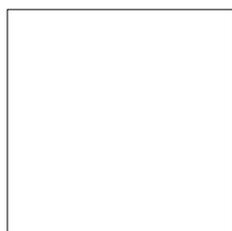


*Elise*

**48 Mixte**



# **Mode d'Emploi**

&

Instructions d'Installation et d'Entretien



U110682 - 01

# MISE EN GARDE!

**Le non-respect des instructions fournies dans le guide peut provoquer un incendie ou une explosion avec risque de dommages à la propriété, blessures ou décès.**

**N'entreposez pas d'essence ou des liquides ou gaz inflammables à proximité de la cuisinière ou de tout autre appareil.**

## **S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ**

**N'allumez aucun appareil.**

**Ne touchez à aucun commutateur électrique.**

**N'utilisez pas le téléphone de votre immeuble.**

**Utilisez le téléphone d'un voisin et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz.**

**Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur, appelez le service d'incendie.**

**L'installation et le service doivent être effectués par un installateur accrédité, une agence de service ou le fournisseur de gaz.**

# MISE EN GARDE!

Le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière doit être correctement monté durant l'installation. Il réduit le risque de basculement de l'appareil en cas d'utilisation non conforme ou de surcharge sur la porte du four.



## **▲ MISE EN GARDE!**

- **TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER.**
- **INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE - CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**
- **UN ENFANT OU UN ADULTE PEUT FAIRE BASCULER LA CUISINIÈRE ET ÊTRE TUÉ.**
- **ENGAGEZ LA CUISINIÈRE AU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT - CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**
- **ASSUREZ-VOUS QUE LES SUPPORTS ANTIBASCULEMENT SONT ENGAGÉS DE NOUVEAU LORSQUE LA CUISINIÈRE EST DÉPLACÉE.**
- **LE NON-RESPECT DE CETTE VÉRIFICATION PEUT ENTRAÎNER LA MORT OU DE GRAVES BRÛLURES CHEZ LES ENFANTS ET LES ADULTES.**

## Contents

1. Consignes de sécurité importantes	1
2. Aperçu de la cuisinière	5
3. Conseils Pratiques de Cuisson	12
4. Cuisson de la Table	13
5. Nettoyage de la cuisinière	14
6. Dépannage	18
7. Entretien et Pièces de Rechange	20
8. Installation	21
9. Installer l'évent, le conduit de ventilation et les panneaux latéraux	25
10. Retirer les panneaux latéraux	33
11. Raccordement de l'Alimentation en Gaz	35
12. Conversion à un Autre Gaz	37
13. Raccordement électrique	41
14. Ajustement final	44
15. Schémas de Câblage	45
16. Fiche Technique	46

# 1. Consignes de sécurité importantes

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

Montez uniquement selon la description de la section de l'installation du présent guide.

Demandez à votre dépositaire de recommander un technicien qualifié et un centre de service accrédité. Apprenez comment couper l'alimentation de la cuisinière à l'aide d'un disjoncteur ou de la boîte de fusibles, en cas d'urgence.

Le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière doit être monté durant l'installation. Il réduit le risque de basculement de l'appareil en cas d'utilisation non conforme ou de surcharge sur la porte du four ou le tiroir de rangement.

Si vous le faites, il y a risque de blessures graves et de dommages à la cuisinière. N'autorisez personne à grimper et se tenir debout sur toute partie de la cuisinière ou à s'y suspendre.

## En cas d'incendie

**⚠ N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies dus à la graisse. Ne soulevez jamais une casserole qui a pris feu. Éteignez l'appareil. Étouffez les flammes d'une casserole qui a pris feu sur un brûleur de cuisinière en recouvrant complètement la casserole avec un couvercle bien ajusté ou une plaque à pâtisserie. Si possible, utilisez un extincteur à poudre polyvalente ou à mousse à usages multiples.**

Si l'incendie s'est déclaré dans un plat au four, étouffez les flammes en refermant la porte. Ouvrez les portes et les fenêtres ou, le cas échéant, faites fonctionner la hotte pour dissiper la fumée et l'odeur.

## Prévention des dommages causés par l'incendie et la fumée

Avant d'utiliser la cuisinière, assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés.

Ne rangez jamais de matériaux combustibles, essence et autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la cuisinière.

Si la cuisinière est installée près d'une fenêtre, des précautions spéciales doivent être prises pour empêcher les rideaux de toucher aux brûleurs.

**⚠ Ne laissez JAMAIS d'objet sur la table de cuisson. L'air chaud de la sortie d'air du four peut enflammer les objets et augmenter la pression des contenants fermés, ce qui risque de les faire éclater. De nombreuses bombes aérosol sont EXPLOSIVES**

**lorsqu'elles sont soumises à la chaleur Évitez de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.**

De nombreux contenants en plastique brûleront ou seront endommagés par la chaleur. Conservez les articles de plastique éloignés des pièces de la cuisinière susceptibles de devenir tièdes ou chaudes. Ne laissez pas d'articles en plastique sur la table de cuisson car ils peuvent brûler, fondre ou amollir s'ils sont trop proches d'une sortie d'air ou d'un brûleur allumé.

N'installez pas d'espaces de rangement directement au-dessus d'une cuisinière. Si une armoire se trouve au-dessus de la cuisinière, n'y ranger que des articles non fréquemment utilisés, qui résistent à la chaleur et ne présentent aucun danger. Les liquides volatils, nettoyeurs ou aérosols présentent des risques de danger lorsqu'ils sont soumis à certaines températures.

Une fois la cuisinière déballée, mettez au rebut la boîte et les sacs en plastique. Ne permettez jamais à des enfants de jouer avec le matériau d'emballage.

**⚠ N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce où il se trouve. Cela peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.**

**⚠ Ne jamais couvrir de fentes, trous ou passages dans la sole du four ou recouvrir la grille entière avec du matériel comme le papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut causer l'intoxication au monoxyde de carbone. De plus, le papier d'aluminium peut accumuler la chaleur et présenter un danger d'incendie.**

**⚠ Il est conseillé de faire entretenir cet appareil tous les ans.**

**⚠ Entretien par l'utilisateur – Ne réparez pas la cuisinière et ne changez pas de pièce, à moins que le guide ne renferme des instructions spécifiques claires à cet effet.**

L'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié afin de réduire le risque de blessures et de dommages à la cuisinière.

Ne modifiez jamais la construction d'une cuisinière, par exemple en retirant des pieds de mise à niveau, couvercles de grille, supports/vis antibasculement ou tout autre produit ou pièce.

**⚠ Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance.**

Les tous petits et les jeunes enfants ne doivent pas être laissés à proximité de cette cuisinière en tout temps. On ne doit jamais les assoir ou les mettre debout sur une partie ou l'autre de la cuisinière.

Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière et causer des brûlures graves ou autres blessures.

Apprenez-leur à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre partie de la cuisinière.

Ne rangez jamais des objets susceptibles d'attirer l'attention des enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le dossier – des enfants grimant sur une cuisinière pour atteindre ces objets risquent de se blesser gravement.

### **⚠ N'utilisez pas le four comme aire de rangement.**

Par mesure de sécurité, les matériaux inflammables ne devraient pas être rangés dans un four, le tiroir du four ou près des brûleurs, dont des articles en papier, plastique 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.

### **⚠ Pour éviter tout risque de choc électrique, blessure ou décès, assurez-vous que la cuisinière est mise à la terre. Débranchez-la toujours de l'alimentation de secteur avant l'entretien.**

**DO NOT** touch cooktop burners or areas near burners.

Gas burners may be hot even if they have been off for some time. Areas near the gas burners may become hot enough to cause burns. During and after use, **DO NOT** touch, or let clothing touch or other flammable materials contact the burners or areas near the burners until they have had enough time to cool. These areas include the rangetop and rear vent.

### **⚠ NE TOUCHEZ PAS aux éléments chauffants ou aux surfaces du four.**

Les éléments chauffants du four peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures d'un four peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Durant et après leur utilisation, ne touchez pas aux brûleurs et empêchez tout vêtement ou autres matériaux inflammables d'entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient suffisamment refroidi.

D'autres surfaces de la cuisinière peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures, ce sont la porte du four et la sortie d'air du four à la base du dossier.

## **Portez des vêtements appropriés**

Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la cuisinière. Usez de prudence lorsque vous essayez d'atteindre des objets dans des armoires situées au-dessus de la table de cuisson. Des matériaux inflammables risquent de s'enflammer au contact de la flamme d'un brûleur ou d'une surface chaude et de provoquer des brûlures graves.

## **Utilisez seulement des poignées ou mitaines sèches**

Des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la formation de vapeur. Une poignée ne doit jamais toucher aux éléments

chauffants.

N'utilisez pas de linge à vaisselle ou autre chiffon épais à la place d'une mitaine. Ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

Au besoin, utilisez des mitaines sèches – l'emploi de mitaines humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec des mains mouillées.

## **Importante consigne de sécurité et mise en garde**

La proposition 65 de la loi californienne de 1986 sur la sécurité concernant l'eau potable et les produits toxiques (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) exige la publication de la liste des substances susceptibles d'être cancérigènes ou dangereuses, et imposent aux entreprises d'informer leurs clients des expositions potentielles à de telles substances.

Cet appareil contient ou produit un ou plusieurs produits chimiques qui peuvent entraîner la mort ou une maladie grave et qui sont connus par l'état de la Californie comme source de cancer, anomalies congénitales ou autre défaut génésique.

Les utilisateurs de cet appareil sont ici informés que le gaz qui brûle peut entraîner une faible exposition aux substances énumérées, dont le benzène, le formaldéhyde et la suie, surtout attribuable à la combustion incomplète du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés. Des brûleurs bien ajustés minimiseront la combustion incomplète.

Il est également possible de minimiser l'exposition à ces substances au moyen d'une bonne sortie d'air vers une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.

Pour réduire le risque d'exposition aux substances du combustible ou à la combustion, assurez-vous que l'appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions du présent guide.

**IMPORTANT: Ne conservez pas vos oiseaux de compagnie dans la cuisine ou des pièces où les fumées de la cuisine risquent de s'échapper. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les fumées libérées par la surchauffe d'huile de cuisson, de gras, de margarine ou de surface anti-adhésive de batterie de cuisine peuvent être dangereuses.**

**IMPORTANT: Conservez les instructions d'installation à la disposition de l'inspecteur électrique local.**

## **Conversion**

Cet appareil est livré pour utilisation avec gaz naturel. Une trousse de conversion permettant l'utilisation du gaz propane est fournie avec la cuisinière.

Assurez-vous que votre cuisinière a été correctement réglée en fonction du type de gaz (naturel ou pétrole liquéfié) par un installateur ou un technicien qualifié. Consultez la section Installation des présentes instructions.

- ⚠ MISE EN GARDE!**  
Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié selon les instructions du fabricant et tous les codes et exigences des instances juridictionnelles. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages à la propriété. L'agence qualifiée qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.

## Entretien par l'utilisateur

Ne réparez pas la cuisinière et ne changez pas de pièce à moins d'instructions spécifiques claires à cet effet dans le guide. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.

## Brûleurs

### Qualité des flammes

Les flammes des brûleurs à gaz naturel doivent être bleutées entourées tout au plus d'une légère frange jaunâtre.

Les flammes du gaz propane peuvent être plus douces. L'extrémité des flammes des brûleurs peut être jaunâtre.

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

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

- ⚠ ASSUREZ-VOUS QUE LES CHEMINS DE COMBUSTION ET DE L'AIR DE VENTILATION NE SONT PAS OBSTRUÉS.**

## Utilisez des casseroles de la bonne grosseur

Cet appareil est équipé de brûleurs de différentes tailles. Utilisez des ustensiles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles instables et tournez les manches vers l'intérieur de la table de cuisson. Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Il est imprudent de laisser les flammes dépasser de la casserole, car le manche peut devenir très chaud.

L'utilisation de récipients de cuisson adaptés au brûleur permettra également d'améliorer l'efficacité de la cuisinière.

- ⚠ Ne laissez jamais les brûleurs en marche sans surveillance s'ils sont réglés à haute température. Le débordement des récipients de cuisson peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer.**
- ⚠ Protège-cuvettes – N'utilisez pas de papier aluminium au fond des cuvettes ou dans le four. Le papier alu risque de provoquer des chocs électriques ou un incendie et endommagera le fini émaillé. Ne mettez jamais le papier aluminium en contact avec les éléments chauffants.**
- ⚠ NE PAS UTILISER de dispositif de protection pour plaques chauffantes, papier aluminium ou couvercle de plaque chauffante de quelque sorte que ce**

soit. Ils pourraient affecter la sécurité d'utilisation des brûleurs de vos plaques chauffantes et sont potentiellement dangereux pour la santé.

- ⚠ Récipients de cuisson émaillés - Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres récipients émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ; les autres risquent de se briser en raison du changement soudain de température**
- ⚠ Les manches doivent être orientés vers l'intérieur et ne pas recouvrir les brûleurs adjacents. Autrement, ils deviendront chauds et brûleront.**
- ⚠ 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 nettoyant pour métaux permettra de les supprimer.**

## Fours

- ⚠ Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.**
- ⚠ Laissez l'air chaud et la vapeur s'échapper avant de retirer ou replacer un aliment.**
- ⚠ Ne chauffez jamais un contenant d'aliment non ouvert. La pression à l'intérieur peut faire éclater le contenant et causer des blessures graves.**
- ⚠ N'obstruez pas les événements du four.**

## Montage des grilles du four

- ⚠ Installez toujours les grilles à la position souhaitée lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, prenez garde que la poignée ne touche à l'élément chauffant du four.**
- ⚠ MISE EN GARDE!  
CET APPAREIL EST LIVRÉ AVEC DES ROULETTES POUR FACILITER SON DÉPLACEMENT DURANT L'INSTALLATION. UNE FOIS INSTALLÉE, LA CUISINIÈRE NE DEVRAIT PAS ÊTRE DÉPLACÉE.**

## Consignes générales de sécurité

Cet appareil doit être installé par une personne compétente, conformément aux instructions d'installation. L'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

Cette cuisinière est conçue uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte d'extraction mécanique).

Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire (ouverture d'une fenêtre, par exemple) ou une ventilation plus efficace (augmentation de la puissance du dispositif d'extraction mécanique, par exemple).

La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement de l'interrupteur de commande de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence. Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

**⚠ Toutes les pièces de la cuisinière deviennent chaudes lorsque l'appareil est en marche et le resteront même lorsque la cuisson est terminée.**

**⚠ Prenez garde lorsque vous touchez à la cuisinière ; pour limiter les risques de brûlure, vérifiez toujours que les commandes sont sur ARRÊT (OFF) et que la cuisinière a refroidi avant de la nettoyer.**

Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde aux brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.

Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans les présentes instructions.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, la cuisinière doit toujours être propre, afin de prévenir le risque d'incendie causé par l'accumulation de graisse et autres particules alimentaires.

Veillez à ce que les revêtements muraux inflammables, rideaux, etc. soient toujours suffisamment éloignés de la cuisinière.

**⚠ N'utilisez pas d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.**

N'entreposez pas de matériaux combustibles ou de liquides inflammables à proximité de la cuisinière.

Faites très attention lors du chauffage des graisses et

des huiles car celles-ci risquent de s'enflammer en cas de surchauffe.

Si possible, utilisez un thermomètre de friteuse pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

**⚠ Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses doivent être remplies d'huile jusqu'au tiers de leur capacité uniquement. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de chauffer, ou pendant la fonte des graisses.**

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d'humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l'huile. Surveillez attentivement pour prévenir les débordements et la surchauffe pendant la friture à haute ou moyenne température. N'essayez jamais de déplacer un récipient de cuisson contenant de l'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi.

Lorsque le gril est en marche, ne vous servez pas de la grille d'évacuation (la grille le long de la partie arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, sécher des linges à vaisselle ou ramollir du beurre.

Si vous utilisez un appareil électrique à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon de l'appareil n'entre pas en contact avec la table de cuisson.

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans la cuisinière.

Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée en permanence. Utilisez des extracteurs ou des hottes aspirantes dans la mesure du possible.

La cuisinière est conçue uniquement pour la cuisson domestique et ne doit pas être utilisée à d'autres fins.

N'UTILISEZ PAS le four pour chauffer la cuisine; non seulement c'est un gaspillage d'énergie, mais il peut y avoir surchauffe des boutons de commande.

Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.

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

Cet appareil est lourd; prenez garde lorsque vous le déplacez.

Lorsque la cuisinière n'est pas utilisée, vérifiez que les boutons de commande sont à la position Arrêt (Off).

## 2. Aperçu de la cuisinière

Fig. 2.1

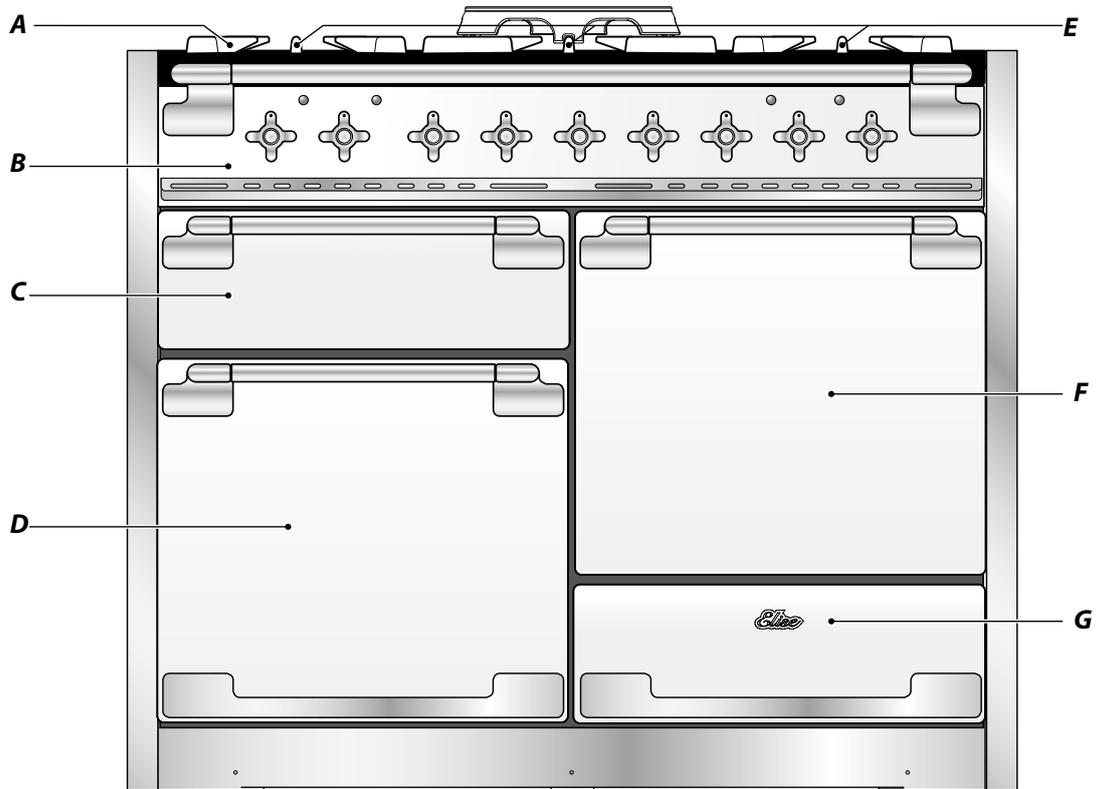
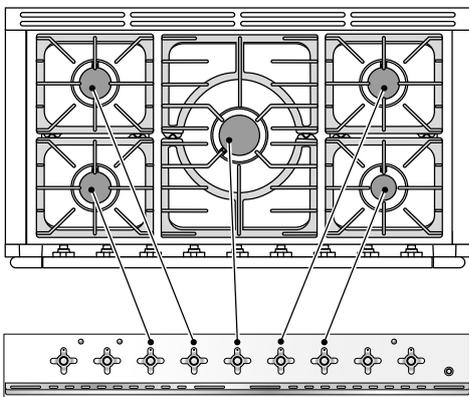


Fig. 2.2



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

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

### Brûleurs

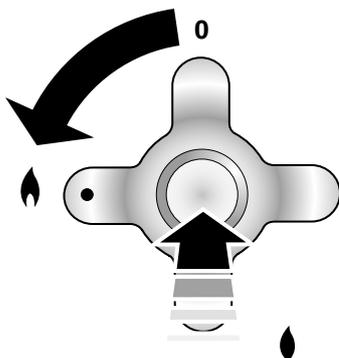
L'image au-dessus de chacun des boutons centraux indique le brûleur contrôlé par le bouton.

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

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

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

Fig. 2.3



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le diamètre minimum recommandé pour les récipients de cuisson est de 160 cm (6 5/6 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 (33,5 cm).

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

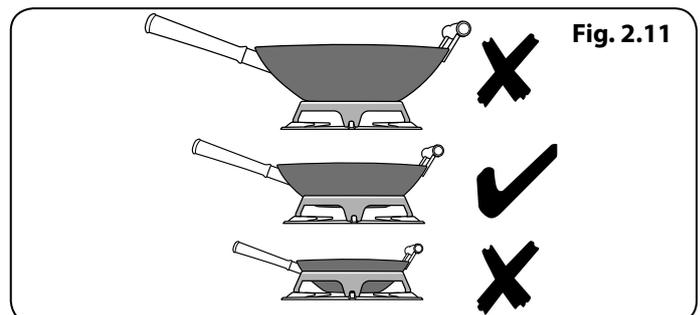
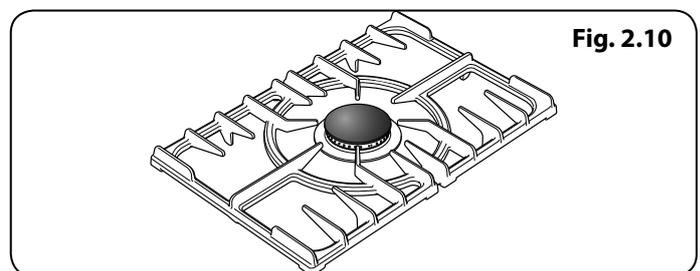
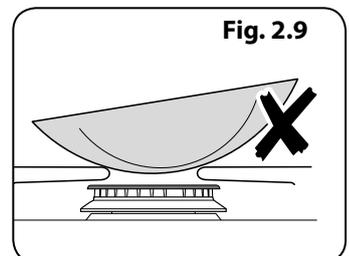
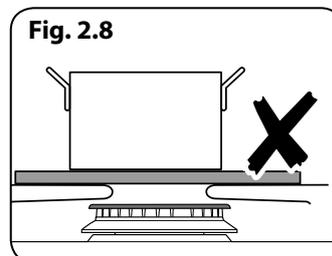
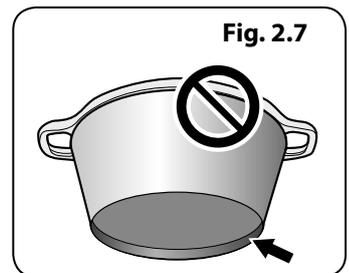
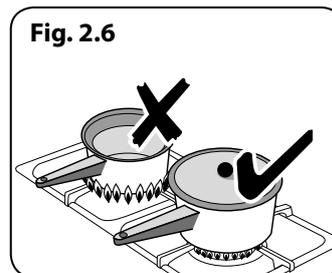
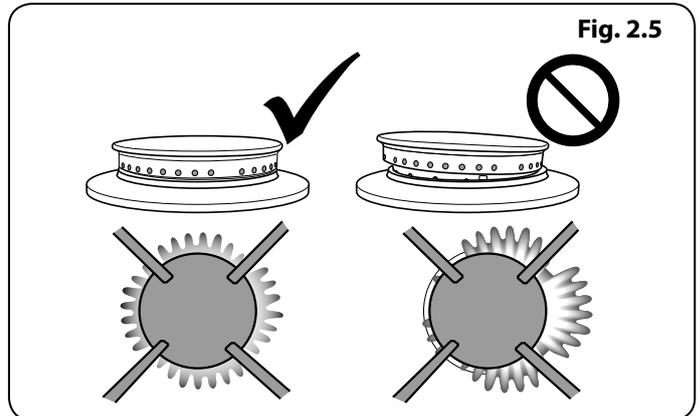
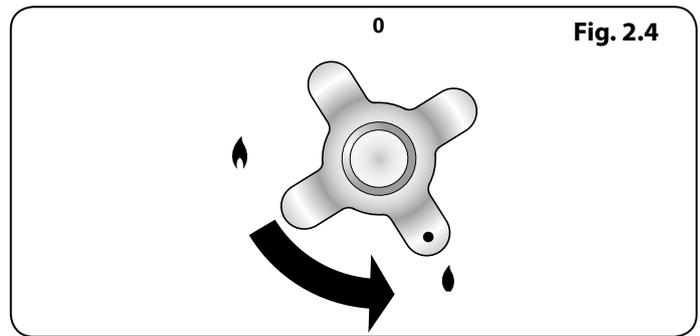
## Brûleur de Wok

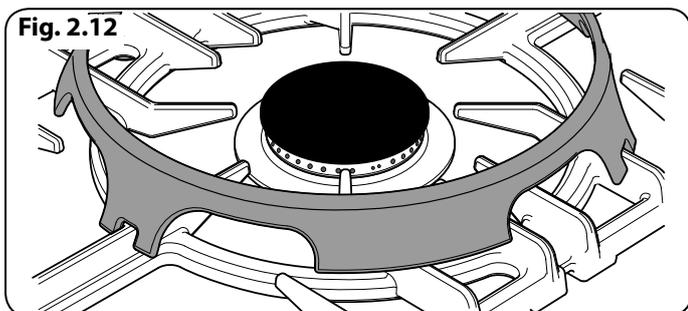
Le brûleur de Wok (coup de feu) est conçu pour fournir une chaleur uniforme sur une grande surface. Il est parfait pour les grandes poêles et la friture rapide à feu vif (Fig. 2.10).

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

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

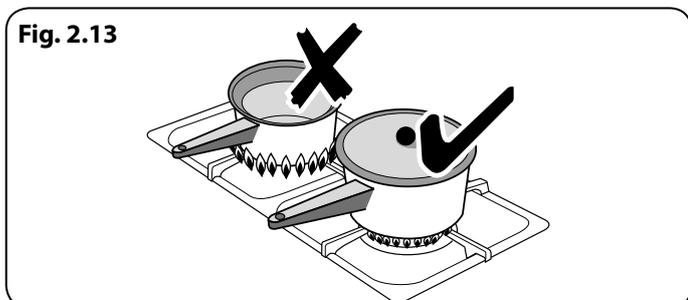
**Remarque:** Les récipients en aluminium peuvent laisser des traces métalliques au niveau des grilles de la table de cuisson. Ces traces sont sans incidence sur la durabilité de l'émail et peuvent être éliminées à l'aide d'un nettoyant pour métaux.





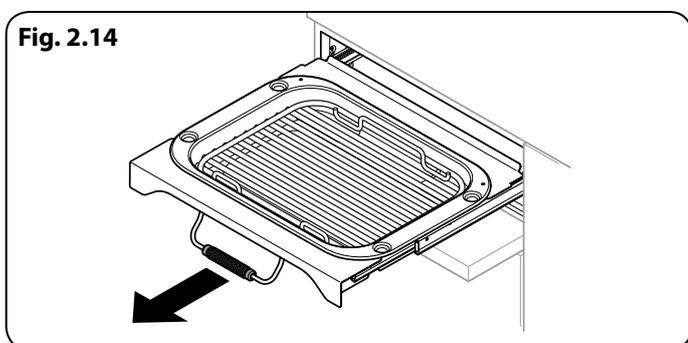
## Support Spécial de Wok

Le support spécial de wok est conçu pour permettre l'utilisation d'un wok de 35 cm (13 3/4 po) wok. Si vous utilisez un autre modèle de wok, vérifiez qu'il repose correctement sur le support spécial. Les woks peuvent avoir des tailles et des formes très variées. Il est important que le wok repose correctement sur le support – mais si le wok est trop petit, il ne sera pas bien maintenu en place par le support spécial (**Fig. 2.11**).



Nous recommandons un wok d'une dimension minimale de 13-3/16 po (33,5 cm). Le support spécial de Wok doit être utilisé uniquement sur un brûleur de wok. Lorsque vous installez le berceau, veillez à ce qu'il soit bien positionné sur le soutien de casserole et à ce qu'il soit assis dans le berceau (**Fig. 2.12**).

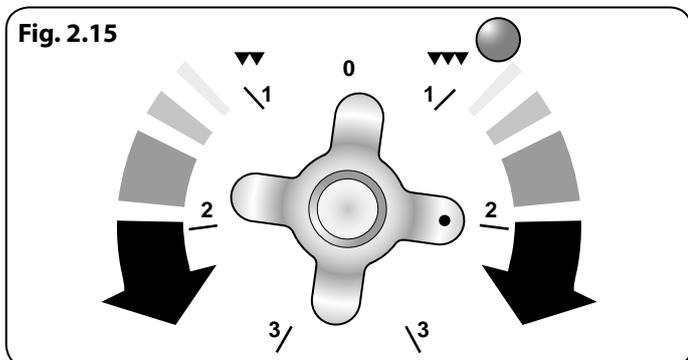
Le support spécial deviendra très chaud pendant l'utilisation – laissez-le refroidir suffisamment longtemps avant de le retirer.



## Allumage des brûleurs sans électricité

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

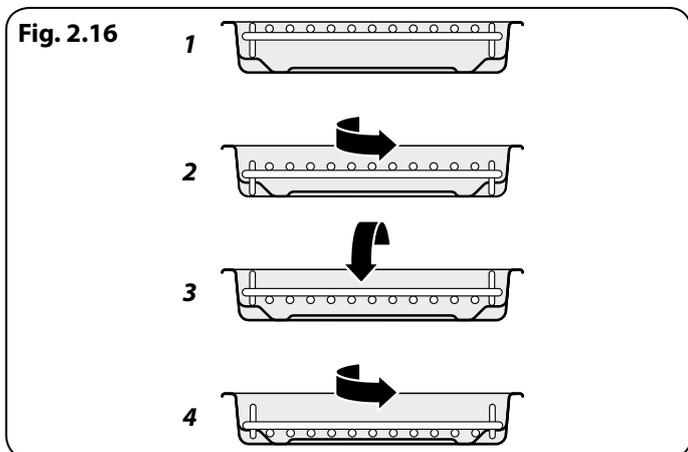
1. Tenez une allumette allumée à environ 12 mm (1/2 po) de la tête du brûleur en tenant la main à l'horizontale le plus loin possible du brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la position HI/. Retirez la main, dès que la flamme apparaît. Avec l'autre main, maintenez le bouton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



## Système de grill coulissant™

**⚠ Ne jamais utiliser le grill avec la porte fermée.**

1. Ouvrez la porte du grill et tirez sur le plateau de la lèchefrite à l'aide de la poignée (**Fig. 2.14**).
2. Le grill a deux éléments qui permettent de chauffer la totalité de la lèchefrite ou seulement la partie droite de celle-ci.
3. Réglez la chaleur à la température voulue en tournant le bouton. Pour faire chauffer le grill entier, tournez le bouton dans le sens horaire (**Fig. 2.15**).
4. Pour faire chauffer la partie droite du grill, tournez le bouton dans le sens antihoraire. Le voyant néon près du contrôle du grill s'allumera.
5. Pour un résultat optimal, faites glisser le chariot dans le grill et préchauffez la ou les parties voulues du grill pendant deux minutes. La grille de dépose peut être



retirée du gril et la nourriture déposée sur celle-ci pendant que le gril préchauffe.

**⚠ NE LAISSEZ PAS la porte du four à gril ouverte pendant plus de quelques instants, sinon les boutons pourraient devenir chauds.**

6. Préchauffez le four à gril avant de déposer les aliments sur la grille de dépose. Une fois la grille de dépose remise sur le gril-lèche-frite, remettez ce dernier dans le chariot du gril. Replacer le chariot coulissant dans le four à gril.

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

La grille de dépose peut être installée à quatre hauteurs différentes par biais d'un agencement de la grille devant, derrière, à l'endroit et à l'envers (Fig. 2.16).

## Fours

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

Le Four Multifonctions de Gauche. Le Four Droit à Convection

### Le four multifonctions

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

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

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

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

**Tableau 2.1** récapitule les modes Multifonctions.

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

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

## Fonctions du Four Multifonctions

### Décongélation



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

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

La porte du four doit être fermée pendant la décongélation.

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

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

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

### Four à convection



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

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

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

### Gril à convection



Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril classique. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur une grille déposée sur un plat à rôtir qui doit être plus petit qu'une lèche-frite 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.

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

Tableau 2.1

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



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

### Élément de brunissage



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

### Chaleur inférieure



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

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

## Four à Convection

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

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

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

## Fonctionnement du four

### Four Multifonction

1. Le four multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température (**Fig. 2.17**).
2. Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. **Fig. 2.18** montre le réglage pour la cuisson au four à conventionnel.
3. Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise (**Fig. 2.18**).

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

### Four Ventilé

1. Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise. (**Fig. 2.19**).
2. Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson pendant que le thermostat du four maintient la température requise (**Fig. 2.20**).

## Accessoires

### Grilles du four

Chaque four est fourni avec:

- 2 grilles standard (**Fig. 2.21**)
- 1 Étagère de baisse (**Fig. 2.22**)
- 2 grilles télescopique avec glissières (**Fig. 2.23**)
- 2 jeux de supports latéraux (**Fig. 2.24**)

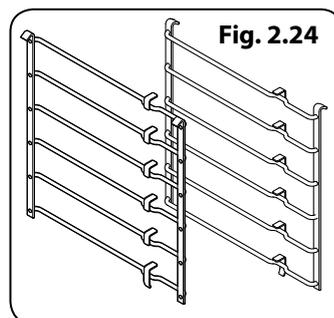
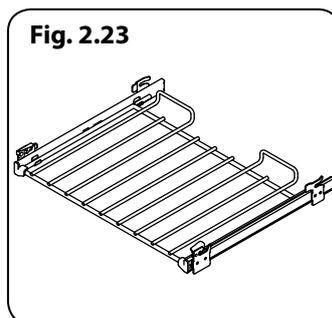
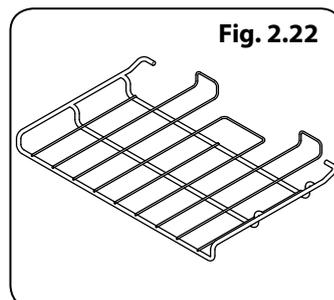
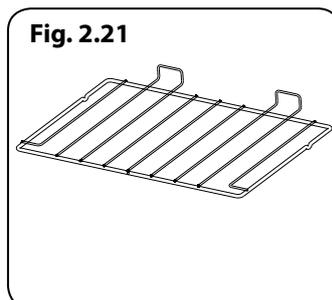
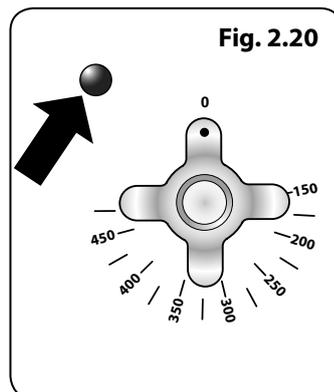
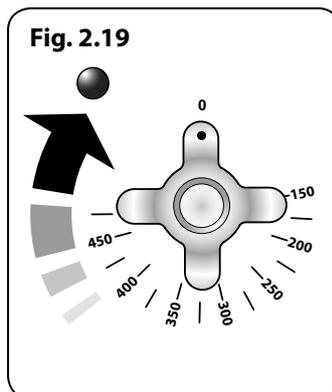
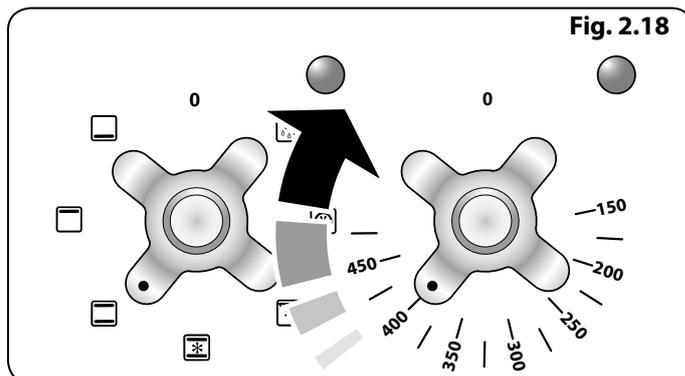
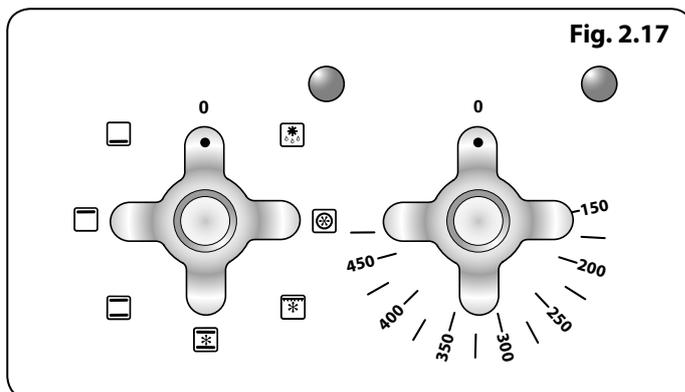
Les grilles de four sont retenues lorsqu'elles sont tirées vers l'avant mais elles peuvent aisément être enlevées et remises.

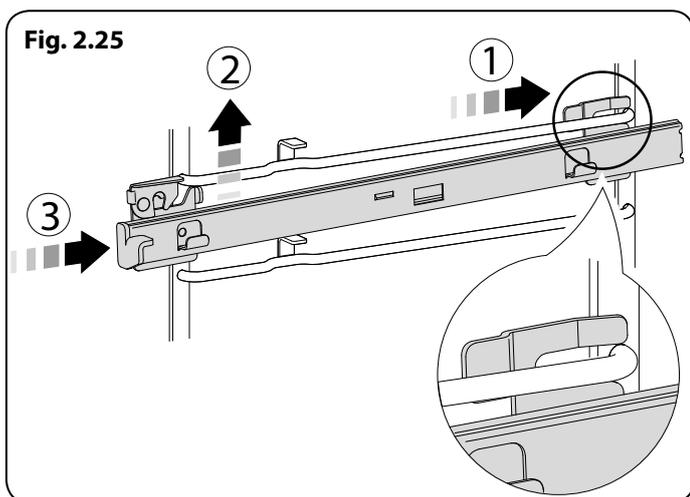
## Rangement

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

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

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



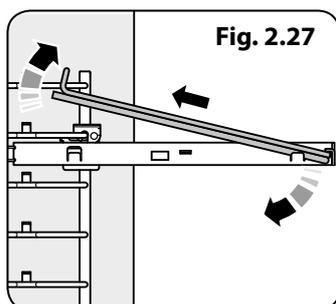
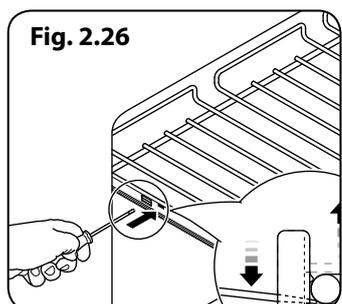


### Installation des Glissières Téléscopiques pour Étagères

1. Le bras de glissière en position fermée, placez l'ouverture de la fente arrière supérieure sur le support latéral (Fig. 2.25). N'allez pas plus loin que l'ouverture à ce stade.
2. Levez le devant du bras de glissière afin de placer la fente avant contre le support latéral (Fig. 2.25).
3. Poussez le bras de glissière vers l'arrière du four. Le crochet à l'avant se lèvera et s'abaissera pour bien maintenir en place le bras de glissière (Fig. 2.25).

### Installation d'une Étagère sur les Glissières Téléscopiques pour Étagères

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



### Retirer une Étagère des Glissières Téléscopiques pour Étagères

1. Faites glisser le support sur les glissières. Tout en maintenant une des glissières en toute sécurité, soulevez avec précaution l'arrière du support vers le haut: le support sera éjectée de l'onglet de retenue central. Répéter cette action sur le côté opposé.
2. **REMARQUE:** Pour aider le retrait du plateau vous pouvez insérer un outil plat adapté par l'ouverture du côté des glissières et levez la grille (Fig. 2.26).
3. Inclinez l'avant de la grille vers le bas et la soulevez ensuite les glissières (Fig. 2.27).

### Retirer les Glissières Téléscopiques pour Étagères

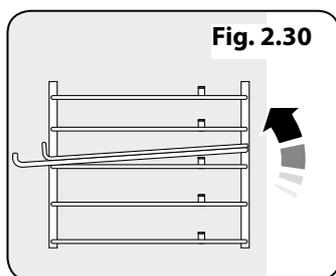
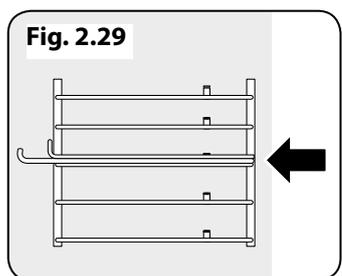
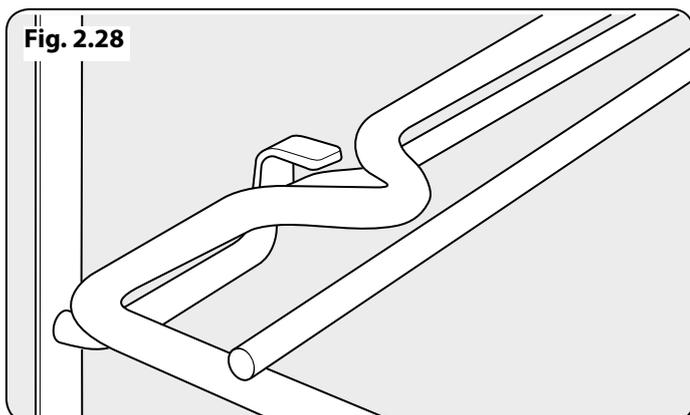
1. Tout d'abord, enlevez l'étagère conformément aux consignes fournies dans la section « Retirer une étagère des glissières télescopiques pour étagères ».
2. Placez un doigt sous la glissière télescopique et faites-la se lever.
3. Ouvrez le crochet de dessus la glissière et tirez sur la glissière vers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

### Retirer et Installer une Étagère sur les Supports Latéraux

1. Le support possède un petite butée sur chaque côté (Fig. 2.28). Pour retirer le support, alignez ces derniers avec les butées sur le support du support (Fig. 2.29). Soulevez le support vers le haut afin qu'il passe sur la butée de la plaque et ensuite tirez-le vers l'avant (Fig. 2.30).
2. Montez-le à nouveau dans l'ordre inverse en vous assurant de le repousser complètement.

### Dépose et Installation des Supports à Niveau de la Grille

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



### 3. Conseils Pratiques de Cuisson

---

#### La Cuisson avec un Four Multifonction

Ne pas oublier : les modes ne conviennent pas tous à tous les types d'aliments. Les durées de cuisson suggérées ne sont qu'indicatives.

#### Conseils Pratiques Généraux à Propos du Four

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.

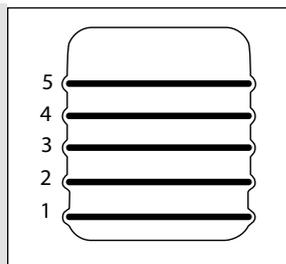
**Lorsque le four est allumé, ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire. Autrement, les boutons risquent de devenir très chauds.**

- 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.
- Pour les plats qui risquent de bouillir ou de déborder pendant la cuisson, utilisez des plateaux à cuire.
- La chaleur qui se dégage du four est suffisante pour garder chaud les plats placés dans le grill.
- 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.

## 4. Cuisson de la Table

Le réglage des commandes du four et des temps de cuisson indiqués au tableau ci-dessous ont pour objectif de ne servir que **COMME GUIDE SEULEMENT**. Selon les goûts de chacun, les températures peuvent être modifiées pour des résultats souhaités.

Les aliments sont cuits à des températures plus basses dans un four ventilé que dans un four traditionnel. Lorsque vous utilisez des recettes, diminuez la température du four ventilé de 10 °C (25 °F) et la durée de cuisson de 5 à 10 minutes. La température dans un four ventilé ne varie pas selon la hauteur du four. Par conséquent, vous pouvez utiliser n'importe quelle tablette.



Aliment	Four Traditionnel		Four Ventilé		Durée de Cuisson Approximative	
	Température °C (°F)	Position de la Tablette	Température °C (°F)			
<b>Viande</b>						
Bœuf (désossé)	160 (325)	2-3	150 (300)		Entre 30 à 35 minutes par lb +30-35 minutes.	<p>Déglez complètement les articulations congelées avant de faire cuire. On peut faire rôtir la viande à 220 °C (425 °F) et la durée de cuisson ajustée en conséquence. Pour les viandes farcies ou roulées, ajoutez environ 10 minutes par lb ou faites cuire à 220 °C (425 °F) pendant 20 minutes, puis à 160 °C (325 °F) le reste du temps.</p>
	200 (400)	2-3	190 (375)		Entre 20 à 25 minutes par lb +20-25 minutes.	
Agneau	160 (325)	2-3	150 (300)		Entre 30 à 35 minutes par lb +30-35 minutes.	
	200 (400)	2-3	190 (375)		Entre 25 à 30 minutes par lb +25-30 minutes.	
Porc	160 (325)	2-3	150 (300)		Entre 35 à 40 minutes par lb +35-40 minutes.	
	200 (400)	2-3	190 (375)		Entre 25 à 30 minutes par lb +25-30 minutes.	
<b>Volaille</b>						
Poulet	160 (325)	2-3	150 (300)		Entre 20 à 25 minutes par lb +20-25 minutes.	<p>Pour la volaille farcie, vous pouvez faire cuire à 200 °C (400 °F) pendant 20 minutes, puis à 160 °C (325 °F) pour le reste du temps. N'oubliez pas d'inclure le poids de la farce.</p>
	200 (400)	2-3	190 (375)		Entre 15 à 20 minutes par lb +15-20 minutes.	
Dinde	160 (325)	2-3	150 (300)		20 minutes par lb +20 minutes.	
	200 (400)	2-3	190 (375)		15 minutes par lb +15 minutes.	
Canard	160 (325)	2-3	150 (300)		Entre 25 à 30 minutes par lb.	<p>Pour la volaille fraîche ou congelée préemballée, suivez les instructions sur l'emballage. Faites dégeler entièrement la volaille avant de faire cuire.</p>
	200 (400)	2-3	190 (375)		20 minutes par lb.	
<b>Cocotte</b>	150-160 (300-325)	2-3	140-150 (275-300)		Entre 2 à 4 heures selon la recette.	
<b>Poisson</b>						
Filet	190 (375)	3	180 (350)		Entre 15 à 20 minutes.	
Entier	190 (375)	3	180 (350)		Entre 15 à 20 minutes par lb.	
<b>Gâteau et dessert</b>						
Fruit très riche - Noël, mariage, etc.	150 (300)	2	140 (275)		Entre 45 à 50 minutes par lb de mélange.	<p>Avec un four traditionnel : lorsque la cuisson est aux deux tiers, laissez au moins un espace de coulisse entre les tablettes. Placez le plateau de cuisson avec la partie antérieure à l'avant de la tablette du four.</p>
Tarte aux fruits de 18cm (7 po)	150 (300)	2	140 (275)		Entre 2 à 2,5 heures	
Tarte aux fruits de 23 cm (9 po)	160 (325)	2 ou 3	150 (300)		Jusqu'à 3,5 heures.	
Madère de 18 cm (7 po)	160 (325)	2 ou 3	150 (300)		Entre 80 à 90 minutes.	<p>Les trois tiers peuvent être cuits dans un four ventilé en même temps, mais veuillez laisser au moins un espace de coulisse entre chaque tablette sur laquelle vous faites cuire.</p>
Petits gâteaux	175 (350)	2	165 (325)		Entre 15 à 25 minutes.	
Scones	200 (400)	2	190 (375)		Entre 10 à 15 minutes.	
Tarte aux pommes	190 (375)	2	180 (350)		45 minutes. Échangez après 25 minutes.	
<b>profonde</b>						
Tartelette	190 (375)	3	180 (350)		45 minutes. Échangez après 25 minutes.	
Gâteau aux fruits 20 cm x 9 cm (8 po x 3,5 po)	150 (300)	3	140 (275)		1 heure 45 minutes à 2 heures.	
Pâte feuilletée	230 (450)	3	220 (425)		15 à 40 minutes selon la taille. Échangez les 2/3 pendant la durée de cuisson.	
Gâteau aux anges	175 (350)	3	165 (325)		Entre 50 à 60 minutes.	
Carrés au chocolat	190 (375)	2	180 (350)		Entre 25 à 30 minutes. Échangez après 15 minutes.	
Muffins	190 (375)	2	180 (350)		Entre 25 à 30 minutes. Échangez après 15 minutes.	
Biscuits	190 (375)	2	180 (350)		Entre 10 à 15 minutes. Échangez après 15 minutes.	
Gâteaux pound cake	190 (375)	3	180 (350)		Entre 40 à 60 minutes.	
<b>Pain</b>	220 (425)	2-3	200 (400)		Entre 20 à 30 minutes.	

## 5. Nettoyage de la cuisinière

### Renseignements essentiels

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

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

**⚠ N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de 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.**

Produits de nettoyage recommandés : **Tableau 5.1.**

### Nettoyage de la cuisinière

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

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

Si la flamme est déformée, vérifiez que la tête du brûleur est correctement placée sur la base. (**Fig. 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. Essuyez tous les débordements le plus tôt possible.

Empêchez tout liquide de s'infiltrer dans la cuisinière.

### Brûleurs de la table de cuisson

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

Lorsque vous remettez une tête de brûleur, assurez-vous qu'il se place correctement sur la base (**Fig. 5.2**). Si vous examinez la partie inférieure du chapeau du brûleur, vous pourrez voir deux petits « ergots » insérables dans les deux encoches sur le socle du brûleur (**Fig. 5.3**).

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

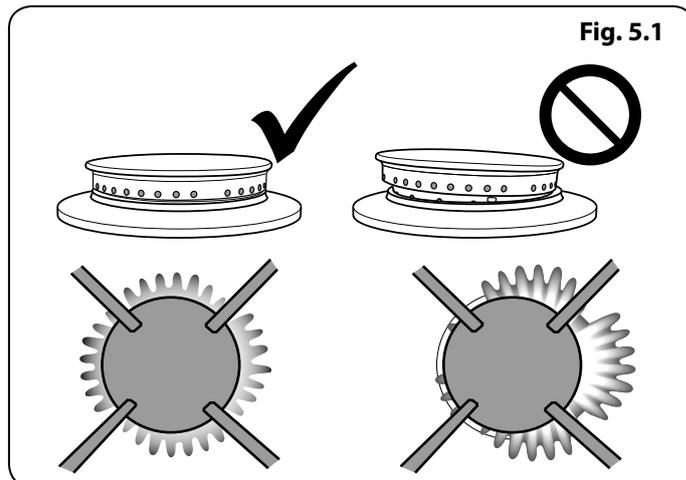


Fig. 5.1

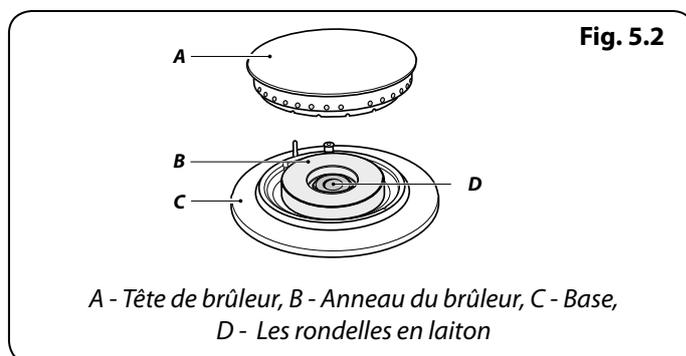


Fig. 5.2

A - Tête de brûleur, B - Anneau du brûleur, C - Base, D - Les rondelles en laiton

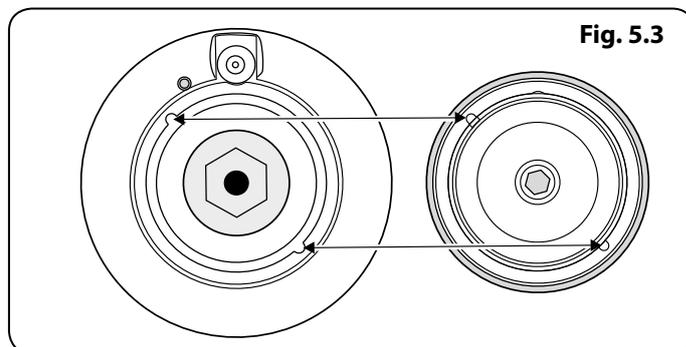
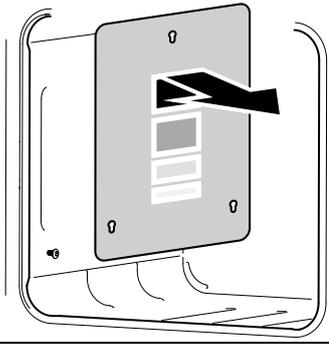


Fig. 5.3

Fig. 5.4



## Plan de cuisson en acier inox

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

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

**⚠ N'utilisez pas de grille sur votre cuisinière.**

## Panneau de commande et portes des fours

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

### Fours

## Déposer les panneaux pour nettoyer l'intérieur en émail

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

Si vous souhaitez nettoyer l'intérieur du four qui est en émail, vous devez retirer les grilles avant d'enlever les parois. Il n'est pas nécessaire de retirer les supports pour enlever les parois. Soulevez chaque paroi et dégagez-la en la faisant coulisser sur les supports (**Fig. 5.4**).

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

Remontez dans l'ordre inverse.

## Nettoyage du grill

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

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

1. Pour retirer le plat pour grill, tirez l'ensemble du plateau vers l'avant (**Fig. 5.5**) puis soulevez le plat pour grill de l'ensemble du plateau du grill (**Fig. 5.6**).
2. Pour des raisons de sécurité, repoussez le plateau du grill dans la chambre de grillage.
3. Si vous devez retirer les glissières télescopiques pour le nettoyage de la chambre de grillage, retirez d'abord le plateau du grill, puis vous pouvez les décrocher des extrémités de la chambre de grillage (**Fig. 5.7**).
4. Essuyez les côtés avec un chiffon et un détergent doux.

**⚠ NE LAVEZ PAS les glissières latérales au lave-vaisselle.**

5. Une fois que vous avez terminé, accrochez les glissières latérales à nouveau sur les extrémités de la chambre. Sortez les glissières télescopiques et installez le plateau du grill sur ces derniers, en vous assurant de localiser les barres saillantes sur les patins de la glissière (**Fig. 5.8**).
6. Remplacez le plat pour grill.

## Les Supports de Grille de Four

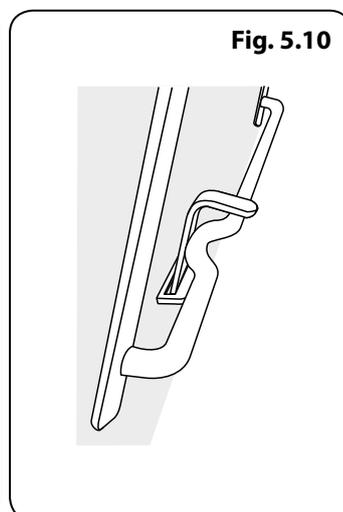
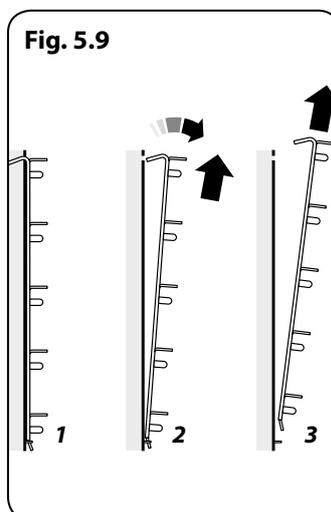
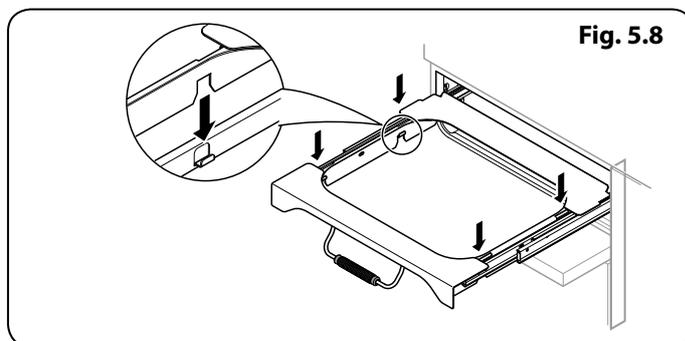
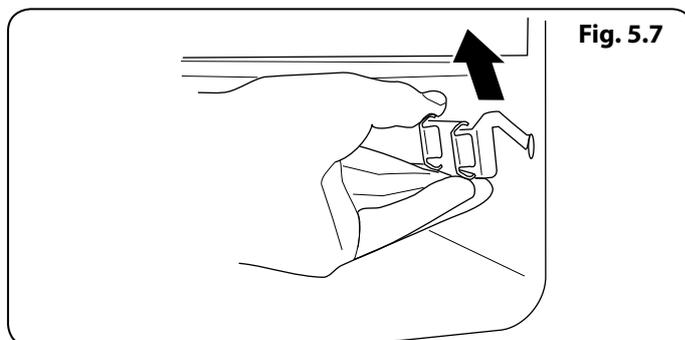
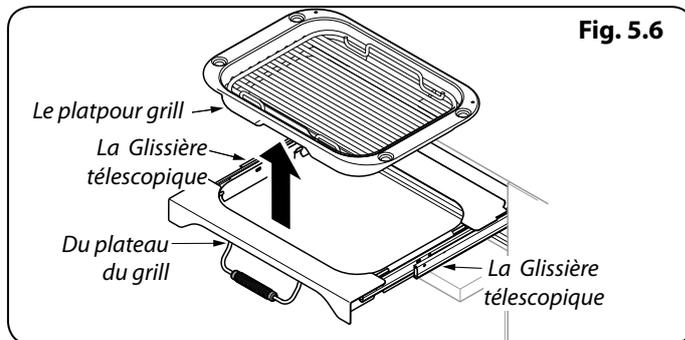
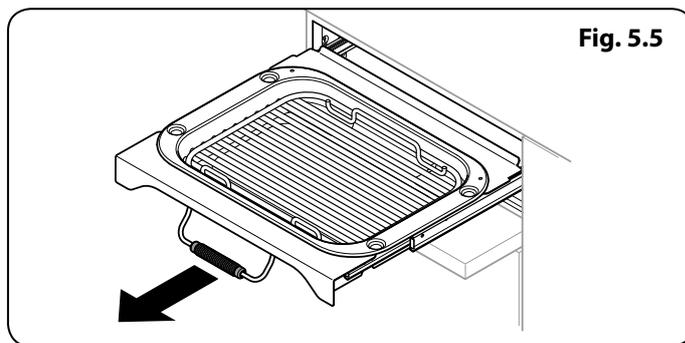
Les supports de grille sur les côtés du four peuvent être retirés pour le nettoyage.

### Retirer les Supports de Grille de Four

Retirer les grilles de four. Tirer le haut du support de grille vers le haut et en direction opposé de la partie latérale du four puis sortir le support vers le haut, en direction opposée du tasseau de retenue situé sur le bas du côté latéral du four (**Fig. 5.9**).

### Remettre les Supports de Grille de Four

Pour remettre le support latéral. Placer l'ergot au fond du support dans l'encoche du tasseau de retenue sur le côté du four (**Fig. 5.10**). Placer alors les hauts des bras latéraux dans les trous situés en haut et appuyer doucement vers le bas.



## Tableau Nettoyage

Les produits nettoyants indiqués sont en vente dans les supermarchés ou les magasins d'accessoires électriques (**Tableau 5.1**).

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

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

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

**Tableau 5.1**

## 6. Dépannage

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

L'appareil est-il sous tension ?

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

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

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

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

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

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

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

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

### De la vapeur s'échappe du four

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

### Le ventilateur du four est bruyant

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

### Quels sont les produits de nettoyage recommandés pour la cuisinière ?

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

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

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

Ceci est dû à la chaleur provenant du four.

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

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

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

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

### Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

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

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

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

### La cuisson au four n'est pas uniforme

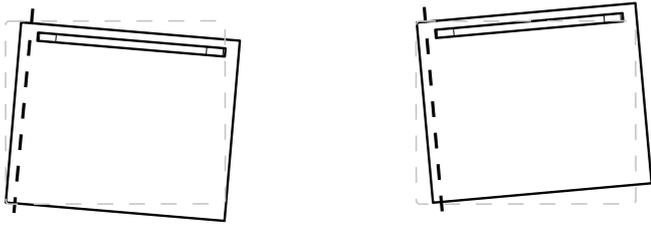
Dans le cas d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson.

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

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

Un récipient d'eau placé sur la grille doit avoir une profondeur uniforme. (S'il est plus profond à l'arrière,

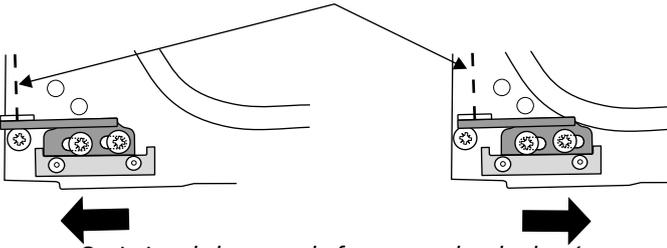
**Fig. 6.1**



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

**Fig. 6.2**

*Ligne centrale de l'axe de charnière.*



*Omission de la porte du four pour plus de clarté.*

par exemple, l'arrière de la cuisinière doit être levé ou l'avant de la cuisinière abaissé).

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

### **Le four ne s'allume pas**

L'appareil est-il sous tension?

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

Avez-vous sélectionné une fonction pour la cuisson??

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

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

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

### **La porte du four est alignée mal**

La charnière inférieure de la porte peut être ajustée afin de modifier l'angle de la porte (**Fig. 6.1**). Desserrez les vis de fixation de la charnière inférieure, et utilisez le cran et un tournevis à lame plate pour changer la position de la charnière et la régler (**Fig. 6.2**).

## INSTALLATION

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

# 7. Entretien et Pièces de Rechange

## Entretien et Pièces de Rechange

Veillez remplir la fiche technique ci-dessous et la conserver à des fins de référence – cette information nous permettra d'identifier exactement votre cuisinière et de mieux répondre à vos besoins. Cette fiche vous fera gagner du temps et vous sera très utile plus tard en cas de problème concernant votre cuisinière. Nous vous conseillons également de conserver votre reçu d'achat avec le présent guide. Vous devrez peut-être présenter ce reçu pour valider une visite sur place dans le cadre de la garantie.

<b>Nom et adresse du détaillant</b>	AGA Marvel 1260 E. VanDeinse St. Greenville, MI 48838  Business (616) 754-5601 Fax (616) 754-9690 Toll Free Telephone 800-223-3900
<b>Nom et couleur de l'appareil *</b>	
<b>Numéro de série de l'appareil*</b>	
<b>Type de combustible</b>	Mixte
<b>Date d'achat</b>	
<b>Nom et adresse de l'installateur</b>	
<b>Date d'installation</b>	

\* Cette information figure sur l'étiquette technique de l'appareil.

### En cas de problème

Dans le cas peu probable où vous auriez un problème avec votre cuisinière, veuillez d'abord lire la présente brochure, en particulier la section de dépannage, pour vérifier que l'appareil est utilisé correctement.

Si le problème persiste, contactez Tech Support at 800-223-3900 ou email [techsupport@agamarvel.com](mailto:techsupport@agamarvel.com).

### Remarque

Pour des renseignements sur la garantie ou pour enregistrer votre cuisinière AGA, consultez le [www.aga-ranges.com](http://www.aga-ranges.com). Vous pouvez également vous référer au document de garantie fourni avec l'électroménager ou communiquer avec le service à la clientèle au 1-800-223-3900.

### Après la période de garantie

Nous recommandons l'entretien régulier de nos appareils tout au long de leur cycle de vie afin de maintenir le meilleur rendement et l'efficacité optimale. La fréquence de l'entretien dépend de l'utilisation; pour une utilisation normale, une fois par année devrait suffire. Les travaux d'entretien doivent être effectués uniquement par une personne dûment qualifiée.

### Pièces de rechange

Pour garantir un rendement optimal et sûr, nous recommandons l'utilisation exclusive de pièces d'origine. N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées. Communiquez avec le bureau des commandes au 1-800-223-3900 pour commander des pièces AGA ou envoyez un courriel à [orderdesk@agamarvel.com](mailto:orderdesk@agamarvel.com).

## 8. Installation

### Réglementation

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, avec la dernière édition des normes nationales (Etats-Unis) pour le chauffage au gaz (National Fuel Gas Code), ANSI.Z223.1/NFPA.54.

Au Canada, l'installation doit se conformer aux normes du Code d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1 ou du gaz propane CAN/CGA-B149.2, ainsi qu'aux codes locaux.

La conception de cette cuisinière a été certifiée CSA International conformément à la dernière édition des normes ANSI Z21.1 et de la dernière édition des normes CAN/CGA-22.2.

Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. A chaque utilisation, la cuisinière devient chaude et les brûleurs de la table de cuisson produisent des gaz d'échappement.

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 Etats-Unis ((ANSI/NFPA 70). Au Canada, la mise à la terre doit être effectuée conformément à la norme CSA C22.1 du Code canadien de l'électricité, Première partie, et aux codes locaux. Reportez-vous à la section « Raccordement électrique ».

### Important

- Observez tous les codes et ordonnances.
- Cette cuisinière doit être correctement mise à la terre.
- Conservez ces instructions à la disposition de l'inspecteur électrique local.

### Pour votre sécurité

N'entreposez pas de matériaux combustibles, d'essence ou des liquides ou gaz inflammables à proximité de la cuisinière ou de tout autre appareil.

#### Si vous sentez une odeur de gaz

- Ouvrez les fenêtres.
- Ne touchez pas aux interrupteurs.
- Étouffez les flammes.
- Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz.

### Instructions pour une installation sécuritaire

**⚠ Une installation, une modification, une intervention d'entretien ou de maintenance ou un réglage incorrect risque de provoquer des blessures ou d'endommager la propriété. Reportez-vous à ce manuel. Pour informations supplémentaires ou assistance, consultez un installateur qualifié, une entreprise de services, le fabricant (dépositaire) ou le fournisseur de gaz.**

**⚠ Ne réutilisez jamais d'anciens tuyaux flexibles. L'utilisation d'anciens tuyaux risque de provoquer des fuites de gaz et des blessures. Utilisez toujours de NOUVEAUX tuyaux flexibles pour installer un appareil au gaz.**

#### Important!

- Retirez tout le matériel d'emballage et la documentation du four avant de raccorder le gaz et l'électricité à la cuisinière.
  - Votre cuisinière doit être installée par un installateur qualifié.
  - 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 Etats-Unis (ANSI/NFPA 70).
  - Avant d'installer votre cuisinière sur un revêtement de sol en linoléum ou autre matériau synthétique, vérifiez que le revêtement supporte une température de 80 °C (180 °F) sans rétrécir, onduler ou décolorer. N'installez pas la cuisinière sur un tapis, à moins de déposer au préalable, entre le tapis et la cuisinière, une feuille de contre-plaqué ou un isolant similaire.
  - Assurez-vous que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur générée par la cuisinière (maximum de 90 °C (200 °F)).
  - Évitez d'installer des armoires au-dessus de la cuisinière. Un espace d'au moins 80 cm (31½ po) doit être laissé entre le haut de la cuisinière et toute surface combustible qui se trouve au-dessus de celle-ci.
  - Si une hotte d'aspiration est installée au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions d'installation de la hotte.
- ⚠ Les objets susceptibles d'attirer l'attention des enfants ne doivent pas être rangés au-dessus d'une cuisinière – des enfants grimant sur une cuisinière pour atteindre ces objets risquent de se blesser gravement.**

## INSTALLATION

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

### Conversion au gaz propane

Cet appareil est livré pour utilisation avec gaz naturel.

Une trousse de conversion permettant l'utilisation du gaz propane est fournie avec la cuisinière.

Si la cuisinière doit être modifiée, la modification doit s'effectuer avant l'installation. Cette conversion doit être effectuée par un installateur de gaz de pétrole liquéfié qualifié. Reportez-vous à la section « Conversion » du présent Guide d'installation pour plus de détails.

**⚠ Pour l'installation de 5000 pieds au-dessus du niveau de la mer, l'appareil doit être converti en utilisant le kit haute altitude A065744. Contactez votre distributeur.**

### Directives concernant l'emplacement

N'installez pas la cuisinière là où il y a de forts courants d'air. Les ouvertures dans le sol ou le mur derrière la cuisinière doivent être scellées. Assurez-vous que la prise d'air frais autour de la base de la cuisinière pour la combustion et la ventilation n'est pas obstruée par un tapis ou une pièce de bois.

La cuisinière peut être installée dans une cuisine/un salon-cuisine, mais PAS dans une pièce contenant une baignoire ou une douche.

Votre cuisinière est lourde et risque de s'enfoncer dans des revêtements de sol tels que le vinyle coussiné ou le tapis. Usez de prudence lorsque vous déplacez la cuisinière sur ce type de revêtement.

Nous recommandons que vous suiviez les instructions ci-dessous afin de protéger votre plancher.

**Remarque :** Cette cuisinière a des roulettes et doit être installée sur un plancher de 1/8 po (2 mm) d'épaisseur en matériaux de finition commerciaux à composition vinylique ou l'équivalent.

Lorsque le revêtement de sol se termine devant la cuisinière, la surface sur laquelle la cuisinière repose doit être mise à niveau avec le revêtement ou être légèrement plus haute, déposez alors une feuille de contre-plaqué.

Ceci permettra de déplacer la cuisinière pour le nettoyage ou l'entretien. Assurez-vous également que le revêtement de sol peut supporter une chaleur de 80 °C (180 °C).

Assurez-vous que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur générée par la cuisinière (maximum de 90 °C (200 °F)). (Reportez-vous à la section « Consignes de sécurité ».)

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

- Multimètre: Pour les contrôles électriques
- Clé hexagonale

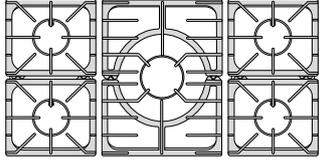
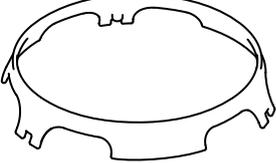
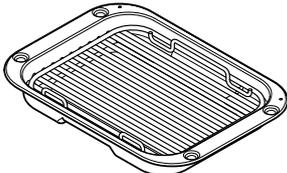
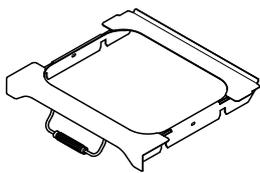
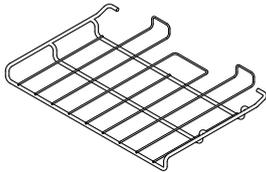
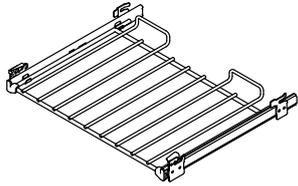
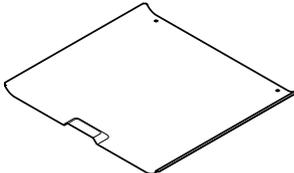
### Vous aurez besoin des outils suivants :

1. Galon d'acier
2. Tournevis cruciforme

3. Tournevis à lame plate
4. Niveau à bulle
5. Clé polygonale ou à douilles de 13 mm
6. Clé à douilles de 8 mm ou vis de réglage

### Autres matériaux dont vous pourriez avoir besoin :

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

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

## INSTALLATION

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

### Emplacement de la cuisinière

**Fig. 8.1** et **Fig. 8.2** montrent le minimum recommandé des distances et les autorisations des autorités de la gamme pour des surfaces à proximité.

La cuisinière ne doit pas être installée sur une base.

Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent.

Un espace d'au moins  $1\frac{3}{16}$ " (30 mm) devrait être laissé de chaque côté de la cuisinière **au-dessus** de la surface de cuisson et de toute autre surface verticale adjacente.

Dans le cas des surfaces non combustibles (par exemple métallique non peinte ou carreaux de céramique) cet espace n'est pas requis.

La profondeur maximale des armoires installées au-dessus de la table de cuisson est de 330 mm (13 po)

Laissez un espace minimum de 80 cm (31½ po) entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible.

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

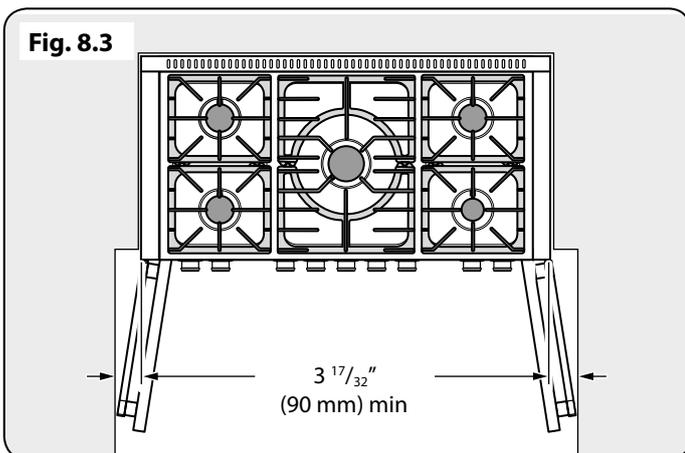
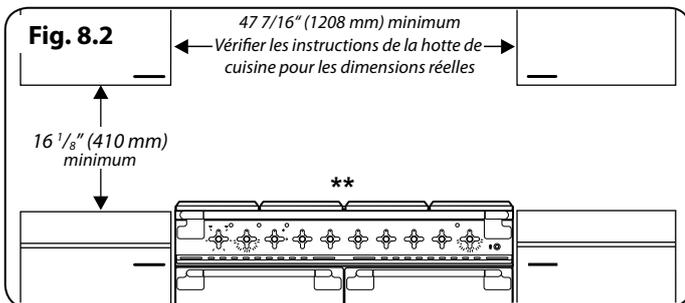
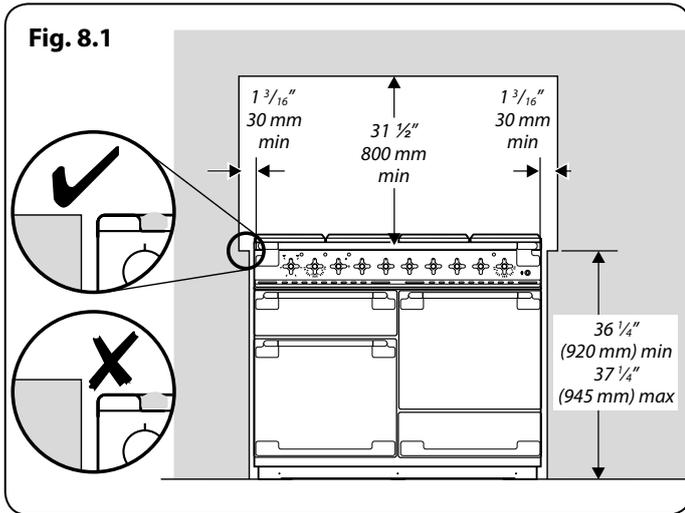
*\*\*Tout revêtement doit être installé conformément aux instructions du fabricant. Une marge doit être appliquée pour le poids supplémentaire du conduit qui est installé sur la plaque chauffante de la cuisinière.*

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

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

Nous recommandons une lame d'air de ¼ po (5 mm) de part et d'autre de l'appareil afin de déplacer la cuisinière. Il faut que la cuisinière puisse être déplacée pour le nettoyage et l'entretien.

Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 90 mm (3½ po) est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes de fours (**Fig. 8.3**). La cote d'ouverture des portes est légèrement inférieure à ce dégagement, mais ceci inclut une marge de sécurité pour la protection des mains lors de l'ouverture de la porte.



## INSTALLATION

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

### Installation entre les armoires de cuisine

Nous vous recommandons :

d'installer la cuisinière d'assurer que toute porte d'armoire soit au moins 5 po (127 mm) derrière les portes du devant de la cuisinière. Veuillez noter que vous pourriez devoir installer une pièce de remplissage derrière la cuisinière.

Nous recommandons une lame d'air de 48 po (1 218 mm) entre les unités afin de déplacer la cuisinière.

Ne pas coincer la cuisinière : il faut qu'elle puisse être déplacée pour le nettoyage et l'entretien.

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

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

### Déplacement de la cuisinière

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

**⚠ La cuisinière est très lourde. Usez de précaution.**

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. 8.4**).

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

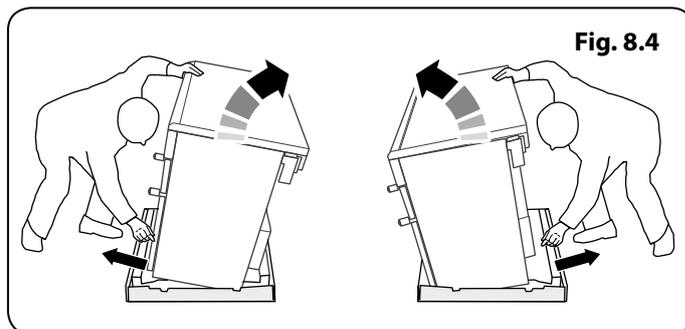
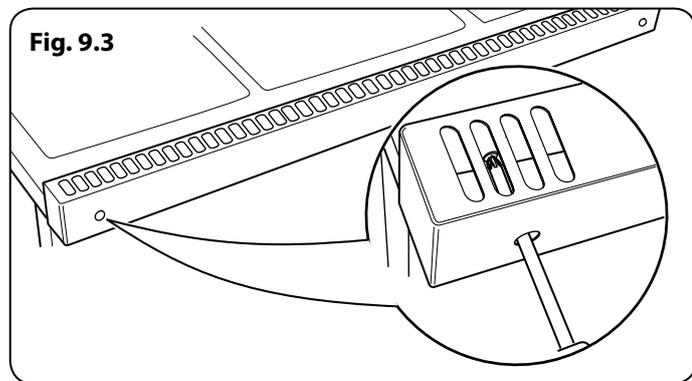
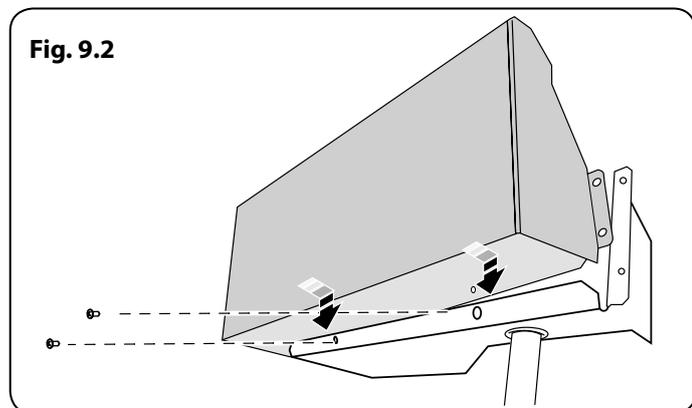
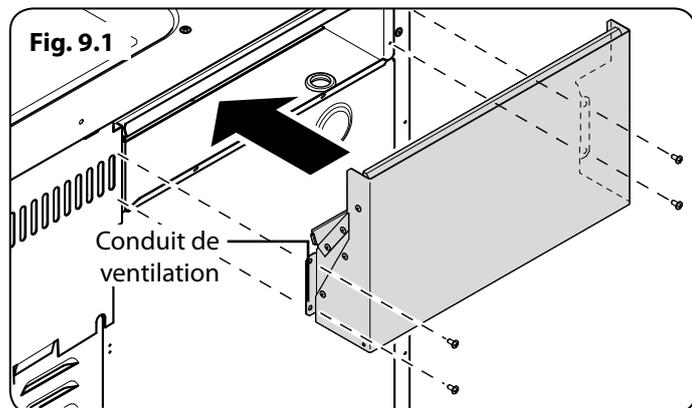


Fig. 8.4

## INSTALLATION

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

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



### Vérification des Pièces :

Conduit de ventilation	Évent
Ensemble de ventilateur	

## Installer le conduit de ventilation

1. Retirer les quatre vis de l'ouverture du conduit de ventilation du gril (**Fig. 9.1**).
2. Présenter le conduit de ventilation amovible devant l'ouverture du conduit de ventilation du gril. Veiller à ce que la bride inférieure du conduit amovible s'adapte à l'intérieur du conduit fixe, fixer en place avec les quatre vis (**Fig. 9.1** et **Fig. 9.2**).
3. Une fois que le conduit est installé, à l'aide des deux vis fournies, fixer le bas du conduit (**Fig. 9.2**).

## Installer l'évent

1. Desserrer les trois vis à l'arrière de la plaque de cuisson (**Fig. 9.3**).
2. Monter le conduit de ventilation sur les vis et glisser vers le bas (**Fig. 9.3**). Serrer les vis pour fixer.

## INSTALLATION

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

### Installation du ventilateur de refroidissement

1. Retirez les six vis où le ventilateur de refroidissement sera fixé **Fig. 9.4**.
2. La forme de la fiche Molex doit correspondre à la prise. Branchez doucement la fiche Molex dans la prise pour connecter Molex **Fig. 9.5**.
3. Le ventilateur de refroidissement a deux languettes qui se raccordent aux fentes sous le conduit de fumée. Alignez doucement les languettes du ventilateur de refroidissement sur les fentes sous le conduit de fumée **Fig. 9.6**.
4. Réinstallez les six vis **Fig. 9.7**.

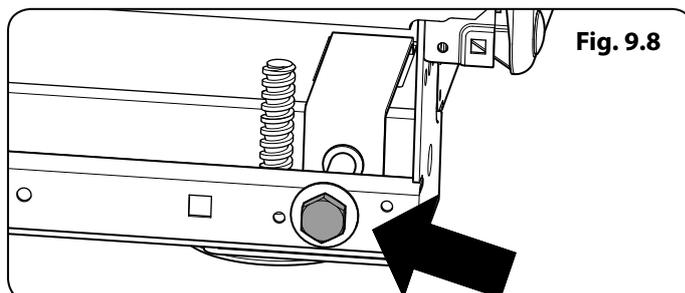
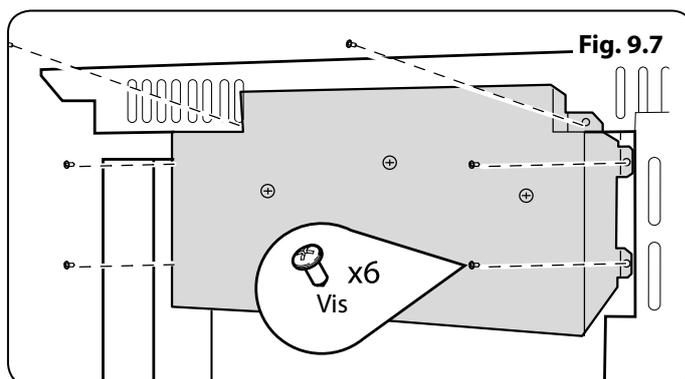
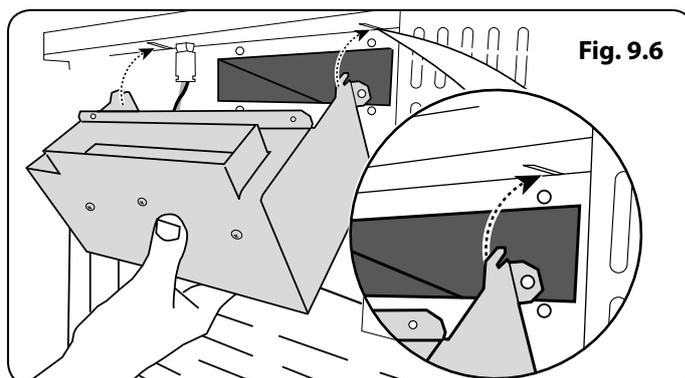
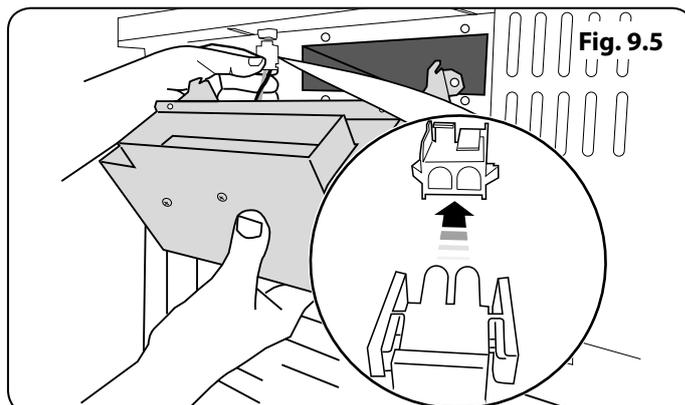
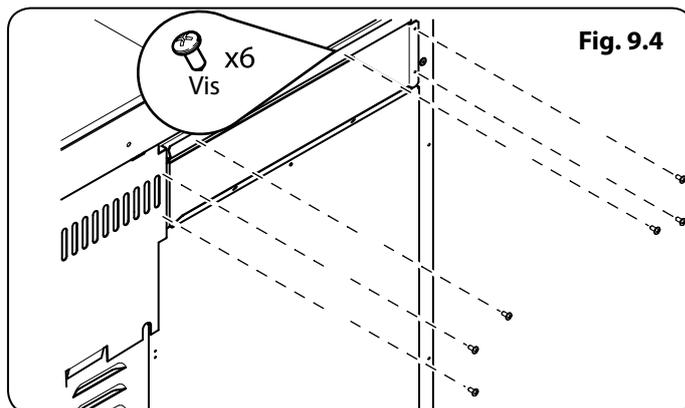
**⚠** Avant d'installer les panneaux latéraux, il est recommandé de fixer la cuisinière à la hauteur requise. Cela simplifiera la procédure d'installation des panneaux latéraux.

### Régler la hauteur

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

Les pieds avant et arrière peuvent être réglés pour niveler la cuisinière (**Fig. 9.8**).

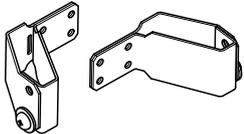
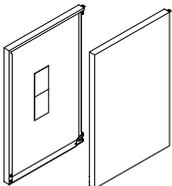
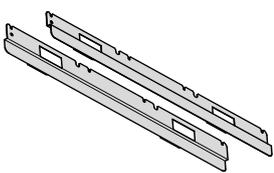
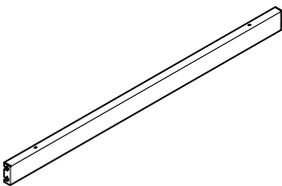
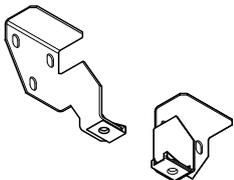
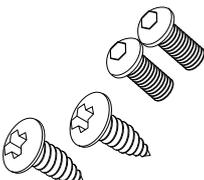
1. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, placer une clé de 13 mm ou une clé à douille sur l'écrou de réglage hexagonal.
2. Tourner l'écrou dans le sens horaire pour augmenter la hauteur et dans le sens antihoraire pour abaisser la hauteur. Veiller à abaisser **LES DEUX PIEDS ARRIÈRES**.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



## INSTALLATION

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

### Vérification des Pièces :

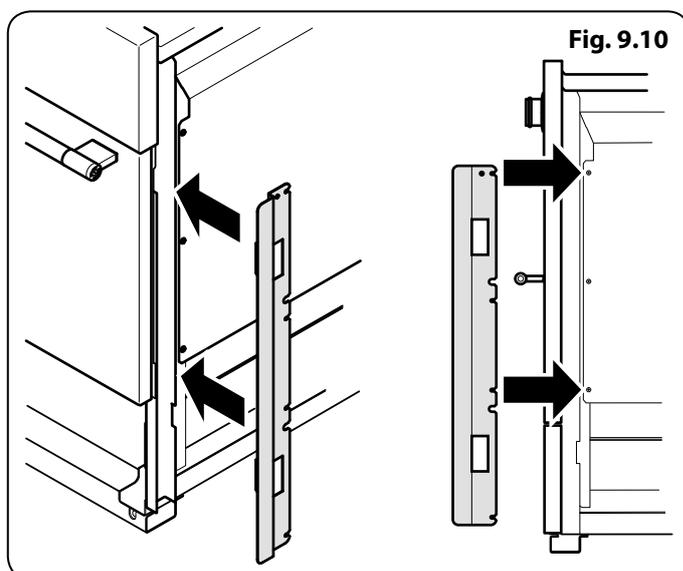
Pattes de fixation arrière du panneau latéral A052064 - Droite A052067 - À gauche	Panneaux latéraux A051761 - Droite A051759 - À gauche
	
Garniture d'obstruction panneau latéral x 2 Q050718	Panneau inférieur (plinthe) Couleur adaptée à la cuisinière
	
Panneau inférieur (plinthe) Supports de montage avant Q050877 - À gauche Q050878 - Droite	Vis fournies 2x Vis à métaux 2x Vis autotaraudeuse
	

## Monter les pattes de fixation arrière du panneau latéral

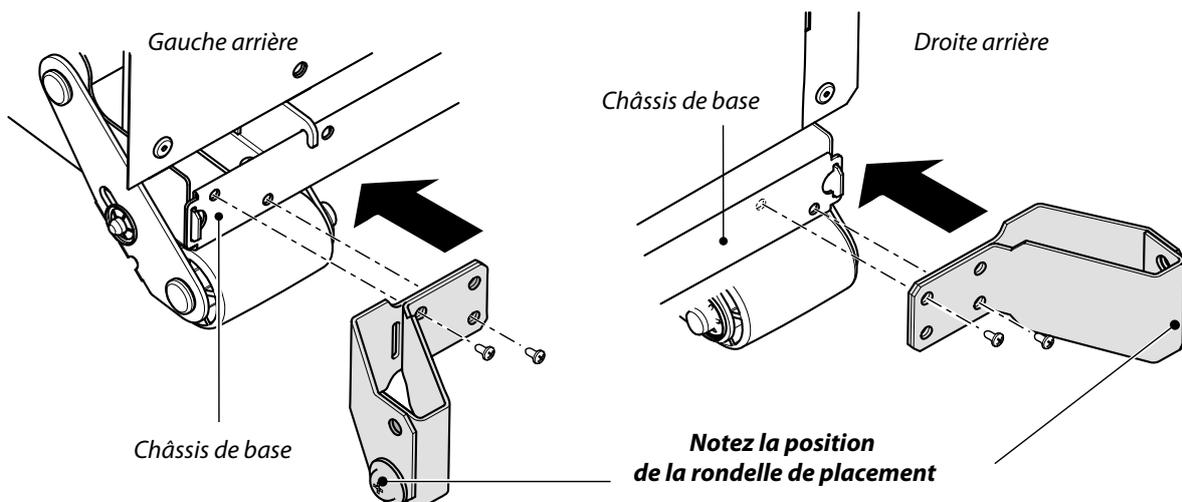
1. Situé à l'angle arrière gauche et en bas à droite de la cuisinière, retirer les deux vis (Fig. 9.9).
2. Monter les pattes de fixation gauche et droite sur le socle puis replacer et serrer les vis (Fig. 9.9).

## Monter les garnitures d'obstruction

1. Il y a trois vis près de l'avant de chaque côté de la cuisinière. Desserrer la vis supérieure et la vis inférieure (Fig. 9.10).
2. Faire coulisser la garniture sur les vis et serrer pour la maintenir.



**Fig. 9.9**



## INSTALLATION

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

### Monter les panneaux latéraux

1. Desserrer la vis dans le conduit de ventilation (**Fig. 9.11**).
2. Dans la partie supérieure du panneau latéral se trouvent deux ergots. Insérer ces ergots dans les découpes sur le bord supérieur de la cuisinière (**Fig. 9.12**).
3. Faire glisser le panneau latéral de sorte que le support du panneau latéral dans la base se connecte à la rondelle de retenue arrière et l'ergot fendu à l'arrière en haut se connecte sur la vis dans l'évent (**Fig. 9.13**).

4. Vérifier que tout est solidement relié et serrer la vis dans l'évent pour fixer le panneau latéral en position (**Fig. 9.11**).

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

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

Fig. 9.11

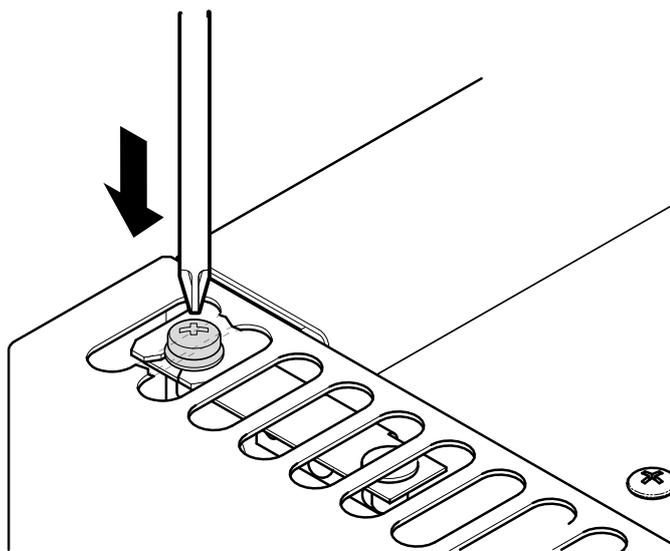


Fig. 9.12

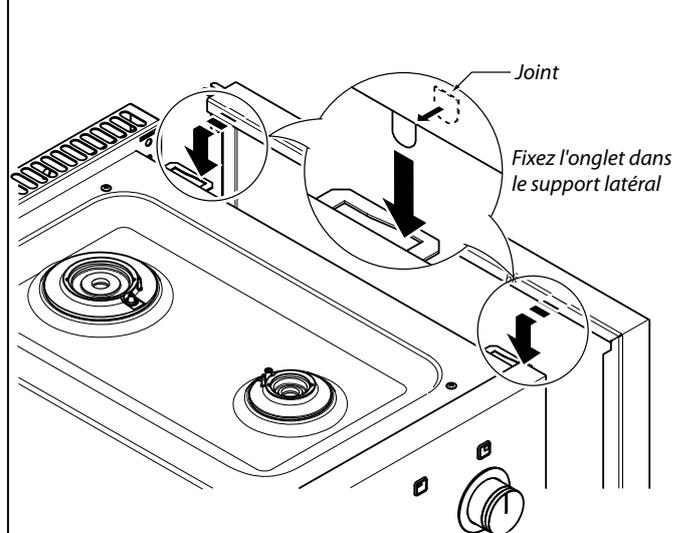
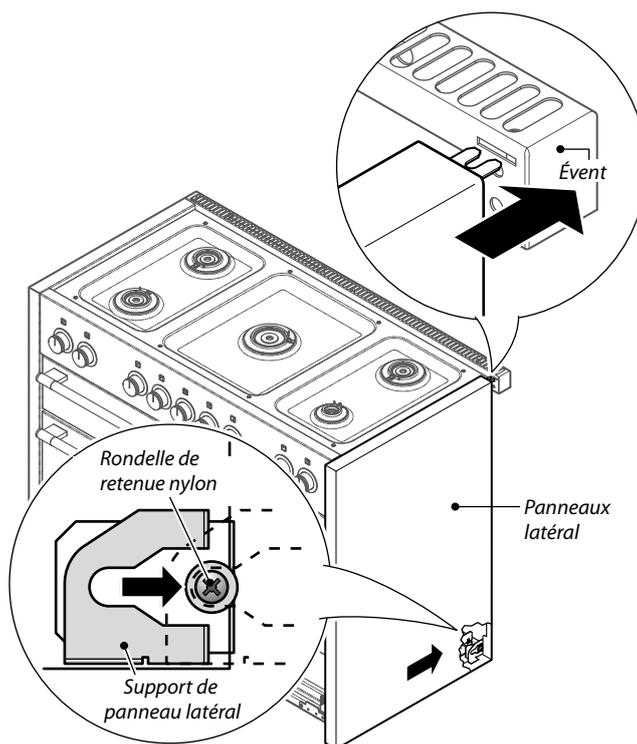


Fig. 9.13



## INSTALLATION

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

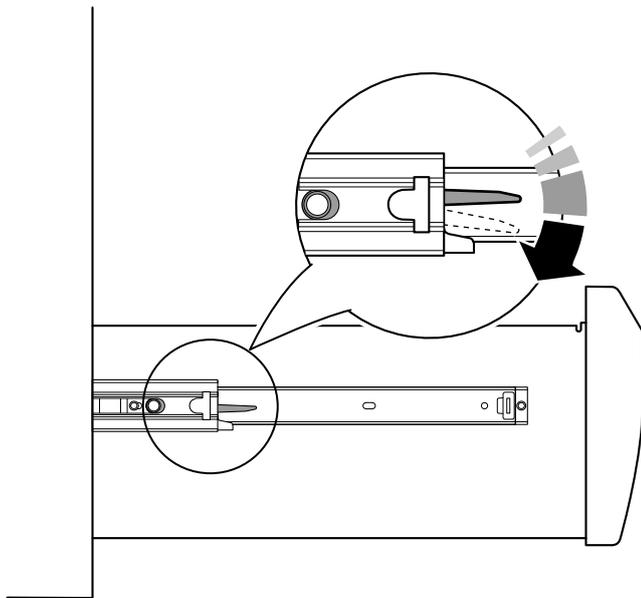
### Montage des supports de fixation avant

1. Ouvrez la porte gauche du four et ouvrir le tiroir au maximum.
2. Pousser les extrémités des clips en plastique (**Fig. 9.14** et **Fig. 9.15**) pour libérer les prises qui maintiennent le tiroir sur les glissières latérales. Tirer en même temps le tiroir vers l'avant en l'écartant des glissières latérales.

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

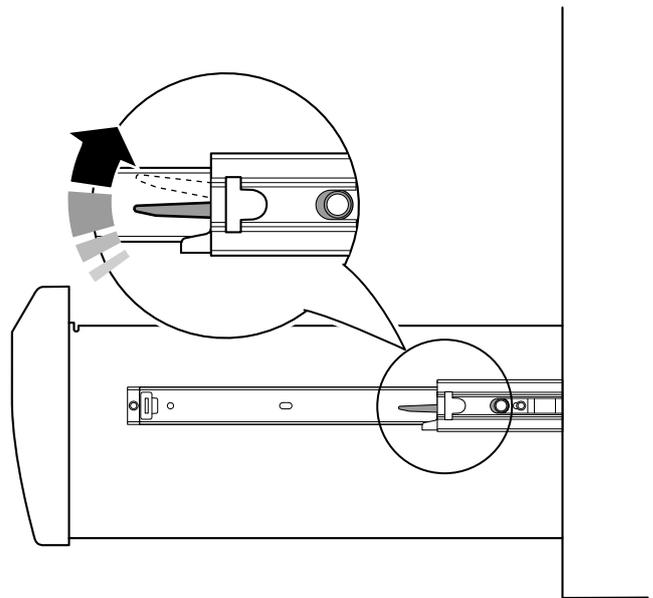
3. Il y a deux plaques de montage sur le devant de la base de la cuisinière. Retirer les trois vis de fixation de chaque plaque (**Fig. 9.16**).
4. Monter les supports de montage avant gauche et droite comme indiqué (**Fig. 9.16**). **NE PAS serrer les vis de montage à ce stade.**

Fig. 9.14



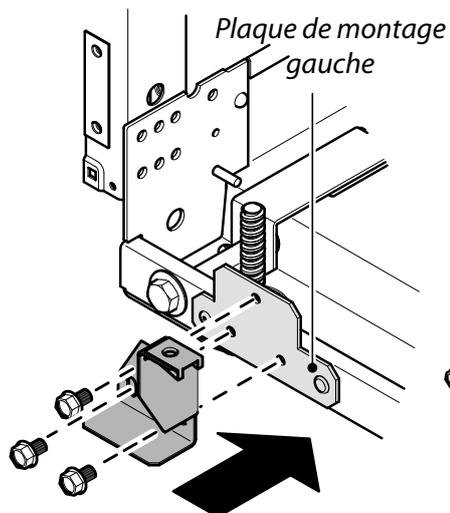
Vers le bas sur le côté gauche.

Fig. 9.15

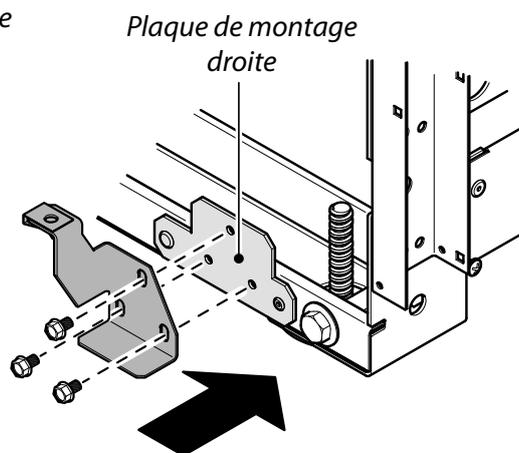


Vers le haut sur le côté droit

Fig. 9.16



Vue avant gauche à la base de la cuisinière



Vue avant droite à la base de la cuisinière

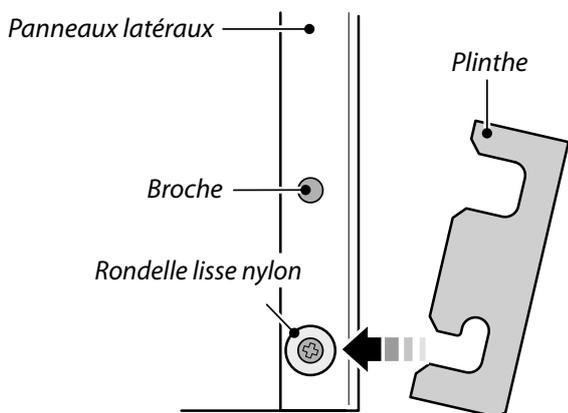
## INSTALLATION

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

### Monter le panneau inférieur (plinthe)

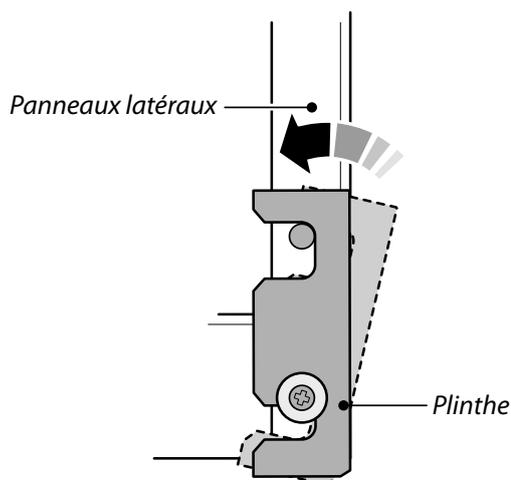
1. Faire légèrement pivoter le fond du panneau pour placer les fentes inférieures sur les rondelles (**Fig. 9.17**). Ensuite, faire pivoter le panneau pour qu'il se positionne sur les broches (**Fig. 9.18**).
2. En utilisant les deux vis et la clé Allen fournie, adapter sans serrer le panneau inférieur sur les supports de montage (**Fig. 9.20**). **NE PAS les serrer à ce stade.**
3. Ajuster le panneau inférieur pour régler de façon égale l'écart entre les panneaux latéraux et les portes (**Fig. 9.19**). Lorsqu'il est positionné correctement, utiliser une clé plate ouverte adaptée pour serrer les vis de la fixation, puis serrer les vis du panneau inférieur (**Fig. 9.20**) avec la clé Allen fournie.

Fig. 9.17



Vue de côté à la base avant de la cuisinière

Fig. 9.18



Vue de côté à la base avant de la

Fig. 9.19

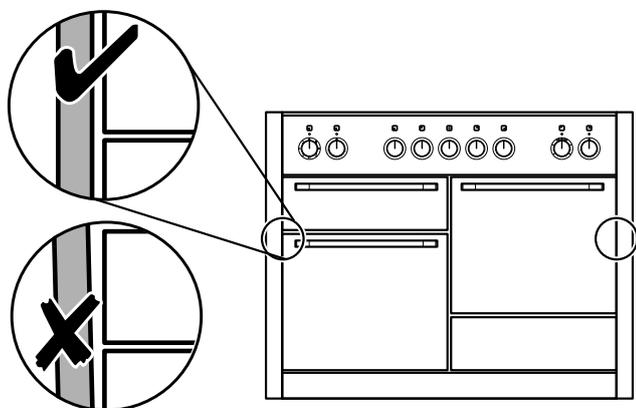
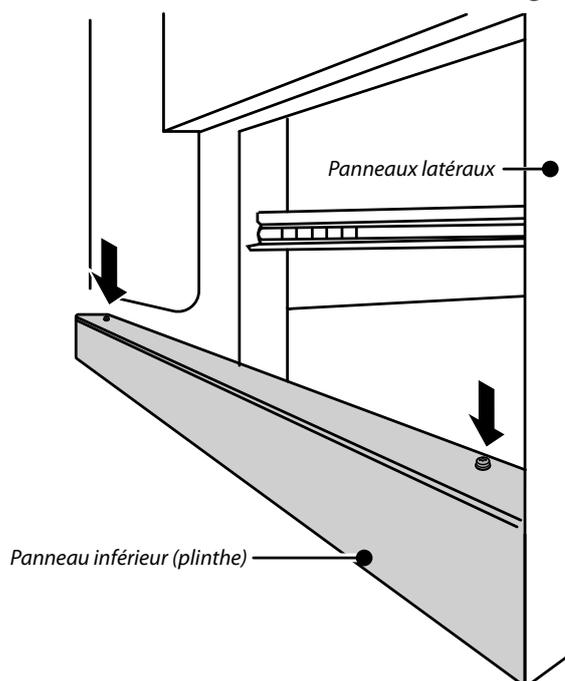
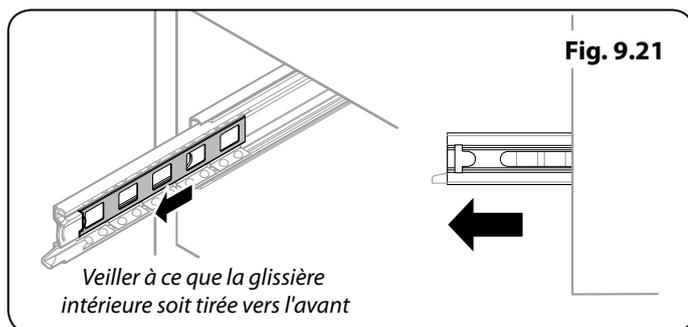


Fig. 9.20



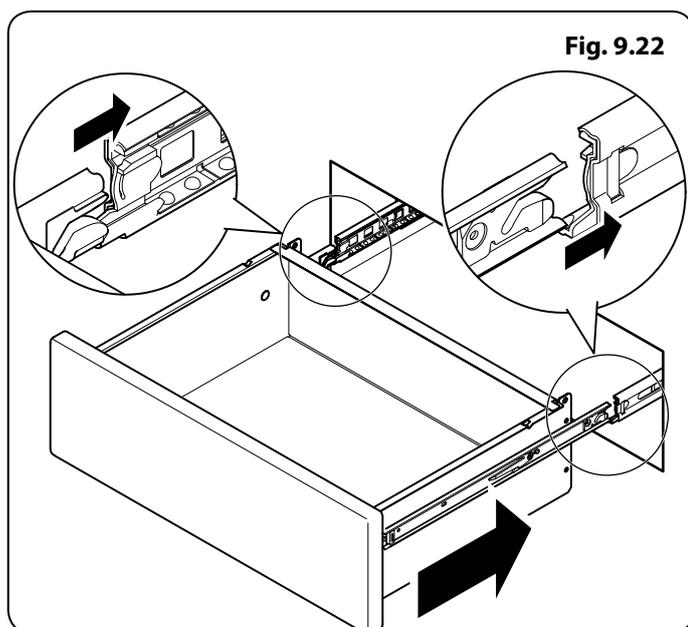
## INSTALLATION

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



## Monter le tiroir

1. Pour monter le tiroir, tirer complètement les glissières latérales (**Fig. 9.21**).
2. Faire glisser le tiroir soigneusement vers l'arrière entre les glissières et le faire reposer sur les glissières latérales.
3. De chaque côté, tenir l'avant du tiroir et tirer la glissière latérale vers avant de sorte que les clips s'enclenchent, en tenant le tiroir sur les glissières latérales (**Fig. 9.22**).



## INSTALLATION

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

Fig. 9.23

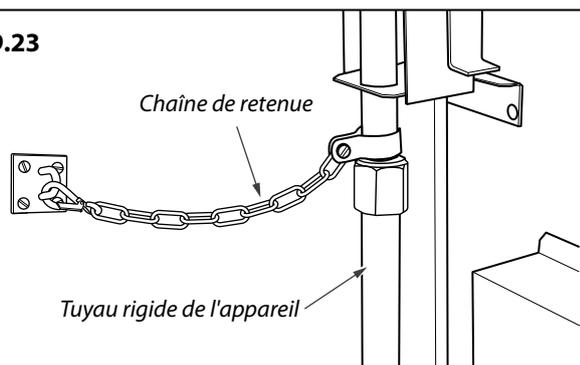


Fig. 9.24

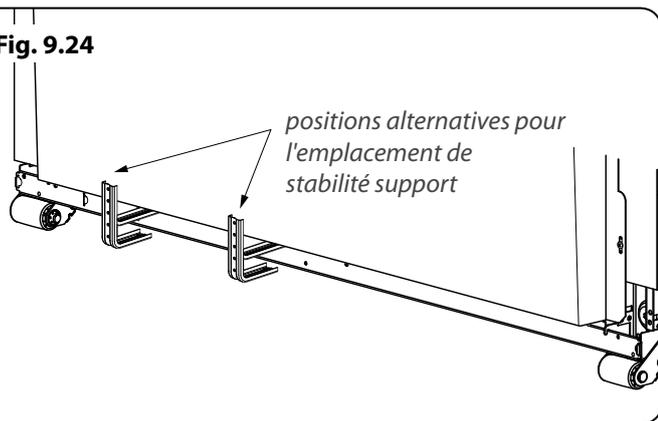


Fig. 9.25 Support anti-basculement

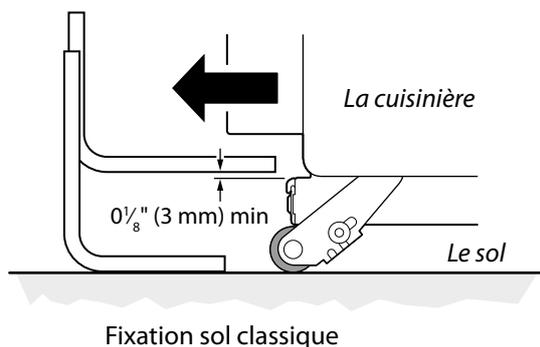


Fig. 9.26

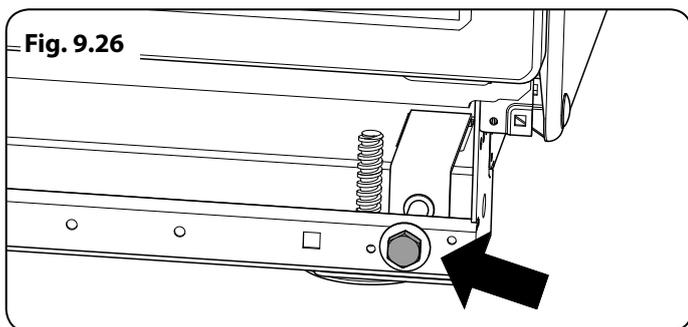
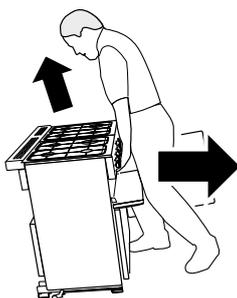


Fig. 9.27



## Montage de la chaîne de retenue et Anti-Tip Dispositif

1. Une cuisinière à connecteur de gaz flexible doit être fixée à l'aide d'un dispositif antibascule.
2. Lors du montage du dispositif de retenue enchaîner il devrait être aussi courte que possible et fixé solidement à la conduite rigide en haut, à droite, à l'arrière de la gamme; lorsqu'elle est vue depuis l'avant **Fig. 9.23**.

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

3. Un dispositif approprié anti-basculement est fourni (**Fig. 9.24**).

4. Lors de la fixation du crochet antibascule (**Fig. 9.24** et **Fig. 9.25**), ajustez le crochet afin d'assurer la fente la plus étroite possible entre le crochet et la fente d'engagement à l'arrière de la cuisinière.

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

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

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

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

## Baissez les Deux Galets Arrière

Pour ajuster la hauteur de l'arrière de la cuisinière, mettre d'abord une clé à douille ou à crochet de 13 mm (1/2") dans l'écrou hexagonal d'ajustement (**Fig. 9.26**). Tourner l'écrou dans le sens horaire pour soulever et dans le sens antihoraire pour baisser.

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

## Exécution du Mouvement

1. Ouvrir la porte du gril et la porte droite du four afin d'avoir une bonne prise sur le bas du panneau de façade lorsque vous déplacez le four (**Fig. 9.27**).
2. Pousser soigneusement la cuisinière vers l'arrière pour la dégager de la base de l'emballage. Retirer le plateau de base de l'emballage.
3. Positionner la cuisinière à proximité de sa position finale, en laissant assez d'espace pour se placer derrière.

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

## INSTALLATION

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

# 10. Retirer les panneaux latéraux

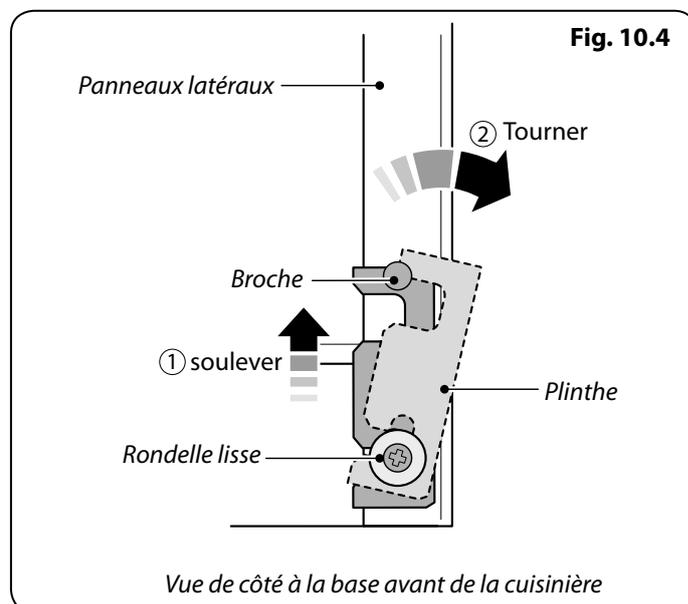
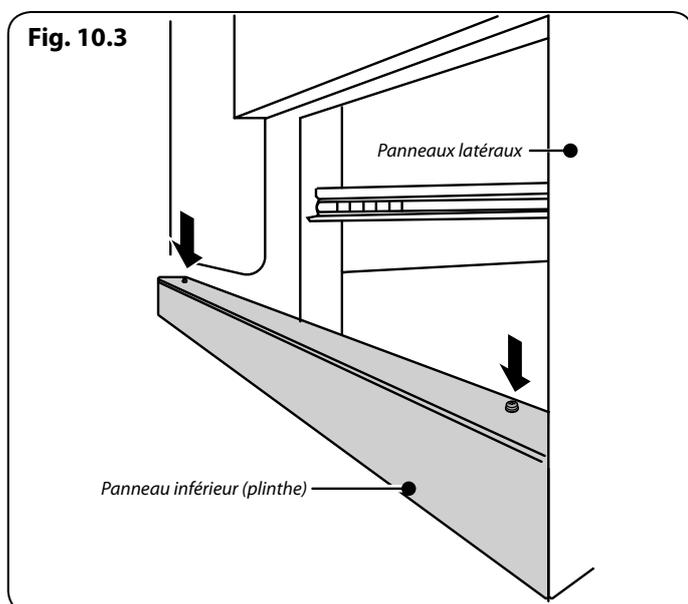
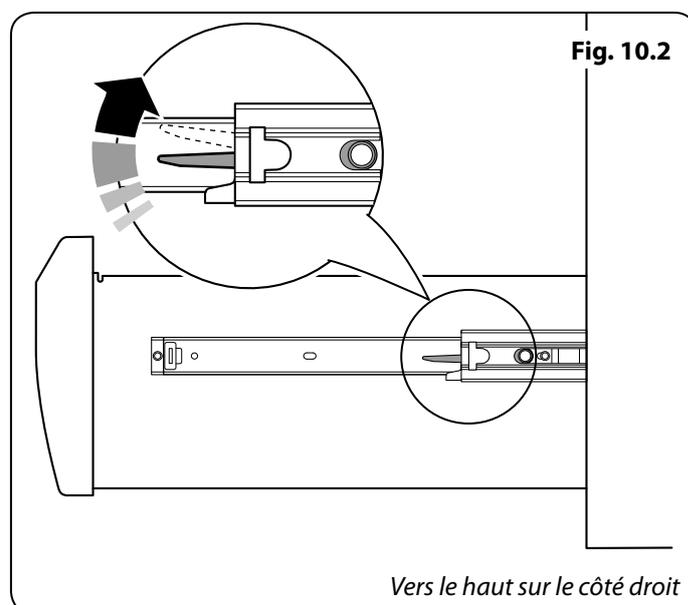
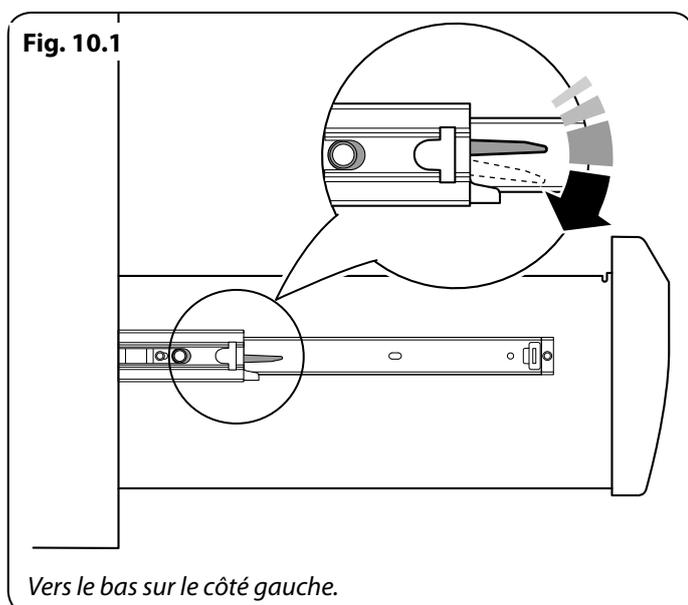
**Vous aurez besoin de l'équipement suivant pour enlever les panneaux latéraux :**

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

## Retirer le tiroir de rangement

1. Ouvrir le tiroir au maximum.
2. Pousser les extrémités des clips en plastique (**Fig. 10.1** et **Fig. 10.2**) pour libérer les prises qui maintiennent le tiroir sur les glissières latérales. Tirer en même temps le tiroir vers l'avant en l'écartant des glissières latérales.

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



## INSTALLATION

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

### Retrait des panneaux latéraux

1. Desserrer une vis dans le conduit (Fig. 10.5).
2. Pousser vers l'avant le panneau latéral afin qu'il s'éloigne de l'évent et de la rondelle de retenue (Fig. 10.6).
3. Dans la partie supérieure du panneau latéral se trouvent deux ergots. Soulever le panneau latéral en l'éloignant de la cuisinière (Fig. 10.7).

Fig. 10.5

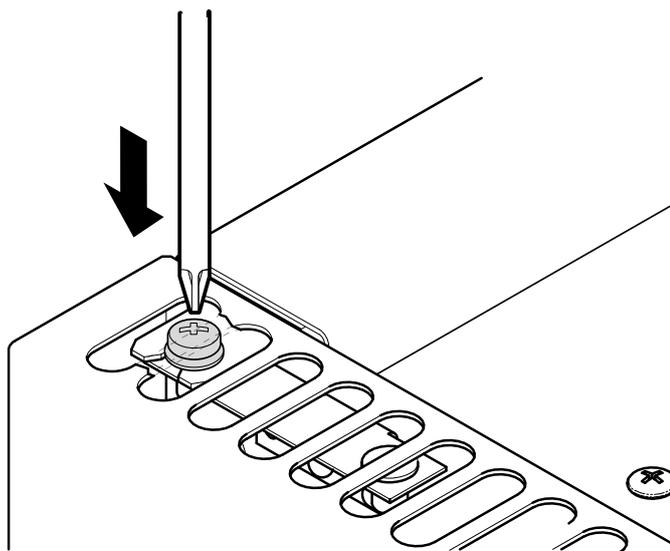


Fig. 10.6

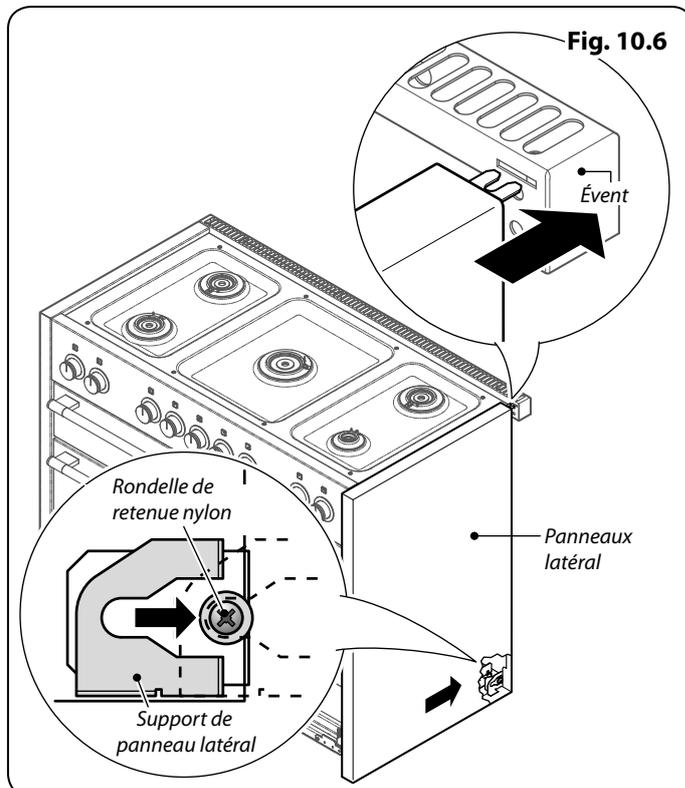
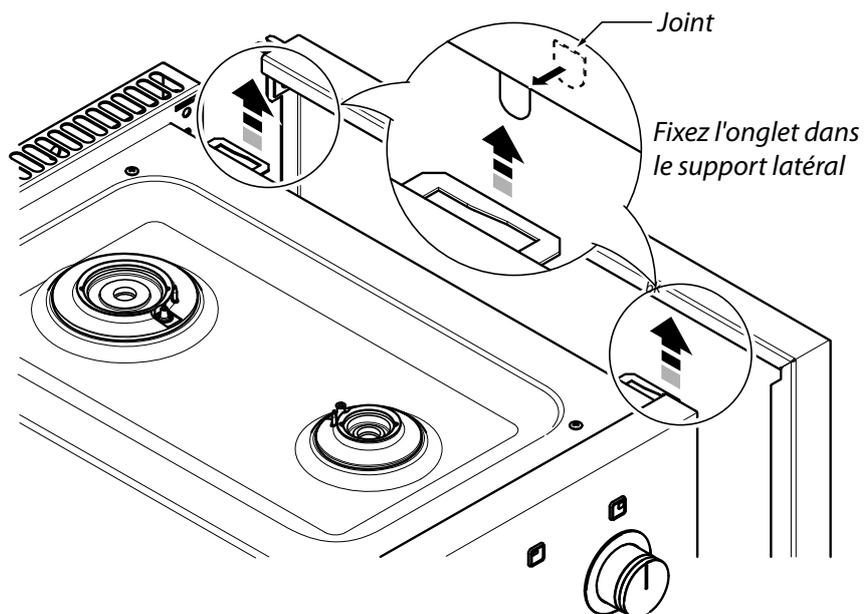


Fig. 10.7

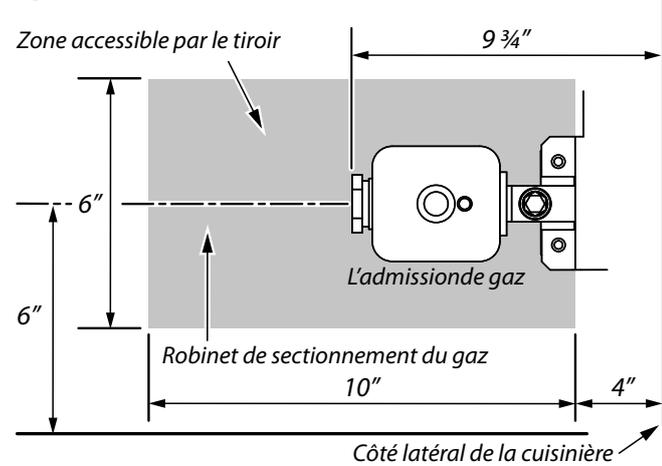


## INSTALLATION

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

# 11. Raccordement de l'Alimentation en Gaz

Fig. 11.1



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

### Au Canada

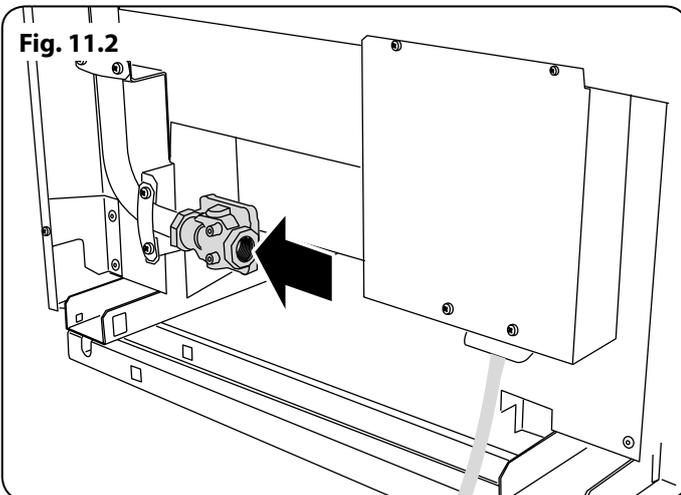
La cuisinière DOIT être installée conformément à la norme CGA CAN/CGA-B149, les codes d'installation pour les appareils et équipements à gaz et/ou les codes locaux.

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

### Exigences d'alimentation en gaz

Emplacements conseillés de la sortie de la conduite de gaz Fig. 11.1, Fig. 11.2 et Fig. 11.3.

Fig. 11.2



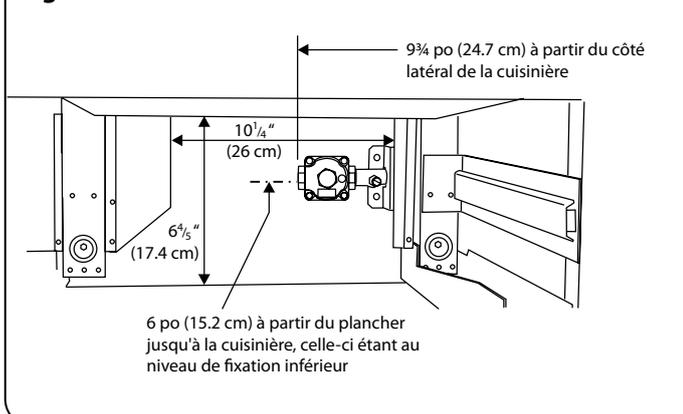
### Fournir un approvisionnement en gaz approprié

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

La cuisinière est conçue pour fonctionner sous pression d'admission de 4 po (10 cm) de colonne d'eau (1 kPa) sur gaz naturel. Une trousse de conversion permettant l'utilisation du gaz propane (pétrole liquéfié) est fournie avec la cuisinière. Une fois la modification au gaz de pétrole liquéfié effectuée, une pression de 10 po (25,4 cm) de colonne d'eau (2,49 kPa) est requise.

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

Fig. 11.3



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

Pour un bon fonctionnement, la pression du gaz de pétrole liquéfié fournie au régulateur doit se situer entre 4,5 po (11,25 cm) et 13 po (33 cm) de la colonne d'eau (1,12-3,24 kPa).

La pression fournie pour du gaz naturel doit se situer entre 10 po (25 cm) et 13 po (33 cm) de la colonne d'eau (2,49-3,24 kPa).

Lorsque le régulateur fonctionne correctement, la pression d'entrée doit être supérieure d'au moins 1 po (2,5 cm) de colonne d'eau (0,25 kPa) par rapport à la pression (d'admission) de fonctionnement indiquée ci-dessus.

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

Un tuyau de métal flexible peut être utilisé pour brancher la cuisinière sur la conduite d'alimentation en gaz ; son diamètre intérieur doit être de 1/2 po (13 mm) et d'une longueur de 5 pi (1,5 m) pour faciliter l'installation.

## INSTALLATION

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

### Raccordement de la cuisinière à l'alimentation en gaz

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

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

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

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

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

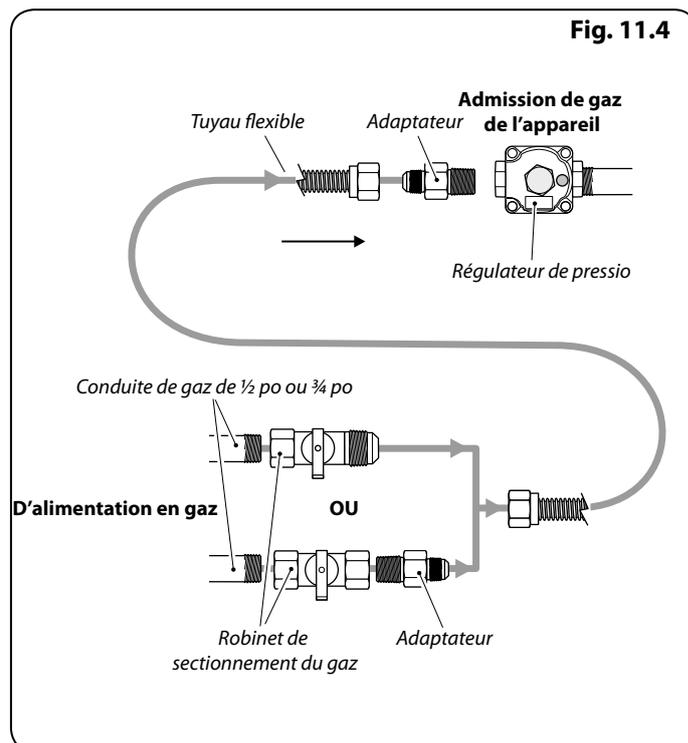
Pour empêcher les fuites de gaz, appliquez une pâte à joint ou un ruban d'étanchéité avec Teflon\* sur tous les filetages mâles (externes).

- A.** Installez un robinet de sectionnement manuel dans la conduite de gaz à un endroit facilement accessible à l'extérieur de la cuisinière. Assurez-vous que tous les utilisateurs de la cuisinière savent où il se trouve et comment couper l'alimentation en gaz vers la cuisinière.
- B.** Montez un adaptateur universel conique de 13 mm (1/2 po) dans le coude fileté interne NPT de 13 mm (1/2 po) à l'entrée du régulateur. Utilisez une contre-clé hydraulique sur le raccord du régulateur pour ne pas l'endommager. Si la cuisinière est installée à partir de l'avant, retirez le coude à angle droit pour faciliter l'installation.
- C.** Appliquez un adaptateur universel conique 13 ou 18 mm (1/2 ou 3/4 po) sur le filetage interne NPT du robinet de sectionnement, en prenant soin d'immobiliser le robinet pour l'empêcher de tourner.
- D.** Raccordez un tuyau de métal flexible sur l'adaptateur de la cuisinière. Positionnez la cuisinière de manière à permettre le raccordement sur le robinet de sectionnement.
- E.** Une fois les raccords effectués, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont à la position arrêt (OFF) et ouvrez le robinet principal d'alimentation en gaz. Utilisez un détecteur de fuite liquide sur tous les joints et raccords pour vérifier si le système fuit. Utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites. Les tests contre les fuites doivent être effectués conformément aux directives du fabricant.

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

Lorsque vous utilisez des pressions d'essai supérieures à 1/2 psig (3,5 kPa) pour tester le système d'alimentation de la résidence, débranchez la cuisinière et le robinet de sectionnement individuel de la conduite d'alimentation en gaz.

Avant tout test de pression du système d'alimentation en gaz d'une pression égale ou supérieure à 1/2 psi (3,5 kPa), l'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle.



## INSTALLATION

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

# 12. Conversion à un Autre Gaz

Fig. 12.1

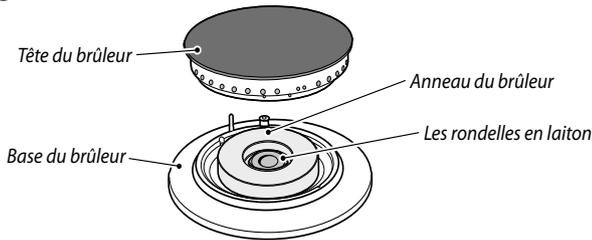


Fig. 12.2

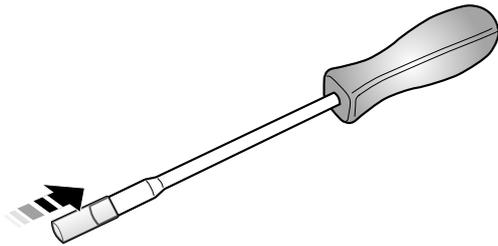
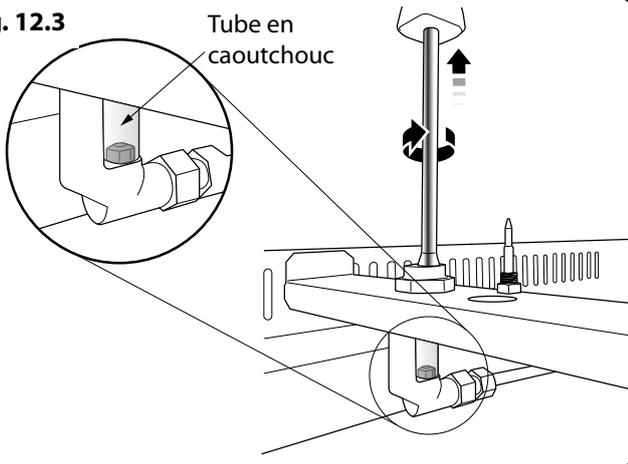


Fig. 12.3



## Important

- Observez tous les codes et les ordonnances.
- Cette cuisinière doit être correctement mise à la terre.
- Conservez ces instructions à la disposition de l'inspecteur électrique local.

Lorsque vous faites l'entretien ou que vous remplacez une composante d'acheminement du gaz, débranchez l'alimentation en gaz avant et vérifiez si l'appareil fonctionne bien une fois que vous avez terminé.

Lorsque vous vérifiez pour une fuite de gaz, utilisez un détecteur à fuite liquide sur tous les joints d'étanchéité et toutes les connexions pour vous assurer qu'il n'y en a pas dans le système. Utilisez un produit fabriqué tout particulièrement pour la détection de fuites. Les tests de détection de fuite pour l'appareil doivent être menés conformément aux instructions du fabricant.

## Pour votre sécurité

**N'ENTREPOSEZ PAS** de matériaux combustibles, d'essence ou des liquides ou gaz inflammables à proximité de la cuisinière ou de tout autre appareil. **Do not use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

## Conversion au Gaz Propane

Cet appareil est livré pour utilisation avec gaz naturel. Une trousse de conversion permettant l'utilisation du gaz propane est fournie avec la cuisinière.

Si l'appareil doit être converti, ces tests doivent être faits avant l'installation. Cette conversion doit être effectuée par un installateur à gaz LP qualifié. Une fois la conversion terminée, l'installation doit être conforme aux règlements pertinents en vigueur et aux exigences des compagnies locales d'approvisionnement en électricité. Lire les instructions avant de convertir l'appareil.

Si l'appareil n'est pas converti correctement, toute garantie ou réclamation d'une demande risque d'être non valide et même mener à des poursuites.

Ces instructions doivent être suivies conjointement avec les autres instructions relatives à l'appareil, tout particulièrement les renseignements relatifs aux normes, à la position de l'appareil, à la connexion appropriée des tuyaux, etc.

Lorsque vous faites l'entretien ou que vous remplacez une composante d'acheminement du gaz, débranchez l'alimentation en gaz avant et vérifiez si l'appareil fonctionne bien une fois que vous avez terminé.

Ne pas utiliser de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.

## INSTALLATION

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

### Ouvertures

Retirez les têtes de brûleur. Retirez les gros écrous de laiton et retirez les venturis et l'anneau en laiton, si installé (**Fig. 12.1**).

Au moyen d'une longue clé à douilles, dévisser chacun des orifices **pas plus d'un tour complet**.

Fixez le tube en caoutchouc fourni dans l'ensemble de conversion au bout de la clé à douilles (**Fig. 12.2**).

Poussez avec précaution l'extrémité du tube dans l'orifice (**Fig. 12.3**). Dévissez complètement l'orifice et retirez-le de la surface de cuisson.

Conservez les orifices retirés de l'appareil aux fins d'utilisation future.

Pour installer les nouveaux orifices, voir le **Tableau 12.1** pour de plus amples détails sur l'orifice.

Insérez le nouvel orifice dans l'extrémité ouverte du tuyau de caoutchouc qui est rattaché à la clé à douilles. Vissez dans le support de l'orifice le plus loin possible et enlevez la clé à douilles (**Fig. 12.4**).

Retirez le tube en caoutchouc de la clé à douilles et serrez tous les orifices.

Remettez les anneaux sur les brûleurs. Vissez le venturi à tête hexagonale afin de faciliter l'installation des brûleurs. **Ne pas** resserrer tout de suite.

Lorsque toutes les bases de brûleur ont été installées, resserrez les écrous venturis.

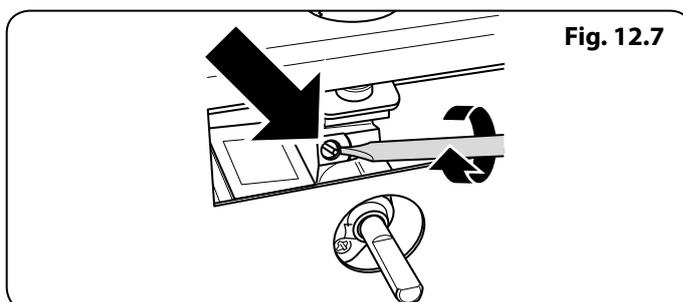
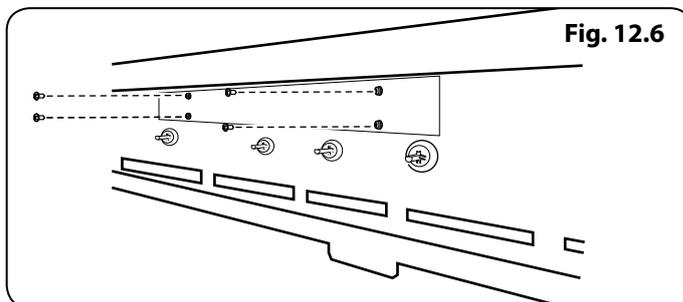
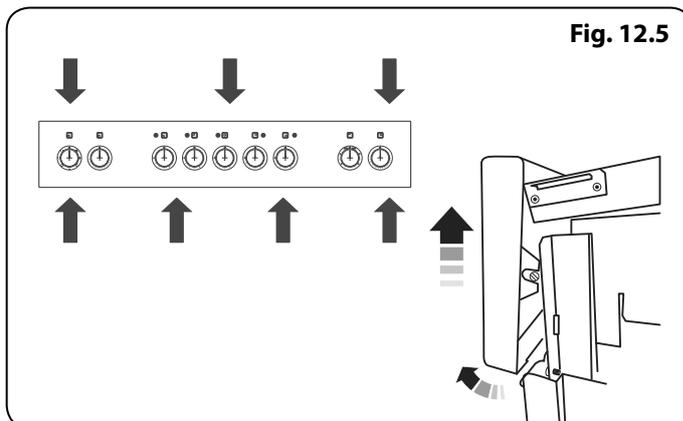
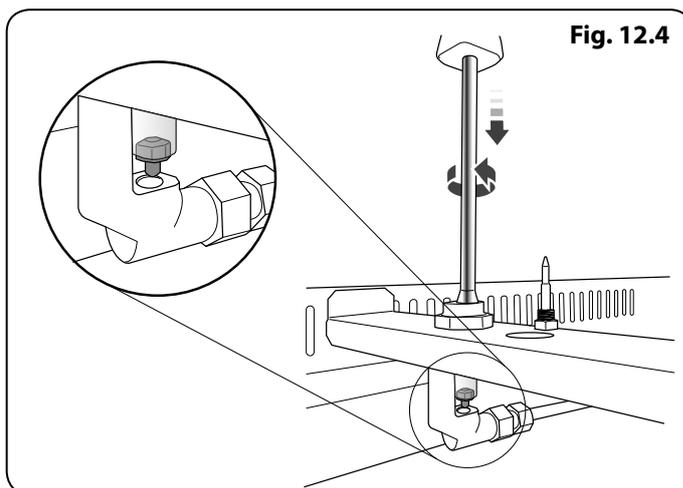
### Réglage du robinet

#### Démontage du Dispositif de Commande

1. Retirez tous les boutons de commande.
2. Ouvrez les deux portes du four et retirez les vis sous le panneau de commande et dans la partie arrière supérieure de celui-ci (**Fig. 12.5**).
3. Tirez doucement vers l'avant et levez le panneau de commande. Posez le panneau de commande sur un linge afin de le protéger contre tout dommage (**Fig. 12.5**).

#### Ajustement de vis de dérivation

1. Retirez les 4 vis de la plaque de recouvrement tel qu'illustré au (**Fig. 12.6**)
2. Tournez la vis de dérivation sur chaque commande dans le sens horaire jusqu'à la butée (**Fig. 12.7**).
3. Réinstallez la plaque de recouvrement avec les 4 vis.
4. Remplacez le tableau de commande et les boutons de commande.



	<b>Gaz naturel</b>	<b>Gaz propane*</b>
<b>Brûleurs centraux</b>	205	118
<b>Grands brûleurs</b>	150	99
<b>Brûleur avant droit</b>	112	68

\* Des tuyères et étiquettes se trouvent dans le sac qui accompagne les pièces.

**Tableau 12.1**

## INSTALLATION

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

Fig. 12.8

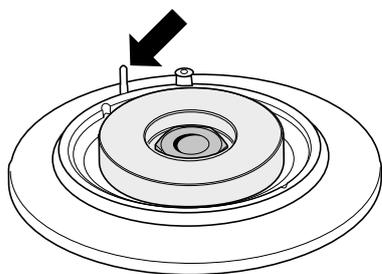


Fig. 12.9

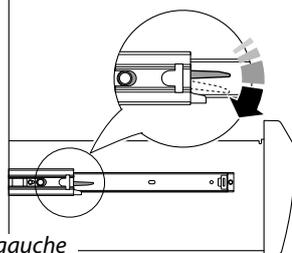


Fig. 12.10

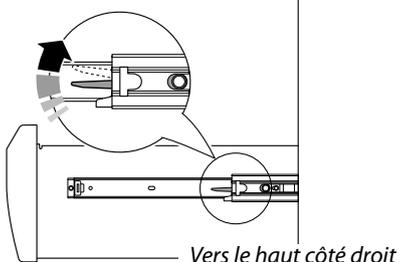


Fig. 12.11

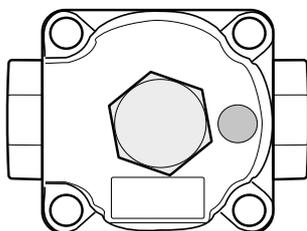


Fig. 12.12

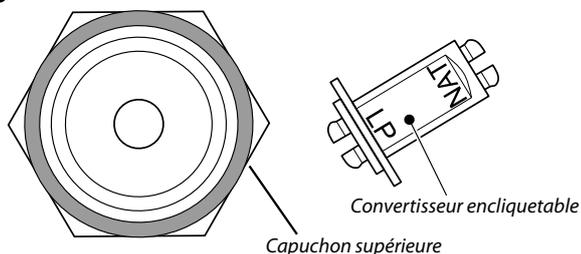
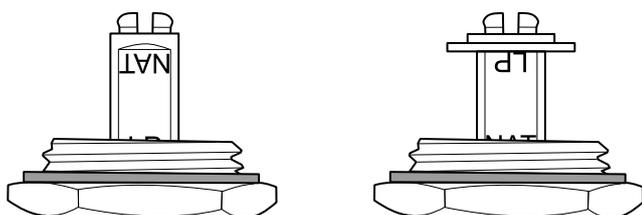


Fig. 12.13



## Rassembler

1. Si vous avez soulevé la surface principale, abaissez-la prudemment sur la cuisinière. Les brûleurs sont protégés contre les incendies contre l'extinction des flammes du brûleur par des dispositifs de surveillance de flamme (DSF).
2. Prenez garde de repérer les touches de palpation en abaissant la surface principale (**Fig. 12.8**) et de les aligner avec les trous et les bases des brûleurs de la table de cuisson.
3. Remplacez le tableau de commande et les boutons de commande..

## Régulateur de gaz

**Remarque :** Pour éviter tout dommage extérieur au Tiroir de rangement. Veiller à ce qu'un tapis matelassé soit posé au sol et couvre la largeur et la profondeur du Tiroir de rangement..

## Pour retirer le Tiroir de Rangement

1. Faire coulisser le Tiroir de rangement vers l'extérieur jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Poussez les extrémités des attaches en plastique – vers le bas du côté gauche et vers le haut du côté droit – pour relâcher les taquets qui retiennent le tiroir sur les rails latéraux (**Fig. 12.9** et **Fig. 12.10**). En même temps, tirez le tiroir hors des rails latéraux.
3. Par sécurité, repoussez les glissières du tiroir. Le régulateur est maintenant accessible. (**Fig. 12.11**).
4. Dévissez l'écrou hexagonal à l'avant du régulateur. Un dispositif de conversion encliquetable en plastique se trouve sous l'écrou (**Fig. 12.12**). Retirez-le et remontez-le dans l'autre sens pour convertir le régulateur.
5. Le convertisseur possède une marque indiquant quel gaz utiliser (**Fig. 12.13**). Assurez-vous que le dispositif est bien assujéti dans le capuchon supérieur et remettez le capuchon sur le régulateur.

## INSTALLATION

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

### Étiquette Autocollante

Remplissez l'étiquette de conversion (ensemble no A060048) et apposez-le à côté de l'étiquette de classe dans la cavité du tiroir afin d'indiquer l'alimentation en gaz actuellement fixée (Fig. 12.14).

Collez l'étiquette « NOW ADJUSTED FOR LP GAS » (RÉGLÉ POUR UTILISATION AVEC GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ) à côté de l'étiquette signalétique à l'intérieur de la cavité du tiroir pour indiquer le type de gaz désormais utilisé

### Essai de pression

Raccordez la cuisinière à l'alimentation en gaz. Vérifiez l'étanchéité de l'appareil.

La pression de gaz peut être mesurée au point d'essai de pression qui se trouve sur le côté du régulateur de pression (Fig. 12.15).

Pour un bon fonctionnement, la pression du gaz de pétrole liquéfié fournie au régulateur doit se situer entre 25,4 cm (10 po) et 33 cm (13 po) de la colonne d'eau (2,49–3,24 kPa).

Lorsque le régulateur fonctionne correctement, la pression d'entrée est d'au moins 2,5 cm (1 po) (0,25 kPa) de plus que la pression (d'admission) de fonctionnement indiquée ci-dessus.

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

La pression d'au moins 2 brûleurs de surface opérationnelle devrait être de 10 ° WC pour le gaz propane.

### Réajuster le tiroir de rangement

**Remarque :** Pour éviter tout dommage extérieur au Tiroir de rangement. Veiller à ce qu'un tapis matelassé soit posé au sol et couvre la largeur et la profondeur du Tiroir de rangement.

1. Pour replacer le tiroir, tirez complètement les rails latéraux (Fig. 12.16).
2. Placez délicatement le tiroir entre les rails latéraux et déposez-le dessus
3. At each side, hold the front of the drawer and pull the side rail forward so that the clips click into position, holding the drawer to the side rails (Fig. 12.17).

**⚠ Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.**

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

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

Lorsque vous utilisez des pressions d'essai de ½ psig (3,5 kPa) ou moins pour tester le système d'alimentation, isolez simplement la cuisinière du système d'alimentation en gaz en fermant le robinet de sectionnement individuel.

**⚠ Vérifiez le fonctionnement de tous les brûleurs.**

Fig. 12.14

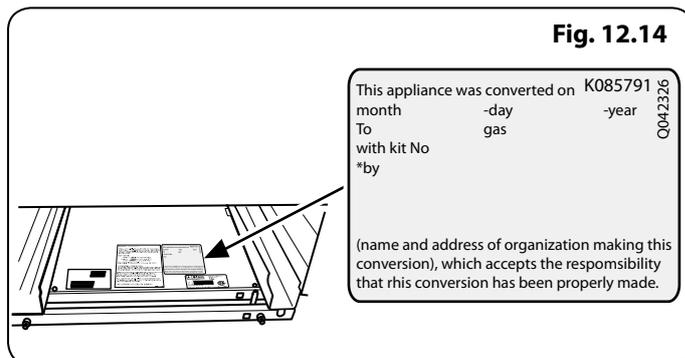


Fig. 12.15

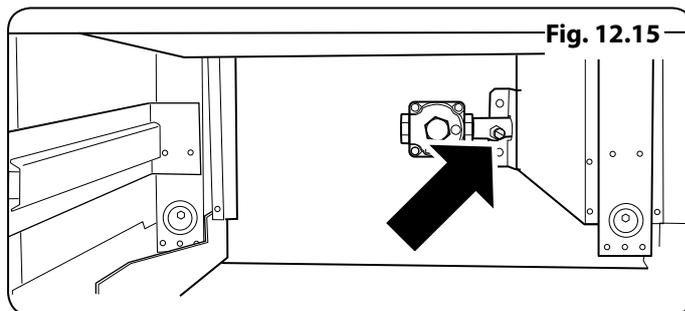


Fig. 12.16

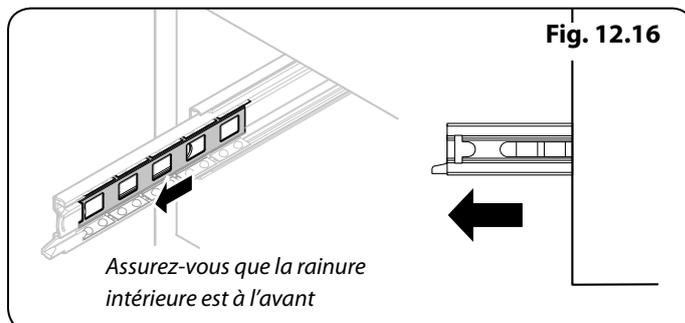
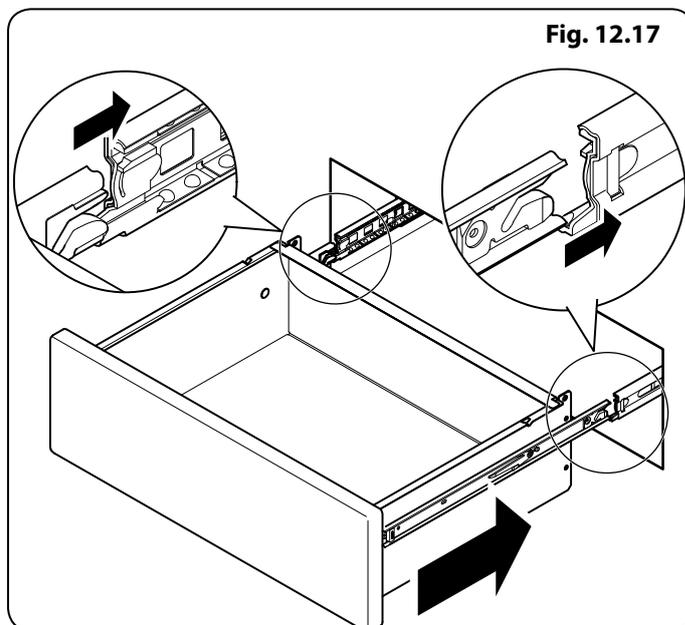


Fig. 12.17



## 13. Raccordement électrique

Fig. 13.1

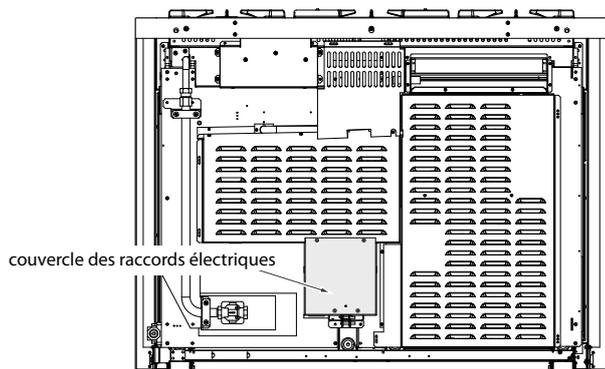
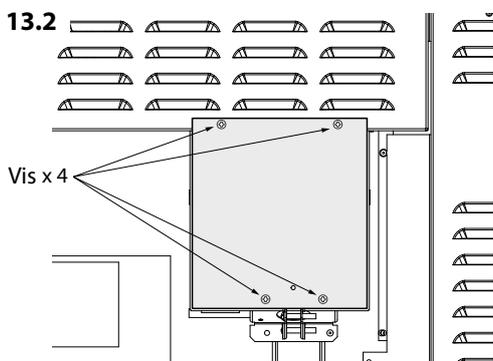


Fig. 13.2



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

### Exigences électriques

- ▲ Par mesure de sécurité, n'utilisez pas de cordon de rallonge avec cet appareil. Retirez le fusible du coffret d'électricité ou déclenchez le disjoncteur avant de procéder à l'installation.**
- ▲ MISE EN GARDE Instructions de mise à la terre électrique. Cet appareil est expédié avec une prise de terre à quatre broches pour vous protéger contre les électrocutions et devrait être branché directement dans une sortie adéquate. Ne pas couper ou retirer la broche de mise à la terre de cette prise.**

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

Depuis le 1er Janvier 1996, le Code national d'électricité exige que toute construction nouvelle (non existante) utilise une connexion à 4 conducteurs pour une cuisinière électrique.

### 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 de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

### Emplacements conseillés de la prise électrique

Pour un branchement sur une prise NEMA 14-50R, placez-la, dans la mesure du possible, pour qu'elle soit accessible par l'ouverture à l'arrière de la cavité du tiroir.

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 (Fig. 13.1), retirez les vis et enlevez le couvercle électrique (Fig. 13.2).

### Installation d'un conduit à 4 fils

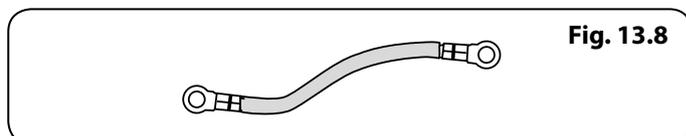
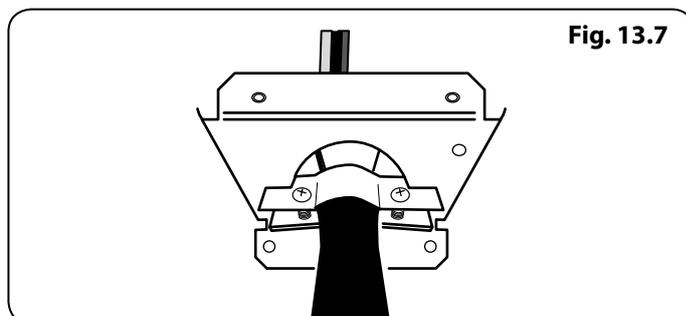
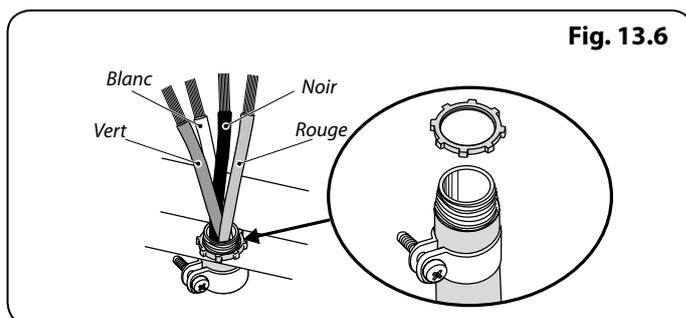
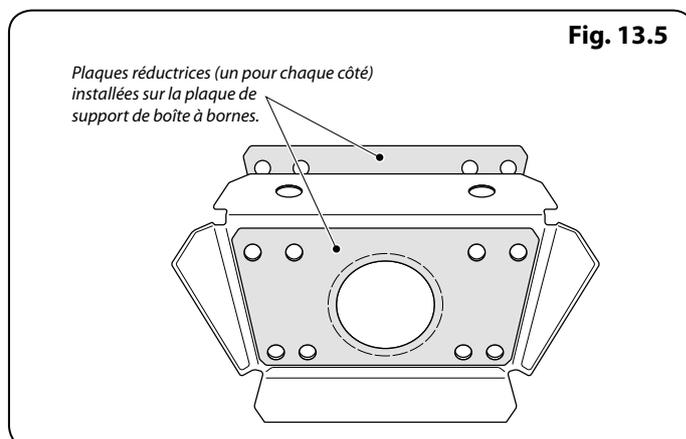
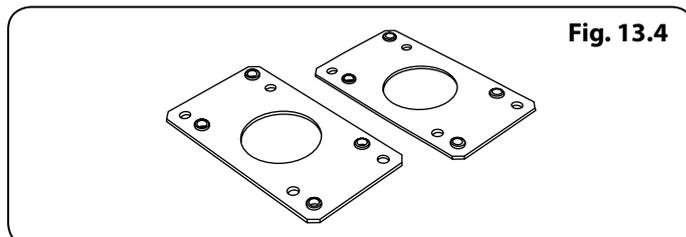
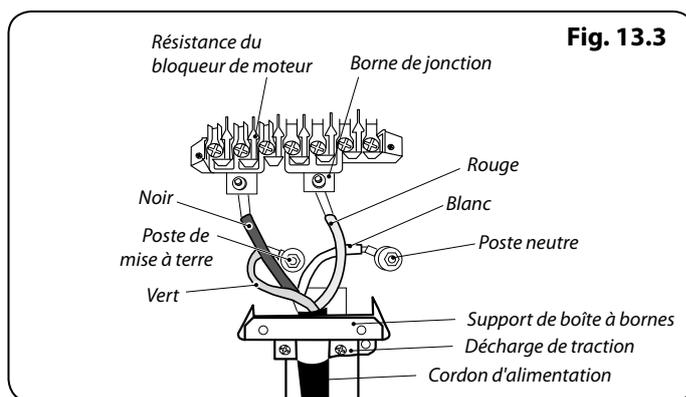
1. Débranchez le cordon d'alimentation du bornier et de la borne de mise à la terre. Conservez les pièces du bornier, vous en aurez besoin. Retirez la bague anti traction du cordon d'alimentation et retirez le cordon et la bague du support de montage (Fig. 13.3).
2. La cuisinière est livrée avec des raccords de réduction pour obtenir une ouverture de 28 mm (1 1/8 po) de diamètre pour le branchement du conducteur. Utilisez les raccords de réduction (Fig. 13.4) dans la trousse de conversion et fixez-les sur le support de montage (Fig. 13.5).
3. Fixez un collier de serrage (non fourni avec la cuisinière) sur le conducteur (Fig. 13.6). 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. 13.6).

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

4. Branchez les câbles à la borne de mise à la terre et au bornier (Fig. 13.3).
5. Remarque : Assurez-vous que les branches du cordon soient solidement branchées (veuillez vous reporter aux codes d'électricité locaux) et assemblées correctement dans le bornier, la terre et le poste neutre. Resserrez les supports de fixation à 3 à 4 nm (2,20 à 2,95 lb-pi).
6. Ajustez un collier de serrage sur le support en resserrant les vis du collier.
7. Remettez le couvercle des raccords électriques.
8. Faites passer un essai électrique à l'appareil conformément aux codes électriques locaux.

### Installation d'une corde d'alimentation à 3 fils

1. Débranchez le cordon d'alimentation (4 branches) du bornier, des postes de mise à terre et neutre. Retirez la pince de décharge de traction du cordon d'alimentation

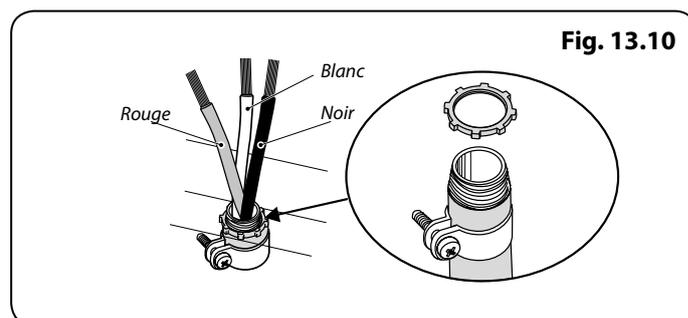
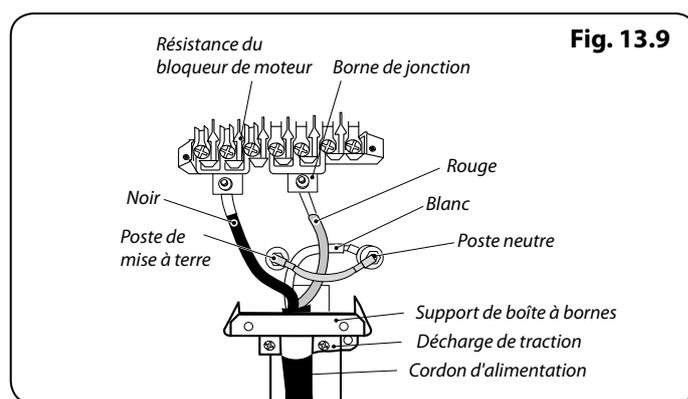


## INSTALLATION

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

et celle de la plaque de fixation de la boîte à bornes (**Fig. 13.3**).

2. Remarque : N'installez pas le nouveau cordon d'alimentation à 3 branches sans décharge de traction adéquate; utilisez la pince fournie avec la cuisinière si elle est convenable ou celle fournie avec le cordon à trois branches.
3. Installez le nouveau dispositif de décharge de traction sur la plaque de fixation du bornier en retirant les deux vis serre-joint, en passant les deux moitiés (oreilles d'abord) par le trou dans la plaque de fixation et en replaçant les vis (**Fig. 13.7**). Insérez le cordon d'alimentation par le dispositif de décharge de traction, mais ne pas serrer le dispositif (**Fig. 13.7**).
4. Un câble de terre est fourni dans l'ensemble de conversion (**Fig. 13.8**).
5. Joignez le câble de terre aux postes neutre et de mise à terre sur la cuisinière sur la plaque arrière de la cuisinière (**Fig. 13.9**). Resserrez les fixations à 3 à 4 nm (2,20 à 2,95 lb-pi).
6. Raccordez le cordon d'alimentation au bornier et resserrez jusqu'à 3 à 4 nm (2,20 à 2,95 lb-pi).
7. Resserrez la décharge de traction en vous assurant que le cordon d'alimentation est installé correctement (**Fig. 13.7**).
8. Remettez le couvercle des raccords électriques.
9. Électriquement tester l'appareil tel que requis par les codes électriques locaux.



## Installation d'un conduit à 3 fils

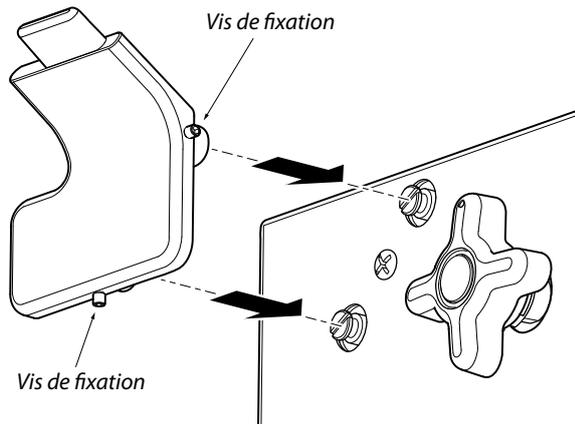
1. Débranchez le cordon d'alimentation du bornier et de la borne de mise à la terre. Conservez les pièces du bornier, vous en aurez besoin. Retirez la bague anti traction du cordon d'alimentation et retirez le cordon et la bague du support de montage. (**Fig. 13.9**).
2. La cuisinière est livrée avec des raccords de réduction pour obtenir une ouverture de 28 mm (11/8 po) de diamètre pour le branchement du conducteur. Utilisez les raccords de réduction (**Fig. 13.4**) dans la trousse de conversion et fixez-les sur le support de montage. (**Fig. 13.5**).
3. Fixez un collier de serrage (non fourni avec la cuisinière) sur le conducteur (**Fig. 13.10**). 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. 13.9**).
4. Joignez le câble de terre aux postes neutre et de mise à terre sur la cuisinière sur la plaque arrière de la cuisinière (**Fig. 13.9**). Resserrez les fixations à 3 à 4 nm (2,20 à 2,95 lb-pi).
5. Remarque : Assurez-vous que les branches du cordon soient solidement branchées (veuillez vous reporter aux codes d'électricité locaux) et assemblées correctement dans le bornier (**Fig. 13.9**). Resserrez les supports de fixation à 3 à 4 nm (2,20 à 2,95 lb-pi).
6. Fixer le raccord par serrage sur les plaques de support de boîte à bornes (**Fig. 13.10**).
7. Remettez le couvercle des raccords électriques.
8. Électriquement tester l'appareil tel que requis par les codes électriques locaux.

## INSTALLATION

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

# 14. Ajustement final

Fig. 14.1



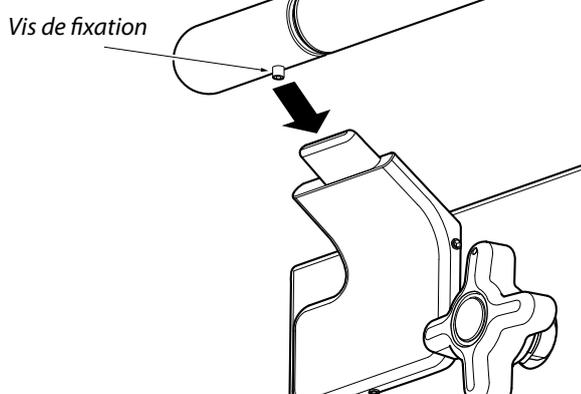
## Installation de la Balustrade

1. En utilisant la clé Allen 2 mm fournie, dévisser les 2 vis de fixation sur la base et le côté de balustrade. Installer la balustrade dans les socles de positionnement sur le panneau (Fig. 14.1).

**Remarque :** Les supports de poignée doivent indiquer vers le haut.

2. Pousser le support contre le panneau et visser les 2 vis de fixation. Vérifier que chaque support est sécurisé.
3. Positionner la balustrade dans les attaches du support. En utilisant la clé Allen 2,5 mm fournie, visser les 2 vis de fixation au bas de chaque extrémité de la balustrade pour sécuriser (Fig. 14.2).

Fig. 14.2



## Fixation des grilles continues

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

## Vérification de la Plaque

Contrôlez chaque foyer. Veillez à utiliser des récipients de cuisson recommandés et de diamètres appropriés.

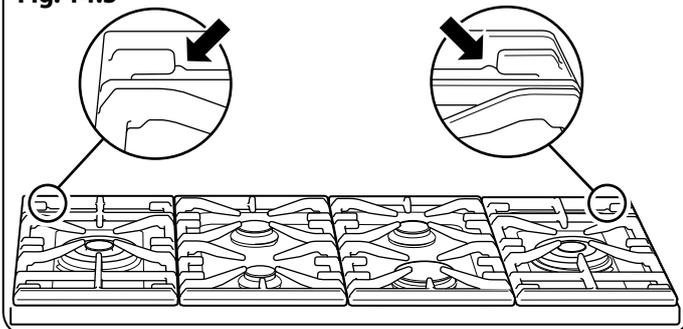
## Contrôle du Gril

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

## Contrôle des Fours

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

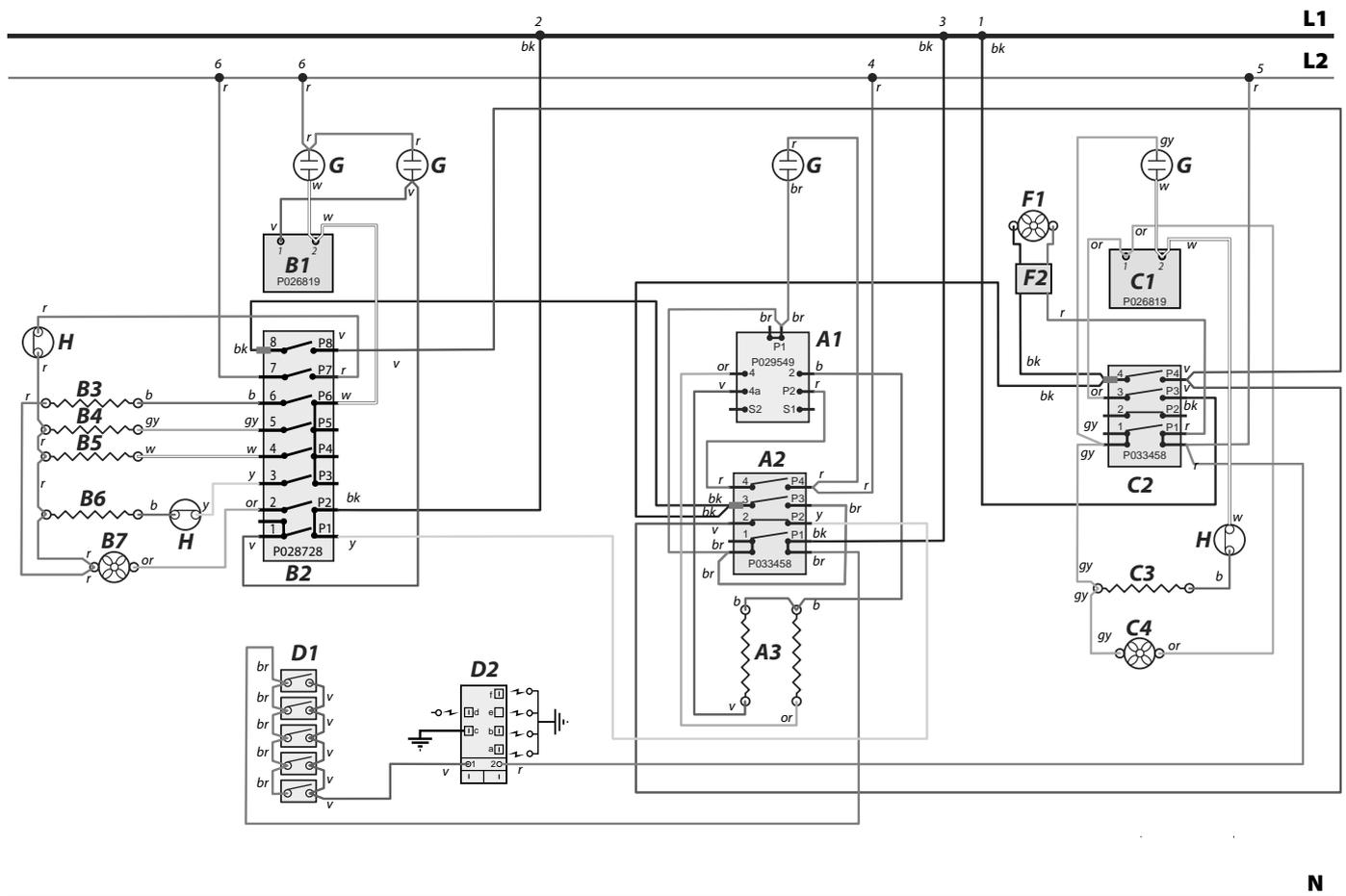
Fig. 14.3



## Conseils à la Clientèle

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

# 15. Schémas de Câblage



Code	Description
<b>A1</b>	Thermostat grill
<b>A2</b>	Commande de grill
<b>A3</b>	Éléments de grill
<b>B1</b>	Thermostat du four gauche
<b>B2</b>	Gauche bloc de commutation part four
<b>B3</b>	En bas à gauche du four à main élément
<b>B4</b>	Gauche du four main élément supérieur externe
<b>B5</b>	Gauche du four main élément interne supérieure
<b>B6</b>	Élément de gauche ventilateur de main four
<b>B7</b>	Gauche du moteur du ventilateur du four à main

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

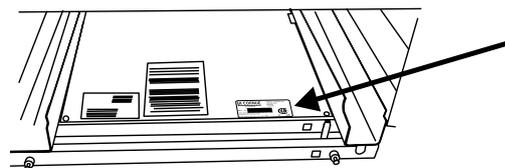
Code	Couleur
<b>b</b>	Bleu
<b>br</b>	Brun
<b>bk</b>	Noir
<b>or</b>	Orange
<b>r</b>	Rouge
<b>v</b>	Voilet
<b>w</b>	Blanc
<b>y</b>	Jaune
<b>gr</b>	Gris

## 16. 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.



### Raccordements

<b>Electricité</b>	240V 60 Hz
<b>Gaz</b>	1/2" NPT au niveau du côté arrière droit

### Dimensions

<b>Hauteur hors tout</b>	minimale 35 15/16" (91cm)	maximale 36 7/8" (93.7cm)
<b>Largeur hors tout</b>	35 1/2" (90cm); Voir « Positionnement de la cuisinière »	
<b>Profondeur hors tout</b>	28 5/8" (720 mm)	
<b>Cote minimale au-dessus de la table de cuisson</b>	31 1/2" (800 mm)	

### Ratings

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

Table de cuisson	Vis de dérivation*	Gaz naturel 4" WC		Gaz propane 10" WC	
			Orificio		Orificio
Brûleur central	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.

### Données du Four

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

**Charge électrique totale maximale à 230V** (total approximatif comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc): 7,4 kW, 30,8 A.

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

## Remarques

---

## Remarques

---



AGA Marvel  
1260 E. VanDeinse St.  
Greenville, MI 48838  
Business (616) 754-5601  
Fax (616) 754-9690  
Toll Free Telephone 800-223-3900