

PLAQUE DE CUISSON À GAZ SÉRIE DE NUMÉROS DE MODÈLE

FCTGS5799-36CPWHT | FCTGS5799-36CPBLK | FCTGS5799-48CPWHT | FCTGS5799-48CPBLK

MANUEL DE L'UTILISATEUR



Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser votre appareil et les conserver soigneusement.
Si vous suivez ces instructions, votre appareil vous offrira de nombreuses années de bon fonctionnement.



AVERTISSEMENT :

Ne jamais faire fonctionner la surface de cuisson supérieure de cet appareil sans surveillance.

- **Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.**
- **En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie.**

N'ESSAYEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

Table des matières

Instructions de sécurité	6~7
Instructions d'installation	8~15
Utilisation de la plaque de cuisson	16~18
Entretien et nettoyage	19
Dépannage	20
Conversion du gaz naturel (GN) au GPL	21~24
Garantie	25~26



AVERTISSEMENT

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

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

What to do if you smell gas?

N'essayez d'allumer aucun appareil.

Ne touchez à aucun interrupteur électrique.

N'utilisez aucun téléphone dans votre résidence.

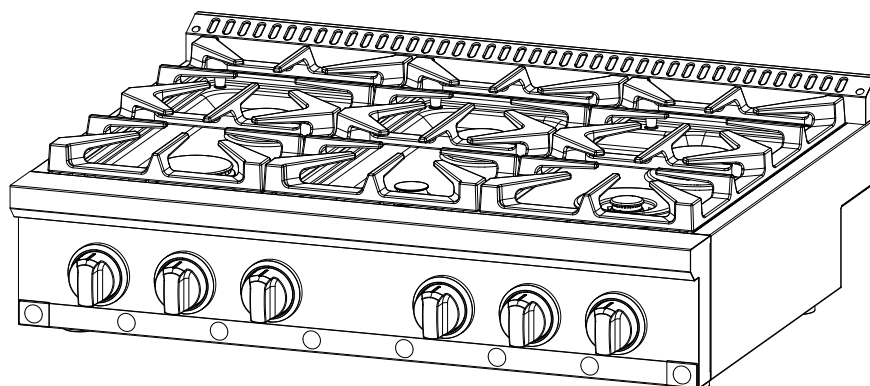
Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone

d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.

Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

Pour l'installation et l'entretien de votre plaque de cuisson à gaz, ceux-ci doivent être effectués par un installateur agréé, un centre de service autorisé ou votre fournisseur de gaz.

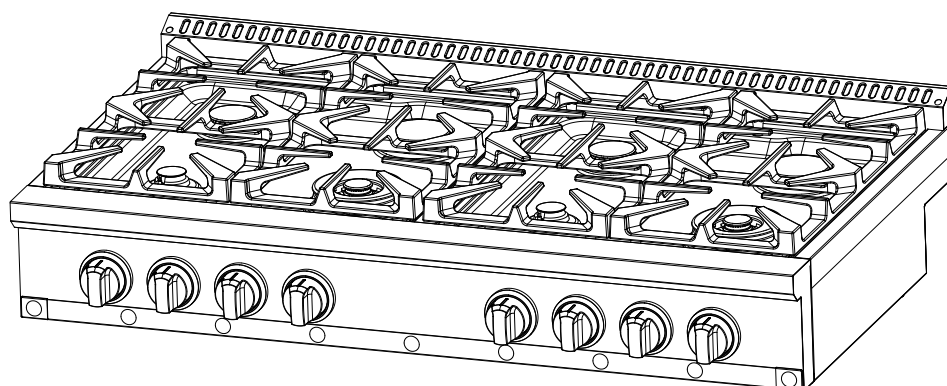
PLAQUE DE CUISSON À GAZ



SÉRIE DE NUMÉROS DE MODÈLE

FCTGS5799-36CPWHT

FCTGS5799-36CPBLK



SÉRIE DE NUMÉROS DE MODÈLE

FCTGS5799-48CPWHT

FCTGS5799-48CPBLK

Service à la clientèle

Merci d'avoir acheté un produit Forno. Veuillez lire attentivement l'intégralité du présent manuel d'instructions avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Que vous soyez un utilisateur occasionnel ou expérimenté, il est important de vous familiariser avec les consignes de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre appareil.

Le numéro de modèle et le numéro de série sont indiqués à l'intérieur du produit. À des fins de 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 téléphone du lieu d'achat : _____

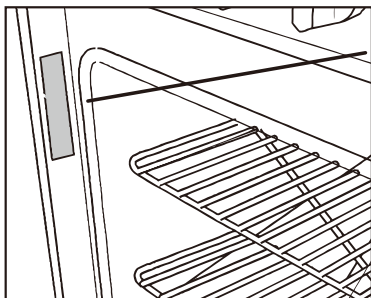
Informations de service

Utilisez ces numéros lors de toute correspondance ou demande de service concernant votre produit.

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

Afin d'économiser du temps et de l'argent, avant d'appeler le service après-vente, consultez le guide de dépannage. Il répertorie les causes des problèmes de fonctionnement mineurs que vous pouvez corriger vous-même.

Numéro de modèle et numéro de série



Numéro de modèle



Numéro de série



Scannez simplement le code QR pour accéder à notre formulaire d'assistance rapide. Nous sommes toujours là pour vous aider avec toute question ou préoccupation que vous pourriez avoir. N'hésitez donc pas à nous contacter !

Services au Canada et aux États-Unis

Gardez ce manuel d'instructions à portée de main afin de répondre à vos questions. Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin d'assistance supplémentaire, veuillez visiter notre site Web pour obtenir une aide rapide.

Veuillez nous fournir votre nom, votre numéro de téléphone, votre adresse, le numéro de série du produit, une preuve d'achat ainsi qu'une brève description du problème. Un représentant du service à la clientèle communiquera avec vous dans les plus brefs délais. Tous les travaux effectués dans le cadre de la garantie doivent être autorisés par le service à la clientèle FORNO.

Tous nos fournisseurs de services autorisés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

Instructions de sécurité

Définitions

 Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Il vous avertit des dangers potentiels pour les personnes ou les biens. Respectez tous les messages de sécurité afin d'éviter des dommages matériels, des blessures ou la mort.



Un AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves ou la mort.



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



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



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 exactement, un incendie ou une explosion peuvent se produire, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort.

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence, de bonbonnes de propane liquide ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil.

Instructions de sécurité



Ne pas entreposer ni utiliser d'essence, de bonbonnes de propane liquide ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil.

L'installation et l'entretien de votre plaque de cuisson à gaz doivent être effectués par un installateur qualifié, un centre de service autorisé ou votre fournisseur de gaz.

Les appareils à gaz peuvent entraîner une exposition mineure à quatre substances, à savoir le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, principalement causée par la combustion incomplète du gaz naturel. Lors de l'utilisation de votre plaque de cuisson au gaz naturel, les flammes des brûleurs doivent être de couleur bleue. De plus, les flammes doivent être stables, sans pointes jaunes excessives, ni bruit excessif, ni soulèvement de flamme.

Toutefois, un léger jaunissement de la flamme doit être limité au cône primaire de la flamme seulement. Des brûleurs correctement réglés, indiqués par une flamme bleue plutôt que jaune, minimisent la combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être réduite en assurant une ventilation adéquate, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte de ventilation.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

IMPORTANT

Cet appareil de cuisson intérieur est équipé d'une fiche à trois broches (avec mise à la terre) pour vous protéger contre les risques de choc électrique et doit être branché directement dans une prise murale à trois broches correctement mise à la terre. **NE COUPEZ PAS** et **NE RETIREZ PAS** la broche de mise à la terre de cette fiche.

Instructions d'installation et d'utilisation

To ensure proper and safe operation, read all instructions before using the product. Install or locate the product only in accordance with the provided Installation Instructions.



- Tout entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

Tout entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

- Ne tentez pas d'ajuster, de réparer, d'entretenir ou de remplacer une pièce de votre appareil, sauf indication contraire spécifiquement recommandée dans ce guide.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où la plaque de cuisson est utilisée. Ne les autorisez jamais à s'asseoir ou à monter sur une partie quelconque de la plaque de cuisson. Ne laissez pas les enfants jouer avec la plaque de cuisson.
- Demandez au technicien de vous indiquer l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz et la procédure pour le fermer en cas d'urgence.
- Débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant tout type d'entretien.
- N'utilisez pas de nettoyeurs ou de détergents abrasifs ou caustiques sur cet appareil. Ils peuvent endommager de façon permanente la surface.
- Lors de la cuisson, réglez les commandes des brûleurs de manière à ce que la flamme chauffe uniquement le fond de l'ustensile et ne dépasse pas ses côtés.
- Les ustensiles (casseroles et poêles) qui conduisent lentement la chaleur, comme les ustensiles en verre, doivent être utilisés en combinaison avec des flammes de brûleurs réglées à basse ou moyenne intensité.
- Éteignez toutes les commandes et laissez les pièces de l'appareil refroidir avant de les toucher.
- Ne touchez pas les grilles de brûleur ou les zones environnantes tant qu'elles ne sont pas refroidies.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse.
- Nettoyez l'appareil avec précaution.
- Orientez toujours les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de la plaque de cuisson. Ne tournez pas les poignées vers l'avant, là où elles peuvent être facilement heurtées ou provoquer des brûlures. Les poignées ne doivent pas dépasser au-dessus des brûleurs adjacents.
- Utilisez la plaque de cuisson uniquement pour les tâches de cuisson décrites dans ce manuel. Lors de son utilisation, ne touchez pas les grilles, les chapeaux de brûleurs, les bases de brûleurs ni toute autre partie située à proximité de la flamme. Ces composants peuvent devenir suffisamment chauds pour causer des brûlures.
- Utilisez des poignées ou maniques sèches. Les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur.
- Retirez les porte-casseroles des zones de surface chaude.
- N'utilisez pas de serviette ou de chiffon volumineux à la place de maniques.
- Ne chauffez pas de contenants alimentaires fermés. L'accumulation de pression peut provoquer l'explosion du contenant et causer des blessures.

Instructions d'installation

IMPORTANT

Maintenez la zone autour de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.

Exigences relatives à l'alimentation en gaz

L'installation de cette plaque de cuisson à gaz 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, ainsi qu'aux codes locaux applicables.

Cette plaque de cuisson est conçue et certifiée conformément à la norme CSA/ANSI Z21.1-2018 – CSA 1.1 2018 Appareils de cuisson domestiques.

Une déclaration de la pression maximale d'alimentation en gaz est fournie conformément à la pression d'entrée nominale du régulateur de pression du gaz fourni avec l'appareil.

Pression minimale d'alimentation en gaz pour GPL (LP) : 14,0 po C.E.

Pression minimale d'alimentation en gaz pour GN (gaz naturel) : 6 po C.E.

Pression de sortie du régulateur de l'appareil : réglée à 5,0 po C.E.

N'obstruez pas l'arrivée d'air de combustion vers la plaque de cuisson ni l'évacuation de l'air de ventilation autour de celle-ci.

Avant d'installer la plaque de cuisson, vous devez localiser et fixer solidement au mur le support antibasculement fourni.



ATTENTION

L'utilisation d'armoires de rangement au-dessus de l'appareil peut présenter un risque potentiel d'incendie. Les articles combustibles peuvent s'enflammer; les objets métalliques peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.

Si des armoires doivent être installées, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine qui dépasse horizontalement d'au moins 5 po (12,7 cm) le bas des armoires.



AVERTISSEMENT

Cet appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage d'une pièce. Cette consigne est fondée sur des considérations de sécurité. Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil ainsi que dans le plancher sous l'appareil doivent être scellées.

Instructions d'installation

Dimensions et dégagements

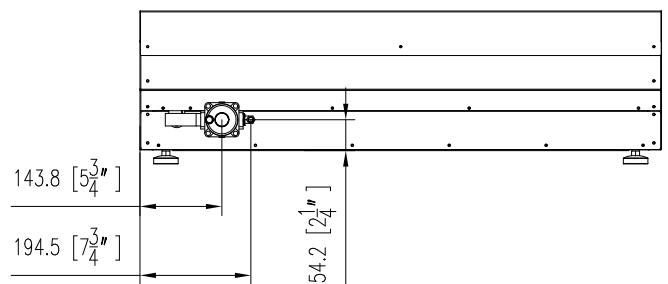
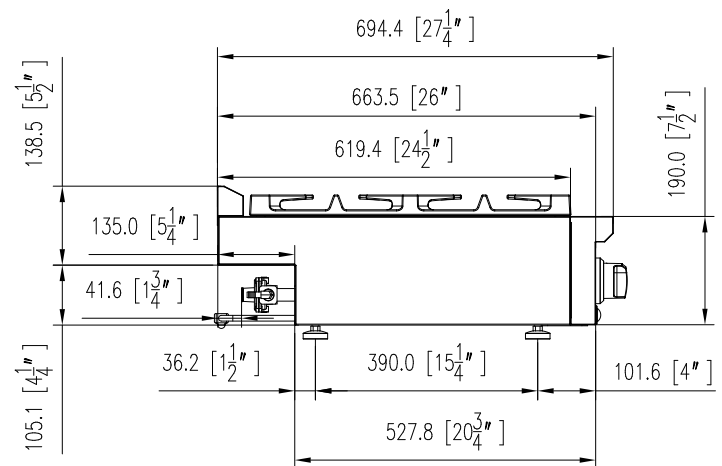
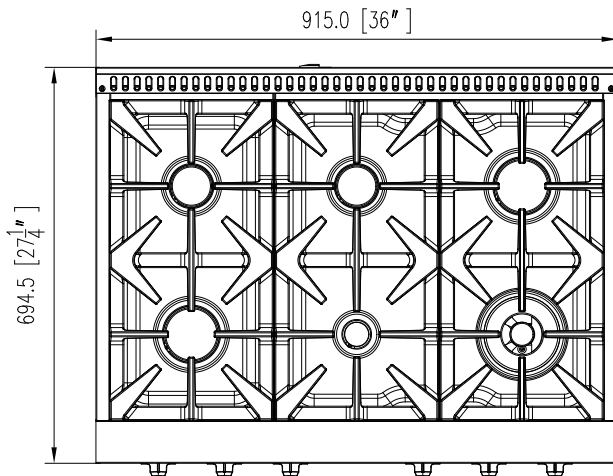
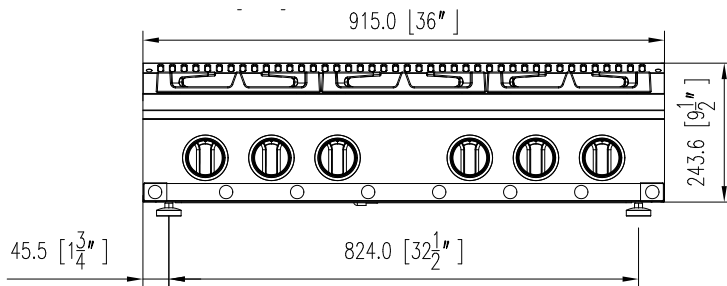
La plaque de cuisson peut être installée affleurante au mur arrière. Vous pouvez installer un matériau non combustible sur le mur arrière au-dessus de la plaque de cuisson, jusqu'à la hotte de ventilation. Il n'est pas nécessaire d'installer des matériaux non combustibles derrière la plaque de cuisson sous le niveau du plan de travail.

La distance minimale entre le côté de la plaque de cuisson, au-dessus du plan de travail, et les parois latérales combustibles doit être d'au moins 10 pouces (25,4 cm).

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

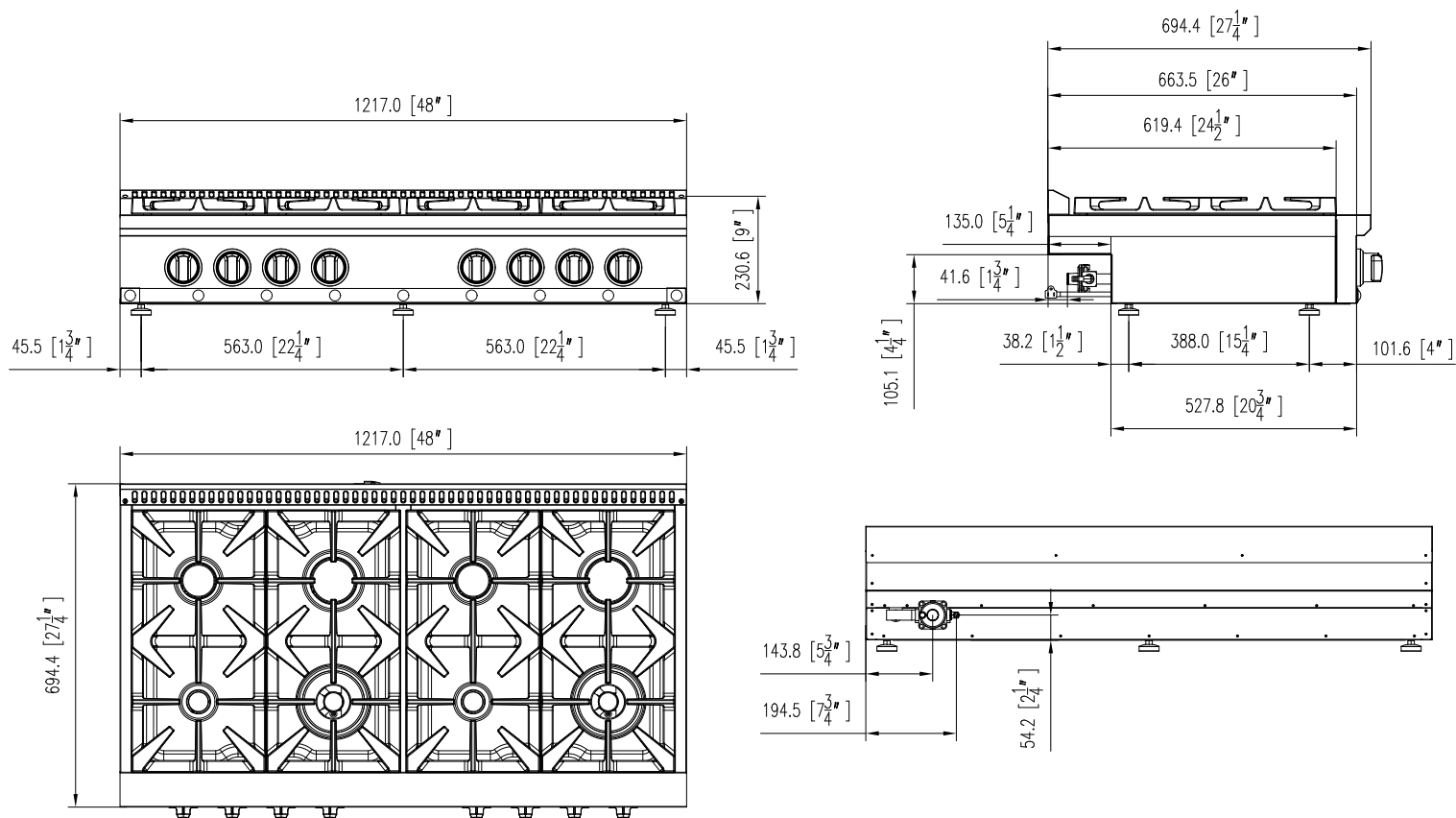
FCTGS5799-36CPWHT

FCTGS5799-36CPBLK



*Product features may not match. Image meant for dimension reference only.

FCTGS5799-48CPWHT
FCTGS5799-48CPBLK

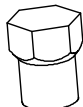
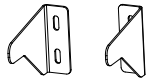
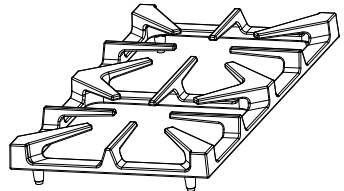
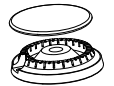
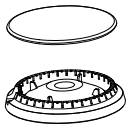
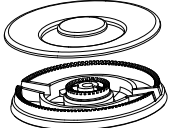


Les caractéristiques du produit peuvent varier. L'image est fournie à titre de référence pour les dimensions uniquement.

Installation Instructions

Avant d'utiliser votre plaque de cuisson à gaz :

- 1.Retirez tous les matériaux d' emballage.
- 2.Vérifiez que tous les accessoires listés ci-dessous sont inclus.

 FCTGS5799-36CPWHT&BLK: 0.89*2+0.53, 1.0, 0.74, 0.90*2, 1.16 FCTGS5799-48CPWHT&BLK: (0.89*2+0.53)*2, 1.0*2, 0.74*2, 0.90*2	Injecteurs GPL	FCTGS5799-36CPWHT&BLK	1 set
		FCTGS5799-48CPWHT&BLK	1 set
	Support antibasculement et vis		1 set
	Grilles de brûleur	FCTGS5799-36CPWHT&BLK	3 pieces
		FCTGS5799-48CPWHT&BLK	4 pieces
	Grilles de brûleur (6000BTU)	FCTGS5799-36CPWHT&BLK	1 set
		FCTGS5799-48CPWHT&BLK	2 sets
	Brûleur et chapeau (9000BTU)	FCTGS5799-36CPWHT&BLK	2 sets
		FCTGS5799-48CPWHT&BLK	2 sets
	Brûleur et chapeau (12000BTU)	FCTGS5799-36CPWHT&BLK	1 set
		FCTGS5799-48CPWHT&BLK	2 sets
	Brûleur et chapeau (15000BTU)	FCTGS5799-36CPWHT&BLK	1 set
	Brûleur et chapeau (20000BTU)	FCTGS5799-36CPWHT&BLK	1 set
		FCTGS5799-48CPWHT&BLK	2 sets
	Boutons de commande	FCTGS5799-36CPWHT&BLK	6 pieces
		FCTGS5799-48CPWHT&BLK	8 pieces
	Autocollant du numéro de série et manuel d' instructions :		1 set

Installation

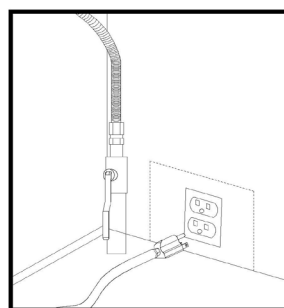
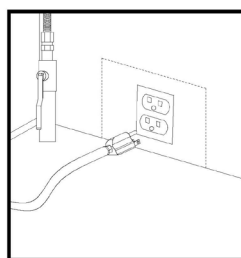
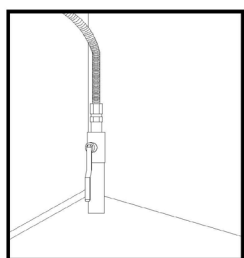
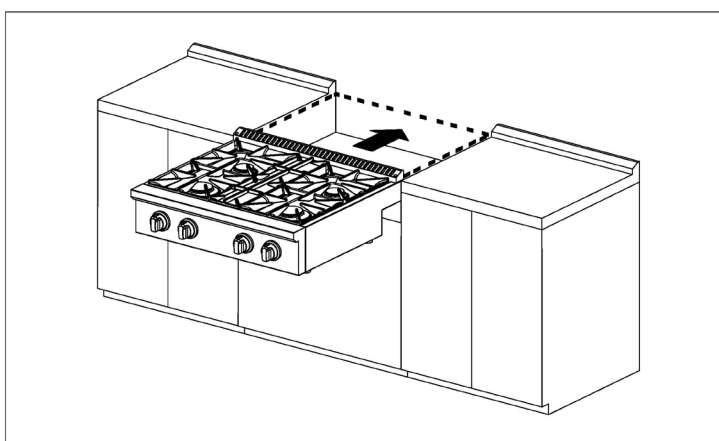
Exigences relatives à l'alimentation électrique

Votre plaque de cuisson à gaz doit être mise à la terre électriquement conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité (ANSI/NFPA 70, édition la plus récente).

Au Canada, la mise à la terre électrique doit être conforme à la norme CSA C22.1 – Code canadien de l'électricité, Partie 1, ainsi qu'aux codes locaux applicables. Une copie de cette norme peut être obtenue auprès de la National Fire Protection Association, 1 Batterymarch Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101.

L'alimentation électrique doit avoir la polarité correcte. Une polarité inversée entraînera une étincelle continue des électrodes, même après l'allumage de la flamme. En cas de doute concernant la polarité ou la mise à la terre de l'alimentation électrique, faites-la vérifier par un électricien qualifié.

Utilisez une alimentation de 120 V, 60 Hz, avec un circuit de dérivation correctement mis à la terre et protégé par un disjoncteur de 15 A ou 20 A ou par un fusible temporisé.



AVERTISSEMENT

Instructions de mise à la terre électrique : Cet appareil de cuisson à gaz intérieur est équipé d'une fiche à trois broches (avec mise à la terre) pour vous protéger contre les risques de choc électrique et doit être branché directement dans une prise murale à trois broches correctement mise à la terre. **Ne coupez pas** et ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche.

ATTENTION : Identifiez tous les fils avant de les débrancher lors de l'entretien des commandes. Des erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil après toute intervention.

Instructions d'installation

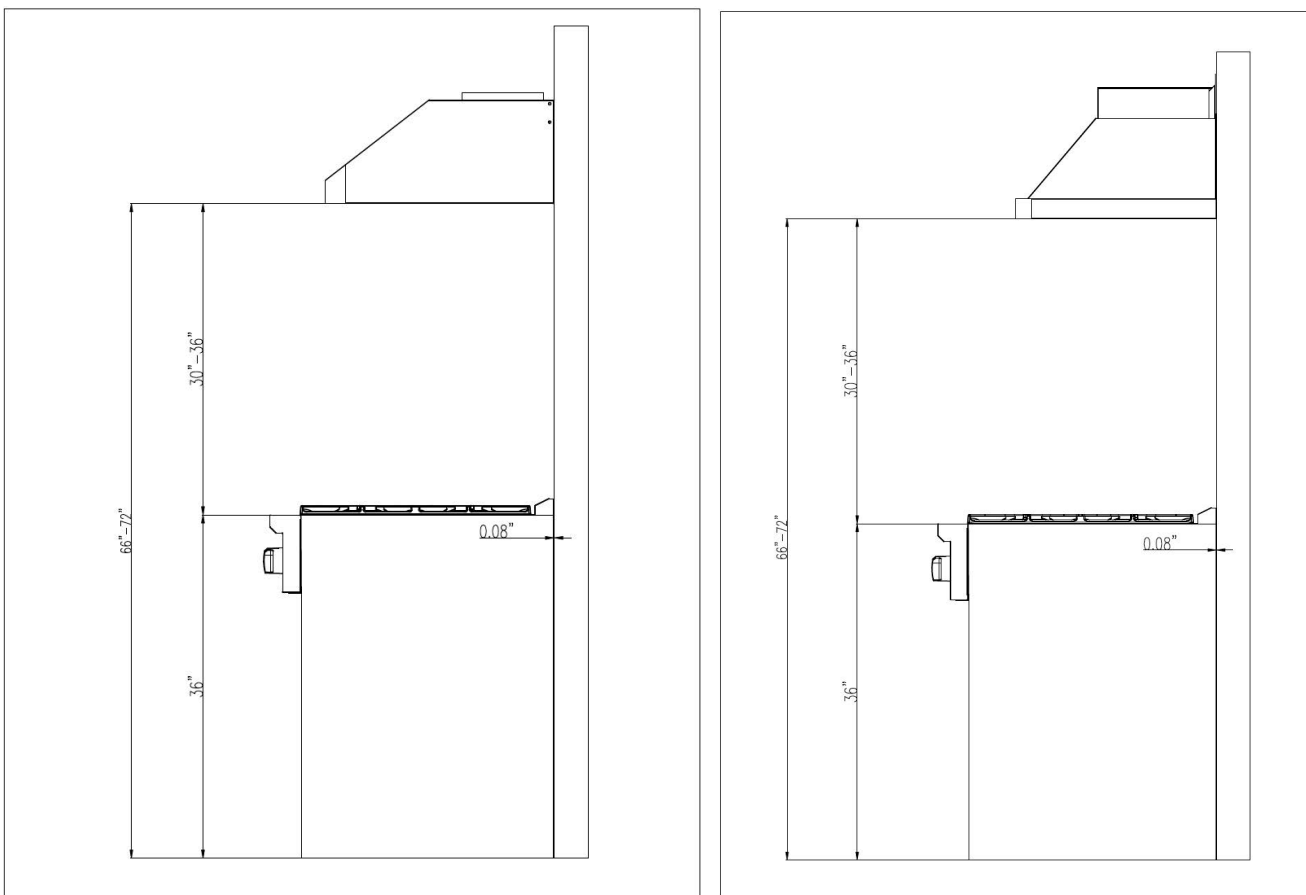
Mise à la terre

- Le cordon d'alimentation est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) conçue pour être branchée dans une prise murale standard à trois alvéoles afin de réduire les risques de choc électrique provenant de la table de cuisson.
- Tous les appareils raccordés par cordon doivent inclure des instructions relatives à l'emplacement de la prise murale ainsi qu'un avertissement indiquant à l'utilisateur de débrancher l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien de l'appareil.
- Si une prise murale standard à deux alvéoles est rencontrée, il est de la responsabilité et de l'obligation du client de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre à trois alvéoles. Ne pas couper ni retirer la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.

Raccordement de la table de cuisson à l'alimentation en gaz

- Installer un robinet d'arrêt manuel sur la conduite de gaz, dans un endroit facilement accessible à l'extérieur de la table de cuisson, sur la tuyauterie de gaz externe à l'appareil, afin de permettre l'ouverture ou la coupure de l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Installer un adaptateur à raccord évasé mâle de ½" vers un coude à filetage interne NPT de ½" à l'entrée du régulateur. Sur les modèles équipés de brûleurs doubles standards, installer l'extrémité filetée mâle de l'adaptateur à raccord évasé de ½" dans l'entrée à filetage interne NPT de ½" du régulateur de pression. Utiliser une clé sur le raccord du régulateur afin d'éviter tout dommage.
- Installer un adaptateur à raccord évasé mâle de ½" ou ¾" sur le filetage interne NPT du robinet d'arrêt manuel, en veillant à maintenir le robinet d'arrêt pour l'empêcher de tourner.
- La pression d'alimentation en gaz pour la vérification du réglage du régulateur doit être de 7 po CE (gaz naturel) et 11 po CE (gaz propane). Raccorder le flexible de gaz au régulateur situé sur la table de cuisson. Positionner la table de cuisson de manière à permettre le raccordement au robinet d'arrêt.
- Une fois tous les raccordements effectués, vérifier que toutes les commandes de la table de cuisson sont en position « OFF » (arrêt), puis ouvrir la vanne principale d'alimentation en gaz.
- Le contrôle d'étanchéité de l'appareil doit être effectué conformément aux instructions du fabricant. Utiliser de l'eau savonneuse (50 % eau et 50 % savon) ou un détecteur de fuites pour vérifier toutes les jonctions et connexions du système. Ne jamais utiliser une flamme pour détecter une fuite de gaz.
- L'appareil doit être isolé du réseau de distribution de gaz du bâtiment en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel lors de tout essai de pression du réseau d'alimentation en gaz à une pression d'essai égale ou inférieure à ½ psi (3,5 kPa).

Installation de la hotte / panneau composite



Le bas de la hotte doit se situer à au moins 30 po et au maximum 36 po au-dessus du plan de cuisson. Cela place généralement le bas de la hotte à 66 po à 72 po au-dessus du sol. Ces dimensions assurent un fonctionnement sécuritaire et efficace de la hotte.

Après l'installation :

Vérifier l'allumage des brûleurs de la table de cuisson.

Vérifier le réglage de l'obturateur d'air : la flamme doit être bleue et vive, sans pointes jaunes ni flammes qui se soulèvent.

Vérifier l'absence de fuites de gaz à tous les raccords (utiliser un détecteur de gaz, ne jamais utiliser une flamme).

Fonctionnement de la table de cuisson

Allumage des brûleurs de surface



Appuyer pour libérer le gaz.



Tourner jusqu'à la position



Ajuster à la hauteur de flamme appropriée

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.

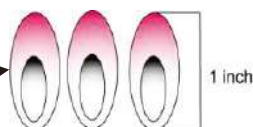
Fonctionnement de la table de cuisson

Mijotage et ébullition

- Une flamme plus petite donne les meilleurs résultats pour le mijotage. Les petites flammes offrent une cuisson précise pour les aliments délicats, le maintien au chaud, la fonte du chocolat ou du beurre, ainsi que pour les aliments nécessitant une cuisson à basse température pendant une longue durée.
- Les réglages de flamme les plus élevés (grande flamme) fournissent la puissance thermique maximale disponible sur la table de cuisson. Ce réglage doit être utilisé pour les cuissons intensives telles que l'ébullition de l'eau et la cuisson des pâtes.

Taille de la flamme

- Lors du réglage de la flamme, observez la flamme pendant que vous tournez le bouton.
- Toute flamme dépassant le fond de l'ustensile est gaspillée.
- La flamme doit être stable et de couleur bleue. La présence de matières étrangères dans la conduite de gaz peut provoquer une flamme orangée lors de la première utilisation.



*Hauteur approximative
de la flamme : 1/2 po*

Panne de courant

- Si le gaz ne s'allume pas dans les quatre secondes, fermez la vanne et attendez au moins cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper. Répétez ensuite la procédure d'allumage.
- En cas de panne de courant, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenez une allumette allumée près du brûleur et tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position « HI ». Une fois le brûleur allumé, ajustez le bouton au réglage désiré.

Table de cuisson

- Afin d'éviter la décoloration ou les taches sur la table de cuisson, nettoyez-la après chaque utilisation et essuyez les éclaboussures acides ou sucrées dès que la surface a refroidi.
- Les brûleurs scellés de votre table de cuisson ne sont pas fixés à la surface et sont conçus pour être retirés. Les débordements ou éclaboussures ne s'infiltreront pas sous la table de cuisson. Les brûleurs doivent être nettoyés après chaque utilisation.

Fonctionnement de la table de cuisson



AVERTISSEMENT

Sécurité alimentaire

Selon le département de l'Agriculture des États-Unis (USDA) : NE PAS maintenir les aliments à des températures comprises entre 4 °C et 60 °C (40 °F à 140 °F) pendant plus de 2 heures. La cuisson d'aliments crus à une température inférieure à 275 °F (135 °C) n'est pas recommandée.



AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais les portes ou les tiroirs de cet appareil comme marchepied. S'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs peut entraîner des situations dangereuses et des blessures.

Grilles de brûleurs

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



Entretien et nettoyage

Table de cuisson

- Afin d'éviter tout choc électrique ou brûlure, éteignez toutes les commandes et assurez-vous que la table de cuisson est froide avant de la nettoyer.
- Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que tous les composants sont suffisamment refroidis pour être touchés en toute sécurité.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, de cires, de produits de polissage ou de nettoyeurs commerciaux pour tables de cuisson.
- Utilisez uniquement une éponge, un chiffon doux, une brosse en fibres ou en plastique, ainsi qu'un tampon en nylon pour le nettoyage.
- Séchez toujours complètement les composants avant d'utiliser la table de cuisson.

Surfaces en acier inoxydable

- N'utilisez aucun produit de nettoyage contenant de l'eau de Javel (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 ensuite un chiffon propre, chaud et humide pour enlever les résidus de savon. Séchez avec un chiffon propre et sec.

Surfaces en acier inoxydable

- N'utilisez aucun produit de nettoyage contenant de l'eau de Javel (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 ensuite un chiffon propre, chaud et humide pour enlever les résidus de savon.
- Séchez avec un chiffon propre et sec.

Dépannage

Avant d'appeler le service après-vente, veuillez consulter les problèmes potentiels, leurs causes possibles et les solutions indiquées dans le tableau ci-dessous.

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs supérieurs ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément	La fiche de la table de cuisson n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. Les orifices du brûleur sur le côté du brûleur peuvent être obstrués.	Assurez-vous que l'appareil est correctement raccordé à l'alimentation électrique. Retirez les têtes des brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez la zone de l'électrode afin de détecter la présence d'aliments brûlés ou de graisse.
Flammes des brûleurs très grandes et jaunes.	Les orifices de l'anneau du brûleur sont obstrués. Les orifices du brûleur ou les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement positionnés. La table de cuisson fonctionne avec un type de gaz incorrect. Le régulateur n'est pas installé, est défectueux ou réglé pour un mauvais type de gaz.	Nettoyez les orifices de l'anneau du brûleur à l'aide d'un trombone déplié, d'une aiguille ou d'un fil métallique. Retirez puis réinstallez soigneusement l'anneau et les chapeaux des brûleurs. Assurez-vous que le type de table de cuisson correspond à l'alimentation en gaz naturel. Vérifiez l'installation, remplacez le régulateur ou réglez-le selon le type de gaz approprié.
Présence d'étincelles mais absence d'allumage de la flamme.	Présence d'étincelles mais absence d'allumage de la flamme.	Tournez le robinet d'arrêt du gaz en position « ON ».
Les allumeurs continuent d'émettre des étincelles après l'allumage de la flamme.	La polarité de l'alimentation électrique est inversée. Faites corriger la polarité.	Les allumeurs sont mouillés ou sales. Séchez ou nettoyez les allumeurs.
La flamme du brûleur s'éteint au réglage minimum.	Pression d'alimentation en gaz trop faible. Les orifices d'entrée d'air autour des boutons sont obstrués.	Contactez la compagnie de gaz. Retirez toute obstruction.

Instructions pour convertir la table de cuisson afin de fonctionner au gaz de pétrole liquéfié (GPL).

L'INSTALLATION ET LES SERVICES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ.

IMPORTANT : CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'USAGE DE L'INSPECTEUR LOCAL.
LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

AVERTISSEMENT

This conversion kit must be installed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instruction and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions may result in fire, explosion or production of carbon monoxide causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with this kit.

AVERTISSEMENT

This conversion kit must be installed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instruction and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions may result in fire, explosion or production of carbon monoxide causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with this kit.

Déterminez la combinaison des brûleurs supérieurs présents sur votre table de cuisson. Identifiez les pièces dont vous avez besoin dans ce kit pour effectuer la conversion au gaz propane (GPL / L.P.). Lorsque les brûleurs sont convertis du gaz naturel au gaz propane (L.P.), les puissances (BTU) sont les suivantes :

Brûleur supérieur : 6 000 BTU (gaz L.P.) — [0,74 mm]
Brûleur supérieur : 9 000 BTU (gaz L.P.) — [0,90 mm]
Brûleur supérieur : 12 000 BTU (gaz L.P.) — [1,00 mm]
Brûleur supérieur : 15 000 BTU (gaz L.P.) — [1,16 mm]
Brûleur supérieur : 20 000 BTU (gaz L.P.) — [0,89 mm × 2 + 0,53 mm]

*Note: Pour un fonctionnement à des altitudes supérieures à 2 000 pi (610 m), la puissance nominale de l'appareil doit être réduite au taux de 4 % pour chaque 1 000 pi (305 m) au-dessus du niveau de la mer.

IMPORTANT : Après avoir remplacé les injecteurs de gaz naturel par des injecteurs gaz propane (L.P.), veillez à conserver les injecteurs d'origine installés en usine pour le gaz naturel, afin de pouvoir reconvertir ultérieurement la cuisinière au 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 mm × 2 + 0,73 mm]

Clé Allen 2 mm
Clé plate 3/8 po, 1/2 po et 5/8 po (13 mm)
Tournevis plat large 1/8 po
Tournevis Phillips (cruciforme)
Douille 7 mm
Douille 1/4 po
Clé réglable

Instructions pour convertir une table de cuisson afin qu'elle fonctionne au gaz de pétrole liquéfié

1. Convertir le régulateur de pression

Pour accéder au régulateur de gaz, tirez la cuisinière vers l'avant afin de l'éloigner du mur du meuble. Le régulateur de gaz est situé dans le coin inférieur droit de la cuisinière.

a. Un risque de choc électrique peut survenir et entraîner des blessures graves ou la mort. Débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière avant d'intervenir sur le régulateur. Ne retirez pas le régulateur et ne le laissez pas tourner pendant l'entretien.

b. Dévissez le capuchon du régulateur. Ne retirez pas le ressort du régulateur.

c. Dévissez l'insert du capuchon et retournez-le de manière à ce que la tige la plus longue soit orientée vers le capuchon. Remplacez l'insert dans le capuchon, puis remettez le capuchon sur le régulateur.

2. Convertisseur de brûleur supérieur pour gaz LP/propane



ATTENTION

Conservez les gicleurs pour gaz naturel retirés de l'appareil pour une éventuelle reconversion ultérieure au gaz naturel. Vous devez suivre le processus inverse pour reconverter l'appareil au gaz naturel. Faites preuve d'une prudence particulière lors de la manipulation des pièces en acier.

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

b. Soulevez les têtes de brûleurs extérieures ainsi que les bases des brûleurs.

c. Retirez les gicleurs de gaz naturel installés en usine, situés au centre des supports de gicleurs, à l'aide d'un tourne-écrou de 7 mm. Conservez les gicleurs de gaz naturel pour une éventuelle reconversion ultérieure au gaz naturel. Remplacez-les par les gicleurs LP (propane) dans chaque support de gicleur. Serrez chaque gicleur jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté. Faites attention à ne pas trop serrer.



ATTENTION

Il faut faire preuve de prudence lors du retrait et du remplacement des composants de gaz. Utilisez un support approprié afin d'éviter tout dommage aux composants.

Instructions pour convertir une table de cuisson afin qu'elle fonctionne au gaz de pétrole liquéfié

5. Convertissez les robinets de gaz pour le gaz LP/propane

- a. Retirez 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.



Il convient de faire preuve de prudence lors du démontage et du remplacement des composants gaziers. Utilisez un support approprié pour éviter d'endommager les composants.

Cette table de cuisson peut être utilisée avec le GPL (Gaz de Pétrole Liquéfié – propane) et le GN (Gaz Naturel). Elle est expédiée de l'usine réglée pour une utilisation avec le gaz naturel.

Les injecteurs de conversion sont inclus dans ce sac en plastique.
Suivez les instructions du manuel (pages 19 à 22) pour la conversion du gaz.

Attention : Apposez cette étiquette aussi près que possible de la plaque de conversion sur la table de cuisson.

Modèle de la table de cuisson : _____ Cette table de cuisson a été convertie le _____ (jour/mois/année) au GPL
par _____ (nom et adresse de l'entreprise ayant effectué cette conversion)

Cette entreprise accepte la responsabilité confirmant que cette conversion a été effectuée correctement.

Pression d'alimentation GPL : 10" colonne d'eau (w.c.)

Instructions for Converting Rangetop to Operate on Liquefied Petroleum Gas

6. Reconnexion de l' alimentation en gaz et électrique de la table de cuisson

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 au collecteur (manifold)

S' il est nécessaire de vérifier la pression du gaz au collecteur, retirer le chapeau du brûleur, l' anneau intérieur, la tête extérieure du brûleur ainsi que la base du brûleur du brûleur avant droit supérieur, puis raccorder un manomètre (colonne d' eau) ou tout autre dispositif de mesure de pression à l' orifice du brûleur. Utiliser un tuyau en caoutchouc d' un diamètre intérieur d' environ ¼ po et maintenir fermement l' extrémité du tuyau sur l' orifice. Ouvrir le robinet de gaz.

Pour une mesure plus précise, faire fonctionner au moins deux (2) autres brûleurs supérieurs. S' assurer que la pression d' alimentation en gaz (à l' entrée) est d' au moins 1 pouce supérieure à la pression du collecteur spécifiée. La pression d' alimentation en gaz ne doit jamais dépasser 14 po de colonne d' eau.

Lorsque l' appareil est correctement réglé, la pression du collecteur est de 10 po de colonne d' eau pour le gaz LP/propane ou de 5 po pour le gaz naturel.

7. Installation de la nouvelle plaque signalétique LP / Propane (classification / numéro de série)

Inscrire le modèle et le numéro de série sur la plaque signalétique LP/propane fournie dans cette trousse. Ces informations peuvent être obtenues à partir de la plaque signalétique existante. Installer la nouvelle plaque aussi près que possible de la plaque signalétique existante sur la table de cuisson.



a. Débrancher la table de cuisson et son robinet d' arrêt individuel du réseau d' alimentation en gaz pendant les essais de pression du système lorsque la pression d' essai est supérieure à 14 po de colonne d' eau (environ ½ psig).

b. L' appareil doit être isolé du réseau d' alimentation en gaz en fermant son robinet d' arrêt manuel individuel pendant tout essai de pression du système d' alimentation lorsque la pression d' essai est égale ou inférieure à 14 po de colonne d' eau (environ ½ psig).

Garantie

Ce que couvre cette garantie limitée :

La couverture de la garantie fournie par Forno Appliances dans cette 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.

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 dépassera en aucun cas la valeur des marchandises ou des services ou d'une partie de ceux-ci qui ont 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:

Défauts de peinture

Chips

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.

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 prévues.
- Les services de réparation fournis par toute personne autre qu'une agence de service agréée par Forno.
- Les dommages ou les services de réparation pour corriger des services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- L'installation n'est pas conforme aux codes du feu, aux codes électriques, aux codes du gaz, aux codes de plomberie, aux codes du bâtiment, aux lois ou aux réglementations locales/de l'État/de la ville/du comté.
- Défauts ou dommages dus à un stockage inadéquat du produit.
- Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine 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 le câblage électrique et/ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- Remplacement de 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.
- Défauts et dommages résultant du transport, de la logistique et de la manutention des produits. 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.
- Défauts et dommages résultant de forces extérieures indépendantes de la volonté 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 de congélation, 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.
- Produits dont le numéro de série a été modifié, endommagé ou altéré. En aucun cas Forno ne sera tenu pour responsable des dommages causés aux biens environnants, y compris les meubles, 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 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 et formé.

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER QUI S'APPLIQUERAIT APRÈS LES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSE INDICQUÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE SOCIÉTÉ CONCERNANT CE PRODUIT NE SERA CONTRAIGNANTE POUR FORNO. FORNO N'EST PAS RESPONSABLE DES PERTES DE REVENUS OU DE PROFITS, DE LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, DE L'ABSENCE AU TRAVAIL, DES REPAS, DE LA PERTE DE NOURRITURE OU DE BOISSONS, DES FRAIS DE VOYAGE OU D'HÔTEL, DES FRAIS DE LOCATION OU D'ACHAT D'APPAREILS, DES FRAIS DE RÉNOVATION/CONSTRUCTION DÉPASSANT LES DOMMAGES DIRECTS INDÉNIABLEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR FORNO OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF CAUSÉ PAR L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI FORNO A ÉTÉ INFORMÉE DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. DE MÊME, LE MONTANT DE TOUT RECOUVREMENT À L'ENCONTRE DE FORNO NE POURRA ÊTRE SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR FORNO ET À L'ORIGINE DU DOMMAGE ALLÉGUÉ. SANS PRÉJUDICE DE CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR FORNO ET NE RÉSULTANT PAS DIRECTEMENT D'UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO CETTE GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTEND À PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR D'ORIGINE DE CE PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET CONSTITUE VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS.



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

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