



CUISINIÈRE À GAZ AUTOPORTANTE



Conforme aux normes UL STD 858 et CSA ANSI STD z21.1
conforme aux normes CSA STD c22.2 n° 61 et CSA STD 1.1

GUIDE D'INSTALLATION

SPÉCIFICATIONS, INSTALLATION, ET PLUS ENCORE

NUMÉROS DE MODÈLE :

FFSGS6197-30	FFSGS6196-30	FFSGS6197-36

TABLE DES MATIÈRES

Service clientèle	3
Garantie	4
Information pour le consommateurs	6
Informations importantes en matière de sécurité	7
Caractéristiques de votre cuisinière	11
Instructions d'installation	12
Installations de poignées de porte	13
Installation des grilles de four	13
Électricité	14
Approvisionnement en gaz	15
Exigences en matière d'alimentation électrique	16
Régulateur de pression	16
Vanne d'arrêt du gaz	16
Dimensions du produit et armoires	17
Installation de la hotte de ventilation	20
Conversion au gaz PL	21
Raccordement de l'alimentation en gaz	24
Fonctionnement de la table de cuisson	25
Allumage	25
Mijoter et bouillir	25
Brûleur de la surface de cuisson	26
Fonctionnement du gril	26
Conseils pour le nettoyage de la table de cuisson	26
Lumière du four	27
Fonctionnement du four	27
Thermostat du four et temps de cuisson	28
Recommandations d'entretien et de nettoyage	28
Conseils de dépannage	29
A lire avant d'utiliser votre four	31
Schéma de câblage	32

Service à la clientèle

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit Frono. 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 les produits

Numéro de modèle : _____

Numéro de série :

Date d'achat : _____

Adresse d'achat et téléphone : _____

Informations sur les services

Utilisez ces numéros dans n'importe quel la correspondance ou les appels de service concernant votre produit.

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

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



"Besoin d'une aide rapide ? Il vous suffit de scanner le code qr pour accéder à notre formulaire d'assistance rapide. Nous sommes toujours là pour vous aider. questions ou préoccupations que vous pourriez avoir. N'hésitez donc pas à nous contacter !"

Services au Canada et aux États-Unis

Conservez 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, visitez notre site web pour une assistance rapide. Veuillez nous fournir vos nom, numéro, adresse, numéro de série du produit en panne, votre 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.

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.

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 prolongée en cas de 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 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 :

- > les problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation et/ou d'une installation incorrects (par exemple : bosses, structures ou composants cassés, déformés ou déformants, 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 causées par des substances externes et/ou des facteurs environnementaux ;
- > les coûts de main-d'œuvre, l'exposition, l'étage, le stock B, les appareils hors boîte, les appareils "tels quels" et les unités 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 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 de 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 plateaux en vitrocéramique rayés ou cassés.
- > Remplacement des pièces/appels de service en cas de manque d'entretien ou d'entretien inadéquat, y compris, mais sans s'y limiter, l'accumulation de résidus, de taches, de rayures, 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 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.
- > Défauts et 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 sera en aucun cas 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 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.

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 INDIQUÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE SOCIÉTÉ EN CE QUI CONCERNE CE PRODUIT NE LIERA FORNO. FORNO N'EST PAS RESPONSABLE DE LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, 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. EN OUTRE, 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.

Informations pour le consommateur

Sécurité de la gamme

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

De nombreux messages de sécurité importants figurent dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.

! Il s'agit d'un symbole d'alerte de sécurité qui vous avertira des dangers de sécurité des personnes ou des biens. Respectez tous les messages de sécurité pour éviter tout dommage matériel, blessure corporelle ou la mort.

! AVERTISSEMENT

L'**AVERTISSEMENT** indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures graves ou mortelles.

! MISE EN GARDE

LA MISE EN GARDE indique une situation de danger modéré qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.

! AVERTISSEMENT

Si les informations contenues dans ce guide ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures graves même mortelles. N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

-QUE DEVEZ- VOUS FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- N'essayez pas d'activer un appareil quel qu'il soit.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone se trouvant dans votre immeuble.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz en utilisant le téléphone d'un voisin. Suivez les consignes du fournisseur de gaz
- Si vous ne pouvez pas accéder à votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

L'installation et le service doivent être effectués par un installateur qualifié, un centre de service ou le fournisseur de gaz.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

! AVERTISSEMENT

RISQUE DE BASCULEMENT



Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et cela peut causer des blessures graves ou mortelles. Installez le dispositif anti-basculement sur la cuisinière et/ou la structure conformément aux consignes d'installation. Engagez la cuisinière sur le dispositif anti-basculement installé sur la structure. Si la cuisinière est retirée, réengagez le dispositif anti-basculement. Si ces précautions ne sont pas respectées, la mort ou les blessures graves et/ou des brûlures peuvent survenir chez les enfants et les adultes.

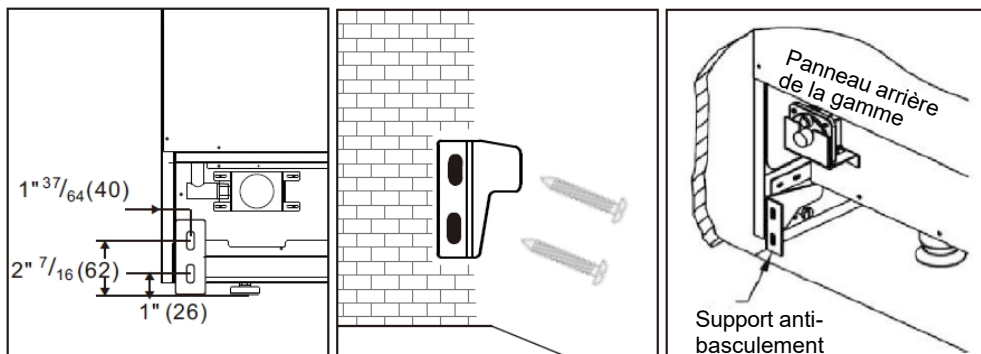
La cuisinière doit être sécurisée à l'aide d'un dispositif anti-basculement correctement installé et fourni avec la cuisinière afin de réduire son risque de basculement. Reportez-vous aux consignes d'installation fournies avec la fixation pour obtenir toutes les précisions avant de commencer l'installation.

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures.

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.



⚠ AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, qui est reconnu par l'État de Californie comme causant des dommages au développement.

Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou, au Canada, au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais faire fonctionner la section de cuisson de la surface supérieure de l'appareil sans surveillance. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure susceptible de provoquer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

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

INFORMATIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT Lisez toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou la mort.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez JAMAIS cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

1. Utilisez cette gamme pour l'usage auquel elle est destinée, tel qu'il est décrit dans ce manuel d'instructions.
2. Faites installer et mettre à la terre votre cuisinière par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.

3. Tout ajustement ou entretien ne doit être effectué que par un installateur ou technicien qualifié pour cuisinière au gaz. N'essayez pas de faire vous-même la réparation ou le remplacement d'une pièce de votre cuisinière à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide.
4. Votre cuisinière est expédiée de l'usine pour une utilisation avec le gaz naturel ou le gaz propane (PL). Elle peut être convertie pour une utilisation avec l'un ou l'autre. Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation et aux codes locaux si cela est nécessaire. L'agence effectuant ce travail assume la responsabilité de la conversion
5. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement de la vanne d'arrêt du gaz de la cuisinière et le moyen de la fermer, si cela est nécessaire.
6. Branchez votre cuisinière à une prise de courant mise à la terre de 240 volts uniquement. Ne retirez pas la broche de terre ronde de la fiche. En cas de doute sur la mise à la terre du système électrique domestique, vous avez la responsabilité et l'obligation de disposer d'une prise non mise à la terre conformément au Code National de l'Electricité. N'utilisez pas de rallonge électrique avec cette cuisinière.
7. Avant d'effectuer tout entretien, débranchez la cuisinière ou l'alimentation électrique du panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
8. Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré de la cuisinière avant utilisation afin d'empêcher l'inflammation de ce matériel.
9. Évitez d'égratigner ou de heurter les panneaux en verre car cela risque de briser le verre. Ne cuisinez pas sur un produit au verre brisé. Une décharge électrique, un incendie ou des coupures peuvent se produire.
10. Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où cet appareil est utilisé. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de la cuisinière.
11. **⚠ MISE EN GARDE** Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires situées au-dessus d'un four. Les enfants qui montent dans le four pour atteindre ces objets pourraient être sérieusement blessés.
12. Ne bloquez jamais les événements de la cuisinière. Ils fournissent les entrées et les sorties d'air nécessaires au bon fonctionnement de la cuisinière avec une combustion adéquate. Les ouvertures d'aération sont situées à l'arrière de la table de cuisson, en haut et en bas de la portière du four et au bas de la cuisinière.
13. N'utilisez que des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher aux brûleurs de surface, à la grille du brûleur ou aux éléments chauffants du four. N'utilisez pas de serviette ni d'autres tissus épais à la place des poignées.
14. Ne touchez pas aux éléments chauffants ou aux parois intérieures du four. Même si les surfaces sont de couleur foncée, elles peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec l'intérieur du four; laissez suffisamment de temps pour le refroidissement. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes incluent les brûleurs, les grilles, l'ouverture de ventilation du four, les surfaces près de l'ouverture, les crevasses autour de la portière du four, les éléments décoratifs métalliques au-dessus de la porte, tout support arrière ou la surface de la tablette supérieure.
15. Ne chauffez pas les contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait augmenter et le conteneur pourrait éclater et causer des blessures.

⚠ AVERTISSEMENT Extrêmement lourd.

Un équipement approprié et une main-d'œuvre suffisante sont nécessaires pour déplacer la cuisinière afin d'éviter les blessures ou les dommages à l'appareil ou au sol.

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

⚠️ AVERTISSEMENT NE PAS porter ou soulever la cuisinière par la poignée de la porte du four ou par le panneau de commande !



CORRECT



INCORRECT



INCORRET

⚠️ AVERTISSEMENT Ne jamais verser d'eau froide sur des surfaces chaudes dans un four chaud. La vapeur créée peut provoquer des brûlures graves ou des ébouillantage et le changement soudain de température peut endommager l'émail du four.

⚠️ AVERTISSEMENT Faites bien cuire les aliments pour vous protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température minimale de sécurité des aliments figurent sur les sites www.IsItDoneYet.gov et www.fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre alimentaire pour prendre la température des aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou se suspendre à la porte du four, au tiroir ou à la table de cuisson. Ils pourraient endommager la cuisinière ou la faire basculer, entraînant des blessures graves, voire mortelles.

Maintenez la hotte du ventilateur et le filtre à graisse propres pour assurer une bonne ventilation et éviter les feux de graisse. Éteignez le ventilateur en cas d'incendie ou lorsque vous faites intentionnellement flamber de l'alcool ou d'autres spiritueux sur la table de cuisson. Le ventilateur, s'il fonctionne, peut propager les flammes.

⚠️ AVERTISSEMENT **TENIR LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES ÉLOIGNÉS DE LA CUISINIÈRE**

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie ou des blessures.

Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité de la table de cuisson, y compris le papier, le plastique, les maniques, le linge, les revêtements muraux, les rideaux et l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables. Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez l'appareil. Ces vêtements peuvent s'enflammer au contact des surfaces chaudes et provoquer de graves brûlures.

Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler à l'intérieur ou à proximité de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la table de cuisson peut s'enflammer.

⚠️ AVERTISSEMENT **EN CAS D'INCENDIE, PRENDRE LES MESURES SUIVANTES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU.**

Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse. Ne ramassez jamais une casserole enflammée. Éteignez les commandes. Étouffez une casserole enflammée sur une unité de surface en la recouvrant complètement d'un couvercle bien ajusté, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau plat. Utilisez un extincteur polyvalent à poudre ou à mousse. En cas d'incendie dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur polyvalent à poudre ou à mousse. En cas d'incendie dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte.

L'introduction d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut entraîner une explosion de flammes dans le four. Le non-respect de cette instruction peut entraîner de graves brûlures.

⚠️ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON

Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des températures moyennes ou élevées. Les aliments, en particulier les aliments gras, peuvent s'enflammer et provoquer un incendie qui pourrait se propager aux meubles environnants.

Ne laissez jamais l'huile sans surveillance pendant la friture. Si on la laisse chauffer au-delà de son point de fumée, l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie qui peut se propager aux meubles environnants. Utilisez autant que possible un thermomètre pour graisses profondes afin de contrôler la température de l'huile.

Pour éviter les débordements d'huile et les incendies, utilisez la quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une poêle peu profonde et évitez de faire cuire des aliments surgelés avec des quantités excessives de glace.

Utilisez des casseroles de taille appropriée et évitez celles qui sont instables ou qui basculent facilement. Choisissez des ustensiles de cuisine dont la taille correspond à celle du brûleur. Les flammes du brûleur doivent être réglées de manière à ne pas dépasser le fond de la casserole. Des flammes excessives peuvent être dangereuses.

Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre ou en céramique, assurez-vous qu'ils sont adaptés à la table de cuisson ; d'autres peuvent se briser en raison d'un changement soudain de température.

Pour minimiser les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de débordements, les poignées des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers le centre de la cuisinière, sans dépasser les brûleurs voisins.

N'utilisez pas de wok avec un anneau de support métallique rond. L'anneau peut retenir la chaleur et bloquer l'air vers le brûleur, ce qui entraîne un risque de monoxyde de carbone.

N'essayez pas de soulever la table de cuisson. Vous risqueriez d'endommager les tuyaux de gaz des brûleurs de surface, ce qui entraînerait une fuite de gaz et un risque d'incendie.

N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou tapisser une partie de la table de cuisson. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de la table de cuisson ou un risque d'incendie.

⚠️ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

Ne recouvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages de la sole du four et ne recouvrez jamais une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium ou du papier sulfurisé. Ne placez jamais de papier d'aluminium ou de papier sulfurisé sur la sole du four. Ils peuvent chauffer et entraîner un risque de fumée ou d'incendie.

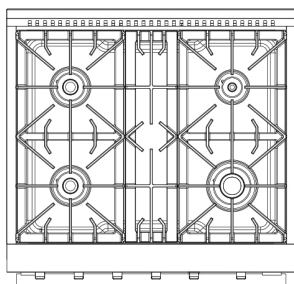
Éloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.

Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine, de pierres à pizza ou à pâtisserie, ni aucun type de papier d'aluminium ou de revêtement sur la sole du four. Ces éléments peuvent retenir la chaleur ou fondre, ce qui endommagerait le produit et entraînerait un risque de choc, de fumée ou d'incendie. Placez les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes.

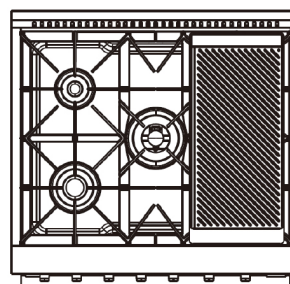
Ne laissez pas d'objets tels que du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les objets stockés dans un four peuvent s'enflammer. Ne laissez pas d'objets sur la table de cuisson à proximité de l'évent du four. Les objets peuvent surchauffer et entraîner un risque d'incendie ou de brûlure.

Ne jamais faire griller avec la porte ouverte. Il n'est pas conseillé de griller avec la porte ouverte en raison de la surchauffe des boutons de commande.

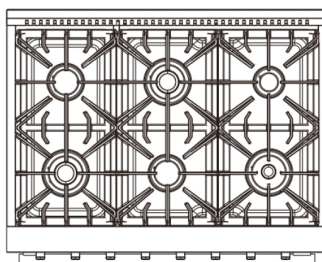
Caractéristiques de votre cuisinière



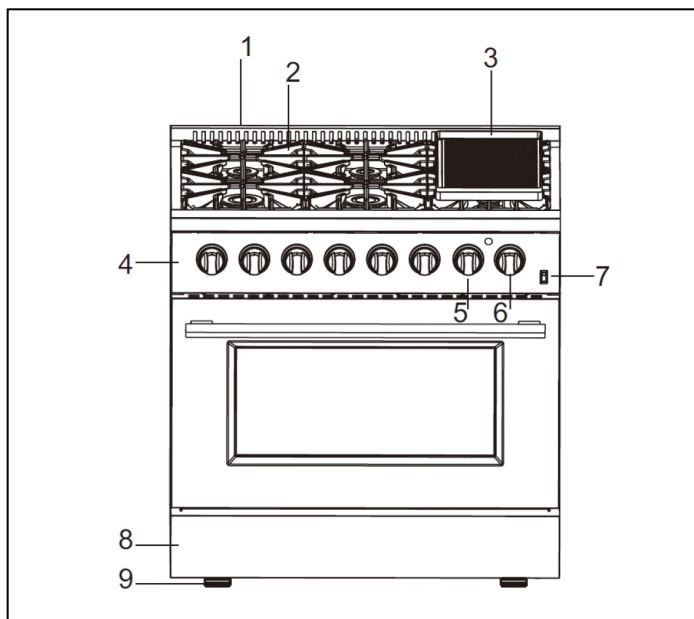
4 brûleurs



5 brûleurs



6 brûleurs







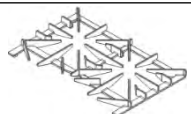

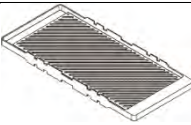

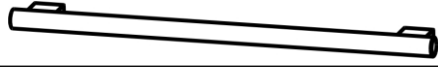
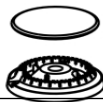
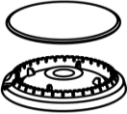
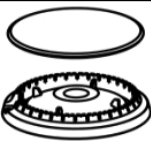
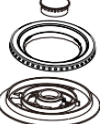


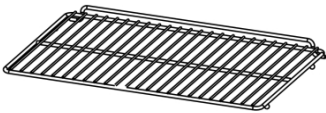
Index des produits	
1	Évents de four
2	Grilles de brûleur de la table de cuisson
3	Plaque de cuisson (sur certains modèles)
4	Panneau de contrôle
5	Bouton de réglage Grillage/Four
6	Bouton de réglage de la température
7	Interrupteur des lumières du four
8	Plaque coup-de-pied
9	Système de mise à niveau



Toutes les caractéristiques ne sont pas présentes sur tous les modèles.

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

 0.61, 1.18, 0.9, 0.86, 0.46	Injecteur GPL	FFSGS6197-30	4 ensembles
		FFSGS6196-30	7 ensembles
		FFSGS6197-36	6 ensembles
	Support anti-basculement et vis		1 ensemble
	Tapis contre le mur		2 pièces
	Grilles de brûleurs	FFSGS6197-30	1 pièce
	Grilles de brûleurs	FFSGS6196-30	2 pièces
	Grilles de brûleurs	FFSGS6197-30	2 pièces
		FFSGS6197-36	3 pièces
	Plaque de cuisson	FFSGS6196-30	1 pièce
	Support pour wok	FFSGS6196-30	1 pièce
	Poignée de la porte du four		1 pièce
	Brûleur et capuchon (4000BTU)	FFSGS6197-30	1 ensemble
		FFSGS6197-36	1 ensemble
	Brûleur et capuchon (9000BTU)	FFSGS6197-30	2 ensembles
		FFSGS6196-30	2 ensembles
		FFSGS6197-36	2 ensembles
	Brûleur et capuchon (15000BTU)	FFSGS6197-30	1 ensemble
		FFSGS6196-30	2 ensembles
		FFSGS6197-36	3 ensembles
	Brûleur et capuchon (19000BTU)	FFSGS6196-30	1 ensemble
	Bouton	FFSGS6197-30	6 ensembles
		FFSGS6196-30	7 ensembles
	Panier à friture moule à pâtisserie	FFSGS6196-30	1 ensemble
	Grille de four		2 pièces

	Régulateur (pré-installé)	1 pièce
	Autocollant du numéro de série et manuel d'instructions	1 ensemble

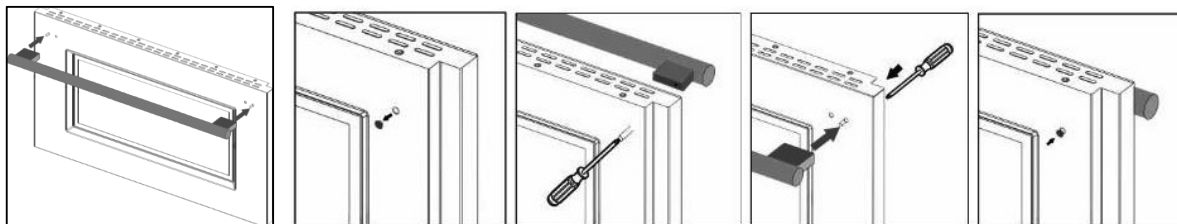
Vous avez besoin d'outils pour l'installation. (non fournis avec la cuisinière)

				
Tournevis	Clé à molette	Clé à douille	Clé Allen	Ruban à mesurer et crayon
				
Gants de protection	Marteau	Clé réglable	Pince réglable	Perceuse

Installations de la poignée de porte

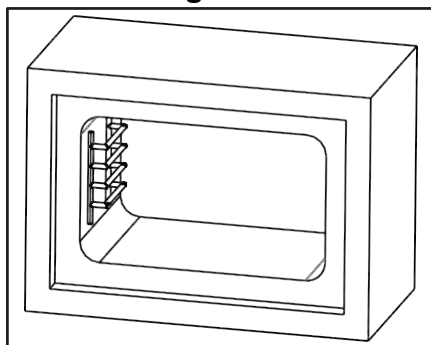
La poignée de porte n'est pas préinstallée.

Suivez les illustrations ci-dessous pour installer la poignée de porte rapidement et facilement.

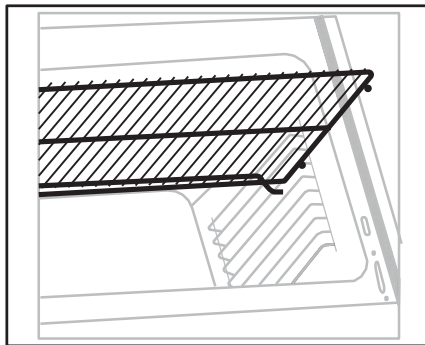


1. Retirez le capuchon en caoutchouc noir situé à l'intérieur de la porte du four. (Ne pas le jeter).
2. Insérer le tournevis dans le trou pour atteindre la vis encastree.
3. Positionnez correctement le support de la poignée pour accepter le boulon à l'extérieur de la porte du four, serrez la vis.
4. Répétez les étapes 1 à 3 pour l'autre côté.
5. Remettre les capuchons noirs en caoutchouc pour couvrir les deux trous à l'intérieur de la porte du four.

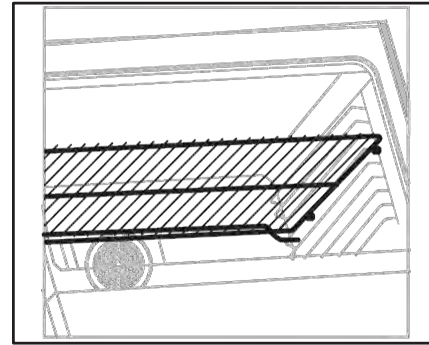
Installation grilles de four



1-Ouvrir la porte du four



2- Placer la grille de cuisson au centre position de la grille latérale. Soulever la grille de cuisson. un peu pour que la bille d'acier puisse traverser la crémaillère latérale.



3- Pousser doucement la grille à fond dans la cavité du four.

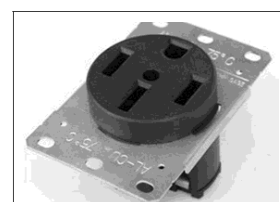
Électrique

Votre cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le Code national de l'électricité (ANSI / NFPA 70, dernière édition). Au Canada, la mise à la terre électrique doit être conforme au Code Canadien de l'électricité CSA C22.1, section 1 et/ou aux codes locaux.

L'alimentation doit avoir la polarité adéquate. Une polarité inversée provoquera en continu des étincelles des électrodes, même après la flamme d'allumage. En cas de doute sur la polarité appropriée de l'alimentation ou de la mise à la terre, faites-la vérifier par un électricien qualifié.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Puissance	Mise à la terre, 240 V CA, 60Hz
Service	2/C 8AWG+2/C 10AWG
Prise	Types de mise à la terre à 4 broches
Cordon d'alimentation	3,9 pi (1,2m)
Charge de connexion maximale	
FFSGS6197-30	3.6kW
FFSGS6196-30	3.6kW
FFSGS6197-36	3.6kW



Prise



AVERTISSEMENT

Consignes de mise à la terre électrique : Cette cuisinière est équipée d'une fiche à quatre broches (mise à la terre) pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branchée directement dans une prise à quatre broches correctement mise à la terre.

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



MISE EN GARDE La broche de mise à la terre de la fiche ne doit pas être coupée ou retirée. Étiquetez tous les fils avant la déconnexion lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent causer un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.

Mise à la terre

Le cordon d'alimentation est équipé d'une fiche à quatre broches (mise à la terre) qui se branche dans une prise murale standard à quatre broches avec mise à la terre afin de minimiser les risques d'électrocution provenant de la cuisinière.

Tous les appareils connectés au cordon doivent comporter des consignes relatives à l'emplacement de la prise murale et avertir l'utilisateur qu'il doit débrancher l'alimentation électrique avant de desservir l'appareil.

Lorsqu'une prise murale standard à trois broches est présente, il incombe au client de la faire remplacer par une prise murale à quatre broches correctement mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de terre du cordon d'alimentation.

Branchement des câbles :

1. Branchez la borne électrique L1 sur le câble d'alimentation électrique entrant ROUGE (fil chargé L1).
2. Branchez la borne électrique L2 sur le câble d'alimentation électrique entrant NOIR (fil chargé L2).
3. Branchez la borne électrique NEUTRE sur le câble d'alimentation électrique entrant NEUTRE (BLANC).
4. Branchez la borne électrique de MISE À LA TERRE sur le câble d'alimentation électrique entrant de MISE À LA TERRE (VERT).

Cet appareil est équipé en usine d'un ensemble de cordon d'alimentation de 4 conducteurs munis de bornes circulaires (L1, L2, NEUTRE, MISE À LA TERRE) compatible avec une cuisinière homologuée UL/CSA de type SRDT/DRT 2X8AWG (bornes L1, L2) + 2X10AWG (Neutre, Mise à la terre) avec une tension de 300 V, 40 A équipée d'une fiche avec fusible de type NEMA 14-50P; longueur de câble de 1,2m (3,9 pi); si le câble d'alimentation doit être remplacé, remplacez-le par un câble possédant les mêmes spécifications techniques. Suivre attentivement les consignes et les diagrammes qui se trouvent aux 3 dernières pages du présent manuel.

Approvisionnement en gaz

L'installation 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.

Cette gamme a été certifiée conformément à la dernière édition de la norme ANSI

Z21.1b-2012. EXIGENCES EN MATIÈRE DE GAZ

GAZ NATUREL	WC
Pression du régulateur	5" (12,5 mb)
Pression d'alimentation minimale**	6"
Pression d'alimentation maximale**	14" (34,9 mb), 0,5 psi (3,5 kPa)
LP GAZ	WC
Pression du régulateur	10" (25 mb)
Pression d'alimentation minimale**	11"
Pression d'alimentation maximale**	14" (34,9 mb), 0,5 psi (3,5 kPa)

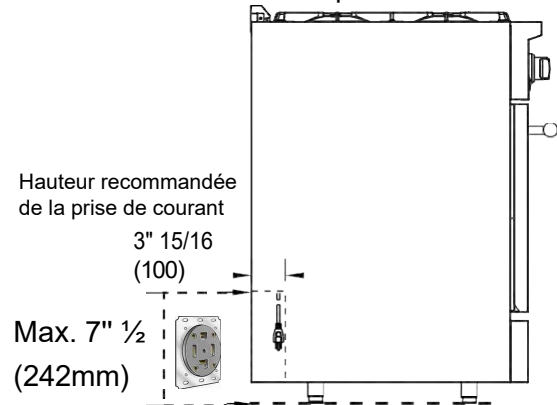
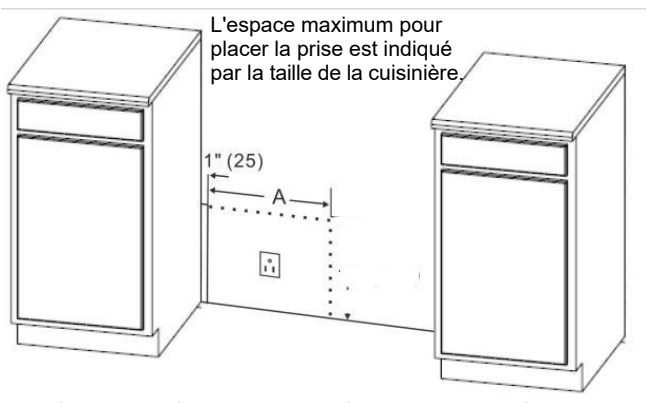
**La pression d'alimentation en gaz minimale et maximale correspond à la pression au niveau de la vanne d'arrêt du gaz.

! **ATTENTION** 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

Exigences en alimentation électrique

Votre appareil est équipé d'une petite cavité située au bas de l'arrière, qui est spécialement conçue pour accueillir tous vos besoins en électricité et en gaz pour une installation murale sans faille. Il est important de veiller à ce que tous les composants soient placés en dessous des mesures indiquées ci-dessous.



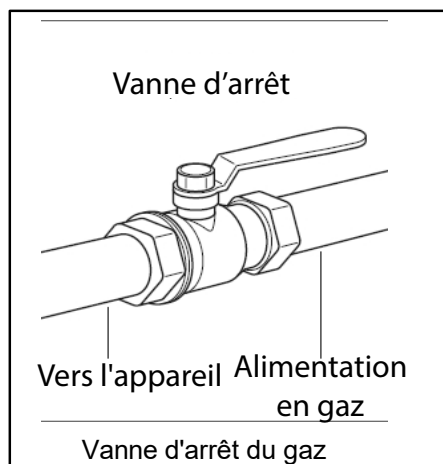
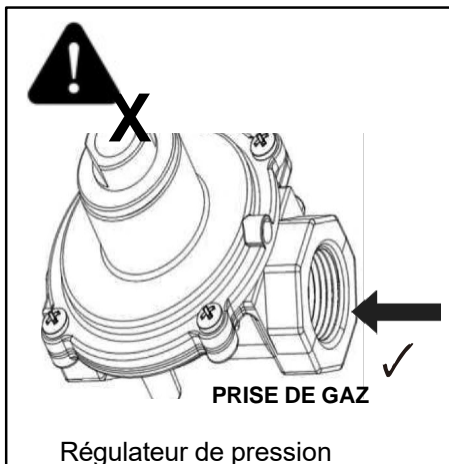
	30 pouces	36 pouces
A	23" (584)	28" (715)

! ATTENTION Veuillez noter que la hauteur maximale peut varier si vous ajustez la hauteur des pieds de l'appareil. Pour obtenir des mesures précises, nous vous recommandons de vous référer à l'objet réel plutôt que de vous fier uniquement à des documents de référence.

Pression Régulateur

La pression de service pouvant fluctuer en fonction de la demande locale, chaque cuisinière à gaz doit être équipée d'un régulateur de pression sur la conduite d'alimentation pour un fonctionnement sûr et efficace.

Le régulateur de pression préinstallé sur la cuisinière a une entrée de gaz de 1/2" NPT pour les modèles 30", 36". Le régulateur de pression peut supporter une pression d'entrée maximale de 0,5 psi (3,5 kPa) et est réglé à une pression de sortie de 5" WC lorsqu'il est utilisé avec du GAZ NATUREL et à une pression de sortie de 10" WC lorsqu'il est utilisé avec du PROPANE LIQUIDE.



Vanne d'arrêt du gaz (non incluse)

La conduite d'alimentation doit être équipée d'un robinet d'arrêt de gaz externe approuvé, situé à proximité de la cuisinière dans un endroit accessible. Ne bloquez pas l'accès au robinet d'arrêt. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

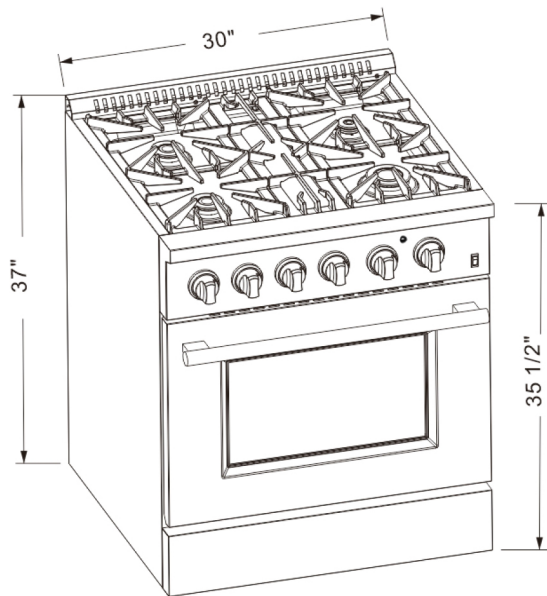
Une conduite d'alimentation en gaz de 3/4" (19 mm) de diamètre intérieur doit être raccordée à la cuisinière. Si les réglementations locales le permettent, il est recommandé d'utiliser une conduite de gaz métallique flexible certifiée de 3 pieds (0,9 m) de long et de 1/2" (13 mm) de diamètre intérieur pour raccorder l'entrée femelle 1/2" NPT 30", 36" de l'appareil à la conduite d'alimentation en gaz. Il convient d'utiliser des composants pour joints de tuyauterie adaptés au gaz naturel ou au gaz de pétrole liquéfié.

L'appareil et son robinet d'arrêt doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout essai de pression du système à des pressions d'essai égales ou inférieures à 0,5 psi (3,5 kPa).

Dimensions du produit et Cabinets

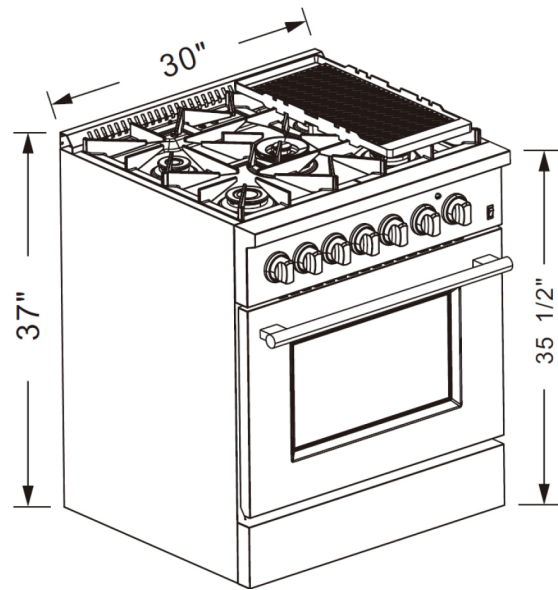
Model:

FFSGS6197-30



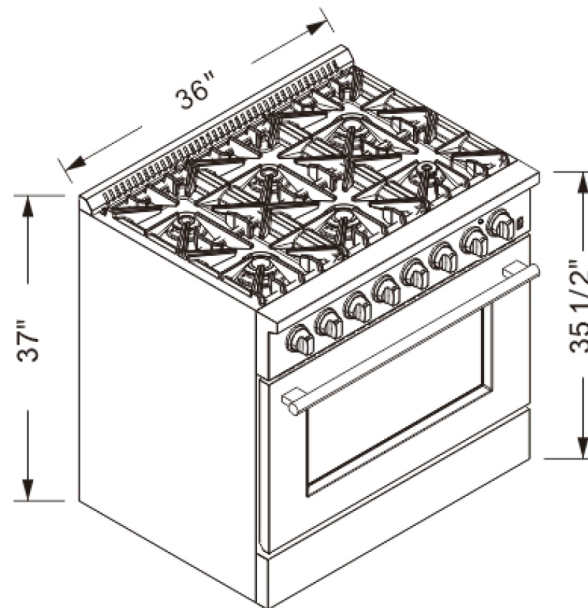
Model:

FFSGS6196-30

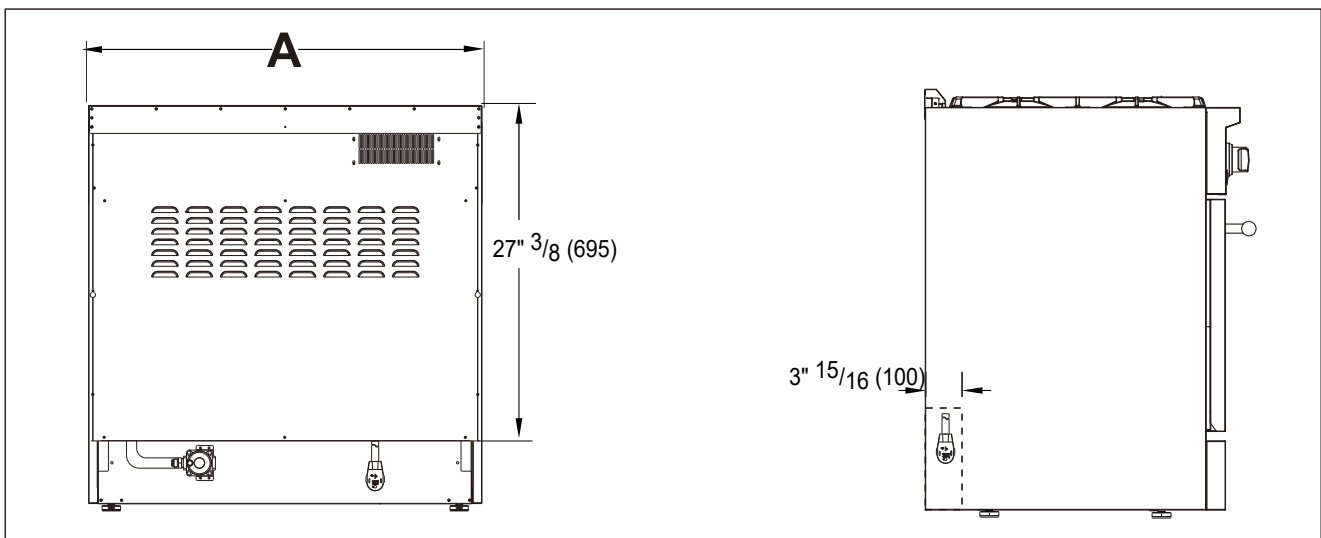
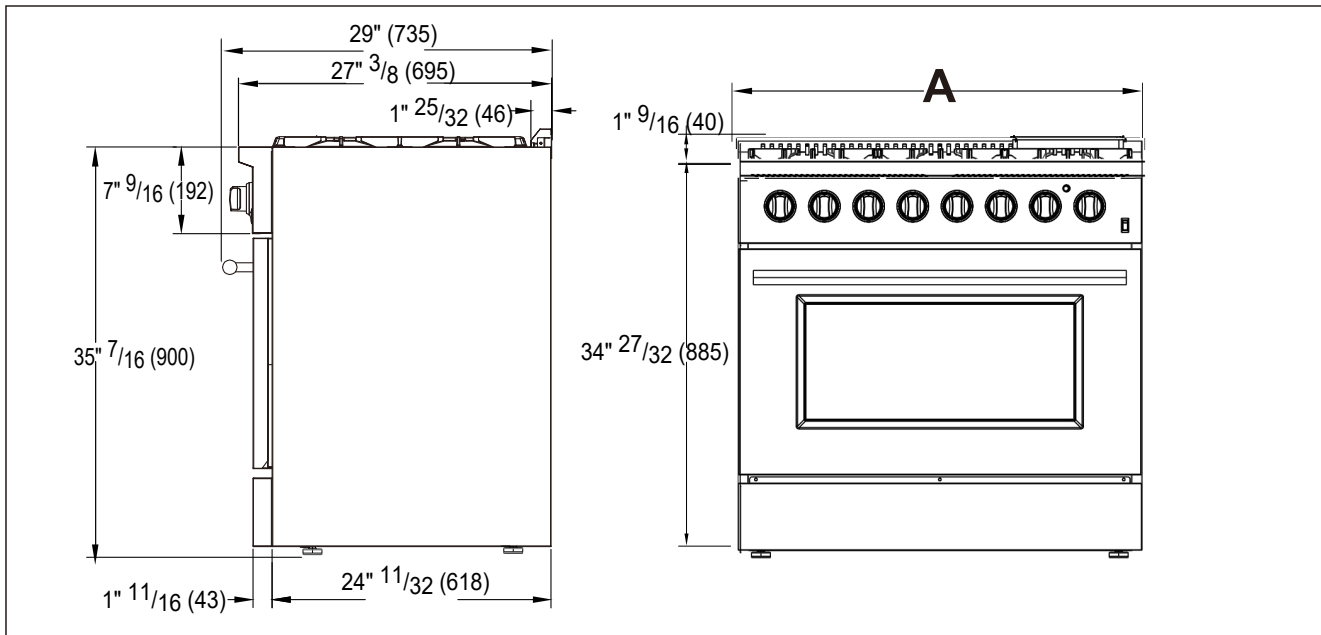


Model:

FFSGS6197-36



Cette cuisinière peut être installée directement à côté d'armoires existantes à hauteur de comptoir (36" ou 91,5 cm du sol). Pour obtenir le meilleur aspect, la table de cuisson doit être au même niveau que le comptoir de l'armoire. Pour ce faire, il suffit de surélever l'appareil à l'aide des broches de réglage situées sur les pieds.

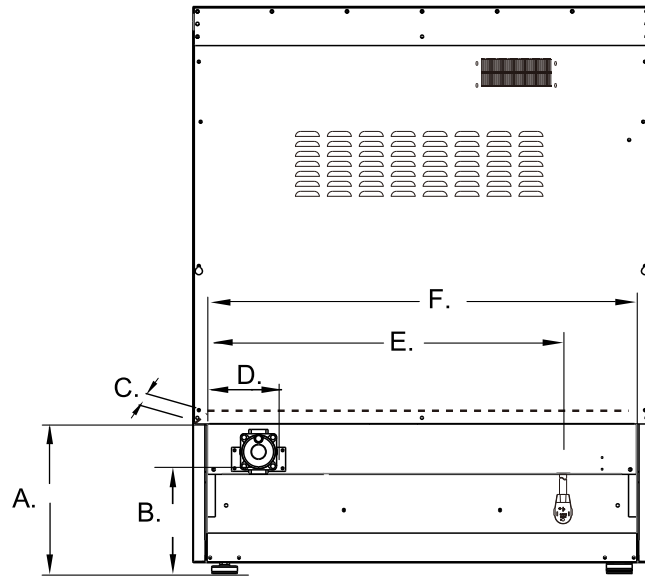


Tapis contre le mur

1/ Retirer les deux vis à l'arrière de la cuisinière. 2/ Installer le tapis contre le mur à la place.

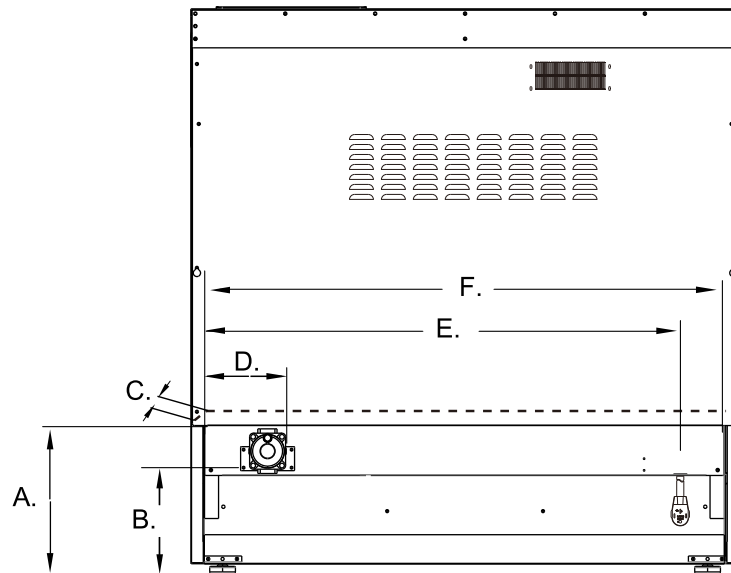
	30 inch	36 inch
A	30"(763)	36"(915)

Modèle: FFSGS6197-30
 FFSGS6196-30

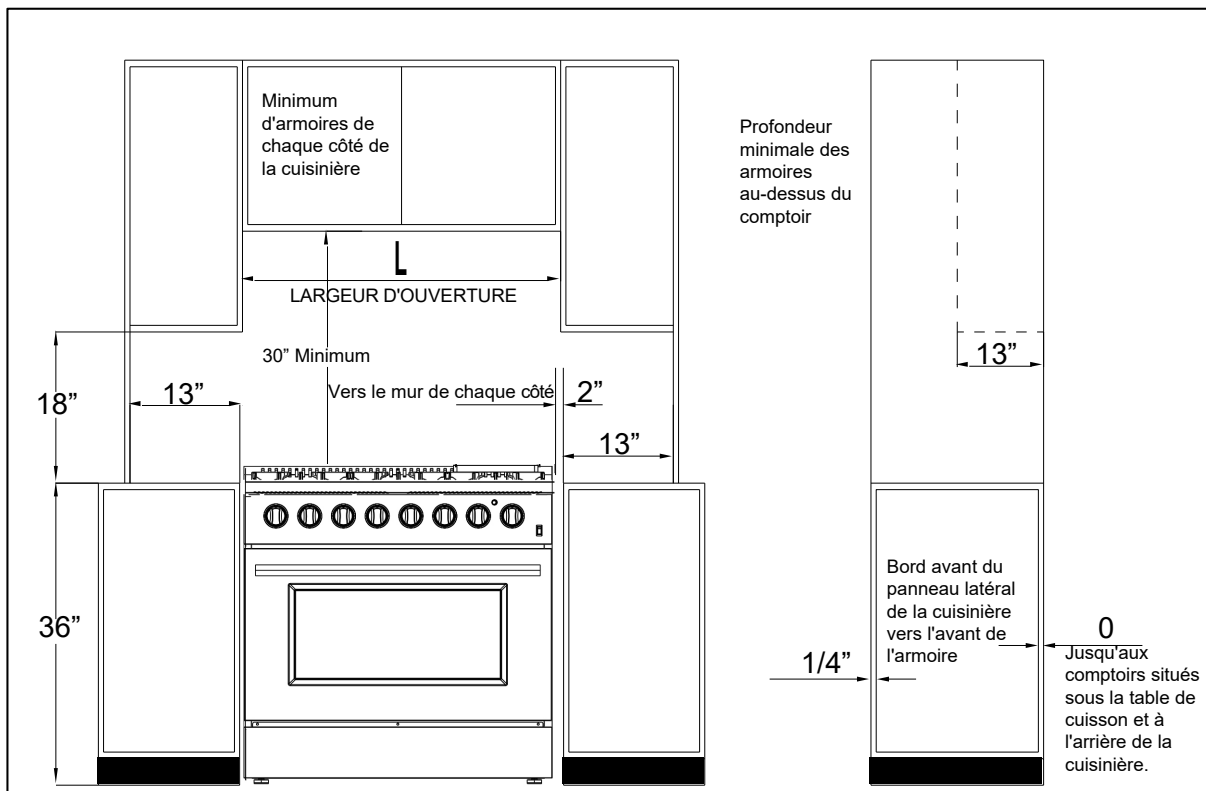


A.	B.	C.	D.	E.	F.
9" 27/32 (250mm)	6" 7/8 (175mm)	3" 15/16 (100mm)	5" 32/15 (139mm)	23" 27/64 (595mm)	28" 32/15 (723mm)

Modèle: FFSGS6197-36



A.	B.	C.	D.	E.	F.
9" 27/32 (250mm)	6" 7/8 (175mm)	3" 15/16 (100mm)	6" (157mm)	31" (793mm)	34" 29/64 (875mm)



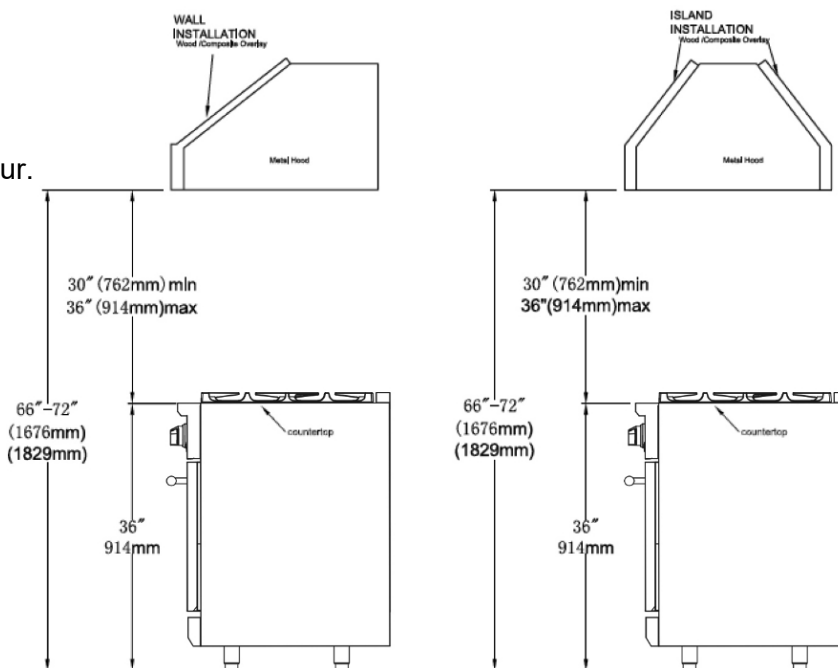
LARGEUR D'OUVERTURE	L
Modèle 30"	30" (762mm)
Modèle 36"	36" (914mm)

Installation de la hotte de ventilation

Le bas de la hotte doit se situer entre 30 et 36 pouces au-dessus du comptoir. Le bas de la hotte se trouve donc généralement entre 66 et 72 pouces au-dessus du sol. Ces dimensions permettent un fonctionnement sûr et efficace de la hotte.

Après l'installation :

1. Vérifier l'allumage des brûleurs de la table de cuisson.
2. Vérifier le réglage de l'obturateur d'air - flamme bleue vive, sans flamme jaune de basculement ou de soulèvement.
3. Vérifier l'allumage du brûleur du four.
4. Vérifier visuellement le rallumage du brûleur tubulaire (brûleur du four) pour s'assurer que les deux rangées d'orifices du brûleur se rallument à chaque fois.
5. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz au niveau de tous les raccords de gaz (à l'aide d'un détecteur de gaz, jamais d'une flamme).
6. Vérifier les fonctions de cuisson au four et de cuisson par convection.



Conversion au gaz PL

Cette cuisinière peut être utilisée avec du gaz de pétrole liquéfié et du gaz naturel. Elle est expédiée de l'usine réglée pour être utilisée avec du gaz naturel (NG). Les buses de conversion sont incluses. Suivez les instructions ci-dessous pour la conversion au gaz.

⚠ AVERTISSEMENT La conversion au gaz doit être effectuée par un professionnel qualifié. Contactez un professionnel local pour effectuer cette procédure. Si cette procédure n'est pas effectuée par un professionnel, la garantie peut être annulée. Forno a le droit de demander une preuve (facture du professionnel) lorsqu'il y a des signes d'une conversion incorrecte.

⚠ AVERTISSEMENT Avant d'effectuer cette opération, débranchez la cuisinière du gaz et de l'électricité. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie ou un risque d'électrocution et provoquer des blessures, voire la mort. Ne retirez pas le régulateur et ne le laissez pas tourner pendant l'entretien.

La procédure de conversion pour cette cuisinière à gaz comprend 8 étapes

1. Régulateur de pression
2. Brûleurs de la table de cuisson
3. Brûleur de four
4. Brûleur de grill
5. Valve des brûleurs de la table de cuisson
6. Rebrancher l'alimentation en gaz et en électricité
7. Brûleur du four à obturateur d'air (non nécessaire)
8. Installation de la nouvelle étiquette d'évaluation

La conversion n'est pas achevée si les 8 étapes n'ont pas été correctement conclues.

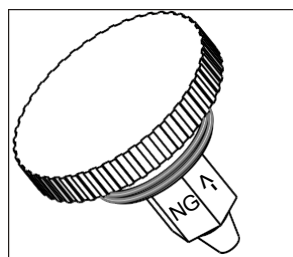
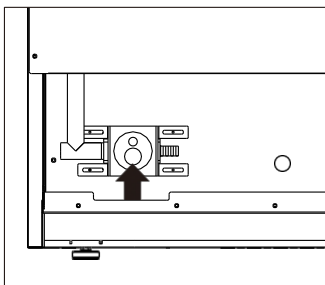
Avant d'effectuer la conversion au gaz, repérez l'emballage contenant les buses de remplacement livré avec chaque cuisinière.

ÉTAPE 1 : Régulateur de pression

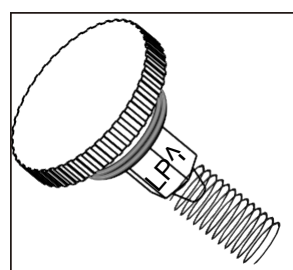
Pour accéder au régulateur de gaz, éloignez la cuisinière de la paroi du meuble. Le régulateur de gaz est situé dans le coin inférieur arrière gauche de la cuisinière.

⚠ AVERTISSEMENT 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.

- a. Dévisser le capuchon du régulateur.
- b. Dévisser l'insert en laiton du bouchon. Ne pas retirer le ressort de l'insert en laiton. Tournez l'insert en laiton avec le ressort complètement déployé de 180° et revissez l'insert en laiton sur le bouchon. Insérez le capuchon avec le ressort en premier dans le régulateur. Veillez à ce que le capuchon soit bien serré sur le régulateur, faute de quoi une fuite de gaz peut se produire.



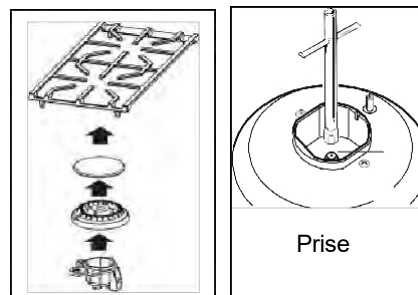
Position NG



Position PL

ÉTAPE 2 : 2. Brûleurs de la table de cuisson

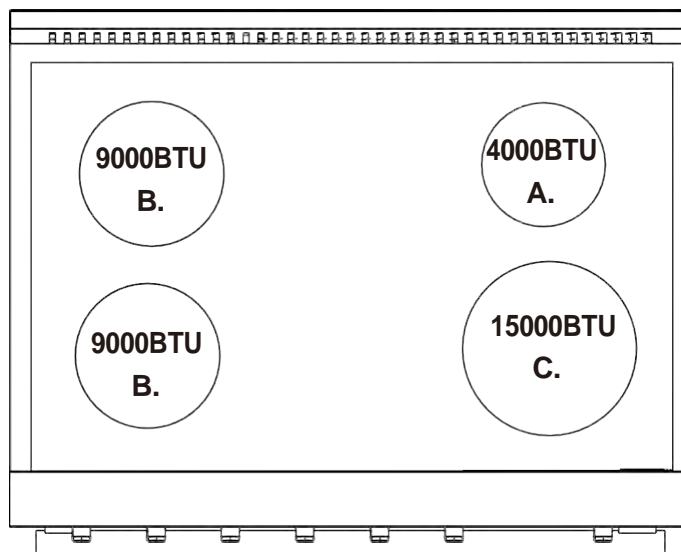
- 2.1) Retirer les grilles de cuisson et les chapeaux des brûleurs.
- 2.2) Soulever l'écarteur de brûleur.
- 2.3) Retirer l'injecteur de gaz naturel installé en usine des porte-buses à l'aide d'une clé à douille de 7 mm.
- 2.4) Remplacer l'injecteur BP dans chaque porte-buse. Serrez correctement chaque injecteur. **Ne pas trop serrer l'injecteur.**
- 2.5) Remplacez le répartiteur de brûleur et les capuchons dans la position correcte. Remettre les grilles de cuisson en place.



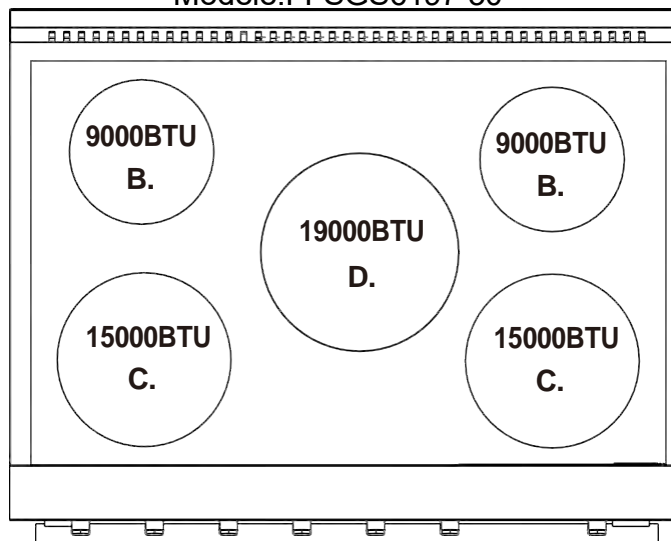
⚠ ATTENTION Manipuler avec précaution lors de la dépose et du remplacement des composants du gaz. Utilisez un support approprié pour éviter d'endommager les composants.

IMPORTANT : Chaque injecteur possède un numéro indiquant son diamètre de débit, ce numéro est imprimé sur le corps de l'injecteur. Consulter le tableau ci-dessous pour adapter les injecteurs aux brûleurs de surface.

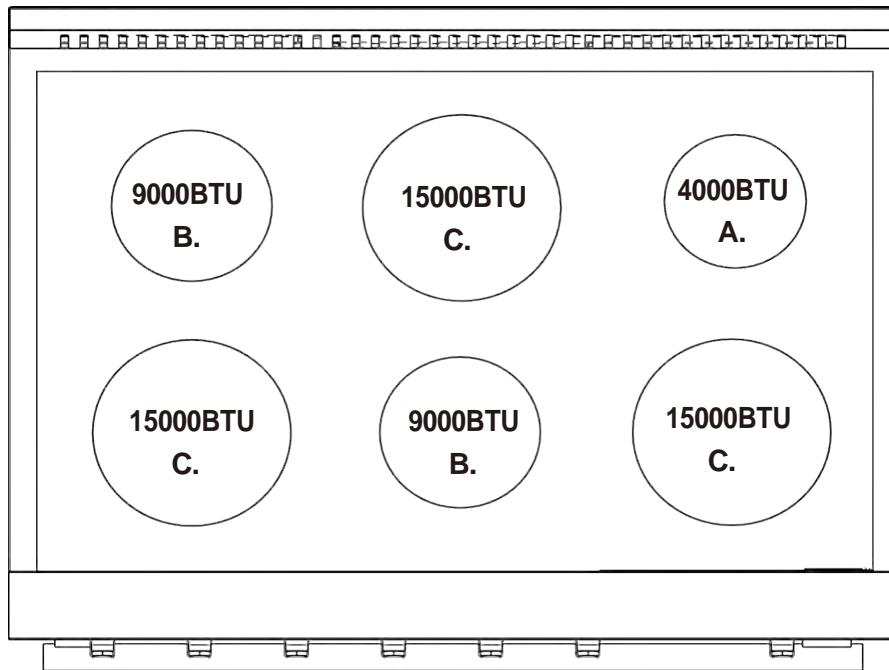
ORIFICE POUR GAZ NATUREL (NG) ET PROPANE LIQUIDE (LP)	BRÛLEURS DE TABLE DE CUISSON			
	A. 4 000 BTU	B.9 000 BTU	C.15 000 BTU	D.19 000 BTU
NG	0.9	1.35	1.8	1,38 x 2 (EXTÉRIEUR) 0,75 x 1 (CENTRE)
LP	0.61	0.9	1.18	0,86 x 2 (EXTÉRIEUR) 0,46 x 1 (CENTRE)



Modèle:FFSGS6197-30



Modèle:FFSGS6196-30



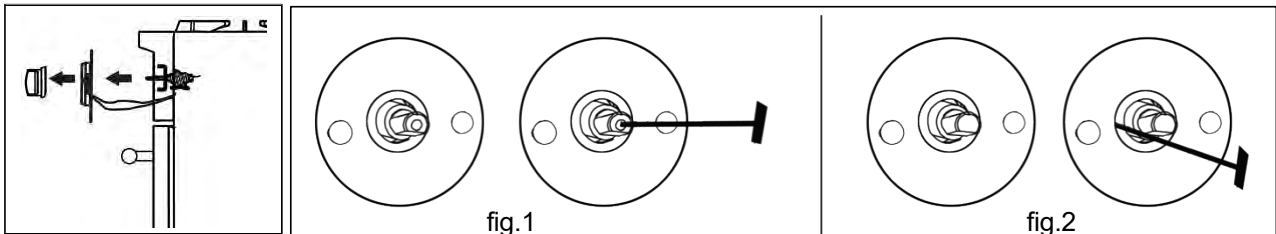
Modèle:FFSGS6197-36

IMPORTANT: Conservez les buses retirées de la cuisinière pour une utilisation ultérieure.

ÉTAPE 3 : Valve des brûleurs de la table de cuisson

- a. Retirer les boutons de commande.
- b. A l'aide d'un tournevis plat, régler les gicleurs de dérivation du brûleur principal vers 1/4 de cercle pour le GPL jusqu'à ce que la flamme soit normale. Pour les brûleurs de 4 000 btu, 9 000 btu et 15 000 btu, veuillez vous référer à la figure 1, qui se trouve au centre de l'axe de la vanne. Pour les brûleurs de 19 000 btu, veuillez vous référer à la figure 2, qui se trouve sur le côté gauche de l'axe de la vanne.

VEUILLEZ NOTER : Si la vis des gicleurs de dérivation est trop serrée, l'allumeur s'allumera lorsque le brûleur est réglé au minimum parce que la sortie de gaz est trop basse.

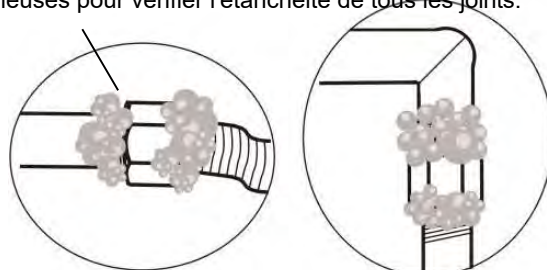


ÉTAPE 4 : Rebrancher l'alimentation en gaz et en électricité

Les tests d'étanchéité de la cuisinière doivent être effectués conformément aux instructions d'installation fournies avec la cuisinière.

Avant d'utiliser la cuisinière après la conversion au gaz, vérifiez toujours l'absence de fuites à l'aide d'une solution d'eau savonneuse ou d'une autre méthode acceptable au niveau des raccords de gaz installés entre le tuyau d'arrivée de gaz de la cuisinière, le régulateur de gaz et le robinet d'arrêt manuel.

Utiliser des solutions savonneuses pour vérifier l'étanchéité de tous les joints.



⚠ AVERTISSEMENT N'UTILISEZ PAS la flamme pour vérifier les fuites de gaz !

ÉTAPE 5 : Installation de la nouvelle étiquette d'évaluation

Inscrivez le modèle et le numéro de série sur la plaque d'évaluation LP / Propane fournie dans ce kit. Les informations peuvent être obtenues à partir de la plaque d'évaluation / de série existante. Placez la nouvelle plaque aussi près que possible de la plaque d'évaluation / de série existante sur la cuisinière.

Préparation

Avant de déplacer la cuisinière, protégez tout revêtement de sol fini et fermez la ou les portes du four pour éviter tout dommage.

La ou les portes du four peuvent être retirées pour alléger la charge ou pour faire passer l'appareil par une porte. Ne la retirez que si cela s'avère nécessaire. Ne retirez pas la plaque de cuisson ou tout autre élément. Le retrait de la porte ne doit être effectué que par un installateur ou un technicien d'entretien agréé.

Placement

Ne soulevez pas ou ne portez pas la porte du four par la poignée.

Utilisez un chariot pour déplacer la cuisinière près de l'ouverture. Retirez et recyclez les matériaux d'emballage. Ne jetez pas le support anti-basculement fourni avec la cuisinière.

Mise à niveau

Élevez la cuisinière à la hauteur souhaitée en réglant les pieds. Les pieds peuvent être réglés en tournant le pied métallique dans le sens des aiguilles d'une montre pour élever la cuisinière et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.

Support anti-basculement

Pour empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant, le support anti-basculement doit être installé. Reportez-vous à l'illustration de la page 5.

Raccordement de l'alimentation en gaz

Tous les raccords à la tuyauterie de gaz doivent être serrés à la clé. Ne pas trop serrer ni laisser les tuyaux tourner lors du serrage.

Une fois tous les raccords effectués, vérifiez que toutes les commandes de la cuisinière sont en position "OFF" et ouvrez le robinet principal d'alimentation en gaz.

Si un connecteur métallique flexible est utilisé, vérifiez qu'il n'est pas plié, puis fixez la conduite d'alimentation en gaz au régulateur de la cuisinière. Ouvrez le robinet et vérifiez l'absence de fuites en appliquant une solution de détergent liquide sur tous les raccords de gaz. La formation de bulles autour des raccords indique une fuite de gaz. Si une fuite apparaît, fermez le robinet d'arrêt et ajustez les raccords.

Utilisez de l'eau savonneuse (50 % d'eau et 50 % de savon) ou un détecteur de fuites au niveau de tous les joints et raccords pour vérifier l'étanchéité du système. Ne pas utiliser de flamme pour vérifier les fuites de gaz.

L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz du bâtiment en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz à une pression d'essai égale ou inférieure à 0,5 psi (3,5kPa).

Pour commencer

Avant de commencer à cuisiner, veuillez suivre les étapes suivantes.

- Retirer l'emballage extérieur et intérieur.
- Enlever le film protecteur sur les pièces en acier et en aluminium.
- Nettoyez soigneusement la cuisinière avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez avec un chiffon doux pour éliminer tout résidu d'huile et de graisse provenant du processus de fabrication.
- Vérifier que les composants du brûleur de surface sont correctement assemblés.
- Aménager l'intérieur du four en insérant les étagères et le plateau.

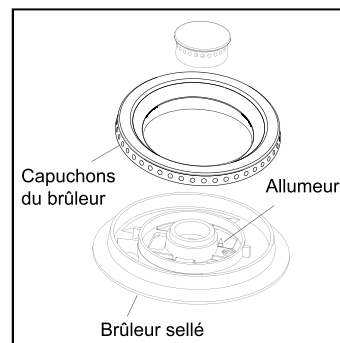
Fonctionnement de la table de cuisson

La conception du brûleur combine toutes les pièces du brûleur en un seul ensemble. Le chapeau du brûleur doit être placé horizontalement sur le brûleur. Voir l'illustration.

Allumage

Pour allumer les brûleurs de la table de cuisson, poussez et tournez le bouton de commande approprié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "Hi". Vous entendrez un cliquetis - le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande du brûleur pour régler la taille de la flamme. Si le bouton reste sur "Hi", il continuera à cliquer.

REMARQUE : Lorsqu'un brûleur est réglé sur la position "Hi", tous les brûleurs produisent des étincelles. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Ne touchez aucun capuchon de brûleur, base de brûleur ou allumeur lorsque les allumeurs produisent des étincelles.



Réglages de la chaleur :

HI (Élevée)	Allume les brûleurs.
Sim (Mijoter)	Faire fondre de petites quantités, faire cuire du riz à la vapeur, réchauffer des aliments, faire fondre du chocolat ou du beurre.
Low (Faible)	Faire fondre de grandes quantités.
Low-Med (Faible-Moyen)	Frir à basse température, faire mijoter de grandes quantités, chauffer du lait, les sauces à la crème, les sauces.
Med (Moyen)	Sauter et dorer, braiser, poêler, conserver l'ébullition lente pour les grandes quantités.
Med-Hi (Moyennement-Élevée)	Friture à haute température, ébullition à la poêle, maintien d'une ébullition lente sur de grandes quantités.
Hi (Élevée)	Faire bouillir rapidement un liquide, faire frire.

⚠ ATTENTION Ne laissez jamais les casseroles à température élevée sans surveillance. Soyez prudent lorsque vous faites cuire de la graisse de dinde ; elle peut devenir suffisamment chaude pour s'enflammer.

Mijoter et bouillir

Une petite flamme donne les meilleurs résultats pour mijoter. 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 la cuisson 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.

Remarque : seul le brûleur de 19 000 BTU peut atteindre une flamme de mijotage au réglage minimum.

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

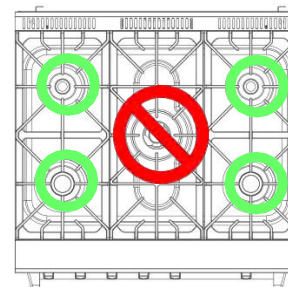
- Si le gaz ne s'enflamme pas dans les quatre secondes, fermez le robinet et attendez au moins cinq minutes pour que le gaz se dissipe. Répétez la procédure d'allumage.
- En cas de panne de courant, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée

près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur "HI". Une fois le brûleur allumé, tournez la molette sur le réglage souhaité.

Brûleur de la surface de cuisson

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 faites pas fonctionner les brûleurs sans casserole ou ustensile sur les grilles.

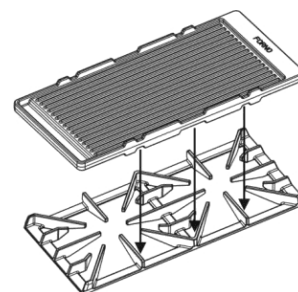


Fonctionnement de la plaque de cuisson (Seulement pour le modèle

FFSGS6196-30)

Avant d'utiliser la plaque de cuisson

1. Nettoyez soigneusement la plaque avec de l'eau tiède savonneuse pour enlever les résidus de graisse. la poussière ou toute autre couche de protection.
2. Rincer à l'eau claire et essuyer avec une serviette ou un chiffon doux et propre ne peluchant pas.
3. Si vous utilisez la plancha pour cuisiner à la position maximale, vous remarquerez peut-être que le brûleur de 19 000 BTU ne cesse de cliquer. Pour éviter cela, essayez de régler le feu sur une position plus basse. Cela devrait éliminer le problème.



Utilisation de la plaque de cuisson

Votre cuisinière **FORNO** est peut-être équipée d'un gril réversible standard. Pour une utilisation et des résultats optimaux, veuillez lire ce qui suit.

Préchauffer doucement - Le gril FORNO étant très grand, il peut mettre du temps à chauffer uniformément. Une fois qu'il est à température, il le restera longtemps ! Nous vous recommandons de commencer par régler votre cuisinière à feu doux et d'augmenter progressivement la chaleur jusqu'à ce que vous atteigniez la température souhaitée. Il est plus facile d'augmenter la température d'un gril une fois qu'il est déjà chaud. En le préchauffant lentement, vous pouvez contrôler la chaleur plus facilement. Pour gagner du temps, vous pouvez commencer le préchauffage pendant que vous rassemblez vos ingrédients. Il faut généralement 10 à 15 minutes pour préchauffer complètement le gril/la plancha FORNO de cette manière. Profitez ensuite de votre expérience culinaire sur le gril/la plancha FORNO.

Commencez doucement et ne surchauffez pas ! - Vous aurez peut-être envie de mettre les brûleurs à fond la première fois que vous utiliserez le gril FORNO, mais ne le faites pas ! Il suffit de régler les brûleurs à 1/3 ou 1/2 puissance pour chauffer le gril à plus de 500 degrés. La plupart des chefs s'accordent à dire que la température de cuisson maximale nécessaire est de 500 à 550 degrés pour saisir un steak.

⚠ ATTENTION La surface de la plaque et des grilles est chaude après utilisation. Veuillez laisser la plaque refroidir suffisamment longtemps avant de la nettoyer.

Conseils pour le nettoyage de la 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.

Lumière du four



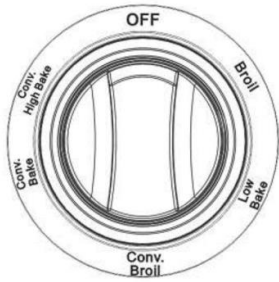
L'éclairage du four est commandé par un interrupteur situé sur le panneau de commande. La lumière peut être utilisée pendant la cuisson ou le nettoyage du four.

⚠️ AVERTISSEMENT

Avant de remplacer l'éclairage du four, assurez-vous que l'alimentation est débranchée de la boîte électrique et que le four est complètement refroidi. Démontez le couvercle de l'éclairage et remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 40 watts. Installez correctement le couvercle de l'éclairage.

FONCTIONS DU FOUR ÉLECTRIQUE

Diverses fonctions du four offrent à l'utilisateur un fonctionnement polyvalent afin d'obtenir différents résultats de cuisson.



(Bouton de fonctions du four)



(Bouton de réglage de température)

CONV. HIGH BAKE (CUISSON ÉLEVÉE PAR CONVECTION)

L'élément chauffant interne Bake (1000w), Bake (2000w) et le ventilateur travaillent ensemble sous cette fonction pour chauffer plus rapidement et réduire le temps de cuisson à des températures plus basses. L'air chaud circule uniformément dans la cavité du four, ce qui permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Idéal pour la cuisson, cuisson jusqu'à 3 niveaux. La température est réglée sur 250 ° F à la température maximale.

CONV. BAKE (CUISSON PAR CONVECTION)

Le bas (2000w), l'élément chauffant arrière (1500W) et le ventilateur travaillent ensemble sous cette fonction. La chaleur est répartie autour du four pour une cuisson supplémentaire au fond des aliments. La température est réglée sur 250 ° F à la température maximale.

Guide de démarrage rapide pour la cuisson des fours de la gamme professionnelle !

La fonction Conv. Bake permet d'obtenir rapidement un résultat de cuisson plus uniforme qu'un four conventionnel (seal).

Le préchauffage n'est pas nécessaire. Ce réglage est idéal pour la cuisson par lots ou pour un repas complet. Il est fortement recommandé pour tout style de cuisson, ou pour le préchauffage.

CONV. BROIL (GRILLAGE PAR CONVECTION)

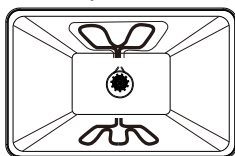
Le barbecue interne supérieur (1000w), le barbecue externe supérieur (1800w) et le ventilateur fonctionnent avec cette fonction. Répartissez la chaleur uniformément autour du four pour une cuisson plus rapide et meilleure. Pour la cuisson de gros morceaux de viande ou de volaille à un niveau. Convient au brunissement. Réglez la température sur "max" pour la cuisson. L'intérieur de l'élément chauffant émet moins de lumière que l'extérieur est normal, c'est la différence de puissance

LOW BAKE (CUISSON BASSE)

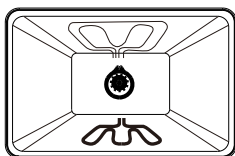
L'élément chauffant inférieur (2000w) fonctionne sous cette fonction. Cuisson à un niveau. Idéal pour gâteaux, muffins, pizzas et plats d'œufs délicats. La température est réglée sur 250 ° F à la température maximale.

BROIL (GRILLAGE)

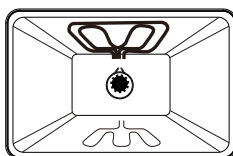
Les éléments chauffants barbecue interne (1000w) et barbecue externe (1800w) sur le dessus fonctionnent avec cette fonction. Il fournit de la chaleur radiante directe aux aliments. Pour la cuisson de grandes quantités d'aliments, la cuisson est plus rapide que la fonction de cuisson normale. Réglage de la température maximale. En raison de la puissance différente, il est normal que la luminosité à l'intérieur du gril soit plus faible qu'à l'extérieur.



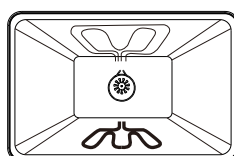
CONV. HIGH BAKE



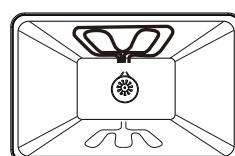
CONV BAKE



CONV BROIL



LOW BAKE



BROIL

Réglage de la température du four et temps de cuisson

Les chiffres imprimés sur le panneau de commande indiquent l'augmentation de la température du four (°F). Pour régler la température, définissez le chiffre souhaité sur l'indicateur du bouton de commande.

La durée de cuisson peut varier en fonction du type d'aliment, de sa densité et de sa quantité. Au cours de la première cuisson, il est recommandé de surveiller et de vérifier les résultats car les résultats similaires sont obtenus lors de la préparation de mêmes plats dans les mêmes conditions.

Conseils de nettoyage du four


1. Après chaque utilisation et une fois le four refroidi, nettoyez immédiatement les éclaboussures et les déversements.
2. Ne laissez pas les aliments riches en sucre ou en acide sur la surface de la cavité du four.
3. Utilisez un nettoyant destiné au four pour nettoyer sa cavité.

Recommandations d'entretien et de nettoyage

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable non abrasif et appliquez une petite quantité sur un chiffon doux. Essuyez légèrement l'acier inoxydable avec le chiffon suivi d'un chiffon sec. Suivez toujours le grain de l'acier inoxydable.
Grilles du brûleur	Retirez et placez sur une surface plane près de l'évier. Nettoyer avec de l'eau chaude et un détergent doux ou une pâte de bicarbonate de soude et d'eau. Ne pas plonger dans l'eau. Essuyez avec une serviette et frottez légèrement avec de l'huile d'olive. Cela aide les grilles à conserver leur éclat et à éviter l'apparition de rouille. Tout reste d'eau sur les grilles peut entraîner de la rouille ou des marques.
Plateau de brûleur	Enlevez les débris de surface avant le nettoyage pour accélérer le processus et réduire les risques d'égratigner la surface pendant le nettoyage. En utilisant des nettoyants abrasifs doux ou des dégraissants en aérosol, nettoyez et rincez la surface et séchez immédiatement pour éviter les rayures. Pour nettoyer les taches d'eau calcaire, utilisez du vinaigre blanc et de l'eau. Rincez et asséchez immédiatement.
Brûleurs de surface	Laisser refroidir. Utilisez un détergent doux ou un dégraissant en aérosol pour nettoyer. Rincer à l'eau et sécher avec une serviette. REMARQUE : La cuisinière à gaz de style Pro nécessite un niveau élevé d'entretien, si les orifices sont obstrués ou que les brûleurs sont sales, ils pourraient cesser de fonctionner. Si c'est le cas, retirez-les, nettoyez-les soigneusement et éliminez tout excès d'eau. Forno n'est pas responsable des problèmes liés à la maintenance.
Boutons de commande	À l'aide d'un chiffon humide, essuyez en utilisant un détergent doux ou un dégraissant en aérosol ; rincez et asséchez. Ne pas les placer au lave-vaisselle.
Intérieur du four	Utilisez des nettoyants abrasifs doux et des dégraissants en aérosol. Utilisez une lame de rasoir pour soulever délicatement les aliments cuits de la cavité du four et de la fenêtre. Pour les taches tenaces, vaporisez-les d'un nettoyant abrasif doux ou d'un dégraissant en aérosol. Lavez toute la cavité du four en utilisant du savon et de l'eau.
Grilles du four	Pour nettoyer la grille supérieure, utilisez un détergent doux et un tampon récurant. Rincez et séchez. Pour nettoyer le fond de la lèchefrite, enlevez la graisse et lavez à l'eau chaude et avec un détergent doux. Rincez et séchez. Les étagères ci-dessus peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Cependant, ne placez pas au lave-vaisselle la grille recouverte de porcelaine ni le plat.
Lumière du four	Pour remplacer l'ampoule du four, dévisser le couvercle à l'intérieur du four, remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 25 W.

Conseils de dépannage

Avant d'appeler le service d'assistance

La cuisinière ne fonctionne pas	Vérifiez si la cuisinière est mise sous tension. Vérifiez que l'alimentation électrique de la cuisinière et du disjoncteur domestique est activée.
Les brûleurs ne s'allument pas ou ne produisent pas d'étincelles de manière aléatoire	La prise électrique n'est pas branchée sur une prise de courant sous tension. L'alimentation en gaz n'est pas activée. Les pièces du brûleur ne sont pas remplacées correctement. Les orifices dans les anneaux de cuisson ou les fentes des brûleurs sont obstrués. Buses obstruées, brûleurs ou électrodes humides. Un fusible dans votre maison peut avoir sauté ou un disjoncteur peut s'être déclenché.
Les brûleurs ont des flammes jaunes ou sautillantes	Les pièces du brûleur ne sont pas correctement remplacées. A. Flammes jaunes: Appelez le service. B. Extrémités jaunes sur les cônes extérieurs: normal pour le gaz propane (PL). C. Flammes bleues douces: normal pour le gaz naturel.  Si les flammes du brûleur ressemblent à (A), contactez le service d'assistance. Les flammes normales des brûleurs doivent ressembler à (B) ou à (C), selon le type de gaz
Les flammes des brûleurs sont très grandes ou jaunes	La cuisinière peut être connectée au mauvais type de carburant. Contactez la personne qui l'a installée ou qui a effectué sa conversion.
Les flammes des brûleurs contiennent des scintillements orangés	Poussière en suspension dans l'air; humidificateur à vapeur froide; débris sur ou à l'intérieur du brûleur
Les lampes du four ne fonctionnent pas	L'ampoule est défectueuse. Dévissez le couvercle de la lumière à l'intérieur du four, remplacez-le par une ampoule halogène de 25 watts..
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser	Ne vaporisez pas d'aérosol de cuisson ou d'autres lubrifiants en aérosol. Retirez tout le matériel d'emballage avant l'utilisation.
La nourriture n'est pas correctement cuite ou rôtie	Les commandes du four sont mal réglées. Assurez-vous que le réglage de la température du four est adéquat. Le four n'est pas préchauffé suffisamment longtemps. Utilisation d'ustensiles de cuisson inadéquats ou de mauvaise taille. Les grilles de cuisson ne sont pas dans la bonne position. Utilisez une tente en papier d'aluminium pour ralentir le brunissage pendant la cuisson.
La nourriture ne grille pas correctement	Le bouton de commande du four n'est pas réglé sur la position « BROIL ». Le bouton de contrôle de la température n'est pas réglé à la position MAX ; le voyant du chauffage s'allume de façon intermittente. Mauvaise position de la grille de cuisson. Ce modèle est destiné au grillage à porte fermée uniquement. Fermez la porte. Grillez toujours la porte fermée. Les ustensiles de cuisine ne conviennent pas au grillage. Utilisez la grill-lèche-frite et la grille fournies avec votre four.
La température du four est trop haute ou trop basse	Besoin d'ajuster le réglage de la température du bouton du four.

Vapeur provenant de l'évent	Lorsque vous utilisez le mode convection, il est normal que de la vapeur s'échappe de l'évent du four. Plus le nombre de grilles ou la quantité d'aliments cuits augmente, plus la quantité de vapeur visible augmente.
Odeur de brûlé ou d'huile émise par l'évent	Ceci est normal dans un nouveau four et disparaîtra avec le temps.
Odeur forte	Ceci est temporaire. Au cours des premières utilisations du four, une odeur causée par l'isolation autour de l'intérieur du four est normale.
Ventilateur de convection pas toujours activé	C'est tout à fait normal. Le ventilateur de convection s'allume automatiquement lorsque le four est trop chaud et s'éteint lorsque la température du four revient à la normale.
Condensation ou buée à l'intérieur de la vitre de la porte	Pendant le préchauffage du four, la condensation ou la formation de buée à l'intérieur de la vitre de la porte du four est normale et elle s'évaporera généralement à la fin du cycle de préchauffage.
Son de craquement ou d'éclatement pendant le nettoyage	Il s'agit d'un bruit normal de dilatation et de contraction du métal causé par le chauffage et le refroidissement..
Une fumée excessive se produit pendant le nettoyage	Le four est très sale. Tournez le sélecteur de mode du four et les boutons de température sur OFF. Ouvrez les fenêtres pour débarrasser la pièce de la fumée. Essayez l'excès de saleté et nettoyez à nouveau.

À LIRE AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR

Pour les modèles de cuisinières commerciales Forno :

FFSGS6197,FFSGS6196

Informations utiles pour votre four :



- Ce four est très puissant.
- Pour éviter les brûlures, utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez les grilles du four et veillez à ne pas toucher la porte du four lorsqu'il est utilisé.
- Tous les boutons peuvent atteindre 123°F lorsque le four est en service - bien que la réglementation standard soit de 148°F maximum, manipulez-les avec précaution.
- Pour une meilleure efficacité du gril, préchauffez à 500°F pendant 8 minutes.

Conseils de cuisine :

1- Pizza : Placer la grille à l'étage inférieur à 375F pendant 16 minutes, puis faire griller 2 à 3 minutes à l'étage supérieur.

2- Légumes : Placer la grille au deuxième rang à partir du bas à 350F pendant 14 à 17 minutes.

3- Placer la grille au niveau intermédiaire à 350°F :

Poisson : 4 à 6 minutes

Viandes 10oz : 9-14

minutes

Poulet 8oz : 14-19 minutes 4-

Dinde et viandes braisées :

Placer la grille au niveau inférieur à 350F, il n'est pas nécessaire d'augmenter la température de cuisson au-dessus de 350F pendant les 20 premières minutes.

forno.ca

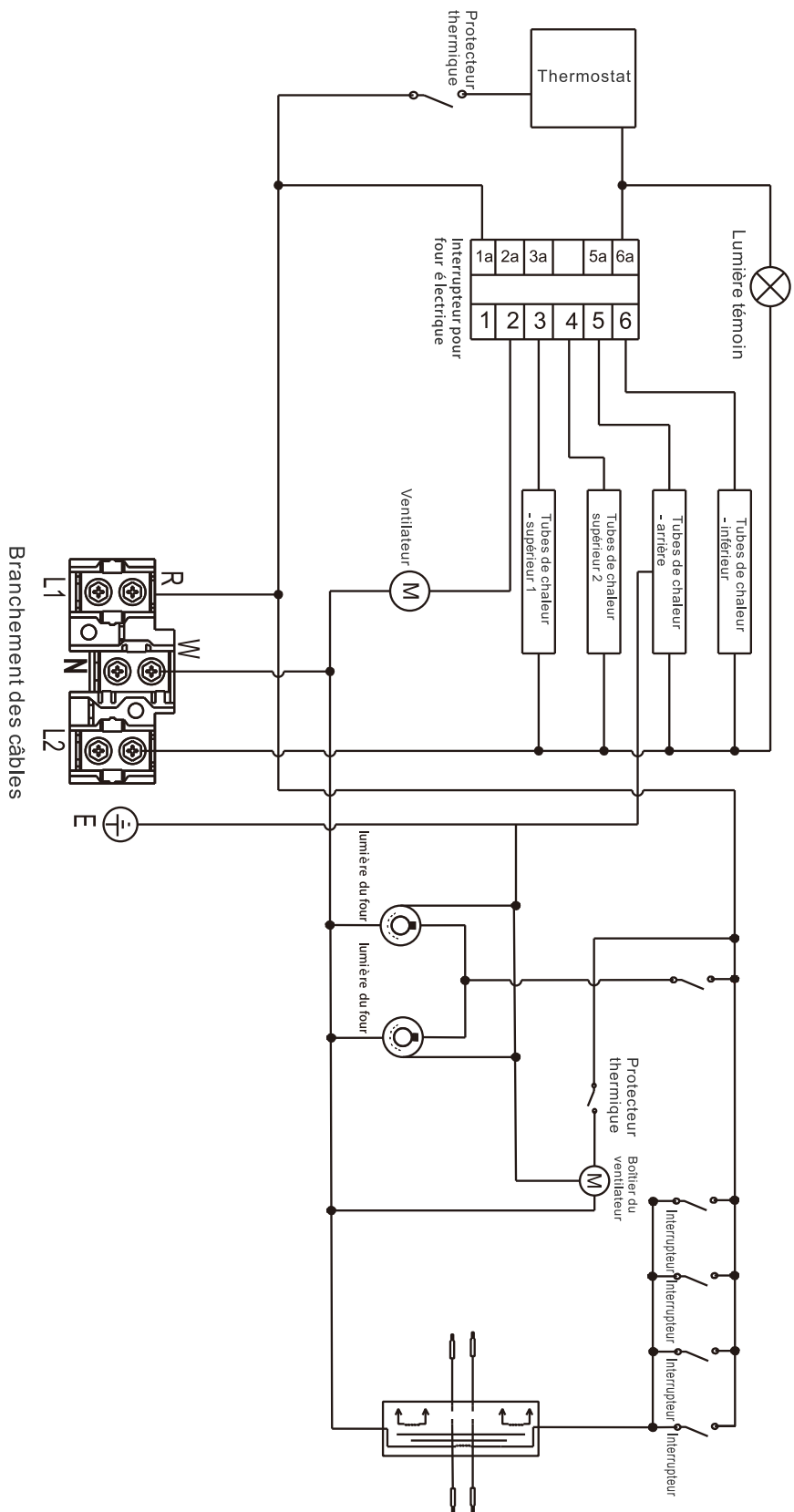
1-866-231-8893

info@forno.ca



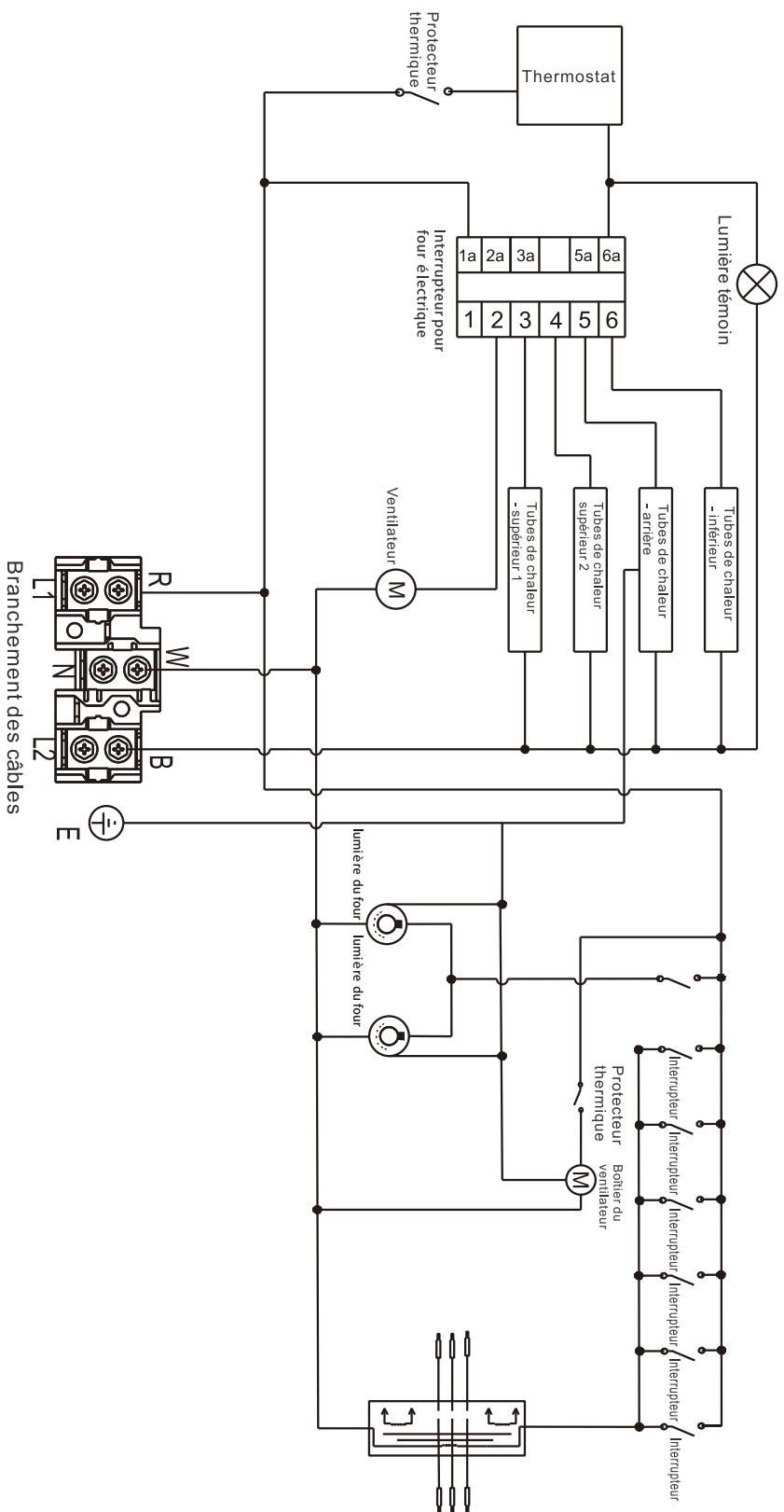
Schéma de câblage

FFSGS6197-30



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.

FFSGS6197-36



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.