

Elise

48 Mixte

Mode d'Emploi

Instructions d'Installation et d'Entretien

**LIRE ATTENTIVEMENT ET INTÉGRALEMENT CE GUIDE AVANT UTILISATION
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**



U111333-04

AVERTISSEMENT :

Si les consignes de ces instructions ne sont pas respectées à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire et provoquer des dégâts matériels ou des blessures graves voire mortelles.

NE PAS ranger d'essence ou d'autres produits émettant des vapeurs près de cet appareil, ou de tout autre appareil.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ

NE PAS essayer d'allumer un appareil.

NE PAS toucher une prise électrique.

NE PAS utiliser un téléphone dans votre édifice.

Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.

Si vous n'arrivez pas à rejoindre le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

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

AVERTISSEMENT :

Le dispositif anti-basculement fourni avec cette cuisinière doit être installé en même temps que l'appareil. Il réduira le risque de basculement de l'appareil en cas d'utilisation anormale ou de charge excessive de la porte du four.



⚠️ AVERTISSEMENT :

- **UN ENFANT OU UN ADULTE PEUT FAIRE BASCULER LA CUISINIÈRE ET ÊTRE TUÉ.**
- **INSTALLER LA FIXATION ANTI-BASCULEMENT FOURNIE AVEC LA CUISINIÈRE - VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**
- **UN ENFANT OU UN ADULTE PEUT FAIRE BASCULER LA CUISINIÈRE ET ÊTRE TUÉ.**
- **ENGAGEZ LA CUISINIÈRE SUR LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT - VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**
- **RÉENGAGEZ LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EN CAS DE DÉPLACEMENT DE LA CUISINIÈRE.**
- **LE NON-RESPECT DE CETTE VÉRIFICATION PEUT ENTRAÎNER LA MORT OU DE GRAVES BRÛLURES CHEZ LES ENFANTS ET LES ADULTES.**

Les symboles suivants sont liés à la sécurité et sont utilisés sur le produit et tout au long de ce manuel.

Signification / description	Symbole
ATTENTION / AVERTISSEMENT Les instructions de sécurité adéquates doivent être suivies ou des précautions prises s'il existe un risque potentiel.	
TENSION DANGEREUSE Pour indiquer les risques pouvant être causés par des tensions dangereuses.	
PROTECTION DE MISE À LA TERRE (MASSE) Pour identifier tout terminal étant destiné comme connexion vers un conducteur externe pour la protection contre lesw décharges électriques en cas de défaillance ou bien pour le terminal d'une électrode de conducteur de protection.	

Signification / description	Symbole
LOURD Ce produit est lourd. Il convient de faire référence aux instructions de sécurité quant aux dispositions de soulèvement et de déplacement du produit.	
DÉBRANCHER L'ALIMENTATION SECTEUR Coupez l'alimentation d'entrée avant d'effectuer une inspection ou une opération d'entretien.	

Table des Matières

1. Renseignements importants concernant la sécurité	1	11. Installation	26
2. Aperçu de la cuisinière	5	Installation entre les armoires de cuisine	28
Brûleurs	5	Déplacement de la cuisinière	28
Support Spécial de Wok	7	12. Installer l'évent, le conduit de ventilation et les panneaux latéraux	29
Allumage des brûleurs sans électricité	7	Installer le conduit de ventilation	29
Système de gril coulissant™	8	Installer l'évent	29
Fours	8	Installation du ventilateur de refroidissement	30
Fonctions du Four Multifonctions	8	Régler la hauteur	30
Four à Convection	9	Monter les pattes de fixation arrière du panneau latéral	31
Fonctionnement du four	10	Monter les garnitures d'obstruction	32
Accessoires	10	Monter les panneaux latéraux	32
Rangement	10	Montage des supports de fixation avant	33
3. Utilisation du gril sur glissière™	12	Monter le panneau inférieur (<i>plinthe</i>)	34
4. Conseils pour la cuisson	13	Monter le tiroir	35
5. Tableau des cuissons	14	Baissez les deux galets arrière	36
6. Nettoyage de la cuisinière	15	Exécution du mouvement	36
7. Dépannage	19	13. Retirer les panneaux latéraux	37
8. Instructions d'installation	21	Retirer le tiroir de rangement	37
9. Entretien et pièces	23	Retrait du panneau inférieur (<i>plinthe</i>)	37
10. Instructions de sécurité concernant l'installation	24	Retrait des panneaux latéraux	38
		14. Raccordement de l'alimentation en gaz	39
		Exigences d'alimentation en gaz	39
		Fournir un approvisionnement en gaz approprié	39
		Raccordement de la cuisinière à l'alimentation en gaz	40
		15. Raccordement électrique	41
		16. Ajustement final	46
		17. Schémas de câblage	47
		18. Fiche technique	48

1. Renseignements importants concernant la sécurité

Lisez toutes les consignes avant ou d'utiliser cet appareil. Veuillez conserver ces instructions à titre de référence ultérieure.

Faites installer votre cuisinière par un technicien qualifié qui assurera sa mise à la terre correcte. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou, au Canada, au Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1 ainsi qu'au National Electrical Code NFPA 70 ou au Canadian Electric Code, CSA C22.1.

L'installation doit être effectuée uniquement selon la description donnée dans la rubrique Installation de ce livret.

Demandez à votre revendeur de recommander un technicien qualifié et un service de réparation agréé. Vous devez savoir comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière au niveau du coupe-circuit ou du boîtier de fusibles en cas d'urgence.

Le dispositif anti-basculement fourni avec cette cuisinière doit être installé en même temps que l'appareil. Il réduira le risque de basculement de l'appareil en cas d'utilisation anormale ou de charge excessive de la porte du four ou du tiroir de rangement.

Le fait de s'appuyer, de s'asseoir ou de monter sur les portes ou le tiroir de cette cuisinière peut entraîner des blessures grave et endommager la cuisinière. **NE PAS** laisser une personne monter, se tenir debout ou se suspendre à aucune partie de la cuisinière.

Avis et avertissement de sécurité important

⚠ Avant de brancher la cuisinière, inspectez le cordon d'alimentation pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de dommage, veuillez consulter un électricien.

⚠ Vous devez prévoir un dégagement adéquat entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Consultez les instructions d'installation.

⚠ Conservez les instructions d'installation afin que l'inspecteur en électricité local puisse les consulter.

En cas d'incendie

⚠ NE PAS tenter d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau. NE JAMAIS soulever une casserole en feu. Arrêtez les commandes. Étouffez une casserole en feu sur un brûleur en la couvrant complètement par un couvercle bien jointif ou une plaque à pâtisserie. Isolez la source d'alimentation lorsque cela ne présente pas de danger. Si vous en possédez un, utilisez un extincteur polyvalent à poudre chimique ou à mousse.

Si le feu se trouve dans un plat du four, étouffez-le en fermant la porte du four. Ouvrez les portes et les fenêtres ou, si vous

avez une hotte, mettez-la en route pour éliminer la fumée et les odeurs.

Pour éviter les dégâts provoqués par un incendie ou des fumées

Avant d'utiliser la cuisinière, vérifiez que tous les matériaux d'emballage ont bien été retirés.

Ne mettez jamais de matériaux combustibles, essence et autres liquides émettant des vapeurs inflammables dans la zone autour de la cuisinière.

Si la cuisinière est installée près d'une fenêtre, vous devez prendre des précautions adaptées pour éviter que les rideaux volent au-dessus des brûleurs.

⚠ NE JAMAIS laisser d'objets sur la table de cuisson de la cuisinière. L'air chaud venant d'une aération de four peut enflammer les objets inflammables et augmenter la pression dans des conteneurs fermés, ce qui peut les faire éclater. De nombreux aérosols deviennent EXPLOSIFS quand ils sont exposés à la chaleur et peuvent être très inflammables. Évitez de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil électroménager.

De nombreux plastiques sont combustibles et la plupart sont endommagés par la chaleur. Tenez les objets en plastique éloignés des parties de la cuisinière pouvant devenir tièdes ou chaudes. **NE PAS** laisser d'articles en plastique sur la table de cuisson car ils pourraient brûler, fondre ou se ramollir s'ils sont trop proches d'une aération ou d'un brûleur allumé.

Il ne faut pas installer un rangement directement au-dessus d'une cuisinière. Si des objets sont rangés au-dessus de la cuisinière, ils doivent s'agir d'objets utilisés peu souvent et que l'on peut ranger sans risque dans une zone soumise à la chaleur provenant d'une cuisinière. Les températures peuvent présenter des risques pour certaines substances comme les liquides volatiles, les produits d'entretien ou les aérosols.

Détruisez les cartons et sacs en plastique après le déballage de la cuisinière. **NE JAMAIS** laisser les enfants jouer avec des matériaux d'emballage.

⚠ NE JAMAIS utiliser cet appareil pour réchauffer une pièce. Faire ceci peut provoquer une intoxication à l'oxyde de carbone et une surchauffe du four.

⚠ NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages au fond du four ou couvrir la totalité d'une grille avec des matériaux comme l'aluminium. En effet, cela bloque la circulation d'air dans le four et peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les feuilles d'aluminium peuvent aussi bloquer la chaleur et provoquer un risque d'incendie.

⚠ Il est recommandé de soumettre votre cuisinière à une maintenance annuelle par un technicien qualifié.

Français

⚠ NE PAS réparer ou remplacer une pièce de l'appareil à moins que ce ne soit recommandé dans ce manuel. Faites toujours appel à un technicien qualifié.

Toutes les autres procédures d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié, ce qui peut réduire le risque de blessure ou de dégâts à la cuisinière.

NE JAMAIS modifier la construction de la cuisinière en retirant des pieds de mise à niveau, des panneaux, des grilles métalliques, des supports/vis anti-basculement ou d'autres pièces du produit.

⚠ NE PAS laisser les enfants sans surveillance.

Les bébés et les enfants en bas-âge ne doivent jamais être autorisés à s'approcher de la cuisinière. Ils ne doivent **JAMAIS** être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.

NE PAS autoriser les enfants à grimper sur la cuisinière ou à jouer autour. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière, ce qui provoquerait des brûlures ou autres blessures graves.

Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre pièce de la cuisinière.

NE JAMAIS ranger d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur la protection arrière d'une cuisinière, car ils pourraient être gravement blessés s'il tentaient de grimper sur la cuisinière pour atteindre ces objets.

⚠ NE PAS utiliser le four comme rangement.

Cette instruction se base sur des considérations de sécurité.

Il ne faut pas ranger des matériaux inflammables dans un four, dans le tiroir de rangement ou près des brûleurs de la table de cuisson. Ceci inclut le papier, les articles en plastique et en tissu comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les torchons, ainsi que les liquides inflammables.

NE PAS ranger d'explosifs comme les aérosols sur ou près de l'appareil.

Les matériaux inflammables peuvent exploser et provoquer un incendie ou des dégâts matériels.

⚠ Pour éviter un risque de choc électrique, de blessure ou de mort, votre cuisinière doit avoir été correctement mise à la terre et vous devez toujours la déconnecter de l'alimentation électrique principale avant de réaliser son entretien.

NE PAS toucher les brûleurs de la table de cuisson ou les zones près des brûleurs.

Les brûleurs à gaz peuvent être chauds, même s'ils sont arrêtés depuis un certain temps. Les zones proches des brûleurs gaz peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, **EST** toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs ou les zones proches des brûleurs avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Ces zones sont notamment la table de cuisson et la ventilation arrière.

⚠ NE PAS toucher les éléments chauffants ou surfaces intérieures des fours.

Les éléments chauffants du four peuvent être chauds même s'ils ne sont pas rouges. Les surfaces intérieures d'un four peuvent être suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures. Pendant et après l'utilisation, **EST** toucher ou laisser des vêtements ou autres matériels entrer en contact avec les éléments ou surfaces internes du four avant qu'elles n'aient eu le temps de se refroidir.

Les autres surfaces de la cuisinière qui peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures sont le gril et l'évent du four à l'arrière de la cuisinière.

Portez des vêtements adaptés

NE JAMAIS porter de vêtements flottants pendant l'utilisation de la cuisinière. Faites attention lorsque vous vous étirez pour atteindre des objets rangés dans les armoires au-dessus de la table de cuisson. Des matériaux inflammables pourraient s'enflammer s'ils entrent en contact avec une flamme de brûleur ou une surface chaude et pourraient provoquer des brûlures graves.

Utilisez uniquement des maniques ou gants secs

L'utilisation de maniques humides sur des surfaces chaudes peut provoquer des brûlures à cause de la vapeur qui se formera. **NE JAMAIS** laisser une manique toucher des éléments chauffants chauds.

NE PAS utiliser un torchon ou autre tissu volumineux à la place d'un gant. Il pourrait s'enflammer s'il entre en contact avec une surface chaude.

Utilisez des gants de cuisine secs lorsque cela est possible. L'usage de gants humides peut entraîner des brûlures par la vapeur lorsque vous touchez une surface chaude. **NE JAMAIS** utiliser la cuisinière avec les mains mouillées.

Avis et avertissement de sécurité important

La loi dite California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) exige que le gouverneur de Californie publie une liste des substances connues par l'État de Californie comme causant le cancer ou des dommages à l'appareil reproducteur et que les entreprises avertissent les clients des expositions potentielles à ces substances.

Cet appareil contient ou produit un ou des produits chimiques pouvant provoquer la mort ou une maladie grave et qui sont connues par l'État de Californie comme causant le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres dommages à l'appareil reproducteur.

Les utilisateurs de cet appareil sont donc avertis par la présente que la combustion du gaz peut entraîner une exposition faible à certaines des substances listées, y compris le benzène, le formol et la suie, principalement suite à

la combustion incomplète du gaz naturel ou du pétrole liquide (PL). Des brûleurs correctement réglés minimisent la combustion incomplète.

L'exposition à ces substances peut aussi être minimisée par une aération correcte en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte aspirante.

Pour réduire le risque de présence de ces substances dans le combustible ou suite à la combustion, cet appareil doit être installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions figurant dans ce livret.

Conversion

Cet appareil est fourni réglé pour le gaz naturel. Un kit de conversion au propane est fourni avec la cuisinière.

Vérifiez que votre cuisinière est correctement réglée par un technicien de service ou un installateur qualifié pour le type de gaz (naturel ou PL) que vous allez utiliser. Voir la rubrique « Installation » de ces instructions.

⚠ AVERTISSEMENT : Ces réglages doivent être faits par un technicien de service qualifié conformément aux recommandations du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité compétente. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves ou des dégâts matériels. L'agence qualifiée qui effectue ce travail prend la responsabilité de la conversion.

Entretien par l'utilisateur

NE PAS réparer ou remplacer une pièce de l'appareil à moins que ce ne soit recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien ou réparation doit être confié à un technicien qualifié.

Brûleurs de la table de cuisson

Qualité des flammes

Avec le gaz naturel, les flammes des brûleurs doivent être de couleur bleutée avec, au plus, une frange légèrement jaune.

Avec le propane, les flammes peuvent être moins « vives ». Les flammes des brûleurs de la table de cuisson peuvent avoir une pointe légèrement jaune.

Si la flamme brûle avec une longue pointe blanche, appelez un technicien.

Si la flamme est déformée, vérifiez que la tête du brûleur est correctement placée sur le socle.

⚠ VÉRIFIEZ QUE LE DÉBIT D'AIR DE COMBUSTION ET DE VENTILATION DE LA CUISINIÈRE N'EST PAS BOUCHÉ.

Utilisez des casseroles du bon diamètre

Cette cuisinière offre des brûleurs de tailles différentes. Utilisez des casseroles à fond plat. **NE PAS** utiliser des casseroles instables, et éloigner les poignées du bord de la table de cuisson. Vérifiez que les flammes se trouvent sous les casseroles. Il est dangereux de laisser les flammes monter sur les côtés des casseroles car la poignée peut alors devenir trop chaude.

Une relation correcte entre l'ustensile et le brûleur améliore aussi l'efficacité.

⚠ NE JAMAIS laisser les brûleurs de la table de cuisson sans surveillance à plein régime. Des casseroles qui débordent peuvent provoquer des fumées et des déversements gras qui pourraient s'enflammer.

⚠ Protections – NE PAS recouvrir la table de cuisson ou le fond du four de papier d'aluminium. Les feuilles d'aluminium pourraient entraîner un risque de décharges électriques ou d'incendie et endommager la surface émaillée. **NE JAMAIS** laisser du papier d'aluminium entrer en contact avec les éléments chauffants.

⚠ NE PAS utiliser de protecteurs de tables de cuisson, feuille d'aluminium ou couvercles de tables de cuisson quels qu'ils soient. Ils peuvent affecter l'utilisation sans risque de vos brûleurs et sont potentiellement dangereux pour la santé.

⚠ Ustensiles de cuisson en faïence – Seuls certains types de verre, de verre/céramique, de céramique, de poterie, ou autres ustensiles de faïence sont appropriés au rangement sur la cuisinière de par leur résistance à la température.

⚠ Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser sur les brûleurs adjacents. Si les poignées dépassent sur les brûleurs adjacents, elles deviendront chaudes et pourraient brûler.

⚠ L'utilisation de casseroles en aluminium peut laisser des traces métalliques sur les grilles. Ceci n'a aucune incidence sur la durabilité de l'émail et les traces peuvent être éliminées en utilisant un poli pour métal.

Fours

⚠ Soyez prudents lors de l'ouverture de la porte.

⚠ Laissez l'air chaud et la vapeur s'échapper avant de sortir ou de remettre les aliments.

⚠ NE JAMAIS réchauffer des contenants à nourriture fermés. La pression pourrait s'y accumuler, risquant de faire exploser le contenant et de causer des blessures.

⚠ Veillez à ce que les bouches d'aération soient toujours dégagées.

Positionnement des grilles de four

⚠ Placez toujours les grilles de four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, EST laisser la manique entrer en contact avec la résistance chaude dans le four.

⚠ AVERTISSEMENT : CET APPAREIL EST ÉQUIPÉ DE ROULETTES POUR FACILITER SON MOUVEMENT PENDANT L'INSTALLATION. IL NE FAUT PAS DÉPLACER LA CUISINIÈRE APRÈS L'INSTALLATION.

Instructions de sécurité générales

Cet appareil doit être installé par une personne compétente conformément aux instructions d'installation. L'installation doit respecter la réglementation pertinente et les exigences de la société locale de fourniture d'électricité.

Cet appareil est conçu pour la cuisson domestique seulement. Toute utilisation à d'autres fins peut annuler toute garantie ou responsabilité.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur et de moisissure dans la pièce où celui-ci est utilisé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée : gardez des ouvertures de ventilation naturelles ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire; ce peut être fait, par exemple, en ouvrant une fenêtre, ou encore, de manière plus efficace, en augmentant de niveau de ventilation mécanique.

⚠ Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui souffle l'air vers le bas, en direction de l'appareil de cuisson à gaz. Ce type de système de ventilation peut provoquer des problèmes d'allumage et de combustion avec l'appareil de cuisson au gaz, entraînant des blessures ou un fonctionnement non intentionnel. Les systèmes de ventilation directe qui soufflent l'air vers le haut sont utilisables.

La cuisinière doit être entretenue par un technicien qualifié et seulement des pièces approuvées doivent être utilisées. Demandez à un installateur de vous montrer l'emplacement du coupe-circuit de la cuisinière. Marquez-le pour pouvoir le retrouver facilement. Laissez toujours la cuisinière refroidir puis éteignez-la au niveau du coupe-circuit avant de la nettoyer ou d'effectuer toute opération d'entretien, sauf indication contraire dans ce guide.

⚠ Toutes les parties de la cuisinière deviennent chaudes pendant son utilisation, et restent chaudes même après la fin de la cuisson.

⚠ Prenez des précautions quand vous touchez la cuisinière afin de minimiser les risques de brûlures. Vérifiez toujours que les commandes sont en position OFF et que la cuisinière est froide avant de commencer à la nettoyer.

Nettoyez-la avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des débordements sur une surface chaude, faites attention aux brûlures provoquées par la vapeur chaude. Certains produits nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont utilisés sur une surface chaude.

Nettoyez uniquement les parties mentionnées dans ce guide.

Dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité, la cuisinière doit être tenue propre en permanence car une accumulation de corps gras et autres aliments peut provoquer un incendie.

Tenez toujours les revêtements muraux combustibles ou rideaux etc. à une distance sûre de votre cuisinière.

⚠ NE PAS utiliser d'aérosols près de la cuisinière pendant qu'elle est utilisée.

NE PAS ranger ou utiliser des matériaux combustibles ou produits émettant des vapeurs inflammables près de cet appareil.

Prenez beaucoup de précautions quand vous chauffez des corps gras car ils risquent de s'enflammer s'ils sont trop chauds.

Utilisez un thermomètre à friture autant que possible pour éviter la surchauffe des corps gras au-delà du point de fumée.

⚠ NE JAMAIS laisser une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer les corps gras lentement, en les surveillant. Les friteuses doivent contenir un tiers d'huile au maximum. Trop remplir une friteuse d'huile pourrait entraîner un débordement lorsque les aliments sont ajoutés. Si vous utilisez une combinaison d'huiles ou de graisses pour la friture, remuez-les ensemble avant de les chauffer ou lorsqu'elles se mettent à fondre.

Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent provoquer l'ébullition de l'huile chaude qui débordera alors de la friteuse. Surveillez soigneusement le débordement ou la surchauffe des aliments en train de frire à température élevée ou moyenne. **NE JAMAIS** essayer de déplacer une casserole contenant un corps gras chaud, surtout une friteuse. Attendez que les corps gras aient refroidi.

Quand un four est allumé, **EST** utiliser le haut du conduit d'évacuation (les trous ronds le long de l'arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, faire sécher des torchons ou ramollir du beurre.

Quand vous placez un appareil électrique près de la table de cuisson, le cordon d l'appareil ne doit pas entrer en contact avec la table de cuisson.

Prenez soin de ne pas laisser pénétrer d'eau dans l'appareil.

Vérifiez que votre cuisine est bien ventilée en permanence. Utilisez des ventilateurs ou une hotte aspirante.

La cuisinière est conçue uniquement pour la cuisson des aliments et ne doit être utilisée à aucune autre fin.

Le four ne doit **PAS** être utilisé pour chauffer la cuisine. Cela est non seulement un gaspillage d'énergie, mais peut provoquer la surchauffe des boutons de commande.

Quand le four est allumé **NE PAS** laisser la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.

Les caractéristiques techniques de cette cuisinière ne doivent pas être modifiées.

⚠ Cet appareil est lourd, faites attention lorsque vous le déplacez.

Quand la cuisinière n'est pas utilisée, vérifiez que les boutons de commande sont à la position OFF.

2. Aperçu de la cuisinière

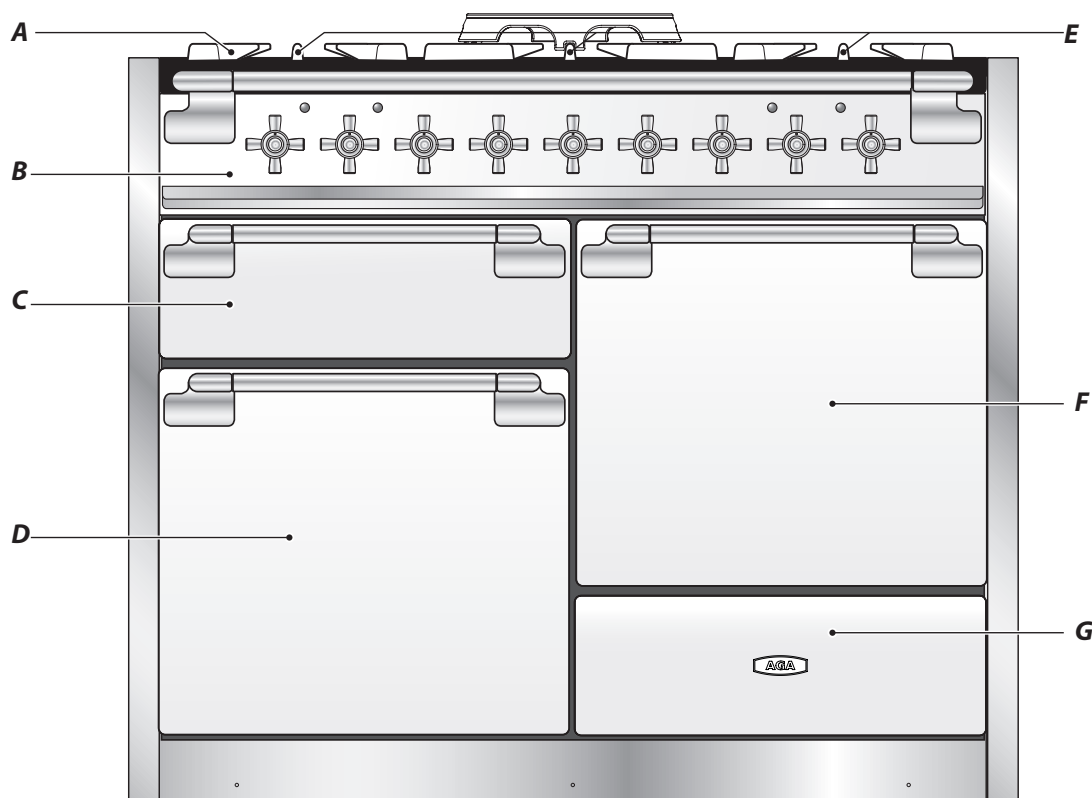


Fig. 2.1

La cuisinière à gaz avec four électrique 48 po possède les caractéristiques suivantes (**Fig. 2.1**):

- A.** 5 plaques chauffantes et un brûleur wok (**Fig. 2.2**)
- B.** Panneau de commande
- C.** Un gril coulissant™
- D.** Un four multifonctions principal
- E.** Grilles à air continues
- F.** Four à convection
- G.** Un tiroir de rangement

Brûleurs

L'image au-dessus de chacun des boutons centraux indique le brûleur contrôlé par le bouton.

Chaque brûleur est doté d'un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

Lorsque vous pressez le bouton de réglage d'une plaque chauffante, des étincelles jaillissent de tous les brûleurs. Ceci est normal. Ne tentez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer la surface autour d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Il y a risque de choc électrique.

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton de commande associé et mettez-le sur le symbole grande flamme (**Fig. 2.3**). Le dispositif d'allumage produit une étincelle et allume le gaz. Continuez d'appuyer sur le bouton pendant dix secondes pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur.

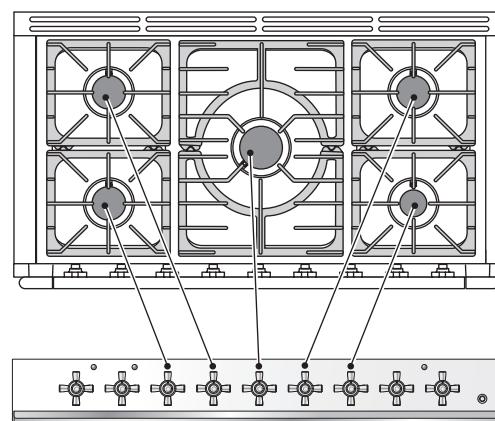


Fig. 2.2

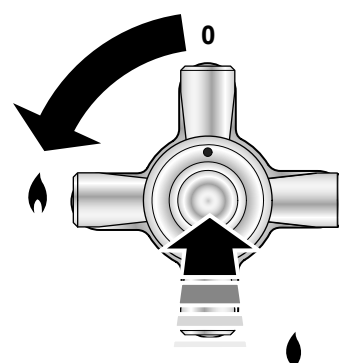


Fig. 2.3

Fig. 2.4

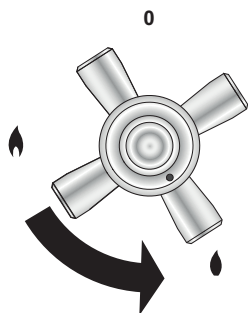


Fig. 2.5

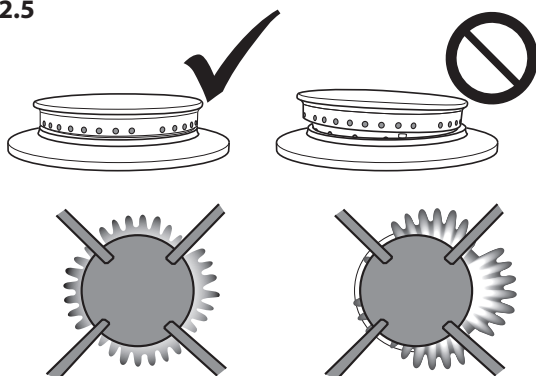


Fig. 2.6

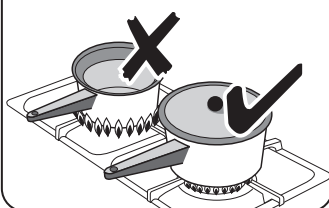


Fig. 2.7

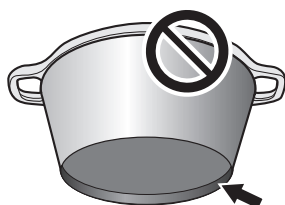


Fig. 2.8

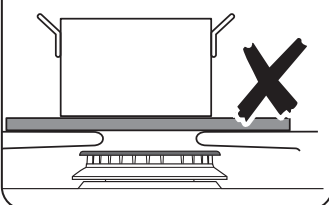


Fig. 2.9

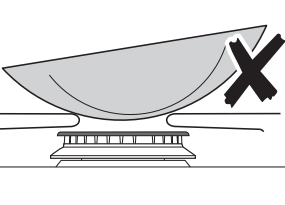


Fig. 2.10

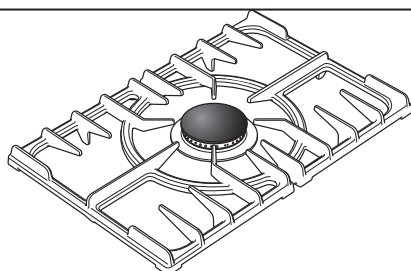
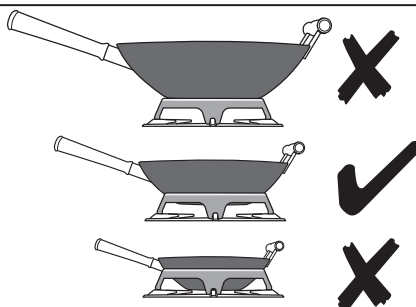


Fig. 2.11



Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant un peu plus longtemps sur le bouton.

Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme. Sur cette cuisinière, la position minimum est au-delà de la position maximum, et non pas entre position maximum et arrêt. Le symbole petite flamme indique le réglage minimum. (**Fig. 2.4**).

Si la flamme d'un brûleur s'éteint, mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant de rallumer.

Si la flamme est déformée, vérifiez que la tête du brûleur est correctement placée sur la base (**Fig. 2.5**)

Veillez à ce que les récipients de cuisson de grande taille soient bien espacés entre eux.

Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement (**Fig. 2.6**).

Veillez à ce que les récipients de cuisson de grande taille soient bien espacés entre eux.

N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas (**Fig. 2.7**).

L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est **DECONSEILLÉE** (**Fig. 2.8**). Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson.

N'utilisez pas des récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni des récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.) (**Fig. 2.9**).

Le diamètre minimum recommandé pour les récipients de cuisson est de 160 mm (6 5/8 po). Le diamètre maximal du fond de poêle autorisé est de 10-1/4 po (260 cm). La taille minimale de la partie supérieure d'un wok est un diamètre de 13-3/16 po (335 mm).

N'UTILISEZ PAS de récipients de cuisson de diamètre supérieur à celui du foyer.

Brûleur de Wok

Le brûleur de Wok (coup de feu) est conçu pour fournir une chaleur uniforme sur une grande surface. Il est parfait pour les grandes poêles et la friture rapide à feu vif (**Fig. 2.10**).

Les petits brûleurs sont plus adaptés aux récipients de cuisson plus petits.

En cas de débordement, essayez dès que possible la surface émaillée autour des brûleurs de la table de cuisson. Tâchez d'essuyer la substance renversée pendant que l'émail est encore chaud.

REMARQUE: Les récipients en aluminium peuvent laisser des traces métalliques au niveau des grilles de la table de cuisson. Ces traces sont sans incidence sur la durabilité de l'émail et peuvent être éliminées à l'aide d'un nettoyant pour métaux.

Support Spécial de Wok

Le support spécial de wok est conçu pour permettre l'utilisation d'un wok de 350 mm (13 ¾ po) wok. Si vous utilisez un autre modèle de wok, vérifiez qu'il repose correctement sur le support spécial. Les woks peuvent avoir des tailles et des formes très variées. Il est important que le wok repose correctement sur le support – mais si le wok est trop petit, il ne sera pas bien maintenu en place par le support spécial (**Fig. 2.11**).

Nous recommandons un wok d'une dimension minimale de 13-⅝ po (335 mm). Le support spécial de Wok doit être utilisé uniquement sur un brûleur de wok. Lorsque vous installez le berceau, veillez à ce qu'il soit bien positionné sur le soutien de casserole et à ce qu'il soit assis dans le berceau (**Fig. 2.12**).

Le support spécial deviendra très chaud pendant l'utilisation – laissez-le refroidir suffisamment longtemps avant de le retirer.

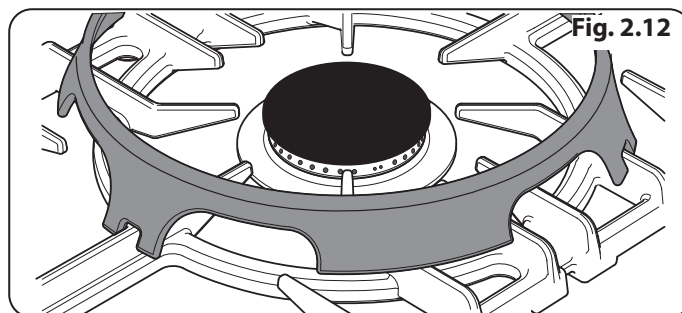


Fig. 2.12

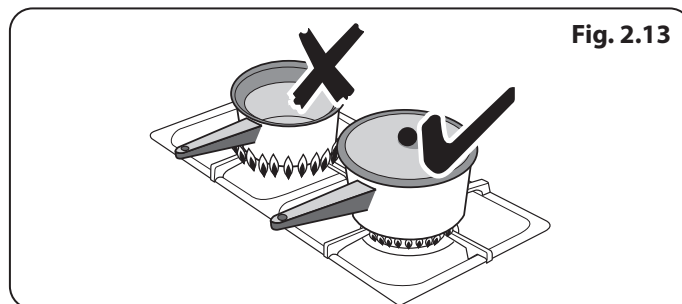


Fig. 2.13

Allumage des brûleurs sans électricité

En cas de panne d'électricité, les brûleurs peuvent être allumés avec une allumette.

1. Tenez une allumette allumée à environ 12 mm (½ po) de la tête du brûleur en tenant la main à l'horizontale le plus loin possible du brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la position HI/. Retirez la main, dès que la flamme apparaît. Avec l'autre main, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes pour que le dispositif de sécurité du brûleur puisse « sentir » la chaleur de la flamme.
3. Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson (**Fig. 2.13**). Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.
4. Tournez le bouton de commande du brûleur à la position OFF lorsque vous avez terminé

Système de gril coulissant™

⚠ AVERTISSEMENT : Lorsque la grille est retirée de la lèchefrite, veillez à ce que la lèchefrite et le support soient complètement insérés dans l'enceinte du gril. La porte de la lèchefrite DOIT rester ouverte.

1. Pour un résultat optimum, faites coulisser le plateau dans le four gril. Pendant le préchauffage, la grille peut être retirée et mise de côté avec les aliments à griller posés dessus.
2. **NE LAISSEZ PAS LA** porte du four à gril ouverte pendant plus de quelques instants, sinon les boutons pourraient devenir chauds.
3. Préchauffez le four à gril avant de déposer les aliments sur la grille de dépose. Une fois la grille de dépose remise sur le gril-lèchefrite, remettez ce dernier dans le chariot du gril. Replacer le chariot coulissant dans le four à gril.

⚠ ATTENTION : Les pièces accessibles peuvent chauffer lorsque le grill est en marche. Les jeunes enfants doivent être tenus à distance.

Fours

Remarque – Les références au four gauche et droit s'entendent vu de l'avant.

Le Four Multifonctions de Gauche. Le Four Droit à Convection

Le four multifonctions

Outre le ventilateur de four et l'élément du ventilateur, le four est doté de deux éléments chauffants supplémentaires, l'un visible dans la voûte, et l'autre sous la sole. Veillez à ne pas toucher à l'élément supérieur et au déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four.

Le four multifonctions a trois fonctions de cuisson principales : cuisson ventilée, cuisson ventilée mixte et cuisson conventionnelle. Utilisez ces fonctions pour effectuer l'essentiel de la cuisson.

L'élément gratineur et la chaleur inférieure peuvent être utilisés en fin de cuisson pour finir certains plats.

Utilisez les fonctions gril ventilé pour la cuisson au gril et décongélation pour décongeler de petites quantités d'aliments surgelés.

Tableau 2.1 récapitule les modes Multifonctions.

Le four multifonctions permet de nombreuses utilisations variées. Nous vous conseillons de bien surveiller la cuisson jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec chaque fonction. N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments.

N'oubliez pas : toutes les cuisinières sont différentes - les températures de vos nouveaux fours peuvent être différentes de celles de votre ancienne cuisinière.

Fonctions du Four Multifonctions

Décongélation



Avec cette fonction, le ventilateur du four brasse uniquement de l'air froid. Il n'y a pas de chaleur. Cette fonction permet de décongeler des aliments, en petites quantités, par exemple des desserts, gâteaux à la crème, morceaux de viande, poisson et volaille.

Ce type de décongélation accélère le processus de décongélation et protège les aliments des mouches. Placez les morceaux de viande, poisson et volaille sur une grille, au-dessus d'une plaque prévue pour l'égouttement. N'oubliez pas de nettoyer la grille et la plaque après décongélation.

La porte du four doit être fermée pendant la décongélation.

Des aliments plus volumineux, tels que des poulets entiers et des rôtis, ne doivent pas être décongelés de cette façon. Nous vous conseillons de les décongeler au réfrigérateur.

Ne décongelez pas des aliments dans un four tiède ou à côté d'un four en marche ou encore chaud.

Vérifiez que les aliments à base de produits laitiers, la viande et la volaille sont complètement décongelés avant de les cuire.

Four à convection



Cette fonction commande le ventilateur et l'élément chauffant autour de celui-ci. Une chaleur uniforme est produite partout dans le four, ce qui permet la cuisson rapide de grandes quantités d'aliments.

La cuisson dans un tel four convient particulièrement à la cuisson sur plusieurs grilles et est une bonne fonction universelle. Vous devrez peut-être diminuer la température d'environ 25 °F/10°C environ pour des plats que vous aviez l'habitude de cuire dans un four conventionnel.

Si vous souhaitez préchauffer le four, attendez que le voyant s'éteigne avant de mettre le plat au four.

Gril à convection



Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril classique. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur une grille déposée sur un plat à rôtir qui doit être plus petit qu'une lèchefrite de gril classique. Ceci assure une meilleure circulation de l'air. Ce type de cuisson est idéal pour les morceaux de viande ou de poisson épais, car la circulation de l'air diminue l'intensité de la chaleur du gril. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie. Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon. Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four.

Four ventilé



Cette fonction commande le ventilateur et brasse l'air chauffé par les éléments chauffants de la voûte et de la sole du four. Cette fonction, qui combine la cuisson ventilée et la cuisson classique (chaleur supérieure et inférieure), est un moyen de cuisson idéal pour les aliments

volumineux (gros rôti, par exemple) pour lesquels une cuisson complète est très importante. On peut également faire cuire des plats simultanément sur deux grilles, mais les plats devront être intervertis pendant la cuisson, car, avec cette fonction, la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole.

Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits de la sorte jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.

Four conventionnel (*chaleur de voûte et de sole*)



Cette fonction combine la chaleur fournie par les éléments supérieurs et inférieurs. Elle est particulièrement utile pour la cuisson d'aliments rôtis et des pâtes à tarte, gâteaux et biscuits. Les aliments cuits sur la grille supérieure bruniront et doront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole, comme dans le cas de la fonction « Four à convection ». Des aliments semblables cuits de la sorte devront être intervertis pour cuire uniformément. Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la partie moins chaude dans la partie inférieure du four et la partie plus chaude dans la partie supérieure du four.

Élément de brunissage



Cette fonction utilise uniquement l'élément situé dans la voûte du four. C'est une fonction utile pour dorer ou gratiner des plats de pâtes, des légumes en sauce et des lasagnes, le plat étant déjà chaud avant la mise en marche de l'élément supérieur.

Chaleur inférieure



Cette fonction utilise uniquement l'élément inférieur. Elle permettra de dorer le fond de votre pizza ou de votre quiche ou de terminer la cuisson d'un fond de tarte sur une grille inférieure. C'est également une chaleur douce, parfaite pour le mijotage de plats placés au milieu du four ou pour réchauffer des assiettes.

Les fonctions Élément de brunissage et Chaleur inférieure sont des adjonctions utiles à votre four et vous permettent de finir vos plats à la perfection. Vous constaterez rapidement que leur utilisation contribue à étendre vos compétences culinaires.

Four à Convection

Le four de droite est un four à chaleur tournante qui fait circuler de l'air chaud continuellement, permettant ainsi une cuisson plus rapide et homogène.

En général, les températures de cuisson recommandées pour un four ventilé sont plus basses que celles pour un four conventionnel. Il peut être nécessaire de réduire la température d'environ 10°C (25°F) pour les recettes préalablement cuites dans un four conventionnel.

Le four multifonctions permet de nombreuses utilisations variées. Nous vous conseillons de bien surveiller la cuisson jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec chaque fonction.

Fonction	Utilisation
Décongélation	Décongélation de petites quantités d'aliments dans le four sans chaleur
Four ventilé	Fonction de cuisson complète, chaleur uniforme; idéale pour la pâtisserie
Gril ventilé	Gril des viandes et poissons, avec porte du gril fermée
Four ventilé mixte	Fonction de cuisson complète; parfaite pour les rôtis et la pâtisserie
Conventionnel	Fonction de cuisson complète pour les rôtis et la pâtisserie dans la partie inférieure du four
Élément gratineur	Pour gratiner les plats recouverts de fromage.
Chaleur inférieure	Pour dorer les fonds de quiches, pizzas ou pâtisseries.

Tableau 2.1

Fig. 2.14

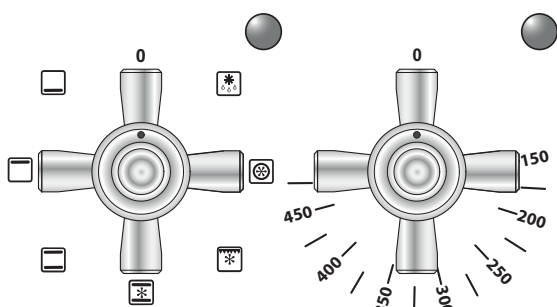


Fig. 2.15

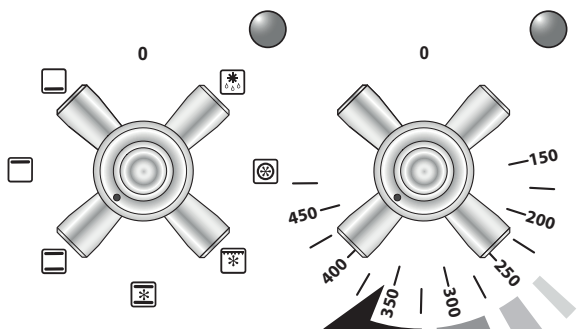


Fig. 2.16

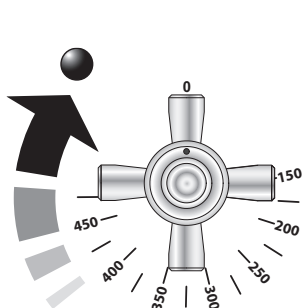


Fig. 2.17

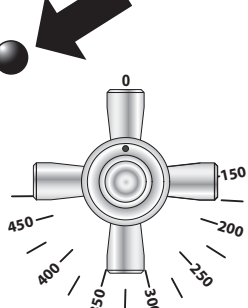


Fig. 2.18

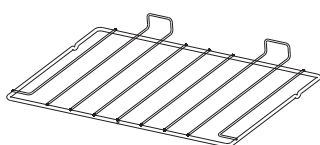


Fig. 2.19

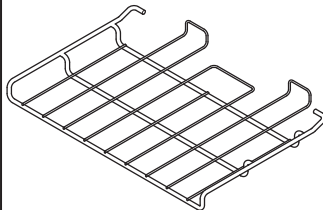


Fig. 2.20

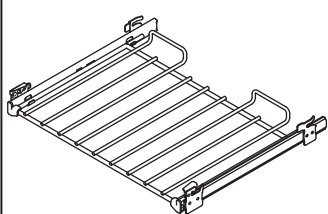
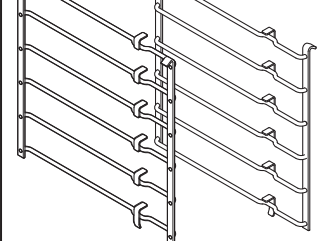


Fig. 2.21



N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments.

Fonctionnement du four

Four Multifonction

1. Le four multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température (**Fig. 2.14**).
2. Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. **Fig. 2.15** montre le réglage pour la cuisson au four à conventionnel.
3. Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise (**Fig. 2.15**).

Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson pendant que le thermostat du four maintient la température requise.

Four Ventilé

1. Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise. (**Fig. 2.16**).
2. Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson pendant que le thermostat du four maintient la température requise (**Fig. 2.17**).

Accessoires

Grilles du four

Chaque four est fourni avec:

- 2 grilles standard (**Fig. 2.18**)
- 1 Étagère de baisse (**Fig. 2.19**)
- 2 grilles télescopique avec glissières (**Fig. 2.20**)
- 2 jeux de supports latéraux (**Fig. 2.21**)

Les grilles de four sont retenues lorsqu'elles sont tirées vers l'avant mais elles peuvent aisément être enlevées et remises.

Rangement

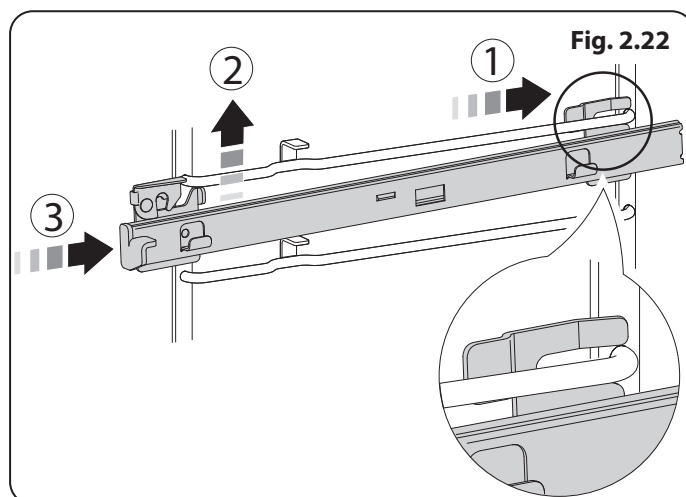
Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine.

Il peut devenir très chaud ; n'y rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer. Ne rangez jamais de matériaux inflammables, dont des articles en papier, plastique et tissu tels que livres de recettes, contenants en plastique et serviettes, ainsi que des liquides inflammables. Ne rangez pas d'explosifs tels que des bombes aérosols sur la cuisinière ou à proximité de celle-ci.

⚠ Les matériaux inflammables risquent d'exploser et de causer un incendie ou des dommages à la propriété.

Installation des Glissières Télescopiques pour Étagères

1. Le bras de glissière en position fermée, placez l'ouverture de la fente arrière supérieure sur le support latéral (**Fig. 2.22**). N'allez pas plus loin que l'ouverture à ce stade.
2. Levez le devant du bras de glissière afin de placer la fente avant contre le support latéral (**Fig. 2.22**).
3. Poussez le bras de glissière vers l'arrière du four. Le crochet à l'avant se lèvera et s'abaissera pour bien maintenir en place le bras de glissière (**Fig. 2.22**).

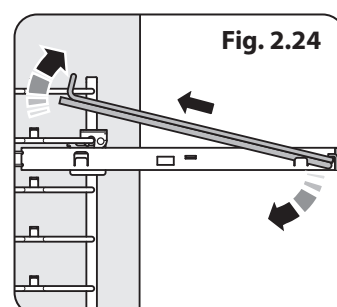
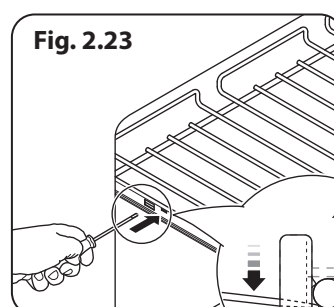


Installation d'une Étagère sur les Glissières Télescopiques pour Étagères

Tirez entièrement sur les glissières télescopiques pour qu'elles soient complètement dépliées. Tout en tenant l'étagère au-dessus des glissières, inclinez l'avant vers le bas et placez sur l'avant des glissières. Posez l'étagère à plat. Appuyez sur l'arrière de l'étagère pour qu'elle se fixe en place.

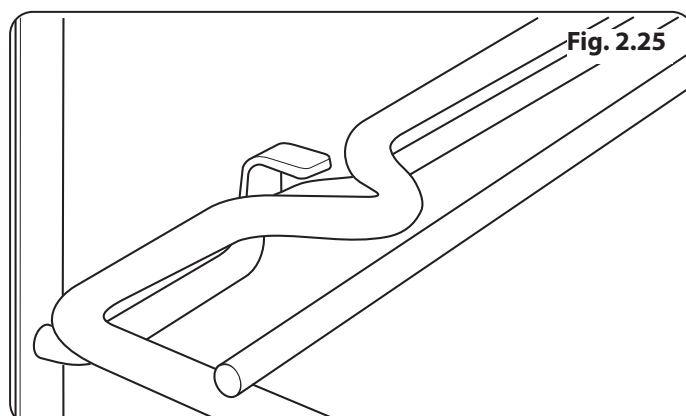
Retirer une Étagère des Glissières Télescopiques pour Étagères

1. Faites glisser le support sur les glissières. Tout en maintenant une des glissières en toute sécurité, soulevez avec précaution l'arrière du support vers le haut: le support sera éjectée de l'onglet de retenue central. Répéter cette action sur le côté opposé.
2. **REMARQUE:** Pour aider le retrait du plateau vous pouvez insérer un outil plat adapté par l'ouverture du côté des glissières et levez la grille (**Fig. 2.23**).
3. Inclinez l'avant de la grille vers le bas et la soulevez ensuite les glissières (**Fig. 2.24**).



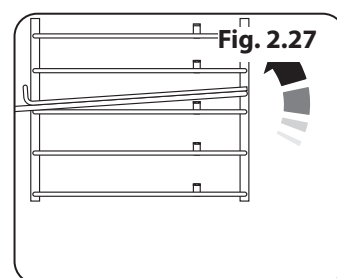
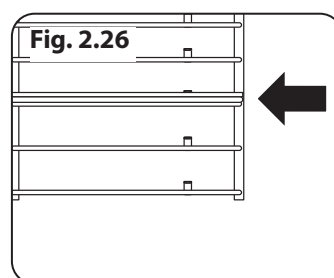
Retirer les Glissières Télescopiques pour Étagères

1. Tout d'abord, enlevez l'étagère conformément aux consignes fournies dans la section « Retirer une étagère des glissières télescopiques pour étagères ».
2. Placez un doigt sous la glissière télescopique et faites-la se lever.
3. Ouvrez le crochet de dessus la glissière et tirez sur la glissière vers l'avant puis vers le bas pour l'enlever.



Retirer et Installer une Étagère sur les Supports Latéraux

1. Le support possède une petite butée sur chaque côté (**Fig. 2.25**). Pour retirer le support, alignez ces derniers avec les butées sur le support du support (**Fig. 2.26**). Soulevez le support vers le haut afin qu'il passe sur la butée de la plaque et ensuite tirez-le vers l'avant (**Fig. 2.27**).
2. Montez-le à nouveau dans l'ordre inverse en vous assurant de le repousser complètement.



Dépose et Installation des Supports à Niveau de la Grille

1. Soulevez les crochets de support hors des trous de positionnement du côté du four (ou diviseur) avant de soulever le support de la partie inférieure de l'échelle de retenue. Réinstallez en insérant la partie inférieure dans le dispositif de retenue avant d'installer les crochets dans les trous de positionnement.

3. Utilisation du grill sur glissière™

Fig. 3.1

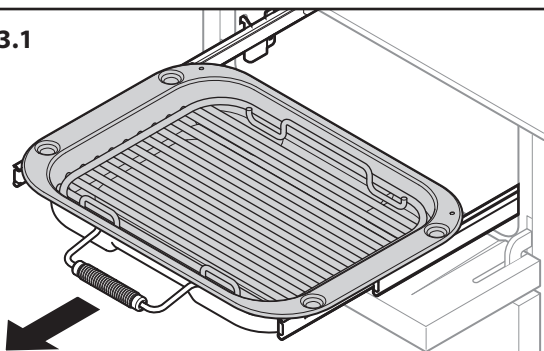
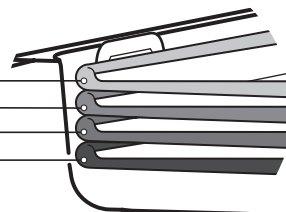


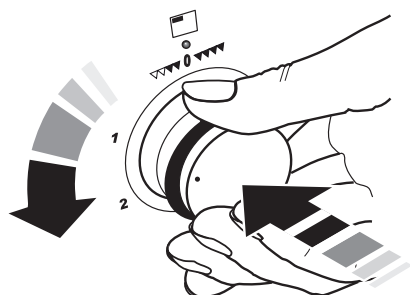
Fig. 3.2

Le plus près de la résistance
Position moyenne haute
Position moyenne basse
Le plus loin de la résistance



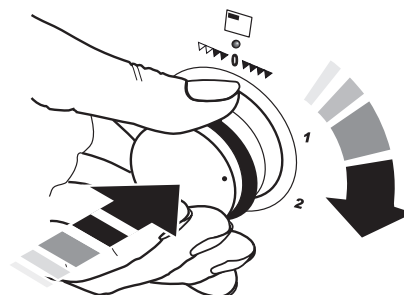
Les quatre positions de hauteur du grill font référence à Fig. 3.5

Fig. 3.3



Pour allumer la droite demi-résistance

Fig. 3.4



Pour allumer les deux résistances

Les quatre positions de hauteur du grill font référence à

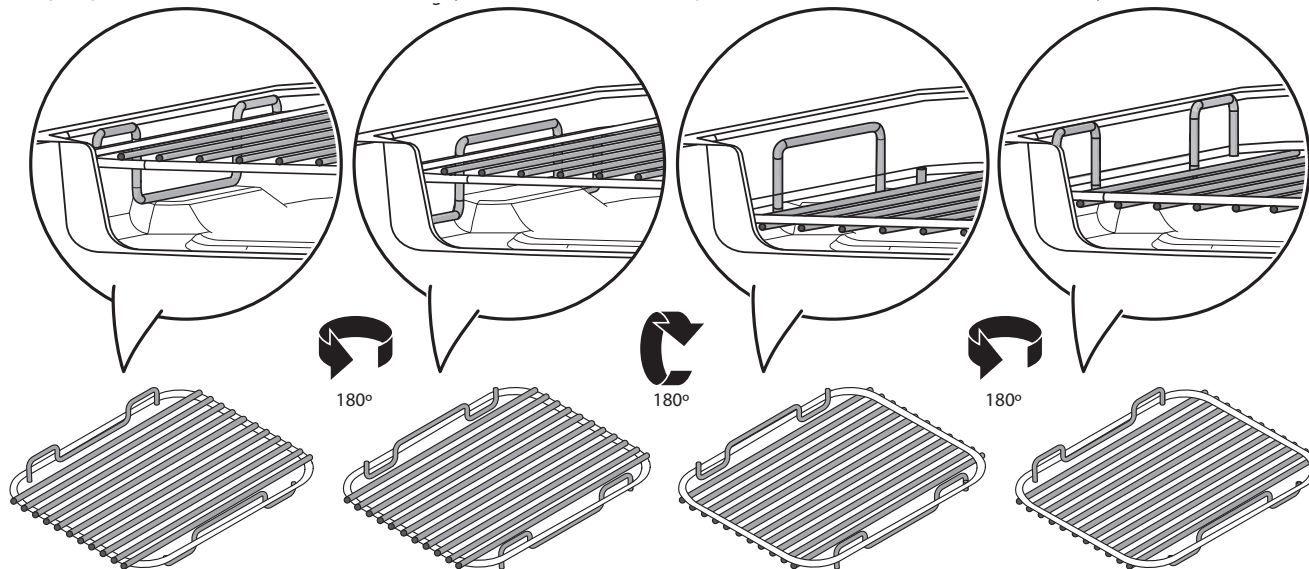
Fig. 3.5

Le plus près de la résistance

Position moyenne haute

Le plus loin de la résistance

Position moyenne basse

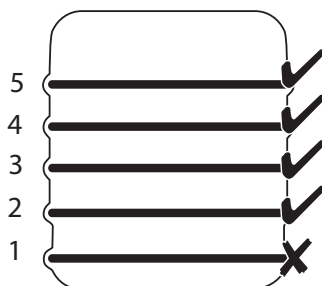


1. Le plus près de la résistance - pain grillé, steak
2. Moyenne haute - fromage grillé, légumes en tranches, bacon canadien peameal.
3. Moyenne basse - filets de poisson, brochettes de légumes.
4. Le plus loin de la résistance - poissons entiers, côtes de porc épaisses, filets de poulet, brochettes de poulet ou de bœuf.

ATTENTION : Il est nécessaire de surveiller le processus de cuisson. Les processus de cuisson courts doivent être surveillés de manière continue.

4. Conseils pour la cuisson

« Fig 4,1 »



La cuisson dans un four multifonction

NE PAS OUBLIER : certains modes de cuisson ne conviennent pas à tous les types d'aliments. Les temps de cuisson indiqués sont uniquement des indications.

Conseils généraux à propos des fours

Les grilles doivent toujours être enfoncées jusqu'au fond du four.

Les autres plats doivent être disposés au centre. Toutes les plaques et plats doivent être tenus éloignés du fond du four, sinon les aliments pourraient brûler.

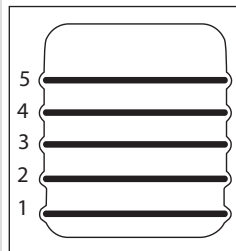
Quand le four est allumé, ne pas Laisser la porte ouverte plus longtemps que nécessaire, sinon les boutons peuvent devenir très chauds.

- Les racks télescopiques avec glissières peuvent être utilisés aux niveaux 2, 3, 4 et 5. Il n'est pas possible d'utiliser le rack au niveau 1 (« Fig 4,1 »).
- Espacez toujours les plats d'au moins deux (2) centimètres (1 po) entre eux lorsque sur la même tablette. La chaleur circulera plus librement autour d'eux.
- Pour réduire les éclaboussures de graisse quand vous ajoutez des légumes au jus chaud autour d'un rôti, séchez-les soigneusement ou enduisez-les légèrement d'huile de cuisson.
- Lorsque les plats risquent de bouillir et de déborder pendant la cuisson, placez-les sur une lèchefrite.
- Si vous voulez dorer un fond de tarte, préchauffez la plaque du four pendant 15 minutes avant de déposer le plat au centre de la plaque.

5. Tableau des cuissons

Les réglages du four et les temps de cuisson indiqués dans le tableau ci-dessous sont uniquement indiqués à titre d'information. Les préférences individuelles peuvent exiger de modifier la température pour obtenir le résultat souhaité.

Les aliments cuisent à plus basse température dans un four à chaleur tournante que dans un four classique. Réduisez la température du four à chaleur tournante de 25 °F et le temps de cuisson de 5-10 minutes par rapport aux recettes. La température du four à chaleur tournante est homogène à tous les niveaux du four. Vous pouvez donc utiliser n'importe quelle grille.



	 Four classique Température °F	Position de la grille pour une cuisson classique	 Four à convection Température °F	Temps de cuisson approximatif
Viande				
Boeuf (sans os)	300	2	300	30-35 minutes par livre + 30-35 minutes
	375	2	375	20-25 minutes par livre + 20-25 minutes
Agneau	300	2	300	30-35 minutes par livre + 30-35 minutes
	375	2	375	20-25 minutes par livre + 20-25 minutes
Porc et veau	300	2	300	35-40 minutes par livre + 35-40 minutes
	375	2	375	25-30 minutes par livre + 25-30 minutes
Volaille				
Poulet	300	2	300	20-25 minutes par livre + 20-25 minutes
	375	2	375	15-20 minutes par livre + 15-20 minutes
Dinde (cuisson lente)	300	2	300	25-30 minutes par livre + 25-30 minutes
	375	2	375	20 minutes par livre + 20 minutes
Dinde (cuisson rapide)	300	2	300	20 minutes par livre + 20 minutes
	375	2	375	15 minutes par livre + 15 minutes
Canard/Caneton	300	2	300	20 minutes par livre
Ragouts	300	2	300	2-4 heures, selon la recette
Poisson				
Filet	350	2	350	15-20 minutes
Entier	350	2	350	Entier 10 minutes par livre + 10 minutes
Steak	350	2	350	Steak selon épaisseur
Desserts				
Cupcake	325	2	325	20 minutes
Scones	375	2	375	15 minutes
Tourte aux pommes	350	2	350	45 minutes
Tartelette	350	2	350	45 minutes
Cake 8 pouces x 3,5 pouces	275	2	275	1¼-2 heures
Pâte feuilletée	400	2	400	15-40 minutes, selon la recette
Gâteau des anges	325	2	325	50-60 minutes
Brownies	350	2	350	25-30 minutes
Muffins	350	2	350	25-30 minutes
Cookies	350	2	350	15-20 minutes
Quatre-quarts	350	2	350	40-60 minutes
Pain	375	2	375	20-30 minutes

6. Nettoyage de la cuisinière

Renseignements essentiels

Avant de procéder à un nettoyage à fond, mettez le disjoncteur hors tension. Laissez refroidir la cuisinière.

Après le nettoyage et avant d'utiliser la cuisinière, n'oubliez pas de réactiver le disjoncteur.

⚠ N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyants chlorés, de produits abrasifs à gros grain ou de sel.

⚠ Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyants, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

Produits de nettoyage recommandés : **Tableau 6.1.**

Nettoyage de la cuisinière

Le nettoyage du four n'est pas une tâche agréable, mais elle doit être effectuée pour maintenir l'efficacité et l'aspect du four. Souvenez-vous qu'il est préférable d'essuyer tout débordement dès qu'il se produit pour l'empêcher de carboniser et de devenir difficile à nettoyer.

⚠ Assurez-vous que les chemins de combustion et de l'air de ventilation ne sont pas obstrués, par une accumulation de gras ou de graisse par exemple.

Si la flamme est déformée, vérifiez que la tête du brûleur est correctement placée sur la base. (**Fig. 6.1**).

Si l'extrémité de la flamme se termine en pointe blanche, appelez un technicien.

Nettoyage des débordements

Si un aliment se répand ou déborde pendant la cuisson, éteignez le brûleur le plus tôt possible et laissez-le refroidir. Ne nettoyez pas la surface avant qu'elle ne soit entièrement refroidie. Essuyez tous les débordements le plus tôt possible.

Empêchez tout liquide de s'infiltrer dans la cuisinière.

Brûleurs de la table de cuisson

Les têtes et chapeaux de brûleurs sont démontables pour faciliter le nettoyage. Vérifiez qu'ils sont complètement secs avant de les remettre en place.

Lorsque vous remettez une tête de brûleur, assurez-vous qu'il se place correctement sur la base (**Fig. 6.2**). Si vous examinez la partie inférieure du chapeau du brûleur, vous pourrez voir deux petits « ergots » insérables dans les deux encoches sur le socle du brûleur (**Fig. 6.3**).

Assurez-vous que les orifices de brûleur ne sont pas obstrués. En cas d'obstruction des orifices, retirez les particules tenaces à l'aide d'un bout de fusible.

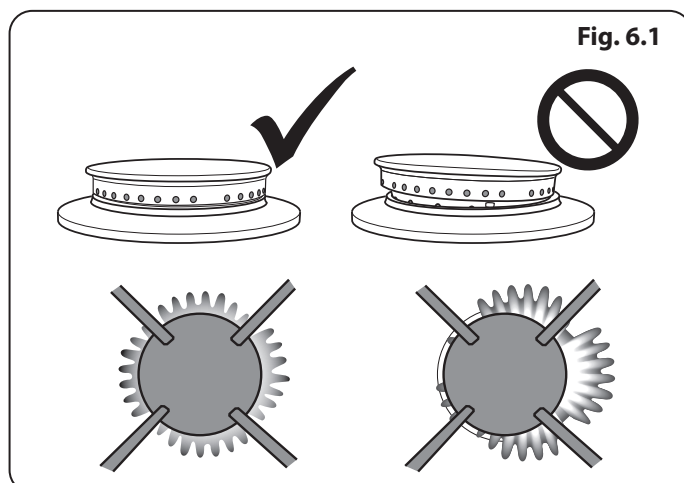


Fig. 6.1

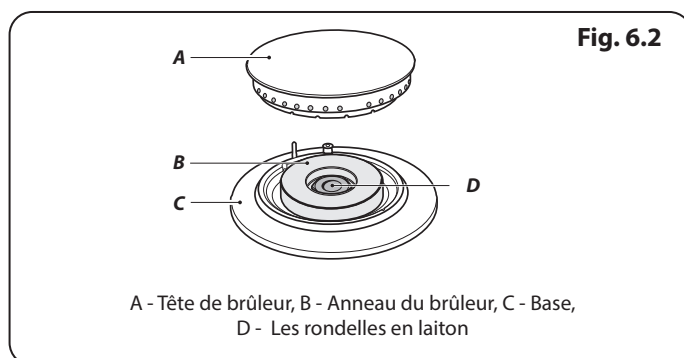


Fig. 6.2

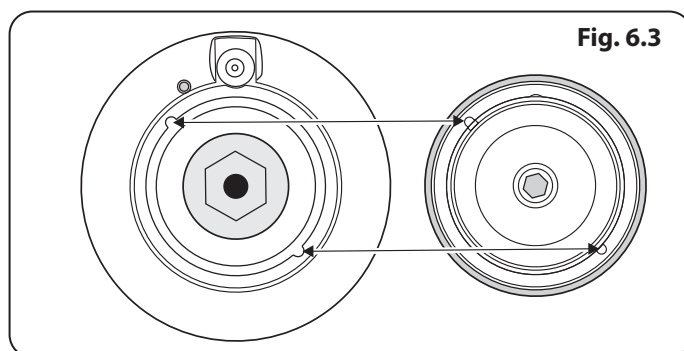
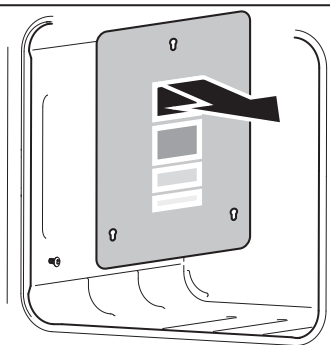


Fig. 6.3

Fig. 6.4



Plan de cuisson en acier inox

Retirez les casseroles et autres objets du plan de cuisson. Enlevez les grilles de l'aire de débordement et déposez-les soigneusement dans un évier rempli d'eau tiède savonneuse. Essuyez les débris du plan de cuisson. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez un détergent liquide. Rincez à l'eau froide et essuyez bien avec un linge propre et doux. Assurez-vous que toutes les parties sont sèches avant de remettre les grilles.

⚠ N'utilisez jamais de nettoyeurs caustiques ou abrasifs car ils endommageraient la surface.

⚠ N'utilisez pas de grille sur votre cuisinière.

Panneau de commande et portes des fours

Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude – mais prenez bien soin que l'eau ne s'infiltre dans l'appareil. Essuyez avec un chiffon humide propre, puis lustrez à l'aide d'un chiffon sec.

Fours

Déposer les panneaux pour nettoyer l'intérieur en émail

Certains panneaux internes de four sont amovibles afin de permettre leur nettoyage.

Si vous souhaitez nettoyer l'intérieur du four qui est en émail, vous devez retirer les grilles avant d'enlever les parois. Il n'est pas nécessaire de retirer les supports pour enlever les parois. Soulevez chaque paroi et dégagez-la en la faisant coulisser sur les supports (**Fig. 6.4**).

Une fois que les panneaux ont été retirés, l'intérieur en émail du four peut être nettoyé.

Remontez dans l'ordre inverse.

Nettoyage du grill

⚠ Avant de retirer toute pièce du grill pour la nettoyer, assurez-vous qu'elle est froide.

Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude. Après grillades de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper pendant quelques minutes dans l'évier immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon. Il est également possible de mettre la lèchefrite au lave-vaisselle.

1. Pour retirer le plat pour grill, tirez l'ensemble du plateau vers l'avant (**Fig. 6.5**) puis soulevez le plat pour grill de l'ensemble du plateau du grill (**Fig. 6.6**).
 2. Pour des raisons de sécurité, repoussez le plateau du grill dans la chambre de grillage.
 3. Si vous devez retirer les glissières télescopiques pour le nettoyage de la chambre de grillage, retirez d'abord le plateau du grill, puis vous pouvez les décrocher des extrémités de la chambre de grillage (**Fig. 6.7**).
 4. Essayez les côtés avec un chiffon et un détergent doux.
- ⚠ NE LAVEZ PAS les glissières latérales au lave-vaisselle.**
5. Une fois que vous avez terminé, accrochez les glissières latérales à nouveau sur les extrémités de la chambre. Sortez les glissières télescopiques et installez le plateau du grill sur ces derniers, en vous assurant de localiser les barres saillantes sur les patins de la glissière (**Fig. 6.8**).
 6. Remplacez le plat pour grill.

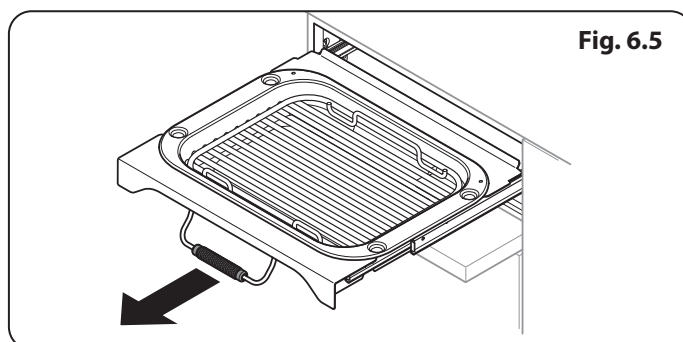


Fig. 6.5

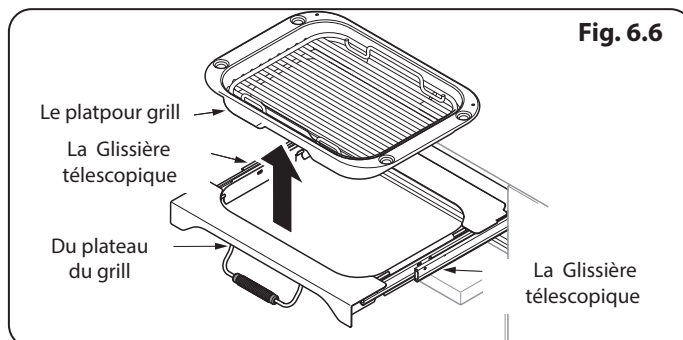


Fig. 6.6

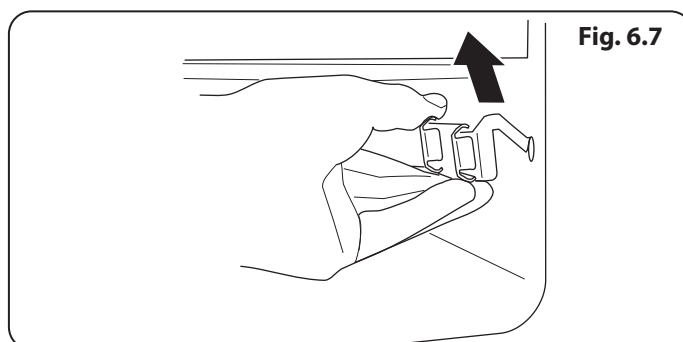


Fig. 6.7

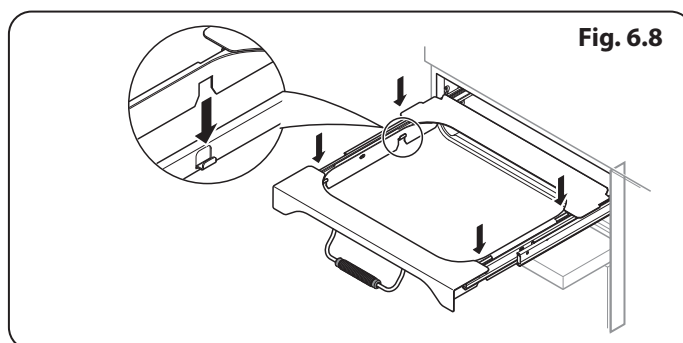


Fig. 6.8

Les Supports de Grille de Four

Les supports de grille sur les côtés du four peuvent être retirés pour le nettoyage.

Retirer les Supports de Grille de Four

Retirer les grilles de four. Tirer le haut du support de grille vers le haut et en direction opposé de la partie latérale du four puis sortir le support vers le haut, en direction opposée du tasseau de retenue situé sur le bas du côté latéral du four (**Fig. 6.9**).

Remettre les Supports de Grille de Four

Pour remettre le support latéral. Placer l'ergot au fond du support dans l'encoche du tasseau de retenue sur le côté du four (**Fig. 6.10**). Placer alors les hauts des bras latéraux dans les trous situés en haut et appuyer doucement vers le bas.

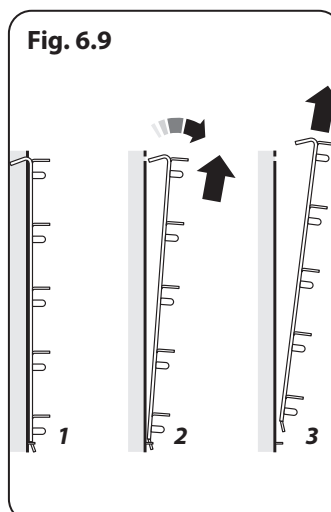


Fig. 6.9

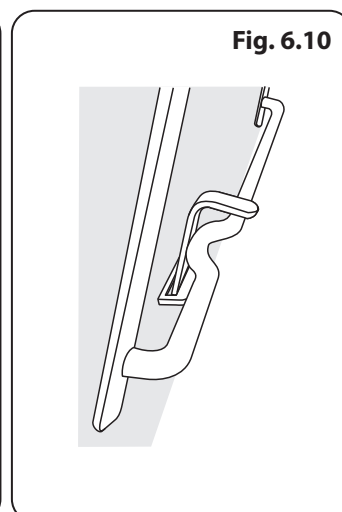


Fig. 6.10

Tableau nettoyage

Les produits nettoyants indiqués sont en vente dans les supermarchés ou les magasins d'accessoires électriques (**Tableau 6.1**).

Pour les surfaces émaillées, utilisez un produit nettoyant recommandé pour l'émail vitrifié.

Un nettoyage régulier est recommandé. Pour faciliter le nettoyage, essuyez les taches immédiatement.

Table de Cuisson		
Composant	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Surface de la table de cuisson	Émail, acier inoxydable	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Nettoyez soigneusement avec un produit nettoyant semi-liquide, si nécessaire.
Grilles et chapeaux des brûleur	Porcelaine émaillée	Nettoyeur légèrement abrasif tel que Bon-Ami® ou Soft Scrub® Lave-vaisselle.
Extérieur de la cuisinière		
Composant	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Porte, pourtour de porte et extérieur du tiroir de rangement	Email ou peinture	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Frottez doucement les tâches tenaces avec un détergent liquide.
	Acier inoxydable	Utilisez le nettoyant chrome et acier et frottez à l'aide d'un chiffon microfibre.
Côtés et plinthe	Surface peinte	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Nettoyant pour émail ou nettoyant pour chrome et acier, si nécessaire.
Dosseret / Grille arrière	Email ou acier inoxydable	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Nettoyez soigneusement avec un produit nettoyant semi-liquide, si nécessaire.
Panneau de commande	Peinture, émail ou acier inoxydable	Eau savonneuse tiède. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs sur les caractères.
Boutons de commande/poignées et garnitures	Les boutons du Mercury sont métalliques.	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Nettoyant pour émail ou nettoyant pour chrome et acier, si nécessaire.
Vitre de porte de four / Couvercle en verre	Verre trempé	Nettoyeur non abrasif, eau savonneuse, chiffon doux.
Four et Gril		
Composant	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Parois, sole et voûte du four (voir ci-dessous)	Email	Tout produit nettoyant pour four utilisable avec l'émail. ATTENTION: Produits nettoyants corrosifs/caustiques pour fours : suivez les instructions du fabricant. Évitez tout contact avec les éléments du four.
Intérieur du four	Émail vitrifié	Nettoyeur à four de toute marque convenant aux surfaces émaillées.
Grilles de four, Handyrack, grille de lèchefrite, Handygrill	Chrome	Tout produit nettoyant pour four utilisable avec le chrome. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle.
Lèchefrite/Plat à viande (selon les modèles)	Email	Eau savonneuse chaude. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle.

Tableau 6.1

7. Dépannage

Défaillance de l'allumage ou des brûleurs de la table de cuisson

L'appareil est-il sous tension ?

Les encoches du générateur d'étincelles (électrode d'allumage) ou du brûleur sont-elles obstruées par des débris ?

Les anneaux de garniture et les chapeaux des brûleurs sont-ils placés correctement : voir la section « Nettoyage de la cuisinière » ?

Souvenez-vous que chaque brûleur a un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme. À l'allumage d'un brûleur, le dispositif de sécurité doit être désactivé en maintenant le bouton de commande enfoncé pour permettre au gaz de s'échapper. Le détecteur de flamme peut ainsi s'échauffer et enclencher le dispositif de sécurité. Continuez d'appuyer sur le bouton pendant quelques secondes pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur. Le système d'allumage produit une étincelle et allume le gaz.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant un peu plus longtemps sur le bouton.

Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas

Si un des brûleurs ou tous les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas, vérifiez que les composants ont été remis en place correctement après leur essuyage ou retrait à des fins de nettoyage.

Vérifiez que l'alimentation en gaz n'est pas défectueuse. Pour ce faire, vérifiez le fonctionnement de vos autres appareils à gaz.

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton ? Si ce n'est pas le cas, vérifiez que la cuisinière est sous tension

De la vapeur s'échappe du four

Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible à la grille à l'arrière du chauffe-plats. Faites attention en ouvrant la porte du four, une bouffée de vapeur peut s'échapper momentanément à l'ouverture du four. Reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Le ventilateur du four est bruyant

Le bruit du ventilateur peut changer pendant le chauffage du four – ceci est tout à fait normal.

Quels sont les produits de nettoyage recommandés pour la cuisinière ?

Reportez-vous à la section « Nettoyage » pour en savoir plus sur le matériel recommandé pour le nettoyage.

Nous recommandons de ne pas utiliser de nettoyeurs corrosifs et caustiques puisqu'ils peuvent endommager votre cuisinière.

Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four. Comment faire pour empêcher cela ?

Ceci est dû à la chaleur provenant du four.

Les commandes deviennent chaudes lorsque j'utilise le four ou le grill

La cuisinière est refroidie par un ventilateur. Si les commandes deviennent excessivement chaudes lorsque la cuisinière est en fonctionnement, alors le ventilateur peut avoir une défaillance. Si tel est le cas, veuillez contacter votre installateur, un ingénieur de réparation qualifié ou le service client pour effectuer les réparations.

En cas de problème concernant l'installation, si mon installateur d'origine ne peut pas venir résoudre le problème, à qui incombent les frais ?

C'est à vous qu'incombent ces frais. Les sociétés d'entretien factureront leurs interventions si elles réparent une installation effectuée par votre installateur d'origine. Il est de votre intérêt de contacter votre installateur d'origine.

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four. Vérifiez que vous utilisez les températures et positions de grilles de four recommandées.

Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement.

En fonction des goûts de chacun, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez.

La cuisson au four n'est pas uniforme

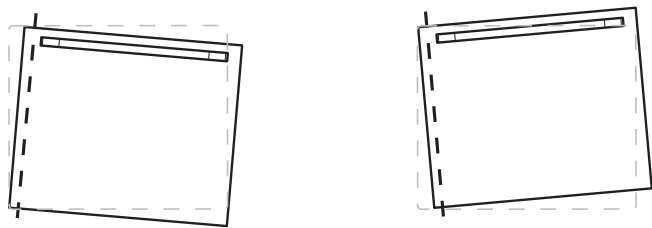
Dans le cas d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson.

Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez une plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer au centre de la grille.

Vérifiez que le joint d'étanchéité de la porte n'est pas endommagé.

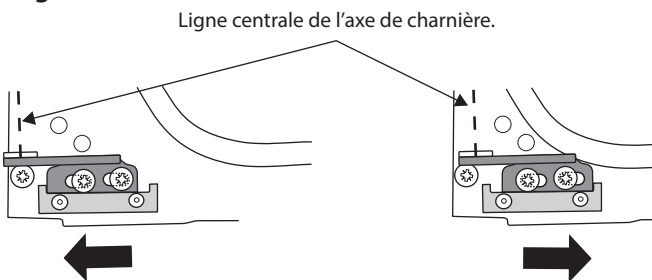
Un récipient d'eau placé sur la grille doit avoir une profondeur uniforme. (S'il est plus profond à l'arrière, par exemple, l'arrière de la cuisinière doit être levé ou l'avant de la cuisinière abaissé).

Fig. 7.1



Effet de l'ajustement de la charnière –
exagéré pour plus de clarté

Fig. 7.2



Omission de la porte du four pour plus de clarté.

Si la cuisinière n'est pas à niveau, demandez à votre fournisseur de la mettre à niveau.

Le four ne s'allume pas

L'appareil est-il sous tension?

Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche?

Avez-vous sélectionné une fonction pour la cuisson?

Avec le temps, la température du four de la cuisinière devient plus chaude

Si le fait de mettre le bouton de réglage sur une température inférieure n'a pas eu d'effet ou a eu un effet temporaire, vous devrez peut-être remplacer le thermostat.

Cette intervention doit être effectuée par un spécialiste de l'entretien.

La porte du four est alignée mal

La charnière inférieure de la porte peut être ajustée afin de modifier l'angle de la porte (**Fig. 7.1**). Desserrez les vis de fixation de la charnière inférieure, et utilisez le cran et un tournevis à lame plate pour changer la position de la charnière et la régler (**Fig. 7.2**).

8. Instructions d'installation

AVERTISSEMENT :

Si les consignes de ces instructions ne sont pas respectées à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire et provoquer des dégâts matériels ou des blessures graves voire mortelles.

NE PAS ranger d'essence ou d'autres produits émettant des vapeurs près de cet appareil, ou de tout autre appareil.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ

NE PAS essayer d'allumer un appareil.

NE PAS toucher une prise électrique.

NE PAS utiliser un téléphone dans votre édifice.

Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.

Si vous n'arrivez pas à rejoindre le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

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

AVERTISSEMENT :

Le dispositif anti-basculement fourni avec cette cuisinière doit être installé en même temps que l'appareil. Il réduira le risque de basculement de l'appareil en cas d'utilisation anormale ou de charge excessive de la porte du four.



⚠ AVERTISSEMENT :

- **TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER. UN ENFANT OU UN ADULTE PEUT FAIRE BASCULER LA CUISINIÈRE ET ÊTRE TUÉ.**
- **INSTALLER LA FIXATION ANTI-BASCULEMENT FOURNIE AVEC LA CUISINIÈRE - VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**
- **UN ENFANT OU UN ADULTE PEUT FAIRE BASCULER LA CUISINIÈRE ET ÊTRE TUÉ.**
- **ENGAGEZ LA CUISINIÈRE SUR LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT - VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**
- **RÉENGAGEZ LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EN CAS DE DÉPLACEMENT DE LA CUISINIÈRE.**
- **LE NON-RESPECT DE CETTE VÉRIFICATION PEUT ENTRAÎNER LA MORT OU DE GRAVES BRÛLURES CHEZ LES ENFANTS ET LES ADULTES.**

Les symboles suivants sont liés à la sécurité et sont utilisés sur le produit et tout au long de ce manuel.

Signification / description	Symbole
ATTENTION / AVERTISSEMENT Les instructions de sécurité adéquates doivent être suivies ou des précautions prises s'il existe un risque potentiel.	
TENSION DANGEREUSE Pour indiquer les risques pouvant être causés par des tensions dangereuses.	
PROTECTION DE MISE À LA TERRE (MASSE) Pour identifier tout terminal étant destiné comme connexion vers un conducteur externe pour la protection contre les décharges électriques en cas de défaillance ou bien pour le terminal d'une électrode de conducteur de protection.	

Signification / description	Symbole
LOURD Ce produit est lourd. Il convient de faire référence aux instructions de sécurité quant aux dispositions de soulèvement et de déplacement du produit.	
DÉBRANCHER L'ALIMENTATION SECTEUR Coupez l'alimentation d'entrée avant d'effectuer une inspection ou une opération d'entretien.	

INSTALLATION

Quand vous avez terminé, vérifiez que l'appareil est sécurisé au niveau de l'électricité et du gaz.

9. Entretien et pièces

Tout d'abord, remplissez les informations de l'appareil ci-dessous et gardez-les en lieu sûr pour pouvoir les consulter ultérieurement. Ces informations nous aideront à identifier précisément l'appareil spécifique et à vous aider. Si vous remplissez ces informations maintenant, cela vous fera gagner du temps et vous évitera des inconvénients si vous rencontrez un problème ultérieur avec l'appareil. Il pourrait aussi être utile de conserver votre reçu d'achat avec ce livret. En effet, on pourrait vous demander de présenter le reçu pour valider une visite sur place sous garantie.

Nom et adresse du revendeur	
Nom de l'appareil	
Numéro de série de l'appareil*	
Type de combustible	
Date de l'achat	
Nom, adresse et numéro de téléphone de l'installateur	
Date d'installation	

* Ces informations se trouvent sur le badge de données de l'appareil.

En cas de problème

Dans l'événement peu probable où vous auriez un problème avec votre appareil, consultez le reste de ce livret, notamment la section de résolution des problèmes pour vérifier en premier lieu que vous utilisez l'appareil correctement.

Si vos difficultés persistent, contactez le soutien technique au 800.914.4799 ou en voyez un e-mail à techsupp@middlebyresidential.com.

Remarque :

Pour les informations de garantie ou pour enregistrer votre cuisinière AGA, e-mail à customersupport@middlebyresidential.com. Vous pouvez aussi consulter le document de garantie fourni avec l'appareil ou contacter le service 888.845.4641 Option 3.

Hors garantie

Nous recommandons de réaliser l'entretien de nos appareils régulièrement au cours de leur vie utile afin de maintenir la meilleure performance et efficacité. La fréquence de l'entretien dépend de l'utilisation - pour une utilisation normale, une fois par an devrait suffire. Les travaux d'entretien doivent uniquement être réalisés par une personne autorisée.

Pièces de rechange

Pour obtenir des performances optimales et sûres, nous recommandons de n'utiliser que des pièces de remplacement d'origine. **NE PAS** utiliser de commandes reconditionnées ou non autorisées. Contacter le service des commandes au 888.845.4641 Option 1 pour commander des pièces de rechange AGA ou envoyez un e-mail à parts@middlebyresidential.com.

10. Instructions de sécurité concernant l'installation

Réglementation

-  L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223. 1/NFPA. 54, dernière édition.
-  Au Canada, l'installation doit être conforme au Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149 en cours de validité. 1 ou au Propane Installation Code, CAN/CGA-B149 en cours de validité. 2, et avec les codes locaux le cas échéant.
-  Au Canada, la mise à la terre électrique doit être conforme au code CSA C22 en cours de validité. 1 Canadian Electrical Code Part 1 et/ou aux codes locaux. Voir « Branchements électriques » dans cette section.

CSA 1. 1, dernière édition et CAN/CGA-22. 2 dernière édition.

Cette cuisinière devient chaude pendant l'utilisation et les brûleurs de la table de cuisson dégagent des gaz d'échappement.

IMPORTANT

-  Respectez tous les codes et ordonnances pertinents.
-  La cuisinière doit être correctement mise à la terre.
-  Cet appareil est lourd. Assurez-vous que votre pièce est adaptée pour l'accueillir. Pour connaître le poids de l'appareil, reportez-vous à la section « Caractéristiques techniques ».
-  Reportez-vous à la rubrique sur le positionnement de la cuisinière.
-  Conservez ces instructions afin que l'inspecteur en électricité local puisse les consulter.

Pour votre sécurité

NE PAS ranger d'essence ou d'autres produits émettant des vapeurs inflammables près de cet appareil, ou de tout autre appareil.

Si vous sentez du gaz,

- ouvrez les fenêtres.
- **NE PAS** toucher les interrupteurs électriques.
- Éteignez les flammes nues.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz.

-  Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien de manière inadéquate peut causer des blessures ou des dégâts matériels. Référez-vous à ce manuel. Pour obtenir de l'aide ou d'autres renseignements, veuillez consulter un technicien qualifié.
-  **NE JAMAIS Réutiliser de flexibles usagés.** L'utilisation de flexibles usagés peut provoquer des fuites de gaz et des blessures. Toujours utiliser des flexibles NEUFS pour installer un appareil au gaz.

IMPORTANT !

- Retirez tous les matériaux d'emballage et la documentation du four avant de brancher le gaz et l'électricité à la cuisinière.
- Faites installer votre cuisinière par un installateur qualifié.
- **NE PAS** installer la cuisinière sur un substrat qui ne peut pas résister à une température de 180 °F (82 °C).
- **NE PAS PLACER LA CUISINIÈRE À UN ENDROIT OÙ IL SE PRODUIT DE FORTS COURANTS D'AIR.** Veuillez à installer un substrat non combustible approprié sur le sol avant d'installer la cuisinière.
- Vérifiez que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent résister à la chaleur dégagée par la cuisinière, qui peut atteindre 200 °F (93 °C).
- Il doit y avoir un espace d'au moins 30" (762 mm) entre le haut de la cuisinière et toute surface combustible au-dessus.
- Si une hotte de ventilation est installée au-dessus de la cuisinière, respectez les instructions d'installation fournies avec la hotte.
-  **Ce type de système de ventilation peut provoquer des problèmes d'allumage et de combustion avec l'appareil de cuisson au gaz, entraînant des blessures ou un fonctionnement non intentionnel. Les systèmes de ventilation directe qui soufflent l'air vers le haut sont utilisables.**
-  **Il ne faut pas placer d'objets susceptibles d'attirer les enfants au-dessus d'une cuisinière – les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre les objets pourraient être gravement blessés.**

INSTALLATION

Quand vous avez terminé, vérifiez que l'appareil est électriquement sécurisé.

Conversion au gaz propane

Cet appareil est fourni réglé pour le gaz naturel.

Un kit de conversion au propane est fourni avec la cuisinière **(A060048)**.

La conversion doit être effectuée par un installateur gaz PL qualifié.

 **Si l'appareil est installé à plus de 5000 pieds d'altitude, il doit être converti en utilisant le kit haute altitude A065744. Contactez votre distributeur.**

Positionnement de la cuisinière

La cuisinière peut être installée dans une cuisine ou cuisine-salle à manger mais **PAS** dans une pièce contenant une baignoire ou une douche.

La cuisinière est munie de pieds et ne doit pas être placée sur un socle séparé.

NE PAS INSTALLER LA CUISINIÈRE DIRECTEMENT SUR UNE MOQUETTE OU UN TAPIS. Toute ouverture sous ou derrière la cuisinière doit être bouchée.

La cuisinière doit être positionnée sur un substrat solide.

 **Votre cuisinière est lourde NE PAS la placer pas sur un revêtement de sol souple, tel qu'un tapis, une moquette ou un revêtement en vinyle.**

Prendre des précautions lors du déplacement de la cuisinière sur des revêtements de sol en vinyle souples ou des moquettes.

Si le revêtement de sol de la pièce se termine devant la cuisinière, la partie sur laquelle la cuisinière repose doit être rehaussée au même niveau ou à un niveau plus haut que celui du revêtement de sol.

 **Il faut aussi s'assurer que le revêtement de sol puisse résister à 180 °F. (Voir la rubrique « Instructions de sécurité concernant l'installation »).**

 **(Voir la rubrique « Instructions de sécurité concernant l'installation »).**

INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

11. Installation

L'installation de la cuisinière nécessitera l'emploi du matériel indiqué ci-dessous:

- Multimetre: Pour les contrôles électriques
- Clé hexagonale

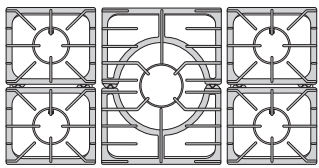
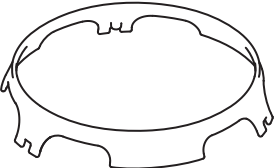
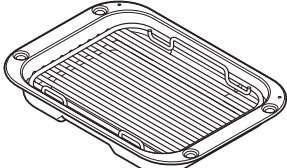
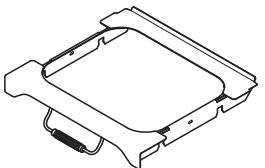
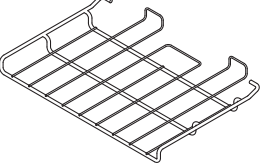
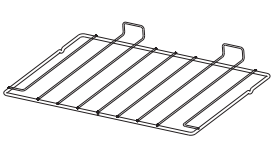
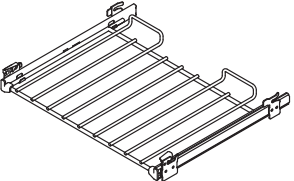
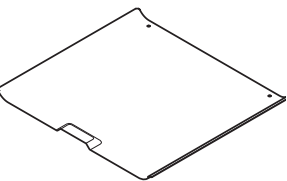
Vous aurez besoin des outils suivants :

1. Galon d'acier
2. Tournevis cruciforme
3. Tournevis à lame plate
4. Niveau à bulle
5. Clé polygonale ou à douilles de 13 mm
6. Clé à douilles de 8 mm ou vis de réglage

Autres matériaux dont vous pourriez avoir besoin :

1. Un robinet de sectionnement de la conduite de gaz.
2. De la pâte à joint ou du ruban d'étanchéité avec Teflon* qui résiste aux gaz naturel et de pétrole liquéfié.
3. Un tuyau de métal flexible (Diam. int. 13 mm (½ po))
Un tuyau de 1,5 m (5 ') est recommandé pour faciliter l'installation mais d'autres longueurs sont acceptables. N'utilisez jamais un ancien tuyau pour l'installation d'une nouvelle cuisinière.
4. Un adaptateur universel conique pour la conduite d'alimentation en gaz (Diam. int. 19 mm ou 13 mm (¾ po ou ½ po) NPT x 13 mm (½ po)).
5. Un adaptateur universel conique pour le régulateur de pression de la cuisinière (Diam. int. 13 mm (½ po) NPT x 13 mm (½ po)).
6. Une feuille de contreplaqué de 6,25 mm (¼ po) d'épaisseur ou l'équivalent suffisamment grande pour y déposer la cuisinière, afin de protéger le sol.

Vérifier les pièces :

4 grilles de fonte continues	Support spécial de Wok
	
Lèchefrite et grille	Support de lèchefrite
	
1 grille surbaissée	2 grille plates
	
2 plateau télescopique	2 plateaux pour la base du four
	

INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

Emplacement de la cuisinière

Fig. 11.1, Fig. 11.2 et Fig. 11.3 montrent le minimum recommandé les distances et les autorisations des autorités de la gamme pour des surfaces à proximité (**Tableau 11.1**).

Nous recommandons une lame d'air de $\frac{3}{16}$ po (5 mm) de part et d'autre de l'appareil afin de déplacer la cuisinière. Il faut que la cuisinière puisse être déplacée pour le nettoyage et l'entretien (**Tableau 11.1**).

Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent (**Fig. 11.1**).

*Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant..

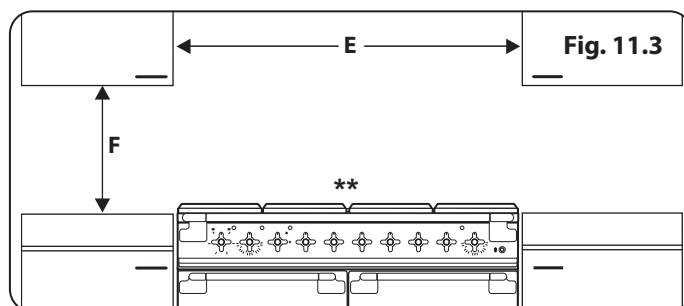
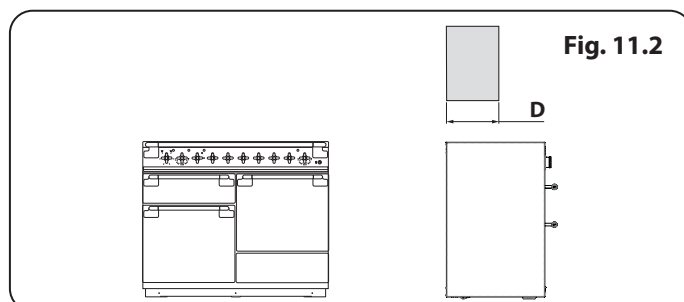
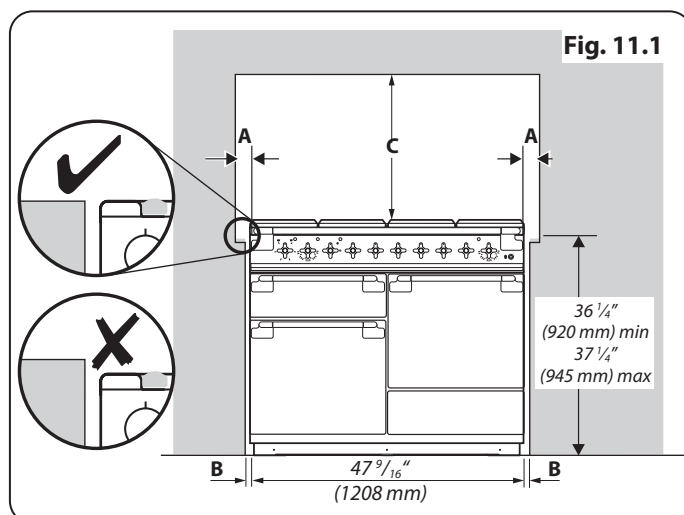
**Tout revêtement doit être installé conformément aux instructions du fabricant. Une marge doit être appliquée pour le poids supplémentaire du conduit qui est installé sur la plaque chauffante de la cuisinière.

Les surfaces des meubles et des murs de chaque côté et à l'arrière de l'appareil doivent être résistantes à la chaleur, aux éclaboussures et à la vapeur. Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement susceptibles aux risques de dommages thermiques et de décoloration.

Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages résultant d'une utilisation normale de la cuisinière et subis par des matériaux qui se décollent ou se décolorent à des températures de moins de 65 °C au-dessus de la température ambiante.

La profondeur hors tout de la cuisinière est de 28 $\frac{7}{16}$ po (723 mm) (**Fig. 11.4**).

Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 90 mm (3 $\frac{1}{2}$ po) est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes de fours (**Fig. 11.5**). La cote d'ouverture des portes est légèrement inférieure à ce dégagement, mais ceci inclut une marge de sécurité pour la protection des mains lors de l'ouverture de la porte.



Espace minimum avec des matériaux combustibles

Dim.	Description	USA / Canada
A	Espace entre la paroi latérale de la cuisinière et la surface verticale adjacente AU-DESSUS du niveau de la table de cuisson	1 $\frac{3}{16}$ " (30 mm) ¹
B	Espace entre la paroi latérale de la cuisinière et la surface verticale adjacente AU-DESSOUS du niveau de la table de cuisson	$\frac{3}{16}$ " (5 mm)
C	Espace entre le niveau de la table de cuisson et une surface horizontale combustible	31 $\frac{1}{2}$ " (800 mm) ²
D	Profondeur maximale des armoires installées au-dessus de la partie supérieure des plaques de cuisson	13" (330 mm)
E	Distance minimale entre les surfaces horizontales moins la dimension C	47 $\frac{7}{16}$ " (1208 mm)
F	Distance minimale entre les armoires horizontales et les surfaces du plan de travail adjacent à la cuisinière	16 $\frac{5}{32}$ " (410 mm)

¹ Cet espacement n'est pas nécessaire avec les surfaces non combustibles (comme des plaques de métal non traité ou des carrelages)

² Cette dimension peut être réduite à 610 mm (24 po) si le fond de l'armoire en bois ou en métal peint est recouvert d'un matériau non combustible

Tableau 11.1

INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

Fig. 11.4

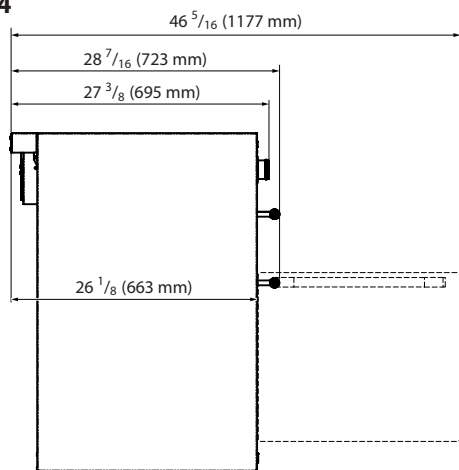


Fig. 11.5

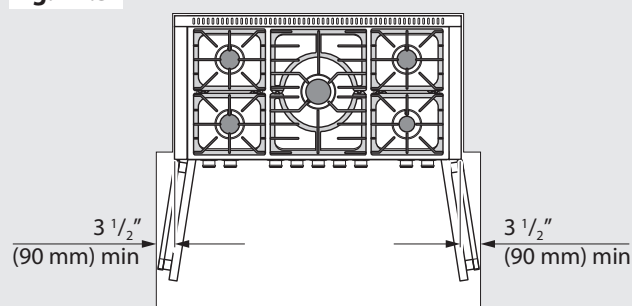
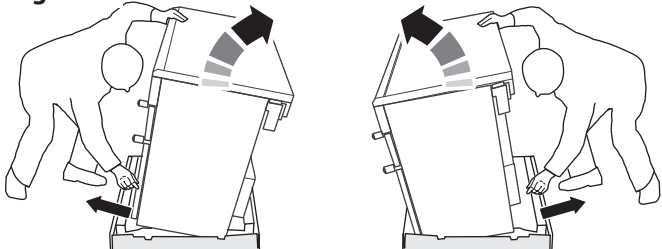


Fig. 11.6



Installation entre les armoires de cuisine

Nous recommandons une lame d'air de 48 po (1218 mm) entre les unités afin de déplacer la cuisinière. **NE PAS** coincer la cuisinière : il faut qu'elle puisse être déplacée pour le nettoyage et l'entretien.

- ⚠ **Aux États-Unis, laissez une fente d'au moins $\frac{1}{8}$ po (5 mm) de part et d'autre de l'appareil (une fente de 48 po (1 218 mm) entre les unités). La cuisinière doit être placée dans la partie centrale de la zone.**
- ⚠ **Au Canada, laissez une fente d'au moins $\frac{1}{2}$ po (12 mm) de part et d'autre de l'appareil (une fente de 48 po (1 232 mm) entre les unités). La cuisinière doit être placée dans la partie centrale de la zone.**

Nous recommandons de **ne pas** fixer définitivement toute armoire adjacente avant l'installation de la cuisinière. Les moulures ou poignées décoratives sur les portes et devants d'armoires peuvent nuire à l'ouverture des portes du four.

Déplacement de la cuisinière

- ⚠ **N'essayez jamais de déplacer la cuisinière lorsque celle-ci est sous tension.**
- ⚠ **Cet appareil est lourd. Assurez-vous que votre pièce est adaptée pour l'accueillir. Pour connaître le poids de l'appareil, reportez-vous à la section « Caractéristiques techniques ».**

Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement du sol est solidement fixé en place ou retirez-le afin de ne pas l'abîmer en déplaçant la cuisinière.

Deux galets arrière de mise à niveau et deux supports avant vissables facilitent le déplacement de la cuisinière. Vous devrez utiliser l'outil de mise à niveau.

Retirez le socle d'emballage en polystyrène. Depuis l'avant, inclinez la cuisinière vers l'avant et retirez la partie avant du socle d'emballage en polystyrène (Fig. 11.6). Répétez cette procédure à l'arrière et retirez la partie arrière du socle.

INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

12. Installer l'évent, le conduit de ventilation et les panneaux latéraux

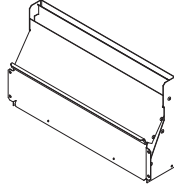
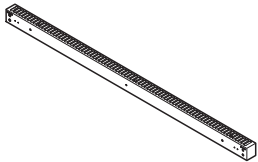
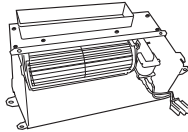
Installer le conduit de ventilation

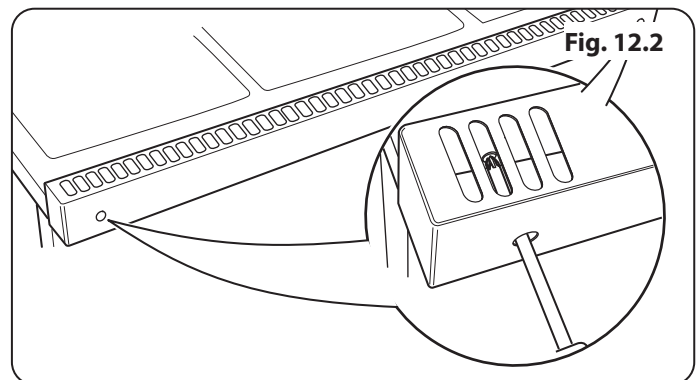
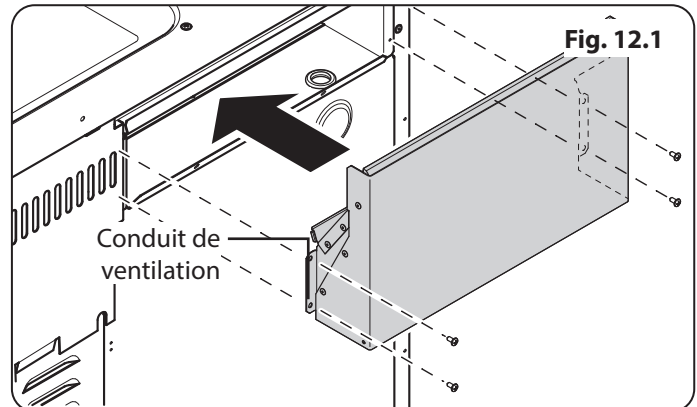
1. Retirer les quatre vis de l'ouverture du conduit de ventilation du gri (**Fig. 12.1**).
2. Présenter le conduit de ventilation amovible devant l'ouverture du conduit de ventilation du gril. Veiller à ce que la bride inférieure du conduit amovible s'adapte à l'intérieur du conduit fixe, fixer en place avec les quatre vis (**Fig. 12.1**).

Installer l'évent

1. Desserrer les trois d'écrous et de boulons à l'arrière de la plaque de cuisson (**Fig. 12.2**).
2. Monter le conduit de ventilation sur les boulons et glisser vers le bas (**Fig. 12.2**). Serrer d'écrous pour fixer.

Vérification des Pièces :

Conduit de ventilation	Évent
	
Ensemble de ventilateur	
	



INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

Fig. 12.3

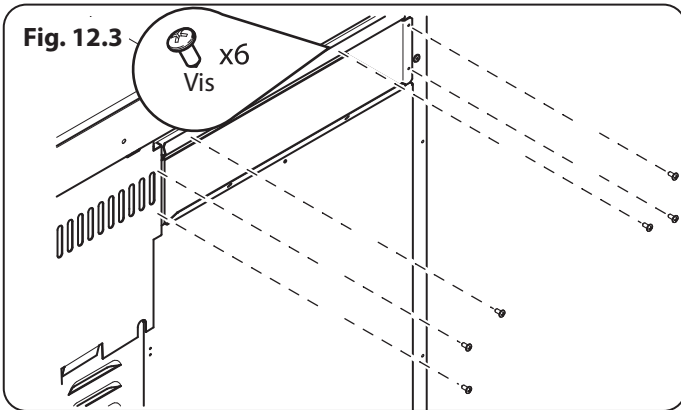


Fig. 12.4

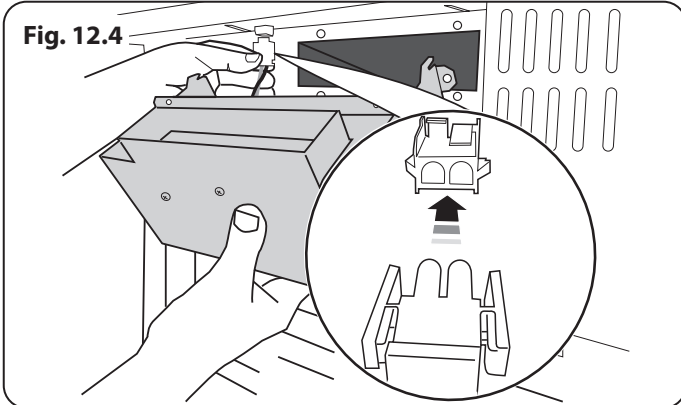


Fig. 12.5

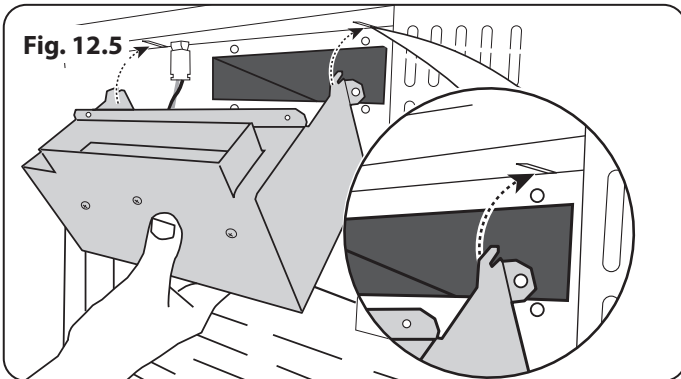


Fig. 12.6

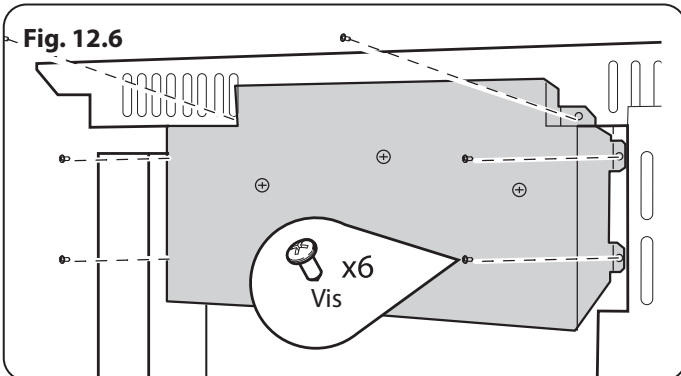
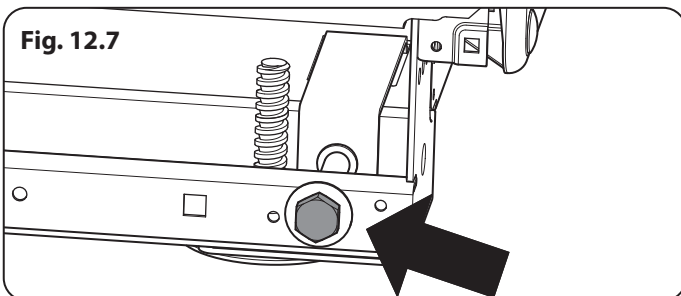


Fig. 12.7



Installation du ventilateur de refroidissement

1. Retirez les six vis où le ventilateur de refroidissement sera fixé **Fig. 12.3**.
2. La forme de la fiche Molex doit correspondre à la prise. Branchez doucement la fiche Molex dans la prise pour connecteur Molex **Fig. 12.4**.
3. Le ventilateur de refroidissement a deux languettes qui se raccordent aux fentes sous le conduit de fumée. Alignez doucement les languettes du ventilateur de refroidissement sur les fentes sous le conduit de fumée **Fig. 12.5**.
4. Réinstallez les six vis **Fig. 12.6**.

⚠ Avant d'installer les panneaux latéraux, il est recommandé de fixer la cuisinière à la hauteur requise. Cela simplifiera la procédure d'installation des panneaux latéraux.

Régler la hauteur

⚠ Il est recommandé d'utiliser un niveau à bulle sur la plaque de cuisson pour vérifier que la cuisinière est à niveau.

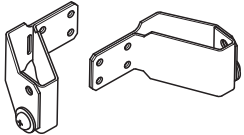
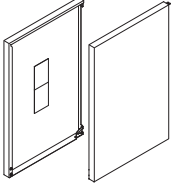
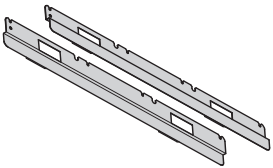
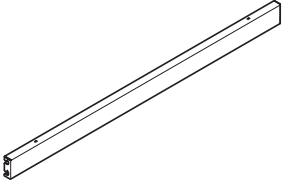
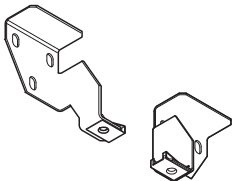
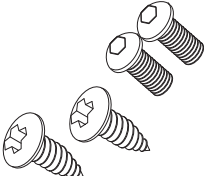
Les pieds avant et arrière peuvent être réglés pour niveler la cuisinière (**Fig. 12.7**).

1. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, placer une clé de 13 mm ou une clé à douille sur l'écrou de réglage hexagonal.
2. Tourner l'écrou dans le sens horaire pour augmenter la hauteur et dans le sens antihoraire pour abaisser la hauteur. Veiller à abaisser **LES DEUX PIEDS ARRIÈRES**.
3. Pour régler l'avant tourner les bases des pieds pour augmenter ou diminuer la hauteur.

INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

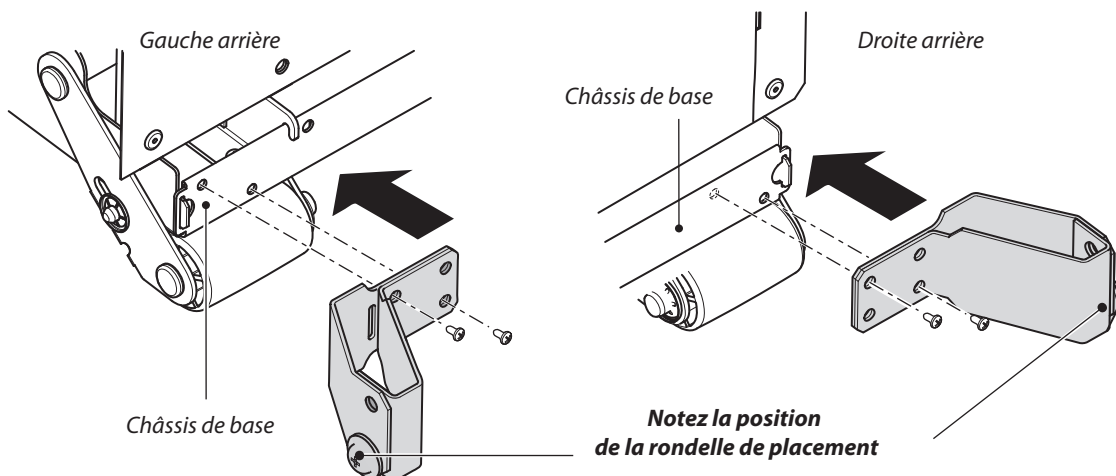
Vérification des Pièces :

Pattes de fixation arrière du panneau latéral A052064 - Droite A052067 - À gauche	Panneaux latéraux A065523 - Droite A065521 - À gauche
	
Garniture d'obstruction panneau latéral x 2 Q050718	Panneau inférieur (plinthe) Couleur adaptée à la cuisinière
	
Panneau inférieur (plinthe) Supports de montage avant A052124	Vis fournies 2x Vis à métaux 2x Vis autotaraudeuse
	

Monter les pattes de fixation arrière du panneau latéral

1. Situé à l'angle arrière gauche et en bas à droite de la cuisinière, retirer les deux vis (**Fig. 12.8**).
2. Monter les pattes de fixation gauche et droite sur le socle puis replacer et serrer les vis (**Fig. 12.8**).

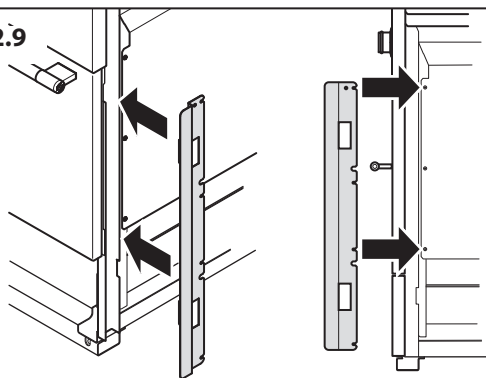
Fig. 12.8



INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

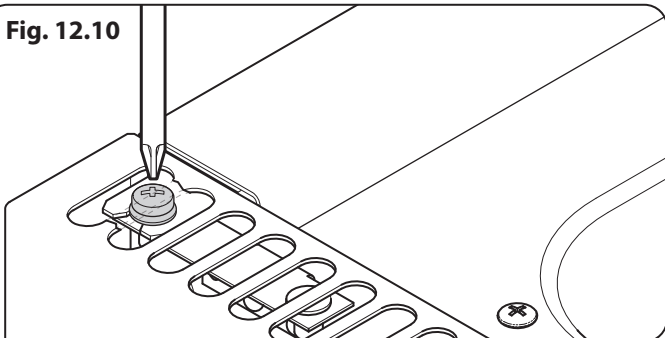
Fig. 12.9



Monter les garnitures d'obstruction

1. Il y a trois vis près de l'avant de chaque côté de la cuisinière. Desserrer la vis supérieure et la vis inférieure (Fig. 12.9).
2. Faire coulisser la garniture sur les vis et serrer pour la maintenir.

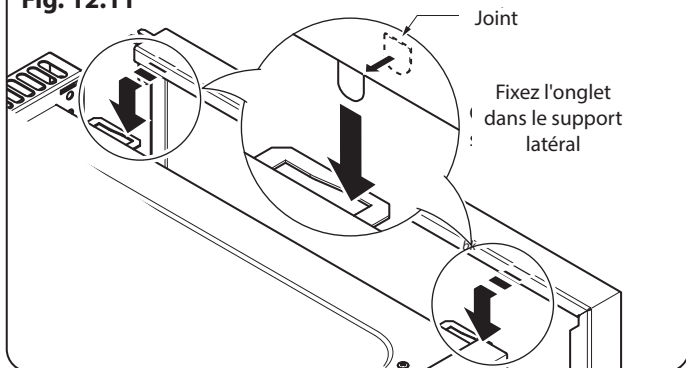
Fig. 12.10



Monter les panneaux latéraux

1. Desserrer la vis dans le conduit de ventilation (Fig. 12.10).
2. Dans la partie supérieure du panneau latéral se trouvent deux ergots. Insérer ces ergots dans les découpes sur le bord supérieur de la cuisinière (Fig. 12.11).
3. Faire glisser le panneau latéral de sorte que le support du panneau latéral dans la base se connecte à la rondelle de retenue arrière et l'ergot fendu à l'arrière en haut se connecte sur la vis dans l'évent (Fig. 12.12).
4. Vérifier que tout est solidement relié et serrer la vis dans l'évent pour fixer le panneau latéral en position (Fig. 12.10).

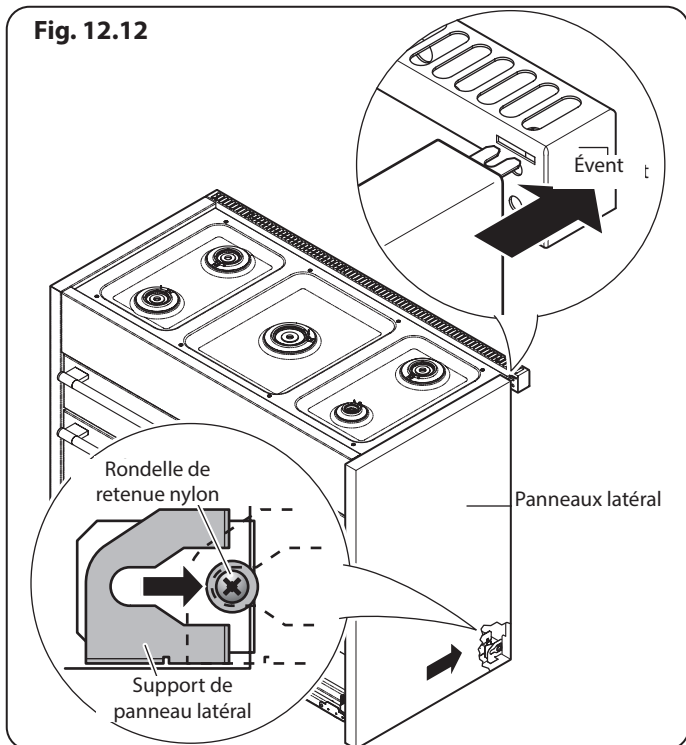
Fig. 12.11



Remarque: La partie avant inférieure des panneaux latéraux sera lâche. Elles seront fixées une fois que le panneau inférieur (plinthe) sera monté.

Remarque: Si un panneau latéral est lâche, installez l'un des supports supplémentaires sur la face interne des pattes de placement du support avant et remplacez.

Fig. 12.12



INSTALLATION

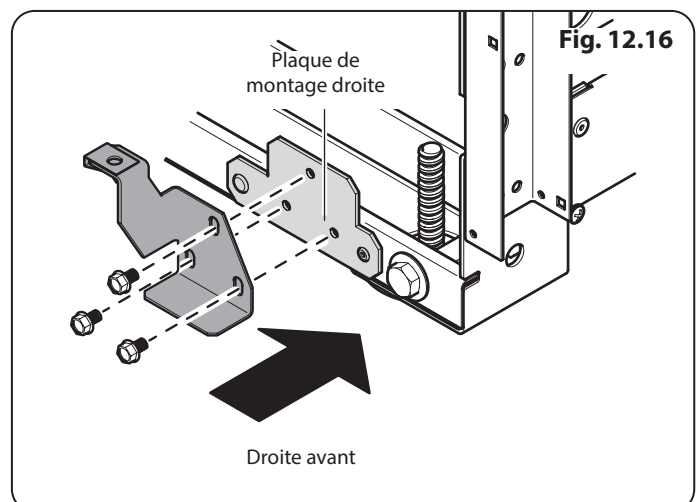
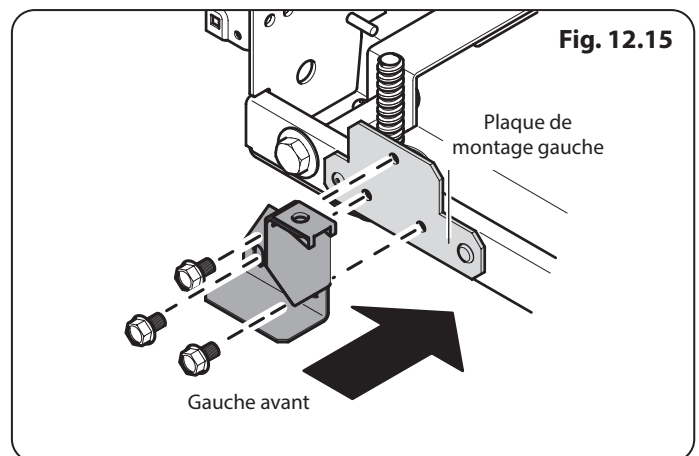
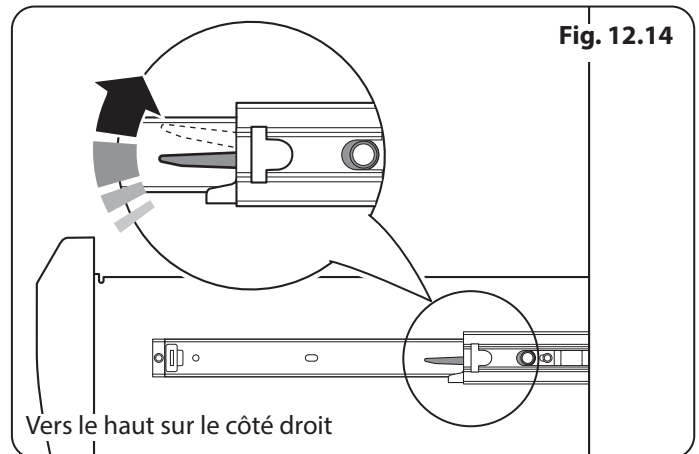
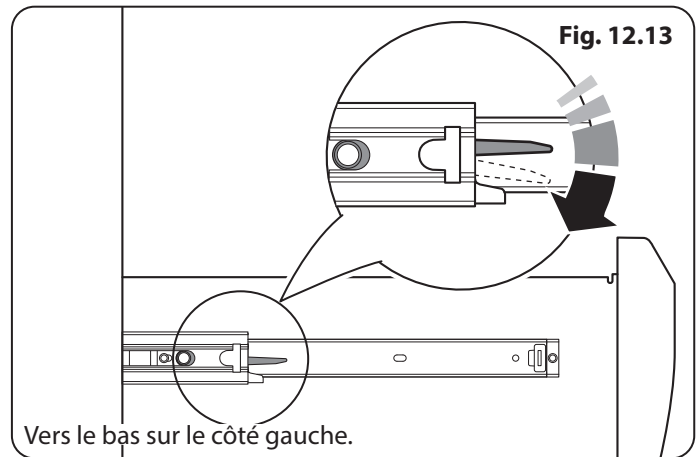
Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

Montage des supports de fixation avant

1. Ouvrez la porte droite du four et ouvrir le tiroir au maximum.
2. Pousser les extrémités des clips en plastique (**Fig. 12.13** et **Fig. 12.14**) pour libérer les prises qui maintiennent le tiroir sur les glissières latérales. Tirer en même temps le tiroir vers l'avant en l'écartant des glissières latérales.

⚠ Pour des raisons de sécurité, vérifier que les coulisses du tiroir sont rétractées.

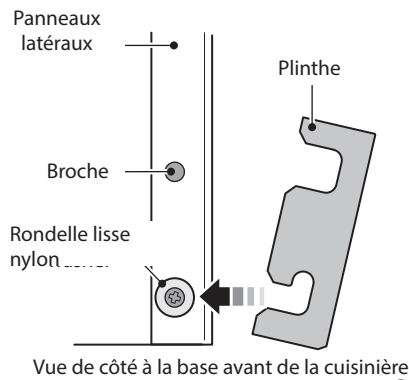
3. Il y a deux plaques de montage sur le devant de la base de la cuisinière. Retirer les trois vis de fixation de chaque plaque (**Fig. 12.15**).
4. Monter les supports de montage avant gauche et droite comme indiqué (**Fig. 12.15** et **Fig. 12.16**). **NE PAS serrer les vis de montage à ce stade.**



INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

Fig. 12.17



Monter le panneau inférieur (plinthe)

1. Faire légèrement pivoter le fond du panneau pour placer les fentes inférieures sur les rondelles (**Fig. 12.17**). Ensuite, faire pivoter le panneau pour qu'il se positionne sur les broches (**Fig. 12.18**).
2. En utilisant les deux vis et la clé Allen fournie, adapter sans serrer le panneau inférieur sur les supports de montage (**Fig. 12.20**). **NE PAS les serrer à ce stade.**
3. Ajuster le panneau inférieur pour régler de façon égale l'écart entre les panneaux latéraux et les portes (**Fig. 12.19**). Lorsqu'il est positionné correctement, utiliser une clé plate ouverte adaptée pour serrer les vis de la fixation, puis serrer les vis du panneau inférieur (**Fig. 12.20**) avec la clé Allen fournie.

Fig. 12.18

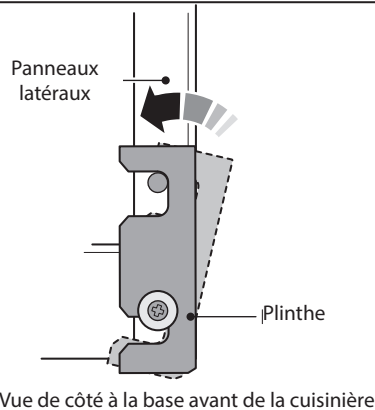


Fig. 12.19

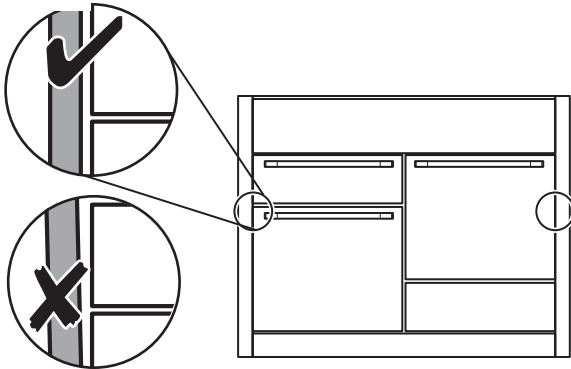
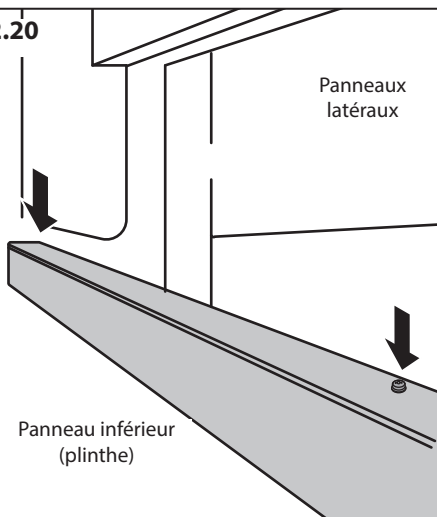


Fig. 12.20

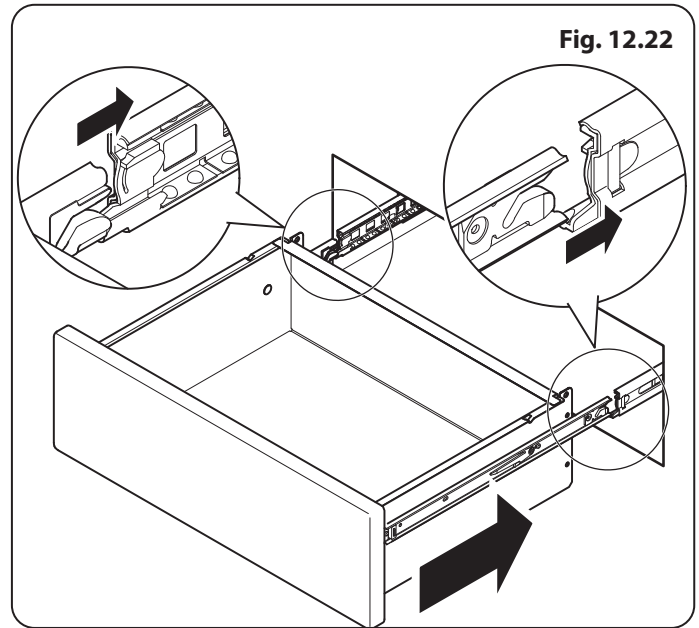
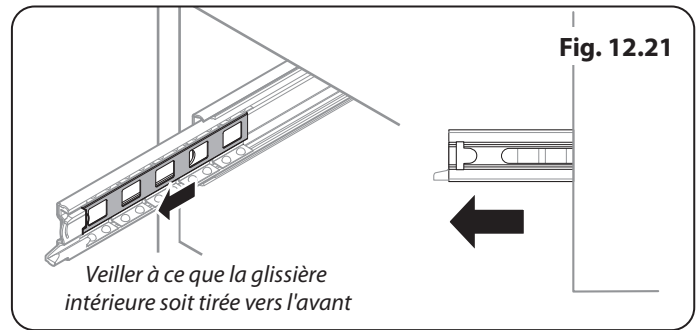


INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

Monter le tiroir

1. Pour monter le tiroir, tirer complètement les glissières latérales (**Fig. 12.21**).
2. Faire glisser le tiroir soigneusement vers l'arrière entre les glissières et le faire reposer sur les glissières latérales.
3. De chaque côté, tenir l'avant du tiroir et tirer la glissière latérale vers avant de sorte que les clips s'enclenchent, en tenant le tiroir sur les glissières latérales (**Fig. 12.22**).



INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

Fig. 12.23

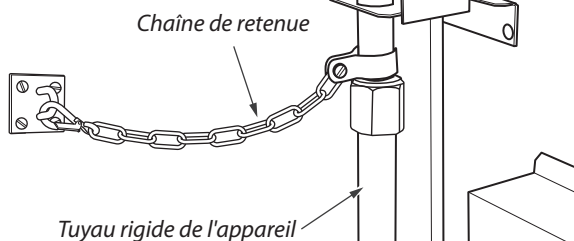


Fig. 12.24

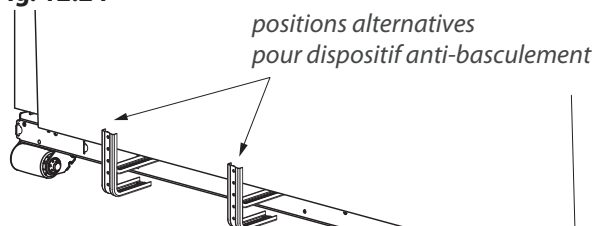


Fig. 12.25

Support anti-basculement

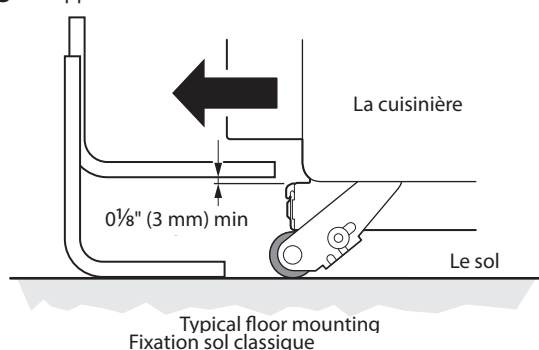


Fig. 12.26

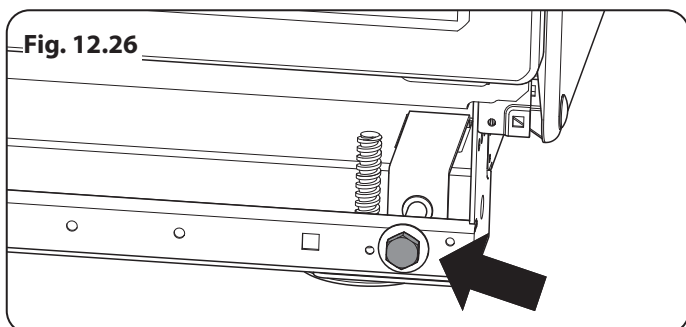
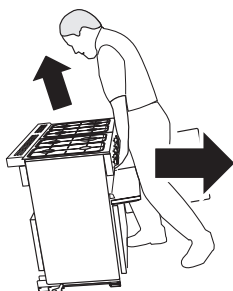


Fig. 12.27



Montage de la chaîne de retenue et anti-tip dispositif

1. Une cuisinière à connecteur de gaz flexible doit être fixée à l'aide d'un dispositif antibasculé.
2. Lors du montage du dispositif de retenue enchaîner il devrait être aussi courte que possible et fixé solidement à la conduite rigide en haut, à droite, à l'arrière de la gamme; lorsqu'elle est vue depuis l'avant **Fig. 12.23**.

⚠ Ne pas fixer la chaîne sur le tuyau flexible à la base de la gamme.

3. Un dispositif approprié anti-basculé est fourni (**Fig. 12.24**).
4. Lors de la fixation du crochet antibasculé (**Fig. 12.24** et **Fig. 12.25**), ajustez le crochet afin d'assurer la fente la plus étroite possible entre le crochet et la fente d'engagement à l'arrière de la cuisinière.
5. Fixez le crochet afin qu'il s'engage le plus loin possible par-dessus le châssis de la cuisinière.

⚠ N'utilisez pas la cuisinière avant que l'appareil soit en position installé et que les dispositifs antibasculés soient fixés.

⚠ Si l'appareil est déplacé, assurez-vous que les dispositifs antibasculés soient à nouveau engagés et que la cuisinière soit remise en position initiale.

⚠ NE PAS monter, s'appuyer ou se balancer sur les portes ou les tiroirs de la cuisinière, car celle-ci pourrait basculer et causer des blessures graves ou mortelles.

Baissez les deux galets arrière

Pour ajuster la hauteur de l'arrière de la cuisinière, mettre d'abord une clé à douille ou à crochet de 13 mm (1/2") dans l'écrou hexagonal d'ajustement (**Fig. 12.26**). Tourner l'écrou dans le sens horaire pour soulever et dans le sens antihoraire pour baisser.

Effectuez 10 tours complets (360°) en sens horaire. Veillez à abaisser les **DEUX GALETS ARRIERE**.

Exécution du mouvement

1. Ouvrir la porte du gril et la porte droite du four afin d'avoir une bonne prise sur le bas du panneau de façade lorsque vous déplacez le four (**Fig. 12.27**).
2. Pousser soigneusement la cuisinière vers l'arrière pour la dégager de la base de l'emballage. Retirer le plateau de base de l'emballage.
3. Positionner la cuisinière à proximité de sa position finale, en laissant assez d'espace pour se placer derrière.

⚠ Ne pas utiliser les poignées de porte ou les boutons de commande pour déplacer la cuisinière.

13. Retirer les panneaux latéraux

Vous aurez besoin de l'équipement suivant pour enlever les panneaux latéraux :

- Tournevis cruciforme
- Tournevis à tête plate
- Clés Allen (fournies dans le pack)

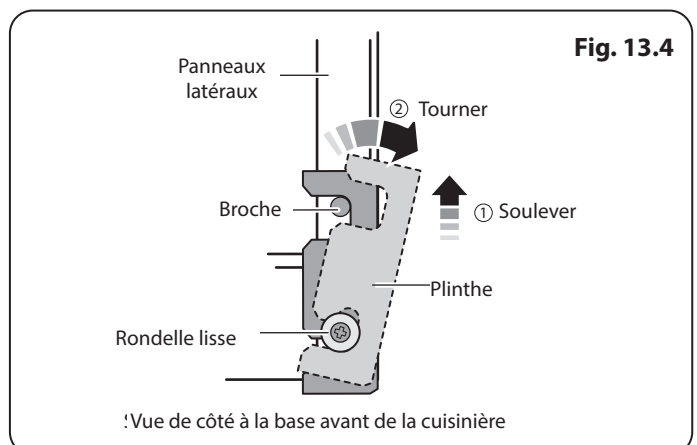
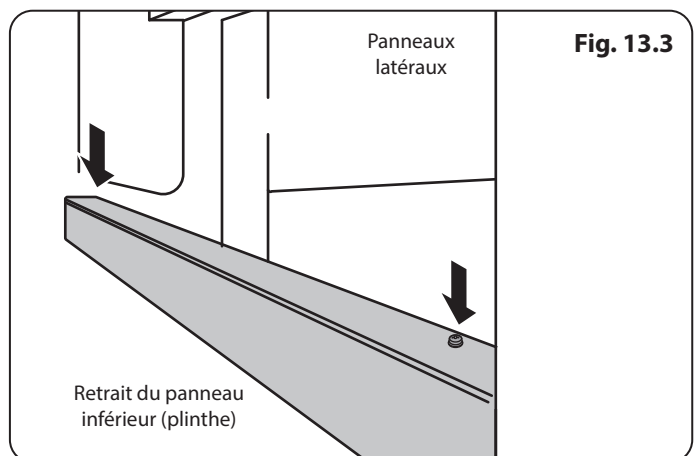
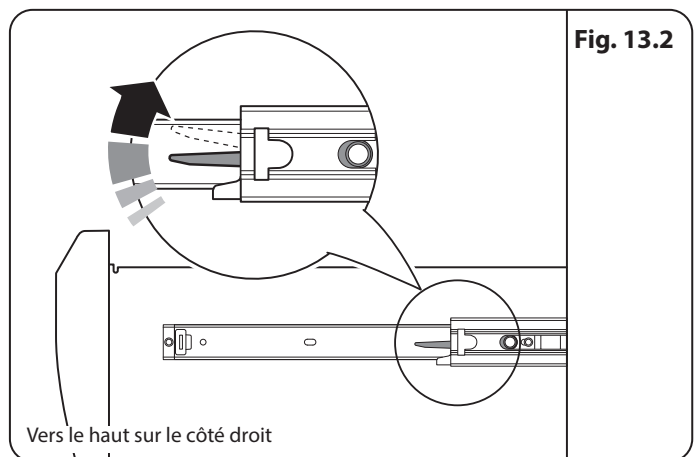
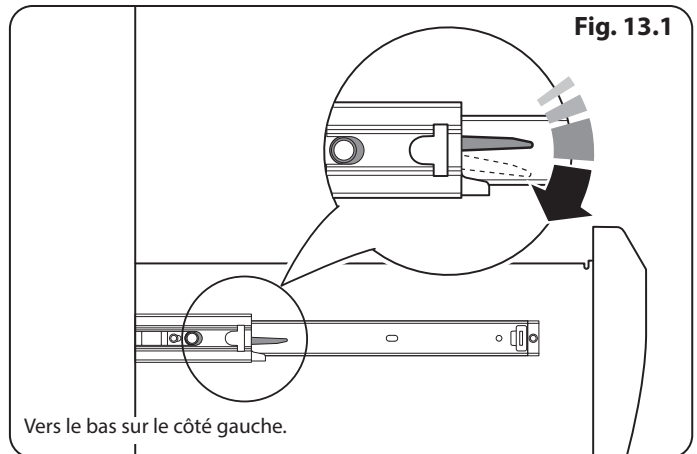
Retirer le tiroir de rangement

1. Ouvrir le tiroir au maximum.
2. Pousser les extrémités des clips en plastique (**Fig. 13.1** et **Fig. 13.2**) pour libérer les prises qui maintiennent le tiroir sur les glissières latérales. Tirer en même temps le tiroir vers l'avant en l'écartant des glissières latérales.

⚠ Pour des raisons de sécurité, vérifier que les coulisses du tiroir sont rétractées.

Retrait du panneau inférieur (plinthe)

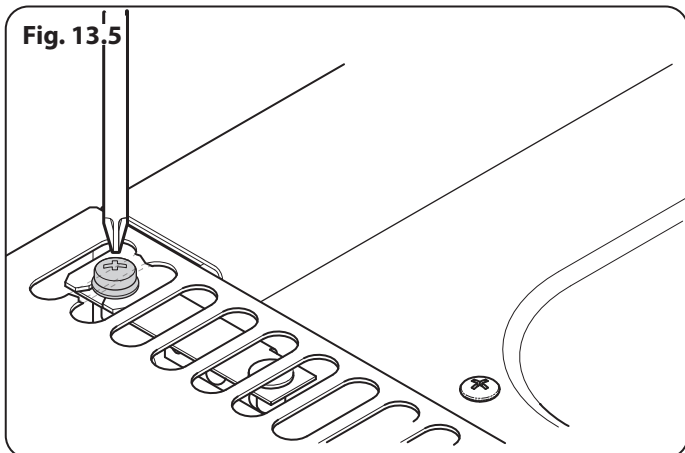
1. Après avoir retiré le tiroir ouvrir la gauche porte du four.
2. Dévisser les deux vis à tête hexagonale (**Fig. 13.3**), soulever le panneau inférieur et tourner légèrement le panneau en l'écartant des broches (**Fig. 13.4**).



INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

Fig. 13.5



Retrait des panneaux latéraux

1. Desserrer une vis dans le conduit (Fig. 13.5).
2. Pousser vers l'avant le panneau latéral afin qu'il s'éloigne de l'évent et de la rondelle de retenue (Fig. 13.6).
3. Dans la partie supérieure du panneau latéral se trouvent deux ergots. Soulever le panneau latéral en l'éloignant de la cuisinière (Fig. 13.7).

Fig. 13.6

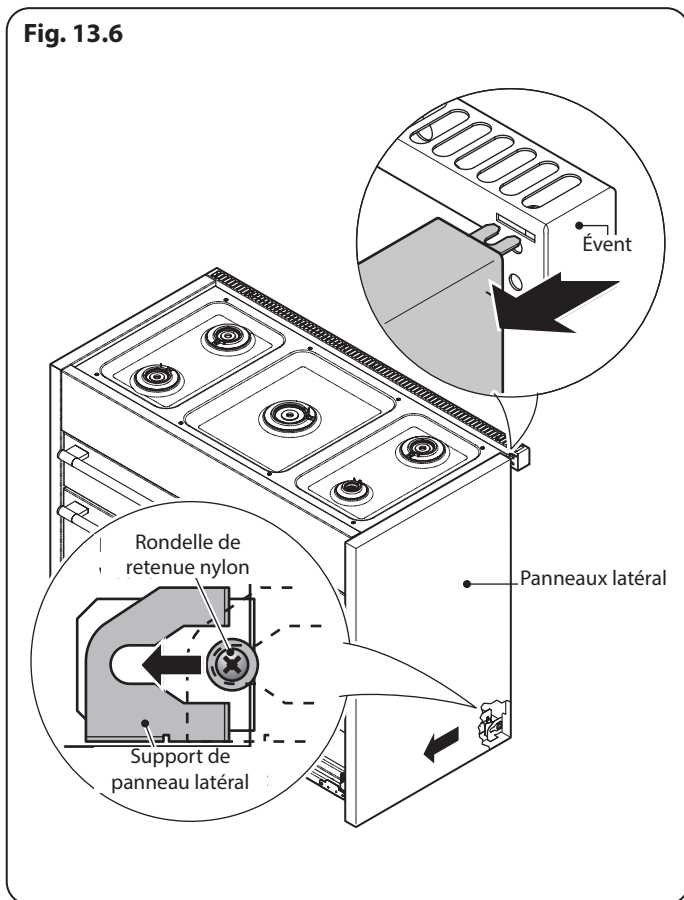
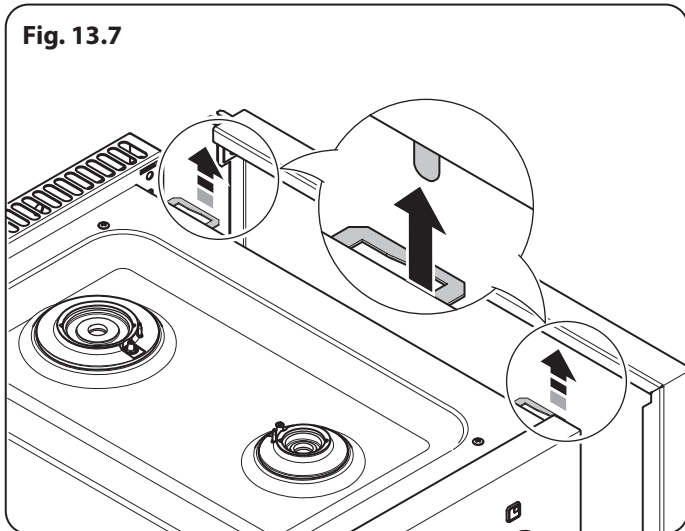


Fig. 13.7



INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

14. Raccordement de l'alimentation en gaz

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, avec la dernière édition des normes nationales (Etats-Unis) pour le chauffage au gaz (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1

Au Canada

La cuisinière DOIT être installée conformément à la norme CGA CAN/CGA-B149, les codes d'installation pour les appareils et équipements à gaz et/ou les codes locaux.

Un robinet à gaz manuel à manche en T doit être installé dans la conduite d'alimentation en gaz vers cet appareil.

Dans le Commonwealth du Massachusetts

Lorsqu'il est installé dans le Commonwealth du Massachusetts, ce produit doit être installé par un plombier ou un installateur pour spécialiste du gaz.

Un robinet à gaz manuel à manche en T doit être installé dans la conduite d'alimentation en gaz vers cet appareil.

Exigences d'alimentation en gaz

Emplacements conseillés de la sortie de la conduite de gaz
Fig. 14.1 et **Fig. 14.2**.

Fournir un approvisionnement en gaz approprié

Avant de procéder à l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression de gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

La cuisinière est conçue pour fonctionner sous pression d'admission de 4 po (100 mm) de colonne d'eau (1 kPa) sur gaz naturel. Une trousse de conversion permettant l'utilisation du gaz propane (pétrole liquéfié) est fournie avec la cuisinière. Une fois la modification au gaz de pétrole liquéfié effectuée, une pression de 10 po (254 mm) de colonne d'eau (2,49 kPa) est requise.

Assurez-vous que vous alimentez votre cuisinière avec le bon type de gaz.

Si la cuisinière est utilisée avec du gaz de pétrole liquéfié, un installateur qualifié doit en faire la conversion. Nous recommandons d'effectuer la conversion avant l'installation. Ceci doit être fait avant que la cuisinière ne puisse être utilisée avec du gaz de pétrole liquéfié.

Pour un bon fonctionnement, la pression du gaz de pétrole liquéfié fournie au régulateur doit se situer entre 4,5 po (1125 mm) et 13 po (330 mm) de la colonne d'eau (1,12–3,24 kPa).

La pression fournie pour du gaz naturel doit se situer entre 10 po (250 mm) et 13 po (330 mm) de la colonne d'eau (2,49–3,24 kPa).

Lorsque le régulateur fonctionne correctement, la pression d'entrée doit être supérieure d'au moins 1 po (25 mm) de colonne d'eau (0,25 kPa) par rapport à la pression (d'admission) de fonctionnement indiquée ci-dessus.

Fig. 14.1

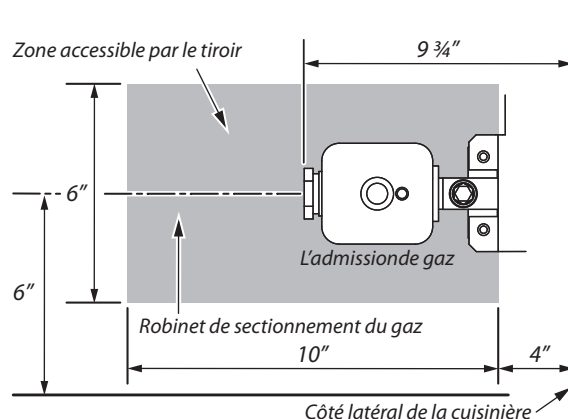


Fig. 14.2

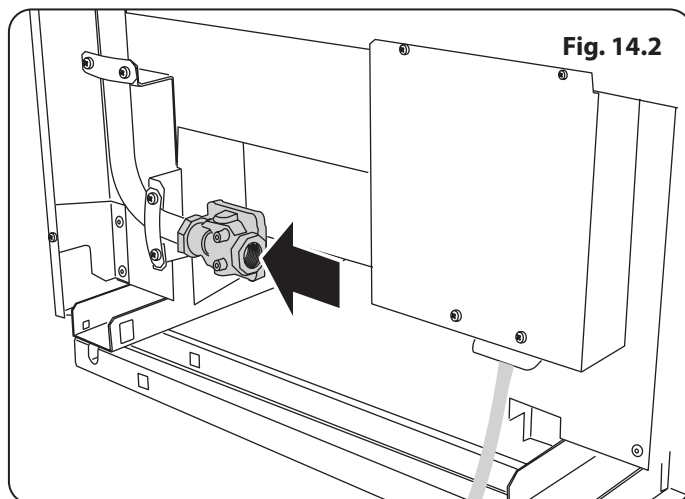
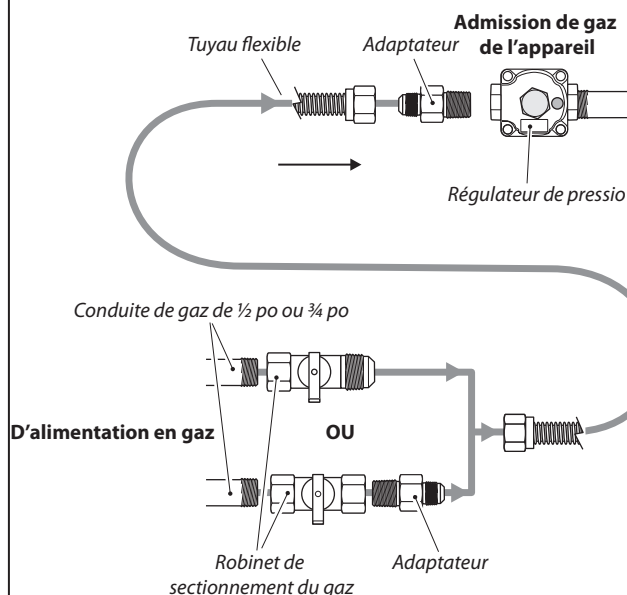


Fig. 14.3



INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

Le régulateur de pression situé à l'entrée de l'admission de la cuisinière doit demeurer dans la conduite d'alimentation, quel que soit le type de gaz utilisé, naturel ou de pétrole liquéfié.

Un tuyau de métal flexible peut être utilisé pour brancher la cuisinière sur la conduite d'alimentation en gaz ; son diamètre intérieur doit être de ½ po (13 mm) et d'une longueur de 5 pi (1,5 m) pour faciliter l'installation.

Raccordement de la cuisinière à l'alimentation en gaz

Fermez le robinet principal d'alimentation en gaz avant de débrancher l'ancienne cuisinière et laissez-le fermé tant que le nouveau raccord n'est pas terminé. N'oubliez pas de rallumer le pilote sur les autres appareils à gaz lorsque vous remettez le gaz.

Parce que les conduits rigides restreignent le déplacement de la cuisinière, il est recommandé d'utiliser des connecteurs en métal souple certifiés CSA International à moins que les codes locaux exigent autrement.

L'installation doit être effectuée au moyen d'un connecteur conforme à la norme ANSI Z21.69.CSA 6.16 et d'un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme ANSI Z21.41. CSA 6.9.

S'il est nécessaire de déconnecter la chaîne de retenue, assurez-vous qu'elle soit fixée à nouveau lorsque l'appareil est replacé à la position d'installation initiale.

N'utilisez jamais de vieux connecteurs lorsque vous installez une nouvelle cuisinière. Si vous utilisez des conduits rigides, vous devez les aligner avec précaution. La cuisinière ne peut pas être déplacée une fois la connexion faite.

Pour empêcher les fuites de gaz, appliquez une pâte à joint ou un ruban d'étanchéité avec Teflon® sur tous les filetages mâles (externes).

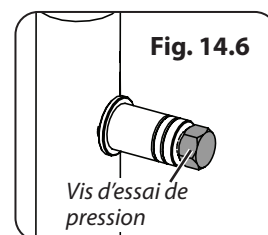
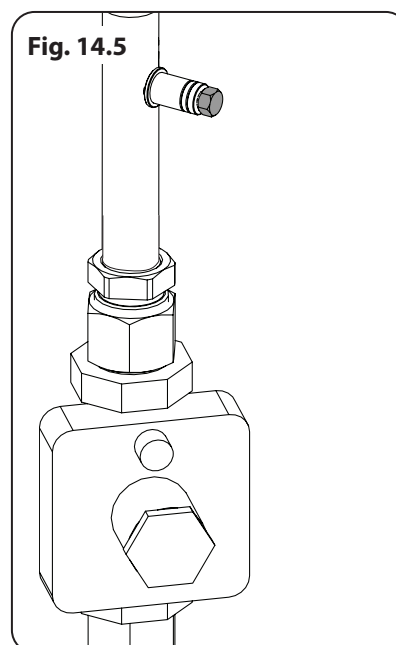
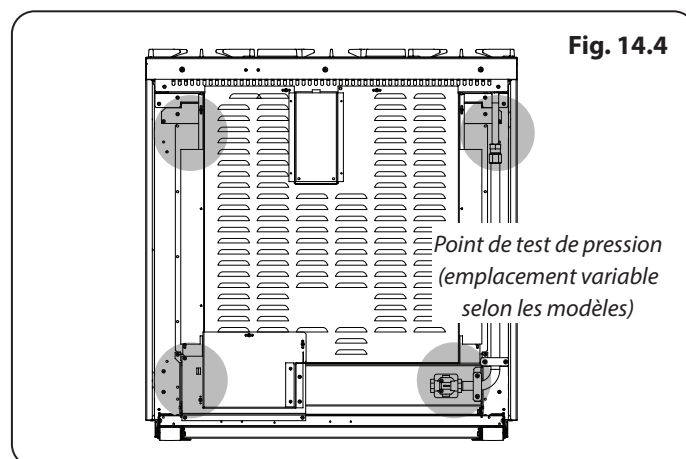
- A.** Installez un robinet de sectionnement manuel dans la conduite de gaz à un endroit facilement accessible à l'extérieur de la cuisinière. Assurez-vous que tous les utilisateurs de la cuisinière savent où il se trouve et comment couper l'alimentation en gaz vers la cuisinière.
- B.** Montez un adaptateur universel conique de 13 mm (½ po) dans le coude fileté interne NPT de 13 mm (½ po) à l'entrée du régulateur. Utilisez une contre-clé hydraulique sur le raccord du régulateur pour ne pas l'endommager. Si la cuisinière est installée à partir de l'avant, retirez le coude à angle droit pour faciliter l'installation.
- C.** Appliquez un adaptateur universel conique 13 ou 18 mm (½ ou ¾ po) sur le filetage interne NPT du robinet de sectionnement, en prenant soin d'immobiliser le robinet pour l'empêcher de tourner.
- D.** Raccordez un tuyau de métal flexible sur l'adaptateur de la cuisinière. Positionnez la cuisinière de manière à permettre le raccordement sur le robinet de sectionnement.

Lorsque tous les raccordements ont été effectués, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position arrêt, puis ouvrez la vanne principale d'alimentation en gaz. À l'aide d'un détecteur de fuites liquide, spécialement conçu pour la détection de fuites, vérifiez l'absence de fuites dans le système au niveau de tous les joints et raccordements (y compris la vis d'essai de pression, voir **Fig. 14.5** et **Fig. 14.6**).

⚠ ATTENTION ! N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites.

Lorsque vous utilisez des pressions d'essai supérieures à ½ psig (3,5 kPa) pour tester le système d'alimentation de la résidence, débranchez la cuisinière et le robinet de sectionnement individuel de la conduite d'alimentation en gaz.

Avant tout test de pression du système d'alimentation en gaz d'une pression égale ou supérieure à ½ psi (3,5 kPa), l'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle.



15. Raccordement électrique

Assurer-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un technicien qualifié. L'installation doit respecter les codes locaux ou, en l'absence de tels codes, la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 intitulée National Fuel Gas Code ou le Code d'installation du gaz naturel et du propane CAN/CSAB149.1 au Canada ainsi que le code national d'électricité américain (NEC), ANSI/ NFPA n° 70, ou la norme CSA C22.1 du code d'électricité canadien.

Exigences électriques

-  **Par mesure de sécurité, n'utilisez pas de cordon de rallonge avec cet appareil. Retirez le fusible du coffret d'électricité ou déclenchez le disjoncteur avant de procéder à l'installation.**
-  **MISE EN GARDE Instructions de mise à la terre électrique. Cet appareil est expédié avec une prise de terre à quatre broches pour vous protéger contre les électrocutions et devrait être branché directement dans une sortie adéquate. Ne pas couper ou retirer la broche de mise à la terre de cette prise.**
-  **Avant de brancher le cordon d'alimentation à la prise murale, inspectez le câble pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de dommage, veuillez consulter un électricien.**
-  **Assurez-vous que le cordon d'alimentation est acheminé de façon telle qu'il ne sera pas endommagé lors de l'installation.**

Cet appareil doit être alimenté avec la bonne tension et la bonne fréquence. Il doit être connecté sur un circuit de dérivation mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un dispositif de surcharge, conformément à l'indication de la plaque signalétique.

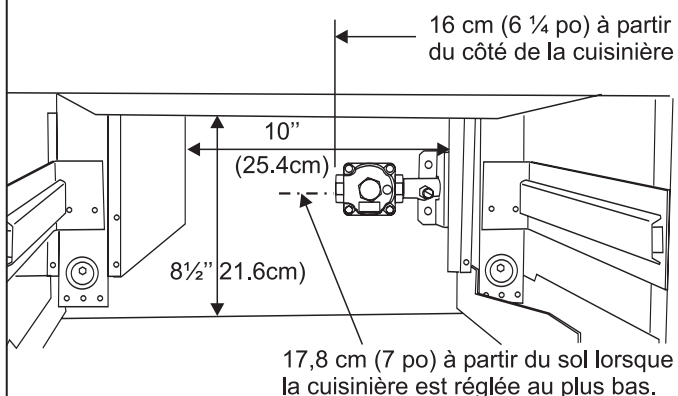
Le câblage doit se conformer aux Codes d'électricité nationaux. Si l'approvisionnement en électricité ne répond pas aux spécifications susmentionnées, demandez à un électricien agréé d'installer une prise approuvée.

Étant donné que les bornes de la cuisinière deviennent inaccessibles une fois la cuisinière en place, utilisez un cordon ou un conducteur de branchement flexible.

INSTALLATION

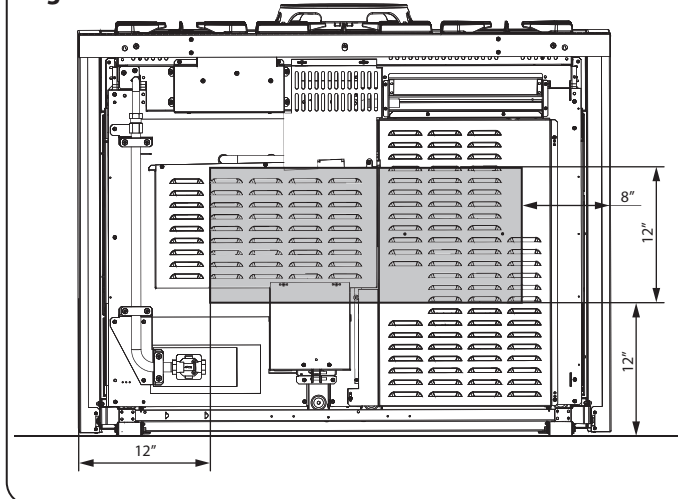
Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

Fig. 15.1



Ouverture à l'intérieur de la cavité du tiroir.

Fig. 15.2



Alimentation électrique correcte

Cette cuisinière doit être alimentée par 240 V 60 Hz et branchée à un circuit unique et mis à la terre protégé par un disjoncteur ou un dispositif de surcharge. Si l'approvisionnement en électricité ne répond pas aux spécifications susmentionnées, il est conseillé de demander à un électricien agréé d'installer une prise approuvée.

Branchement avec le cordon et la prise fournis

Votre cuisinière est livrée avec une prise à 4 broches qui doit être insérée dans une prise NEMA 14-50R.



Votre gamme est livré avec une liaison au sol a kann utilisé Lors de la connexion à un cordon à trois fils. Consultez votre électricien avant de changer le kit de cordon fourni.

Emplacements conseillés de la prise électrique

Lorsque vous branchez la cuisinière sur une prise électrique NEMA 14-50R, essayez si possible d'utiliser l'ouverture à l'arrière de la cavité du tiroir pour y accéder (**Fig. 15.1**). Autre emplacement dans la zone ombrée (**Fig. 15.2**) et distance entre l'arrière de la cuisinière et le mur.

Branchez le cordon d'alimentation de la cuisinière sur la prise murale correctement mise à la terre.



Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention d'entretien.

INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

Installation d'une corde d'alimentation à 3 fils

Débranchez le cordon d'alimentation du bornier et de la borne de mise à la terre. Conservez les pièces du bornier, vous en aurez besoin. Retirez la bague anti traction du cordon d'alimentation et retirez le cordon et la bague du support de montage (**Fig. 15.3**).

Insérez le cordon dans le dispositif anti traction sans le resserrer.

⚠ Un câble de mise à la terre est fourni dans la trousse de conversion. En cas de doute, consultez un electricien qualifié.

Conecte la correa de conexión a tierra a los terminales neutro y de tierra (**Fig. 15.4**).

Le câble de mise à la terre du cordon d'alimentation doit être raccordé à la borne neutre qui du bornier. Les cordons électriques doivent être branchés sur les bornes externes (**Fig. 15.4**).

Assurez-vous de bien resserrer les raccords. Resserrez maintenant le dispositif anti traction sur le cordon d'alimentation.

Remettez le couvercle des raccords électriques.

Fig. 15.3

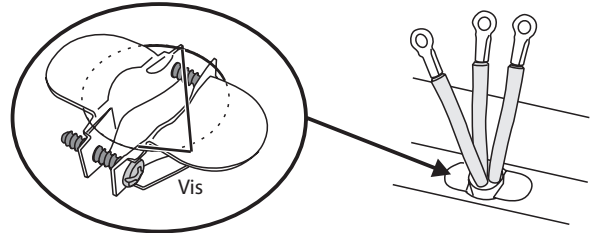
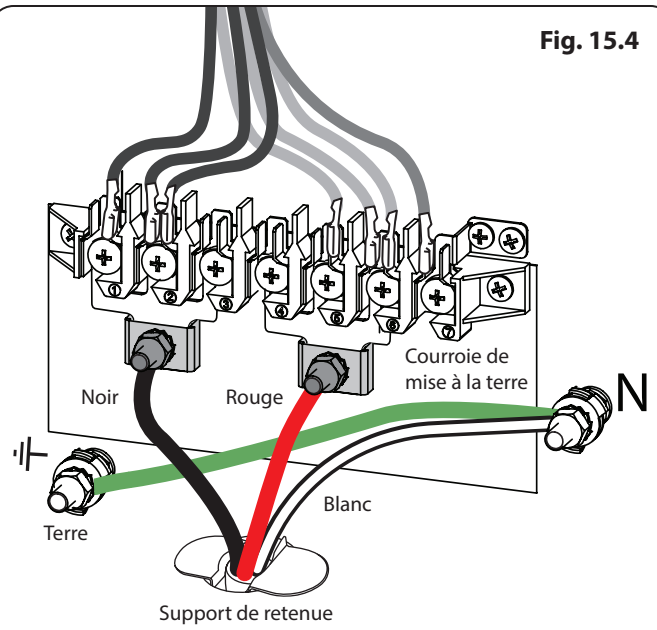


Fig. 15.4



Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

The image shows two isometric views of a rectangular plate. Each plate has a central circular hole and eight smaller circular holes arranged in two rows of four around the central hole. The plates are shown from slightly different angles to illustrate their three-dimensional form.

15.8

The diagram shows a 15-pin D-sub connector with the following wiring:

- Noir** (Black): Connected to pin 1.
- Rouge** (Red): Connected to pin 2.
- Blanc** (White): Connected to pin 3.
- Courroie de mise à terre** (Ground strap): Connected to pins 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, and 15.

The connector is shown with a ground strap and a video signal cable (labeled 'N') connected to it.

Remettez le couvercle des raccords électriques.

INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

Installation d'un conduit à 4 fils

Conservez les pièces du bornier, vous en aurez besoin. Retirez la bague anti traction du cordon d'alimentation et retirez le cordon et la bague du support de montage (**Fig. 15.9**).

La cuisinière est livrée avec des raccords de réduction pour obtenir une ouverture de 1 1/8" (28 mm) de diamètre pour le branchement du conducteur (**Fig. 15.9**). Utilisez les raccords de réduction (**Fig. 15.6**) dans la trousse de conversion et fixez-les sur le support de montage.

Fixez un collier de serrage (non fourni avec la cuisinière) sur le conducteur. Insérez le conducteur dans les raccords de réduction sur le support de montage. Laissez un jeu pour faciliter la fixation des fils au bornier.

Remarque : N'installez pas le conducteur sans collier de serrage.

Branchez les câbles à la borne de mise à la terre et au bornier (**Fig. 15.10**)

Assurez-vous de bien resserrer les raccords. Resserrer maintenant le dispositif anti traction sur le cordon d'alimentation.

Ajustez un collier de serrage sur le support en resserrant les vis du collier.

Remettez le couvercle des raccords électriques.

Scellement des ouvertures

Scellez toutes les ouvertures dans le mur derrière la cuisinière et dans le sol sous la cuisinière une fois les branchements terminés.

IMPORTANT : Lorsque les branchements sont terminés. Assurez-vous que les chemins de combustion et de l'air de ventilation ne sont pas obstrués.

Fig. 15.9

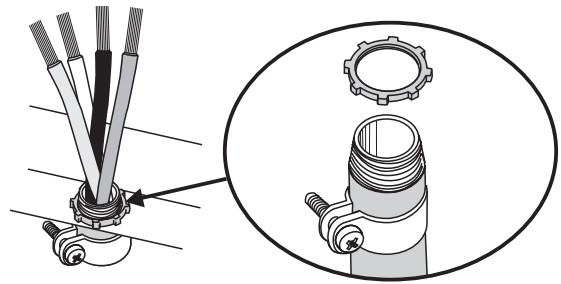
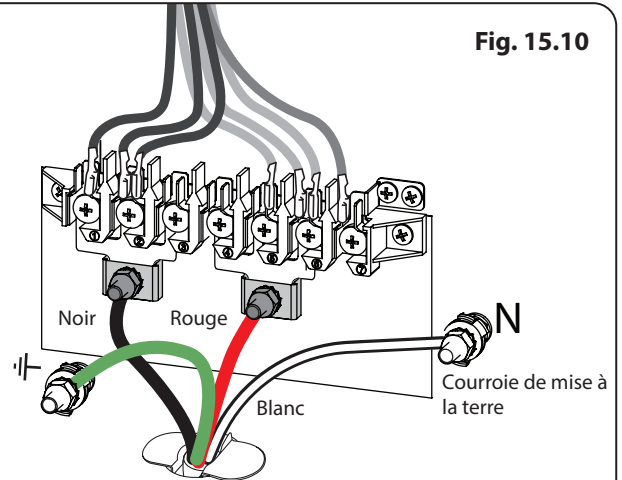


Fig. 15.10



INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

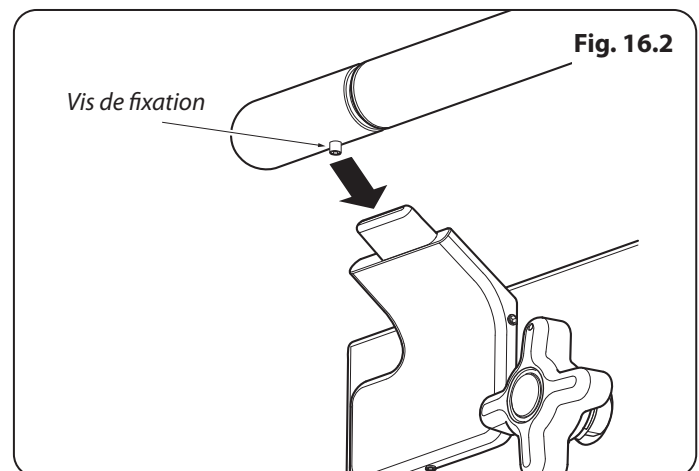
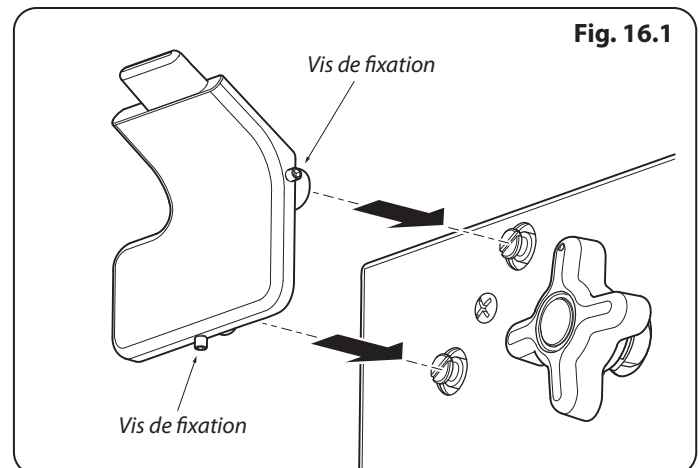
16. Ajustement final

Installation de la Balustrade

1. En utilisant la clé Allen 2 mm fournie, dévisser les 2 vis de fixation sur la base et le côté de balustrade. Installer le balustrade dans les socles de positionnement sur le panneau (**Fig. 16.1**).

REMARQUE : Les supports de poignée doivent indiquer vers le haut.

2. Pousser le support contre le panneau et visser les 2 vis de fixation. Vérifier que chaque support est sécurisé.
3. Positionner la balustrade dans les attaches du support. En utilisant la clé Allen 2,5 mm fournie, visser les 2 vis de fixation au bas de chaque extrémité de la balustrade pour sécuriser (**Fig. 16.2**).



Fixation des grilles continues

Veuillez noter que les supports de grilles continues s'installent sur des côtés particuliers et peuvent empêcher le support de poêle centrale d'être fixé correctement. Il y a une petite marque à l'arrière de chacun des supports extérieurs. Cette marque doit toujours faire face au rebord extérieur de la cuisinière (**Fig. 14.1**).

Vérification de la Plaque

Veuillez vous reporter à la section 2, à la page "**Aperçu de la cuisinière**" et vérifiez à tour de rôle que chaque zone de cuisson fonctionne. Veuillez à utiliser des casseroles de taille et matériaux appropriés.

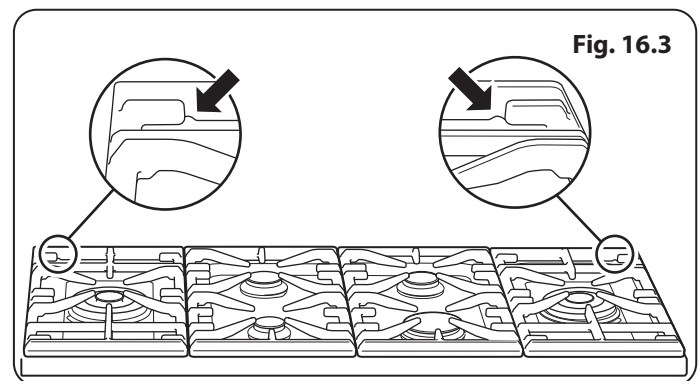
Contrôle du Gril

Veuillez vous reporter à la section 2, à la page "**Aperçu de la cuisinière**" et vérifiez que le gril fonctionne et chauffe*.

Contrôle des Fours

Veuillez vous reporter à la section 2, à la page "**Aperçu de la cuisinière**" et vérifiez à tour de rôle que chaque zone de cuisson fonctionne. Veuillez à utiliser des casseroles de taille et matériaux appropriés.

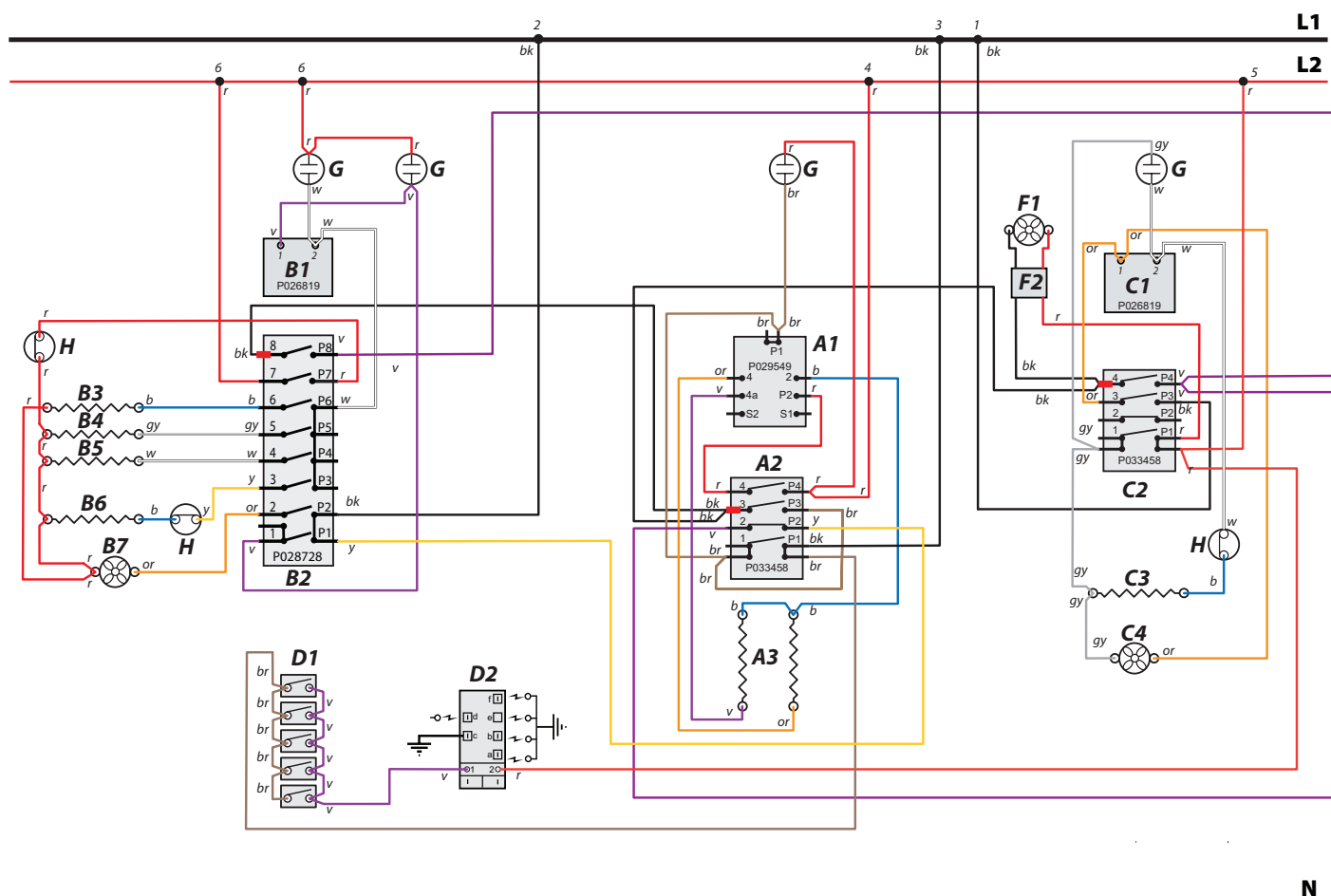
* Le ventilateur de refroidissement, situé sur le côté arrière droit de la table de cuisson, devrait fonctionner avec cette fonction.



Conseils à la Clientèle

Veuillez inscrire les informations vous concernant dans les présentes instructions. De même, indiquez à l'utilisateur comment faire fonctionner la cuisinière et remettez-lui les instructions.

17. Schémas de câblage



Code	Description
A1	Thermostat grill
A2	Commande de gril
A3	Eléments de gril
B1	Thermostat du four gauche
B2	Gauche bloc de commutation part four
B3	En bas à gauche du four à main élément
B4	Gauche du four main élément supérieur externe
B5	Gauche du four main élément interne supérieure
B6	Elément de gauche ventilateur de main four
B7	Gauche du moteur du ventilateur du four à main

Code	Description
C1	Droite thermostat du four
C2	À droite le bloc commutateur de four
C3	À droite élément four
C4	À droite du moteur du ventilateur du four
D1	Commutateurs d'allumage
D2	Générateur d'allumage
F1	Moteur de ventilateur
F2	Fiche de raccordement pour ventilateur
G	Neon
H	Protecteur thermique

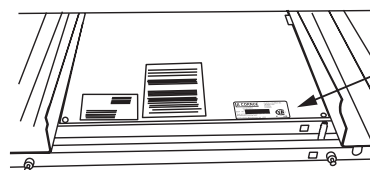
Code	Couleur
b	Bleu
br	Brun
bk	Noir
or	Orange
r	Rouge
v	Voilet
w	Blanc
y	Jaune
gy	Gris

18. Fiche technique

A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR : Veuillez remettre les présentes instructions à l'utilisateur.

EMPLACEMENT DU BADGE TECHNIQUE : Intérieur du logement du tiroir de rangement.

PAYS DE DESTINATION: USA, Canada, Mexico.



Raccordements

Alimentation électrique	240V 60 Hz
Cotes électriques	240V (2 Wire + N + Grd), 60Hz, 7.4 kW
Protection du circuit de dérivation	35 A
Type de connexion	NEMA 14-50 P
Charge électrique totale maximale à 240 V (total approximatif comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc.): Remarque : L'entrée maximum à tout moment est la valeur du grillage par convection, qui utilise tous les éléments supérieurs et le ventilateur.	7.47 kW, (31 A).
Raccordement de l'Alimentation en Gaz	½" NPT au niveau du côté arrière droit

Dimensions

Hauteur hors tout	minimale 36 ⅛" (916 mm)	maximale 37 ¾" (941 mm)
Largeur hors tout	47 ⅞" (1208 mm); Voir « Positionnement de la cuisinière »	
Profondeur hors tout	27 ⅞" (708 mm)	
Cote minimale au-dessus de la table de cuisson	31 ½" (800 mm)	
Poids (déballé)	337 LBS (153 Kg)	

Puissances

Fours	Four gauche	Four droit	Gril
Élément de ventilateur	2.5 kW	2.5 kW	2.3 / 1.15 kW
Élément supérieur	1.2 kW	-	-
Élément gratineur	1.15 kW	-	-
Élément inférieur	1.0 kW	-	-

Table de cuisson	Vis de dérivation*	Gaz naturel 4" WC		Gaz propane 10" WC	
			Orificio		Orificio
Brûleur central	55	17,000 btu/hr	205	17,000 btu/hr	118
Grand brûleur	41	12,000 btu/hr	150	12,000 btu/hr	99
Brûleur avant droite	33	6,000 btu/hr	112	6,000 btu/hr	68

* Les vannes de cette cuisinière comportent des vis de dérivation réglables. La cuisinière comporte des vis de dérivation réglées pour le gaz naturel. Pour la conversion GPL, les vis de dérivation doivent être vissées à fond.

Données du Four

Fours	Four gauche	Four droit
Charge électrique totale maximale à 240V	2.5 kW	2.5 kW
Volume utilisable (pies cúbicos)	2.77	2.79



GARANTIE CONSOMMATEUR

PRODUIT COMPLET - GARANTIE LIMITÉE À DEUX AN

Tout défaut esthétique doit être signalé dans les 7 jours suivant l'installation.

AGA garantit le remplacement ou la réparation de toutes les pièces de cette cuisinière dont le matériau ou la fabrication sont défectueux, à l'exception du fini émaillé peint ou en porcelaine ou des surfaces revêtues, pendant deux ans à compter de la date d'achat initial. Ces pièces seront réparées ou remplacées au gré d'AGA, sans frais, sous réserve des conditions énoncées ci-dessous.

La période de garantie contre les défauts du fini émaillé peint ou en porcelaine ou des surfaces revêtues, est de 90 jours à compter de la date d'achat initial. **La garantie n'inclut pas le remplacement des lampes du four.**

ÉLÉMENTS DU FOUR - GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA TROISIÈME ANNÉE

AGA garantit les éléments chauffants du four contre tout défaut de matériau ou de fabrication pendant deux ans supplémentaires. Ces pièces seront réparées ou remplacées au gré d'AGA, sans frais, mais vous payez la main-d'œuvre et le transport sous réserve des conditions énoncées ci-dessous.

CONDITIONS GÉNÉRALES

1. Cette garantie ne s'applique qu'à un usage domestique unifamilial lorsque la cuisinière a été correctement installée conformément aux instructions fournies par AGA et qu'elle est connectée à un service public adéquat et approprié.

Les dommages dus à une installation défectueuse, à une utilisation et à un entretien inappropriés, à un abus, à un accident, à un incendie, à une inondation, à un acte de Dieu, à une utilisation commerciale, professionnelle ou locative, à la modification, au retrait ou à la détérioration de la plaque signalétique annulent toutes les obligations de cette garantie. L'entretien pendant cette garantie doit être effectué par un technicien autorisé.

2. **La garantie s'applique aux produits uniquement dans le pays dans lequel ils ont été achetés.**

3. AGA n'est pas responsable des réclamations ou dommages résultant d'une défaillance de la gamme ou de retards de service hors de son contrôle raisonnable.
4. Pour obtenir le service de garantie, l'acheteur initial **doit** présenter l'acte de vente, le modèle et le numéro de série d'origine. Les composants réparés ou remplacés sont garantis uniquement pendant le reste de la période de garantie d'origine.
5. La garantie ne couvre pas les dépenses nécessaires pour rendre cet appareil facilement accessible pour un entretien.
6. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Des droits de garantie supplémentaires peuvent être prévus par la loi dans certaines régions.
7. Les réglages tels que les étalonnages, la mise à niveau, le serrage des fixations ou les connexions utilitaires normalement associées à l'installation d'origine relèvent de la responsabilité du revendeur ou de l'installateur et non de la Société.

POUR ASSURER UN SERVICE DE GARANTIE RAPIDE, ENVOYEZ VOTRE CARTE DE GARANTIE DANS UN DÉLAI DE 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT.

Si vous avez besoin d'aide supplémentaire concernant cette garantie, contactez:

LIEU DE L'ACHAT _____

DATE DE L'ACHAT _____

NUMÉRO DE SÉRIE _____

NUMÉRO DE MODÈLE _____

Middleby Residential

4960 Golden Pkwy

BLDG 3

Buford, GA 30518

Business 770.932.7282

Fax 770.932.7292

Toll Free Telephone 800.241.9152



Middleby Residential

4960 Golden Pkwy

BLDG 3

Buford, GA 30518

Business 770.932.7282

Fax 770.932.7292

Toll Free Telephone 800.241.9152