

MERCURY

36" Mixte



Mode d'Emploi

Instructions d'Installation et d'Entretien

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



U111011-05

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	9. Instructions de sécurité concernant l'installation	21
2. Aperçu de la cuisinière	5	10. Installation	23
Brûleurs	5	Emplacement de la cuisinière	24
Allumage des brûleurs sans électricité	6	Déplacement de la cuisinière	25
Nettoyage	7	Retrait la porte du four	25
Le four multifonctions	7	Baissez les deux galets arriere	25
Fonctionnement du four	7	Montage de la grille d'évacuation	26
Fonctions du Four Multifonctions	8	Mise à niveau	26
Vapeur	8	Dispositif anti basculement	26
Conseils pratiques généraux à propos du four	9	Installer le dispositif antibasculé	26
Accessoires	10	Fixation au mur	27
Eclairage du four	11	Installation du coup de pied	27
Rangement	11	Trousse de rallonge de panneau latéral (en option supplémentaire)	27
3. Conseils pour la cuisson	12	11. Branchement de gaz	28
4. Tableau des cuissons	13	12. Raccordement électrique	30
5. Nettoyage de la cuisinière	14	13. Ajustement final	35
Renseignements essentiels	14	Installer le tiroir	36
6. Dépannage	16	Retirer le tiroir	36
7. Instructions d'installation	18	14. Schéma de câblage	37
8. Entretien et pièces	20	15. Fiche technique	38

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

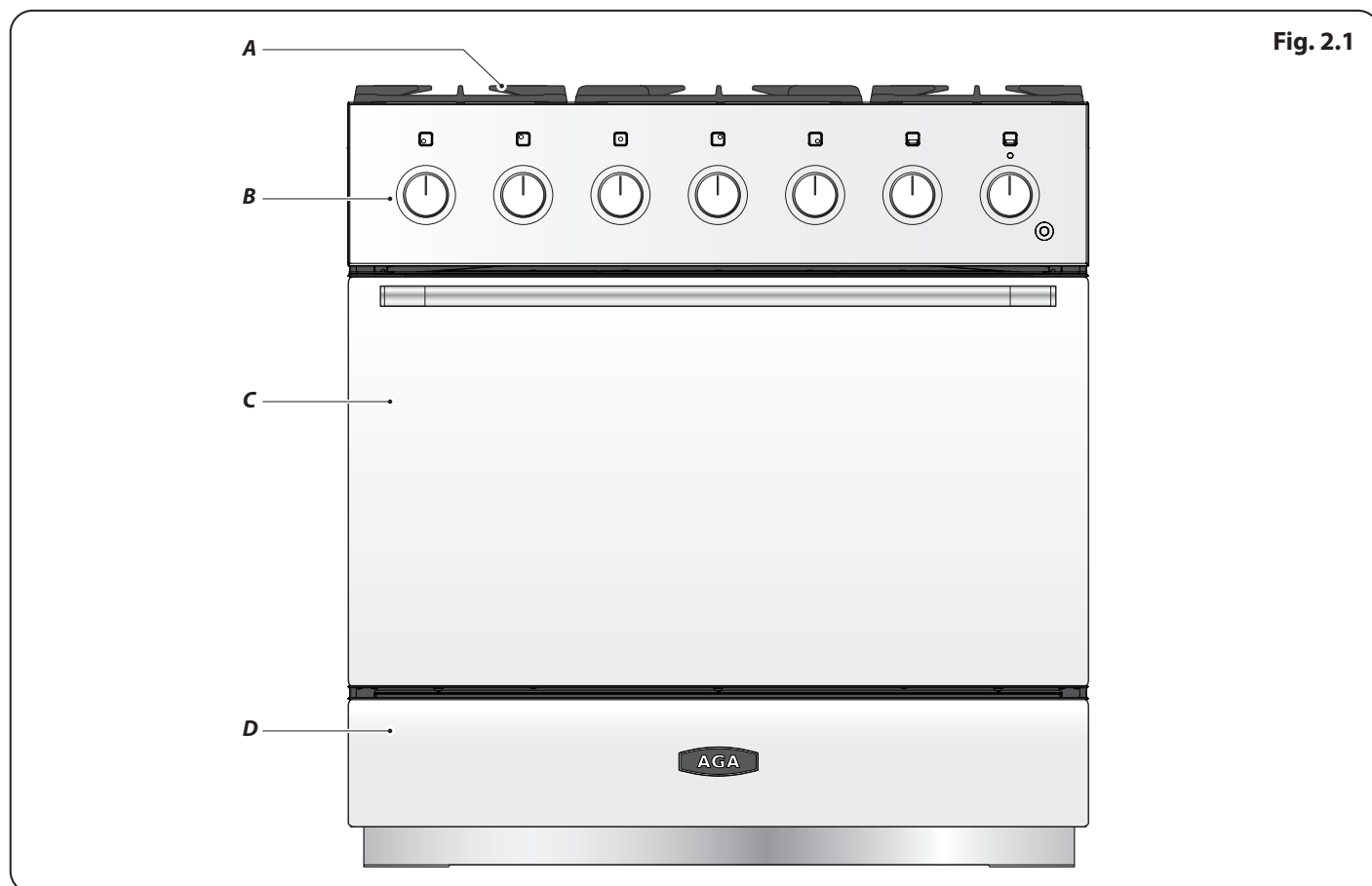


Fig. 2.1

Caractéristiques (Fig. 2.1) de la cuisinière à cavité unique et système de carburation mixte :

- A. 5 plaques chauffantes
- B. Un panneau de commande
- C. Four multifonction
- D. Un tiroir de rangement

Brûleurs

Remarque : Avant d'utiliser la table de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs sont en place et que toutes les grilles sont correctement installées.

Le schéma à côté de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton (Fig. 2.2).

Chaque brûleur a un dispositif de sécurité spécial (DSS) qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

Pour allumer un brûleur, pressez et tournez le bouton de réglage correspondant à la position élevée comme l'indiqu (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. 2.3).

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

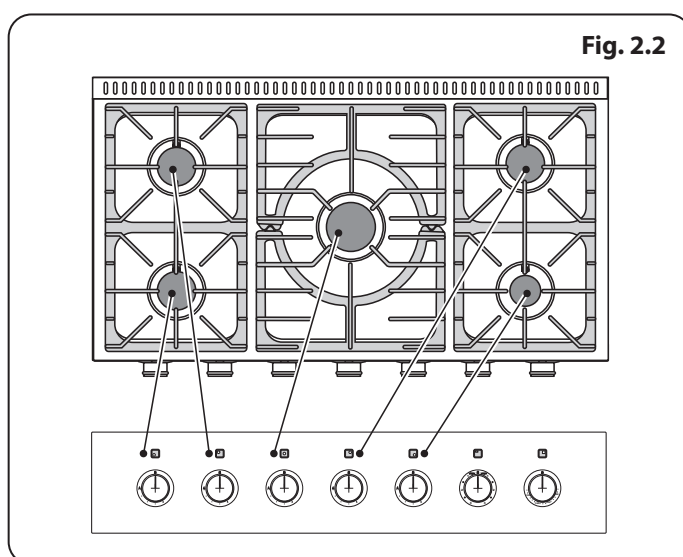


Fig. 2.2

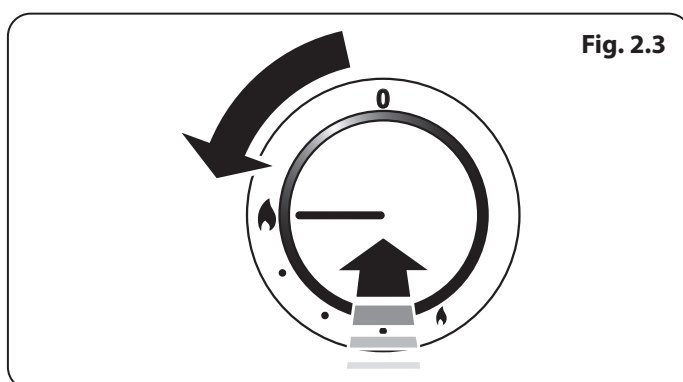


Fig. 2.3

Fig. 2.4

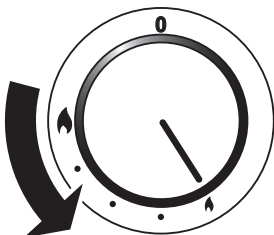


Fig. 2.5

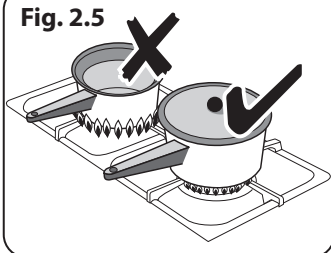


Fig. 2.6

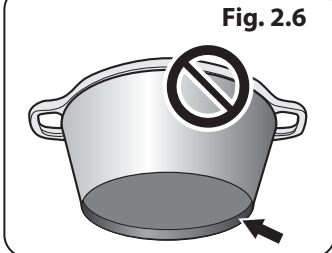


Fig. 2.7

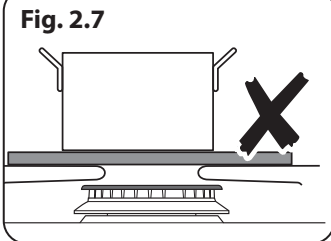
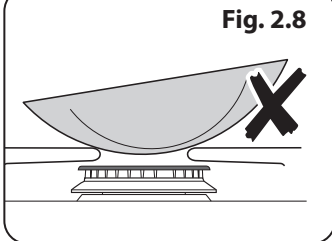


Fig. 2.8



de nettoyer la surface autour d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Il y a risque de choc électrique.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de réglage, cela signifie que le DSS n'a pas été contourné. Tournez le bouton de réglage à la position OFF et attendez une (1) minute avant de réessayer. Assurez-vous cette fois de maintenir le bouton de réglage enfoncé un peu plus longtemps.

Ajustez la flamme à la hauteur désirée et tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles (Fig. 2.4). Sur cette cuisinière, la position minimum se trouve après maximum, et non entre maximum et éteint. Le symbole LO indique la « position minimum ».

Si la flamme d'un brûleur s'éteint, fermez le bouton de réglage et attendez une (1) minute avant de rallumer.

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. 2.5).

N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas (Fig. 2.6).

L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est **DECONSEILLÉE** (Fig. 2.7). 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. 2.8).

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).

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 (1/2 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. Tournez le bouton de commande du brûleur à la position OFF lorsque vous avez terminé

Nettoyage

Les pièces du brûleur s'enlèvent pour être nettoyées. Voir Nettoyer votre cuisinière.

Vous devriez essuyer la surface émaillée de votre cuisinière autour des plaques chauffantes dès que survient un déversement accidentel.

Remarque : Les récipients en aluminium peuvent marquer les grilles de la table de cuisson. Ces marques de métal sont sans incidence sur la durabilité de l'émail et l'emploi d'un nettoyeur pour métaux permettra de les supprimer.

Le four multifonctions

IMPORTANT : Avant la première utilisation, faites fonctionner le four à 200°C (395 °F) pendant une heure en mode de four ventilé afin d'éliminer l'odeur de neuf. Pour éliminer l'odeur, assurez-vous que la pièce est bien aérée en ouvrant les fenêtres par exemple ou en actionnant votre hotte de ventilation.

L'appareil devient chaud lorsqu'il est en marche. Veillez à éviter de toucher aux éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.

Le four est un four multifonctions (**Fig. 2.9**). En plus de l'élément à convection autour du ventilateur, le four est doté d'éléments chauffants supplémentaires, dans la voûte et sous la sole. Veillez à ne pas toucher aux éléments supérieurs quand vous mettez des plats dans le four ou les retirez.

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.

On peut utiliser **l'élément de brunissage** et de **réchauffage** dans la dernière partie de la cuisson pour peaufiner les résultats de vos exigences particulières.

Utilisez la **cuisson au grilloir à convection** pour tous vos besoins de cuisson au grilloir et **dégeler et servir** en toute sécurité de petits aliments congelés.

Le **Table 2.1** récapitule les modes Multifonctions.

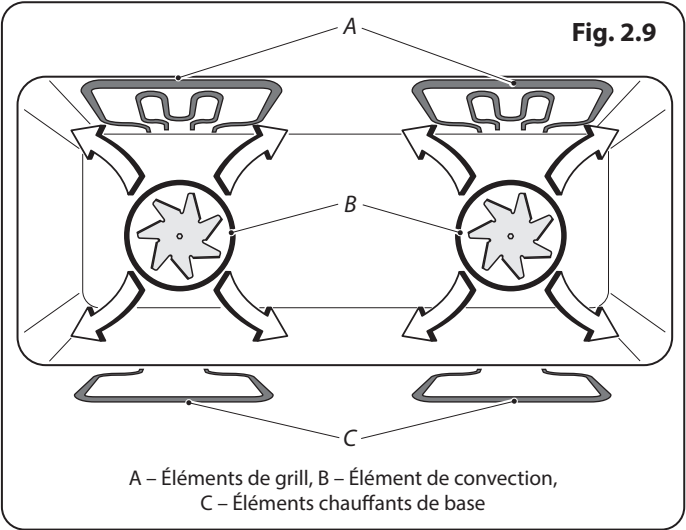
Le four multifonctions permet de nombreuses utilisations variées. Nous vous conseillons de bien surveiller la cuisson jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec chaque fonction. N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments.

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

Fonctionnement du four

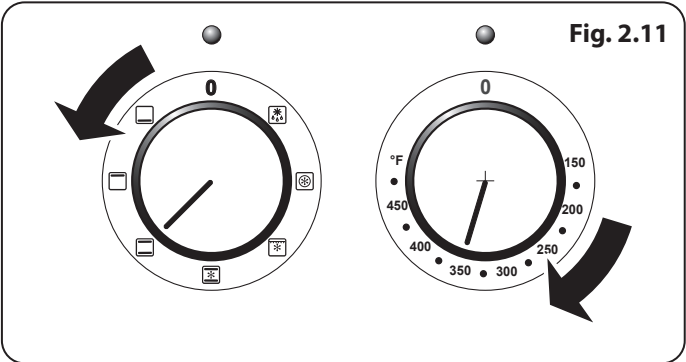
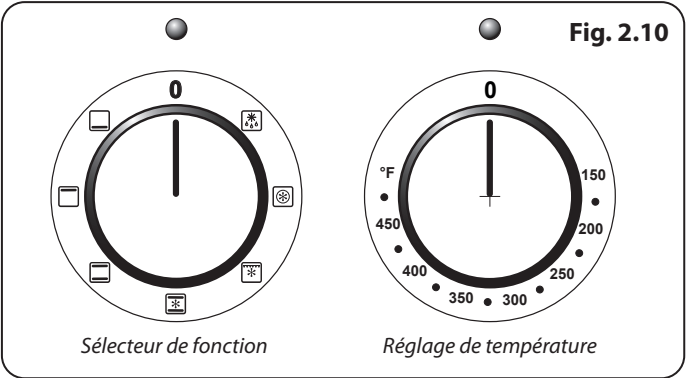
Le four multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température (**Fig. 2.10**).

Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. La **Fig. 2.11** montre le réglage pour la cuisson au four à conventionnel.



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.

Table 2.1



Français

Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise. 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. 2.11**).

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 convectionLe



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 doreront 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 gratiner ou finir des gratins de pâtes, des légumes en sauce et des lasagnes, le plat à gratiner 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.

Vapeur

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.

Conseils pratiques généraux à propos du four

Avant d'utiliser pour la première fois, veillez à ce que l'intégralité de l'emballage ait été retirée, puis pour chasser les odeurs issues de la fabrication, allumez le four sur 200 °C et laissez-les en fonctionnement pendant au moins une heure.

⚠ ATTENTION!

Le côté intérieur de la porte est fait en verre de sécurité renforcé. Faites attention à NE PAS rayer la surface en plaçant les ustensiles sur le panneau de verre. NE PAS fermer la porte sur les grilles du four. Des dégâts accidentels peuvent fissurer la porte en verre.

Les tablettes doivent toujours être complètement poussées à l'intérieur du four.

Les plateaux de cuisson contenant des aliments doivent être placés à niveau avec le rebord avant des tablettes du four. Les autres contenants doivent être placés dans le centre. Tenir tous les plateaux et contenants éloignés de l'arrière du four, autrement il y a risque de brunissement.

La cuisson d'aliments à haute teneur en eau peut produire une « bouffée de vapeur » à l'ouverture de la porte du four. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée (**Fig. 2.12**).

Lorsque le four est allumé, ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire. Autrement, les boutons risquent de devenir très chauds.

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 gras lorsque vous ajoutez des légumes à du gras chaud autour d'un rôti, asséchez-les bien ou brossez-les légèrement avec de l'huile de cuisson.

Si vous désirez brunir la base d'une pâtisserie, préchauffez le plateau à cuire pendant 15 minutes avant de la placer dans le centre du plateau.

Pour les plats qui risquent de bouillir ou de déborder pendant la cuisson, utilisez des plateaux à cuire.

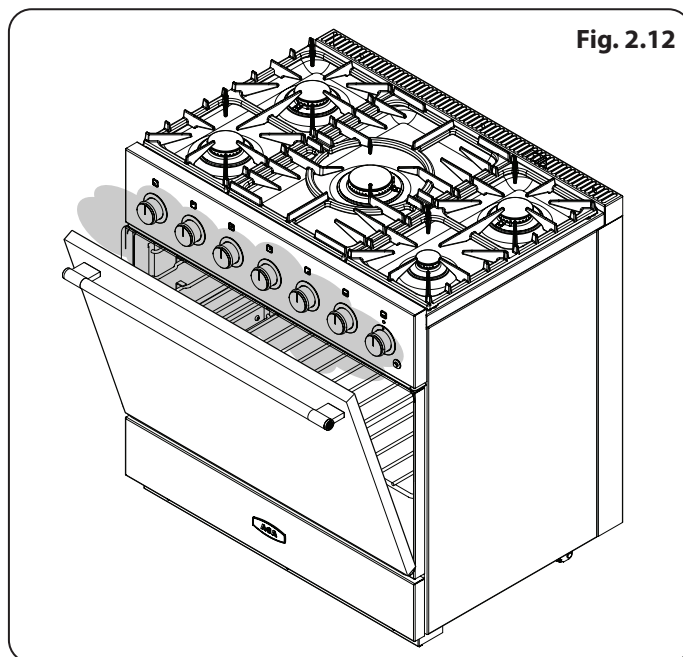


Fig. 2.12

Fig. 2.13

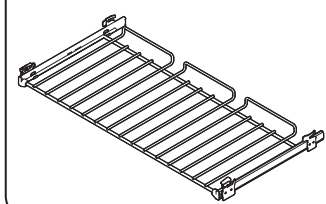


Fig. 2.14

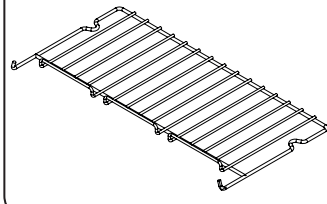


Fig. 2.15

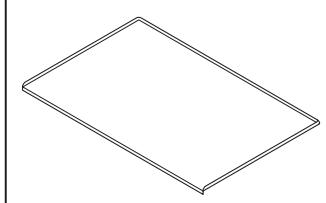


Fig. 2.16

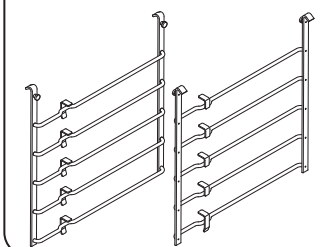


Fig. 2.17

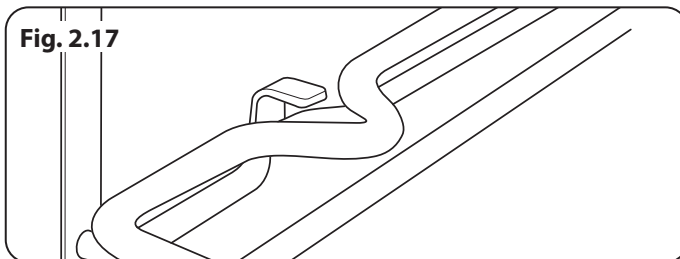


Fig. 2.18

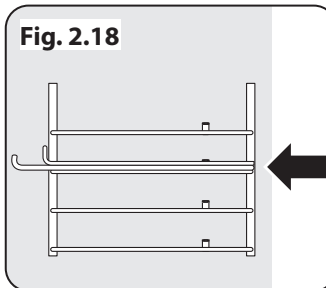


Fig. 2.19

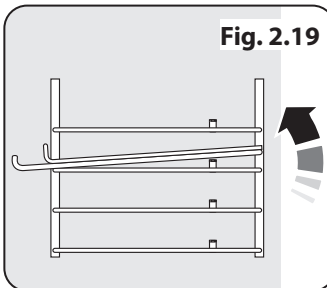


Fig. 2.20

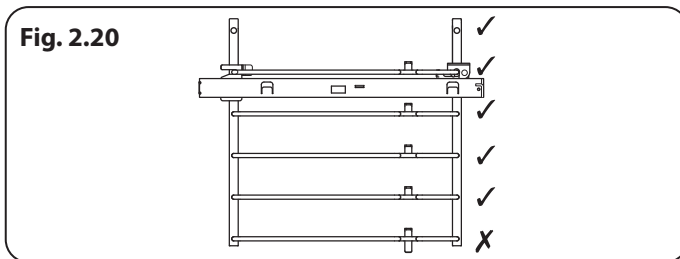
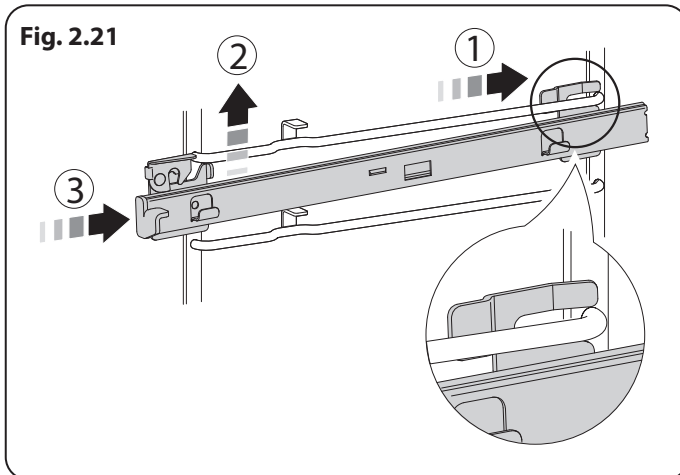


Fig. 2.21



Accessoires

Grilles du four

Chaque four est fourni avec:

- 2 tablette télescopique avec coulisses (**Fig. 2.13**)
- 1 grille pleine capacité (**Fig. 2.14**)
- 1 plaque à pâtisserie (**Fig. 2.15**)
- 2 ensembles de supports de tablettes latérales (**Fig. 2.16**).

Les tablettes du four sont maintenues en place lorsque vous les tirez vers l'avant, mais elles s'enlèvent et se remontent facilement.

Plaques

Pour enlever et replacer les tablettes

Le support possède un petite butée sur chaque côté (**Fig. 2.17**). Pour retirer le support, alignez ces derniers avec les butées sur le support du support (**Fig. 2.18**). Soulevez le support vers le haut afin qu'il passe sur la butée de la plaque et ensuite tirez-le vers l'avant (**Fig. 2.19**).

Montez-le à nouveau dans l'ordre inverse en vous assurant de le repousser complètement.

Pour adapter les glissières télescopiques de la plaque

Veillez noter qu'il n'est pas possible d'installer des glissières télescopiques sur l'emplacement de support de la grille inférieure (**Fig. 2.20**)

Avec le bras de glissière en position fermée, placez l'ouverture de la fente supérieure arrière sur le support latéral (**Fig. 2.21**). **NE PAS** positionner plus loin que l'ouverture à ce stade. Bien que non montré à la **Fig. 2.21**, le montage est le même pour les supports supérieurs.

Soulevez l'avant du bras de glissière pour placer la fente avant contre le support latéral (**Fig. 2.21**).

Poussez le bras de la glissière vers l'arrière du four. Le loquet à l'avant se soulève et s'abaisse pour maintenir le bras de la glissière en place (**Fig. 2.21**).

Pour monter une plaque sur les glissières télescopiques

Faites glisser les glissières télescopiques vers l'avant jusqu'à ce qu'elles s'arrêtent. En tenant la plaque au-dessus des glissières, inclinez l'avant vers le bas et placez-la sur l'avant des glissières. Posez la plaque à plat. Appuyez sur l'arrière de la plaque pour la fixer en place

Pour retirer une plaque sur les glissières télescopiques

Faites glisser la plaque sur les glissières. Tout en tenant fermement l'un des glissières, soulevez délicatement l'arrière de la plaque : elle sortira de la languette de retenue centrale. Répétez l'opération pour le côté opposé de la plaque.

Remarque: Pour faciliter le retrait de la plaque, vous pouvez insérer un outil plat approprié à travers l'ouverture située sur

le côté des glissières et dégager la plaque (**Fig. 2.22**).

Inclinez l'avant de la plaque vers le bas, puis éloignez-la des glissières (**Fig. 2.23**).

Pour enlever les glissières télescopiques de la plaque

Tout d'abord, retirez la plaque comme indiqué dans la section « Retirer une plaque des glissières télescopiques ».

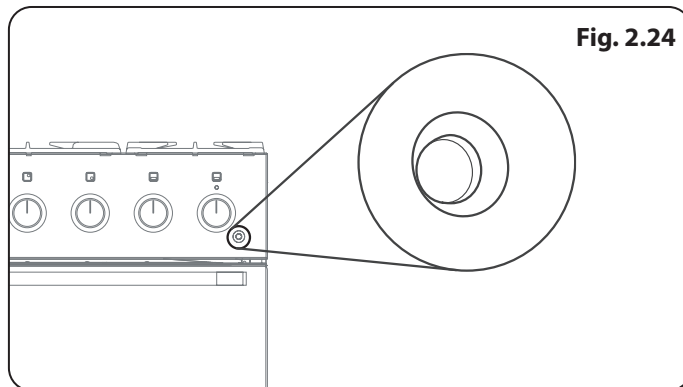
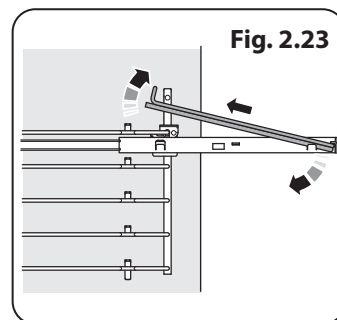
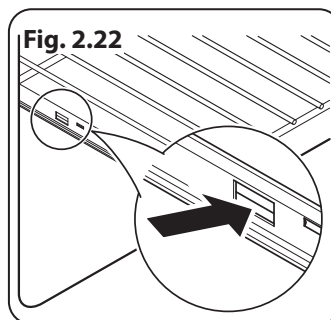
Placez un doigt sur le dessous de la glissière télescopique et soulevez-la.

Ouvrez le loquet au-dessus de la glissière et tirez la glissière vers l'avant et vers le bas pour la retirer

Pour retirer et replacer les supports de la grille déroulante

Soulevez les crochets du support déroulant pour les dégager des deux trous de positionnement situés du côté du four (ou du diviseur) avant de soulever le support pour le dégager du dispositif de retenue déroulant inférieur.

Remettez en place en insérant le bas déroulant dans le dispositif de retenue avant d'insérer les crochets dans les trous de positionnement.



Eclairage du four

Appuyez sur le bouton (**Fig. 2.24**) pour allumer les lampes de four.

Si l'une des lampes est défectueuse, mettez la cuisinière hors tension, en basculant le disjoncteur, avant de changer l'ampoule. Pour des informations détaillées sur la façon de changer une ampoule, reportez-vous à la section « Dépannage ».

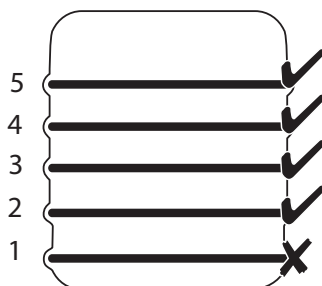
Rangement

Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine. Le tiroir peut être retiré de la cuisinière à des fins de nettoyage, etc.

- ⚠ **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,astique et tissu, tels que livres de recettes, contenants en plastique et serviettes, ainsi que les 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.**

3. Conseils pour la cuisson

« Fig 3,1 »



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.

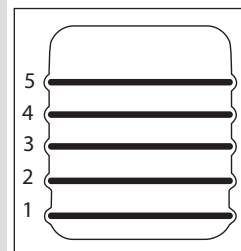
Quand le four est allumé, ne pas Laisser la porte ouverte plus longtemps que nécessaire, sinon les boutons peuvent devenir très chauds.

- 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 3,1 »).
- 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.

4. 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

5. Nettoyage de la cuisinière

Composant	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Grilles et chapeaux des brûleur	Émail vitrifié	Nettoyeur légèrement abrasif tel que Bon-Ami® ou Soft Scrub® Lave-vaisselle.
Base de brûleur	Aluminium	Voir ci-dessus.
Plan de cuisson	Acier inoxydable	Eau savonneuse, nettoyeur non abrasif, chiffon doux.
Côtés et plinthe	Acier inoxydable	Voir ci-dessus.
Panneau de commande	Peinture, émail ou acier inoxydable	Nettoyeur non abrasif, chiffon doux.
Intérieur du four	Émail vitrifié	Nettoyeur à four de toute marque convenant aux surfaces émaillées. Prenez soin de ne pas endommager les joints d'étanchéité de la portes du four.
Poignées de porte	Nickel brossé	Eau savonneuse chaude, chiffon doux.
Grilles et supports de four	Chrome	Lave-vaisselle. Eau savonneuse et chiffon doux.
Intérieur de la porte	Émail vitrifié	Nettoyeur légèrement abrasif tel que Bon-Ami® ou Soft Scrub®
Intérieur de la porte	Verre	Nettoyeur non abrasif, eau savonneuse, chiffon doux.
Portes extérieures et tiroir	Émail peint ou acier inoxydable	Nettoyeur multiples surfaces, chiffon doux.
Boutons de commande	Aluminium	Eau savonneuse, nettoyeur non abrasif, chiffon doux.

Tableau 5.1

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 nettoyeurs chlorés, de produits abrasifs à gros grain ou de sel.

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

Les produits de nettoyage conseillés sont indiqués au **Tableau 5.1**.

Entretien Quotidien

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. 5.1**).

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. Essayez tous les débordements le plus tôt possible.

Empêchez tout liquide de s'infiltrer dans la cuisinière.

Brûleurs

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

Lorsque vous remettez la tête du brûleur en place, assurez-vous de bien la déposer sur la base (**Fig. 5.2**). Si vous regardez sous la tête du brûleur, vous remarquerez deux pointes, celles-ci s'ajustent sur les deux crans dans la base du brûleur (**Fig. 5.3**).

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

Plan de cuisson en acier inox

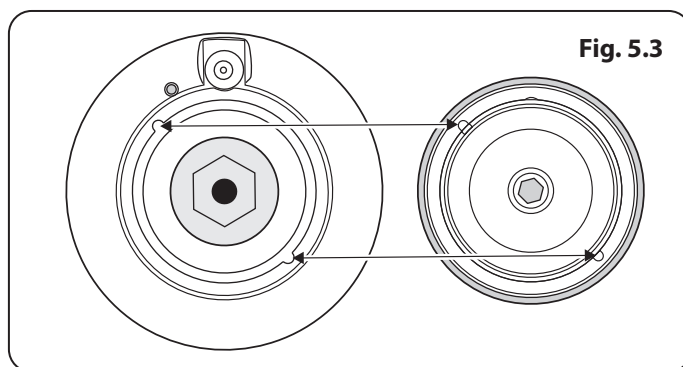
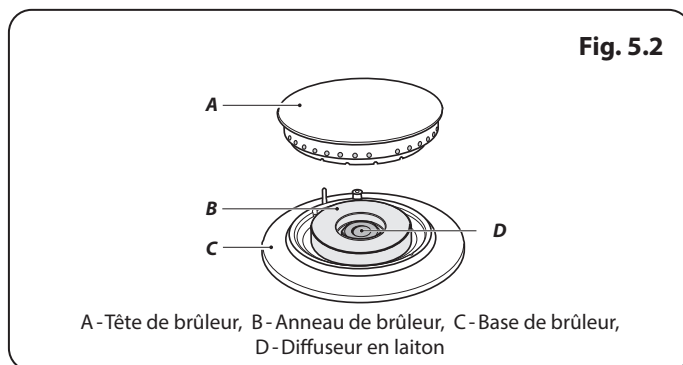
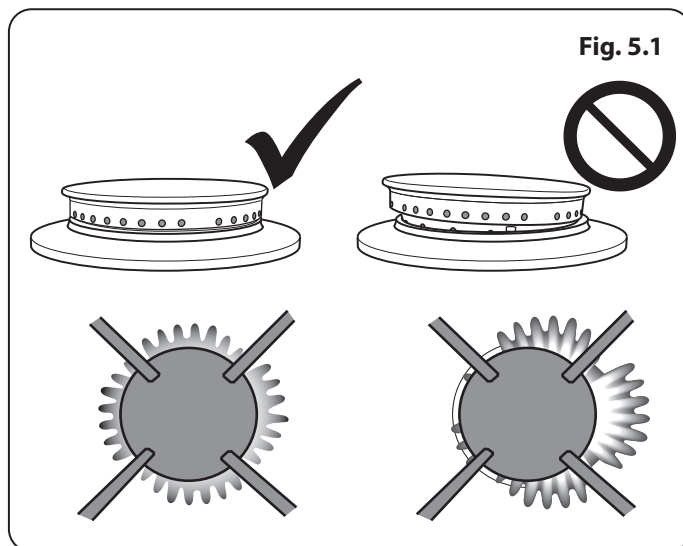
Retirez les casseroles et autres objets du plan de cuisson. Enlevez les grilles de l'aire de débordement et déposez -les soigneusement dans un évier rempli d'eau tiède savonneuse. Essuyez les débris du plan de cuisson. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable. 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.

Panneau de commande et portes des fours

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez un détergent liquide.

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. Les portes des fours doivent être nettoyées uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude.



6. Dépannage

Défaillance de l'allumage ou de l'élément de la surface de cuisson

Est-ce que l'appareil est allumé ?

Est-ce que l'allumeur (l'électrode d'allumage) ou les trous du brûleur sont obstrués ?

Est-ce que les têtes de brûleurs sont correctement placées ? Consultez la section intitulée Nettoyage

Souvenez-vous que chaque brûleur possède un dispositif de sécurité qui arrête l'écoulement du gaz lorsque la flamme s'éteint. Veuillez dégager le dispositif de sécurité en poussant le bouton de commande du four afin que le gaz puisse s'écouler lors de l'allumage du brûleur de la surface de cuisson. Ceci permet aux détecteurs de flammes de s'activer et de faire fonctionner le dispositif de sécurité. Gardez le bouton enfoncé quelques secondes pour permettre au gaz de s'écouler dans le brûleur. L'allumeur générera une étincelle qui enflammera le gaz.

Le dispositif de sécurité n'a pas été activé si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande du four. Fermez le dispositif de commande du four (position OFF) et attendez une minute. Veuillez réessayer en maintenant le bouton de commande enfoncé un peu plus longtemps.

Le brûleur de la surface de cuisson ne s'enflamme pas

Veuillez vous assurer que toutes les pièces ont été remplacées correctement lors du nettoyage si un ou plusieurs brûleurs ne s'enflamment pas après l'entretien de la surface de cuisson.

Vérifiez qu'il n'y a aucun problème avec le système d'alimentation de gaz. Vous pouvez faire cela en vérifiant le fonctionnement de vos autres appareils au gaz.

Est-ce qu'une étincelle est produite lorsque vous poussez le bouton de contrôle ? Vérifiez que l'appareil est allumé si aucune étincelle n'est produite.

De la vapeur s'échappe du four

Il se peut que de la vapeur se forme au-dessus de la grille arrière lors de la cuisson d'aliments à haute teneur en liquide (ex. Frites cuites au four). Soyez prudent puisque cette vapeur peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte. Tenez-vous loin de la porte afin de laisser la vapeur se dissiper.

Le ventilateur du four est bruyant

Il est normal que le ventilateur du four soit bruyant lorsque celui-ci se réchauffe.

Quels produits sont conseillés pour nettoyer le four ?

Veuillez vous référer à la section sur le nettoyage pour connaître la liste complète des produits conseillés.

 **Il EST déconseillé d'utiliser des produits nettoyants caustiques ou corrosifs puisqu'ils peuvent endommager le four.**

Que dois-je faire pour empêcher que les boutons de contrôle deviennent chauds lorsque j'utilise le four ?

Ceci est normal et est provoqué par le réchauffement du four. **VEUILLEZ LAISSER** la porte fermée.

Qui est-ce qui doit payer les frais si un problème concernant l'installation survient et que l'installateur d'origine n'est pas en mesure de se déplacer pour remédier à la situation ?

Il vous incombe de payer les frais. Les entreprises de service facturent pour les services rendus afin de corriger l'installation effectuée par l'installateur d'origine. Il est donc dans votre intérêt de retrouver l'installateur d'origine.

Panne de courant

Veuillez régler l'heure de l'horloge afin de vous assurer que le programme de démarrage différé fonctionne adéquatement si une panne de courant survient.

Les aliments cuisent trop vite, trop lentement ou brûlent

Le temps de cuisson peut être différent du four que vous utilisiez auparavant. Vérifiez que vous utilisez les températures ainsi que les positions de grilles recommandées. Veuillez consulter les directives retrouvées à la section du guide d'utilisation du four. Les réglages de commande du four ainsi que les temps de cuisson sont à titre indicatif seulement. Les goûts individuels peuvent exiger que la température soit modifiée pour obtenir les résultats escomptés. Essayez la cuisson à une température plus élevée.

Les aliments ne sont pas cuits uniformément.

Si vous faites cuire un aliment plus gros, vous devrez tourner le plat pendant la cuisson.

Si les deux grilles sont utilisées, veuillez laisser un espace suffisant entre celles-ci afin que la chaleur puisse être distribuée uniformément. Veuillez placer la grille au centre si vous utilisez une plaque à biscuits.

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

L'eau d'un contenant doit être à la même profondeur lorsque celui-ci est placé sur la grille centrale du four. Par exemple, si la quantité d'eau est plus profonde dans la partie arrière du contenant, l'arrière du four doit être soulevé ou l'avant abaissé.

Veuillez demander à votre fournisseur de mettre le four au niveau pour vous.

Le four ne s'allume pas

Est-ce que l'appareil est allumé ? Est-ce que l'horloge apparaît ?

Si rien ne fonctionne, il se peut qu'il y ait un problème avec l'alimentation électrique. Est-ce que le four est branché sur un circuit muni d'un disjoncteur ?

Avez-vous réglé une fonction de cuisson?

La température du four augmente au fur et à mesure que l'appareil vieillit

Il se peut qu'il soit nécessaire de changer le thermostat si baisser le bouton de commande pour régler la température ne donne aucun résultat ou fonctionne pour une courte période seulement. Celui-ci doit être installé par un technicien d'entretien.

La lumière du four ne fonctionne pas

L'ampoule est probablement brûlée. Vous pouvez vous procurer une ampoule de remplacement (non couverte par la garantie) auprès d'une entreprise spécialisée en matériel électrique. Demandez une ampoule halogène (G9) 40W – 110V / 130V. (**Fig. 6.1**).

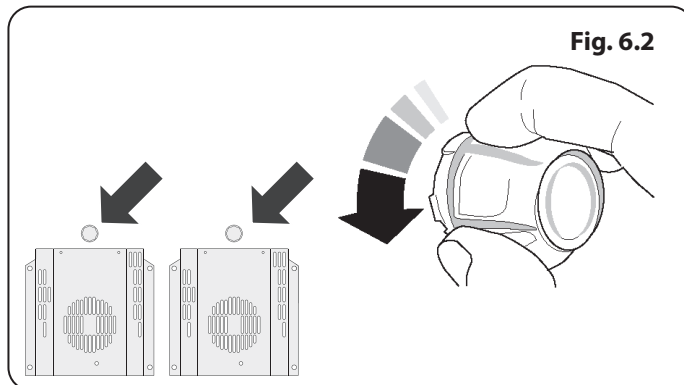
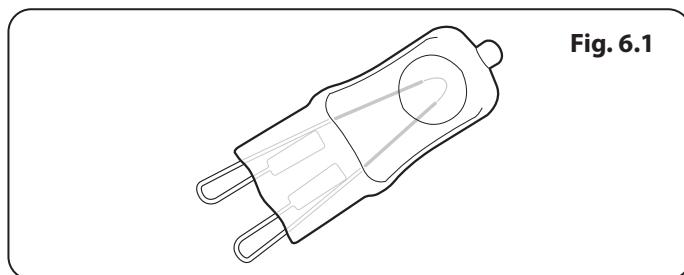
Fermez le disjoncteur.

Fermez l'alimentation électrique et assurez-vous que le four est complètement froid avant de retirer l'ampoule. Ouvrez la porte du four et enlevez les grilles.

Dévissez le protecteur de l'ampoule en le tournant dans le sens antihoraire. Il se peut que le protecteur soit difficile à enlever. (**Fig. 6.2**).

Tirez sur l'ampoule pour la retirer. Évitez de toucher l'ampoule avec vos doigts puisque les dépôts graisseux peuvent engendrer une usure prématurée. Poussez sur l'ampoule pour la mettre en place.

Remplacez le protecteur d'ampoule en le tournant un quart de tour dans le sens horaire. Activez le disjoncteur et vérifiez que l'ampoule s'allume.



7. 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.

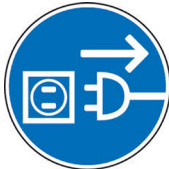


⚠ AVERTISSEMENT :

- **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.

8. 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.

9. 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 alimentation d'électricité sont correctement rebranchées.

10. Installation

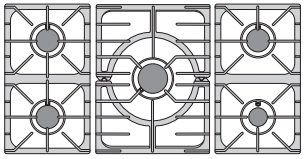
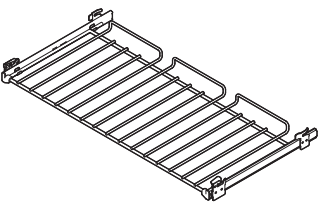
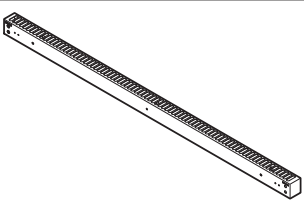
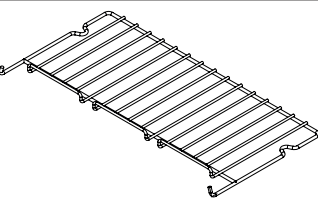
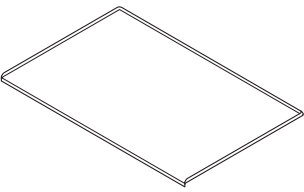
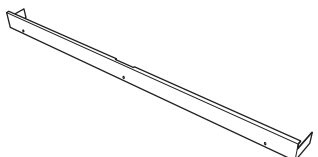
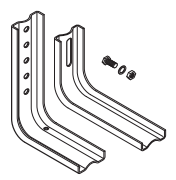
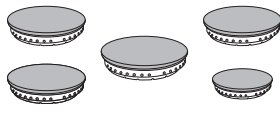
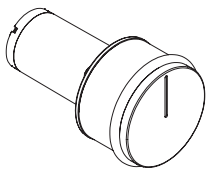
Outils : vous aurez besoin des outils suivants :

1. Multiméter
2. Perceuse électrique
3. Mèche et ancrages pour le béton (seulement si la cuisinière est installée sur un plancher en pierres ou béton)
4. Un mètre en acier
5. Un tournevis à pointe cruciforme
6. Tournevis à lame plate
7. Clé hexagonale
8. Niveau
9. Clé réglable
10. Un crayon et une règle
11. Des clés à tuyau
12. $\frac{9}{16}$ " (13 mm) clé polygonale ou à douilles

Autres matériaux dont vous pourriez avoir besoin :

- Un robinet de sectionnement de la conduite de gaz.
- De la pâte à joint ou du ruban d'étanchéité avec Teflon* qui résiste aux gaz naturel et de pétrole liquéfié.
- Un tuyau de métal flexible (Diam. int. 13 mm ($\frac{1}{2}$ po)) Un tuyau de 1,5 m (5 pi) 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.
- Un adaptateur universel conique pour la conduite d'alimentation en gaz (Diam. int. 19 mm ou 13 mm ($\frac{3}{4}$ po ou $\frac{1}{2}$ po) NPT x 13 mm ($\frac{1}{2}$ po)).
- Un adaptateur universel conique pour le régulateur de pression de la cuisinière (Diam. int. 13 mm ($\frac{1}{2}$ po) NPT x 13 mm ($\frac{1}{2}$ po)).
- Une feuille de contreplaqué de 6,25 mm ($\frac{1}{4}$ po) d'épaisseur ou l'équivalent suffisamment grande pour y déposer la cuisinière, afin de protéger le sol.

Vérification des Pièces :

4 grilles	2 Rail télescopique
	
Rear Flue Grille	Une grille pleine capacité
	
Une plaque à pâtisserie	Coup-de-pied
	
Dispositif anti basculement	Trousse de conversion du gaz naturel au gaz de pétrole liquéfié (A060048)
	
Têtes de brûleur de plaque chauffante	7 boutons de command
	

INSTALLATION

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

Fig. 10.1

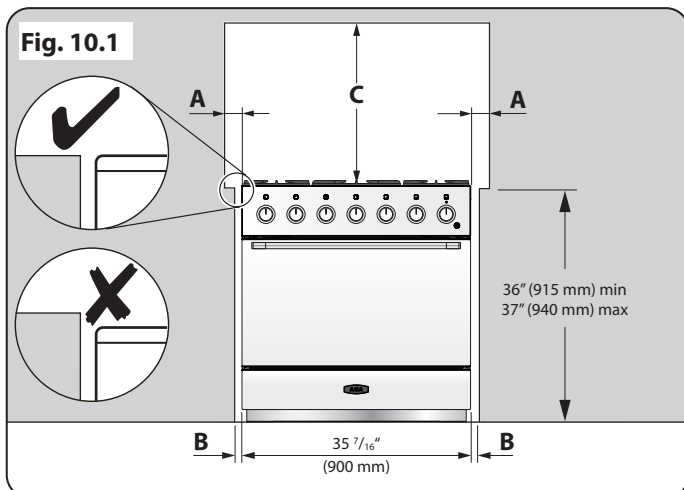


Fig. 10.2

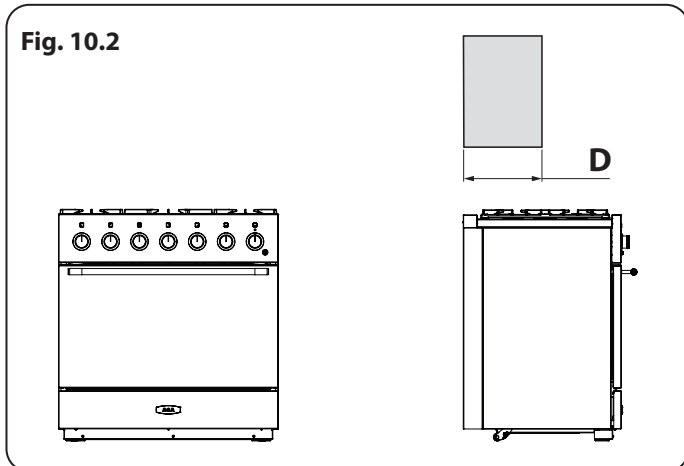


Fig. 10.3

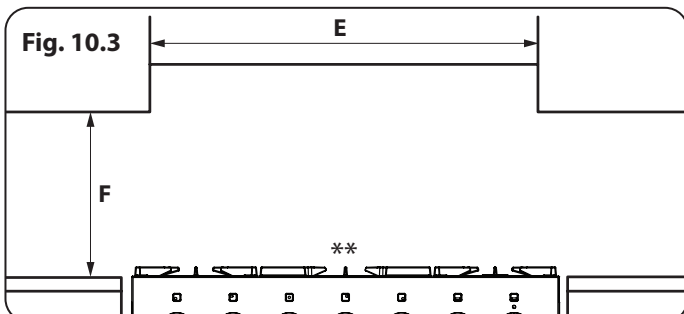
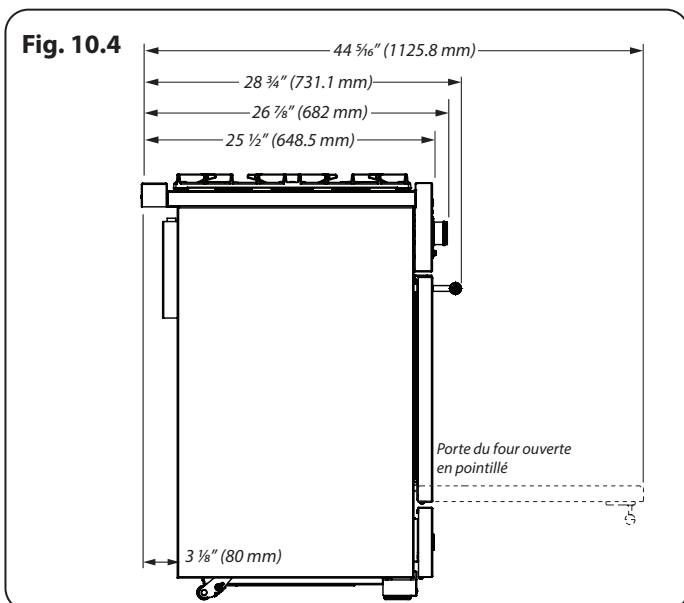


Fig. 10.4



Emplacement de la cuisinière

Fig. 10.1, Fig. 10.2 et Fig. 10.3 montrent le minimum recommandé les distances et les autorisations des autorités de la gamme pour des surfaces à proximité (voir le **Tableau 10.1**).

Nous recommandons une lame d'air de ¼ po (5 mm) (voir le **Tableau 10.1**) 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.

Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent (**Fig. 10.1**).

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

*** La crédence doit être installée conformément aux instructions du fabricant. Il est important de prévoir de la place pour la grille de ventilation qui est montée au niveau de la plaque 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 149°F/65°C au-dessus de la température ambiante.

La profondeur de la cuisinière est de 28 ¾\" (731.1 mm) en tout (**Fig. 10.4**).

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

INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentation d'électricité sont correctement rebranchées.

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	4 1/2" (114 mm) ¹	4 1/2" (114 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	3/16" (5 mm)	1/2" (12 mm)
C	Espace entre le niveau de la table de cuisson et une surface horizontale combustible	31 1/2" (800 mm) ²	31 1/2" (800 mm) ²
D	Profondeur maximale des armoires installées au-dessus de la partie supérieure des plaques de cuisson	13" (330 mm)	13" (330 mm)
E	Distance minimale entre les surfaces horizontales moins la dimension C	35 1/2" (900 mm)	36 3/8" (925 mm)
F	Distance minimale entre les armoires horizontales et les surfaces du plan de travail adjacent à la cuisinière	18" (458 mm)	18" (458 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 10.1

Déplacement de la cuisinière

 **N'essayez jamais de déplacer la cuisinière lorsque celle-ci est sous tension.**

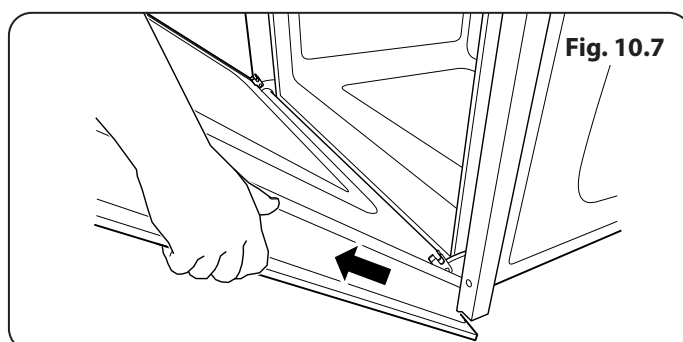
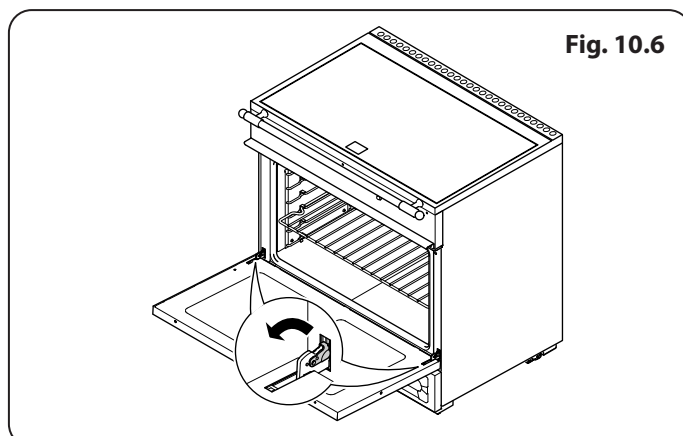
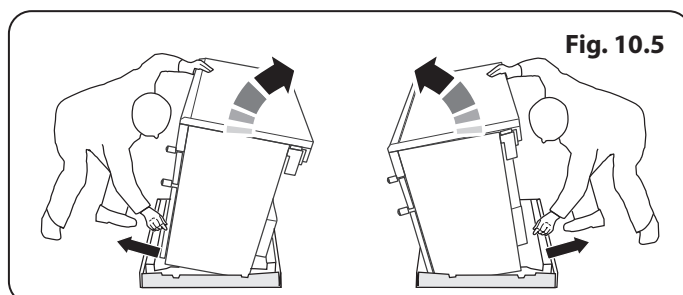
 **Cet appareil est lourd. Assurez-vous que votre pièce est adaptée pour l'accueillir. Pour connaître le poids de l'appareil, reportez-vous à la section « Caractéristiques techniques ».**

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. 10.5**.

Répétez cette procédure à l'arrière et retirez la partie arrière du socle.



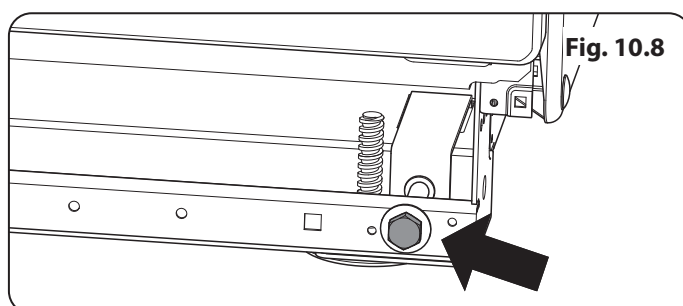
Retrait la porte du four

Pour retirer la porte, ouvrez-la complètement. Faites pivoter les épingles de verrouillage en U vers la position de verrouillage (**Fig. 10.6**). Pour retirer la porte du four, saisissez les côtés de la porte, soulevez-les et faites glisser la porte vers l'avant (**Fig. 10.7**).

Baissez les deux galets arriere

Pour ajuster la hauteur de l'arrière de la cuisinière, mettez d'abord une clé à douille ou à crochet de 13 mm dans l'écrou hexagonal d'ajustement (**Fig. 10.8**). Tourner l'écrou dans le sens horaire pour soulever et dans le sens antihoraire pour baisser.

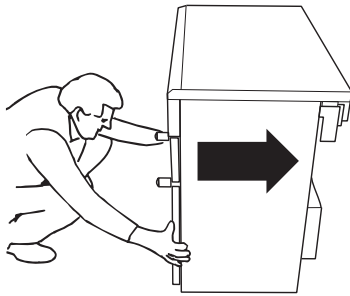
Effectuez 10 tours complets (360°) en sens horaire. Veillez à abaisser les **DEUX GALETS ARRIERE**.



INSTALLATION

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

Fig. 10.9

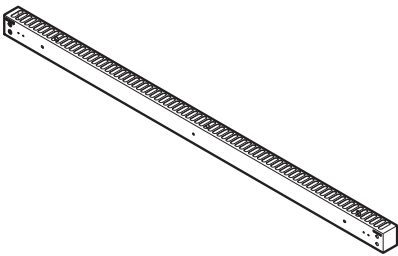


Dépliez le bord (carton) arrière du plateau d'emballage. Ouvrez la porte du gril et la porte du four droit afin d'avoir une bonne prise sur la partie inférieure du panneau de commande pour déplacer la cuisinière. Poussez la cuisinière vers l'arrière avec précaution pour la dégager de son socle d'emballage. Retirez le plateau d'emballage.

Poussez la cuisinière près de sa position finale, en laissant juste assez de place pour pouvoir avoir accès à l'arrière (Fig. 10.9).

Ne remettez pas le tiroir à ce stade.

Fig. 10.10

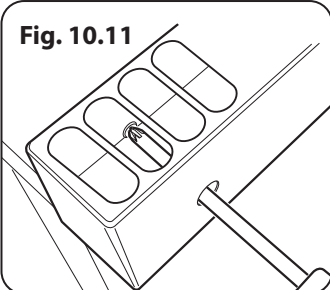


IMPORTANT : Retirez tout le ruban et matériel d'emballage. Assurez-vous que les têtes des brûleurs sont correctement montées et à niveau. Retirez le sac d'accessoires du four. Vérifiez qu'aucune pièce n'a été délogée durant le transport.

Montage de la grille d'évacuation

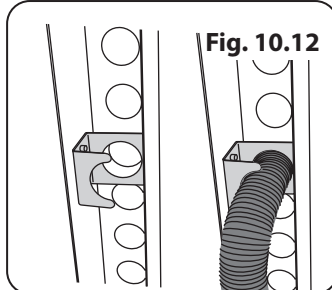
La grille d'évacuation est emballée séparément (Fig. 10.10).

Fig. 10.11



Les trous les plus grands sur les côtés sont adaptés au tournevis et doivent être dirigés vers l'arrière. Utilisez les vis et écrous fournis pour maintenir la grille en place (Fig. 10.11).

Fig. 10.12



Attachez les rallonges souples du tuyau d'évacuation du four sur la grille au moyen des attaches qui se trouvent dans la grille (Fig. 10.12).

Mise à niveau

Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à bulle placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau.

Placez la cuisinière à l'emplacement prévu pour son installation, en veillant à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous l'insérez entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments.

Les supports avant et les galets arrière réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, tourner les écrous de réglage aux coins avant inférieurs de l'appareil. Pour régler les supports avant, tournez les socles pour lever ou abaisser.

Fig. 10.13

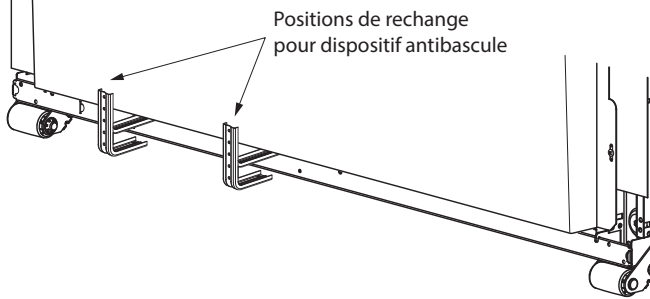
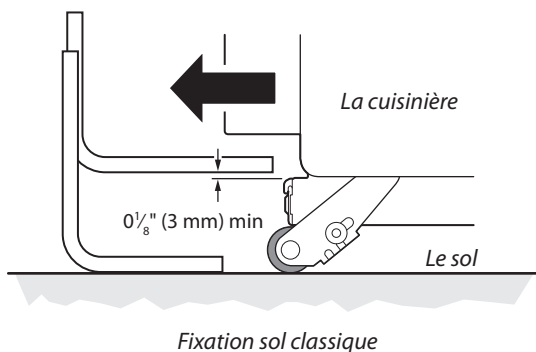


Fig. 10.14 Support stabilisateur



Dispositif anti basculement

REMARQUE : La cuisinière doit être montée à la bonne hauteur et mise à niveau avant d'installer le support anti basculement.

Installer le dispositif antibasculant

Une cuisinière à connecteur de gaz flexible doit être fixée à l'aide d'un dispositif antibasculant.

Les dispositifs antibasculant appropriés figurent au Fig. 10.13.

Lors de la fixation du crochet antibasculant (Fig. 10.14 et Fig. 10.15), 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.

Fixez le crochet afin qu'il s'engage le plus loin possible par-dessus le châssis de la cuisinière.

INSTALLATION

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

- ⚠ **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.**

Fixation au mur

Si la fixation au sol est difficile et si le support stabilisateur externe peut être fixé à un mur solide, le support stabilisateur peut être fixé à un mur (**Fig. 10.15**). Veillez à utiliser les vis et fixations appropriées.

Installation du coup de pied

Retirez les 3 vis du montage du coup de pied le long du bord inférieur avant de la cuisinière (**Fig. 10.16**). Fixez le coup-de-pied à l'aide de ces vis (des vis de couleur différente sont disponibles dans l'ensemble de pièces détachées).

Trousse de rallonge de panneau latéral (en option supplémentaire)

La cuisinière est livrée avec deux panneaux de rallonge. Ils s'installent sur la face latérale visible de la cuisinière. La rallonge doit être installée par un installateur de gaz qualifié, de préférence durant l'installation initiale (**Fig. 10.17**).

Contenu de la trousse :

Rallonge de panneau latéral	2
Vis M5	4
Écrou M5	4
Grande rondelle	4
Rondelle autobloquante	4

Instructions d'installation

Insérez une vis et une rondelle dans le trou supérieur du côté arrière du panneau latéral de la cuisinière. Ajoutez une rondelle autobloquante et insérez l'écrou sur les filets de la vis sans serrer pour la maintenir en place. Répétez avec l'autre tour (**Fig. 10.18**).

Glissez la rallonge latérale à partir du côté, derrière les rondelles (**Fig. 10.19**).

Serrer les vis supérieure et inférieure pour maintenir l'extension latérale en place.

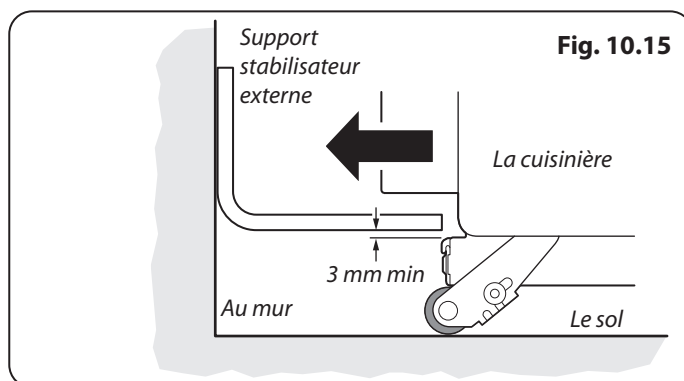


Fig. 10.15

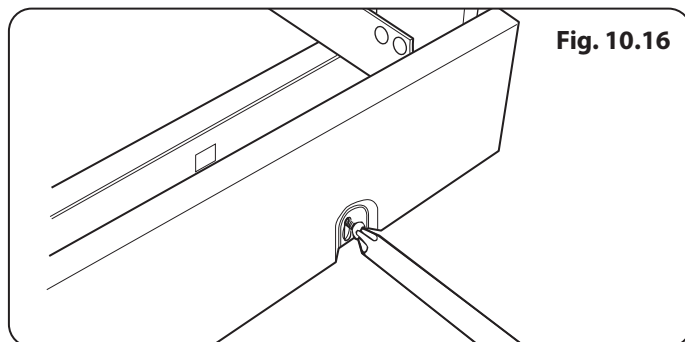


Fig. 10.16

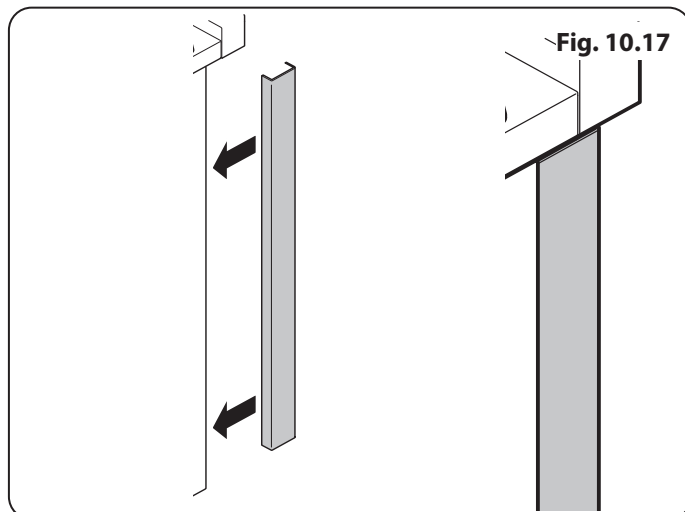


Fig. 10.17

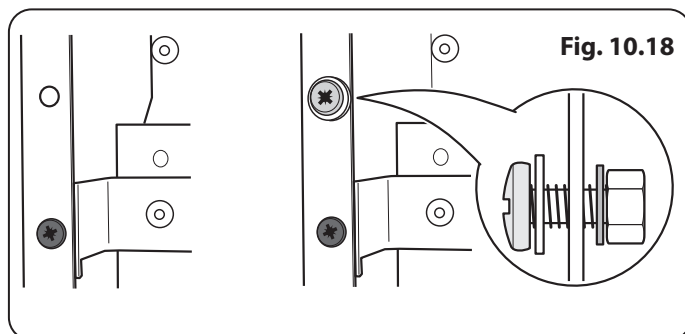


Fig. 10.18

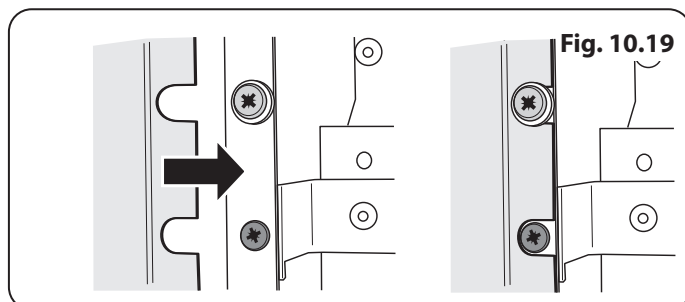


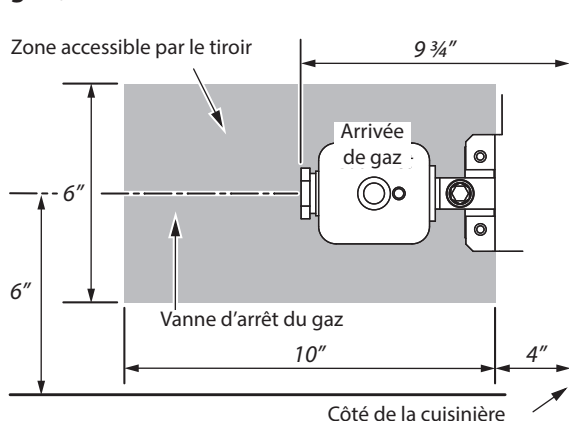
Fig. 10.19

INSTALLATION

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

11. Branchement de gaz

« Fig 11,1 »



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-dernière édition.

Au Canada

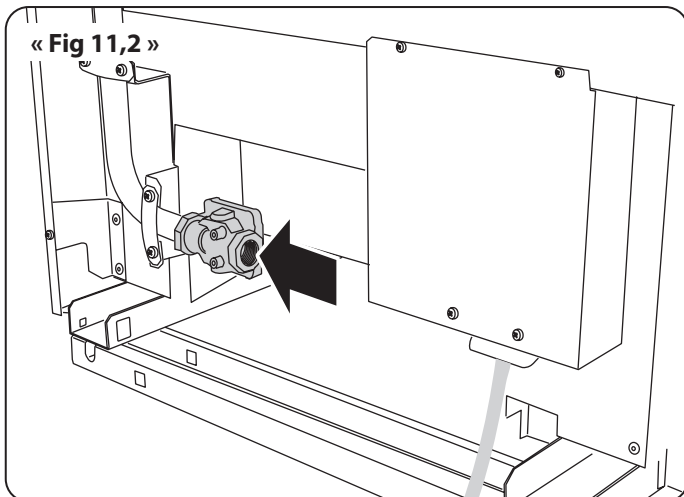
La cuisinière doit être installée conformément à la norme CGA en cours de validité, CAN/CGA-B149 – Installation Codes for Gas Burning Appliances and Equipment et/ou aux codes locaux.

Au Commonwealth of Massachusetts

Ce produit doit être installé par un plombier licencié ou un installateur gaz lorsqu'il est installé au Commonwealth of Massachusetts.

Une vanne gaz manuelle à poignée en « T » doit être installée sur la conduite de gaz qui alimente cet appareil.

« Fig 11,2 »



Exigences pour le branchement de gaz

Les emplacements recommandés de la sortie du tuyau de gaz sont présentés à « Fig 11,1 », « Fig 11,2 » et « Fig 11,3 ».

Fournir une alimentation gaz adaptée

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

Un kit de conversion au gaz PL (propane) est fourni avec la cuisinière. Une fois convertie au gaz PL, il faut une pression de 10" de la colonne d'eau (2,49 kPa).

Vérifiez que vous alimentez votre cuisinière avec le type de gaz correct.

Nous recommandons de convertir la cuisinière avant son installation. Ceci doit être fait avant de pouvoir utiliser la cuisinière avec du gaz PL.

Pour un fonctionnement correct, la pression du gaz naturel fourni au régulateur doit se trouver entre 4 1/2" et 13" de colonne d'eau (1,12–3,24 kPa).

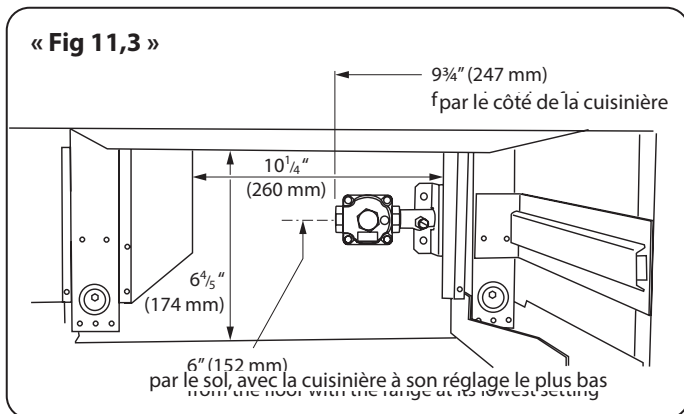
Pour le gaz PL, la pression fournie doit se trouver entre 10" et 13" de la colonne d'eau (2,49–3,24 kPa).

Quand vous vérifiez le bon fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être d'au moins 1" (0,25 kPa) au-dessus de la pression de collecteur spécifiée par le fabricant.

Le régulateur de pression situé à l'arrivée du collecteur de la cuisinière doit rester dans la conduite d'alimentation, que le gaz utilisé soit du gaz naturel ou du gaz PL.

Un connecteur métallique flexible utilisé pour brancher l'appareil à l'alimentation de gaz doit avoir un diamètre interne de 1/2" et faire au moins 5 pieds de longueur pour faciliter l'installation.

« Fig 11,3 »



INSTALLATION

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

Branchez la cuisinière à l'alimentation de gaz

N'oubliez pas de rallumer la flamme pilote des autres appareils gaz lorsque vous remettez le gaz en route.

Comme les tuyauteries rigides limitent le mouvement de la cuisinière, nous recommandons d'utiliser un connecteur flexible métallique certifié par CSA International, sauf lorsque les codes locaux exigent un branchement rigide.

L'installation doit être effectuée avec un connecteur conforme à ANSI Z21. 69. CSA 6. 16 et doté d'un dispositif de déconnexion rapide conforme à ANSI Z21. 41. CSA 6. 9 (« Fig 11,7 »).

Si la chaîne doit être détachée, n'oubliez pas de la réattacher quand l'appareil est remis en place.

JAMAIS Si la méthode de branchement rigide est utilisée, vous devez soigneusement aligner le tuyau car la cuisinière ne pourra pas être déplacée une fois que le branchement aura été effectué.

Pour éviter les fuites de gaz, utilisez de la pâte à tuyau ou enveloppez le tuyau de Teflon* sur tous les filetages mâles (extérieurs).

- A.** Vérifiez que toutes les personnes qui utilisent la cuisinière savent où et comment couper l'alimentation de gaz de la cuisinière.
- B.** Utilisez une clé de maintien sur le raccord du régulateur afin d'éviter qu'il soit endommagé. Quand vous installez la cuisinière depuis l'avant, supprimez le coude à 90° pour vous faciliter la tâche.
- C.** Installez des adaptateurs de raccord mâles 1/2" ou 3/4" sur le filetage NPT interne de la vanne d'arrêt manuelle en prenant soin de bloquer la vanne d'arrêt pour l'empêcher de tourner.
- D.** Positionner la cuisinière de manière à pouvoir raccorder la vanne d'arrêt.

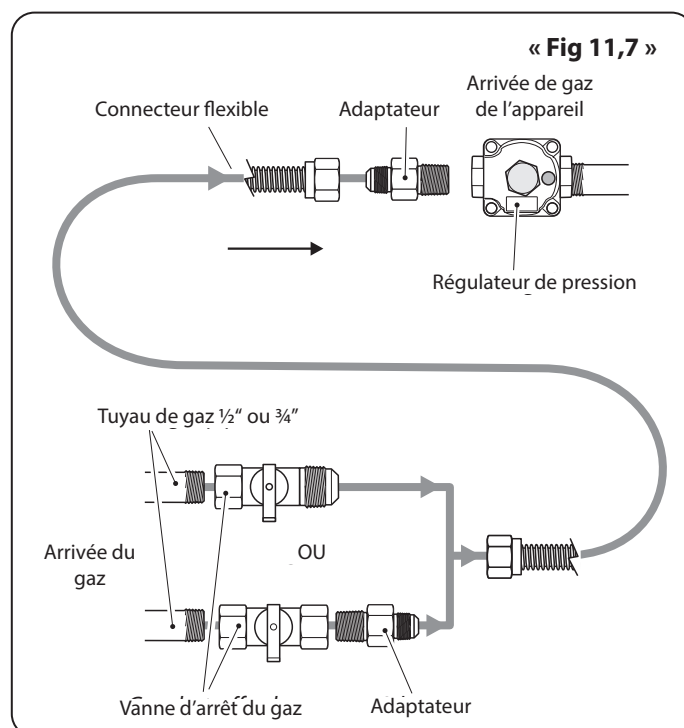
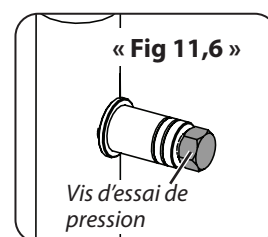
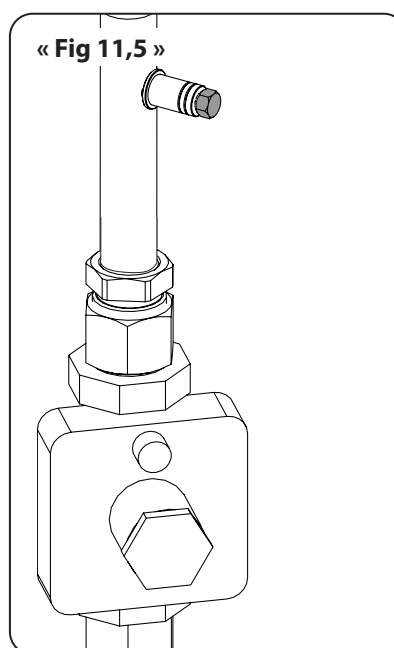
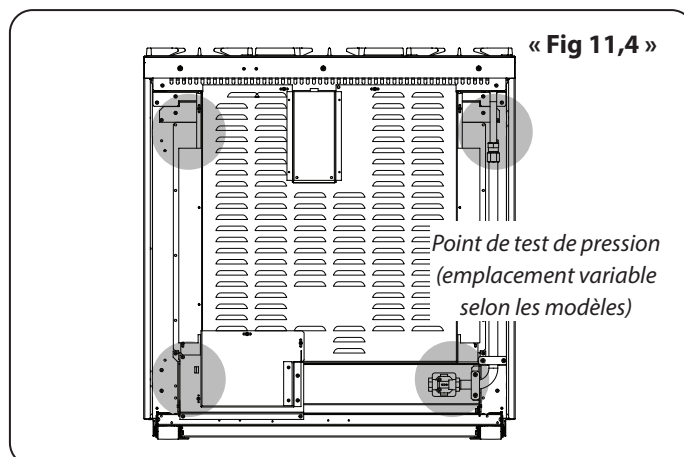
Lorsque tous les raccordements ont été effectués, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position arrêt, puis ouvrez la vanne principale d'alimentation en gaz. À l'aide d'un détecteur de fuites liquide, spécialement conçu pour la détection de fuites, vérifiez l'absence de fuites dans le système au niveau de tous les joints et raccordements (y compris la vis d'essai de pression, voir « Fig 11,5 » et « Fig 11,6 »).

⚠ NE PAS utiliser une flamme pour repérer les fuites de gaz.

Quand vous utilisez des pressions de test supérieures à 1/2 psig (3,5 kPa) pour mettre sous pression le système d'alimentation de gaz de l'habitation, déconnectez la cuisinière et la vanne d'arrêt individuelle des tuyaux d'alimentation de gaz. Quand vous utilisez des pressions de test de 1/2 psig (3,5 kPa) ou moins pour tester le système d'alimentation de gaz, il vous suffit d'isoler la cuisinière du système d'alimentation de gaz en fermant la vanne d'arrêt individuelle.

Connecteur flexible

Installateur : Informez le consommateur de la position de la vanne d'arrêt du gaz (« Fig 11,7 »).



* Teflon : Marque déposée de DuPont

12. Raccordement électrique

Une fois installée, la cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément à la dernière édition du Code national d'électricité des États-Unis ANSI Z223.1/NFPA 54 au Canada, l'installation de la cuisinière doit être conforme à la norme en vigueur CSA B149.1 du Code canadien de l'électricité, Première partie NFPA 70 or the Canadian Electric Code, CSA C22.1.

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.**
- ⚠ 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.

Alimentation électrique correcte

Cette cuisinière doit être alimentée par un courant de 240 V, 60 Hz, et branchée à un circuit de dérivation individuel et adéquatement mis à terre, protégé par un disjoncteur. 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.

INSTALLATION

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

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. 12.1**). Autre emplacement dans la zone ombrée (**Fig. 12.2**) 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.

Branchement si la corde d'alimentation et la fiche ne sont pas appropriées

Pour accéder à la connexion électrique, retirez les vis et enlevez le couvercle électrique (**Fig. 12.3**).

Faites coulisser la protection vers le bas pour dégager les languettes (**Fig. 12.4**).

Au moment de la remise en place, vérifiez que la protection est correctement positionnée sur la languette de la bride inférieure.

Fig. 12.1

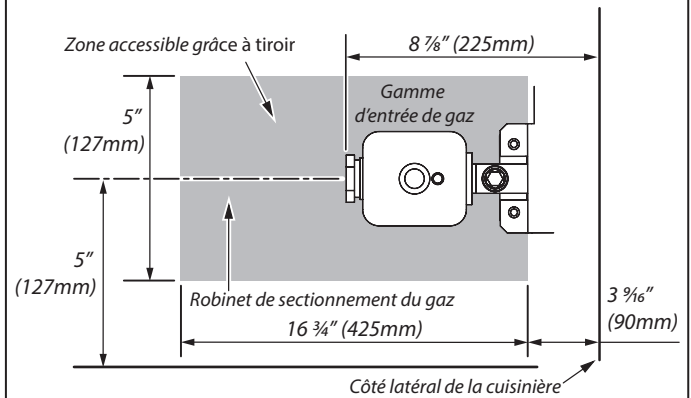


Fig. 12.2

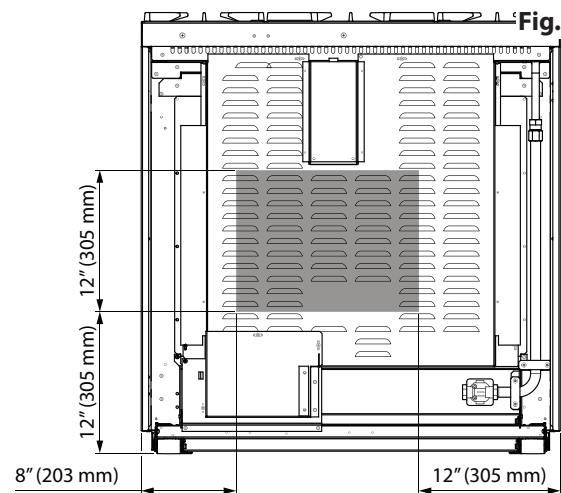


Fig. 12.3

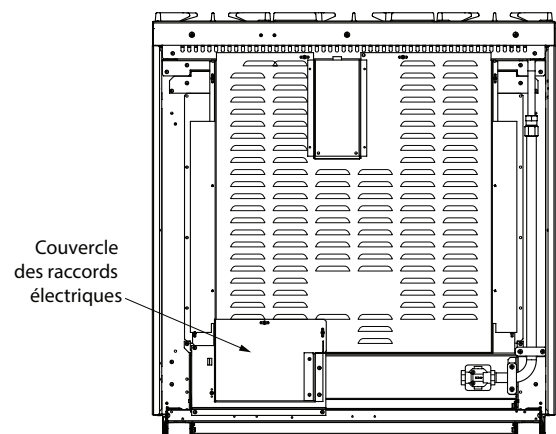
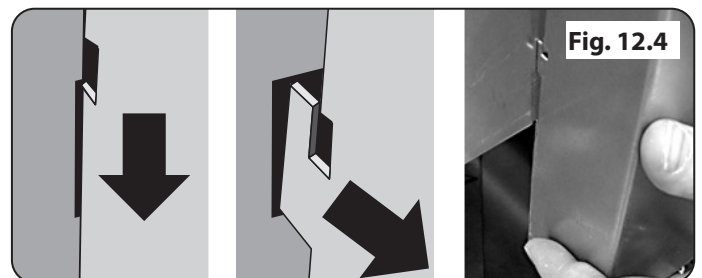


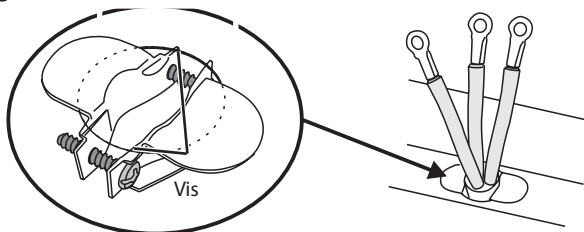
Fig. 12.4



INSTALLATION

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

Fig. 12.5



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. 12.5**).

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.

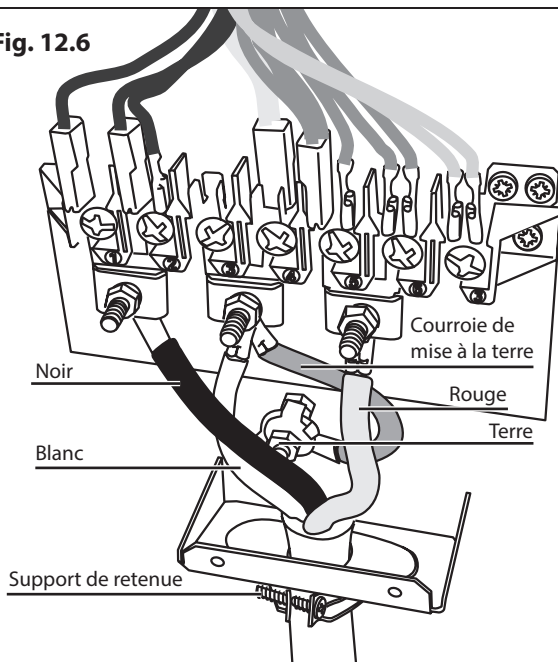
Attachez la courroie de mise à la terre au sol et à la borne centrale du bloc de connexion (**Fig. 12.6**).

Le câble de mise à la terre du cordon d'alimentation doit être raccordé à la borne neutre qui se trouve au centre du bornier. Les cordons électriques doivent être branchés sur les bornes externes. (**Fig. 12.6**).

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

Remettez le couvercle des raccords électriques.

Fig. 12.6



INSTALLATION

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

Installation d'un conduit à 3 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

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. 12.7**). Utilisez les raccords de réduction (**Fig. 12.8**) 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 (**Fig. 12.7**).

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

Un câble de mise à la terre est fourni dans la trousse de conversion (**Fig. 12.9**). Attachez la courroie de mise à la terre au sol et à la borne centrale du bloc de connexion.

Le câble de mise à la terre du cordon d'alimentation doit être raccordé à la borne neutre qui se trouve au centre du bornier. Les cordons électriques doivent être branchés sur les bornes externes. (**Fig. 12.10**).

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.

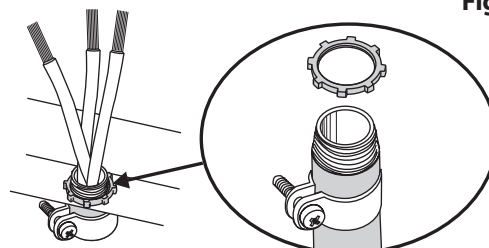


Fig. 12.7

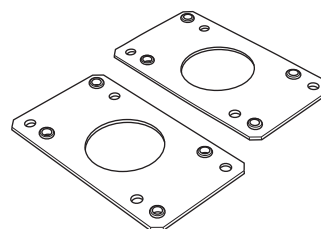


Fig. 12.8

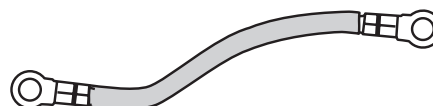


Fig. 12.9

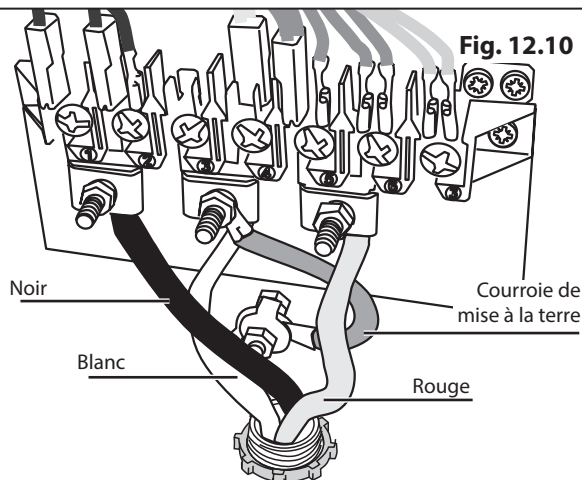


Fig. 12.10

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentation d'électricité sont correctement rebranchées.

The diagram illustrates the removal of the cable gland. A screwdriver is shown turning the gland clockwise. An inset shows the gland being lifted off the cable.

12.12

Noir

Rouge

Blanc

Courroie 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. 12.11**).

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.

Branchez les câbles à la borne de mise à la terre et au bornier (Fig. 12.12)

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

Remettez le couvercle des raccords électriques.

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.

INSTALLATION

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

13. Ajustement final

Brûleurs de Table de Cuisson

Lorsque vous remettez une tête de brûleur, assurez-vous qu'il se place correctement sur la base (**Fig. 13.1**). 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. 13.2**).

Si la flamme est déformée, vérifiez que la tête du brûleur est correctement placée sur la base. (**Fig. 13.3**).

Montage des grilles

Assurez-vous que les grilles sont correctement montées au bon endroit.

Vérification de la Plaque

Contrôlez chaque foyer.

Contrôle du Gril

Tournez le bouton de commande du gril et vérifiez que le gril commence à chauffer.

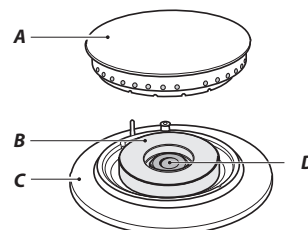
Vérifications de four

Vérifiez que les ventilateurs des fours se mettent en marche et que les fours commencent à chauffer.

Assistance à la clientèle

Veuillez inscrire vos coordonnées dans ce guide, informer l'utilisateur sur la façon de faire fonctionner cette cuisinière et lui remettre les instructions.

Fig. 13.1



A - Tête de brûleur, B - Anneau de brûleur, C - Base de brûleur, D - Diffuseur en laiton

Fig. 13.2

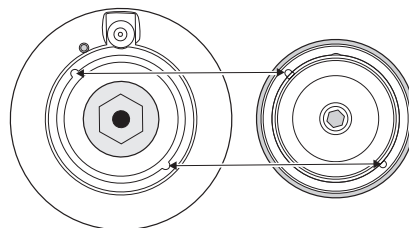
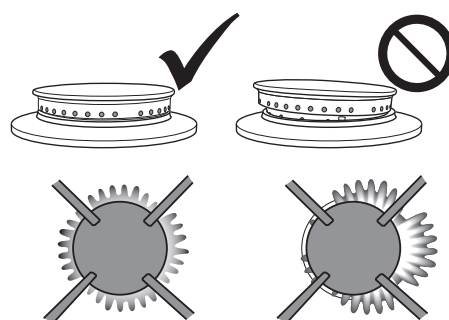


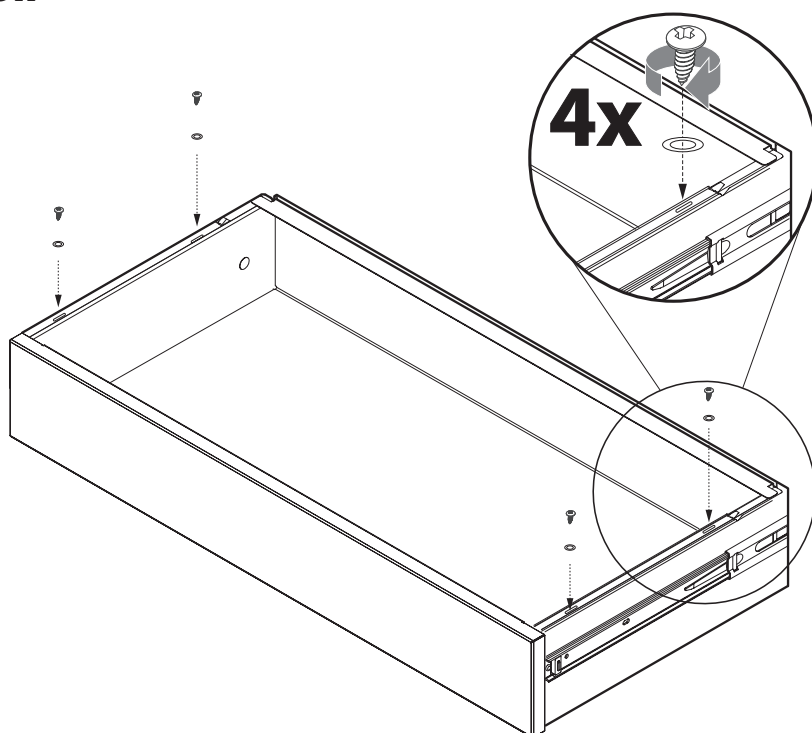
Fig. 13.3



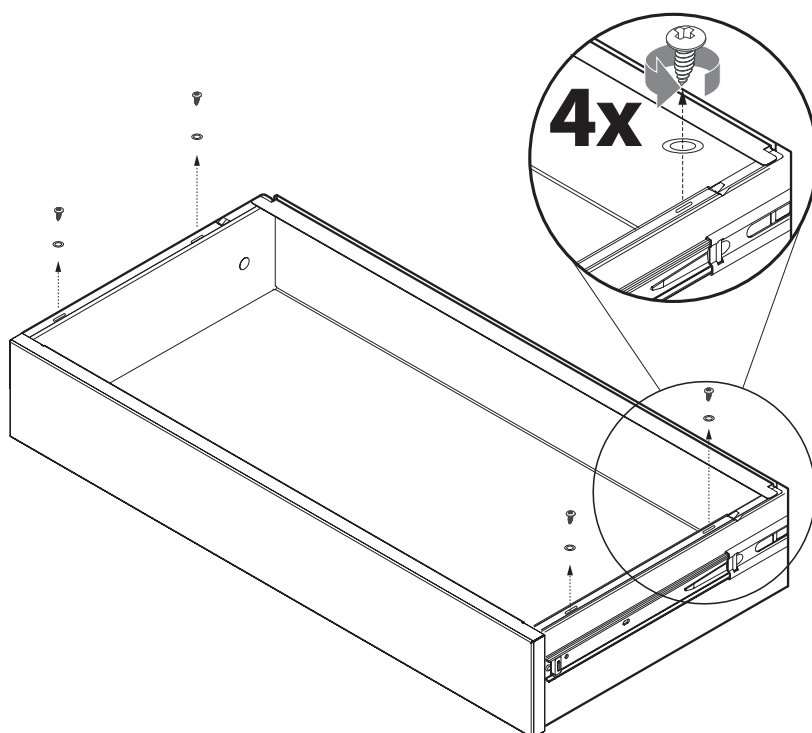
INSTALLATION

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

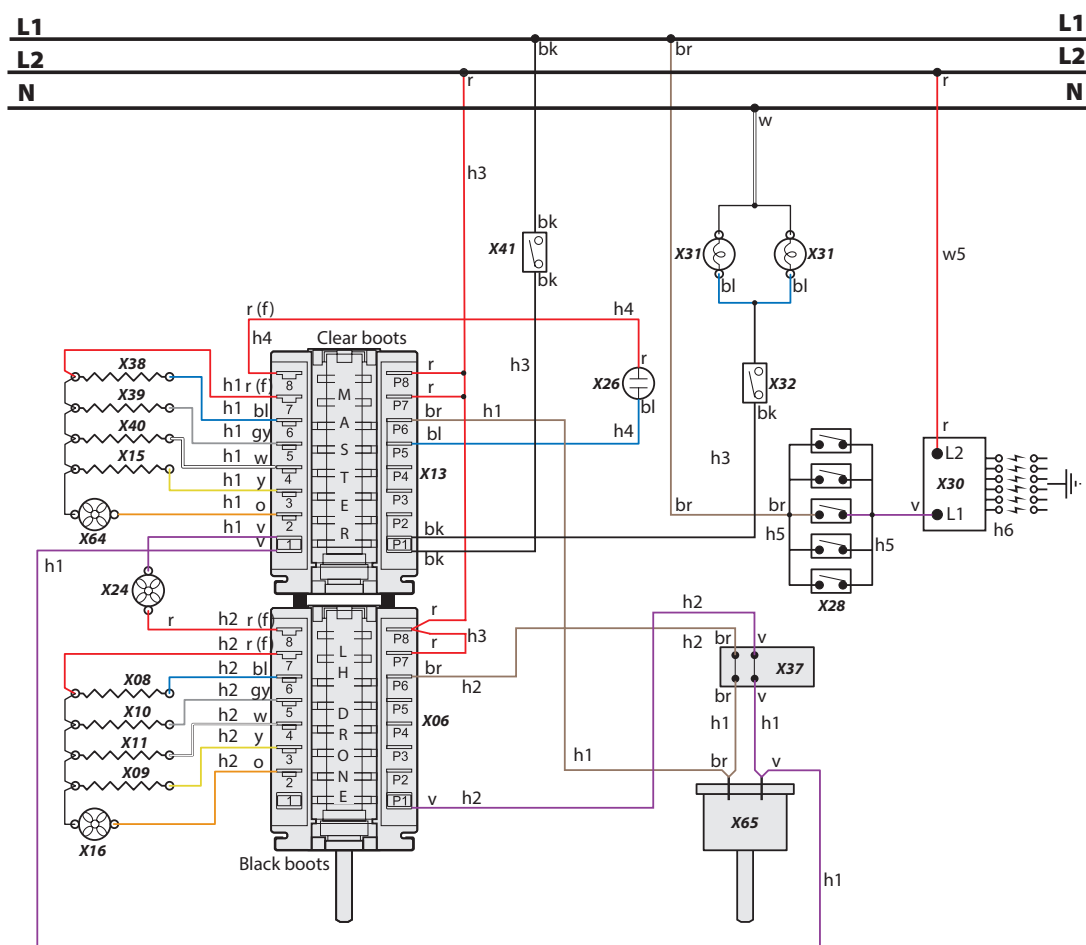
Installer le tiroir



Retirer le tiroir



14. Schéma de câblage



Key

The connections shown in the circuit diagram are for single-phase. The ratings are for 240 V 60 Hz.
Component positions viewed from the front of the cooker

Code	Description	Code	Description	Code	Colour
------	-------------	------	-------------	------	--------

Key

Le raccord indiqué sur le schéma de câblage est pour une alimentation monophasée.

Les capacités nominales sont pour 230 V 50 Hz.

Positions des composants vus de l'avant de la cuisinière

Code	Description
X06	Gauche multi-fonction de commutation
X08	Gauche élément de base du four
X09	Élément de ventilateur de four gauche
X10	Élément supérieur de four gauche (extérieur)
X11	Élément supérieur de four gauche (intérieur)
X12	Thermostat du four de droite
X13	Interrupteur multifonction droite
X15	Élément du four de droite
X16	Ventilateur du four
X24	Ventilateur de refroidissement

Code	Description
X26	Voyant
X28	Contacteur d'allumage
X30	Générateur d'étincelles
X31	Éclairage du four
X32	Commutateur d'éclairage du four
X37	Interrupteur séparation du four
X38	Droite élément de base du four
X39	Droite élément supérieur du four (externe)
X40	Droite élément supérieur du four (intérieure)
X41	Protection du thermostat

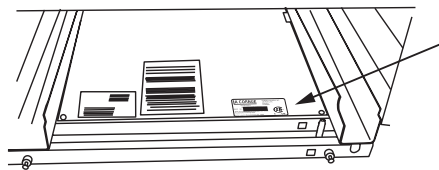
Code	Couleur
bl	Bleu
br	Brun
bk	Noir
or	Orange
r	Rouge
v	Voilet
w	Blanc
y	Jaune
g/y	Vert/jaune
gy	Gris

15. 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	240 V 60 Hz
Raccordement de l'Alimentation en Gaz	½" NPT au niveau du côté arrière droit

Dimensions

Model	Mercury 36 Dual Fuel	
Hauteur hors tout	minimale 36" (915 mm)	maximale 37" (940 mm)
Largeur hors tout	35½" (900 mm)	
Profondeur hors tout (avec poignées)	27⅝" (701 mm)	
Cote minimale au-dessus de la table de cuisson	31½" (800)	

Puissances

Élément de ventilateur (x2)	1.8 kW
Élément supérieur (x2)	0.75 kW
Élément gratineur (x2)	1.15 kW
Élément inférieur (x2)	0.75 kW

Table de cuisson	Vis de dérivation*	Gaz naturel 4" WC		Gaz propane 10" WC	
		Source	Orificio	Source	Orificio
Brûleur central	49	17,000 btu/hr	205	17,000 btu/hr	118
Grand brûleur	38	12,000 btu/hr	150	12,000 btu/hr	99
Brûleur avant droite	31	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.

Efficacité de Four

Fours	
Catégorie d'efficacité énergétique sur une échelle de A (plus efficace) à G (moins efficace)	A
Consommation d'énergie basée sur une charge standard	0.99 kWh
Volume utilisable (Pies cúbicos)	3.8
Taille	Grande
Temps de cuisson – charge standard	44 minutes

Charge électrique totale maximale à 240 V = 3.65 kW, 16.5 A (comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc.)

Note : L'entrée maximum à tout moment est la valeur du grillage par convection, qui utilise tous les éléments supérieurs et le ventilateur.



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