section "Commandes".

FOUR

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas connecté à l'alimentation électrique.	Réenclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible dans le boîtier de raccordement électrique du four.
	Le module de commande n'a pas été allumé	S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Le four ne chauffe pas d'une manière homogène	Utilisation d'un ustensile de cuisson au four ou d'une position de grille de four incorrect(e)	Consulter les tableaux de cuisson pour connaître la position de grille recommandée. Pour une cuisson en mode Cuisson au four par convection, toujours baisser la température de la recette de 25 °F (15 °C).
L'affichage du four reste éteint	Panne de courant	Déconnecter la source de courant électrique principale (fusible ou boîtier de disjoncteurs). Remettre en marche le boîtier de disjoncteurs. Si le problème persiste, faire un appel de service.

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner après que le four ait été éteint	Les composants électroniques du four n'ont pas encore suffisamment refroidi.	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.
La lampe du four ne fonctionne pas correctement	Une ampoule est desserrée dans la douille ou grillée.	Réinsérer ou remplacer l'ampoule. L'ampoule peut griller si on la touche avec les doigts.
La lampe du four reste allumée	La porte ne se ferme pas complètement	Vérifier si la porte du four est obstruée. Vérifier si la charnière est tordue ou si le contacteur de la porte est cassé.
Le protège-ampoule ne peut pas être retiré	Accumulation de saletés autour du protège-ampoule.	Essuyer la surface du protège-ampoule avec un torchon propre et sec avant d'essayer de retirer le protège-ampoule.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Le four n'est pas connecté à l'alimentation électrique.	Réenclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible dans le boîtier de raccordement électrique du four.
Humidité excessive		Lorsque le mode Cuisson au four est utilisé, préchauffer le four au préalable. La cuisson au four par convection et le rôtissage par convection vont éliminer toute l'humidité dans le four.
Éclats de porcelaine	L'intérieur en porcelaine a été heurté par les grilles du four	Lorsque les grilles du four sont retirées et remises en place, toujours incliner les grilles vers le haut et ne pas les forcer pour éviter d'écailler la porcelaine.

