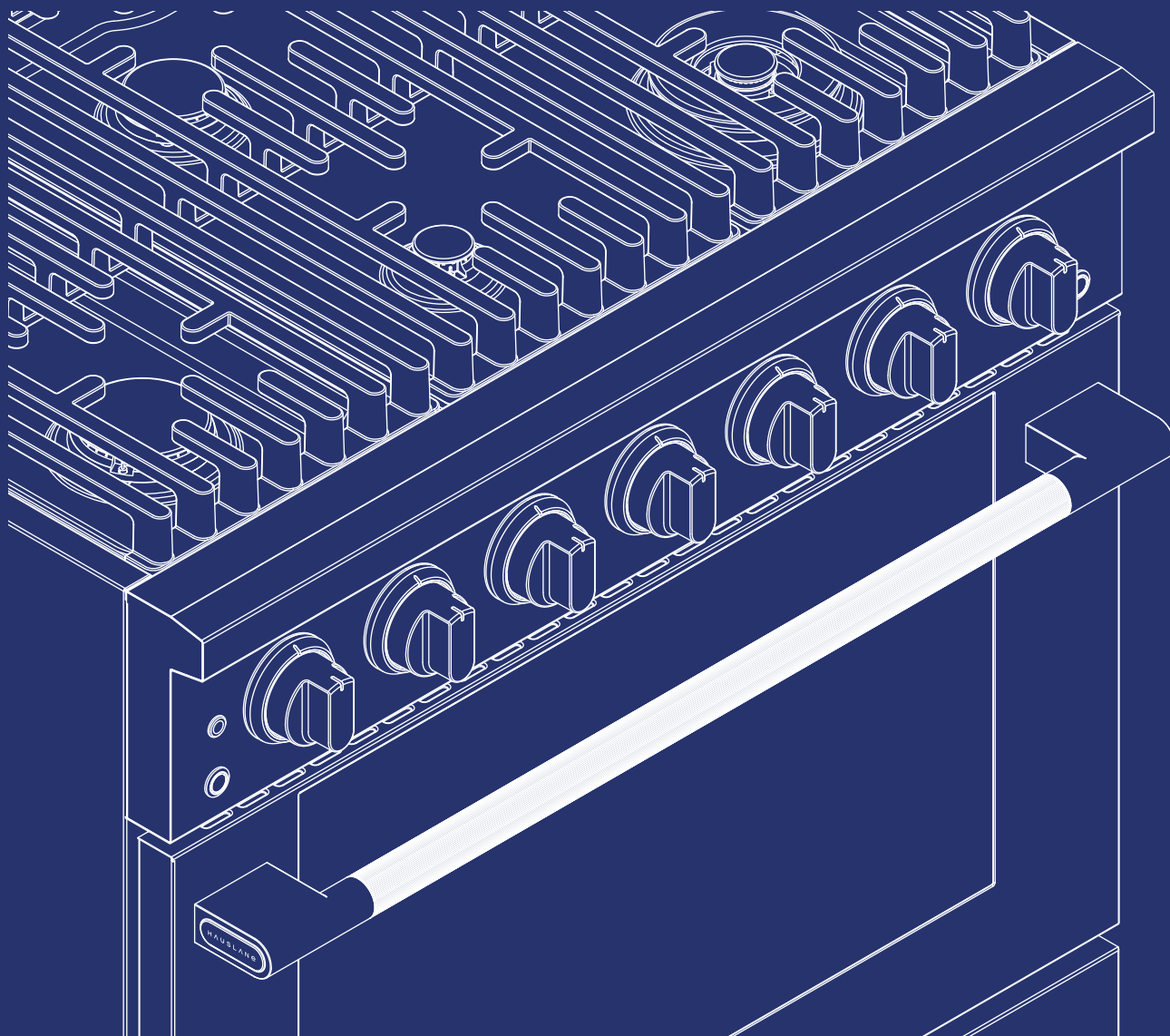


Haus**PRO**

Cuisinière à gaz

Guide d'utilisateur pour modèle **PRG**



HAUSLANE

Table des matières

Consignes de sécurité	1	Choisissez l'emplacement de la cuisinière.....	14
Sécurité relative au gaz.....	1	Assurez-vous d'avoir une hauteur libre suffisante	14
Sécurité relative à l'électricité et au gaz.....	3	Vérifiez l'alimentation en gaz et électricité	15
Sécurité lors de l'installation.....	3	Spécifications et instructions préalables à l'installation....	17
Sécurité relative à la plaque de cuisson.....	4		
Sécurité relative à la ventilation	5	Comment installer votre cuisinière.....	18
Stockage et sécurité incendie	5	Testez l'appareil.....	18
Sécurité des brûleurs	6	Installation des pièces.....	18
Sécurité lors de la cuisson	6	Exigences relatives au raccordement au gaz.....	19
Sécurité contre le renversement.....	7	Procédure de conversion au gaz propane liquide (en option)	21
À propos de la garantie	8	Installation du support anti-basculement.....	29
Informations sur la garantie	9	Comment utiliser votre cuisinière	30
Caractéristiques techniques.....	10	Sécurité de la plaque de cuisson	30
Contenu de l'emballage	11	Consignes d'utilisation des brûleurs.....	30
Outils nécessaires	12	Réglage manuel de la flamme.....	30
Ce qui est inclus	12	Fonctionnement des brûleurs.....	31
Panneau de commande.....	13	Fonctionnement du four	33
Préparation avant l'installation.....	14	Instructions d'entretien de base.....	35
Lisez ce guide.....	14	Retrait de la porte du four et de la plaque de protection ..	35
Rassemblez vos outils.....	14	Remplacement des ampoules.....	36
Inspectez l'appareil.....	14	Nettoyage de votre cuisinière.....	36
		Conseils de dépannage	38
		Contacter Hauslane	40

Consignes de sécurité

Avant d'installer votre cuisinière, lisez l'intégralité de ce Guide d'utilisateur. Pour les installateurs, remettez ce guide au propriétaire.

⚠ AVERTISSEMENT : Convient UNIQUEMENT à une utilisation dans un espace de cuisson domestique. Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure, respectez les consignes suivantes :

1. Utilisez cette cuisinière UNIQUEMENT de la manière prévue par le fabricant. Si vous avez des questions, contactez Hauslane au **1.800.929.0168** ou par courriel à **info@hauslane.com**.
2. Avant toute intervention et tout nettoyage, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service et verrouillez ce dernier afin d'empêcher toute mise sous tension accidentelle. Si le dispositif de coupure d'alimentation ne peut pas être verrouillé, fixez solidement un dispositif d'avertissement bien visible, tel qu'une étiquette, sur le panneau de service.
3. Les travaux d'installation et le câblage électrique DOIVENT ÊTRE effectués par du personnel qualifié, conformément à tous les codes et normes applicables, y compris les codes et normes de construction résistants au feu.
4. Cet appareil DOIT ÊTRE mis à la terre.

SÉCURITÉ RELATIVE AU GAZ

⚠ AVERTISSEMENT : Le non-respect strict de ces

instructions peut entraîner un incendie ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.

1. NE STOCKEZ NI UTILISEZ JAMAIS d'essence ou d'autres liquides inflammables à proximité de cet appareil — ni de tout autre appareil électrique.
2. Si vous sentez une odeur de gaz :
 - N'ESSAYEZ PAS D'ALLUMER L'APPAREIL.
 - NE TOUCHEZ PAS AUX INTERRUPTEURS ÉLECTRIQUES.
 - N'UTILISEZ PAS DE CELLULAIRE À L'INTÉRIEUR DE VOTRE MAISON.
 - RENDEZ-VOUS CHEZ UN VOISIN ET APPELEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ. SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.
 - SI VOUS NE PARVENEZ PAS À JOINDRE VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ, APPELEZ LES POMPIERS.

⚠ IMPORTANT : L'installation et l'entretien DOIVENT être effectués par un professionnel qualifié — soit un installateur agréé, un technicien de maintenance, soit votre fournisseur de gaz.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE DE GRAISSE SUR LA PLAQUE DE CUISSON :

1. Ne laissez JAMAIS les plaques de cuisson en marche à puissance élevée sans surveillance. Les débordements

provoquent de la fumée et des projections de graisse qui peuvent s'enflammer. Faites chauffer les huiles lentement à feu doux ou à feu moyen.

2. ALLUMEZ TOUJOURS la hotte lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous faites cuire des aliments flambés.
3. Nettoyez fréquemment les ventilateurs. La graisse ne doit pas s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.
4. Utilisez des casseroles de taille appropriée. Utilisez TOUJOURS des ustensiles de cuisine adaptés à la taille de la plaque de cuisson.

▲ POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE SUR LA PLAQUE DE CUISSON, RESPECTEZ LES CONSIGNES SUIVANTES :

- ÉTEIGNEZ LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien ajusté, d'une plaque à pâtisserie ou d'un plateau métallique, puis éteignez le brûleur. POUR ÉVITER TOUTE BRÛLURE, SI LES FLAMMES NE S'ÉTEignent PAS IMMÉDIATEMENT, ÉVACUEZ LES LIEUX ET APPELEZ LES POMPIERS.
- Ne SOULEVEZ JAMAIS une poêle en feu, car vous risquez de vous brûler.
- N'UTILISEZ PAS D'EAU, y compris des torchons ou des serviettes humides. Cela pourrait provoquer une violente explosion de vapeur.
- N'utilisez un extincteur QUE si :
 - A. Vous possédez un extincteur de classe ABC et vous savez comment vous en servir.
 - B. Le feu est petit et circonscrit.
 - C. Les pompiers ont été appelés.
 - D. Vous pouvez lutter contre l'incendie en tournant le dos à une issue de secours.

*D'après les « Conseils de sécurité en cas d'incendie de cuisine » publiés par la NFPA, une association américaine.

▲ AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas un radiateur. Ne l'utilisez JAMAIS pour chauffer ou réchauffer une pièce. Une telle utilisation peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe. N'UTILISEZ PAS la plaque de cuisson ou le four comme espace de rangement. Les objets laissés à l'intérieur ou sur la cuisinière peuvent fondre, prendre feu ou causer des blessures graves.

▲ AVERTISSEMENT : N'OBSTRUEZ JAMAIS les événements du four et ne recouvrez PAS les grilles de papier alu. NE COUVREZ PAS les ouvertures ou les fentes à l'intérieur du four, et NE RECOUVREZ JAMAIS une grille entière de papier alu. Une grille couverte bloque la circulation de l'air, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou un incendie dû à la chaleur emprisonnée.

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

Avant de commencer l'installation de votre cuisinière, veuillez lire et suivre ces consignes de sécurité importantes :

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages matériels ou corporels résultant d'une installation incorrecte, d'une utilisation inappropriée de

l'appareil ou du non-respect des avertissements indiqués.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou blessures causés par une installation incorrecte, une utilisation inappropriée ou le non-respect des consignes de sécurité.

L'appareil est conçu UNIQUEMENT pour un usage résidentiel et non commercial.

Nous pouvons mettre à jour ou améliorer le produit au fil du temps, mais ces modifications ne compromettront JAMAIS la sécurité ou les fonctionnalités essentielles.

RESPECTEZ TOUJOURS les codes et réglementations locaux, régionaux et nationaux. Assurez-vous que la cuisinière est correctement mise à la terre et que la prise est accessible après l'installation.

Ce guide d'utilisateur ne couvre pas toutes les situations que vous pourriez rencontrer. En cas de doute, contactez un technicien de maintenance qualifié ou le fabricant directement.

L'installateur doit vous remettre ces instructions. Conservez-les pour référence future et pour les inspections.

▲ AVERTISSEMENT : L'installation et l'entretien DOIVENT être effectués par un installateur qualifié, un service d'entretien ou votre fournisseur de gaz.

Pour les maisons mobiles, l'appareil DOIT être installé conformément au Titre 24CFR, Partie 3280 (Norme de construction et de sécurité des maisons préfabriquées) ou aux codes locaux, le cas échéant. Tout appareil à gaz doit être installé par un plombier ou un installateur de gaz agréé.

Une vanne d'arrêt manuelle doit être ajoutée à la conduite de gaz pour des raisons de sécurité et de commodité.

Si votre logement est situé en altitude, la pression du gaz peut être affectée, ce qui peut avoir un impact sur les performances de l'appareil.

Vérifiez auprès de votre fournisseur de gaz local avant l'achat ou l'installation pour vous assurer que l'appareil est adapté à votre emplacement.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

▲ DANGER : Lorsque vous voyez ce symbole, cela signifie qu'un danger grave est présent. L'ignorer pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

▲ AVERTISSEMENT : Ce symbole indique une situation pouvant entraîner des blessures modérées ou légères si elle n'est pas gérée correctement.

Faites preuve de prudence lors du déballage :

- Retirez tous les rubans adhésifs, attaches et emballages avant d'utiliser l'appareil.
- Jetez tous les matériaux d'emballage (boîtes, sacs et film plastique) de manière sécurisée après le déballage.
- Ne laissez JAMAIS les enfants jouer avec l'emballage. Les cartons recouverts de tissu ou de plastique peuvent devenir hermétiques et dangereux.
- Retirez toutes les agrafes de la boîte pour éviter les coupures ou d'endommager les surfaces à proximité.

- NE RETIREZ PAS la plaque indiquant le modèle ou le numéro de série de l'appareil. Elle est nécessaire pour la garantie et l'assistance technique.

SÉCURITÉ RELATIVE À L'ÉLECTRICITÉ ET AU GAZ

Assurez-vous que votre appareil est installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à tous les codes locaux et aux normes nationales (ANSI Z223.1 / NFPA 70 aux États-Unis, ou CAN/CGA B149.1/2 et les normes CSA au Canada).

Sachez que toutes les fuites de gaz ne peuvent pas être détectées à l'odeur. Il est fortement recommandé d'utiliser un détecteur de gaz homologué UL ou CSA. Contactez votre fournisseur de gaz pour obtenir des recommandations. Si vous détectez une fuite de gaz Consultez immédiatement les instructions de la section « Si vous sentez une odeur de gaz » à la **page 1**.

L'installation et l'entretien DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS UNIQUEMENT par un installateur, un technicien ou un fournisseur de gaz qualifié. Demandez au fabricant de vous recommander des professionnels agréés dans votre région.

En cas d'urgence, il faut savoir comment couper le gaz au niveau du compteur et couper l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur ou de la boîte à fusibles. L'installateur doit également vous montrer où se trouve la vanne d'arrêt de gaz de l'appareil et comment l'utiliser.

N'ESSEYER PAS d'effectuer vous-même des réparations, sauf si elles sont clairement décrites dans ce guide. Tout autre entretien doit être effectué par un professionnel qualifié afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.

⚠ DANGER : Débranchez TOUJOURS le gaz et l'électricité avant d'effectuer toute intervention, en particulier lorsque vous travaillez sur des systèmes critiques. Le non-respect de cette consigne augmente le risque d'incendie, d'explosion, de blessure ou de décès.

SÉCURITÉ LORS DE L'INSTALLATION

NE MODIFIEZ JAMAIS ET NE RETIREZ JAMAIS les panneaux, les caches de câbles ou les composants intégrés de l'appareil.

NE MARCHEZ PAS, N'APPUYEZ PAS, ET NE VOUS ASSEYER PAS sur les portes de l'appareil. Ces actions peuvent causer des dommages ou des blessures.

Si l'appareil est situé près d'une fenêtre, N'ACCROCHEZ PAS de longs rideaux ou de stores en papier à proximité. Ils pourraient être projetés sur les brûleurs et s'enflammer.

Assurez-vous que la pièce est bien ventilée. Veillez à ce que les entrées d'air soient ouvertes et fonctionnent correctement. L'utilisation d'une hotte de cuisine Hauslane est fortement recommandée — elle doit être installée à une hauteur comprise entre 30 po et 36 po (762 mm à 914 mm) au-dessus de la plaque de cuisson pour favoriser la circulation de l'air et évacuer les fumées. Ne dépassez pas la hauteur maximale de 36 po (914 mm) pendant le fonctionnement.

⚠ AVERTISSEMENT : N'INSTALLEZ PAS ET N'UTILISEZ PAS de système de ventilation qui souffle de l'air vers le bas sur la plaque de cuisson (comme une hotte à rideau d'air). Une telle ventilation peut nuire au bon fonctionnement des brûleurs et présenter un risque pour la sécurité.

1. VENTILATION EN CAS D'UTILISATION INTENSIVE

Si vous cuisinez pendant une période prolongée, assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée. Ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de votre hotte pour aider à évacuer la chaleur, la fumée et les sous-produits gazeux.

2. ÉLOIGNEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES

N'ENTREPOSEZ JAMAIS d'articles inflammables — tels que du papier, du plastique, du tissu, des serviettes, des livres de cuisine ou des ustensiles en plastique — sur ou à proximité de la plaque de cuisson ou du four. NE STOCKEZ PAS de bombes aérosols, d'essence ou d'autres liquides inflammables à proximité de l'appareil. Ceux-ci peuvent exploser ou prendre feu, causant des dommages ou des blessures graves.

3. GARDEZ L'ESPACE AUTOUR DE L'APPAREIL DÉGAGÉ

Assurez-vous qu'il n'y a rien de combustible autour de la cuisinière, y compris des produits d'entretien, des chiffons et tout autre matériau inflammable.

4. NE STOCKEZ RIEN À L'INTÉRIEUR DU FOUR

The oven should never be used for storage, especially for flammable items. Always check inside before turning it on.

⚠ RÉSERVÉ AUX RÉSIDENTS DU MASSACHUSETTS

Les instructions d'installation suivantes s'appliquent dans l'État du Massachusetts :

- Toutes les installations et réparations doivent être effectuées par un entrepreneur, un plombier ou un installateur de gaz agréé par l'État du Massachusetts.
- Si vous utilisez un robinet à boisseau sphérique, celui-ci doit être de type à poignée en T.
- Tout raccord de gaz flexible utilisé ne doit pas dépasser 3 pi (914 mm) de longueur.



AVERTISSEMENT RÉSERVÉ AUX RÉSIDENTS DE LA CALIFORNIE :

Cancer et effets néfastes sur la reproduction
www.P65Warnings.ca.gov

AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

En vertu de la législation californienne, les entreprises sont tenues d'avertir leurs clients de l'exposition à des substances chimiques reconnues pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

Les appareils à gaz peuvent exposer les utilisateurs à de faibles quantités des substances suivantes :

- benzène
- monoxyde de carbone
- formaldéhyde
- suie

Ces substances résultent principalement d'une combustion incomplète du gaz naturel ou du propane.

Pour réduire l'exposition :

- Assurez-vous que les brûleurs sont correctement réglés : une flamme bleue (et non jaune) indique qu'ils brûlent efficacement.
- Cuisinez TOUJOURS dans un espace bien ventilé. Ouvrez une fenêtre ou utilisez votre ventilateur ou votre hotte pendant l'utilisation.

SÉCURITÉ RELATIVE À LA PLAQUE DE CUISSON

DANGER :

ASSUREZ LA SÉCURITÉ DES ENFANTS À PROXIMITÉ DE LA PLAQUE DE CUISSON :

NE RANGEZ PAS d'objets susceptibles d'attirer les enfants — comme des collations, des jouets ou des ustensiles de cuisine — dans les armoires situées au-dessus de l'appareil ou sur le dossier.

NE LAISSEZ JAMAIS d'enfant sans surveillance près de la cuisinière. NE LAISSEZ PAS un enfant grimper, s'asseoir ou jouer dessus ou autour — ces actions peuvent entraîner des brûlures ou des blessures graves.

LES SURFACES CHAUDES PEUVENT PROVOQUER DES BRÛLURES :

NE TOUCHEZ PAS les brûleurs, les grilles, la plaque de cuisson ou toute surface à proximité pendant que l'appareil est en marche ou peu après. Même si vous ne voyez pas de flammes, les surfaces peuvent encore être dangereusement chaudes.

Faites attention à vos vêtements et aux objets inflammables : Évitez de porter des vêtements amples ou flottants lorsque vous cuisinez. Tenez tous les tissus, gants de cuisine et autres matériaux inflammables à l'écart des surfaces chaudes.

Si un feu de graisse se déclare, N'UTILISEZ PAS d'eau : Éteignez les petits feux de graisse à l'aide d'un couvercle de casserole, de bicarbonate de soude ou d'un extincteur à poudre chimique ou à mousse.

UTILISEZ UN EXTINCTEUR UNIQUEMENT SI :

- Vous disposez d'un extincteur de classe A, B ou C et savez comment l'utiliser.
- L'incendie est de faible ampleur et maîtrisable.
- Les pompiers ont été appelés ou sont en route.
- Vous pouvez lutter contre l'incendie en gardant le dos tourné vers une sortie.

SURVEILLEZ ATTENTIVEMENT LA GRAISSE

La graisse ou l'huile peuvent s'enflammer si elles deviennent trop chaudes. Restez dans la cuisine lorsque vous faites chauffer de la graisse ou que vous faites frire des aliments.

UTILISEZ LES MITAINES EN TOUTE SÉCURITÉ

N'UTILISEZ QUE des mitaines ou des gants de cuisine secs. Les mitaines humides peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez JAMAIS les mitaines entrer en contact avec les brûleurs, les flammes ou les éléments chauffants. N'UTILISEZ PAS de serviettes à la place.

NE CHAUFFEZ PAS DE RÉCIPIENTS SCÉLLÉS

Les boîtes ou bords non ouverts peuvent exploser lorsqu'ils sont chauffés, causant des blessures.

NE MONTEZ JAMAIS SUR L'APPAREIL ET NE VOUS ASSEYEZ JAMAIS DESSUS

Ces actions peuvent entraîner des blessures graves et endommager la cuisinière.

CONNAISSEZ VOS COMMANDES

Assurez-vous de savoir quel bouton commande chaque brûleur. Après l'allumage, vérifiez toujours visuellement que la flamme est allumée et réglez-la de manière à ce qu'elle reste à l'intérieur du bord de votre ustensile de cuisson.

NETTOYEZ RÉGULIÈREMENT POUR PRÉVENIR LES INCENDIES DE GRAISSE

Veillez à ce que les filtres de la plaque de cuisson et de la hotte restent propres. Les accumulations de graisse peuvent s'enflammer.

Lorsque vous cuisinez, allumez toujours la hotte. Suivez les instructions du fabricant de la hotte pour le nettoyage et l'utilisation.

TOURNEZ LES POIGNÉES DES CASSEROLES ET POÊLES VERS L'INTÉRIEUR

Pour éviter les brûlures, les incendies ou les renversements, tournez toujours les poignées des casseroles et des poêles vers l'intérieur afin qu'elles ne dépassent pas des brûleurs voisins. Cela permet d'éviter tout contact accidentel et tout renversement.

NE RECOUVREZ PAS VOTRE APPAREIL DE PAPIER ALU

N'UTILISEZ JAMAIS de papier alu pour recouvrir le four, la plaque de cuisson ou toute autre partie de la cuisinière. Le papier alu ne doit être utilisé que pour recouvrir les aliments pendant la cuisson. Une mauvaise utilisation du papier alu peut entraîner un choc électrique ou un incendie, et pourrait annuler votre garantie.

UTILISEZ DES RÉCIPIENTS DE CUISINE CONÇUS POUR LA CUISSON SUR PLAQUE

N'UTILISEZ QUE des récipients certifiés résistants aux changements de température, tels que le verre, la céramique ou la faïence approuvés par le fabricant. Les changements brusques de température peuvent provoquer des fissures ou la rupture de certains matériaux.

 **AVERTISSEMENT :** NE LAISSEZ JAMAIS les brûleurs sans surveillance : une casserole qui déborde ou une poêle à sec laissée sur le brûleur peut produire de la fumée, des flammes grasses, voire faire fondre les ustensiles de cuisine.

ÉVITEZ LES COUVERCLES DÉCORATIFS POUR BRÛLEURS

N'UTILISEZ PAS de couvercles sur les brûleurs. Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle peut fondre, et vous risquez de ne même pas vous rendre compte qu'il est chaud. Ces couvercles présentent un risque de brûlure et peut endommager l'appareil.

ADAPTEZ LA TAILLE DE LA FLAMME À VOTRE RÉCIPIENT

RÉGLEZ TOUJOURS la flamme de manière à ce qu'elle reste sous votre casserole ou votre poêle. Les flammes qui dépassent des bords des ustensiles de cuisine gaspillent de l'énergie et augmentent le risque d'enflammer les vêtements ou les objets à proximité.

UTILISEZ DES RÉCIPIENTS ADAPTÉES À VOS BRÛLEURS

Choisissez des casseroles et des poêles à fond plat dont la taille correspond à celle du brûleur. Des ustensiles de cuisson trop petits peuvent exposer une partie de la flamme et réduire l'efficacité.

SÉCURITÉ DE LA PLAQUE CHAUFFANTE POUR LA CUISINIÈRE PRG48

Ce modèle comprend une plaque chauffante réversible en fonte qui peut être placée dans les deux sens sur l'une des quatre grilles. Assurez-vous que la plaque chauffante est complètement refroidie avant de la manipuler, et faites preuve de prudence lorsque vous la placez ou la retournez afin d'éviter d'endommager la cuisinière ou les grilles. Une plaque chauffante est également disponible à l'achat (GRD-01) pour les modèles PRG30 et PRG36.

N'UTILISEZ PAS DE GRILLES DE CUISINIÈRE

N'UTILISEZ JAMAIS de grilles de cuisson à poser sur une cuisinière équipée de brûleurs à gaz fermés. Cette action peut entraîner une combustion incomplète et une exposition dangereuse au monoxyde de carbone, ce qui constitue un risque grave pour la santé.

SÉCURITÉ RELATIVE À LA VENTILATION

UNE VENTILATION ADÉQUATE EST PRIMORDIALE

NE BLOQUEZ PAS la circulation de l'air. Votre appareil a besoin d'une ventilation constante pour fonctionner en toute sécurité et maintenir la bonne température dans votre cuisine.

RESPECTEZ LES CODES DE CONSTRUCTION LOCAUX

L'installation DOIT respecter tous les codes et règlements nationaux et locaux. Les exigences peuvent varier selon votre région, veuillez donc vous renseigner avant de commencer.

PRÉVOYEZ UN ESPACE POUR L'ENTRÉE D'AIR

Pour que les appareils à gaz fonctionnent correctement, de l'air frais doit circuler dans la pièce — idéalement par des ouvertures dans les murs extérieurs.

Ces événements ne doivent JAMAIS se trouver près du sol et doivent rester dégagés et sans obstruction, tant de l'intérieur que de l'extérieur. Il est préférable de les placer sur le mur opposé à la sortie du conduit de fumée.

INSTALLEZ L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ

Évitez d'installer des armoires directement au-dessus de la zone de cuisson. Cela minimise le risque de brûlures en évitant de se pencher au-dessus de surfaces chaudes.

Si des armoires suspendues sont nécessaires :

- Ne les installez pas à plus de 13 po (330 mm) de profondeur
- Utilisez une hotte qui dépasse d'au moins 5 po (127 mm) du bas de l'armoire
- Maintenez un espace libre d'au moins 30 po (762 mm) entre la plaque de cuisson et le bas de la hotte

VÉRIFIEZ LES MATÉRIAUX ENVIRONNANTS

Assurez-vous que les murs, les armoires et les plans de travail à proximité de la cuisinière peuvent supporter une chaleur allant jusqu'à 200 °F (93 °C). Consultez un installateur ou un technicien qualifié pour vérifier.

STOCKAGE ET SÉCURITÉ INCENDIE

GARDEZ LES OBJETS HORS DE PORTÉE DES ENFANTS

NE RANGEZ PAS d'objets susceptibles d'attirer les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur la hotte en acier. Les enfants qui grimperaient pour atteindre ces objets pourraient se blesser gravement.

NE LAISSEZ JAMAIS LES ENFANTS SANS SURVEILLANCE

Même si les brûleurs et le four sont éteints depuis plusieurs minutes, la porte, les boutons et la plaque de cuisson de la cuisinière peuvent encore être suffisamment chauds pour causer de graves brûlures.

NE GRIMPEZ PAS SUR LA CUISINIÈRE ET NE VOUS ACCROCHEZ PAS DESSUS

NE LAISSEZ PERSONNE grimper, s'accrocher, ou marcher sur la cuisinière. Cela pourrait endommager l'appareil ou le faire basculer, ce qui pourrait entraîner des blessures graves.

⚠ DANGER : N'UTILISEZ JAMAIS cet appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela présente un risque d'intoxication au monoxyde de carbone et de surchauffe.

Évitez de porter des vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez la cuisinière, et soyez prudent lorsque vous cherchez des objets dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les matériaux inflammables peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec des flammes ou des surfaces chaudes.

NE PLACEZ PAS de matériaux inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de la cuisinière.

Gardez les liquides combustibles tels que l'essence et autres vapeurs inflammables à bonne distance de l'appareil.

NE STOCKEZ PAS de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables sur ou à proximité de la cuisinière.

Ne LAISSEZ JAMAIS les brûleurs sans surveillance à feu vif. Les débordements peuvent créer de la fumée et des éclaboussures de graisse susceptibles de s'enflammer, et les casseroles laissées à sec à feu vif peuvent fondre.

N'UTILISEZ PAS d'eau pour OFF des feux de graisse ou d'huile.

EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE :

1. NE TOUCHEZ PAS la casserole.
2. Éteignez immédiatement les brûleurs.
3. Étouffez le feu en recouvrant complètement la casserole avec un couvercle hermétique, une plaque à pâtisserie ou un plateau plat.
4. Vous pouvez également saupoudrer du bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur à poudre polyvalent ou à mousse si vous en disposez.

En cas de flammes à l'intérieur du four, fermez la porte du four, éteignez les commandes ou utilisez un extincteur pour OFF le feu.

Attendez TOUJOURS que les grilles et les surfaces du brûleur aient complètement refroidi avant de les toucher.

NE BLOQUEZ JAMAIS les événements de l'appareil. Ces orifices d'aération sont essentiels pour une bonne circulation de l'air et une combustion sûre et efficace.

Les tests de fuite de gaz doivent toujours être effectués conformément aux instructions du fabricant. Confiez

TOUJOURS cette opération à un technicien qualifié.

Assurez-vous que l'installation et la mise à la terre sont effectuées correctement par un installateur qualifié, conformément à ce guide d'utilisateur. Toute réparation ou tout réglage ne doit être effectué que par des techniciens certifiés pour les cuisinières à gaz.

Placez l'appareil à l'écart des zones de passage et des courants d'air de la cuisine afin de maintenir une bonne circulation de l'air et un fonctionnement sûr.

⚠ DANGER : NE MARCHEZ PAS, N'APPUYEZ PAS, ET NE VOUS ASSEYEZ PAS sur la cuisinière. Ces actions peuvent causer des blessures ou endommager l'appareil. Empêchez les enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière, car celle-ci pourrait basculer et causer de graves brûlures ou blessures.

Effectuez UNIQUEMENT les réparations ou les remplacements de pièces spécifiquement indiqués dans ce guide. Toute autre intervention doit être confiée à des techniciens qualifiés.

Retirez tous les matériaux d'emballage, y compris les attaches en plastique qui maintiennent les grilles du four, avant utilisation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie ou des dégâts causés par la fumée.

Lors de la cuisson, réglez les flammes des brûleurs de manière à ce qu'elles ne chauffent que le fond des casseroles ou des poêles, sans dépasser des bords.

Pour les ustensiles de cuisine qui chauffent lentement (comme les casseroles en verre), utilisez des réglages de flamme faibles à moyens.

Utilisez l'appareil uniquement pour la cuisson, conformément aux instructions de ce guide.

NE TOUCHEZ PAS les grilles, les chapeaux de brûleur, les bases de brûleur ou toute autre partie à proximité de la flamme pendant ou peu après l'utilisation — cela peut causer des brûlures.

Évitez de toucher les surfaces intérieures du four tant qu'elles ne sont pas complètement refroidies.

NE RECOUVREZ AUCUNE PARTIE de l'appareil avec du papier alu. Utilisez le papier alu uniquement pour recouvrir les aliments pendant la cuisson. Une utilisation inappropriée du papier alu peut provoquer un choc électrique, un incendie et peut annuler la garantie.

SÉCURITÉ DES BRÛLEURS

⚠ AVERTISSEMENT : Si la flamme d'un brûleur s'éteint, le gaz continuera de s'écouler jusqu'à ce que vous tourniez le bouton sur OFF. Tournez TOUJOURS les boutons sur OFF immédiatement si la flamme s'éteint.

Ne laissez JAMAIS les brûleurs sans surveillance, en particulier lorsqu'ils sont à feu vif.

Utilisez UNIQUEMENT des ustensiles de cuisine stables à fond plat qui recouvrent entièrement les grilles des brûleurs.

Cela permet d'éviter les débordements et de réduire les risques d'incendie.

Tournez les poignées des casseroles et des poêles vers

l'intérieur, loin des brûleurs adjacents, pour éviter les brûlures, les incendies ou les débordements.

Tournez TOUJOURS les boutons des brûleurs sur « HI » pour les allumer, puis réglez la taille de la flamme une fois qu'ils sont allumés.

Utilisez UNIQUEMENT des mitaines ou des gants de cuisine secs. Les mitaines humides peuvent causer des brûlures dues à la vapeur. Tenez les mitaines à l'écart des flammes nues. N'UTILISEZ JAMAIS de serviettes ou de chiffons épais à la place des mitaines.

N'UTILISEZ PAS de couvercles décoratifs sur les brûleurs. Si un brûleur s'allume accidentellement avec un couvercle, celui-ci peut surchauffer et fondre, provoquant des brûlures et des dommages.

Évitez d'utiliser des grilles ou des plaques chauffantes sur des brûleurs à gaz fermés. Elles peuvent entraîner une combustion incomplète et des niveaux dangereux de monoxyde de carbone.

Utilisez UNIQUEMENT des ustensiles de cuisine en verre ou en céramique spécialement conçus pour une utilisation sur la cuisinière afin d'éviter qu'ils ne se fissurent ou ne se cassent.

⚠ AVERTISSEMENT : NE PLACEZ JAMAIS d'objets sur la plaque de cuisson ou le dossier. Les bouches d'aération chaudes peuvent enflammer des objets inflammables et faire éclater des récipients hermétiques, ce qui présente un risque grave de blessure.

SÉCURITÉ LORS DE LA CUISSON

Avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière pour la première fois, nous vous recommandons de préchauffer le four à 200 °C (400 °F) pendant 1 heure, puis de passer en mode gril pendant une heure supplémentaire. Pour le modèle PRG48, effectuez cette opération pour les deux fours, le grand et le petit.

Vous remarquerez peut-être de la fumée ou des odeurs pendant ce processus. C'est normal, car les huiles de fabrication s'évaporent. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée en laissant les bouches d'aération ouvertes ou en utilisant une hotte.

Une fois le four refroidi, nettoyez-le à l'eau chaude et avec un produit nettoyant adapté à un usage alimentaire. Il est également conseillé de nettoyer les grilles et les étagères du four avant utilisation.

Lors de la friture, surveillez attentivement les aliments et chauffez les graisses lentement. Mélangez les huiles et les graisses avant de les chauffer, et utilisez si possible un thermomètre à friture pour éviter de dépasser le point de fumée.

N'UTILISEZ QUE la quantité minimale de graisse nécessaire à la friture. Remplir excessivement les casseroles peut provoquer des débordements dangereux lorsque les aliments sont ajoutés.

NE FAITES JAMAIS cuire des aliments directement sur la flamme. Utilisez toujours des casseroles ou des poêles adaptées.

N'UTILISEZ PAS de wok muni d'un anneau métallique rond posé sur la plaque de cuisson pour le soutenir. Cet anneau

retient la chaleur, ce qui peut endommager le brûleur et entraîner des niveaux dangereux de monoxyde de carbone.

Les aliments destinés à la friture doivent être aussi secs que possible. L'humidité ou le givre peuvent faire bouillonner la graisse chaude et provoquer des débordements et des éclaboussures.

N'essayez JAMAIS de déplacer une poêle contenant de la graisse ou de l'huile chaude. Attendez qu'elle ait complètement refroidi.

NE PLACEZ PAS d'objets en plastique sur ou à proximité de la plaque de cuisson ; ils risquent de fondre sous l'effet de la chaleur.

Gardez tous les objets en plastique à l'écart des brûleurs.

Pour éviter toute brûlure, assurez-vous toujours que les boutons des brûleurs sont en position d'arrêt et que les grilles sont froides avant de les retirer.

⚠ DANGER : Si vous sentez une odeur de gaz, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et contactez un technicien de maintenance qualifié. N'UTILISEZ JAMAIS une flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.

SÉCURITÉ CONTRE LE RENVERSEMENT



Le basculement d'une cuisinière peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée à l'aide d'un dispositif anti-basculement correctement installé. Une installation incorrecte du dispositif anti-basculement au mur pourrait entraîner la mort ou des blessures graves pour un enfant ou un adulte.

COMMENT S'ASSURER D'UNE INSTALLATION CORRECTE :

Fixez solidement le dispositif anti-basculement à la structure et/ou à la cuisinière.

Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé et enclenché en faisant glisser la cuisinière vers le mur où les supports anti-basculement sont fixés (voir les instructions « **INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT** » à la **page 29** du manuel d'installation).

Enclenchez la cuisinière dans le dispositif anti-basculement en inclinant légèrement vers le haut l'avant de la cuisinière et en la faisant glisser vers l'arrière afin que les goupilles de fixation s'engagent sous les supports.

Si vous déplacez la cuisinière, réenclenchez toujours les supports anti-basculement avant utilisation.

N'UTILISEZ PAS la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit installé et enclenché.

⚠ AVERTISSEMENT : Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes.

Réenclenchez TOUJOURS le dispositif anti-basculement chaque fois que la cuisinière est déplacée, en suivant les

étapes décrites ci-dessus et à la page 29 des instructions d'installation.

Pour vérifier l'installation, tirez délicatement sur la cuisinière par l'arrière. Si les supports anti-basculement sont correctement installés, la cuisinière ne doit pas basculer de plus de 4 po (102 mm) par rapport au mur.

Si la cuisinière bascule vers l'avant de plus de 4 po (102 mm), le dispositif anti-basculement n'est pas correctement installé.

⚠ AVERTISSEMENT : N'ÉLOIGNEZ PAS la cuisinière de plus de 4 po (102 mm) du mur, car elle pourrait se renverser et causer des blessures.

Ne marchez JAMAIS sur la porte du four et ne vous asseyez JAMAIS dessus.

Bien que la cuisinière ne risque pas de basculer en conditions normales d'utilisation, elle peut se renverser si une force ou un poids excessif est exercé sur la porte ouverte du four et que les supports anti-basculement ne sont pas correctement fixés.

À propos de la garantie

COUVERTURE

Les cuisinières mixtes Hauslane sont livrées avec :

UNE GARANTIE DE CINQ ANS SUR LES PIÈCES ET L'ENTRETIEN

Une garantie à vie limitée sur les brûleurs et les électrodes d'allumage.

La période de garantie commence à la date de livraison initiale du produit et s'applique UNIQUEMENT à l'acheteur initial d'un produit neuf livré dans son emballage d'origine. La garantie limitée couvre toutes les pièces nécessaires à la réparation des défauts de matériaux ou de fabrication.

Le service de garantie s'applique UNIQUEMENT aux produits jugés réparables après un diagnostic effectué par l'équipe d'assistance Hauslane.

Tout service de garantie DOIT être autorisé et effectué par des prestataires de service certifiés et agréés par Hauslane, sauf indication contraire. Le service est disponible pendant les heures d'ouverture normales, et le produit doit être accessible et dégagé au moment de l'intervention.

La responsabilité de Hauslane est limitée au prix d'achat initial du produit. Les dommages, pertes, blessures ou désagréments supplémentaires causés par des défauts ou des dysfonctionnements du produit ne sont pas couverts par la présente garantie.

CONDITIONS

Cette garantie s'applique UNIQUEMENT aux produits installés pour un usage résidentiel normal, défini comme une habitation unifamiliale dans un cadre non commercial.

Les réclamations au titre de la garantie résultant de l'installation, de l'utilisation ou du fonctionnement dans des environnements commerciaux ou non résidentiels sont exclues de la couverture. Les environnements commerciaux comprennent, sans s'y limiter : les écoles, les églises, les hôtels, les restaurants, les locations de vacances (par exemple, Airbnb), les crèches, les clubs privés, les casernes de pompiers, les parties communes des immeubles collectifs, les maisons de retraite, les établissements de restauration, les hôpitaux et les établissements pénitentiaires.

Cette garantie est incessible et n'est valable qu'à compter de la date de livraison initiale du produit, quelle que soit la date d'installation. Elle s'applique UNIQUEMENT à l'acheteur initial d'un produit neuf installé sur le territoire contigu des États-Unis et dans le District de Columbia.

Pour conserver la couverture, toutes les procédures de garantie DOIVENT être strictement respectées. Le fait de ne pas faire appel à un service de garantie agréé conformément aux présentes conditions annulera la garantie restante.

Les frais engagés pour les réparations ne seront pas remboursés sans l'accord préalable de Hauslane ou de ses partenaires de service agréés. Les frais de service non autorisés ne seront pas remboursés.

Si le produit est couvert par la garantie et que Hauslane ne parvient pas à réparer le produit ou une pièce défectueuse

après un nombre raisonnable de tentatives, Hauslane peut, à sa discrétion, soit remplacer la pièce défectueuse ou l'ensemble du produit, soit rembourser intégralement le prix d'achat initial (à l'exclusion des frais d'installation, de démontage ou de tout autre frais non lié au produit).

Lorsqu'il dépose une demande de garantie, l'acheteur d'origine doit fournir une preuve d'achat indiquant la date d'achat, ainsi que le numéro de série du produit. La garantie ne s'applique pas si le numéro de série d'usine est manquant, altéré ou illisible.

Hauslane décline toute responsabilité pour les dommages résultant, entre autres, de : l'expédition, la livraison ou une installation incorrecte ; la négligence, un entretien inadéquat, une mauvaise utilisation ou un usage abusif ; toute altération, modification ou manipulation non autorisée ; les accidents, incendies, inondations, infestations de nuisibles, pandémies, catastrophes naturelles ou autres « cas de force majeure » ; des incendies ou des dommages causés par une alimentation électrique, une tension ou des surtensions inappropriées ; et les interventions nécessaires pour corriger une installation incorrecte non conforme aux guides d'utilisateur Hauslane ou aux codes locaux.

EXCLUSIONS DE GARANTIE ET RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants :

- Les dommages esthétiques, les rayures ou l'usure naturelle résultant d'une utilisation normale.
- Les articles d'occasion, les produits dont l'emballage a été ouvert ou les produits achetés auprès de vendeurs non agréés.
- Les dommages causés par une conversion incorrecte au gaz propane liquide ou des problèmes connexes.
- Les réclamations ou réglages liés au comportement de la flamme du brûleur.
- Les corrections liées aux réglages normaux ou aux problèmes d'alimentation en gaz locaux, tels qu'une pression insuffisante.
- Dommages causés par toute modification, telle que la peinture de certaines parties du produit ou la coupe du cordon d'alimentation pour raccorder l'appareil directement au réseau électrique.
- Intervention nécessaire en raison de problèmes de pression de gaz dans les installations en haute altitude. Il incombe au client de fournir le régulateur de pression adapté à la haute altitude.

Si une intervention de service détermine que le problème n'est pas couvert par la garantie, le client doit payer tous les frais de service associés. Tout non-paiement entraînera l'annulation de toute couverture de garantie restante.

Les renseignements fournis dans les guides d'utilisateur Hauslane, ainsi que dans les fiches produits sur le site web Hauslane et les plateformes affiliées, ne couvrent pas toutes les situations potentielles pouvant survenir lors de l'installation ou de l'utilisation. Hauslane se réserve le droit

Informations sur la garantie

d'apporter des modifications à ses produits à tout moment si cela est jugé nécessaire et sûr.

⚠ IMPORTANT: N'INSTALLEZ PAS ET N'UTILISEZ PAS un produit Hauslane auquel il manque des pièces ou qui est endommagé à la livraison. Si votre produit est endommagé à la livraison, contactez le service client de Hauslane au **1.800.929.0168** (de 7 h à 16 h, heure du Pacifique, du lundi au vendredi) ou par courriel à **info@hauslane.com** avant l'installation. Le fait de ne pas signaler les dommages liés au transport avant l'installation peut entraîner l'annulation de votre garantie.

Hauslane n'est pas responsable des dommages ou blessures résultant d'une installation ou d'une utilisation incorrecte. Une fois la période de garantie expirée, Hauslane n'est en aucun cas tenu de fournir des réparations, des remboursements, une couverture au prorata, des remises ou des remplacements.

EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE SÉRIE

Veuillez noter le numéro de modèle de votre appareil (également appelé « N° de modèle ») et son numéro de série pour référence ultérieure. Ces deux numéros se trouvent sur la plaque signalétique située sur le bord avant droit de votre cuisinière.

⚠ IMPORTANT : NE RETIREZ AUCUNE étiquette, aucun avertissement ni aucune plaque fixés de manière permanente sur le produit, car cela annulerait votre garantie.

Nous vous recommandons de joindre votre reçu d'achat ou votre preuve d'achat à ce guide pour le conserver en lieu sûr.

PROCÉDURE DE DEMANDE DE GARANTIE

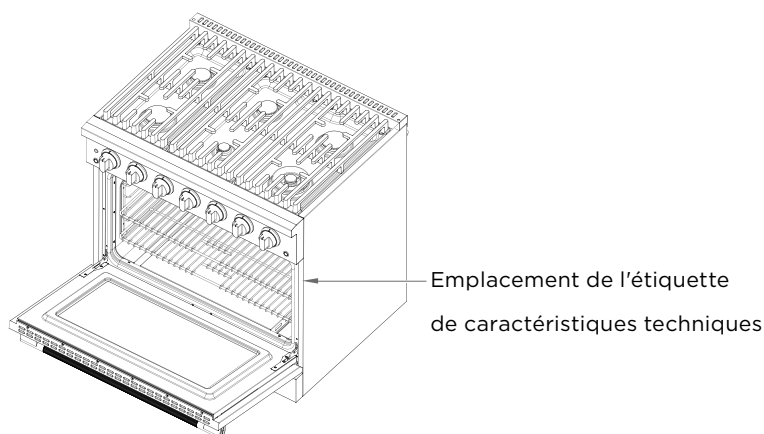
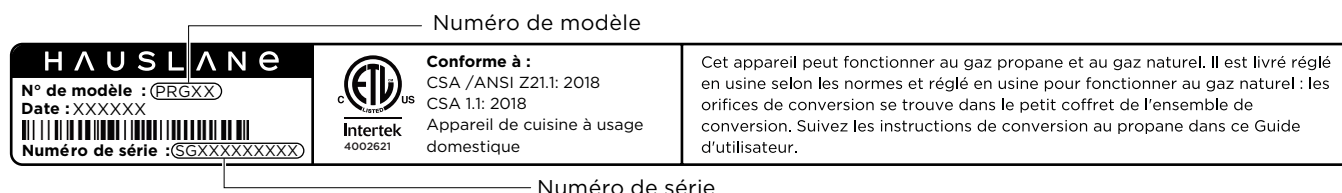
En cas de défaut donnant lieu à une réclamation, veuillez contacter notre service clientèle au **1.800.929.0168** (de 7 h à 16 h, heure du Pacifique, du lundi au vendredi) ou nous envoyer un courriel à **info@hauslane.com**.

Avant d'appeler pour faire votre réclamation, veuillez vous assurer que vous disposez des éléments suivants :

- La description de la cuisinière
- La preuve d'achat
- Les détails concernant le défaut
- Nom(s) et adresse(s) du propriétaire et de l'installateur

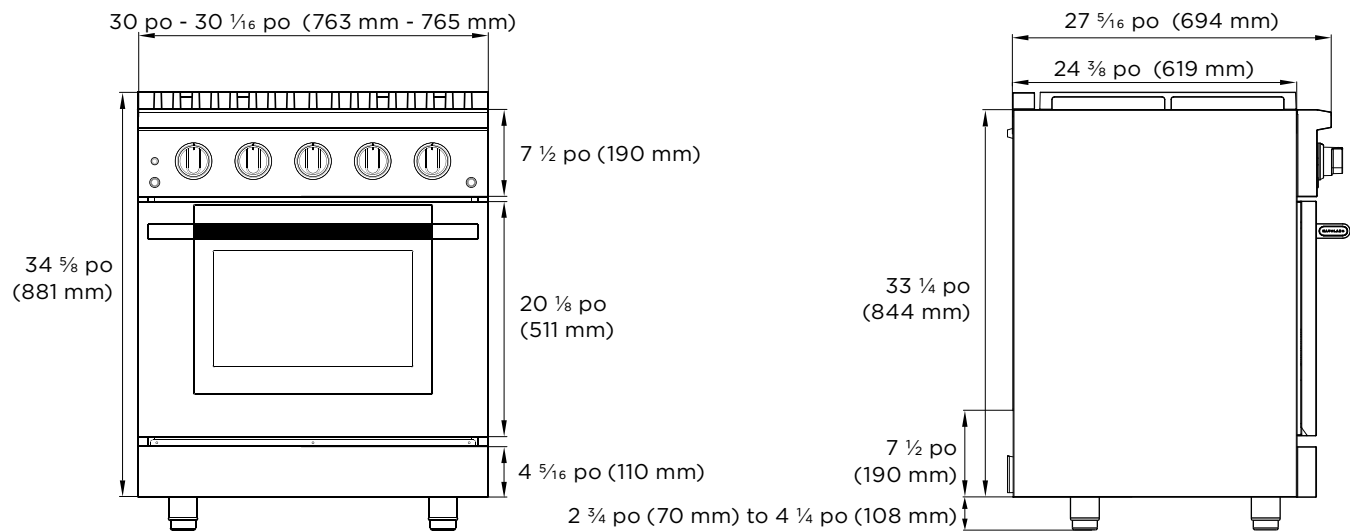
Les réclamations DOIVENT ÊTRE formulées par écrit et renvoyées dans les six (6) mois suivant l'apparition d'un défaut. Le non-respect de cette condition rendra la présente garantie nulle et non avenue. Nous nous réservons le droit d'un délai de trente (30) jours à compter de la réception d'une réclamation pour inspecter le produit.

Nous déclinons toute responsabilité quant aux frais de main-d'œuvre, au démontage ou au remplacement d'un produit déjà installé, au transport ou au retour d'un produit.

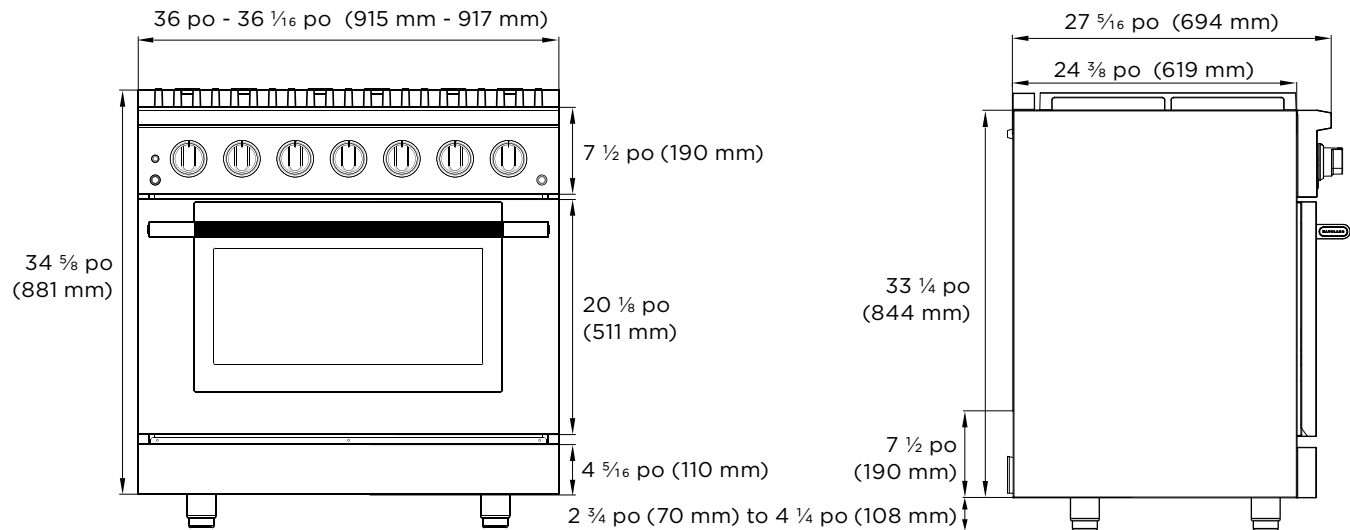


Caractéristiques techniques

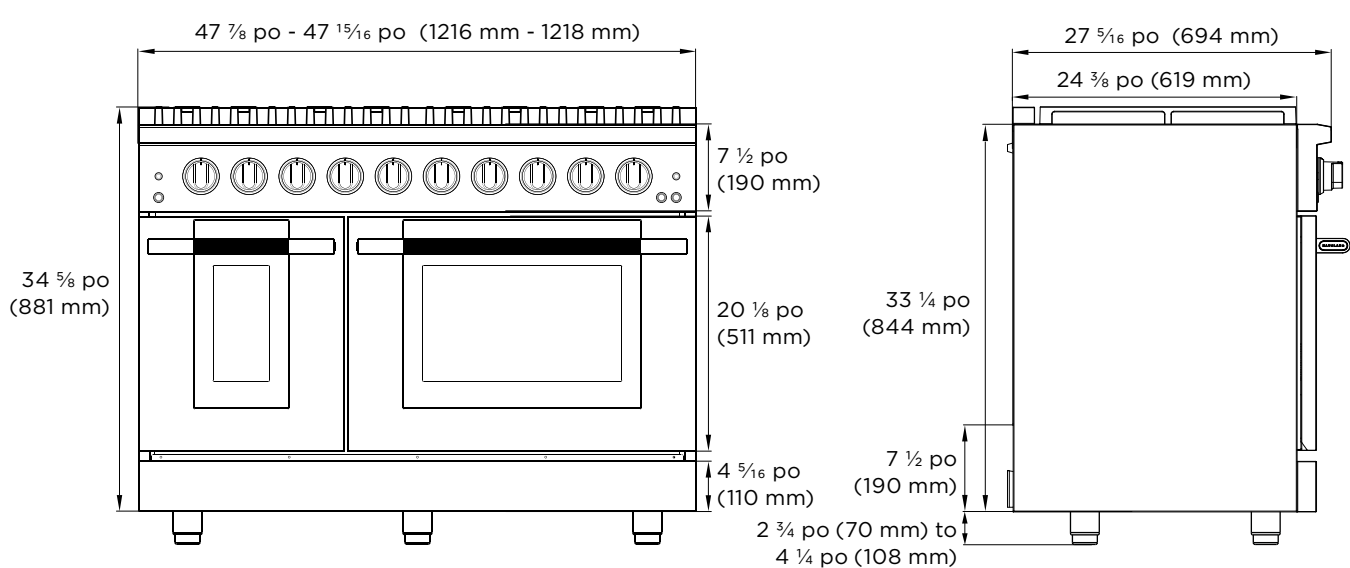
MODÈLE PRG30 (DIMENSIONS VUE DE FACE ET VUE DE PROFIL)



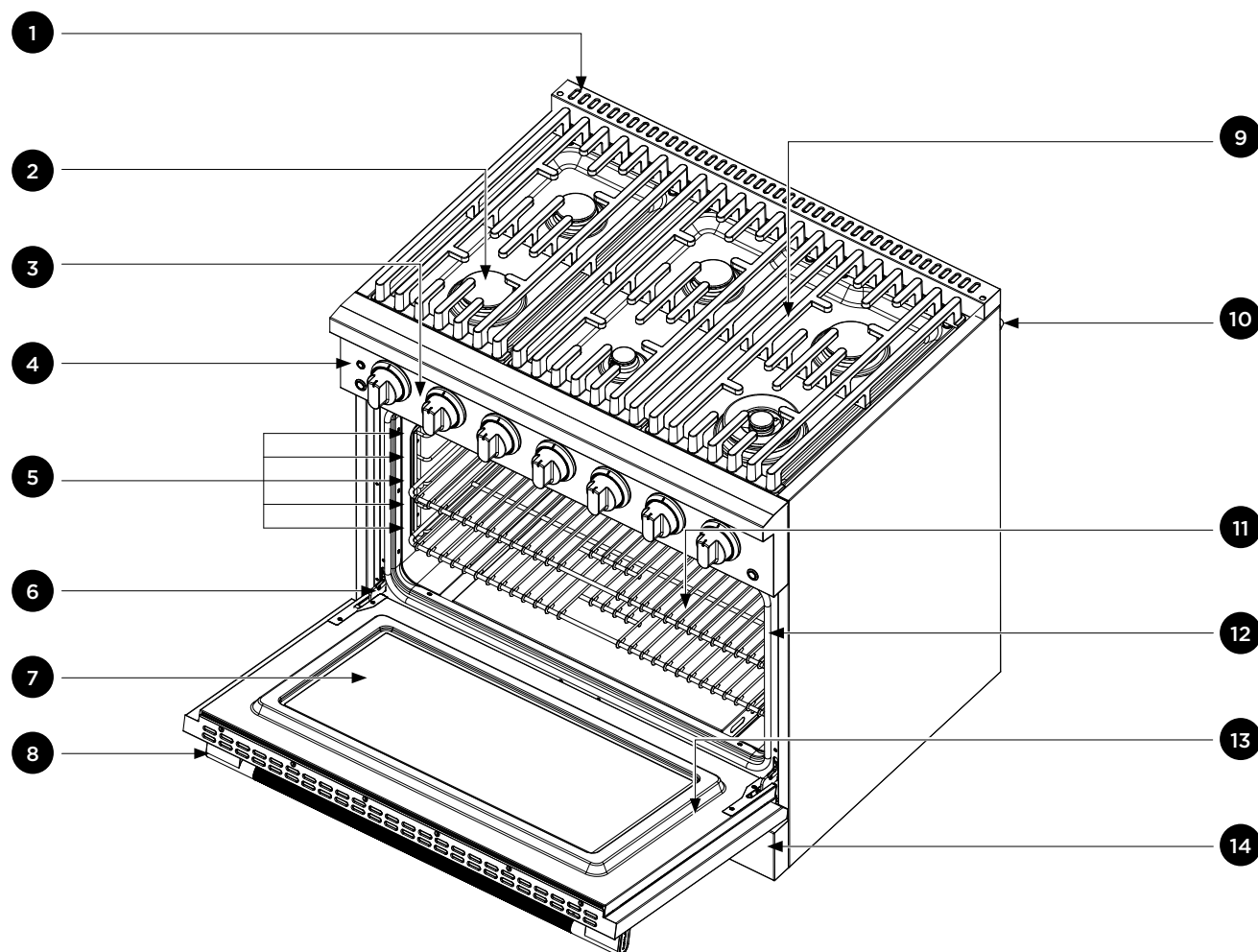
MODÈLE PRG36 (DIMENSIONS VUE DE FACE ET VUE DE PROFIL)



MODÈLE PRG48 (DIMENSIONS VUE DE FACE ET VUE DE PROFIL)



Contenu de l'emballage



1 Ventilation de four

2 Brûleurs

3 Panneau de commande

4 Voyant lumineux du four

5 Positions des grilles

6 Charnière de porte

7 Fenêtre de la porte du four

8 Poignée de porte du four

9 Grille de cuisinière

10 Patins en caoutchouc arrière

11 Grille de four x 2

12 Joint de porte

13 Porte du four

14 Plaque de protection

Outils nécessaires

Avant de commencer l'installation, rassemblez les outils suivants :

- | | | |
|--|--|--|
| 1 Mètre ruban | 10 Ruban adhésif en aluminium | 18 Niveau |
| 2 Couteau utilitaire | 11 Crayon ou marqueur | 19 Clé à molette |
| 3 Tournevis cruciforme | 12 Tournevis plat de 1/8 po (3 mm) | 20 Pince à bec fin |
| 4 Tournevis hexagonal | 13 Perceuse électrique et embout de vissage à tête allongée | 21 Lunettes de protection |
| 5 Gants de sécurité | 14 Foret de 3 mm (1/8 po) (pour le bois) | 22 Pâte d'étanchéité pour raccords de tuyaux résistante au gaz de pétrole liquéfié |
| 6 Clé ou pince | Clé à tube | 23 Solution de détection des fuites non corrosive |
| 7 Clé à douille / tourne-écrou de 7 mm | 15 Clé mixte 15/16 po (24 mm) | 24 Robinet d'arrêt manuel de la conduite de gaz |
| 8 Clé à douille / tourne-écrou de 10 mm | 16 Coude filetage int. MPT de 1/2 - 3/4 po | |
| 9 Adaptateur de raccord à embout de 1/2 po ou 3/4 po | 17 Clé hexagonale pour l'installation de la poignée (comprise) | |

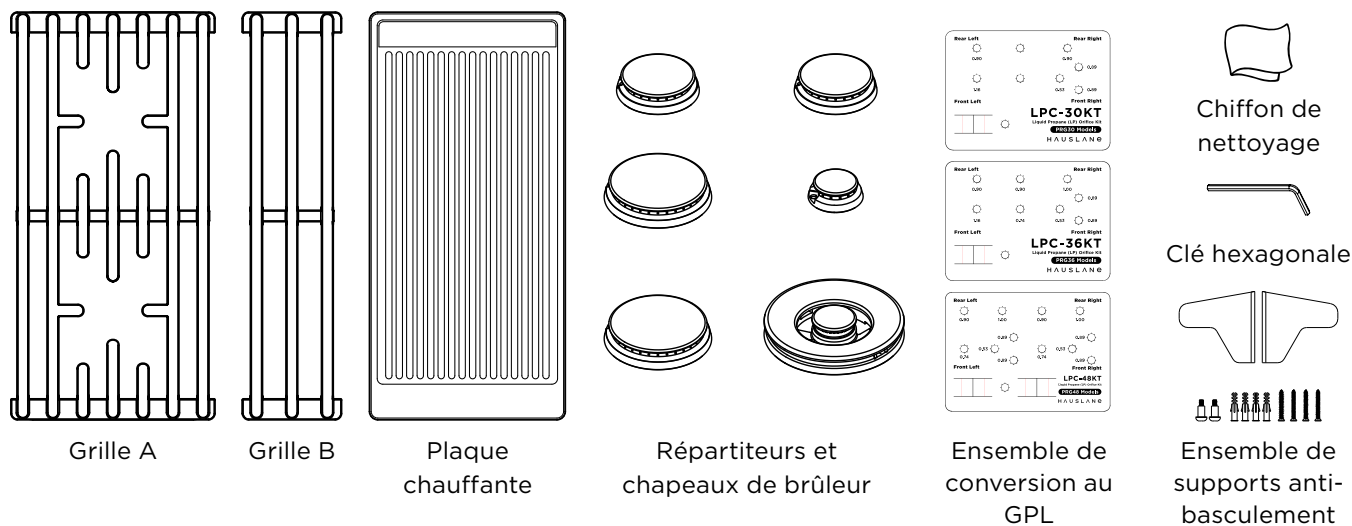
PIÈCES SUPPLÉMENTAIRES

Vérifiez les réglementations locales, consultez votre fournisseur de gaz et vérifiez l'alimentation en gaz et en électricité existante avant de commencer l'installation.

Reportez-vous aux sections « Raccordement électrique » et « Raccordement au gaz » de ce guide pour plus

de renseignements et de conseils sur les pièces supplémentaires dont un installateur qualifié aura besoin pour effectuer cette installation.

Ce qui est inclus



Grilles de surface

Modèle 30 po : PRG30 (2A + 1B)
Modèle 36 po : PRG36 (3A)
Modèle 48 po : PRG48 (4A)

Plaque chauffante (GRD-01)

Modèle 30 po : PRG30 (vendu séparément)
Modèle 36 po : PRG36 (vendu séparément)
Modèle 48 po : PRG48 (1)

Brûleurs et chapeaux de brûleur

Modèle 30 po : PRG30 (4)
Modèle 36 po : PRG36 (6)
Modèle 48 po : PRG48 (8)

Ensemble de conversion LP

Modèle 30 po : LPC-30KT (1)
Modèle 36 po : LPC-36KT (1)
Modèle 48 po : LPC-48KT (1)

Chiffon de nettoyage

Modèle 30 po : PRG30 (1)
Modèle 36 po : PRG36 (1)
Modèle 48 po : PRG48 (1)

Clé hexagonale

Modèle 30 po : PRG30 (1)
Modèle 36 po : PRG36 (1)
Modèle 48 po : PRG48 (1)

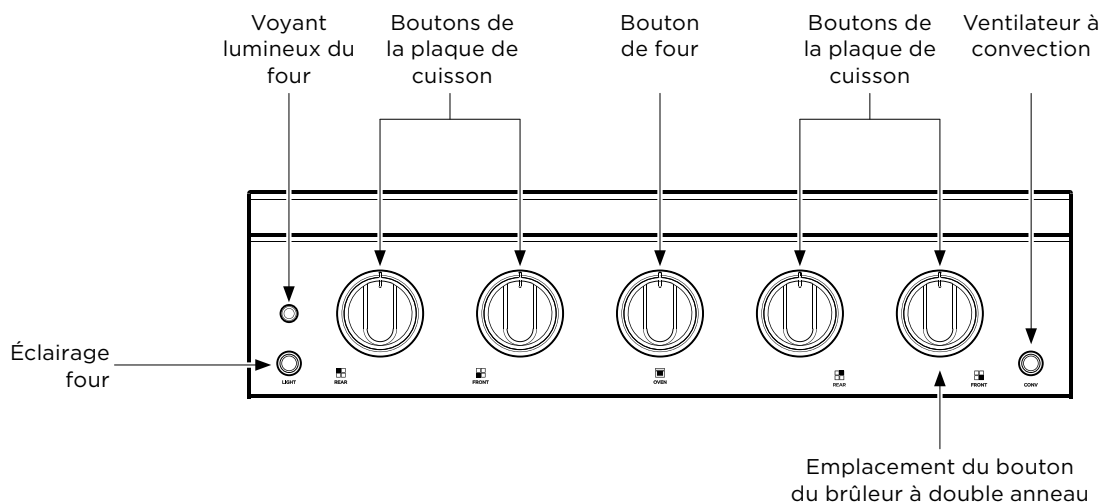
Ensemble de supports anti-basculement

Modèle 30 po : PRG30 (1)
Modèle 36 po : PRG36 (1)
Modèle 48 po : PRG48 (1)

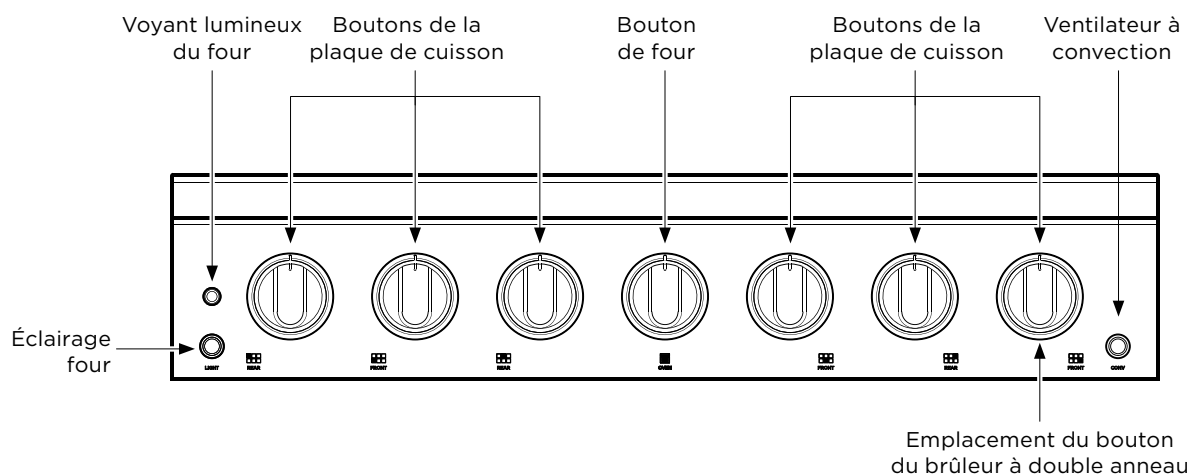
Panneau de commande

Avant de commencer l'installation, rassemblez les outils suivants :

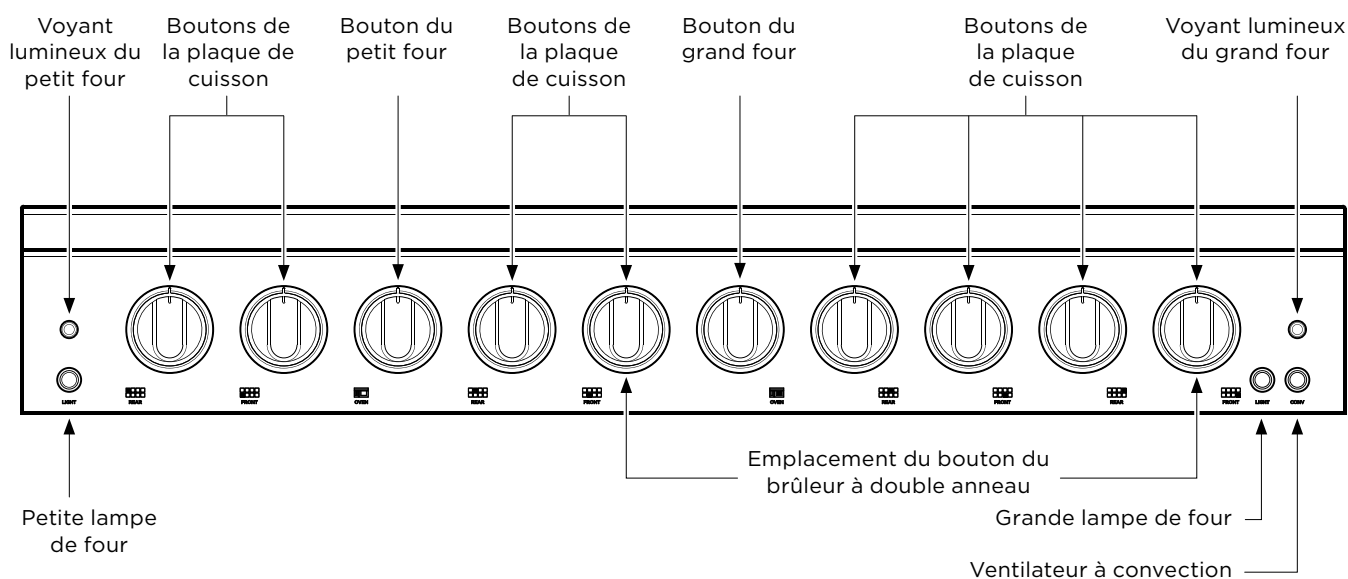
PRG30 (30 po)



PRG36 (36 po)



PRG48 (48 po)



Préparation : ce qu'il faut faire avant l'installation

Avant d'installer votre cuisinière, suivez attentivement ces étapes :

1. LISEZ CE GUIDE

Veuillez prendre connaissance de toutes les consignes de sécurité figurant aux **pages 1 à 7** de ce guide.

Lisez attentivement toutes les étapes. Si vous ne lisez pas attentivement les instructions, nous ne serons pas responsables des dommages que vous pourriez subir. Nous vous recommandons de faire appel à un technicien certifié pour effectuer l'installation.

2. RASSEMBLEZ VOS OUTILS

Assurez-vous de disposer de tous les outils nécessaires indiqués à la page précédente.

3. INSPECTEZ L'APPAREIL

Déballiez l'appareil et vérifiez qu'il n'est pas endommagé et qu'il ne manque aucune pièce. Branchez-le sur une prise pour vous assurer que le ventilateur et les lumières fonctionnent. Si quelque chose est endommagé ou manquant, contactez le vendeur pour résoudre le problème. **NE JETEZ PAS** l'emballage avant d'être sûr d'être entièrement satisfait du produit.

4. CHOSISSEZ L'EMPLACEMENT DE LA CUISINIÈRE

Utilisez les mesures indiquées à la **page 14**. Celles-ci représentent les distances minimales par rapport aux surfaces inflammables. Pour les dimensions de découpe des armoires, consultez la **page 15**.

Assurez-vous que, de chaque côté, l'espace entre le plan de travail et le bas des armoires supérieures est d'au moins 18 po (457 mm). Voir le schéma à la **page 14**. Toutes les ouvertures murales ou au sol situées derrière l'appareil **DOIVENT ÊTRE** correctement colmatées.

Le dispositif anti-basculement au sol **DOIT ÊTRE** installé. Pour les instructions d'installation, voir « INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT » à la **page 29**.

Un raccordement électrique avec mise à la terre est requis. Consultez la section « ALIMENTATION ÉLECTRIQUE » à la **page 16** pour connaître les spécifications et les consignes de sécurité.

Vérifiez que les raccordements d'alimentation en gaz appropriés sont disponibles. Reportez-vous à la section « EXIGENCES RELATIVES AU RACCORDEMENT AU GAZ » aux **pages 19 à 22** et aux consignes supplémentaires concernant l'alimentation en gaz à la **page 16**.

Reportez-vous au schéma de la page 13 pour connaître les emplacements requis des raccordements au gaz et à l'électricité. La longueur du cordon d'alimentation électrique est de 4 pi (1 219 mm) pour tous les modèles PRG.

Installez la cuisinière **UNIQUEMENT** sous une hotte de ventilation à évacuation. **NE L'INSTALLEZ PAS** sous un système de ventilation à aspiration vers le bas.

⚠ AVERTISSEMENT : L'arrière de la cuisinière risque de ne pas être bien plaqué contre le mur si les raccordements

au gaz ou à l'électricité sont installés en dehors des dimensions d'encastrement recommandées.

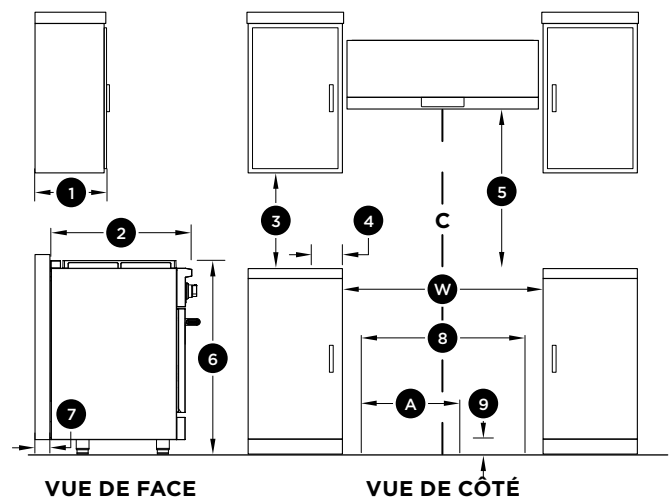
⚠ AVERTISSEMENT : Il incombe à l'installateur de s'assurer que l'appareil est correctement réglé au moment de l'installation. Une installation ou un réglage incorrect n'est pas couvert par la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT : NE RANGEZ PAS d'objets susceptibles d'attirer les enfants dans les armoires situées au-dessus. Les enfants pourraient essayer de grimper sur l'appareil, ce qui pourrait entraîner des blessures graves ou des brûlures.

5. ASSUREZ-VOUS D'AVOIR UNE HAUTEUR LIBRE SUFFISANTE

Pour garantir une installation sûre et correcte, respectez ces exigences d'espacement pour votre cuisinière et votre système de ventilation. Reportez-vous au guide visuel ci-dessous pour référence.

DIMENSIONS DE VUE LATÉRALE ET DE VUE DE FACE



1. Profondeur standard de l'armoire au-dessus de la plaque de cuisson :	13 po (330 mm)
2. Profondeur de l'arrière du châssis à l'avant du panneau de commande	27 5/16 po (694 mm)
3. Dégagement minimum (du plan de travail au meuble, des deux côtés de la cuisinière)	18 po (457 mm)
4. Dégagement entre la plaque de cuisson et le meuble (zones de travail adjacentes)	6 po (152 mm)
5. Dégagement minimal entre la plaque de cuisson et la hotte	30 po - 36 po (762 - 914 mm) En fonction du modèle de votre hotte
6. Hauteur de la plaque de cuisson par rapport au sol (jusqu'à la surface)	37 1/2 po to 39 po (953 - 991 mm) En fonction du nivellement et de la hauteur d'installation
7. Zone de raccordement au gaz et à l'électricité (profondeur maximale)	Profondeur maximale de la zone de pré-installation pour les appareils à gaz / électriques : 2 13/16 po (71 mm) à partir de la paroi arrière

8. Zone gaz et électricité (largeur)	PRG30 : 22 po (environ) PRG36 : 28 po (environ) PRG48 : 39 7/8 po (environ)
9. Zone de raccordement gaz et électrique (hauteur maximale)	Espace vertical entre le sol et la zone de pré-installation gaz / électrique : 4 1/2 po (114 mm) à partir du sol

LARGEUR D'OUVERTURE ET ESPACEMENT DES RACCORDEMENTS

Modèle	W (largeur d'ouverture)	A (Espace dispo. Raccordement gaz / électricité)
PRG30	30 1/4 po (768 mm)	15 po (381 mm)
PRG36	36 1/4 po (921 mm)	21 po (533 mm)
PRG48	48 1/8 po (1 222 mm)	31 po (787 mm)

REMARQUE : Si vous n'installez pas de hotte de ventilation au-dessus de la cuisinière, vous DEVEZ prévoir un espace libre minimum de 42 po (1 067 mm) entre la plaque de cuisson et toute surface combustible située au-dessus.

DIMENSIONS RECOMMANDÉES POUR LA DÉCOUPE DU MEUBLE :

Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur
PRG30	30 1/4 po (768 mm)	24 3/4 po (629 mm)	36 po (914 mm)
PRG36	36 1/4 po (921 mm)	24 3/4 po (629 mm)	36 po (914 mm)
PRG48	48 1/8 po (1 222 mm)	24 3/4 po (629 mm)	36 po (914 mm)

REMARQUE DE CONCEPTION :

LARGEUR : Ces dimensions prévoient un espace libre de 3 mm (1/8 po) de chaque côté. Adaptez-les en fonction de la configuration exacte de votre cuisine.

PROFONDEUR : Légèrement plus profonde que la norme de 24 po (610 mm) pour permettre à la porte du four de s'ouvrir complètement et en toute sécurité. Les 3/4 po (19 mm) supplémentaires permettent également d'installer des butoirs arrière afin que l'appareil puisse être placé à fleur du mur.

HAUTEUR : Basée sur une hauteur de meuble standard de 36 po (914 mm) avec les pieds de l'appareil réglés à leur position la plus basse. Les pieds sont réglables jusqu'à 1 1/2 po (38 mm) pour s'adapter à la hauteur de travail que vous préférez.

AVERTISSEMENT : RANGEMENT DANS LES ARMOIRES SUPÉRIEURES

Évitez de placer des armoires directement au-dessus de la cuisinière. Les matériaux inflammables stockés au-dessus peuvent s'enflammer, et les objets métalliques peuvent devenir dangereusement chauds. Si vous DEVEZ installer des armoires au-dessus de la cuisinière, réduisez le risque d'incendie en utilisant une hotte qui dépasse d'au moins

5 po (127 mm) de la façade de l'armoire.

6. VÉRIFIEZ L'ALIMENTATION EN GAZ ET LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

SÉCURITÉ LORS DU RACCORDEMENT AU GAZ

DANGER : Il existe un risque grave de décès, d'explosion ou d'incendie si toutes les mesures de sécurité suivantes ne sont pas respectées lors du raccordement au gaz :

- Utilisez une nouvelle conduite d'alimentation en gaz homologuée par CSA International.
- Installez une vanne d'arrêt manuelle du gaz à proximité de l'appareil.
- Serrez fermement tous les raccords de gaz à l'aide des outils et du matériel appropriés.
- L'installation doit être effectuée UNIQUEMENT par un professionnel qualifié. Exemples : Techniciens en chauffage agréés
Représentants agréés des compagnies de gaz
Personnel de maintenance agréé pour les appareils
Respectez tous les codes et règlements en vigueur

IMPORTANT : RESPECTEZ TOUS LES CODES ET RÈGLEMENTS

Cette installation DOIT être conforme à tous les codes et règlements locaux.

- Si les codes locaux ne s'appliquent pas, suivez le Code national du gaz de combustible ANSI Z223.1 / NFPA 54 (dernière édition).
- Au Canada, respectez la norme CAN/CGA B149 ou CAN 1-1.1-M81, selon le cas.
- Cet appareil est certifié conforme à la norme ANSI Z21.1b-201 (dernière édition).
- L'appareil est livré avec des précisions concernant la limite de pression d'entrée de gaz. Cette limite doit être respectée pour des raisons de sécurité.
- Contrôle des fuites de gaz : Vous DEVEZ vérifier l'étanchéité de tous les raccords conformément aux instructions du fabricant avant toute utilisation.
- Exigences relatives à la conduite de gaz : Utilisez soit une conduite de gaz métallique de 1/2 po, soit un raccord flexible certifié pour cuisinière. Pour sceller les raccords filetés, utilisez un composé approuvé résistant aux gaz de pétrole liquéfiés afin d'éviter les fuites.

REMARQUE : Nous vous conseillons d'utiliser une NOUVELLE conduite de gaz ou un NOUVEAU raccord flexible pour cuisinière. Ces articles sont disponibles dans votre quincaillerie locale.

ALIMENTATION EN GAZ

GAZ NATUREL :

Cet appareil est conçu pour fonctionner au gaz naturel, mais peut être converti pour fonctionner au propane liquide par un technicien qualifié.

L'appareil est réglé en usine pour le gaz naturel. Reportez-vous à la plaque signalétique indiquant le modèle et

le numéro de série pour connaître les types de gaz approuvés.

GAZ DE PROPANE LIQUIDE :

Toute conversion de gaz doit être effectuée par un technicien de maintenance qualifié. Voir **page 22** pour les instructions de conversion au propane liquide.

N'ESSAYEZ PAS de convertir l'appareil pour un type de gaz différent de celui indiqué sur la plaque signalétique du modèle/numéro de série sans avoir préalablement consulté votre fournisseur de gaz local.

EXIGENCES EN MATIÈRE DE GAZ - TOUS LES MODÈLES	
Gaz naturel	WC
Pression d'alimentation	5 po (12,5 mb)
Pression minimale de la conduite	7 po (17,5 mb)
Pression maximale du régulateur	14 po (34,9 mb), 0,5 psi (3,5 kPa)
Gaz de propane liquide	WC
Pression d'alimentation	10 po (25 mb)
Pression minimale de la conduite	11 po (27,4 mb)
Pression maximale du régulateur	14 po (34,9 mb), 0,5 psi (3,5 kPa)

RACCORDEMENTS AU GAZ

⚠ IMPORTANT : N'EXERCEZ JAMAIS de pression directement sur le tuyau collecteur de l'appareil lorsque vous serrez les raccords d'alimentation. Maintenez toujours le régulateur de pression à l'aide d'une clé pour éviter qu'il ne se torde. Si le tuyau collecteur se tord, peut le fendre et entraîner une fuite de gaz dangereuse.

⚠ REMARQUE : Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de tuyauterie à l'aide d'une solution savonneuse (75 % d'eau, 25 % de liquide vaisselle). Les raccords d'usine peuvent se desserrer pendant le transport en raison des vibrations. Inspectez soigneusement tous les raccords et réparez ceux qui fuient.

⚠ DANGER : N'UTILISEZ JAMAIS une flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.

L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du système d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression à des pressions supérieures à ½ psig (3,5 kPa).

Pour les essais de pression à ½ psig (3,5 kPa) ou moins, l'appareil doit être isolé en fermant sa vanne d'arrêt manuelle.

ROBINET D'ARRÊT DE LA CONDUITE DE GAZ

Pour aider à prévenir les fuites de gaz, appliquez du ruban Téflon ou un produit d'étanchéité approuvé pour le gaz naturel ou le propane liquide sur tous les raccords filetés.

Installez une vanne d'arrêt manuelle de gaz de taille appropriée et homologuée par un organisme compétent à un endroit accessible à l'extérieur de la cuisinière. Cette vanne DOIT être située sur la conduite de gaz menant à l'appareil et permettre une coupure rapide du gaz en cas de besoin.

Cette vanne n'est pas fournie avec l'appareil et DOIT être fournie par l'installateur.

Pour les cuisinières PRG30 et PRG36, installez un adaptateur à raccord évasé mâle de ½ po. Pour les cuisinières PRG48, installez un adaptateur à raccord évasé mâle de ¾ po. Raccordez-le au coude à filetage interne MPT de ½ po ou ¾ po à l'entrée du régulateur. Utilisez une clé sur le raccord du régulateur pour éviter tout dommage.

Installez un raccord évasé mâle de ½ po ou ¾ po sur le filetage MPT de la vanne d'arrêt manuelle. Assurez-vous que la vanne est bien maintenue afin d'éviter qu'elle ne tourne pendant l'installation.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

⚠ DANGER : RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Le non-respect de ces instructions électriques peut entraîner la mort, un incendie, des blessures graves ou un choc électrique.

Tout ajout, modification ou conversion requis pour cet appareil DOIT être effectué par un technicien de maintenance qualifié. Tous les travaux DOIVENT respecter les instructions du fabricant ainsi que les codes et réglementations locaux. Le technicien effectuant toute conversion gazière ou électrique est responsable de garantir le fonctionnement correct et sûr de l'appareil.

N'UTILISEZ PAS cet appareil avec un adaptateur à deux broches ou une rallonge électrique. Si votre prise murale n'est pas une prise à quatre broches correctement mise à la terre, elle doit être remplacée par un électricien agréé. Si seule une prise à deux broches est disponible, l'utilisateur doit la faire remplacer par un électricien qualifié par une prise à trois broches correctement mise à la terre. Pour éviter tout risque de choc électrique ou d'endommagement de l'appareil, l'installation DOIT être réalisée par un installateur qualifié ou un électricien agréé. L'appareil DOIT être correctement mis à la terre. L'alimentation électrique DOIT également présenter la polarité correcte. Une polarité inversée peut provoquer des étincelles continues au niveau des électrodes, même après l'allumage. En cas de doute concernant la mise à la terre ou la polarité, faites vérifier l'alimentation électrique par un électricien agréé.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES - TOUS LES MODÈLES	
Alimentation électrique	120 V CA, 60 Hz
Service	Circuit dédié de 15 A
Ampères totaux	9

⚠ AVERTISSEMENT : Cette cuisinière à gaz est équipée d'une fiche standard à 3 broches avec mise à la terre (120 V) pour vous protéger contre les chocs électriques. Ne coupez pas et ne retirez pas la fiche. Elle doit être branchée directement sur une prise murale de 120 V correctement mise à la terre.

⚠ ATTENTION LORS DE L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL : ÉTIQUETEZ TOUJOURS les fils avant de les débrancher.

Un câblage incorrect peut entraîner un fonctionnement défectueux ou dangereux.

Une fois l'intervention terminée, vérifiez que toutes les fonctions opèrent correctement.

7. SPÉCIFICATIONS ET INSTRUCTIONS PRÉALABLES À L'INSTALLATION

Avant de commencer l'installation, lisez attentivement et respectez les consignes de sécurité décrites aux **pages 1 à 7**.

Chaque étape d'installation comprend des consignes de sécurité spécifiques ; toutefois, il est important de lire l'intégralité des consignes de sécurité.

Il incombe à l'installateur de respecter toutes les exigences en matière d'espaces libres décrites dans ce guide.

⚠ AVERTISSEMENT : LES CUISINIÈRES SONT EXTRÊMEMENT LOURDES (PLUS DE 200 LB / 91 KG).

⚠ AVERTISSEMENT : NE SOULEVEZ PAS la porte par la poignée, car cela pourrait endommager la cuisinière et annuler votre garantie. NE TIREZ PAS et ne déplacez PAS la cuisinière par la plaque de protection.

POUR ÉVITER TOUTE BLESSURE OU TOUT DOMMAGE :

Utilisez un équipement de levage approprié et une main-d'œuvre suffisante pour déplacer l'appareil.

Faites preuve de prudence avec les pieds réglables en acier : ils peuvent être endommagés si l'appareil est traîné ou tombe.

Les dommages causés par une mauvaise manipulation PEUVENT NE PAS être couverts par la garantie.

CONSEILS DE PRÉPARATION À L'INSTALLATION :

Choisissez un emplacement qui répond à toutes les exigences de sécurité et d'installation spécifiées dans ce guide.

Déballer soigneusement l'appareil et toutes ses pièces (y compris les brûleurs, les chapeaux de brûleurs et les grilles de cuisson). Vérifiez que toutes les pièces répertoriées à la **page 12** sont présentes et mettez-les de côté.

Rassemblez tous les outils nécessaires indiqués dans la section « **OUTILS NÉCESSAIRES** » à la **page 12**.

NE RETIREZ PAS le film de protection de l'appareil avant la fin de l'installation ; cela permet d'éviter d'endommager ou de rayer les surfaces en acier inoxydable, en verre ou en porcelaine.

⚠ AVERTISSEMENT : NE SOULEVEZ JAMAIS la cuisinière par la poignée de la porte du four. Cela pourrait entraîner des blessures corporelles ou endommager la porte et la poignée, ce qui pourrait annuler la garantie.

Comment installer votre cuisinière

Une fois toutes les étapes de préparation terminées, vous êtes prêt à installer votre cuisinière.

1. TESTEZ L'APPAREIL

Branchez l'appareil à une prise électrique et appuyez sur le panneau tactile pour vous assurer qu'il fonctionne correctement.

⚠ IMPORTANT : Si la hotte ne fonctionne pas correctement, veuillez nous contacter immédiatement (**1.800.929.0168 / info@hauslane.com**).

⚠ DANGER: LE BASCULEMENT DES CUISINIÈRES PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE LA MORT.



POUR ÉVITER TOUT ACCIDENT :

La hotte DOIT ÊTRE fixée à l'aide d'un support anti-basculement correctement installé.

Si le dispositif anti-basculement n'est pas correctement fixé au mur, l'appareil peut entraîner des blessures mortelles pour un enfant ou un adulte.

COMMENT VÉRIFIER L'INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

Pour éviter tout basculement, le dispositif anti-basculement DOIT ÊTRE correctement installé. Fixez-le au mur ou à la cuisinière conformément aux instructions du guide d'utilisateur. Ensuite, inclinez légèrement l'avant de la cuisinière vers le haut et faites-la glisser vers l'arrière jusqu'à sa position finale, en vous assurant que les goupilles de fixation s'engagent sous les supports.

⚠ IMPORTANT : N'UTILISEZ PAS la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit enclenché. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Après avoir déplacé ou repositionné la cuisinière, réenclenchez TOUJOURS le dispositif anti-basculement en suivant les étapes décrites à la **page 29** du guide d'utilisateur.

Pour tester l'installation du dispositif anti-basculement, tirez doucement sur la cuisinière par l'arrière. Si elle est correctement installée, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant de plus de 4 po (102 mm) par rapport au mur. Si elle bascule davantage, le support anti-basculement n'est pas correctement fixé et doit être corrigé avant d'utiliser l'appareil.

⚠ DANGER: NE LAISSEZ PAS la cuisinière basculer de plus de 102 mm (4 po) par rapport au mur — elle pourrait tomber vers l'avant et causer des blessures.

CONSEILS D'INSTALLATION IMPORTANTS :

NE RETIREZ JAMAIS les pieds de mise à niveau — le dispositif anti-basculement s'appuie sur eux pour maintenir l'appareil en place.

NE MARCHEZ JAMAIS ET NE VOUS ASSEYEZ JAMAIS sur la porte du four.

La cuisinière est conçue pour ne pas basculer dans des conditions normales d'utilisation.

Toutefois, si le support anti-basculement est manquant ou desserré, le fait d'exercer une pression sur une porte ouverte peut faire basculer l'ensemble de l'appareil vers l'avant.

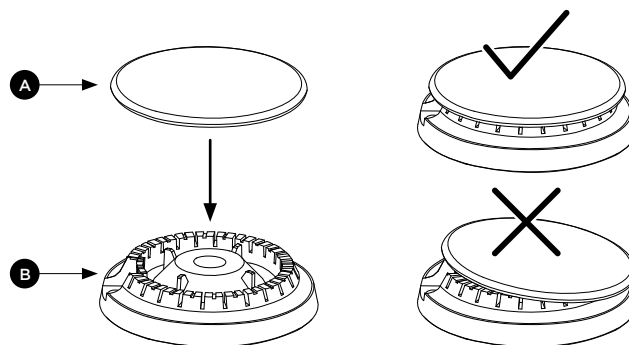
2. INSTALLATION DES PIÈCES

RÉPARTITEURS ET CHAPEAUX DE BRÛLEURS

Une fois la cuisinière déballée, mettez de côté les grilles en fonte et retirez les répartiteurs de flamme et les chapeaux de brûleur du compartiment de rangement situé sous les grilles.

Placez chaque répartiteur de flamme sur le brûleur correspondant, en vous assurant que l'orifice s'adapte parfaitement à la pointe d'allumage en métal blanc de l'électrode. Placez ensuite le chapeau de brûleur par-dessus jusqu'à ce qu'il soit bien en place.

Si les répartiteurs (B) ou les chapeaux (A) ne sont pas correctement positionnés, les brûleurs risquent de ne pas s'allumer ou de ne s'allumer que partiellement, comme illustré ci-dessous :



GRILLES EN FONTE

Placez les grilles en fonte sur la plaque de cuisson en prenant soin de ne pas rayer la surface en émail. Chaque grille est dotée de pieds en caoutchouc et s'aligne avec les fentes de la plaque de cuisson.

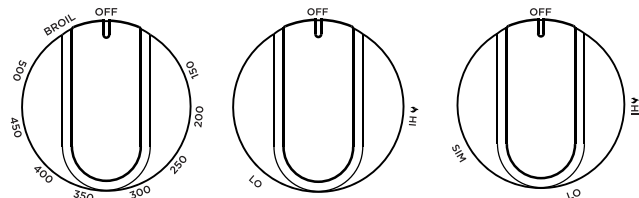
Le modèle PRG48 comprend une plaque chauffante réversible en fonte émaillée. Elle doit être placée verticalement (d'avant en arrière) sur l'une des quatre grilles. NE LA PLACEZ PAS horizontalement (d'un côté à l'autre) sur plusieurs grilles.

BOUTONS

1. BOUTONS DE LA CUISINIÈRE PRG30 (5 AU TOTAL)

Pour installer les boutons, alignez-les en position « OFF » et enfoncez-les directement sur les tiges de valve qui dépassent de l'avant de la plaque de cuisson, comme illustré à droite.

Le bouton du four s'installe sur la valve centrale, les boutons des brûleurs étant placés de chaque côté. Le bouton à double fonction se place à l'extrême droite.



Bouton de four (1)

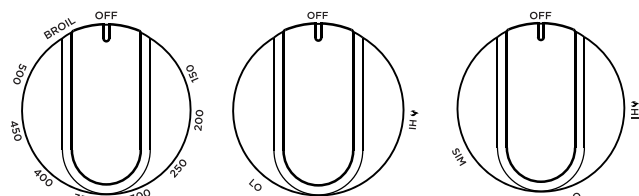
Boutons de brûleur à anneau unique (3)

Boutons de brûleurs à double anneau (1)

⚠ AVERTISSEMENT : Les cuisinières PRG30 et PRG36 sont équipées d'un brûleur double fonction en laiton, et la cuisinière PRG48 comprend deux brûleurs double fonction en laiton. Les boutons de ces brûleurs comportent un réglage « SIM », comme indiqué sur les images ci-dessous.

2. BOUTONS DE LA GAMME PRG36 (7 AU TOTAL)

Le bouton du four s'installe sur la vanne centrale, les boutons des brûleurs étant placés de chaque côté. Le bouton à double fonction s'installe à l'extrême droite de la cuisinière.



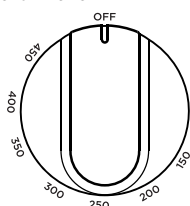
Bouton de four (1)

Boutons de brûleur à anneau unique (5)

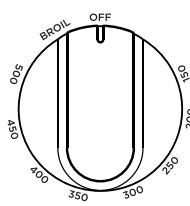
Boutons de brûleurs à double anneau (1)

3. BOUTONS DE CUISINIÈRE PRG48 (10 AU TOTAL)

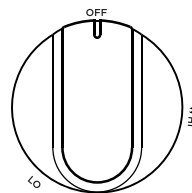
Les boutons de four sont installés sur les deux vannes centrales, le plus petit bouton de four se trouvant à gauche. Les boutons de brûleur sont placés de chaque côté. Un bouton à double fonction est situé directement à gauche du petit bouton de four, et l'autre est installé à l'extrême droite de la cuisinière.



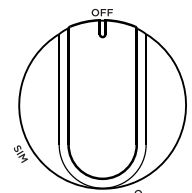
Petit bouton de four (1)



Grand bouton de four (1)



Boutons de brûleurs à un anneau (6)



Boutons de brûleurs à double anneau (2)

INSTALLATION DE LA POIGNÉE



Pour installer la poignée de la porte du four, alignez chaque support avec les goujons de fixation préinstallés de part et d'autre de la porte du four, comme illustré à la figure 1 ci-dessous.

Une fois alignés, repérez les trous de vis sur la face inférieure de chaque base de support. À l'aide de la clé Allen ou hexagonale de $\frac{7}{64}$ po (3 mm) fournie, serrez les deux vis jusqu'à ce que la poignée soit solidement en place, comme illustré à la figure 2 ci-dessous.

Si elle est correctement installée, la poignée doit être parfaitement à niveau.

⚠ REMARQUE : Bien que le schéma illustre le modèle PRG36, le processus d'installation de la poignée est le même pour les cuisinières PRG30 et PRG48.

⚠ AVERTISSEMENT : Veillez à ne pas trop serrer, au risque d'abîmer les vis, ce qui pourrait rendre la poignée instable ou la faire tomber, augmentant ainsi le risque de blessure ou de brûlure.

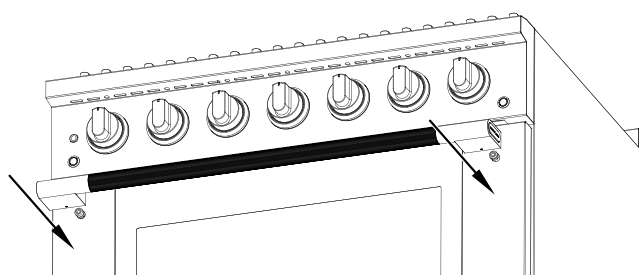


Figure 1

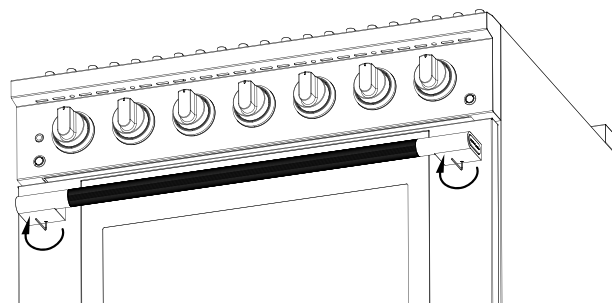


Figure 2

3. EXIGENCES RELATIVES AU RACCORDEMENT AU GAZ

Cette cuisinière est réglée en usine pour fonctionner au gaz naturel (GN). Si vous avez l'intention d'utiliser du gaz de pétrole liquéfié (GPL), la conversion DOIT être effectuée par un installateur qualifié avant de mettre l'appareil en service.

Tous les raccordements au gaz doivent être conformes aux codes de construction nationaux et locaux. Si vous utilisez un raccord de conduite de gaz flexible, assurez-vous que la cuisinière est positionnée de manière à pouvoir se raccorder facilement à la vanne d'arrêt manuelle.

⚠ DANGER : ROBINET D'ARRÊT MANUEL DU GAZ REQUIS

La conduite d'alimentation en gaz doit comporter une vanne d'arrêt manuelle homologuée.

La vanne d'arrêt doit être facilement accessible et située dans la même pièce que l'appareil.

NE BLOQUEZ PAS l'accès à la vanne d'arrêt.

Assurez-vous de savoir comment et où couper le gaz en cas d'urgence.

⚠ IMPORTANT : Le régulateur de pression, situé à l'entrée de gaz de l'appareil, DOIT rester dans la conduite d'alimentation, que vous utilisiez du gaz naturel ou du propane liquide.

Le régulateur est livré avec un cache en plastique transparent recouvrant l'entrée afin d'empêcher la pénétration de débris. Ce cache doit être retiré avant de raccorder la conduite de gaz ou le raccord.

Un raccord métallique flexible ne doit pas dépasser 3 pi (36 po ou 914 mm) de longueur pour une installation correcte. Au Canada, les raccords flexibles doivent être en métal à simple paroi et mesurer moins de 6 pi (1 829 mm) de longueur.

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUES D'EXPLOSION

Lisez toutes les consignes de sécurité des **pages 1 à 7** avant de commencer l'installation.

Utilisez UNIQUEMENT une conduite d'alimentation en gaz homologuée CSA. Installez une vanne d'arrêt manuelle homologuée. Serrez fermement tous les raccords de gaz. Pour les installations au propane liquide (GPL), une personne qualifiée doit vérifier que la pression du gaz ne dépasse pas 3,5 kPa (14 po W.C.P.). Les personnes qualifiées peuvent inclure des professionnels du chauffage agréés, du personnel des compagnies de gaz ou des techniciens de service agréés.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou la mort.

ÉTAPES D'INSTALLATION DU GAZ

1. Coupez l'alimentation principale en gaz avant de retirer un appareil existant (le cas échéant). Laissez-la coupée jusqu'à ce que la nouvelle cuisinière soit entièrement installée. N'OUBLIEZ PAS de rallumer les veilleuses de tous les autres appareils à gaz après avoir rétabli l'alimentation en gaz.
2. Utilisez un raccord métallique flexible (certifié CSA) pour permettre les mouvements, sauf si les codes locaux exigent une tuyauterie rigide.
 - Ne réutilisez JAMAIS un ancien raccord de gaz.
 - Si vous utilisez une tuyauterie rigide, alignez soigneusement tous les raccords.
 - Appliquez un mastic d'étanchéité adapté au gaz naturel

sur tous les filetages mâles.

3. Raccordez la conduite de gaz flexible au raccord du régulateur de ½ po situé dans le coin inférieur gauche de la cuisinière (vue arrière).
4. Une fois le raccordement effectué :

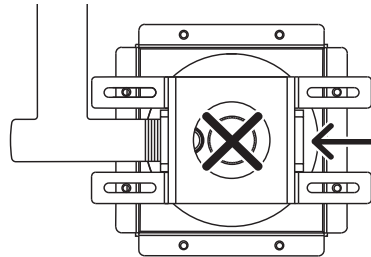
- Assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position « **OFF** ».
- Ouvrez le robinet d'alimentation en gaz principal.
- Vérifiez l'absence de fuites à l'aide d'une solution composée de 75 % d'eau et de 25 % de liquide vaisselle.
- Si des bulles apparaissent, coupez le gaz, resserrez tous les raccords et refaites le test.

⚠ AVERTISSEMENT : raccordez TOUJOURS la conduite de gaz via le raccord de ½ po situé sur le côté du régulateur de pression, comme indiqué sur le schéma de la page suivante.

NE RETIREZ PAS le capuchon d'accès au régulateur pour raccorder le gaz. Ce capuchon est utilisé uniquement pour :

- Conversions au propane liquide
- Les réglages de pression

Le bouchon d'accès au régulateur DOIT rester en place en permanence et ne doit être serré qu'à la main. Le retrait ou l'altération de ce bouchon en dehors de son usage prévu peut entraîner un fonctionnement dangereux.



REMARQUES CONCERNANT L'EMPLACEMENT ET LE RACCORDEMENT DU RÉGULATEUR

Sur toutes les cuisinières de la série PRG, le régulateur de pression est situé dans le coin inférieur droit lorsque l'on fait face à l'avant de l'appareil.

- Vu de l'arrière, le régulateur se trouve en bas à gauche.
- Le schéma de la page suivante montre :
- Le débit correct du raccordement au gaz
- Emplacements des raccords
- Les pièces nécessaires au raccordement

⚠ REMARQUE : Le régulateur et le bouchon d'accès sont installés en usine. Les autres composants de raccordement, tels que les raccords évasés, les vannes d'arrêt et les raccords flexibles, DOIVENT être fournis par l'installateur ou le client.

⚠ IMPORTANT : Le bouchon d'accès au régulateur est utilisé UNIQUEMENT pour la conversion au propane liquide ou le réglage de la pression. Il ne sert pas au raccordement au gaz. Le bouchon doit toujours être serré à la main et rester en place pendant l'installation et le fonctionnement.

SÉCURITÉ ET RISQUES D'EXPLOSION

Lisez toutes les consignes de sécurité des **pages 1 à 7** avant de continuer. N'utilisez JAMAIS une flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Cela pourrait provoquer un incendie ou une explosion.

Serrez fermement tous les raccords pour éviter toute fuite au niveau de l'appareil ou de la conduite d'alimentation en gaz.

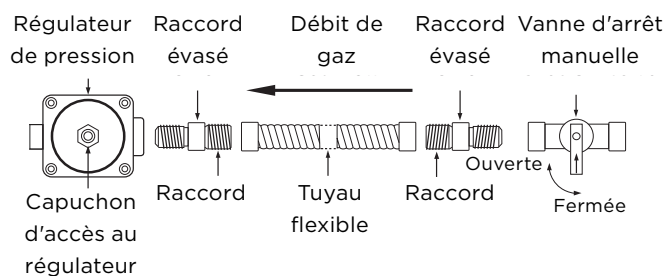
Après avoir raccordé la conduite de gaz :

- Vérifiez que les boutons de commande sont correctement alignés avec leurs tiges de vanne. Un mauvais alignement pourrait indiquer que le collecteur s'est déplacé, ce qui pourrait entraîner un frottement des tiges de vanne contre le panneau de commande et provoquer une fuite de gaz.

Pendant l'essai de pression :

- Lors de tout essai de pression égale ou inférieure à ½ psig (3,5 kPa), l'appareil et sa vanne d'arrêt doivent être déconnectés de la conduite de gaz principale.

Reportez-vous au schéma de raccordement au gaz de la page suivante pour connaître le sens de raccordement et l'emplacement des raccords. Le régulateur de pression et son capuchon d'accès sont préinstallés. Tous les autres composants de raccordement au gaz DOIVENT ÊTRE fournis par le client et installés par un technicien qualifié afin de garantir une installation sûre et conforme.



4. PROCÉDURE DE CONVERSION AU GAZ PROPANE LIQUIDE (EN OPTION)

⚠ ATTENTION : COUPEZ D'ABORD L'ARRIVÉE DE GAZ ET L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Avant de commencer la conversion :

- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Débranchez ensuite l'alimentation électrique.
- N'essayez PAS d'effectuer la conversion tant que l'appareil est raccordé au gaz ou à l'électricité.

⚠ REMARQUES IMPORTANTES

Si vous prévoyez d'utiliser du propane liquide (GPL), la conversion DOIT être effectuée avant d'installer le dispositif anti-basculement.

Si vous utilisez du gaz naturel installé en usine et que vous n'avez PAS BESOIN de passer au propane, vous pouvez passer directement à la **page 28**.

Votre appareil est livré avec un ensemble de conversion. Veuillez à utiliser celui qui correspond à votre modèle :

PRG30 : LPC-30KT

PRG36 : LPC-36KT

PRG48 : LPC-48KT

⚠ AVERTISSEMENT : MESURES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les consignes de sécurité aux **pages 1 à 7** avant de continuer.

La conversion DOIT être effectuée par un technicien de maintenance qualifié, en suivant à la fois les instructions du ensemble et les réglementations locales.

Le non-respect de cette conversion lors de l'utilisation de GPL peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

L'organisme de service chargé de la conversion est responsable de son exactitude et de sa sécurité.

Une fois la conversion effectuée, l'alimentation en GPL DOIT fournir :

Minimum : 2,5 kPa (10 po W.C.P.)

Maximum : 3,5 kPa (14 po de colonne d'eau)

⚠ AVERTISSEMENT : INSTALLATION PAR UN PROFESSIONNEL REQUISE

- Ce ensemble de conversion DOIT ÊTRE installé par un centre de service agréé, en totale conformité avec :
- Les instructions du fabricant
- Tous les codes et réglementations de construction applicables

Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, vous pouvez provoquer :

- un incendie
- une explosion
- une production de monoxyde de carbone
- des blessures graves ou décès

L'installation n'est pas terminée tant que l'appareil converti n'a pas été testé et que son bon fonctionnement n'a pas été vérifié, conformément aux instructions du ensemble de conversion.

VÉRIFICATION DE LA PRESSION DU COLLECTEUR

Un technicien agréé doit vérifier la pression du collecteur à l'aide :

- de son propre manomètre
- d'un adaptateur pour point de test fourni par Hauslane
- d'un tuyau de ¼ po (6 mm)

L'illustration concerne la gamme PRG36, mais la procédure est identique pour tous les modèles PRG.

Pour effectuer le test :

1. Retirez à la main le répartiteur et le chapeau du brûleur situé à l'arrière gauche ou à l'avant gauche de la plaque de cuisson.
2. À l'aide d'un tourne-écrou ou d'une clé de ⅝ po (7 mm), retirez l'orifice de gaz situé au bas de ce brûleur.

3. Insérez l'adaptateur de test dans l'orifice.
4. Tournez le bouton de commande du brûleur en position « HI ».
5. Tout en maintenant le bouton enfoncé, utilisez le manomètre pour vérifier la pression.

PRESSIONS NOMINALES DU COLLECTEUR :

Gaz naturel : 1,2 kPa (5 po W.C.P.)

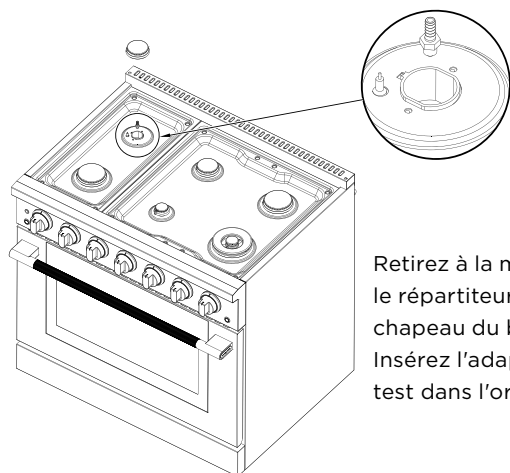
Gaz propane liquéfié : 2,7 kPa (11 po W.C.P.)

Pour garantir la précision de la mesure, la pression de la conduite amont doit être supérieure d'au moins 0,25 kPa (1 po W.C.P.) à la pression du collecteur.

Le régulateur de pression de cet appareil peut supporter en toute sécurité une pression d'entrée allant jusqu'à 3,5 kPa (½ PSI ou 14 po W.C.P.). Si la pression de la conduite dépasse cette valeur, un régulateur réducteur DOIT ÊTRE utilisé.

⚠ ATTENTION : TESTER UNIQUEMENT LES BRÛLEURS LATÉRAUX

N'effectuez pas de test de pression sur les brûleurs à double fonction. Utilisez UNIQUEMENT l'un des brûleurs situés à l'extrême gauche de la cuisinière pour obtenir des mesures de pression précises.



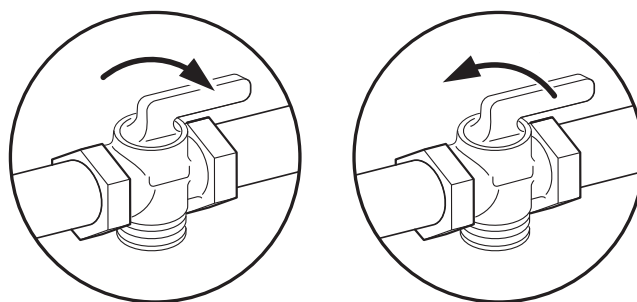
Retirez à la main le répartiteur et le chapeau du brûleur. Insérez l'adaptateur de test dans l'orifice.

Si votre ensemble de conversion au gaz liquéfié ne comprenait pas l'adaptateur pour point de test ni le tuyau de ¼ po, veuillez contacter le service clientèle de Hauslane au **1.800.929.0168** pour obtenir de l'aide.

⚠ DANGER : DÉBRANCHEZ TOUJOURS l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute intervention. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique, un incendie ou la mort.

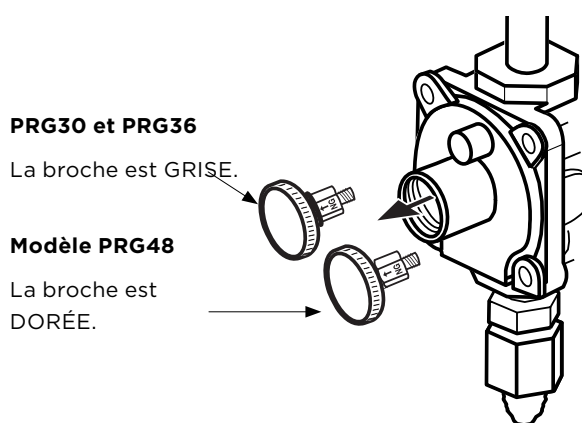
ÉTAPES POUR RÉGLER LE RÉGULATEUR POUR L'UTILISATION AU PROPANE :

Coupez l'alimentation en gaz en fermant la vanne d'arrêt manuelle. Purgez la conduite de gaz en appuyant plusieurs fois sur les boutons de la cuisinière. Cette précaution permet de s'assurer qu'il ne reste plus de gaz dans le circuit.

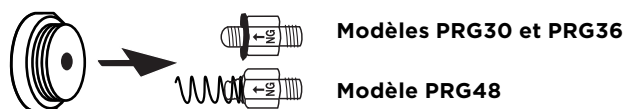


Dévissez le bouchon d'accès au régulateur à la main ou à l'aide d'une clé à tube adaptée (voir schéma).

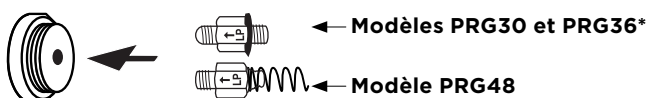
Retirez la goupille du régulateur (voir schéma ci-dessous) :



Vous devrez réinstaller cette broche dans la bonne position en fonction de votre type de gaz. La section suivante vous guidera dans cette opération.



Pour les modèles PRG30 et PRG36, repérez la goupille grise du régulateur. Elle n'est pas fixée à un ressort. Dévissez la goupille, retournez-la et revissez-la dans le capuchon du régulateur comme indiqué sur les schémas. Pour le modèle PRG48, la goupille dorée du régulateur est fixée à un ressort. Dévissez la goupille, retournez-la et revissez-la dans le capuchon du régulateur. Assurez-vous que le ressort est bien en place lors du serrage afin de garantir une régulation de pression correcte.



Une fois la goupille retournée, revissez le capuchon d'accès au régulateur sur le corps du régulateur. Rebranchez ensuite le régulateur au raccord et au raccord évasé comme illustré. **NE SERREZ JAMAIS TROP FORT.**

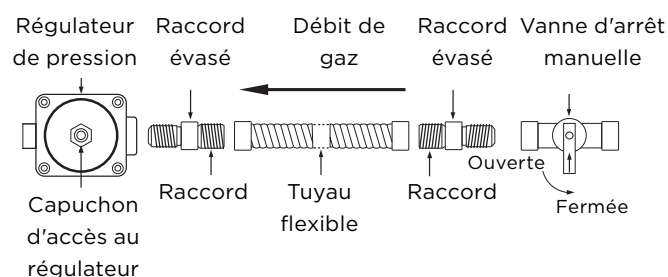
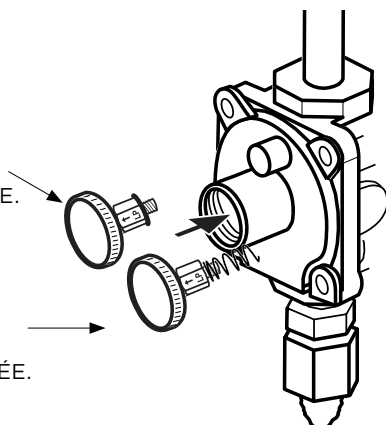
REMARQUE : Le régulateur de pression et le bouchon sont préinstallés sur votre appareil. Toutes les autres pièces de raccordement au gaz indiquées sur schéma (raccords évasés, vanne d'arrêt, etc.) DOIVENT être fournis par le client afin qu'un installateur qualifié puisse effectuer le raccordement en toute sécurité.

Modèles PRG30 et PRG36

La broche est GRISE.

Modèle PRG48

La broche est DORÉE.

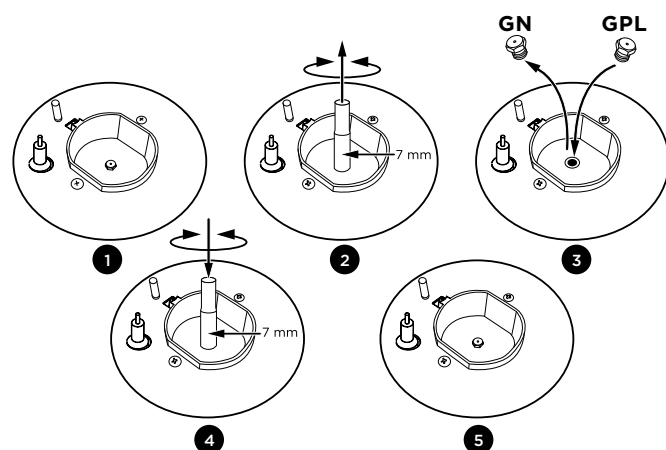


CHANGEMENT DES ORIFICES DE BRÛLEUR

Commencez par retirer les grilles, les chapeaux et les répartiteurs. Utilisez ensuite un tourne-écrou ou une clé de $\frac{7}{32}$ po (7 mm) pour dévisser les orifices de gaz naturel existants. Chaque orifice est étiqueté pour indiquer son emplacement correct ; lisez donc attentivement les étiquettes avant de les remplacer.

Remplacez-les par les orifices pour propane liquide correspondants. NE FORCEZ PAS et NE SERREZ PAS TROP ces orifices, car vous risquez d'endommager la base du brûleur et nuire au bon fonctionnement de la flamme.

Pour les brûleurs doubles, il y a trois orifices par brûleur. L'un se trouve au centre et les deux autres sont situés sur les côtés. Utilisez une clé de $\frac{7}{32}$ po (7 mm) pour retirer et remplacer également les orifices latéraux.



AVERTISSEMENT : MANIPULEZ LES COMPOSANTS GAZIERS AVEC PRÉCAUTION

Conservez tous les orifices de gaz naturel retirés — vous en aurez besoin si vous revenez au gaz naturel à l'avenir.

Manipulez les composants métalliques avec précaution, en particulier les pièces tranchantes ou filetées.

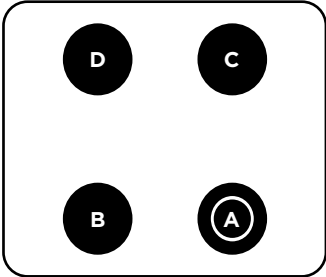
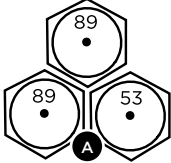
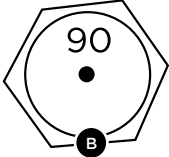
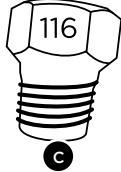
Utilisez des outils et des supports appropriés pour éviter d'endommager l'appareil pendant la conversion.

CONVERSION AU PROPANE LIQUIDE (SUITE) NUMÉROS D'ORIFICES

⚠ CONSEIL D'INSTALLATION : Pour éviter toute confusion lors de l'installation, il est préférable de retirer d'abord tous les orifices de gaz naturel (GN) existants, puis d'installer les orifices de propane liquide (GPL).

⚠ IMPORTANT : Chaque orifice porte un numéro indiquant son diamètre de débit, imprimé sur le corps. Vous DEVEZ installer l'orifice approprié à l'emplacement exact indiqué dans les illustrations et le tableau des orifices ci-dessous pour le **MODÈLE PRG30**.

⚠ REMARQUE : Pour les brûleurs doubles (**A**), veillez à remplacer les trois orifices : un au centre et deux sur les côtés.

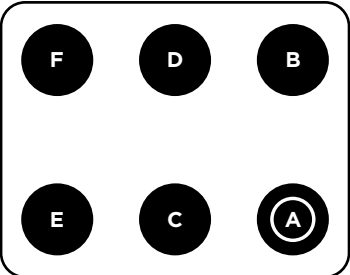
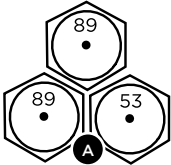
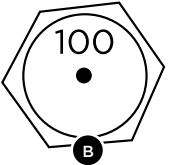
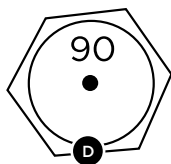
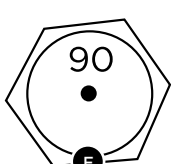
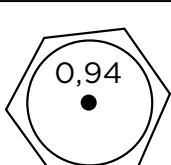
ORIFICES DU PRG30				
Disposition des brûleurs	Brûleur	GPL (orifices)	GN	GPL
 AVANT	A		1,36 (2) + 0,73	0,89 (2) + 0,53
	B		1,36	0,90
	C		1,79	1,16
	D		1,36	0,90
	Gril		1,42	0,94
	Cuisson au four		2,13	1,40

CONVERSION AU PROPANE LIQUIDE (SUITE) NUMÉROS D'ORIFICES

⚠ CONSEIL D'INSTALLATION : Pour éviter toute confusion lors de l'installation, il est préférable de retirer d'abord tous les orifices de gaz naturel (GN) existants, puis d'installer les orifices de propane liquide (GPL).

⚠ IMPORTANT : Chaque orifice porte un numéro indiquant son diamètre de débit, imprimé sur le corps. Vous DEVEZ installer l'orifice approprié à l'emplacement exact indiqué dans les illustrations et le tableau des orifices ci-dessous pour le **MODÈLE PRG36**.

⚠ REMARQUE : Pour les brûleurs doubles (**A**), veillez à remplacer les trois orifices : un au centre et deux sur les côtés.

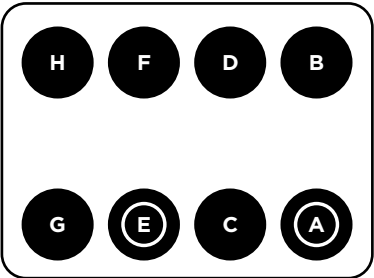
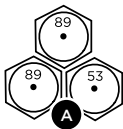
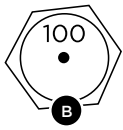
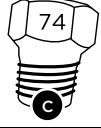
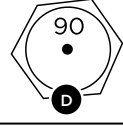
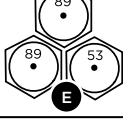
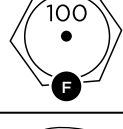
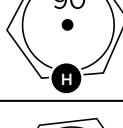
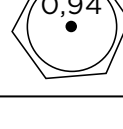
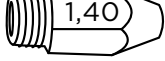
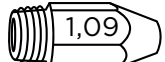
ORIFICES PRG36				
Disposition des brûleurs	Brûleur	GPL (orifices)	GN	GPL
 AVANT	A		1,36 (2) + 0,73	0,89 (2) + 0,53
	B		1,57	1,00
	C		1,07	0,74
	D		1,36	0,90
	E		1,79	1,16
	F		1,36	0,90
	Gril		1,42	0,94
	Cuisson au four		2,13	1,40

CONVERSION AU PROPANE LIQUIDE (SUITE) NUMÉROS D'ORIFICES

⚠ CONSEIL D'INSTALLATION : Pour éviter toute confusion lors de l'installation, il est préférable de retirer d'abord tous les orifices de gaz naturel (GN) existants, puis d'installer les orifices de propane liquide (GPL).

⚠ IMPORTANT : Chaque orifice porte un numéro indiquant son diamètre de débit, imprimé sur le corps. Vous DEVEZ installer l'orifice approprié à l'emplacement exact indiqué dans les illustrations et le tableau des orifices ci-dessous pour le **MODÈLE PRG48**.

⚠ REMARQUE : Pour les brûleurs doubles (**A et E**), veillez à remplacer les trois orifices : un au centre et deux sur les côtés.

ORIFICES DU PRG48				
Disposition des brûleurs	Brûleur	GPL (orifices)	GN	GPL
 AVANT	A		1,36 (2) + 0,73	0,89 (2) + 0,53
	B		1,57	1,00
	C		1,07	0,74
	D		1,36	0,90
	E		1,36 (2) + 0,73	0,89 (2) + 0,53
	F		1,57	1,00
	G		1,07	0,74
	H		1,36	0,90
	Gril		1,42	0,94
	Cuisson au four (grand format)		2,13	1,40
	Cuisson au four (petit format)		1,68	1,09

CONVERSION AU PROPANE LIQUIDE (SUITE)

Remplacement des buses supérieures du four : PRG30, PRG36, PRG48 Grand four

CE QU'IL FAUT

- Tournevis cruciforme ou foret
- Clé à douille de 7 mm

1. PRÉPARATION DU FOUR

Ouvrez complètement la porte du four. Retirez les grilles du four en les faisant coulisser jusqu'à leur extension maximale, puis en les soulevant pour les sortir du mécanisme coulissant. Mettez les grilles de côté.

Soulevez délicatement le bac d'égouttage inférieur par chacun de ses coins avant et faites-le glisser vers l'extérieur, en prenant soin de ne pas endommager la grille du brûleur inférieur. Mettez le bac d'égouttage de côté.

2. RETIRER LA GRILLE DE DIFFUSION DES BRÛLEURS

À l'aide d'un tournevis cruciforme ou d'un foret, retirez les 8 vis qui fixent la grille de protection du brûleur supérieur du gril (2 vis à l'avant, 3 vis de chaque côté).

Débranchez avec précaution le conduit d'évacuation du

brûleur de la paroi arrière du four pour accéder à l'orifice.

3. REMPLACER L'ORIFICE

Utilisez une clé à douille de 7 mm pour retirer l'orifice de gaz naturel existant. Mettez l'orifice de gaz naturel de côté pour une utilisation ultérieure. Installez l'orifice de gaz propane liquide exactement au même endroit. Vissez soigneusement le nouvel orifice ; ne le serrez pas trop.

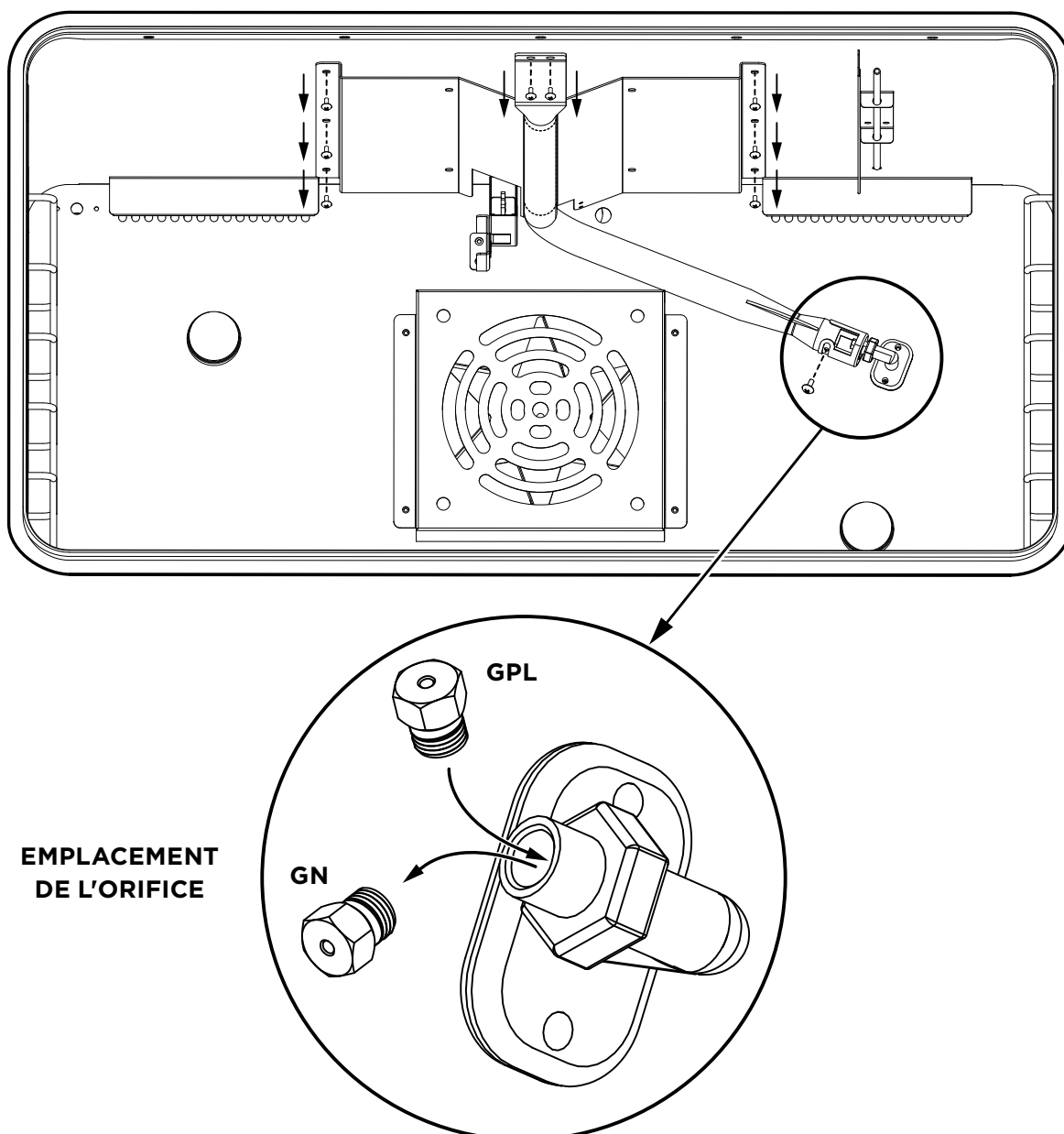
4. REMONTAGE DU BRÛLEUR

Repositionnez le conduit d'évacuation du brûleur au-dessus du nouvel orifice. Fixez à nouveau le brûleur à l'aide des 8 vis retirées précédemment.

5. REMONTAGE DES COMPOSANTS DU FOUR

Remettez soigneusement en place le bac d'égouttage inférieur. Réinstallez les grilles du four en les glissant dans les guides.

⚠ IMPORTANT: Manipulez les pièces avec précaution pour éviter d'endommager les fils ou les composants reliés à la sortie de fumée du brûleur. Assurez-vous que toutes les vis et toutes les pièces sont correctement remises en place avant de mettre le four en service.



CONVERSION AU PROPANE LIQUIDE (SUITE)

Remplacement des orifices du four inférieur : PRG30, PRG36, PRG48 (grands et petits fours)

⚠ AVERTISSEMENT: Veillez à ne pas rayer ni endommager le fil de raccordement qui reste connecté tout au long de cette procédure concernant le brûleur inférieur.

OUTILS NÉCESSAIRES

- Tournevis cruciforme ou foret
- Clé à douille de 10 mm

1. RETIRER LA PLAQUE DE PROTECTION

Dévissez les trois vis qui fixent la plaque de protection (une de chaque côté et une au centre). Soulevez la plaque de protection et retirez-la des fentes latérales.

2. RETIRER LE SUPPORT DE L'ORIFICE DU BRÛLEUR INFÉRIEUR

À l'aide d'une clé à douille de 10 mm, retirez le support d'orifice ainsi que l'orifice de gaz naturel. Accédez-y par l'avant de l'appareil, où il est fixé au support.

3. REMPLACER L'ORIFICE

Utilisez une clé à douille de 10 mm pour retirer l'orifice de gaz naturel existant et mettez-le de côté pour une utilisation ultérieure.

Installez l'orifice pour gaz propane liquéfié au même emplacement. Vissez soigneusement le nouvel orifice en veillant à ne pas trop serrer.

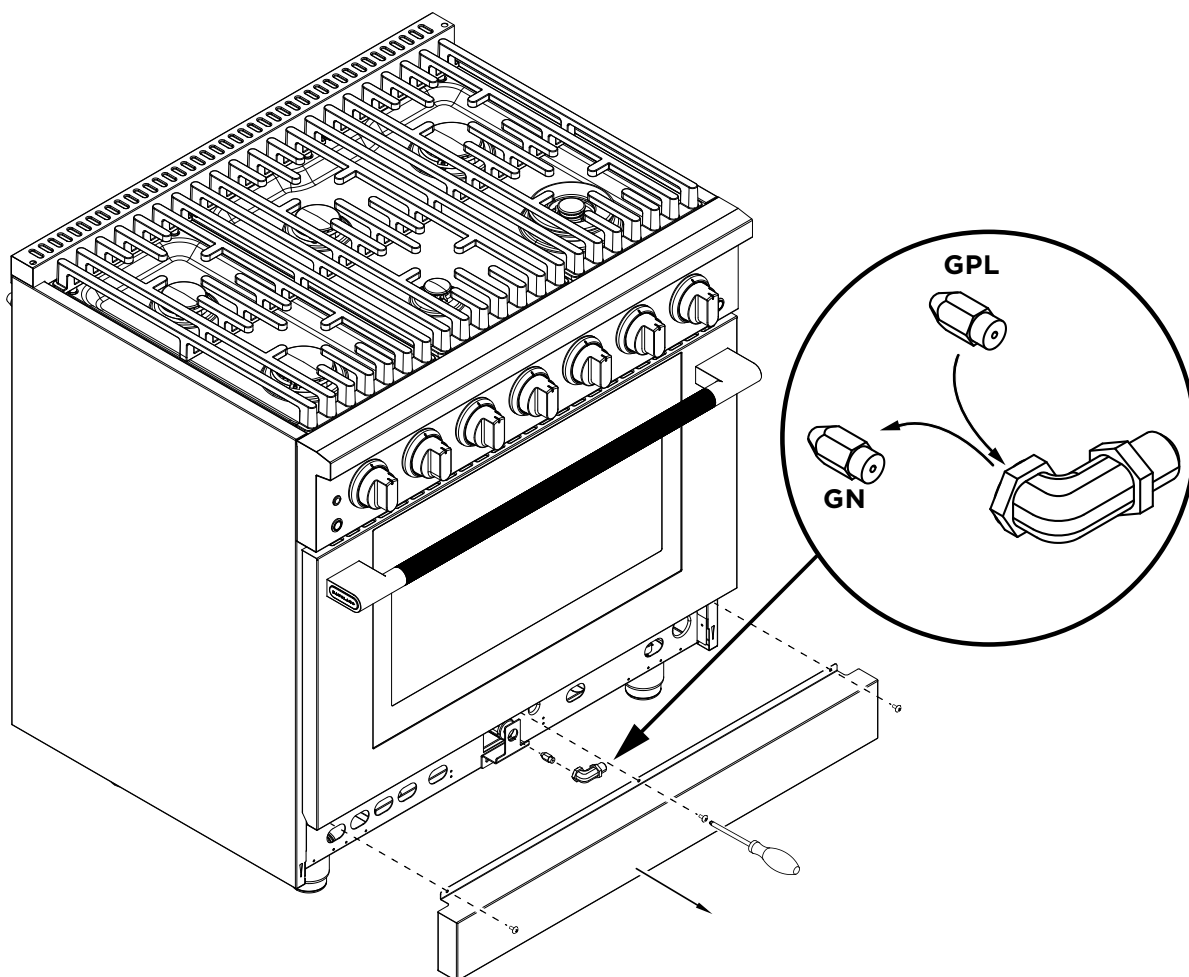
4. REMONTAGE DU BRÛLEUR

À l'aide d'une clé à douille de 10 mm, repositionnez le support d'orifice sur le support de fixation et assurez-vous qu'il est bien fixé dans sa position d'origine.

5. REMONTAGE DE LA PLAQUE DE PROTECTION

Remettez délicatement la plaque de protection en place. Revissez les vis pour fixer le panneau en veillant à ne pas trop serrer.

⚠ IMPORTANT: Manipulez les pièces avec précaution pour éviter d'endommager les fils ou les composants reliés à la ventilation du brûleur. Assurez-vous que toutes les vis et toutes les pièces sont correctement remises en place avant de mettre le four en service.



⚠ REMARQUES: Les schémas fournis détaillent la disposition des brûleurs inférieurs des cuisinières des séries PRG30 et PRG36, ainsi que celle du four plus grand du modèle PRG48.

La disposition du brûleur inférieur du petit four du modèle PRG48 est légèrement différente, mais la procédure de remplacement de l'orifice est identique.

Le petit four PRG48 ne dispose pas de brûleur de grill supérieur ; le remplacement de l'orifice supérieur n'est donc pas nécessaire pour la conversion au propane liquide.

⚠ IMPORTANT: Une fois la conversion terminée, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de tuyauterie à l'aide d'une solution savonneuse (75 % d'eau, 25 % de liquide vaisselle). Resserrez les raccords si vous constatez des fuites.

INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT

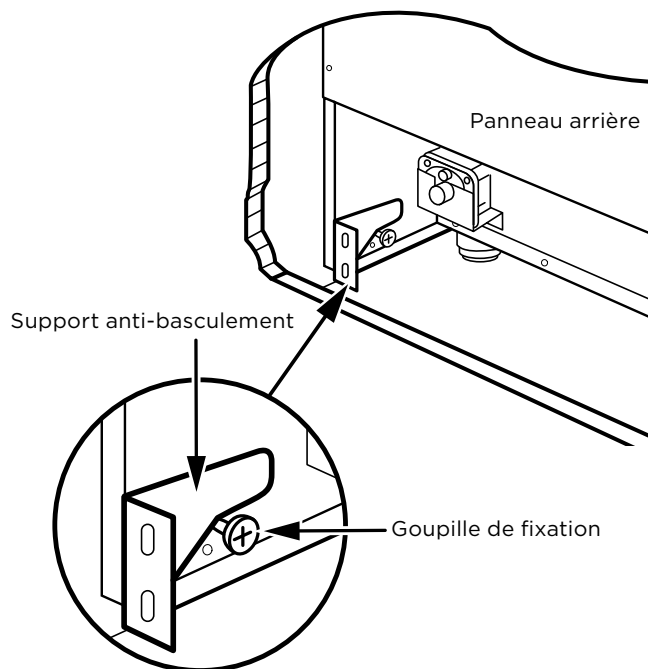
⚠ DANGER : un enfant ou un adulte peut être gravement blessé ou tué si la cuisinière bascule vers l'avant. N'UTILISEZ PAS l'appareil sans que le dispositif anti-basculement soit en place. Un mauvais montage peut entraîner la mort ou des brûlures graves.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ÉTAPE PAR ÉTAPE

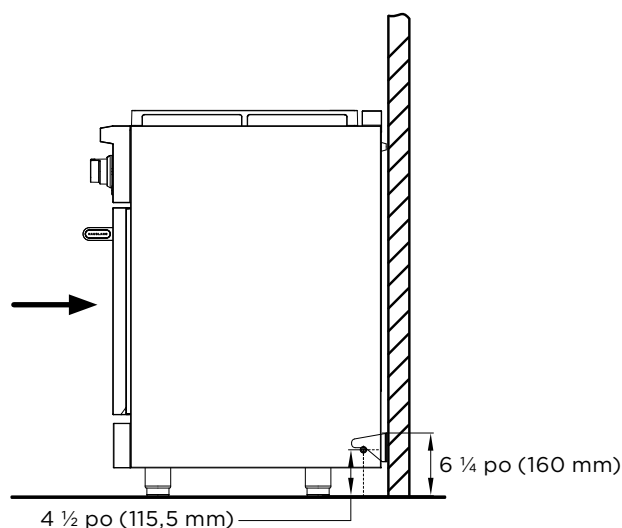
- Placez la cuisinière dans son emplacement. Réglez les pieds de mise à niveau à la hauteur souhaitée. Faites glisser légèrement la cuisinière vers l'avant pour accéder à la paroi arrière.
- Fixez les supports anti-basculement au mur :
 - Percez deux trous par support.
 - Fixez-les à l'aide des 4 vis fournies.
 - Le côté de fixation du support doit être tourné vers le meuble.
 - Pour les murs en béton ou en carrelage, utilisez les chevilles fournies — enfoncez-les d'abord à l'aide d'un marteau, puis vissez.
- Réglez la hauteur des supports en mesurant la distance entre le sol et le bas de chaque panneau latéral (voir les schémas du guide).
 - Utilisez un niveau pour vous assurer que les deux supports sont installés de manière uniforme.
- Installez les goupilles de fixation :
 - Celles-ci sont fournies dans votre ensemble anti-basculement
 - Vissez une goupille de chaque côté de l'encastrement de la base du four, à gauche et à droite
- Référence de la largeur de l'encastrement par modèle :
 - PRG30** : 28 ¼ po (718 mm)
 - PRG36** : 34 ¼ po (870 mm)
 - PRG48** : 46 ½ po (1 172 mm)

⚠ REMARQUE : Les dimensions de l'armoire peuvent varier ; veuillez donc à bien mesurer avant de fixer les supports.

- Remettez la cuisinière en place :
 - Inclinez légèrement l'avant de la cuisinière vers le haut, puis poussez-la doucement vers le mur
 - Assurez-vous que chaque goupille de fixation glisse sous son support.



⚠ AVERTISSEMENT : Tirez doucement sur la cuisinière par l'arrière. Si le dispositif anti-basculement est correctement installé, les goupilles de fixation s'enclenchent dans les supports et la cuisinière ne basculera pas de plus de 4 po (102 mm) par rapport au mur.



FIN DE L'INSTALLATION

- Une fois le raccordement au gaz et les supports anti-basculement correctement installés, branchez le cordon d'alimentation à trois broches avec mise à la terre de la cuisinière dans une prise standard correctement mise à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT : La prise doit rester facilement accessible après l'installation. Le cordon d'alimentation NE DOIT EN AUCUN CAS dépasser 50 °C (122 °F) au-dessus de la température ambiante.

- Faites glisser la cuisinière jusqu'à sa position finale.
- Vérifiez l'installation des dispositifs anti-basculement en tirant doucement sur l'arrière de la cuisinière. Elle ne doit

pas basculer de plus de 4 po (102 mm).

4. Installez les répartiteurs de flamme en alignant chacun d'eux de manière à ce que l'embout blanc s'insère dans le trou du répartiteur.
5. Placez les chapeaux de brûleur bien ajustés et à niveau sur chaque répartiteur.
6. Placez délicatement les grilles sur la plaque de cuisson. Évitez de rayer les répartiteurs et les chapeaux de brûleur ou la surface en porcelaine.
7. Utilisez un niveau pour régler les pieds avant et/ou arrière jusqu'à ce que la cuisinière affleure votre plan de travail et soit parfaitement à niveau. Un appareil bien à niveau permet d'éviter une cuisson inégale.
8. Une fois tous les raccordements effectués :
 - Assurez-vous que toutes les commandes des brûleurs et

du four sont en position « **OFF** »

- Ouvrez la vanne d'alimentation principale en gaz.

⚠ AVERTISSEMENT : il peut s'écouler quelques minutes avant que le gaz ne s'écoule librement après le raccordement. Vous devrez peut-être essayer d'allumer les brûleurs ou le four à plusieurs reprises. Reportez-vous au guide d'utilisateur pour les instructions de réglage de la flamme et d'allumage.

⚠ NOTE À L'INSTALLATEUR : Remettez ce guide d'utilisateur au propriétaire. Il doit être conservé pour les inspections locales, pour référence future et pour le dépannage. Reportez-vous au guide d'utilisateur pour obtenir des renseignements complets sur le fonctionnement, l'entretien et la sécurité.

Comment utiliser votre cuisinière

1. SÉCURITÉ DE LA PLAQUE DE CUISSON

- **TOURNEZ TOUJOURS** les boutons des brûleurs en position « **OFF** » avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- **NE SOULEVEZ PAS** la plaque de cuisson, car vous risquez d'endommager l'appareil ou de nuire à son bon fonctionnement.
- Si l'appareil est situé près d'une fenêtre, **NE PAS** accrocher de longs rideaux qui pourraient être projetés sur les brûleurs et prendre feu.
- **N'UTILISEZ PAS** les brûleurs sans plat sur la grille. La chaleur peut endommager la finition de la grille si aucun plat n'est présent pour l'absorber.

2. CONSIGNES D'UTILISATION DES BRÛLEURS

Les cuisinières de modèle PRG utilisent un allumage électrique et sont équipées d'une fonction de rallumage automatique. Si une flamme s'éteint de manière inattendue (par exemple à cause d'un courant d'air), le système le détectera et rallumera automatiquement le brûleur si le gaz continue de s'écouler.

Lorsque vous appuyez sur le bouton d'un brûleur, vous pouvez voir des étincelles sur tous les brûleurs. C'est normal. SEUL le brûleur sélectionné libérera du gaz.

Veillez à ce que les brûleurs restent propres, en particulier après des débordements ou des éclaboussures. Les résidus peuvent obstruer l'allumeur ou les encoches du brûleur et empêcher celui-ci de s'allumer ou de fonctionner correctement.

Les flammes des brûleurs doivent être stables et bleues. Une pointe jaune occasionnelle est normale, mais évitez les flammes qui vacillent ou se propagent de manière inégale autour du chapeau du brûleur.

3. RÉGLAGE MANUEL DE LA FLAMME

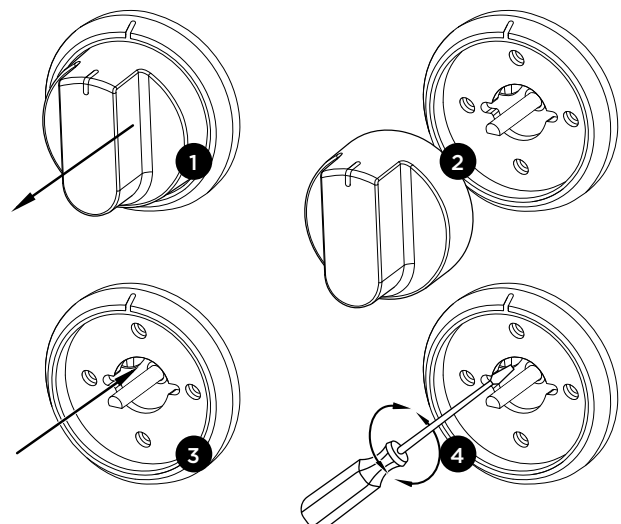
Chaque cuisinière est équipée d'un dispositif de réglage manuel de la flamme si les flammes des brûleurs sont

inégales ou semblent trop jaunes ou orange. La cuisinière est conçue pour maintenir les flammes au niveau approprié, mais des réglages peuvent être effectués si nécessaire.

⚠ REMARQUE : TOUTES LES FLAMMES DES BRÛLEURS SONT RÉGLÉES EN USINE ET TESTÉES AVANT L'EXPÉDITION. NOUS VOUS RECOMMANDONS DE CONTACTER LE SERVICE CLIENTÈLE HAUSLANE AVANT DE TENTER TOUT RÉGLAGE.

Suivez les étapes suivantes :

1. Allumez un brûleur et réglez-le sur la position la plus basse. Ensuite, retirez délicatement le bouton en le tirant vers l'avant.
2. À l'intérieur de chaque brûleur se trouve une vis de réglage. À l'aide d'un tournevis plat de 2 mm x 50 mm, repérez la vis et tournez-la vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que la flamme atteigne le minimum souhaité. Utilisez une lampe de poche si la vis est difficile à voir. Assurez-vous que la flamme reste allumée lorsque vous passez de la position « **HI** » à la position « **LO** ».



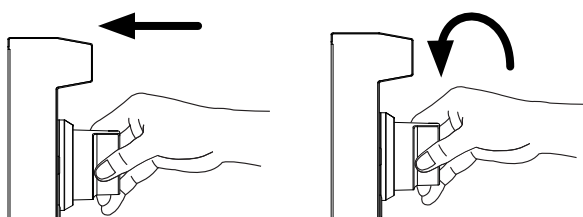
Pour les brûleurs simples, la vis de réglage se trouve sur le côté droit du commutateur de commande.

Pour les brûleurs doubles, deux vis de réglage sont situées sur le côté gauche du commutateur de commande : une pour la bague intérieure et une pour la bague extérieure.

REMARQUE : le réglage de flamme maximale ne peut pas être réduit. Pour les boutons de brûleurs doubles sur tous les modèles, deux vis peuvent nécessiter un réglage : une pour l'anneau intérieur et une pour l'anneau extérieur. Ces vis se trouvent sur le côté gauche de la vanne de réglage.

4. FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

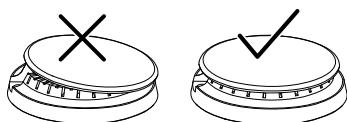
1. Appuyez sur le bouton du brûleur que vous souhaitez utiliser pour allumer un brûleur de surface : (voir la première image ci-dessous).
2. Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « HI » (voir la deuxième image). Vous entendrez une étincelle provenant de l'électrode métallique située près de l'embout en céramique blanche. Attendez 0,5 à 2 secondes que le brûleur s'allume.
3. Une fois allumé, tournez le bouton pour régler la flamme au niveau de chaleur souhaité. Si la flamme s'éteint et NE SE RALLUME PAS automatiquement, éteignez le brûleur et répétez la procédure.



AVERTISSEMENT : Manipulez TOUJOURS les boutons de la plaque de cuisson et du four avec précaution.

- Tournez les boutons doucement et UNIQUEMENT jusqu'à ce que vous atteigniez le réglage souhaité.
- Évitez de tourner les boutons au-delà de leur position maximale.
- NE FORCEZ PAS les boutons dans la mauvaise direction — cela pourrait causer des dommages irréversibles.

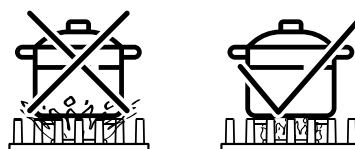
UTILISATION CORRECTE DES BRÛLEURS



1. Vérifiez TOUJOURS que les chapeaux de brûleur sont correctement installés avant utilisation.



2. La flamme des brûleurs de la plaque de cuisson doit être entièrement bleue et régulière, comme indiqué sur le schéma.



3. Ne laissez JAMAIS les flammes remonter sur les côtés de vos ustensiles de cuisine — cela représente un risque pour la sécurité et peut également endommager les casseroles et les poêles.

AVERTISSEMENT : Positionnement du chapeau de brûleur

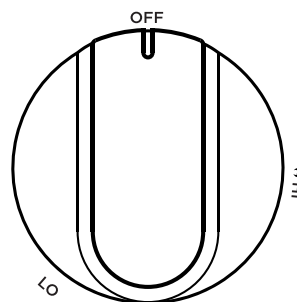
Assurez-vous TOUJOURS que le chapeau noir du brûleur est correctement installé et centré sur le répartiteur du brûleur avant de l'allumer. Un chapeau décentré ou manquant peut entraîner des flammes inégales et augmenter le risque de blessure.

FONCTION DES BOUTONS DE LA PLAQUE DE CUISSON

BOUTON DE BRÛLEUR À UN SEUL ANNEAU

HI : Hauteur maximale de la flamme

LO : Hauteur minimale de la flamme

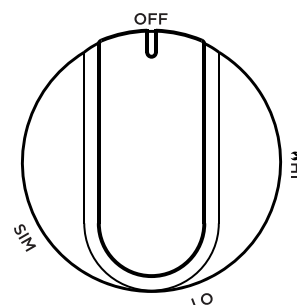


BOUTON DE BRÛLEUR À DOUBLE ANNEAU

HI : Hauteur maximale de la flamme

LO : Hauteur minimale de la flamme

SIM : Mode mijotage



Les modèles PRG sont dotés de deux brûleurs spéciaux dotés d'un réglage « mijotage » (le modèle PRG48 en possède deux). Utilisez ce réglage pour faire fondre du chocolat ou du beurre, cuire du riz et des sauces délicates, faire mijoter des soupes et des ragoûts, ou maintenir les plats au chaud.

Pour tous les autres besoins culinaires, réglez chaque bouton selon vos besoins entre les positions minimale et maximale de la flamme, comme indiqué ci-dessous :

Réglages et utilisations recommandées	
Sim (Brûleurs à double anneau uniquement)	Mijotage doux, faire fondre du chocolat et du beurre, cuisson du riz, sauces délicates, soupes, ragoûts et maintien des aliments au chaud. (Brûleurs doubles UNIQUEMENT)
Doux	Faire fondre de plus grandes quantités d'aliments.
Doux à moyen	Friture à basse température, mijoter de plus grandes quantités, faire chauffer du lait, sauces à la crème, jus de viande.
Moyen	Faire sauter, dorer, braiser, frire à la poêle, maintenir une ébullition lente.
Moyen à élevé	Friture à haute température, faire bouillir à la poêle, maintenir une ébullition lente pour de plus grandes quantités.
Élevé	Faire bouillir des liquides rapidement, grande friture. (C'est également la position d'allumage.)

TAILLE DE LA FLAMME DU BRÛLEUR DE CUISINIÈRE

Lorsque vous réglez les boutons du brûleur, tournez-les lentement jusqu'à obtenir la taille de flamme souhaitée. Les flammes doivent être stables et principalement bleues. Quelques scintillements orange ou jaunes sont normaux.

Si les flammes sont constamment orange ou jaunes, vérifiez s'il existe des facteurs environnementaux tels que des produits de nettoyage ou d'autres changements susceptibles d'affecter la couleur de la flamme.

Si le problème persiste après une conversion au propane liquide effectuée par un technicien, il se peut que la conversion n'ait pas été réalisée correctement. Assurez-vous que tous les orifices sont correctement positionnés. Si vous utilisez du gaz naturel, contactez votre installateur ou votre fournisseur de gaz pour obtenir de l'aide.

⚠ AVERTISSEMENT : SÉCURITÉ DE COMBUSTION

Les appareils à gaz peuvent émettre de faibles quantités de substances telles que le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, principalement en raison d'une combustion incomplète du gaz naturel ou du propane.

Des brûleurs correctement réglés avec des flammes bleues nettes contribuent à minimiser ces émissions.

Aérez votre cuisine en ouvrant les fenêtres ou en utilisant un ventilateur ou une hotte aspirante pour réduire l'exposition.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, l'allumage des brûleurs peut prendre un certain temps, le temps que le gaz remplisse le système. NE maintenez PAS le bouton du brûleur enfoncé plus de quelques secondes.

Si le brûleur ne s'allume pas dans les quatre secondes, fermez le bouton et attendez au moins cinq minutes pour laisser le gaz s'échapper avant de réessayer.

EN CAS DE COUPURE DE COURANT

Si un brûleur ne s'allume pas dans les 4 secondes, fermez le bouton et attendez au moins 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper avant réessayer. Reportez-vous aux instructions de rallumage à la **page 31**.

En cas de coupure de courant, vous pouvez toujours allumer les brûleurs de la plaque de cuisson manuellement. Tenez une allumette allumée près du brûleur, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur « HI », puis retirez l'allumette une fois que le brûleur s'est allumé. Réglez la flamme si nécessaire.

⚠ **REMARQUE :** Le four ne fonctionne pas sans électricité.

ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON

Pour éviter les taches ou la décoloration, nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation. Essuyez les éclaboussures acides ou sucrées une fois que la surface a refroidi.

Vos brûleurs scellés sont amovibles et ne sont pas fixés à la plaque de cuisson. Les éclaboussures ou les débordements ne s'infiltreront pas en dessous, mais doivent tout de même être nettoyés après chaque utilisation.

Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, la plaque de cuisson doit être maintenue propre en permanence.

Lorsque vous utilisez des nettoyeurs en spray, évitez de vaporiser les composants électriques, le thermostat ou l'ampoule.

Nettoyez tout résidu alimentaire ou liquide sur la plaque de cuisson, les parois ou le fond du four avant la cuisson afin d'éviter tout risque de fumée ou d'incendie. Pour des conseils de nettoyage plus détaillés, consultez la section « Entretien et maintenance ».

Clean up any food or liquid spills on the cooktop, oven sides, or oven bottom before cooking to prevent smoke or fire hazards. For detailed cleaning tips, see the "Care and Maintenance" section.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le ministère américain de l'Agriculture recommande de ne pas laisser les aliments à une température comprise entre 40 °F et 140 °F (4° C et 60 °C) pendant plus de 2 heures. Il n'est pas recommandé de cuire les aliments crus à une température inférieure à 275 °F (135 °C) n'est pas recommandé.

GRILLES DE CUISSON

Les grilles doivent être correctement positionnées avant utilisation. Des grilles mal alignées peuvent rayer la plaque de cuisson et affecter leur performance.

N'utilisez JAMAIS les brûleurs sans ustensiles de cuisson appropriés sur les grilles.

Si vous utilisez un wok, un anneau de support pour wok est nécessaire (WOK-01). Les anneaux de support pour wok sont vendus à part.

Pour de meilleurs résultats, placez toujours les ustensiles de cuisson au centre de la grille afin d'assurer un chauffage uniforme et une efficacité maximale. Voir ci-dessous pour en savoir plus.

Lorsque vous placez deux marmites ou casseroles côte à côte sur la même colonne de brûleurs, veillez à ce que chacune ne dépasse pas 10 po de diamètre. Pour les marmites et casseroles de 11 po ou plus, mettez-les de chaque côté plutôt que côte à côte. Cette disposition permet de conserver un espacement suffisant pour l'entrée et la sortie d'air et contribue à garantir un fonctionnement sûr et uniforme des brûleurs.



UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE (GAMME PRG48)

Avant la première utilisation, lavez soigneusement la plaque chauffante en fonte à l'eau chaude savonneuse pour éliminer toute trace de poussière ou de revêtement protecteur. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux non pelucheux.

Placez la plaque chauffante à la verticale (d'avant en arrière) sur l'une des quatre grilles de brûleur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. **NE PLACEZ PAS** la plaque chauffante à l'horizontale (d'un côté à l'autre) sur plusieurs grilles.

Pour une cuisson uniforme, allumez les brûleurs arrière et avant situés sous la plaque chauffante.

⚠ AVERTISSEMENT : La surface de la plaque chauffante peut rester chaude pendant plusieurs minutes après utilisation. Laissez-la refroidir complètement avant de la déplacer ou de la nettoyer.

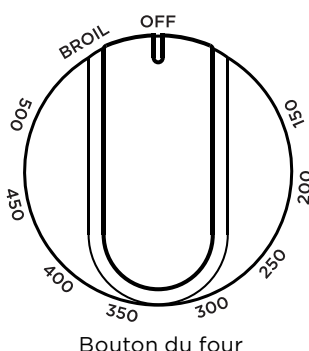
5. FONCTIONNEMENT DU FOUR

MODÈLES PRG30 ET PRG36

Pour allumer le four, enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Lorsque le four atteint la température réglée, le voyant bleu situé à côté du bouton s'éteint.

Pour utiliser la fonction « Broil », tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « Broil ». Le voyant bleu s'allume lorsque la fonction est activée.

Les cuisinières PRG30 et PRG36 sont équipées d'un seul bouton de commande du four, avec des réglages de température allant de 150 °F à 500 °F (65 °C à 260 °C), ainsi qu'un réglage « Broil ».



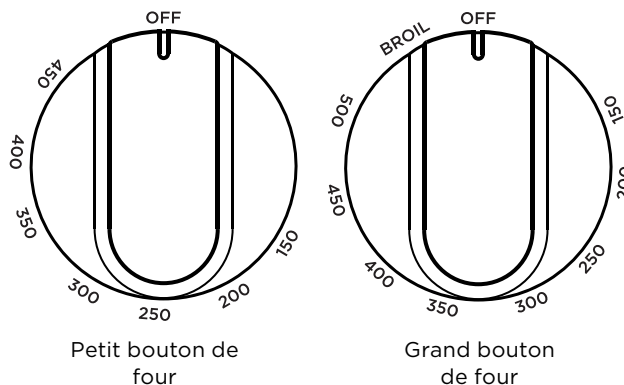
MODÈLES PRG48

La gamme PRG48 dispose de deux boutons de four : un pour le petit four et un pour le grand four. La température maximale de cuisson du grand four est de 500 °F (260 °C), et celle du petit four est de 450 °F (232 °C). Les deux fours disposent également d'un réglage « Broil » (gril).

Pour faire fonctionner l'un ou l'autre des fours, enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le voyant bleu situé à côté du bouton s'éteindra une fois que le four aura atteint la température réglée.

Pour activer la fonction « Broil », tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « Broil ». Le voyant bleu s'allume lorsque la fonction est active.

⚠ NOTEZ : le petit four du modèle PRG48 NE DISPOSE PAS d'une fonction « grill ».



VENTILATEUR DE CONVECTION

Appuyez sur le bouton « Ventilateur à convection » pour activer ou désactiver le ventilateur à convection.



ÉCLAIRAGE

Appuyez sur le bouton « Éclairage » pour allumer ou OFF l'éclairage du four.



AÉRATION DU FOUR

La ventilation du four est située à l'arrière de l'appareil, sous le dossier. **NE BLOQUEZ PAS** les conduits de ventilation lorsque le four est en marche. Le maintien d'une bonne circulation d'air est essentiel pour un fonctionnement en toute sécurité.

NE TOUCHEZ PAS la ventilation du four ni les surfaces avoisinantes lorsque le four est en marche, car elles peuvent devenir brûlantes et causer des brûlures.

⚠ REMARQUE : Il est normal que de la vapeur ou de l'humidité s'échappe et s'accumule sur la plaque de cuisson. Ce phénomène est particulièrement fréquent lors de la cuisson d'aliments humides ou pendant les mois les plus froids, lorsque la condensation est plus probable en raison de la différence de température. L'eau est inoffensive et non corrosive.

SÉCURITÉ À L'INTÉRIEUR DU FOUR

⚠️ AVERTISSEMENT : NE COUVREZ JAMAIS les fentes, trous ou passages situés au fond du four, et NE COUVREZ PAS les grilles du four avec des matériaux tels que du papier alu. Bloquer la circulation de l'air peut nuire à la cuisson et augmenter le risque d'accumulation de monoxyde de carbone.

L'utilisation de papier alu dans le four peut également retenir la chaleur, créant un risque d'incendie. Évitez de placer du papier alu sur les surfaces en porcelaine à l'intérieur du four, car cela pourrait causer des dommages irréversibles.

L'utilisation de papier alu sur la cuisinière peut entraîner l'annulation de la garantie du fabricant.

FONCTIONS ET CARACTÉRISTIQUES DU

FOUR CUISSON AU FOUR

En mode Cuisson, la chaleur provient des éléments chauffants situés au fond du four et circule naturellement. Il s'agit d'une méthode de cuisson traditionnelle.

Pour utiliser le mode Cuisson, allumez le four et sélectionnez une température comprise entre 150 °F et 500 °F (65 °C à 260 °C). Pour le modèle PRG48, le petit four a une température de cuisson maximale de 450 °F (230 °C).

⚠️ REMARQUE : Le préchauffage prend généralement entre 12 et 25 minutes, selon la température souhaitée.

Pour un résultat optimal, Hauslane recommande d'attendre que le four soit complètement préchauffé avant d'y placer les aliments.

CUISSON PAR CONVECTION

La cuisson par convection utilise les éléments chauffants situés au fond du four ainsi qu'un ventilateur à l'arrière pour faire circuler l'air chaud de manière uniforme. Cette méthode permet une cuisson plus rapide et plus homogène à des températures plus basses.

Pour l'activer, allumez le four, réglez la température et appuyez sur le bouton « Convection » situé sur le panneau avant du four.

⚠️ REMARQUE : Le petit four du modèle PRG48 n'est pas équipé d'un ventilateur de convection.

Pour obtenir les meilleurs résultats en mode convection, Hauslane recommande de laisser le four préchauffer complètement avant d'y enfourner les aliments.

GRIL

Lors du gril, la chaleur rayonne depuis l'élément supérieur pour une cuisson rapide et homogène. Utilisez cette fonction pour saisir les viandes ou dorer le dessus des plats précuits.

⚠️ REMARQUE : Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson au gril (les deux portes pour le modèle PRG48).

⚠️ AVERTISSEMENT : Surveillez TOUJOURS attentivement les aliments lorsque vous utilisez le gril. Cette fonction chauffe rapidement et peut brûler les aliments en quelques minutes seulement si vous ne les surveillez pas.

POUR ACTIVER LE GRIL

1. Placez les aliments sur une plaque de cuisson ou une lèchefrite allant au four.
2. Placez la grille du four à la hauteur souhaitée et positionnez le plat directement sous la résistance du gril. Si vous préchauffez le four, attendez que le gril soit chaud avant d'y placer le plat.
3. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur « **BROIL** ». Le voyant bleu s'allume.

CONSEILS DE PRÉCHAUFFAGE ET AUTRES CONSEILS POUR LA CUISSON AU GRIL

Le préchauffage est recommandé pour saisir les steaks et les viandes. Tournez le bouton sur « BROIL » et attendez environ 2 minutes. (Le préchauffage n'est pas nécessaire lorsque vous faites griller de la viande bien cuite.)

Retirez TOUJOURS les plats vides du four avant de le préchauffer afin d'éviter qu'ils ne collent.

Le voyant reste allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température souhaitée ou que le bouton soit tourné sur « OFF ».

Tirez la grille du four à fond jusqu'à la butée avant de retourner ou de retirer les aliments.

Pour de meilleurs résultats, utilisez une lèchefrite (non fournie) avec un bac de récupération pour évacuer la graisse et la maintenir à l'écart de la source de chaleur.

Le mode gril fonctionne à 500 °F (260 °C).

⚠️ AVERTISSEMENT : N'utilisez JAMAIS une lèchefrite sans son insert. NE COUVREZ PAS l'insert de la lèchefrite avec du papier alu, car la graisse exposée pourrait s'enflammer.

CUISSON AU FOUR

Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la ou les portes du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de placer ou de retirer les aliments.

NE CHAUFFEZ PAS de récipients alimentaires hermétiques. La pression peut s'accumuler et les faire éclater, ce qui peut causer des blessures.

Veillez à ce que les conduits d'évacuation du four soient toujours dégagés et sans obstruction.

POSITIONNEMENT DES GRILLES DU FOUR

Ces cuisinières sont dotées de deux grilles télescopiques (coulissantes) de qualité professionnelle, montées sur des glissières le long des parois du four. Le petit four PRG48 comprend également deux grilles télescopiques.

Pour installer les grilles, alignez-les entre les guides supérieur et inférieur dans l'une des cinq positions prévues. Tirez la grille à fond, puis soulevez-la pour la sortir du mécanisme coulissant afin de la retirer.

Manipulez les grilles coulissantes avec précaution, car leurs bords peuvent être tranchants.

Installez TOUJOURS les grilles dans la position souhaitée avant de préchauffer le four.

Lorsque vous réglez les grilles alors que le four est chaud, évitez de toucher les éléments chauffants avec des mitaines

ou des gants de cuisine.

Les grilles du grand four PRG30, PRG36 et PRG48 supportent au moins 11 kg (25 lb). Les grilles du petit four PRG48 supportent au moins 7 kg (15 lb).

⚠ AVERTISSEMENT : Manipulez avec précaution les charges alimentaires lourdes sur les grilles dépassant ces poids afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage à la cuisinière.

SÉCURITÉ DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS ET DE LA PORTE

⚠ AVERTISSEMENT : NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte. Le joint est essentiel pour assurer une bonne étanchéité du four. Évitez de le frotter, de l'endommager ou de le déplacer.

Évitez les nettoyants abrasifs pour four. N'UTILISEZ JAMAIS de nettoyants pour four disponibles dans le commerce ni de revêtements de protection à l'intérieur ou autour du four. Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans le guide. Retirez TOUJOURS les grilles du four avant de les nettoyer séparément.

NE TOUCHEZ PAS les éléments chauffants ou l'intérieur du four pendant son utilisation ou immédiatement après. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les surfaces intérieures du four peuvent causer des brûlures.

Instructions d'entretien de base

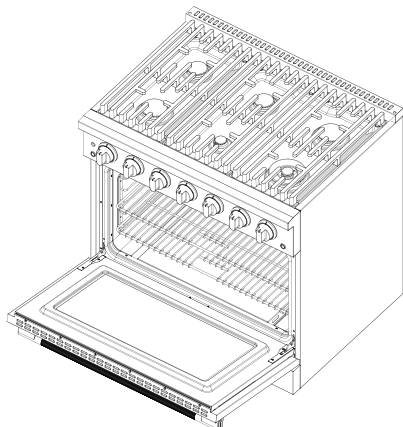
RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR ET DE LA PLAQUE DE PROTECTION

Pour une utilisation quotidienne, il n'est pas recommandé de retirer la porte du four. Assurez-vous TOUJOURS que le four est éteint et complètement refroidi avant de remettre la porte en place.

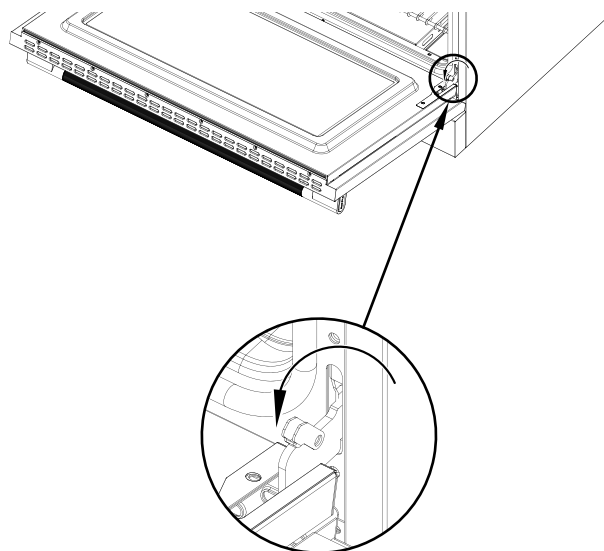
⚠ REMARQUE : Les étapes indiquées prennent pour exemple le modèle PRG36, mais la procédure est la même pour les modèles PRG30 et PRG48.

⚠ AVERTISSEMENT : Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte du four — elle est assez lourde. Faites-vous aider si nécessaire. NE SOULEVEZ PAS la porte par la poignée et ne tirez pas / ne déplacez pas la cuisinière par la plaque de protection, car cela pourrait endommager l'appareil et annuler votre garantie.

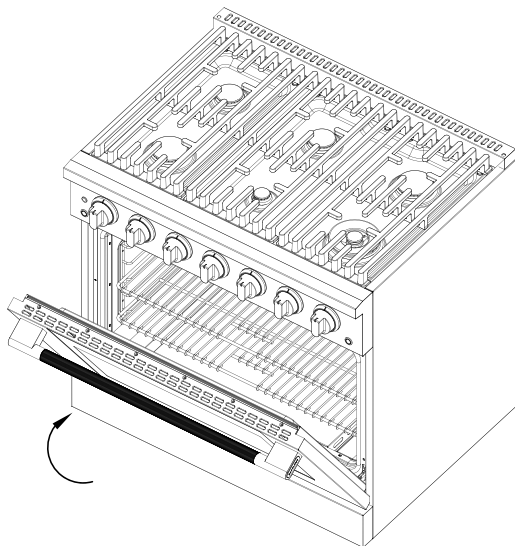
1. Ouvrez complètement la porte du four.



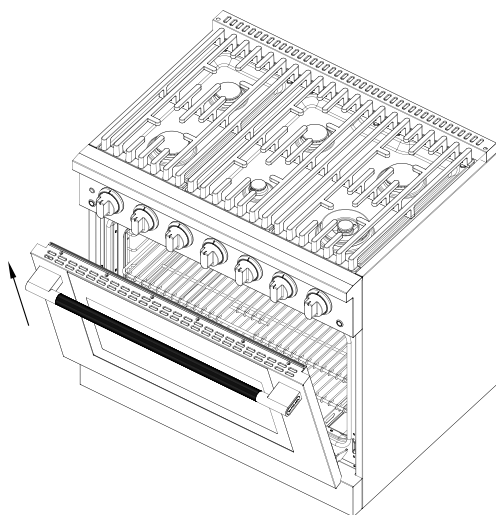
2. Soulevez et tirez vers l'arrière les petits leviers situés sur les deux charnières jusqu'à ce qu'ils soient complètement déverrouillés.



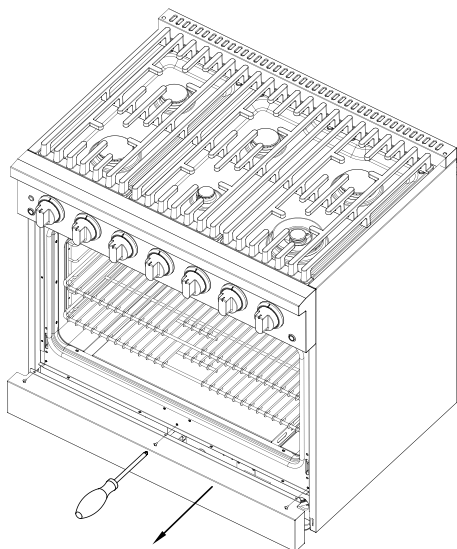
3. Faites pivoter doucement la porte du four vers la position fermée jusqu'à ce que les leviers déverrouillés touchent le cadre du four. La porte devrait s'arrêter à environ 102 mm (4 po) de la fermeture complète.



4. Soulevez la porte et tirez-la vers vous pour la dégager des logements des charnières (voir l'image). Elle devrait se détacher facilement. Si ce n'est pas le cas, vérifiez que les leviers sont bien déverrouillés — **NE FORCEZ PAS**. Pour la réinstaller, suivez les **étapes 1 à 4** dans l'ordre inverse.

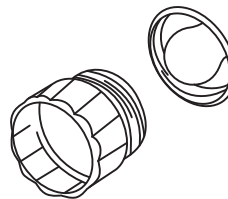


5. Retirez la plaque de protection en dévissant les vis, soulevez-la et retirez-la des trous latéraux. Pour la remettre en place, alignez-la avec les trous et revissez les mêmes vis.



REPLACEMENT DES AMPOULES

⚠ AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque d'électrocution ou de blessure, assurez-vous que le four et les ampoules sont complètement refroidis et que le four est hors tension avant de remplacer les ampoules.



Les grands fours PRG30, PRG36 et PRG48 sont chacun équipés de deux ampoules halogènes de type E14 (120 V, 25 W) situées dans les coins supérieurs gauche et droit à l'intérieur du four. Pour les remplacer, dévissez le chapeau de protection à l'intérieur du four qui recouvre l'ampoule. Le petit four PRG48 est équipé d'une seule ampoule.

⚠ REMARQUE : Évitez de toucher les ampoules à mains nues, car les traces de graisse peuvent entraîner leur grillage prématuré. Utilisez des gants de protection ou un chiffon propre pour manipuler les ampoules.

NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

⚠ AVERTISSEMENT : NE COMMENCEZ PAS le nettoyage tant que tous les brûleurs ne sont pas éteints et que le four n'est pas complètement refroidi. Nous vous recommandons également de débrancher l'appareil avant de le nettoyer afin de réduire le risque d'électrocution.

⚠ IMPORTANT : N'utilisez JAMAIS de nettoyeurs abrasifs — ils peuvent rayer de manière permanente les surfaces en acier inoxydable. Évitez d'utiliser de l'eau de Javel ou des lingettes imprégnées d'alcool sur l'acier inoxydable. Suivez TOUJOURS les instructions figurant sur l'étiquette du produit de nettoyage.

BOUTONS DE COMMANDE

Pour le nettoyage courant, essuyez les boutons avec un chiffon humide et du savon doux. Pour les dépôts graisseux, utilisez un détergent liquide non abrasif sur un chiffon humide.

Évitez de tourner les boutons pendant le nettoyage, car cette action pourrait libérer du gaz.

Pour nettoyer les taches tenaces, retirez délicatement les boutons en les tirant vers l'extérieur. Nettoyez-les et séchez-les soigneusement, puis remettez-les en place sur la même valve. Assurez-vous TOUJOURS que les boutons sont complètement secs avant d'utiliser la cuisinière.

GRILLES DE BRÛLEURS

Utilisez UNIQUEMENT des grilles en fonte dans leur position correcte. NE FAITES PAS fonctionner un brûleur sans ustensile de cuisson sur la grille pendant de longues périodes.

Laissez les grilles refroidir complètement avant de les nettoyer. Utilisez de l'eau chaude ou du vinaigre blanc. NE METTEZ PAS les grilles au lave-vaisselle.

Assurez-vous que les grilles sont bien positionnées lors de la réinstallation.

Les grilles sont équipées de patins en caoutchouc sur leurs pieds pour éviter de rayer la plaque de cuisson. Après le nettoyage, vérifiez que les patins sont intacts. Si nécessaire, refixez-les à l'aide d'un adhésif résistant à la chaleur.

PLAQUE CHAUFFANTE EN FONTE ÉMAILLÉE (MODÈLE PRG48 UNIQUEMENT)

Laissez la plaque refroidir complètement, puis nettoyez-la à l'eau chaude ou au vinaigre blanc. NE LA METTEZ PAS au lave-vaisselle.

Contrairement à la fonte traditionnelle, cette plaque émaillée NE NÉCESSITE PAS d'assaisonnement régulier (par exemple, huilage et cuisson à haute température).

CHAPEAUX DE BRÛLEURS

Une fois refroidis, lavez les chapeaux à l'eau chaude savonneuse et rincez-les soigneusement. Pour éliminer les résidus alimentaires incrustés, utilisez un tampon à récurer en plastique. Séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

N'utilisez PAS de nettoyeurs pour acier inoxydable sur ces chapeaux de brûleur : ils ne sont pas en acier inoxydable.

RÉPARTITEURS DE BRÛLEURS

Retirez-les UNIQUEMENT lorsqu'ils sont complètement refroidis. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et utilisez une brosse douce pour nettoyer les résidus entre les fentes.

Nettoyez régulièrement les fentes des brûleurs à l'aide d'un petit fil métallique ou d'une aiguille, en particulier après des éclaboussures susceptibles d'obstruer les trous.

Les répartiteurs et les chapeaux de brûleur ne passent pas au lave-vaisselle.

ACIER INOXYDABLE

Nettoyez la surface en acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse ou un produit d'entretien pour acier inoxydable. Essuyez dans le sens du grain. Suivez TOUJOURS les instructions figurant sur l'étiquette du produit.

N'utilisez PAS de laine d'acier, de nettoyeurs agressifs ou de produits contenant des chlorures ou du chlore. Ceux-ci peuvent rayer ou endommager la finition.

Essuyez le savon avec un chiffon humide, puis séchez avec une serviette douce et propre.

POIGNÉE DE PORTE

Nettoyez à l'eau chaude savonneuse et séchez avec un chiffon doux non pelucheux.

N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs abrasifs ni de brosses à récurer, car ils peuvent endommager de manière irréversible la finition.

VITRE DU FOUR

Essuyez les surfaces en verre avec de l'eau savonneuse tiède. Pour les traces de doigts ou les taches, utilisez un nettoyant doux pour vitres. Séchez avec un chiffon doux et non pelucheux.

SURFACES EN PORCELAINE

Nettoyez la plaque de cuisson, l'intérieur du four, le bac d'égouttage et les garnitures de porte avec de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez avec un chiffon doux.

Évitez d'utiliser des poudres ou des liquides abrasifs. NE LAISSEZ PAS de substances acides ou alcalines — telles que le vinaigre, le jus de citron, le sel ou la sauce tomate — sur ces surfaces.

Utilisez une spatule en caoutchouc pour retirer délicatement les résidus alimentaires collés.

GRILLES DU FOUR

Nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse. Pour les salissures tenaces, utilisez un tampon à récurer non abrasif, comme de la laine d'acier, et beaucoup d'eau.

CADRE DU FOUR

Nettoyez à l'eau chaude avec de la laine d'acier imprégnée de savon ou des produits nettoyants adaptés à un usage alimentaire. Rincez abondamment et séchez.

NE NETTOYEZ PAS le joint. Le joint en fibre de verre ne supporte pas l'abrasion et doit rester intact.

PORTE DU FOUR

Nettoyez toutes les surfaces de la porte avec de l'eau savonneuse. Utilisez un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure.

N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs pour four, de poudres ou de produits abrasifs.

Évitez que de l'eau ne pénètre dans les fentes ou les trous de la porte, car les résidus de savon peuvent provoquer des taches lorsqu'ils sont chauffés.

 **AVERTISSEMENT** : NE LAISSEZ PAS de liquides acides tels que de la sauce tomate ou du jus de citron sur la plaque de cuisson ou à l'intérieur du four pendant de longues périodes, car cela pourrait causer des traces et des dommages permanents. Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie du fabricant.

Pour obtenir la liste des pièces de rechange, veuillez consulter le site **www.Hauslane.com**, nous contacter au **1.800.929.0168** ou envoyer un courriel à **info@hauslane.com**.

Conseils de dépannage

⚠ AVERTISSEMENT : Si un problème ne peut être résolu après avoir suivi les instructions des guides, veuillez contacter Hauslane au **1.800.929.0168** ou par courriel à **info@hauslane.com**. N'essayez jamais de réparer ou de démonter les conduites de gaz, les répartiteurs de brûleur ou le câblage électrique interne de votre cuisinière.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Pas d'étincelle d'allumage.	Défaillance du module d'allumage.	Utilisez l'allumage manuel : approchez une allumette allumée du répartiteur de brûleur, enfoncez le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HI. Réglez la chaleur une fois l'allumage effectué. Contactez le service client si le problème persiste.
Les allumeurs produisent des étincelles en continu après l'allumage de la flamme.	Polarité de l'alimentation électrique inversée.	Contactez le service client Hauslane.
	Les allumeurs sont mouillés ou sales.	Séchez ou nettoyez soigneusement les allumeurs.
Les brûleurs ne s'allument pas.	Les pièces du brûleur ou les allumeurs sont mouillés, sales ou mal alignés.	Vérifiez que les pièces du brûleur sont propres, sèches et correctement assemblées.
	Les allumeurs à étincelle sont endommagés ou sales.	Vérifiez que les allumeurs sont propres et ne sont pas endommagés.
Les allumeurs produisent des étincelles, mais les brûleurs ne s'allument pas.	La vanne d'arrêt du gaz est en position « OFF ».	Tournez la vanne d'arrêt en position « ON ».
Les brûleurs de la plaque de cuisson ne restent pas allumés et le rallumage automatique ne fonctionne pas.	Défaillance de la pointe d'allumage ou de l'allumeur.	Contactez le service clientèle de Hauslane.
Les flammes se sont soudainement éteintes.	Un courant d'air ou un déversement a éteint la flamme.	Éteignez les brûleurs, nettoyez les brûleurs et la surface de cuisson, puis rallumez les brûleurs une fois qu'ils sont propres.
La flamme du brûleur s'éteint à faible puissance.	Faible pression de gaz.	Contactez votre fournisseur de gaz.
	Les orifices d'arrivée d'air autour des brûleurs sont obstrués.	Retirez les obstructions des orifices d'admission d'air.
	Le réglage de la flamme basse est peut-être trop faible.	Réglez à nouveau la flamme.
Les brûleurs supérieurs ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément.	La fiche n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à l'alimentation électrique.
	Les orifices des brûleurs sont bouchés.	Retirez les têtes de brûleur et nettoyez-les. Vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de résidus alimentaires ou de graisse au niveau des électrodes et nettoyez soigneusement.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les flammes des brûleurs sont très grandes et jaunes.	Les orifices du répartiteur de brûleur sont obstrués	Nettoyez les orifices à l'aide d'un trombone redressé, d'une aiguille ou d'un fil métallique.
	Les répartiteurs ou les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement positionnés	Retirez et réinstallez soigneusement les répartiteurs et les chapeaux de brûleur dans la bonne position.
	L'appareil fonctionne avec un type de gaz inapproprié	Vérifiez que le type de gaz de l'appareil correspond à l'alimentation en gaz.
	Régulateur manquant, défectueux ou réglé pour un gaz inapproprié	Faites remplacer ou régler le régulateur par un technicien qualifié.
Les brûleurs en laiton changent de couleur	Les brûleurs en laiton développent naturellement une patine au fil du temps. Cette couleur profonde et riche se forme par oxydation et aide à protéger les brûleurs contre la corrosion. Il s'agit d'un phénomène normal lié au vieillissement du matériau qui n'affecte pas les performances. Cela n'est pas considéré comme un défaut et ne nécessite ni retour ni remplacement.	Il s'agit d'un phénomène normal pour les brûleurs en laiton ; aucun dépannage n'est nécessaire.
Un bruit de craquement ou de claquement est entendu provenant de l'appareil.	Bruits liés au réchauffement et au refroidissement du métal	Bruit de fonctionnement normal pour les fours ; aucune intervention n'est nécessaire.
Vapeur ou condensation provenant de la ventilation du four	Cuisson d'aliments très humides ou température ambiante basse	La condensation est naturelle et non corrosive ; aucune intervention n'est nécessaire.
Rien ne fonctionne (pas d'alimentation)	L'alimentation électrique n'est pas sous tension	Faites vérifier l'alimentation électrique, le disjoncteur, le câblage et les fusibles par un électricien.
Le four ne chauffe pas	Réglages du four incorrects	Réglez la température ou modifiez la position de la grille du four.
Aliments trop cuits ou pas assez cuits	Température de cuisson incorrecte	Séchez ou nettoyez les allumeurs ; si le problème persiste, contactez le service client de Hauslane.

Vous rencontrez toujours un souci même après avoir suivi toutes ces étapes?

Contactez un technicien pour obtenir plus d'aide. Contactez-nous au **1.800.929.0168** ou à l'adresse **info@hauslane.com**.



Extensions de garantie

Si vous êtes intéressé par une extension de garantie, inscrivez-vous sur notre site web à l'adresse **www.hauslane.com**



Pièces et accessoires

Si vous avez besoin de pièces de rechange ou d'accessoires, visitez le site **www.hauslane.com**



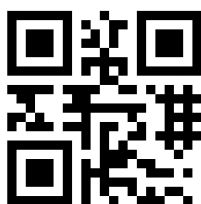
Nous contacter

Nous serons heureux de répondre à vos questions ou de résoudre tout problème.

Téléphone : **1.800.929.0168**
Courriel : **info@hauslane.com**



Trouvez-nous et réseautez avec nous **@HauslaneOfficial**



HAUSLANE

SIÈGE SOCIAL

222 Harris Ct.
South San Francisco,
CA 94080
États-Unis

COURRIEL

info@hauslane.com

NOUS CONTACTER

1.800.929.0168

SITE WEB

www.hauslane.com

SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

[@HauslaneOfficial](#)
