



**CUISINIÈRE À GAZ SUR PIED
NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE**

FFSGS6299-36CPWHT | FFSGS6299-36CPBLK | FFSGS6299-48CPWHT | FFSGS6299-48CPBLK

MANUEL D'INSTRUCTIONS



Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les soigneusement.
Si vous suivez les instructions, votre appareil vous donnera satisfaction pendant de nombreuses années.

Table des matières

Service à la clientèle	4
Consignes de sécurité	5~7
Instructions de déballage	8
Instructions d'installation	9~19
Utilisation de la plaque de cuisson	20~22
Utilisation du four	23~24
Utilisation du gril	25
Utilisation de la plaque chauffante	26
Entretien et nettoyage	27~28
Dépannage	29
Conversion de NG à LPG	30~34
Garantie	35~36

AVERTISSEMENT

Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort.

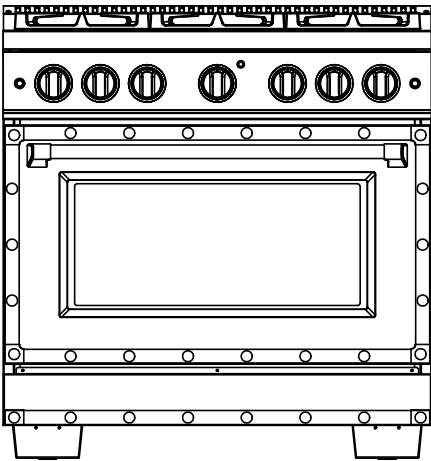
Ne stockez ni n'utilisez de l'essence, des cylindres de propane liquide ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil.

Que faire si vous sentez du gaz ?

- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone dans votre résidence.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service des incendies.

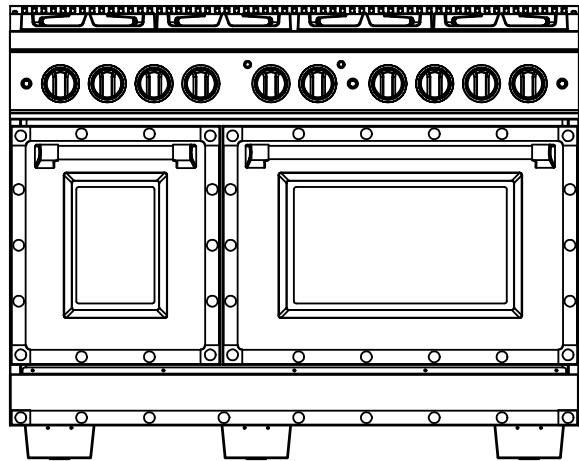
Pour l'installation et l'entretien de votre produit, cela doit être effectué par un installateur agréé, une agence de service approuvée ou votre fournisseur de gaz.

GAMME DE GAZ



NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE

**FFSGS6299-36CPWHT
FFSGS6299-36CPBLK**



NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE

**FFSGS6299-48CPWHT
FFSGS6299-48CPBLK**

Service clientèle

Merci d'avoir acheté un produit FORNO. Veuillez lire l'intégralité du manuel d'instructions avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Que vous soyez un utilisateur occasionnel ou un expert, il vous sera utile de vous familiariser avec les pratiques de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre appareil.

Le modèle et le numéro de série sont indiqués à l'intérieur du produit. Pour les besoins de la garantie, vous aurez également besoin de la date d'achat.

Informations sur le produit

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Adresse et numéro de téléphone pour l'achat : _____

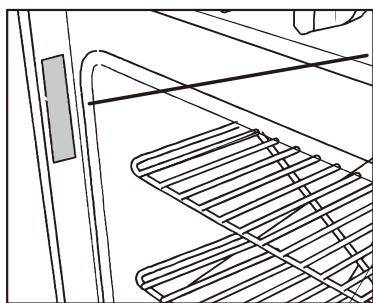
Informations sur les services

Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou appel de service concernant votre produit.

Si vous avez reçu un produit endommagé, contactez immédiatement Forno.

Pour gagner du temps et de l'argent, consultez le guide de dépannage avant de faire appel à un service d'entretien. Il énumère les causes des problèmes mineurs de fonctionnement que vous pouvez corriger vous-même.

Modèle et numéro de série



Numéro de modèle



Numéro de série




"Besoin d'une aide rapide ? Il suffit de scanner le code qr pour accéder à notre formulaire d'assistance rapide. Nous sommes toujours à votre disposition pour répondre à vos questions ou à vos préoccupations. N'hésitez donc pas à nous contacter !"

Services au Canada et aux États-Unis

Gardez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin de plus d'aide, veuillez consulter notre site web pour une assistance rapide. Veuillez nous fournir vos nom, numéro, adresse, numéro de série du produit en panne, la preuve d'achat et une brève description du problème. Un représentant du service clientèle vous contactera dès que possible. Toute intervention sous garantie doit être autorisée par le service clientèle de FORNO. Tous nos prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Définitions

 Il s'agit d'un symbole d'alerte à la sécurité. Il vous avertit des risques pour la sécurité des personnes et des biens. Respectez tous les messages de sécurité afin d'éviter tout dommage matériel, corporel ou mortel.



AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

ATTENTION

ATTENTION indique une situation modérément dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

ATTENTION

ATTENTION - utilisé sans le symbole d'alerte de sécurité, indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des dommages matériels.

IMPORTANT

IMPORTANT utilisé pour les informations relatives à l'installation, au fonctionnement et à l'entretien qui ne sont pas liées à la sécurité.

Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort.

Ne pas stocker ou utiliser d'essence, de bouteilles de propane liquide ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil.

Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Que faire en cas d'odeur de gaz ?

- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez pas de téléphone dans votre résidence.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

IMPORTANT

L'installation et l'entretien de votre cuisinière doivent être effectués par un installateur agréé, une agence de service agréée ou votre fournisseur de gaz.



AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué. Vérifiez que le support anti-basculement a été installé.

Assurez-vous que le support anti-basculement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière si le support anti-basculement n'est pas en place.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.

Montrer les illustrations spécifiques du fabricant pour vérifier l'installation/l'engagement des supports anti-basculement.

INFORMATION DU CONSOMMATEUR - L'INSTALLATEUR NE DOIT PAS ENLEVER

Avant de retirer l'étiquette, assurez-vous que le support anti-basculement est correctement installé.

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, celui-ci doit être sécurisé par un dispositif anti-basculement correctement installé et fourni avec l'appareil.

Toutes les cuisinières peuvent basculer et provoquer des blessures. Installez le dispositif anti-basculement fourni avec la cuisinière. Suivez toutes les instructions d'installation.

Assurez-vous que le support anti-basculement est installé :

Faire glisser la gamme vers l'avant.

Assurez-vous que le support anti-basculement est bien fixé au mur derrière la cuisinière.

Inclinez légèrement l'avant de la cuisinière vers le haut en toute sécurité et reculez-la contre le mur, en vous assurant que la goupille glisse sous le support.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Ne pas stocker ou utiliser d'essence, de bouteilles de propane liquide ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil.

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

Les appareils à gaz peuvent entraîner une exposition mineure à quatre de ces substances, à savoir le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, causée principalement par la combustion incomplète du combustible gaz naturel. Lorsque votre cuisinière fonctionne au gaz naturel, les flammes des brûleurs doivent être de couleur bleue. En outre, les flammes doivent être stables, ne pas s'incliner vers le jaune, ne pas faire de bruit excessif et ne pas se soulever. Toutefois, cette inclinaison jaune doit être limitée aux noyaux de la flamme primaire. Des brûleurs correctement réglés, indiqués par une flamme bleuâtre plutôt que jaune, réduiront au minimum la combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être minimisée par l'ouverture d'une fenêtre ou l'utilisation d'un ventilateur ou d'une hotte.

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

IMPORTANT

Cet appareil de cuisson d'intérieur est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans une prise à trois broches correctement mise à la terre. NE PAS couper ou retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.

DÉBALLAGE ET MANIPULATION

! AVERTISSEMENT

Extrêmement lourd.

Utilisez un équipement approprié et un personnel adéquat lors du déplacement de la cuisinière pour éviter toute blessure personnelle ou dommage à l'appareil ou au sol. L'unité est lourde et repose sur des pieds en acier réglables.

Le non-respect de ces conseils peut entraîner des dommages ou des blessures personnelles.

! AVERTISSEMENT

NE PAS soulever la cuisinière par les poignées de la porte du four !



CORRECT



INCORRECT



INCORRET

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Pour garantir un fonctionnement correct et sûr, lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit. N'installez ou ne placez le produit que conformément aux instructions d'installation fournies.

AVERTISSEMENT

- Tout entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- N'essayez pas d'ajuster, de réparer, d'entretenir ou de remplacer une pièce quelconque de votre appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide.
- N'utilisez pas la cuisinière pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où la cuisinière est utilisée. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière.
- Demandez au technicien de vous montrer où se trouve le robinet d'arrêt du gaz et comment le fermer en cas d'urgence.
- Débranchez toujours l'appareil avant toute intervention.
- N'utilisez pas de nettoyeurs ou de détergents abrasifs ou caustiques sur cet appareil. Ils risquent d'endommager la surface de l'appareil de manière permanente.
- Lors de la cuisson, réglez les commandes du brûleur de manière à ce que la flamme ne chauffe que le fond de l'ustensile et ne déborde pas sur les côtés de l'ustensile.
- Les ustensiles (casseroles et poêles) qui conduisent la chaleur lentement, par exemple les casseroles en verre, doivent être utilisés avec des brûleurs à flamme basse ou moyenne.
- Éteignez toutes les commandes et attendez que les pièces de l'appareil refroidissent avant de les toucher. Ne touchez pas les grilles du brûleur ou les zones environnantes avant qu'elles ne soient refroidies.
- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse.
- Nettoyer l'appareil avec précaution.
- Tournez toujours les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de la cuisinière. Ne tournez pas les poignées vers la zone où elles peuvent être facilement brûlées. Les poignées ne doivent pas dépasser les brûleurs adjacents.
- N'utilisez la cuisinière que pour les tâches de cuisson décrites dans ce manuel. Lorsque vous utilisez la cuisinière, ne touchez pas les grilles, les chapeaux de brûleur, les bases de brûleur ou toute autre pièce à proximité de la flamme. Ces éléments peuvent être suffisamment chauds pour provoquer des brûlures.
- Utilisez des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur.
- Retirer le cache-pot des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux.
- Ne pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'explosion du récipient et entraîner des blessures.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'elles soient froides.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

IMPORTANT

Gardez la zone où se trouve l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.

Exigences en matière d'approvisionnement en gaz

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54. Au Canada, l'installation doit être conforme au code d'installation du gaz naturel en vigueur, CAN 1-1.1-M81, et aux codes locaux le cas échéant. La conception de cette cuisinière a été certifiée conformément à la dernière édition de la norme ANSI Z21.1b-2012.

Une indication de la pression maximale d'alimentation en gaz en fonction de la pression d'entrée nominale du régulateur de pression de l'appareil à gaz fourni.

PRESSION MINIMALE D'ALIMENTATION EN GAZ DE L'APPAREIL POUR LE GAZ LIQUÉFIÉ - 14,0 PO W.C.

PRESSION MINIMALE D'ALIMENTATION EN GAZ DE L'APPAREIL POUR LE NG - 6 PO W.C.

LE RÉGULATEUR DE L'APPAREIL EST RÉGLÉ À UNE PRESSION DE SORTIE DE 5,0 PO W.C.

N'obstruez pas le flux d'air de combustion dans la cuisinière et le flux d'air de ventilation loin de la cuisinière.

Ventilation : il est recommandé d'utiliser l'appareil avec une hotte aspirante de taille et de capacité suffisantes.

Avant d'installer la cuisinière, vous devez placer et fixer le support anti-basculement fourni au mur pour votre cuisinière.

ATTENTION

L'utilisation d'armoires de rangement au-dessus de l'appareil peut entraîner un risque d'incendie. Les objets combustibles peuvent s'enflammer ; les objets métalliques peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures. Si un meuble de rangement est prévu, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine qui dépasse horizontalement d'au moins 5" (12,7 cm) le bas du meuble.

AVERTISSEMENT

L'appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage de locaux. Ces informations sont basées sur des considérations de sécurité. Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être scellées.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Dimensions et dégagements

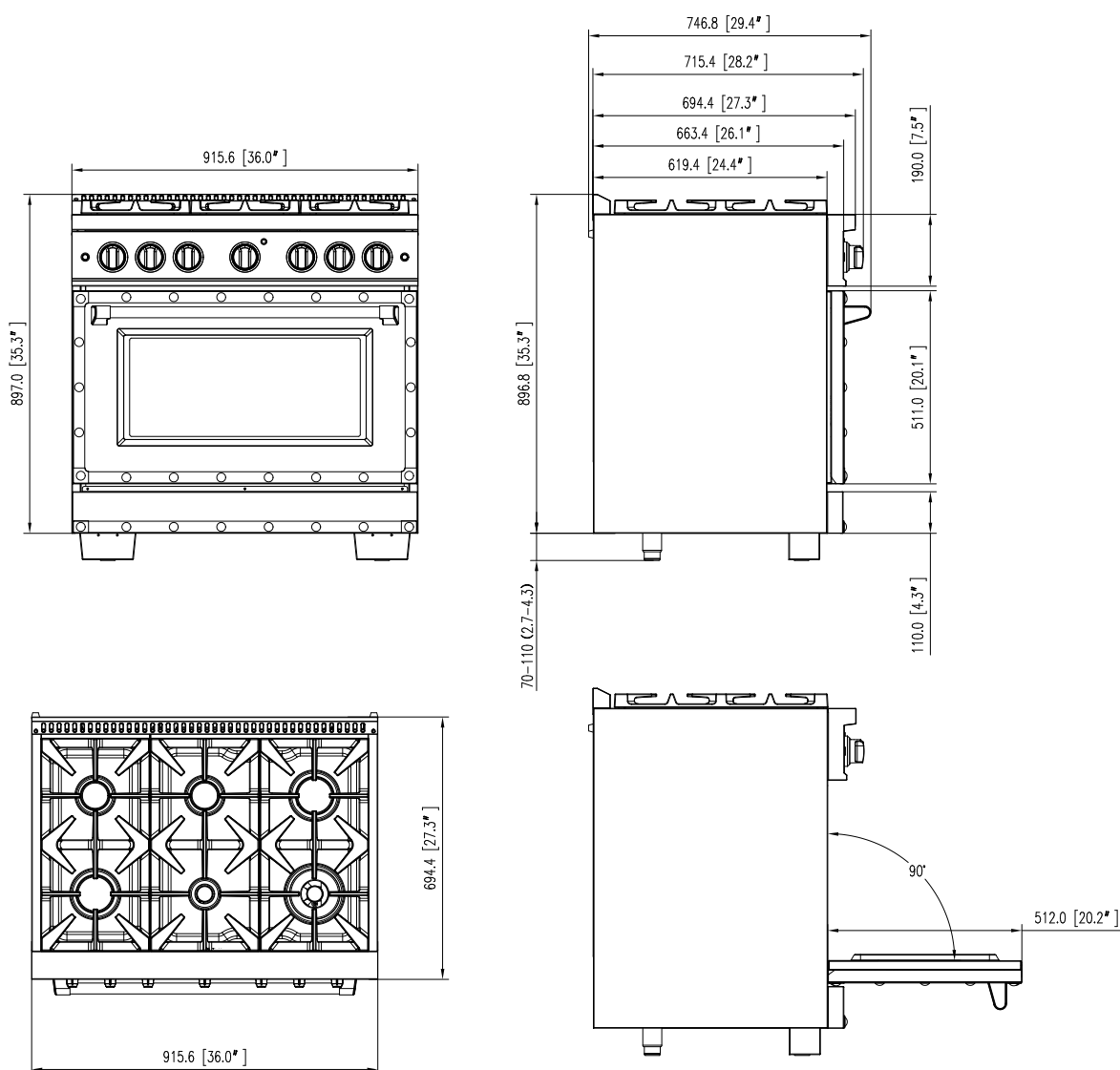
La cuisinière peut être installée à ras de la paroi arrière. Vous pouvez installer un matériau incombustible sur la paroi arrière au-dessus de la cuisinière et jusqu'à la hotte aspirante. Il n'est pas nécessaire d'installer des matériaux incombustibles derrière la cuisinière en dessous de la hauteur du comptoir.

La distance minimale entre le côté de la cuisinière au-dessus du comptoir et les parois latérales combustibles doit être d'au moins 10 pouces.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

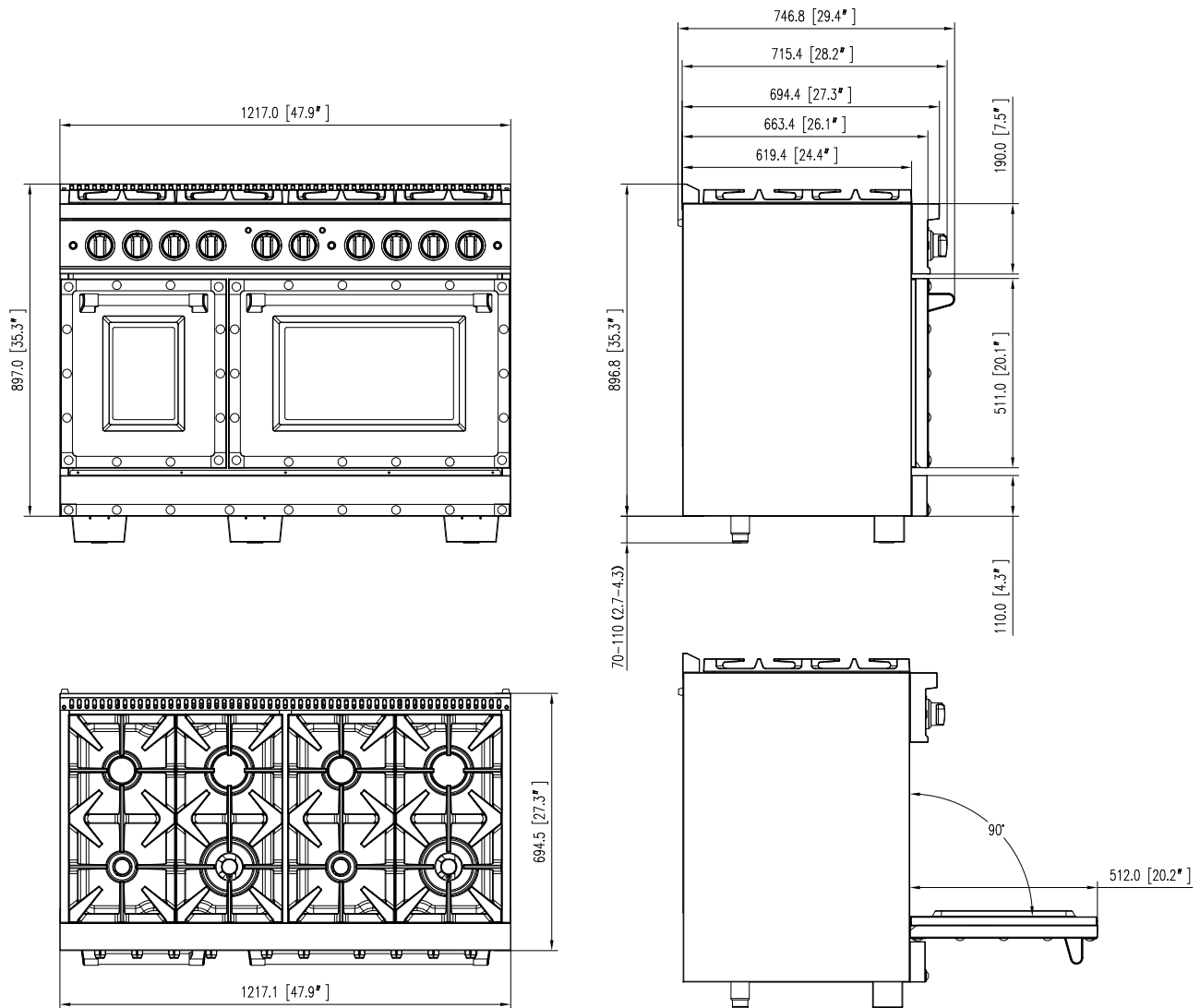
FFSGS6299-36CPWHT

FFSGS6299-36CPBLK



**Les caractéristiques du produit peuvent ne pas correspondre. L'image ne sert que de référence pour les dimensions.*

FFSGS6299-48CPWHT
FFSGS6299-48CPBLK

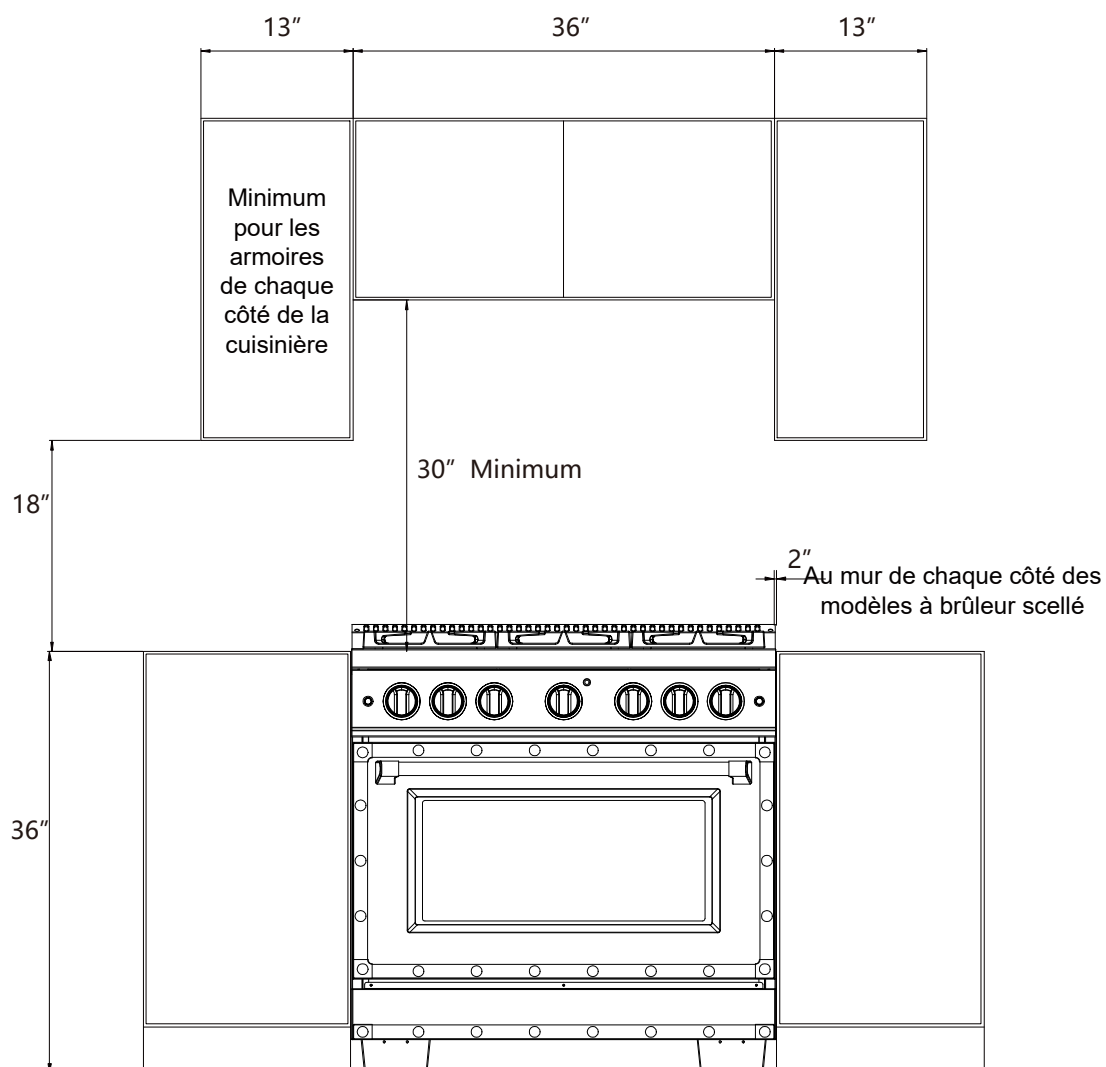


**Les caractéristiques du produit peuvent ne pas correspondre. L'image ne sert que de référence pour les dimensions.*

Dimensions et dégagements

FFSGS6299-36CPWHT

FFSGS6299-36CPBLK



FFSGS6299-48CPWHT
FFSGS6299-48CPBLK

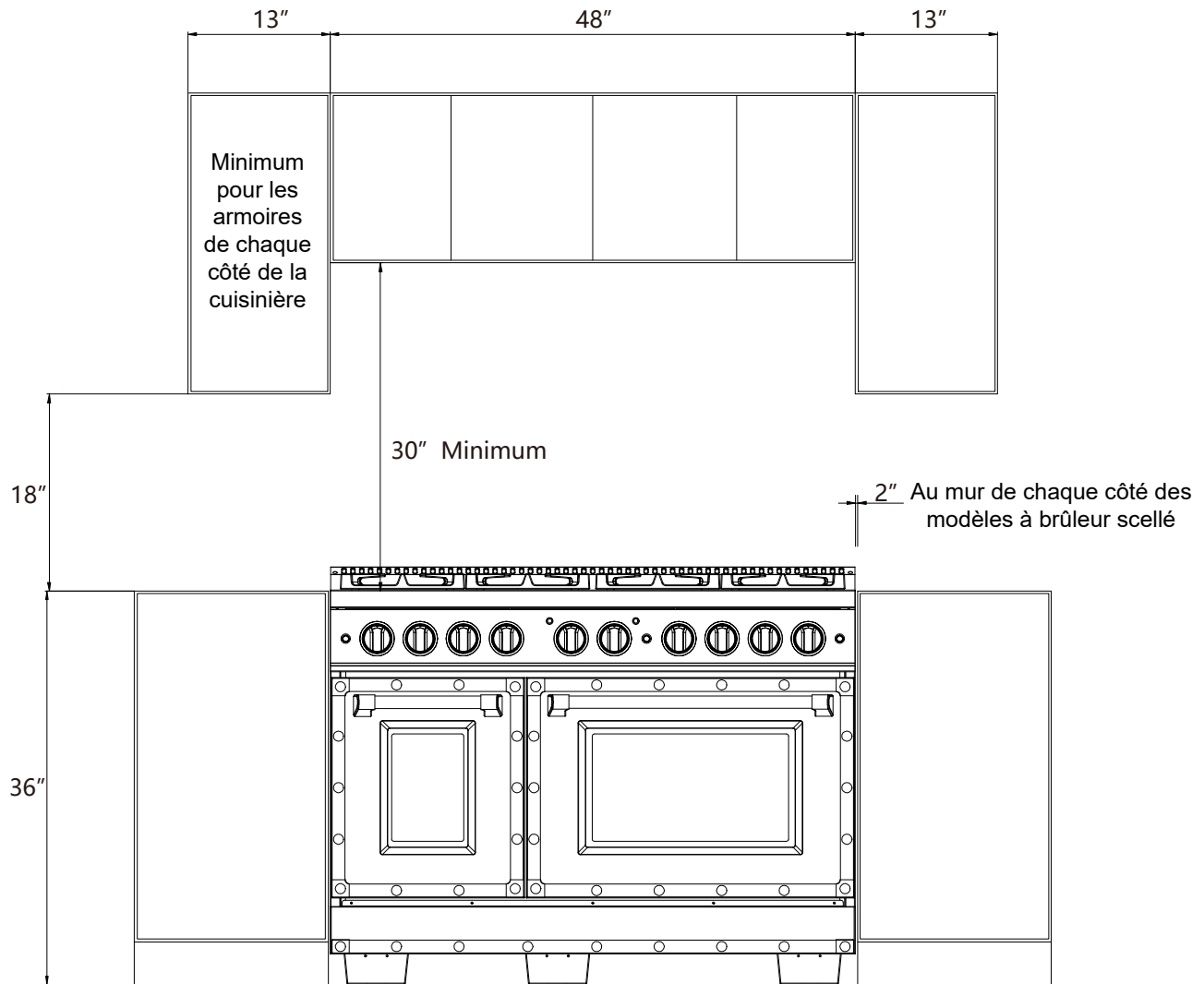
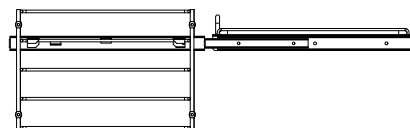
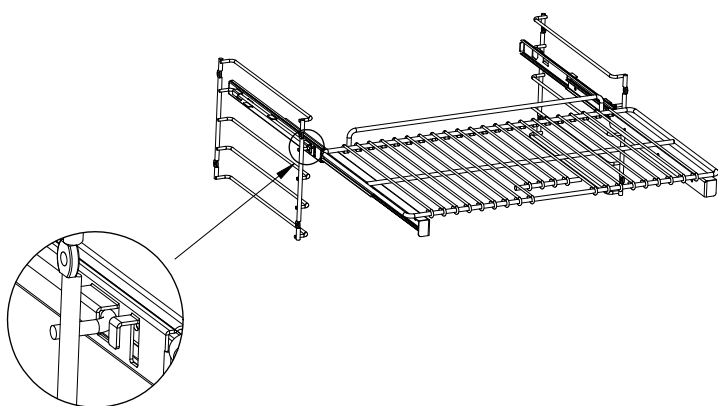
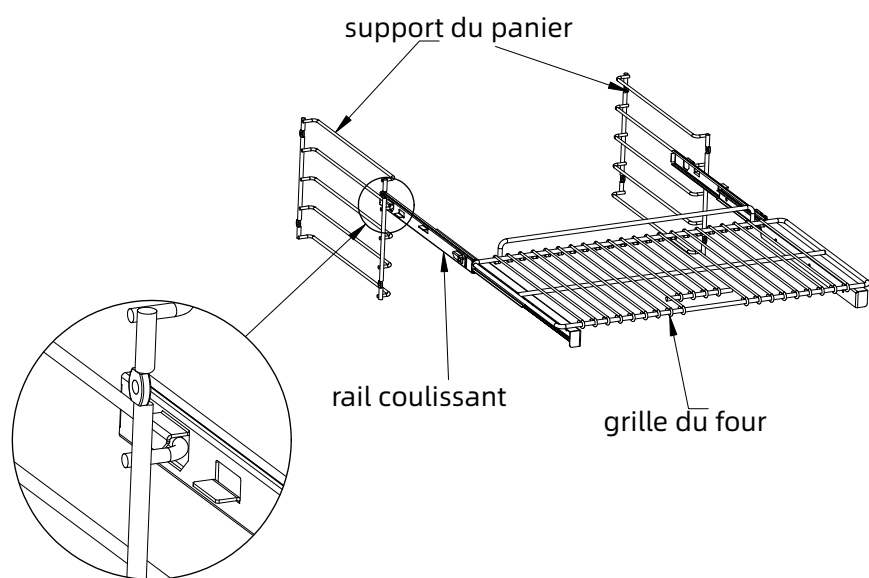
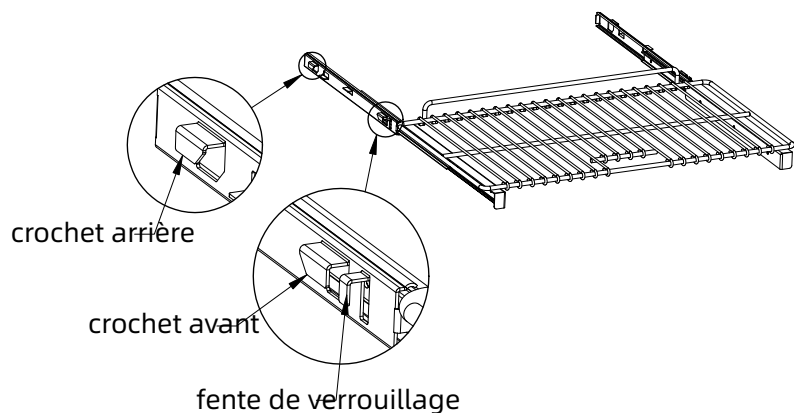


Schéma d'installation et de retrait de la grille du four



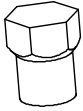
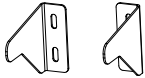
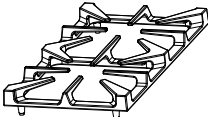
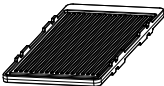
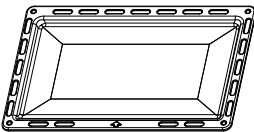




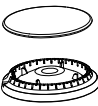

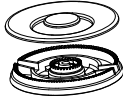



1. Tirez les rails coulissants.
2. Accrochez la partie arrière des rails sur le support du panier.
3. Poussez les rails vers l'intérieur en les maintenant parallèles.
4. Lorsque vous atteignez la position du crochet avant,
5. Soulevez légèrement le panier afin que le crochet avant des rails s'enclenche dans la fente de verrouillage.

Instructions d'installation

Avant d'utiliser votre cuisinière

1.Retirer tous les matériaux d'emballage.

2.Vérifiez que vous disposez de tous les accessoires énumérés ci-dessous

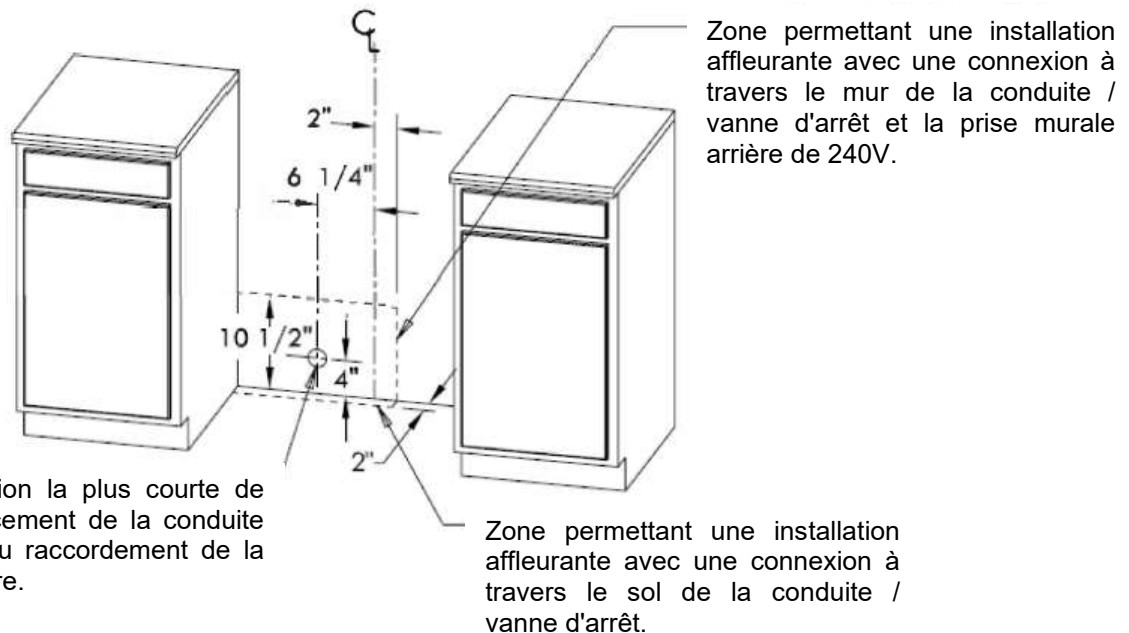
 <p>FFSGS6299-36CPWHT&BLK 0.89*2+0.53, 1.0, 0.74, 0.9*2, 1.16, 0.94, 1.4 FFSGS6299-48CPWHT&BLK (0.89*2+0.53)*2, 1.0*2, 0.74*2 , 0.9*2, 0.94, 1.4, 1.09</p>	Injecteur GPL	FFSGS6299-36CPWHT&BLK	1 set
		FFSGS6299-48CPWHT&BLK	1 set
	Support anti-basculement et vis		1 set
	Grilles de brûleurs	FFSGS6299-36CPWHT&BLK	3 pièce
		FFSGS6299-48CPWHT&BLK	4 pièce
	Plaque de cuisson (gril) fournie uniquement pour la cuisinière de 48 pouces.	FFSGS6299-48CPWHT&BLK	1 pièce
	Bac d'égouttage	FFSGS6299-36CPWHT&BLK	1 pièce
		FFSGS6299-48CPWHT&BLK	1 pièce
	Panier pour friteuse à air chaud	FFSGS6299-36CPWHT&BLK	1 pièce
		FFSGS6299-48CPWHT&BLK	1 pièce
	Poignée de porte du four	FFSGS6299-36CPWHT&BLK	1 pièce
	Brûleur et capuchon (6000BTU)	FFSGS6299-36CPWHT&BLK	1 set
		FFSGS6299-48CPWHT&BLK	2 sets
	Brûleur et capuchon (9000BTU)	FFSGS6299-36CPWHT&BLK	2 sets
		FFSGS6299-48CPWHT&BLK	2 sets
	Brûleur et capuchon (12000BTU)	FFSGS6299-36CPWHT&BLK	1 set
		FFSGS6299-48CPWHT&BLK	2 sets
	Brûleur et capuchon (15000BTU)	FFSGS6299-36CPWHT&BLK	1 set
	Brûleur et capuchon (20000BTU)	FFSGS6299-36CPWHT&BLK	1 set
		FFSGS6299-48CPWHT&BLK	2 sets
	Bouton	FFSGS6299-36CPWHT&BLK	7 pièce
		FFSGS6299-48CPWHT&BLK	10 pièce
	Autocollant du numéro de série & Manuel d'instruction		1 set
	Tournevis uniquement pour la cuisinière de 36 pouces.	FFSGS6299-36CPWHT&BLK	1 pièce

Exigences en matière d'alimentation électrique

Votre cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au Code national de l'électricité (ANSI/NFPA 70, dernière édition). Au Canada, la mise à la terre doit être conforme à la norme CSA C22.1 Canadian Electrical Code Part 1 en vigueur et/ou aux normes locales. Une copie de cette norme peut être obtenue auprès de : National Fire Protection Association, 1 Batterymarch Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101.

La polarité de l'alimentation électrique doit être correcte. Une inversion de polarité entraînera des étincelles continues sur les électrodes, même après l'allumage de la flamme. En cas de doute sur la polarité de l'alimentation électrique ou sur sa mise à la terre, faites-la vérifier par un électricien qualifié.

Utiliser un circuit de 240 V, 60 Hz et un circuit de dérivation correctement mis à la terre et protégé par un disjoncteur de 40 ampères ou un fusible à retardement.



AVERTISSEMENT

Instructions de mise à la terre : cet appareil de cuisson au gaz d'intérieur est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans une prise à trois broches correctement mise à la terre.

Ne pas couper ou retirer la broche de mise à la terre de la fiche.

Attention Étiqueter tous les fils avant de les déconnecter lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifier le bon fonctionnement après l'entretien.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

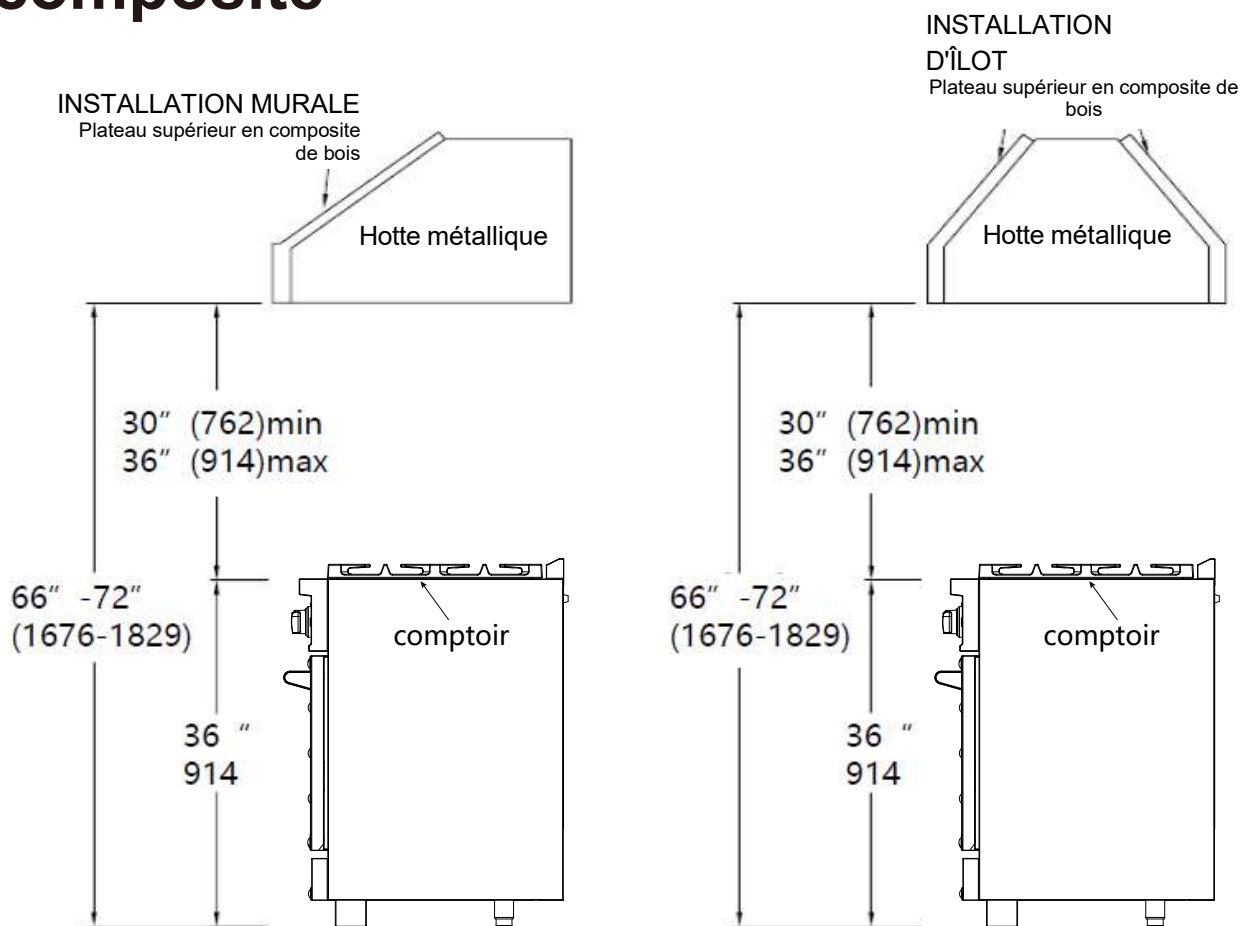
Mise à la terre

- Le cordon d'alimentation est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) qui s'adapte à une prise murale standard à trois broches avec mise à la terre afin de minimiser les risques d'électrocution liés à la cuisinière.
- Tous les appareils raccordés à un cordon doivent comporter des instructions relatives à l'emplacement de la prise murale et un avertissement invitant l'utilisateur à débrancher l'alimentation électrique avant d'utiliser l'appareil.
- Lorsqu'une prise murale standard à deux broches est rencontrée, il est de la responsabilité et de l'obligation du client de la faire remplacer par une prise murale à trois broches correctement mise à la terre. Ne pas couper ou retirer la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.

Raccordement de la cuisinière à l'alimentation en gaz

- Installez une vanne d'arrêt manuelle de la conduite de gaz dans la conduite de gaz à un endroit facilement accessible à l'extérieur de la cuisinière dans la tuyauterie de gaz externe à l'appareil pour permettre de couper ou de remettre le gaz à l'appareil.
- Installez un raccord union mâle ½" flare vers un filetage interne NPT ½" à l'entrée du régulateur. Sur les modèles équipés de brûleurs doubles standard, installez l'extrémité fileté du tuyau mâle du raccord union ½" flare vers un filetage interne NPT ½" à l'entrée du régulateur de pression. Utilisez une clé sur le raccord du régulateur pour éviter les dommages.
- Installez un raccord union mâle ½" ou ¾" flare vers le filetage interne NPT de la vanne d'arrêt manuelle, en veillant à fixer la vanne d'arrêt pour l'empêcher de tourner.
- La pression d'alimentation en gaz pour vérifier le réglage du régulateur est de 6 pouces (gaz naturel) et de 11 pouces (gaz propane). Connectez le raccord flexible de la conduite de gaz au régulateur sur la cuisinière. Positionnez la cuisinière pour permettre la connexion à la vanne d'arrêt.
- Lorsque toutes les connexions sont effectuées, vérifiez que tous les contrôles de la cuisinière sont en position "off" et ouvrez la vanne principale d'alimentation en gaz.
- Le test de fuite de l'appareil doit être effectué conformément aux instructions du fabricant. Utilisez de l'eau savonneuse (50% eau et 50% savon) ou un détecteur de fuites sur tous les raccords et connexions pour vérifier les fuites dans le système. N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
- L'appareil doit être isolé du système de gaz du bâtiment en fermant la vanne d'arrêt manuelle de la conduite de gaz pendant tout essai de pression de la tuyauterie de gaz de l'appareil selon la norme ou à des pressions inférieures ou égales à ½ psig (3,5 kPa).

Installation d'un capot et d'un revêtement composite



Le bas de la hotte doit être à 30" min. à 36" au-dessus du comptoir. Cela se traduirait généralement par le bas de la hotte étant à 66" à 72" au-dessus du sol. Ces dimensions assurent une utilisation sûre et efficace de la hotte.

Après l'installation :

- Vérifiez le réglage de l'obturateur d'air - flamme bleue nette, sans pointe jaune ni flammes qui se soulèvent.
- Vérifiez l'allumage du brûleur du four.
- Vérifiez visuellement le rallumage du brûleur tubulaire (brûleur du four) pour vous assurer que les deux rangées de ports de brûleur se rallument à chaque fois.
- Vérifiez les fuites de gaz à toutes les connexions de gaz (en utilisant un détecteur de gaz, jamais une flamme).
- Vérifiez les fonctions de cuisson au four et de cuisson par convection.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Allumage des brûleurs de surface



Pousser pour libérer le gaz.



Tourner en position "Allumage" et "Hi".



Régler la hauteur de la flamme.

Pour allumer les brûleurs de surface, poussez et tournez le bouton de commande approprié dans le sens antihoraire jusqu'à la position "Hi". Vous entendrez un bruit de cliquetis - le son de l'étincelle électrique allumant le brûleur.

Une fois l'allumage du brûleur réussi, tournez le bouton de commande du brûleur pour ajuster la taille de la flamme.

REMARQUE : Lorsqu'un brûleur est tourné en position "Hi", tous les brûleurs émettent des étincelles. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur pendant qu'un autre brûleur est allumé. Ne touchez pas le chapeau de brûleur, la base du brûleur ou l'allumeur pendant que les allumeurs émettent des étincelles.

Réglages de la chaleur :

Élevé	Allume les brûleurs.
Mijoter	Faire fondre de petites quantités, cuire du riz à la vapeur, réchauffer des aliments, faire fondre du chocolat ou du beurre.
Faible	Faire fondre de grandes quantités.
Faible-Moyen	Friture à basse température, mijoter de grandes quantités, chauffer du lait, des sauces à la crème, des jus.
Moyen	Sauter et dorer, braiser, faire revenir à la poêle, maintenir une ébullition lente sur de grandes quantités.
Moyen - Élevé	Friture à haute température, faire bouillir dans une poêle, maintenir une ébullition lente sur de grandes quantités.
Élevé	Faire bouillir rapidement des liquides, friture profonde.

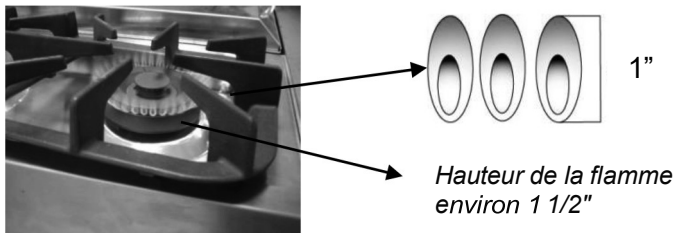
Fonctionnement de la table de cuisson

Mijoter et bouillir

- Une petite flamme permet d'obtenir les meilleurs résultats de mijotage. Les petites flammes offrent des performances de cuisson précises pour les aliments délicats, le maintien au chaud des aliments, la fonte du chocolat ou du beurre, et pour les aliments qui doivent être cuits à feu doux pendant une longue période.
- Les réglages de flamme les plus élevés (plus grands) fournissent la chaleur maximale disponible sur votre cuisinière. Ce réglage doit être utilisé pour les cuissons lourdes telles que l'ébullition de l'eau et la cuisson des pâtes.

Taille de la flamme

- Lorsque vous sélectionnez la taille de la flamme, observez la flamme lorsque vous tournez le bouton.
- Toute flamme plus grande que le fond de l'ustensile de cuisson est perdue.
- La flamme doit être stable et de couleur bleue. La présence de corps étrangers dans la conduite de gaz peut entraîner l'apparition d'une flamme orange lors de la mise en service initiale.



Panne d'électricité

- Si le gaz ne s'enflamme pas dans les quatre secondes, fermez le robinet et attendez au moins cinq minutes pour que le gaz se dissipe. Répétez la procédure d'allumage.
- En cas de panne de courant, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenez une allumette allumée près d'un brûleur et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "HI". Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton pour le régler.

Table de cuisson

- Pour éviter que la table de cuisson ne se décolore ou ne se tache, nettoyez-la après chaque utilisation et essuyez les liquides acides ou sucrés dès que la table de cuisson a refroidi.
- Les brûleurs étanches de votre cuisinière ne sont pas fixés à la table de cuisson et sont conçus pour être retirés. Les débordements ou les déversements ne s'infiltreront pas sous la table de cuisson. Les brûleurs doivent être nettoyés après chaque utilisation.

Fonctionnement de la table de cuisson

Évent de four

- Ne bloquez pas les conduits situés à l'arrière de la cuisinière lorsque vous cuisinez dans le four. Il est important que le flux d'air chaud en provenance du four et d'air frais dans le brûleur du four ne soit jamais interrompu. Évitez de toucher l'ouverture de l'évent ou les surfaces avoisinantes pendant le fonctionnement du four ou du gril, car elles peuvent devenir chaudes.



AVERTISSEMENT

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Selon le ministère de l'agriculture des États-Unis : NE PAS conserver les aliments à des températures comprises entre 40°F et 140°F pendant plus de 2 heures. Il n'est pas recommandé de cuire les aliments crus à une température inférieure à 275°F.



AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce, car cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. N'utilisez jamais cet appareil comme un espace de rangement et de stockage.

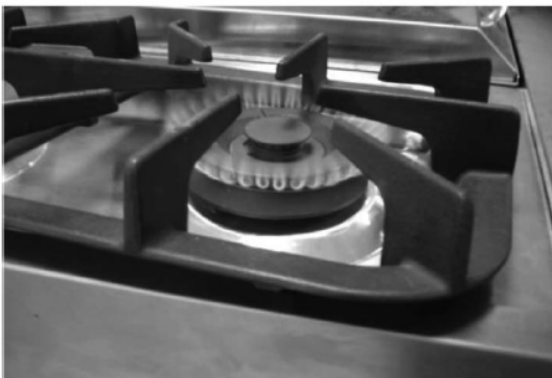


AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais cet appareil dans des portes ou des tiroirs tels que des escaliers. Le fait de s'appuyer ou de se poser sur les portes ou les tiroirs peut entraîner des risques et des blessures.

Grilles de brûleur

1. Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Une mauvaise installation des grilles peut entraîner des rayures sur la table de cuisson et/ou une mauvaise combustion.
2. Ne pas faire fonctionner les brûleurs sans casserole ou ustensile sur les grilles.



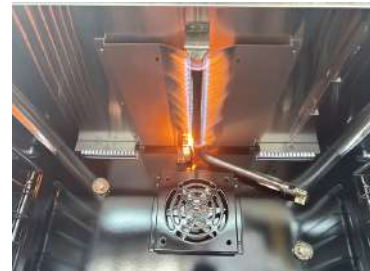
Fonctionnement du four



Ne couvrez jamais les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four ou rack entier avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. La doublure en papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, provoquant un risque d'incendie. N'utilisez pas de papier d'aluminium sur une surface en porcelaine. Cela endommagerait la porcelaine et affecterait sa durée de vie.

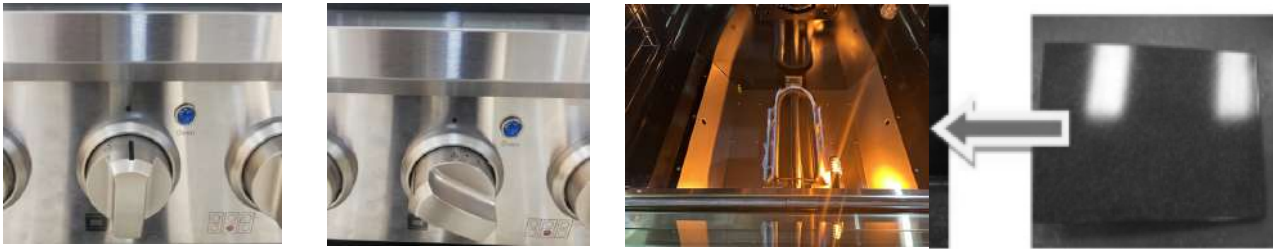
Fonction du four

La cuisson à flux d'air naturel se produit lorsque la chaleur est transférée dans le four à partir des brûleurs de cuisson au fond de la cavité du four. La chaleur est ensuite diffusée par un flux d'air naturel. Il s'agit d'un réglage de cuisson traditionnel.



Cuisson par convection

La chaleur est transférée des brûleurs de cuisson au fond de la cavité du four à la cavité du four elle-même. Le ventilateur de convection à l'arrière du four le fait ensuite circuler. Ce processus de convection fournit une distribution de chaleur plus uniforme dans toute la cavité du four. L'utilisation de plusieurs grilles est possible pour les gros travaux de cuisson. La cuisson par convection est plus rapide, peut être effectuée à des températures plus basses et fournit des températures plus uniformes que la cuisson régulière.



Convection

Le ventilateur de convection fait circuler uniformément l'air chauffé autour et autour de la nourriture. L'air chauffé circulera autour de la nourriture cuite à l'aide d'une couverture et d'une assiette de poulet. L'air chauffé est rapidement scellé dans le jus de fruit, formant un produit humide et tendre, tout en donnant une apparence marron d'or riche. Lors de la cuisson par convection, il est important d'utiliser une poêle pour obtenir le meilleur résultat de la cuisson par convection. La casserole est utilisée pour capturer les fuites de graisse et comporte un couvercle pour empêcher les éclaboussures.

Dégivrage convectionnel

Avec la régulation de la température, le ventilateur électrique derrière le four Recycle l'air. Le ventilateur accélère le dégel naturel sans chaleur. Afin d'éviter les maladies et le gaspillage de nourriture, les aliments dégelés ne sont pas autorisés à rester au four pendant plus de deux heures sans être cuisinés.

Déshydratation par convection

Sous régulation de température de 175 ° F, l'air chaud est irradié par le brûleur à four au fond du four et circule par un ventilateur électrique à l'arrière du four. Pendant un certain temps, l'eau est retirée de la nourriture par évaporation. L'élimination de l'eau inhibe la croissance des micro-organismes et retarde l'activité des enzymes.



AVERTISSEMENT

AVANT LA CUISSON OU LE GRIL

Le four et le gril doivent être allumés pour brûler les huiles de fabrication. Allumez le four à 450°F (230°C) pendant 20 à 30 minutes; puis tournez le bouton du four sur «Broil» pendant la même durée. Vous pouvez activer le ventilateur au-dessus de votre plage à ce moment

Fonctionnement du poulet de chair

Attention: pendant le barbecue, la porte doit être fermée.

Le gril est une méthode de cuisson des morceaux tendres de viande directement sous le gril dans le four. La cuisson au gril se fait porte du four fermée. Il est normal et nécessaire qu'une certaine fumée se dégage pour donner aux aliments une saveur grillée.

Préchauffage

Lors de la préchauffage d'un steak rare, il est recommandé de préchauffer. La nourriture est collée à l'eau de fer, Préchauffage du bouton de sélection du four à la position du barbecue. Attendre que le brûleur chauffe, environ deux minutes. Il n'est pas nécessaire de préchauffer la viande quand elle est cuite.

Rôtir

Cuire jusqu'à ce que la nourriture devienne jaune, puis faire sauter la deuxième face. Saison et service. Avant de faire pivoter ou d'enlever la nourriture, il faut mettre les dents en position d'arrêt.

Bourgeonnement

Le bouton de sélection du "Four" contrôle les caractéristiques du four. Pendant la cuisson, la chaleur s'irradie du four et est recouverte de manière uniforme. La température de cuisson est de 500 mètres F (260 °C).

Le four et l'insert utilisés ensemble permettent d'évacuer les gouttelettes de graisse et de s'éloigner de la chaleur élevée du poulet au four. N'utilisez pas de grille - pain sans Insert. Ne couvrez pas le four avec une feuille d'aluminium. La graisse exposée brûle.

Four:

- a. Posez le poulet dans une casserole. Et mettre la nourriture sur une casserole de poulet.
- b. Arranger le four intérieur et mettre la assiette de poulet sur l'étagère. Il faut mettre la assiette de poulet sous le four. Si le four est préchauffé, la poêle de poulet est positionnée après le four.
- c. Tourne le bouton du sélecteur vers le four.

La lampe indicateur de four restera ouverte jusqu'à ce que le bouton de sélection soit tourné vers une position fermée ou
Le cycle de régulation de température est fermé.

Fonctionnement de la plaque chauffante

Avant d'utiliser la plaque chauffante

1. Nettoyez soigneusement la plaque chauffante avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever la poussière ou tout revêtement protecteur.
2. Rincez à l'eau propre et essuyez pour sécher avec une serviette ou un chiffon doux, propre et sans peluche.

Utilisation de la plaque chauffante

1. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la température de cuisson souhaitée.
2. Préchauffez la plaque chauffante pendant 10-12 minutes.
3. Du beurre ou de l'huile de cuisson peuvent être ajoutés pour plus de saveur, puis placez les aliments à cuire.



ATTENTION :

La surface de la plaque chauffante est chaude après utilisation. Veuillez laisser suffisamment de temps pour que la plaque chauffante refroidisse avant de la nettoyer.

Lors de l'utilisation de l'appareil pour la première fois, les brûleurs du four et du gril doivent être allumés pour brûler les huiles de fabrication. Allumez le four à 450°F (230°C) pendant 20 à 30 minutes, puis tournez le bouton de commande du four sur "Gril" pour la même durée. Il est recommandé d'allumer le ventilateur au-dessus de la cuisinière à ce moment.



AVERTISSEMENT

Avant de cuire ou de griller, le four et le gril doivent être allumés pour brûler les huiles de fabrication. Allumez le four à 450°F (230°C) pendant 20 à 30 minutes ; puis tournez le gril sur "Gril" pour la même durée. Vous pouvez également allumer le ventilateur au-dessus de votre cuisinière à ce moment.

Entretien et nettoyage

Plaque de cuisson

- Pour éviter les chocs électriques ou les brûlures, éteignez toutes les commandes et assurez-vous que la plaque de cuisson est froide avant de nettoyer.
- Avant de nettoyer la plaque de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que tous les composants sont suffisamment froids pour être touchés en toute sécurité.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, de cires, de vernis ou de nettoyeurs commerciaux pour plaque de cuisson pour nettoyer la plaque de cuisson.
- Utilisez uniquement une éponge, un chiffon doux, une brosse en fibres ou en plastique et un tampon en nylon pour le nettoyage.
- Séchez toujours complètement les composants avant d'utiliser la plaque de cuisson.

Panneau de commande, poignée de porte, boîtier de commande

- Nettoyez le panneau de commande, la poignée de porte et le boîtier de commande avec une solution de détergent doux et d'eau tiède.
- N'utilisez pas de nettoyeurs ou de tampons abrasifs ; ils endommageraient définitivement la finition.
- Séchez les composants avec un chiffon doux et sans peluche.

Fenêtre du four

- Nettoyez toutes les surfaces vitrées avec une solution de détergent doux et d'eau chaude. Utilisez un nettoyant pour vitres doux pour enlever les empreintes digitales ou les traces.
- Séchez complètement avec un chiffon doux et sans peluche.

Surfaces en porcelaine

- Nettoyez l'intérieur du four et les doublures des portes intérieures avec une solution de détergent doux et d'eau chaude. Rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'abrasifs ou de nettoyeurs commerciaux pour four.

Surfaces en acier inoxydable

- N'utilisez aucun produit de nettoyage contenant de l'eau de Javel au chlore.
- N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ; cela rayerait la surface.
- Utilisez un chiffon chaud et humide avec un détergent doux. Utilisez un chiffon propre et humide pour enlever le savon. Séchez avec un chiffon sec et propre.

Entretien et nettoyage

Finitions métalliques

- Lavez avec du savon et de l'eau, un nettoyant pour vitres ou des sprays liquides doux.

Finitions plastiques

- Lorsque les garnitures du panneau de commande et les embouts sont froids, nettoyez avec du savon et de l'eau, rincez et séchez.
- Utilisez un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

Grilles du four

- Nettoyez les grilles du four avec une solution de détergent et d'eau chaude. Pour nettoyer les saletés tenaces, utilisez un tampon à récurer tel que la laine d'acier avec beaucoup d'eau.

Cadre du four

- Nettoyez avec de l'eau chaude, des tampons en laine d'acier savonneuse ou des nettoyeurs. Rincez bien avec de l'eau propre et séchez.

Joint du four

- Ne nettoyez pas le joint. Le matériau en fibre de verre du joint de porte du four ne peut pas supporter l'abrasion.
- Il est nécessaire que le joint reste intact.

Remplacement de l'ampoule du four

- Coupez l'alimentation à la source principale.
- Retirez le couvercle de la lentille en le tirant droit.
- Pour éviter les chocs électriques ou les blessures, assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids et que le four a été éteint avant de remplacer l'ampoule. Assurez-vous que le couvercle de la lentille est en place lorsque vous utilisez le four.

Porte extérieure du four

- Utilisez du savon et de l'eau pour nettoyer soigneusement le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour vitres pour nettoyer le verre à l'extérieur de la porte.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour four, de poudres nettoyantes ou d'abrasifs durs à l'extérieur de la porte.

Porte intérieure du four

- Ne laissez pas l'excès d'eau s'infiltrer dans les trous ou les fentes de la porte. Tout savon laissé sur la doublure provoque des taches supplémentaires lorsque le four est chauffé.
- Avant d'appeler le service après-vente, veuillez consulter les problèmes potentiels / causes possibles et les remèdes indiqués dans le tableau ci-dessous.

Dépannage

Avant d'appeler le service après-vente, veuillez consulter les problèmes potentiels / causes possibles et les remèdes indiqués dans le tableau ci-dessous.

Problème	Cause possible	Solution possible
Rien ne fonctionne	Le four n'est pas connecté à l'alimentation électrique. L'alimentation n'est pas énergisée.	Connectez le four à une alimentation électrique de taille appropriée par un électricien qualifié. Faites vérifier l'alimentation par un électricien, y compris le disjoncteur de la maison, le câblage et les fusibles.
Les brûleurs supérieurs ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. Les trous du brûleur sur le côté du brûleur peuvent être obstrués.	Assurez-vous que l'appareil est correctement connecté à l'alimentation électrique. Retirez les têtes de brûleur et nettoyez-les. Vérifiez la zone des électrodes pour les aliments brûlés ou la graisse.
Les flammes des brûleurs sont très grandes et jaunes.	Les orifices des brûleurs sont obstrués. Les orifices ou les capuchons des brûleurs ne sont pas correctement positionnés. La plaque de cuisson est utilisée avec le mauvais type de gaz. Le régulateur n'est pas installé, est défectueux ou est réglé pour le mauvais type de gaz.	Nettoyez les orifices des bagues des brûleurs avec un trombone redressé, une aiguille ou un fil. Retirez et réinstallez soigneusement les bagues et les capuchons des brûleurs. Assurez-vous que le type de plaque de cuisson correspond à l'alimentation en gaz naturel. Vérifiez l'installation, remplacez le régulateur ou réglez le régulateur pour le bon gaz.
Étincelles mais pas d'allumage de flamme.	La vanne d'arrêt du gaz est en position "OFF".	Tournez la vanne d'arrêt du gaz en position "ON".
Les allumeurs émettent des étincelles en continu après l'allumage de la flamme	La polarité de l'alimentation est inversée. Les allumeurs sont mouillés ou sales.	Faites corriger la polarité. Séchez ou nettoyez les allumeurs.
La flamme du brûleur s'éteint à faible réglage.	Pression de gaz basse. Les trous d'admission d'air autour des boutons sont obstrués.	Contactez la compagnie de gaz. Retirez l'obstruction.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages du four ne sont pas corrects.	Suivez les réglages du mode et de l'horloge comme spécifié dans la section Fonctionnement du four du manuel.
Aliments trop cuits ou insuffisamment cuits.	Mauvaise durée ou température de cuisson.	Ajustez le temps, la température ou la position de la grille.
Bruit de "craquement" ou de "claquement".	C'est le son du métal qui se dilate et se contracte.	C'est normal.

Instruction de conversion de champ d'application de gaz de pétrole liquéfié

L'installation et le service doivent être exécutés par un programme d'installation qualifié.

Questions importantes: tenue d'un manuel d'instructions à l'intention des inspecteurs locaux. Les instructions sont lues et conservées pour référence ultérieure

AVERTISSEMENT Ce kit de conversion doit être installé par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables de l'autorité compétente. Le non-respect des instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone, causant des dommages matériels, des blessures ou des pertes de vie. L'agence d'entretien qualifiée est responsable de l'installation correcte de ce kit. L'installation n'est pas correcte et complète tant que le fonctionnement de l'appareil converti n'a pas été vérifié conformément aux instructions du fabricant fournies avec ce kit.

AVERTISSEMENT Avant de procéder à la conversion, coupez l'alimentation en gaz avant de débrancher l'alimentation électrique de la cuisinière. Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée avant d'installer le kit de conversion. Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée avant d'installer le kit de conversion.

Déterminez la combinaison des brûleurs supérieurs de votre cuisinière. Identifiez les pièces dont vous avez besoin dans ce kit pour effectuer la conversion au GPL. Lorsque les brûleurs sont convertis du naturel au G.P., les valeurs BTU sont les suivantes :

Brûleur à toit	6,000 BTU L.P. Gaz	[0.74mm]
Brûleur à toit	9,000 BTU L.P. Gaz	[0.90mm]
Brûleur à toit	12,000 BTU L.P. Gaz	[1.0mm]
Brûleur à toit	15,000 BTU L.P. Gaz	[1.16mm]
Brûleur à toit	20,000 BTU L.P. Gaz	[0.89*2+0.53mm]
Four de cuisson	10,000 BTU L.P. Gaz	[0.94mm]
Brûleur de four	22,000 BTU L.P. Gaz	[1.40mm]
Brûleur à flamme	14,000 BTU L.P. Gaz	[1.09mm]

* Note: la valeur nominale du matériel doit être réduite de 4% au-dessus de 1 000 pieds au-dessus de l'altitude.

Questions importantes: après le remplacement du gaz naturel dans les ouvertures LP, il est essentiel de maintenir les ouvertures de gaz naturel installées dans les usines d'origine afin de convertir le gaz naturel à l'avenir.

Les orifices d'origine sont du gaz naturel:

Brûleur supérieur 6 000 BTU [1,07 mm] Brûleur supérieur 9 000 BTU [1,36 mm] Brûleur supérieur 12 000 BTU [1,57 mm] Brûleur supérieur 15 000 BTU [1,79 mm]

Brûleur supérieur 20 000 BTU [1,36 * 2 + 0,73 mm] Brûleur de four 22 000 BTU [2,13 mm]

Brûleur de gril 10 000 BTU [1,42 mm] Brûleur droit 14 000 BTU [1,68 mm]

Outils requis pour la conversion L.P.:

Clé Allen de 2 mm

3/8 & 1/2 & 5/8 "[19mm] Clé à bout ouvert Tournevis à lame plate 1/8" large

Tournevis cruciforme 7 mm Tourne-écrou 1/4 Tourne-écrou Clé à molette.

Instruction de conversion de champ d'application de gaz de pétrole liquéfié

1. Convertir le régulateur de pression

Pour accéder au régulateur de gaz, éloignez la cuisinière de la paroi du meuble.

Le régulateur de gaz est situé dans le coin inférieur droit de la cuisinière.

a. Un risque d'électrocution peut se produire et entraîner des blessures ou la mort. Débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière avant toute intervention. Ne retirez pas le régulateur et ne le laissez pas tourner pendant l'entretien.

b. Dévisser le capuchon du régulateur. Ne pas retirer le ressort du régulateur.

c. Dévisser l'insert du bouchon et le retourner de manière que la tige la plus longue soit orientée vers le bouchon. Remettre l'insert en place sur le bouchon. Remettre le capuchon sur le régulateur.

2. Convertir le brûleur supérieur pour le gaz de pétrole liquéfié (GPL) ou le gaz propane

! AVERTISSEMENT

Sauver les orifices de gaz naturel retiré de l'appareil en vue d'une éventuelle conversion au gaz naturel. Vous devez suivre la procédure suivante pour passer au gaz naturel.

Faites très attention lorsque vous manipulez des pièces en acier.

a. Retirer les grilles de cuisson, les chapeaux des brûleurs et les anneaux intérieurs des brûleurs.

b. Soulever les têtes de brûleur extérieures et les brûleurs.

c. Retirez les orifices de gaz naturel installés en usine au centre des porte-orifices à l'aide d'un tourne-écrou de 7 mm. N'oubliez pas de conserver les orifices de gaz naturel d'origine pour les conversions futures au gaz naturel. Replacez l'orifice de gaz de pétrole liquéfié dans chaque porte-orifice. Serrez chaque orifice jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté. Veillez à ne pas trop serrer.



! CAUTION

Il convient de veiller au démantèlement et au remplacement des composants gazeux. Des supports appropriés sont utilisés pour empêcher la détérioration des composants.

Instruction de conversion de champ d'application de gaz de pétrole liquéfié

c. Trou de brûleur de four à conversion de gaz de propane.

- Trois vis sont démontées entre la plaque de pied et la grille. Maintenez les orteils sur les deux extrémités du panneau et tirez lentement vers l'avant.
- Les deux vis du support de trou de retenue sont démontées et les trous de positionnement positionnés. Démontez l'ouverture avec une clé réglable. Remplacez le four par un barbecue de 1,32 mm et serrez. Remplacez le support d'orifice et alignez le nouveau orifice sur le pare-brise d'air du brûleur de four.
- * répéter l'étape 18 « four » .



d. Ouverture de brûleur à conversion de gaz de propane.

- Les deux vis du support de plaque d'orifice de fixation sont enlevées et les orifices de positionnement sont placés.
- Le tuyau de gaz est enlevé du support d'orifice au moyen d'une clé ouverte de 5,8 pouces ou de 19mm. L'ouverture est retirée du support d'orifice d'étranglement au moyen d'une "clé ouverte". Changer la taille des pores de poulet au four.



Il convient de veiller au démantèlement et au remplacement des composants gazeux. Des supports appropriés sont utilisés pour empêcher la détérioration des composants.

Instructions pour convertir la cuisinière pour fonctionner au gaz de pétrole liquéfié (GPL)

5. Convertir les vannes de gaz pour le gaz de pétrole liquéfié/propane
 - a. Retirer les boutons de commande.
 - b. À l'aide d'un tournevis plat, réglez les gicleurs de dérivation du brûleur principal vers $\frac{1}{4}$ de cercle pour le GPL jusqu'à ce que la flamme soit normale.



Des précautions doivent être prises lors de la dépose et du remplacement des composants du gaz. Utilisez un support approprié pour éviter d'endommager les composants.

Cette cuisinière peut être utilisée avec du LPG (Liquid Propane Gas) (GPL) et du gaz naturel. L'appareil est réglé pour une utilisation avec du gaz naturel lorsqu'il quitte l'usine. Les bus de conversion se trouvent dans ce sac en plastique.

Veuillez suivre les instructions fournies dans le guide (pages 29 à 33) pour la conversion au gaz.

Attention : Posez cette étiquette le plus près possible de la plaque de conversion située sur la cuisinière.

Modèle de cuisinière _____

Cette cuisinière a été convertie le _____

(Jour/mois/année) pour une utilisation avec du GPL par : _____

(Nom et adresse de l'entreprise responsable de la conversion) qui assume la responsabilité que la conversion a été effectué correctement.

Pression de l'alimentation en GPL : 10 po (25 cm)

6. Reconnectez le gaz et l'alimentation électrique à la cuisinière

Le test d'étanchéité de l'appareil doit être effectué conformément aux instructions d'installation fournies avec la cuisinière.

Vérification de la pression du gaz du collecteur

S'il est nécessaire de vérifier la pression du gaz du collecteur, retirez le chapeau du brûleur, l'anneau intérieur, la tête du brûleur extérieur et la base du brûleur du brûleur supérieur droit et connectez un manomètre (jauge d'eau) ou tout autre dispositif de test de pression à l'orifice du brûleur. Utilisez un tuyau en caoutchouc avec un diamètre intérieur d'environ ¼" et maintenez l'extrémité du tube fermement sur l'orifice. Ouvrez la vanne de gaz. Pour une vérification plus précise de la pression, allumez au moins deux (2) autres brûleurs supérieurs. Assurez-vous que la pression d'alimentation en gaz (entrée) est au moins un pouce au-dessus de la pression du collecteur spécifiée. La pression d'alimentation en gaz ne doit jamais dépasser 14" de colonne d'eau. Lorsque correctement ajustée, la pression de la colonne d'eau du collecteur est de 10" pour le gaz propane (LP) ou de 5" pour le gaz naturel.

ATTENTION

N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz

a. Déconnectez la cuisinière et sa vanne d'arrêt individuelle du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant toute pression de test de ce système à des pressions supérieures à 14" de colonne d'eau (environ ½ psi). b. L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle pendant toute pression de test du système de tuyauterie à une pression de test égale ou inférieure à 14" de colonne d'eau (environ ½ psi).

7. Obturateur d'air du brûleur du four

L'obturateur d'air du brûleur du four peut nécessiter un ajustement, en particulier si l'appareil a été converti pour fonctionner au gaz propane (LP). La longueur approximative de la flamme du brûleur du four est d'un pouce (flamme intérieure bleue distincte).

Pour déterminer si la flamme du brûleur du four est correcte :

a. Avec le socle retiré, réglez le four pour cuire à 350°F et observez la flamme. Si la flamme est jaune en couleur, augmentez la taille de l'ouverture de l'obturateur d'air. Si la flamme se soulève du brûleur, réduisez la taille de l'ouverture de l'obturateur d'air. b. Éteignez le four et laissez-le refroidir avant d'ajuster l'obturateur d'air. Pour ajuster, desserrez la vis de blocage, repositionnez l'obturateur d'air et serrez la vis de blocage. Re-testez le brûleur en répétant les étapes ci-dessus. Lorsque la flamme du brûleur est d'une couleur bleue distincte et brûle de manière stable, l'obturateur d'air est correctement ajusté.

8. Installation de la nouvelle plaque d'évaluation/numéro de série pour le propane (LP)

Enregistrez le modèle et le numéro de série sur la plaque d'évaluation du propane (LP) fournie dans ce kit. Les informations peuvent être obtenues à partir de la plaque d'évaluation/numéro de série existante sur la cuisinière. Placez la nouvelle plaque aussi proche que possible de la plaque d'évaluation/numéro de série existante sur la cuisinière.

Garantie

Ce que couvre cette garantie limitée :

La couverture de la garantie fournie par Forno Appliances dans la présente déclaration s'applique exclusivement à l'appareil Forno original ("Produit") vendu au consommateur ("Acheteur") par un concessionnaire/distributeur/détaillant Forno agréé, acheté et installé aux États-Unis ou au Canada, et qui est toujours resté dans le pays d'achat d'origine (les États-Unis ou le Canada). La couverture de la garantie est activée à la date de l'achat initial du produit au détail et a une durée de deux (2) ans. Cette garantie ne couvre pas l'installation lors de l'achat ni lors du remplacement.

La couverture de la garantie n'est pas transférable. En cas de remplacement de pièces ou de l'ensemble du produit, le produit de remplacement (ou les pièces) bénéficiera de la garantie d'origine restante, activée avec le document d'achat au détail d'origine. La présente garantie n'est pas étendue à ce remplacement. Forno Appliances réparera ou remplacera tout composant/partie qui tombe en panne ou s'avère défectueux en raison des matériaux et/ou de la fabrication dans les deux ans suivant la date de l'achat au détail d'origine et dans des conditions d'utilisation résidentielle ordinaire et non commerciale. La réparation ou le remplacement sera gratuit, y compris la main-d'œuvre aux taux standard et les frais d'expédition. Il incombe à l'acheteur de rendre le produit raisonnablement accessible pour l'entretien. Le service de réparation doit être effectué par une société de service agréée par Forno pendant les heures normales de travail.

Important

Conserver la preuve de l'achat original pour établir la période de garantie. La responsabilité de Forno pour toute réclamation de quelque nature que ce soit, concernant les marchandises et/ou les services fournis, ne peut en aucun cas dépasser la valeur des marchandises ou du service ou de la partie de ceux-ci qui a donné lieu à la réclamation.

Garantie cosmétique de 30 jours

L'acheteur doit inspecter le produit au moment de la livraison. Forno garantit que le produit est exempt de défauts de fabrication et de main-d'œuvre pendant une période de trente (30) jours à compter de la date d'achat au détail du produit.

Cette couverture comprend

- Les défauts de peinture
- les éclats
- les défauts de finition macroscopiques

La garantie cosmétique ne couvre PAS :

- Problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation et/ou d'une installation incorrects (par exemple : bosses, structures ou composants cassés, gauchis ou déformés, composants en verre fissurés ou autrement endommagés) ;
- Légères variations de couleur sur les composants peints/émaillés ;
- les différences dues à l'éclairage naturel ou artificiel, à l'emplacement ou à d'autres facteurs analogues ; > les taches/corrosion/décoloration dues à des substances externes et/ou à des facteurs environnementaux ; > les coûts de main-d'œuvre, les appareils d'exposition, d'étage, de stock B, hors boîte, "en l'état" et les appareils de démonstration.

Comment recevoir un service

Pour bénéficier des services de garantie, l'acheteur doit contacter le service d'assistance de Forno afin de déterminer le problème et les procédures de service requises. Un dépannage avec un représentant du service clientèle sera nécessaire avant de procéder à l'intervention. Le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat au détail seront demandés.

Exclusions de la garantie : Ce qui n'est pas couvert.

- L'utilisation du produit dans une application commerciale non résidentielle.
- L'utilisation du produit à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les services de réparation fournis par toute personne autre qu'une agence de service agréée par Forno.
- Dommages ou services de réparation pour corriger des services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- Installation non conforme aux codes locaux/de l'État/de la ville/du comté en matière d'incendie, d'électricité, de gaz, de plomberie, de construction, aux lois ou aux réglementations.
- Défauts ou dommages dus à un stockage inapproprié du produit.
- Les défauts, les dommages ou les pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine de l'usine ou des présentoirs. > Les appels de service ou les réparations visant à corriger une installation incorrecte du produit et/ou des accessoires connexes.
- Remplacement de pièces/appels de service pour connecter, convertir ou réparer de toute autre manière le câblage électrique et/ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- Remplacement des pièces/appels de service pour fournir des instructions et des informations sur l'utilisation du produit.
- Remplacement de pièces/appels de service pour corriger des problèmes résultant de l'utilisation du produit d'une manière autre que celle qui est normale et habituelle pour un usage résidentiel.
- Remplacement des pièces/appels de service en raison de l'usure des composants tels que les joints, les boutons, les supports de casseroles, les étagères, les paniers à couverts, les boutons, les écrans tactiles, les dessus en vitrocéramique rayés ou cassés.
- Remplacement de pièces/appels de service en raison d'un manque d'entretien ou d'un entretien inadéquat, y compris, mais sans s'y limiter, l'accumulation de résidus, de taches, d'éraflures, de décoloration et de corrosion.
- Défauts et dommages résultant d'accidents, de modifications, d'une mauvaise utilisation, d'un abus ou d'une installation incorrecte.
- Les défauts et dommages résultant du transport, de la logistique et de la manipulation du produit. L'inspection du produit doit être effectuée au moment de la livraison. Après réception et inspection, le revendeur/livreur doit être informé de tout problème lié à la manutention, au transport et à la logistique.
- Les défauts et les dommages résultant de forces extérieures échappant au contrôle de Forno Appliances, y compris, mais sans s'y limiter, le vent, la pluie, le sable, les incendies, les inondations, les coulées de boue, les températures glaciales, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, les surtensions,
- la foudre, les défaillances structurelles entourant l'appareil et d'autres cas de force majeure.
- Les produits dont le numéro de série a été modifié, endommagé ou altéré. Forno ne peut en aucun cas être tenu pour responsable des dommages causés aux biens environnants, y compris les cabinets, les armoires, les revêtements de sol, les panneaux et autres structures entourant le produit. Forno n'est pas responsable du Produit s'il est situé dans une région éloignée ou dans une région où des techniciens certifiés et formés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'acheteur doit prendre en charge tous les frais de transport et de livraison du produit jusqu'au centre de service agréé le plus proche ou les frais de déplacement supplémentaires d'un technicien certifié.

Garantie (suite)

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER QUI S'APPLIQUERONT APRÈS LES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSE INDIQUÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR TOUTE PERSONNE, ENTREPRISE OU SOCIÉTÉ CONCERNANT CE PRODUIT SERA OBLIGATOIRE POUR FORNO. FORNO NE SERA PAS RESPONSABLE DE LA PERTE DE REVENUS OU DE PROFITS, DÉFAUT DE RÉALISER DES ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, REPAS, PERTE DE NOURRITURE OU BOISSONS, FRAIS DE VOYAGE OU D'HOTEL, FRAIS DE LOCATION OU D'ACHAT D'APPAREILS, DÉPENSES DE REMODELAGE/CONSTRUCTION SUPÉRIEURES AUX DOMMAGES DIRECTS INDÉNIABLES CAUSÉ EXCLUSIVEMENT PAR FORNO OU TOUT AUTRE SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF LES DOMMAGES CAUSÉS PAR L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, INDÉPENDAMMENT DU THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE LA RÉCLAMATION EST BASÉE, ET MÊME SI FORNO A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. DE PLUS, LA RÉCUPÉRATION DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT CONTRE FORNO NE SERA PLUS GRANDE D'UN MONTANT QUE LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR FORNO ET CAUSANT LE DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS PRÉJUDICE DE CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉ POUR PERTE, DOMMAGE OU BLESSURE À L'ACHETEUR ET À LA PROPRIÉTÉ D E L'ACHETEUR ET À AUTRES ET LEURS PROPRIÉTÉS DÉCOULANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L 'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR FORNO QUI N'EST PAS LE RÉSULTAT DIRECT D'UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO LA GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTENDRA À PERSONNE AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DE CE PRODUIT N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.



POUR
SERVICE RAPIDE
COURRIEL À **INFO@FORNO.CA** 

Service client : Appelez le 1-866-231-8893 ou envoyez un courriel à : info@forno.ca