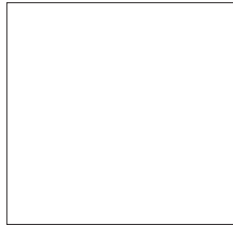




# *Legacy 44*

Cuisinière Mixte



Guide d'Utilisation  
&  
Instructions d'Installation

**Ce guide renferme de nombreux messages de sécurité importants.  
Veuillez en prendre connaissance et les suivre attentivement.  
Installateur : Veuillez laisser ces instructions avec l'appareil.**

U104012-07a

## MISE EN GARDE

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

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

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

**N'allumez aucun appareil.**

**Ne touchez à aucun commutateur électrique**

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

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

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

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

## MISE EN GARDE

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



### **⚠ MISE EN GARDE!**

- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER
- ELLES PEUVENT CAUSER DES BLESSURES
- INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE
- CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## Utilisation de votre cuisinière

Consignes générales de sécurité	Page 4
Brûleurs	Page 10
Gril	Page 11
Fours	Page 12
Le four multifonctions de gauche	Page 12
Le four droit à convection	Page 12
Horloge	Page 13
Four gauche et four droit	Page 15
Fonctions du four multifonctions	Page 16
Handyrack	Page 17
Grilles du four	Page 18
Éclairage de four	Page 18
Rangement	Page 19
Guide de cuisson du four multifonctions (four gauche)	Page 20
Tableau de cuisson	Page 21
Nettoyage de la cuisinière	Page 22
Dépannage	Page 27
Entretien et pièces de rechange	Page 29
Instructions d'installation	Page 31

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

## Consignes de sécurité importantes

Conservez ces instructions à des fins de référence.



### MISE EN GARDE

Votre appareil doit être installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément au National Electrical Code (norme ANSI/NFPA No. 70 – dernière édition), et aux normes provinciales et fédérales du code d'installation des appareils à gaz naturel.

Au Canada, la mise à la terre doit être effectuée conformément à la norme ACNOR C22.1 du Code canadien de l'électricité, Première partie, et aux codes locaux.

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

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



### MISE EN GARDE

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



### MISE EN GARDE!



- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER
- ELLES PEUVENT CAUSER DES BLESSURES
- INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE
- CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



### MISE EN GARDE

#### En cas d'incendie

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

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

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

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

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

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

**Ne laissez JAMAIS d'objet sur la surface de cuisson. L'air chaud de la sortie d'air du four ou du grill peut enflammer les objets et augmenter la pression des contenants fermés, ce qui risque de les faire éclater. De nombreuses bombes aérosol sont EXPLOSIVES lorsqu'elles sont soumises à la chaleur Évitez de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.**

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

N'installez pas d'espaces de rangement directement au-dessus d'une cuisinière. Si une armoire se trouve au-dessus de la cuisine, n'y ranger que des

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

## Consignes de sécurité importantes

Conservez ces instructions à des fins de référence.

articles non fréquemment utilisés qui résistent à la chaleur et ne présentent aucun danger. Les liquides volatiles, nettoyeurs ou aérosols présentent des risques de danger lorsqu'ils sont soumis à certaines températures.

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

### ATTENTION

Par mesure de sécurité, n'utilisez jamais votre cuisinière pour chauffer la pièce.

### ATTENTION

Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui souffle de l'air vers le bas sur l'appareil de cuisson.

Les instructions devront également mentionner que ce type de système de ventilation risque de causer des problèmes d'allumage et de combustion avec l'appareil de cuisson au gaz susceptibles d'entraîner des blessures ou un fonctionnement erratique.

### MISE EN GARDE

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

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

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

### MISE EN GARDE

Pour éviter toute blessure, ne jamais vous asseoir, tenir debout ou appuyer sur les portes ou le tiroir du four ou du gril.

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

### MISE EN GARDE

#### Surveillez les enfants

Ne laissez jamais les bébés, les tous-petits et les jeunes enfants s'approcher de la cuisinière. Ne les laissez jamais s'asseoir ni monter sur une partie de la cuisinière.

Ne leur permettez pas de grimper sur la cuisinière ou de jouer à proximité. Le poids d'un enfant sur la porte ouverte peut faire basculer la cuisinière et entraîner des brûlures ou blessures graves.

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

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

N'utilisez jamais votre cuisinière comme système de chauffage.

### MISE EN GARDE

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

Par mesure de sécurité,

les matériaux inflammables ne devraient pas être rangés dans un four, l'enceinte du gril, le tiroir du four ou près des brûleurs. Des exemples de matériaux sont les articles en papier,astique et tissu tels que livres de recettes, contenants en plastique et serviettes, ainsi que des liquides inflammables. Ne rangez pas d'explosifs tels que des bombes aérosols sur la cuisinière ou à proximité de celle-ci.

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

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

## Consignes de sécurité importantes

Conservez ces instructions à des fins de référence.

### MISE EN GARDE

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

### ATTENTION

#### Ne touchez pas aux brûleurs ou à la surface adjacente

Les brûleurs à gaz peuvent demeurer chauds pendant quelque temps même une fois éteints. Les surfaces environnantes peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Durant et après leur utilisation, ne touchez pas aux brûleurs et empêchez tout vêtement ou autres matériaux inflammables d'entrer en contact avec ceux-ci jusqu'à ce qu'ils aient suffisamment refroidis. Les surfaces environnantes incluent le dessus de la cuisinière et le dossier.

### ATTENTION

#### NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU AUX SURFACES DU FOUR

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

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

#### Portez des vêtements appropriés

Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la cuisinière. Usez de prudence lorsque vous essayez d'atteindre des objets dans des armoires situées au-dessus de la surface de cuisson. Des matériaux inflammables risquent de s'enflammer

au contact de la flamme d'un brûleur ou d'une surface chaude et provoquer des brûlures graves.

#### Utilisez seulement des poignées ou mitaines sèches

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

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

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

### ATTENTION

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

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

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

Les utilisateurs de cet appareil sont ici informés que le gaz qui brûle peut entraîner une faible exposition aux substances énumérées, dont le benzène, le formaldéhyde et la suie, surtout attribuable à la combustion incomplète du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés. Des brûleurs bien ajustés minimiseront la combustion incomplète. Il est également possible de minimiser l'exposition à ces substances au moyen d'une bonne sortie d'air des brûleurs vers l'extérieur.

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

#### Important : Ne conservez pas vos oiseaux de compagnie dans la cuisine ou des pièces où les fumées de la cuisine risquent de

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

## Consignes de sécurité importantes

Conservez ces instructions à des fins de référence.

**s'échapper. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les fumées libérées par la surchauffe d'huile de cuisson, de gras, de margarine ou de surface anti-adhésive de batterie de cuisine peuvent être dangereuses.**

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

### Bonne installation

Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié.



### Entretien par l'utilisateur

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



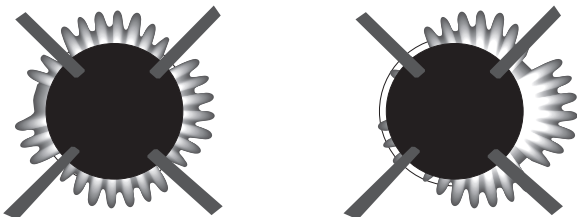
### Brûleurs

#### Qualité des flammes

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

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

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



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

### Utilisez des casseroles de la bonne grosseur

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

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

**Ne laissez jamais les brûleurs en marche sans surveillance s'ils sont réglés à haute température. Le débordement des récipients de cuisson peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer.**

**Protège-cuvettes – N'utilisez pas de papier aluminium au fond des cuvettes ou dans le four. Le papier alu risque de provoquer des chocs électriques ou un incendie et endommagera le fini émaillé.**

**NE PAS UTILISER de dispositif de protection pour plaques chauffantes, papier aluminium ou couvercle de plaque chauffante de quelque sorte que ce soit. Ils pourraient affecter la sécurité d'utilisation des brûleurs de vos plaques chauffantes et sont potentiellement dangereux pour la santé.**

**Récipients de cuisson émaillés - Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres récipients émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ; les autres risquent de se briser en raison du changement soudain de température**

**Les manches doivent être orientés vers l'intérieur et ne pas recouvrir les brûleurs adjacents. Autrement, ils deviendront chauds et brûleront.**

### Fours

**Ouvrez la porte avec soin**

**Laissez l'air chaud et la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre des aliments.**

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

## Consignes de sécurité importantes

Conservez ces instructions à des fins de référence.

**Ne chauffez jamais des récipients alimentaires qui n'ont pas été ouverts. La pression accumulée à l'intérieur du récipient peut le faire éclater et blesser l'utilisateur.**

**Assurez-vous que les conduites d'aération ne sont pas obstruées.**

### Montage des grilles du four

Placez toujours les grilles lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, prenez garde que la poignée ne touche à l'élément chauffant du four.



### ATTENTION

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



### MISE EN GARDE

CET APPAREIL EST LIVRÉ AVEC DES ROULETTES POUR FACILITER SON DÉPLACEMENT DURANT L'INSTALLATION. UNE FOIS INSTALLÉE, LA CUISINIÈRE NE DEVRAIT PAS ÊTRE DÉPLACÉE.

## Consignes Générales de Sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans les présentes instructions.



**Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**

## Consignes de sécurité importantes

**Conservez ces instructions à des fins de référence.**

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

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

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

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

Faites très attention lors du chauffage des graisses et des huiles car celles-ci risquent de s'enflammer en cas de surchauffe.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

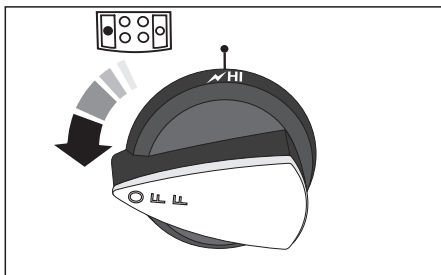
Lorsque la cuisinière n'est pas utilisée, vérifiez que les boutons de commande sont à la position Arrêt (Off).

## Utilisation de votre cuisinière

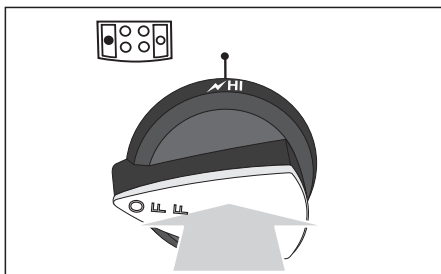
### Brûleurs

Le schéma à côté de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton. Chaque brûleur a un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

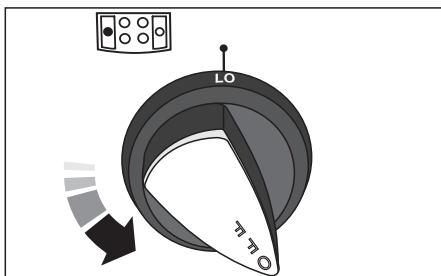
Appuyez sur un bouton et mettez-le sur le symbole de flamme (HI).



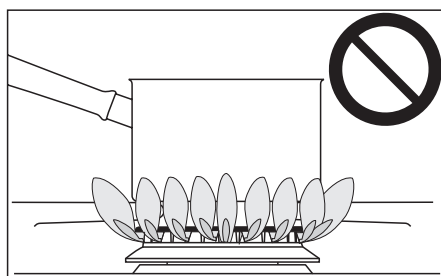
Continuez d'appuyer sur le bouton pendant quelques secondes pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur. Le système d'allumage produit une étincelle et allume le gaz.



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

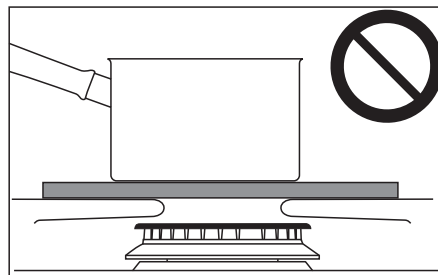


Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme. Sur cette cuisinière, la position minimum se trouve après maximum, et **non** entre maximum et éteint. Le symbole LO indique la « position minimum ». Tournez le bouton vers celle-ci lorsqu'un plat est parvenu à ébullition.

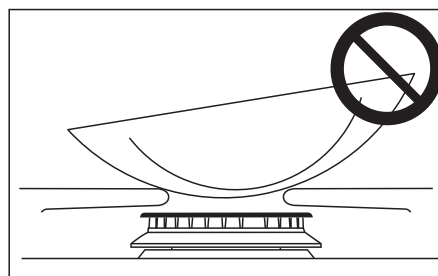


Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Pour des raisons de sécurité, réglez les flammes pour qu'elles ne dépassent pas le bord de l'ustensile de cuisson. Par mesure de sécurité,

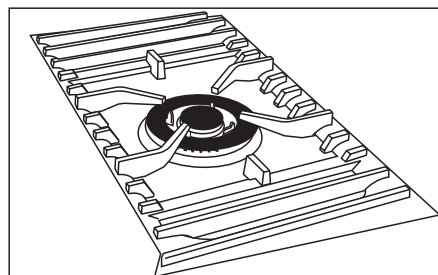
n'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas.



L'utilisation d'accessoires de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est DÉCONSEILLÉE. Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson.



N'utilisez pas de récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni de récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.). Le diamètre minimum recommandé pour les récipients de cuisson est d'environ 100 mm (4<sup>3</sup>/<sub>4</sub> po).



Le brûleur Wok est conçu pour fournir une chaleur uniforme sur une grande surface. Il est idéal pour les grandes poêles et la friture rapide à feu vif. Lorsque vous utilisez de grands récipients de cuisson, assurez-vous qu'ils n'excèdent pas le bord de la table de cuisson. Les petits brûleurs conviennent davantage aux récipients de cuisson plus petits.

**Lorsque vous appuyez sur un bouton de commande d'un brûleur, une étincelle se produit à chaque brûleur, ce qui est tout à fait normal.**

Si la flamme d'un brûleur de la table de cuisson s'éteint aussitôt après son allumage, éteignez le brûleur et attendez une minute avant de rallumer.

### Allumage des brûleurs sans électricité

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

1. Tenez une allumette allumée à environ 12 mm (1/2 po) de la tête du brûleur en tenant la main à l'horizontale le plus loin possible du brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la position HI/. Retirez la main, dès que la flamme apparaît. Avec l'autre main, maintenez le bouton

## Utilisation de votre cuisinière

enfoncé pendant quelques secondes pour que le dispositif de sécurité du brûleur puisse « sentir » la chaleur de la flamme.

3. Tournez le bouton jusqu'à la position arrêt (OFF), une fois terminé.

Vous pouvez retirer le chapeau et la tête du brûleur pour nettoyer la surface, voir page 23.

En cas de débordement, essuyez dès que possible la surface émaillée située autour des brûleurs de la table de cuisson.

### Remarque :

Les récipients en aluminium peuvent marquer les grilles de la table de cuisson. Ces marques de métal sont sans incidence sur la durabilité de l'émail et l'emploi d'un nettoyant pour métaux permettra de les supprimer.

## Gril

**ATTENTION : Des parties accessibles risquent d'être chaudes pendant le fonctionnement du gril.**

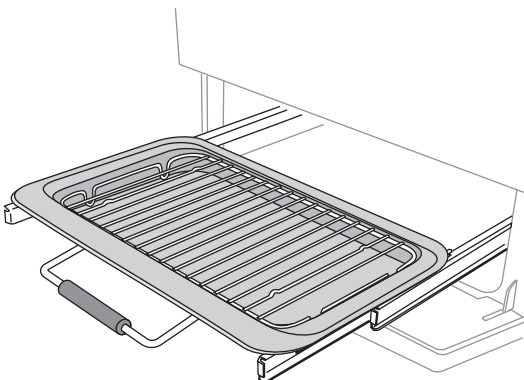
**Éloignez les enfants de la cuisinière.**

**Avant d'utiliser la cuisinière, assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés, puis allumez le gril et faites-le fonctionner durant 30 minutes avec la lèchefrite bien en place et la porte du gril ouverte.**

**Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée en ouvrant les fenêtres ou en faisant fonctionner la hotte de la cuisinière par exemple. Nous conseillons aux personnes souffrant de problèmes respiratoires ou d'allergie de quitter la pièce durant cette courte période.**

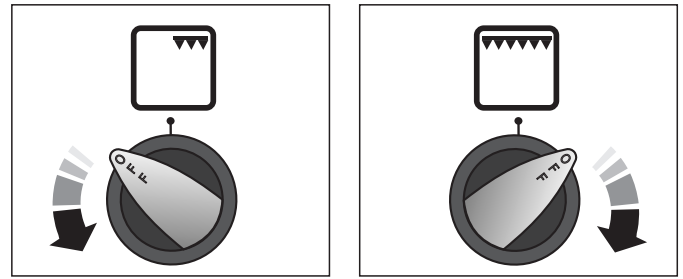
### Utilisation du gril

Ouvrez la porte du gril et tirez sur le plateau de la lèchefrite à l'aide de la poignée.



**La lèchefrite devient brûlante lorsque le gril fonctionne. Ne touchez à la lèchefrite ou à la grille que si elle est froide.**

Après avoir placé les aliments sur la grille de la lèchefrite, glissez le plateau dans l'enceinte du gril.



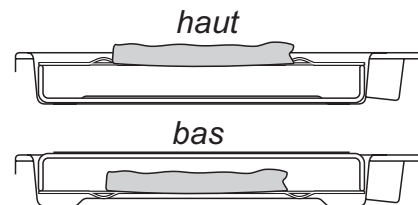
Le gril a deux éléments qui permettent de chauffer la totalité de la lèchefrite ou seulement la partie droite de celle-ci. Tournez le bouton pour le mettre à la position 3.

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez pendant 2 minutes avec la lèchefrite en place. Après avoir placé les aliments sur la grille de la lèchefrite, insérez la lèchefrite dans les supports latéraux. Tournez le bouton de commande pour régler la chaleur.

**Veillez à ce que la lèchefrite soit insérée à fond, jusqu'à la butée arrière.**

**Ne fermez jamais la porte du gril lorsque celui-ci est en marche.**

La grille de la lèchefrite est réversible pour permettre deux positions de cuisson.



Ne laissez jamais le gril en marche pendant plus de quelques instants si la lèchefrite n'est pas en place sous le gril.

*Pour obtenir les meilleurs résultats possible, surtout pour le grillage du pain, préchauffer le gril avec la lèchefrite en place pendant deux minutes.*

La grille de la lèchefrite peut être retirée et les aliments déposés sur celle-ci pendant le préchauffage.

*La grille de la lèchefrite est réversible pour permettre deux positions de cuisson.*

Vous pouvez dorer sous le gril le dessus des plats cuisinés au four en plaçant le plat sur la base de la lèchefrite, qui se glisse facilement à la base du gril.

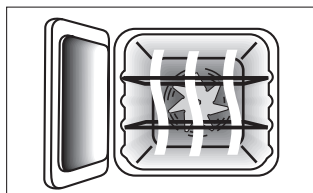
## Utilisation de votre cuisinière

### Fours

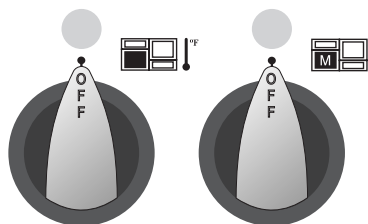
L'appareil devient chaud lorsqu'il est en marche. Veillez à éviter de toucher aux éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.

L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner. Voir les instructions de la section « Horloge » pour le réglage de l'horloge.

#### Le Four Multifonctions de Gauche

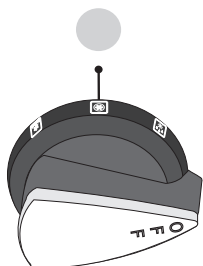


Le four gauche est un four multifonctions. Outre le ventilateur de four et l'élément du ventilateur, le four est doté de deux éléments chauffants supplémentaires, l'un visible dans la voûte, et l'autre sous la sole. Veillez à ne pas toucher à l'élément supérieur et au déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four. Pour un complément d'informations au sujet de ce four, veuillez vous reporter à la section « Four multifonctions ».

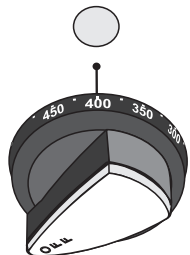


fonction température

Le four multifonctions est doté de deux commandes, d'un sélecteur de fonction et d'un bouton de réglage de température



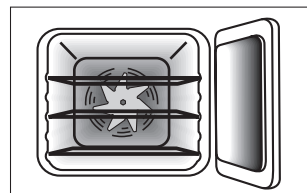
Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. Ceci est le réglage du four ventilé



Mettez le bouton de réglage de température du four à la température requise.

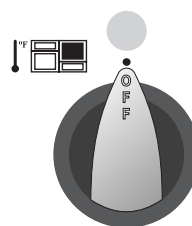
Le voyant du four s'allumera jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

#### Le Four Droit à Convection

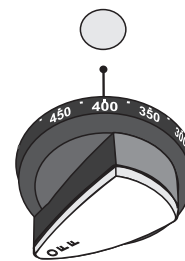


Le ventilateur dans le four droit brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme.

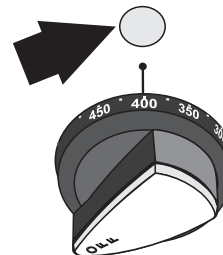
En général, les températures de cuisson recommandées pour un four ventilé sont plus basses que celles pour un four conventionnel..



Le bouton de commande du four ventilé droit est à l'extrémité droite du panneau de commande..



Mettez le bouton de réglage de température du four à la température requise..

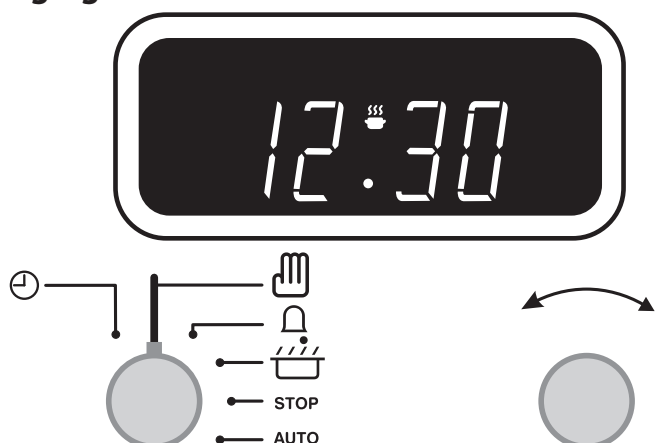


Le voyant du four s'allumera jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson..

## Utilisation de votre cuisinière

### Horloge

#### Réglage de l'heure



Bouton de sélection

Bouton de réglage

Après raccordement initial de l'horloge, l'affichage clignotera pour indiquer (0.00) et ( ) alternativement.

<p>Pour mettre l'horloge à l'heure, tournez le bouton de sélection et maintenez-le enfoncé jusqu'au symbole [☰] et simultanément tournez le bouton de Réglage vers la gauche ou vers la droite jusqu'à l'affichage de l'heure correcte.</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Relâchez le bouton de sélection ; il reviendra à la position verticale [☰] de réglage manuel de four.

Si le symbole de clé [🔑] apparaît sur la gauche de l'afficheur, vous avez accidentellement activé la fonction de verrouillage. Voir la section « Fonctions spéciales de l'horloge ».

#### Réglage de la minuterie pour la cuisson (minuterie)

<p>Tournez le bouton de sélection vers la droite sur le réglage minuterie [🕒] – vous devrez entendre un déclic lorsqu'il est à la position correcte. Utilisez le bouton de Réglage pour régler le temps de cuisson.</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>Vous pouvez remettre le bouton au réglage manuel [☰] pour pouvoir voir l'heure ou le laisser sur la position minuterie [🕒] pendant tout le temps de la cuisson.</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

#### Arrêt du signal sonore lorsque celui-ci retentit

Tournez le bouton de réglage dans le sens antihoraire.

#### Arrêt automatique

Utilisez cette fonction lorsque vous avez mis le four en marche manuellement.

<p>Tournez le bouton de sélection pour le mettre à la position (STOP). Utilisez le bouton de Réglage pour régler le temps de cuisson.</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>« L'heure d'arrêt » [« Stop Time »] sera affichée. AUTO sera affiché.</p>	
------------------------------------------------------------------------------	--

Tournez le bouton de sélection pour le mettre à la position « AUTO ».

Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. Tournez le bouton de sélection pour le mettre à la position verticale [☰] pour revenir au fonctionnement manuel.

#### Mise en marche et arrêt automatiques du four (cuisson différée)

Avant de régler la minuterie, vous devez avoir deux chiffres à l'esprit.

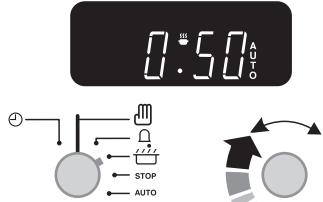
Le « temps de cuisson », c'est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne. La durée maximale de cuisson est de 11 heures et 59 minutes.

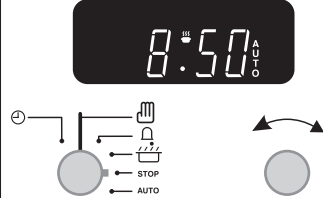
« L'heure d'arrêt », c'est-à-dire l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête. Elle doit être inférieure à 12 heures à partir de l'heure actuelle.

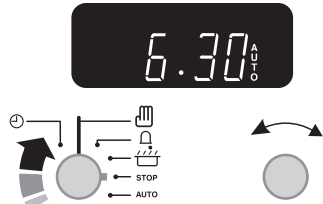
Vous ne pouvez pas régler directement une heure de mise en marche – celle-ci est réglée automatiquement lorsque vous réglez le temps de cuisson et l'heure d'arrêt.

<p>Tournez le bouton de sélection pour le mettre à la position [☰].</p>	
-------------------------------------------------------------------------	--

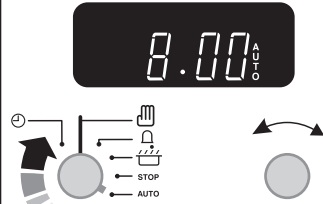
## Utilisation de votre cuisinière

<p>Utilisez le bouton de Réglage pour régler le « temps de cuisson ».</p>	
---------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

<p>Tournez le bouton de sélection pour le mettre à la position (STOP). L'affichage indiquera l'heure et le « temps de cuisson » que vous venez de régler.</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

<p>Utilisez le bouton de Réglage pour régler le « temps de cuisson ». « L'heure d'arrêt » [« Stop Time »] sera affichée. AUTO sera affiché.</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

Réglez le (les) four(s) à la température requise (n'oubliez pas de choisir une fonction si vous utilisez le four multifonctions).

<p>Tournez le bouton de sélection pour le mettre à la position « AUTO ». L'horloge indique l'heure du jour et AUTO.</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre à la position verticale [ ] pour revenir au fonctionnement manuel.

Si vous êtes absent pendant la cuisson, ne vous inquiétez pas au sujet de l'arrêt du signal sonore, celui-ci s'arrêtera après un certain temps. A votre retour, tournez le bouton de sélection pour le mettre à la position verticale [ ] pour revenir au fonctionnement manuel. Mettez le thermostat à la position arrêt (off).

### AUTO est affiché, et vous voulez remettre le four à fonctionnement manuel

Pour annuler un réglage automatique, tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur le symbole manuel [ ].

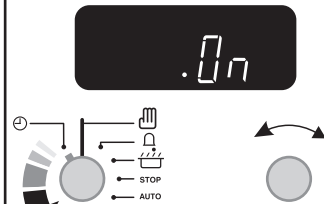
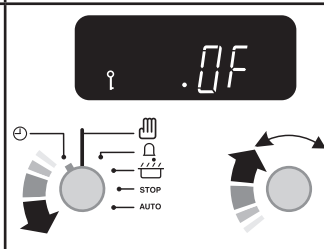
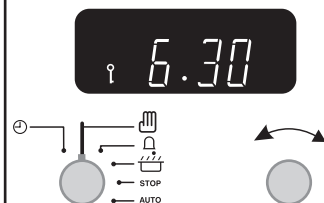
## Fonctions spéciales de l'horloge

### Fonction de verrouillage

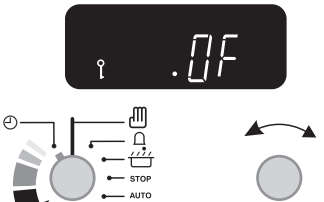
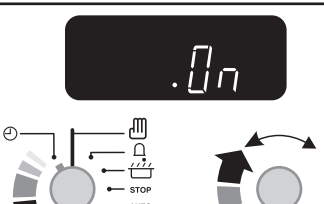
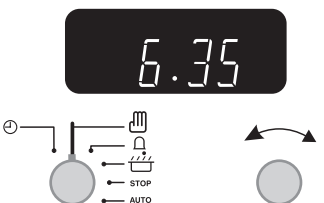
Lorsque le dispositif de verrouillage est activé, l'horloge fonctionne comme de coutume mais les fours sont

verrouillés et ne peuvent s'allumer. De cette façon, s'il arrivait à votre enfant de sélectionner un programme de cuisson, la mise en route du programme ne serait pas activée et les fours ne s'allumeraient pas.

### Mise en marche de la fonction de verrouillage

<p>Tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton de sélection pour le mettre sur le symbole [ ] pendant environ 8 secondes. « On » (Marche) sera affiché.</p>	
<p>Continuez de maintenir le bouton de sélection sur le symbole [ ] et tournez le bouton de Réglage dans le sens horaire jusqu'à l'affichage du symbole de clé [ ] et de « Off » (Arrêt). Relâchez les boutons.</p>	
<p>Les fours sont maintenant verrouillés. Après quelques secondes, l'affichage indique de nouveau l'heure et le symbole de la clé.</p>	

### Arrêt de la fonction de verrouillage

<p>Tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton de sélection pour le mettre sur le symbole [ ] pendant environ 8 secondes. « Off » (Arrêt) sera affiché.</p>	
<p>Continuez de maintenir le bouton de sélection sur le symbole [ ] et tournez le bouton de Réglage dans le sens horaire jusqu'à ce que l'affichage du symbole de clé [ ] disparaisse. Relâchez les boutons.</p>	
<p>Après quelques secondes, l'affichage indique de nouveau l'heure.</p>	

A présent, les fours peuvent être utilisés normalement.

## Utilisation de votre cuisinière

### Utilisation de la minuterie (cuisson différée)

La minuterie peut être utilisée pour la mise en marche et l'arrêt automatiques d'un ou des deux fours. L'heure de mise en marche et d'arrêt doit être la même pour les deux fours, mais les températures de cuisson peuvent être différentes.

*Si vous voulez mettre en marche l'un des fours à la même heure que celle réglée pour la minuterie pour la cuisson automatique, vous devez attendre que la minuterie ait mis en marche le(s) four(s). Vous pouvez ensuite effectuer leur réglage manuellement de façon normale.*

Vous pouvez régler le four sur un cycle combiné cuisson et attente jusqu'à 11 heures et 59 minutes.

*Si vous désirez cuire plusieurs plats simultanément, choisissez des plats nécessitant approximativement le même temps de cuisson. Cependant, la cuisson de certains plats peut être légèrement « ralentie » en utilisant des petits plats de cuisson et en les recouvrant d'une feuille de papier aluminium, ou « accélérée » en utilisant de plus petites quantités ou des plats de cuisson plus grands. Ne mettez jamais le papier aluminium en contact avec les éléments chauffants.*

Évitez d'utiliser des aliments rapidement périssables (fruits de mer, porc, produits laitiers, etc.) si vous prévoyez une longue période d'attente, surtout par temps chaud.

*Ne placez pas d'aliments chauds dans le four. N'utilisez pas un four déjà chaud. N'utilisez pas ce mode de cuisson si le four adjacent est chaud.*

Évitez d'utiliser du vin ou de la bière si vous prévoyez une période d'attente, ceci afin de prévenir le risque de fermentation.

*Pour empêcher la crème de tourner, ajoutez-la aux plats juste avant de servir.*

Enduisez les légumes frais de matière grasse fondue ou faites-les tremper dans une solution d'eau et de jus de citron, pour prévenir leur décoloration pendant la période d'attente.

Les tartes aux fruits, tartes à la crème ou autres mélanges humides sur fonds de tarte non cuits ne donneront de bons résultats que si la période d'attente avant la cuisson est courte. Les plats contenant des restes de viande ou de volaille cuite ne doivent pas être cuits automatiquement si la période d'attente est longue.

*Décongelez complètement les volailles entières avant de les mettre au four. Vérifiez que la viande et la volaille sont complètement cuites avant de les servir.*

Il est déconseillé de cuire automatiquement les plats au four qui nécessitent un four préchauffé tels que gâteaux, biscuits et pains.

### Four Gauche et Four Droit

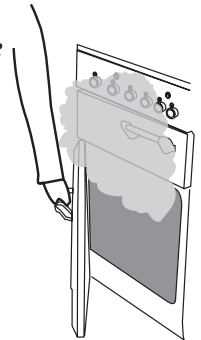
Avant la première utilisation des fours, faites fonctionner les fours à 400°F (200°C) pendant 30 minutes afin d'éliminer l'odeur de neuf.

Veillez à ce que les grilles intérieures soient toujours insérées à fond dans le four.

Placez les plaques de cuisson, moules à viande, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Éloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin d'éviter de trop dorer les aliments.

Pour un brunissage uniforme, la taille maximale recommandée d'une plaque à pâtisserie est de 27,94 x 33,02 cm (11 3/8 x 13 po).

*La cuisson d'aliments à haute teneur en eau peut produire une « bouffée de vapeur » à l'ouverture de la porte du four. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.*



Lorsque le four est en marche, ne laissez pas la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

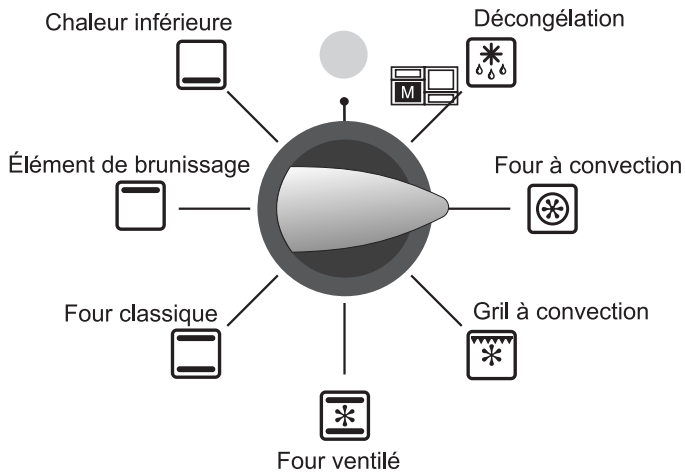
- Laissez toujours un «doigt de largeur» entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.
- Recouvrez la viande durant la cuisson pour éviter les éclaboussures de gras.



- Pour diminuer les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes ou enduisez-les d'une légère couche d'huile à friture.
- Le four produit assez de chaleur pendant la cuisson pour réchauffer des assiettes placées dans l'enceinte du gril.
- Si vous souhaitez dorer un fond de tarte, préchauffez la plaque de cuisson pendant 15 minutes avant de placer le plat au centre de la plaque, ou utiliser la chaleur de sole dans le four multifonctions.
- Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque à pâtisserie.

### Fonctions du Four Multifonctions

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



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

### Fonctions du Four Multifonctions

#### Décongélation



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

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

La porte du four doit être fermée pendant la décongélation.

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

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

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

#### Four à convection



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

La cuisson dans un tel four convient particulièrement à la cuisson sur plusieurs grilles et est une bonne fonction universelle. Vous devrez peut-être diminuer la température d'environ 20°F (10 °C) environ pour des plats que vous aviez l'habitude de cuire dans un four conventionnel.

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

#### Gril à convection



Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche.

On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril classique. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur une grille déposée sur un plat à rôtir qui doit être plus petit qu'une lèchefrite de gril classique. Ceci assure une meilleure circulation de l'air. Ce type de cuisson est idéal pour les morceaux de viande ou de poisson épais, car la circulation de l'air diminue l'intensité de la chaleur du gril. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie. Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon. Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four.

#### Four ventilé



Cette fonction commande le ventilateur et brasse l'air chauffé par les éléments chauffants de la voûte et de la sole du four. Cette fonction, qui combine la cuisson ventilée et la cuisson classique (chaleur supérieure et inférieure), est un moyen de cuisson idéal pour les aliments volumineux (gros rôti, par exemple) pour lesquels une cuisson complète est très importante. On peut également faire cuire des plats simultanément sur deux grilles, mais les plats devront être intervertis pendant la cuisson, car, avec cette fonction, la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole.

Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits de la sorte jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.

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



Cette fonction combine la chaleur fournie par les éléments supérieurs et inférieurs. Elle est particulièrement utile pour la cuisson d'aliments rôtis et des pâtes à tarte, gâteaux et biscuits. Les aliments cuits sur la grille supérieure bruniront et doront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole, comme dans le cas de la fonction



## Utilisation de votre cuisinière

« Four à convection ». Des aliments semblables cuits de la sorte devront être intervertis pour cuire uniformément. Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la partie moins chaude dans la partie inférieure du four et la partie plus chaude dans la partie supérieure du four.

### Élément de brunissage



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

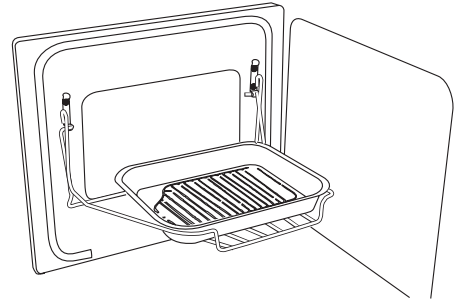
### Chaleur inférieure



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

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

## Handyrack



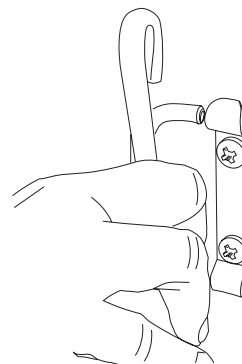
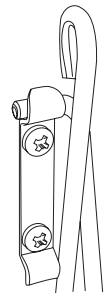
Le poids maximum supportable par le Handyrack est de 5,5 kg (12lb). Il ne doit être utilisé qu'avec le plat à viande fourni, qui est spécialement conçu pour être utilisé avec le Handyrack. Tout autre récipient de cuisson risque d'être instable. La forme du fond du plat est conçue pour recueillir le gras de la viande. Ne placer pas l'aliment à cuire sur une grille surélevée ou une grille au fond du plat car il peut être instable.

Le Handyrack se monte sur la porte du four. Il est facile de surveiller les aliments cuisant ainsi car vous pouvez y accéder lorsque la porte est ouverte. Vous pouvez le monter à différentes positions. Vous devez retirer une des grilles du four et l'autre doit être placée de manière appropriée.

Lorsque le Handyrack est utilisé à sa position supérieure maximum, d'autres plats peuvent être cuits sur une grille placée à la position inférieure du four.

Lorsque le Handyrack est utilisé à sa position inférieure maximum, d'autres plats peuvent être cuits sur une grille placée à la deuxième position du four.

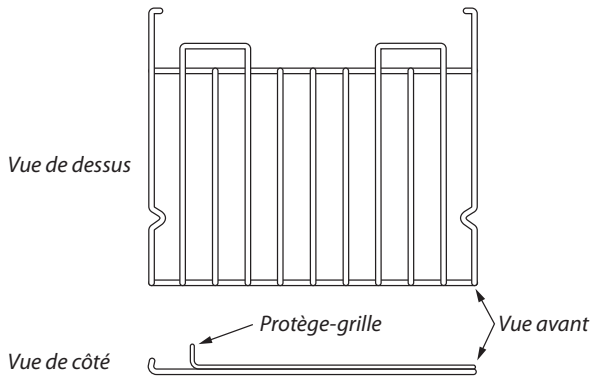
Pour monter le Handyrack, placez un côté sur le support de la porte.



Faites sortir l'autre côté pour l'accrocher sur l'autre support.

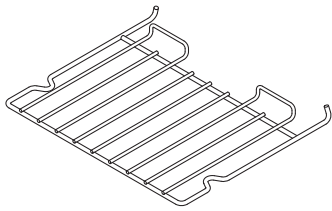
## Utilisation de votre cuisinière

### Grilles du Four

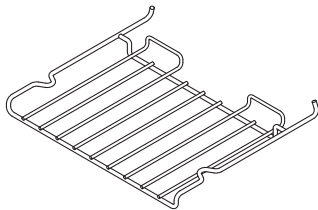


le protège-grille doit être au fond et orienté vers le haut

En plus des grilles plates, certains modèles sont équipés de grilles berceaux qui augmentent la capacité de chargement du four.



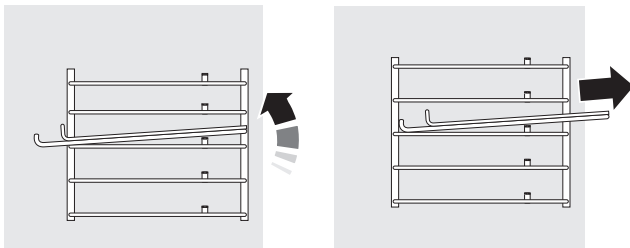
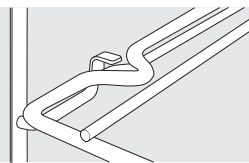
grille plate



grille berceau

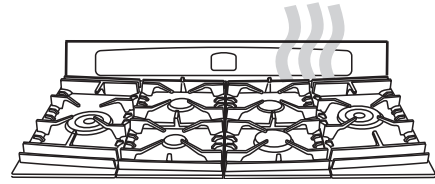
Les grilles de four peuvent être facilement retirées et remises en place.

La tablette est dotée d'un petit pli de chaque côté. Pour enlever la tablette, alignez ces plis avec l'arrêt du support à tablette. Soulevez la tablette de manière à ce qu'elle passe par dessus l'arrêt, puis tirez-la vers vous



Pour replacer la tablette, faites l'inverse en veillant à ce que celle-ci soit poussée bien au fond.

### Vapeur



Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible sur la grille à l'arrière de la table de cuisson. Ceci est tout à fait normal.

### Éclairage de Four

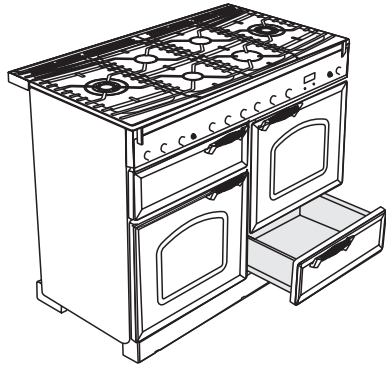


Appuyez sur le bouton approprié pour allumer l'une des lampes de four.

Si l'une des lampes est défectueuse, mettez la cuisinière hors tension avant de changer l'ampoule. Pour des informations détaillées sur la façon de changer une ampoule, reportez-vous à la section « Dépannage ».

## Utilisation de votre cuisinière

### Rangement



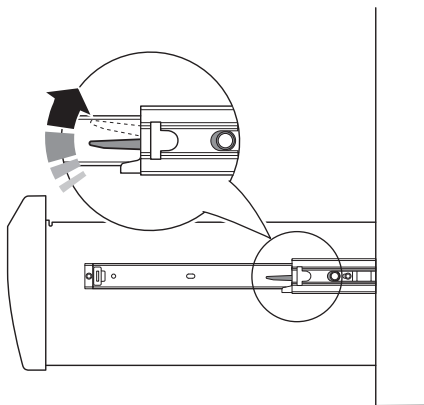
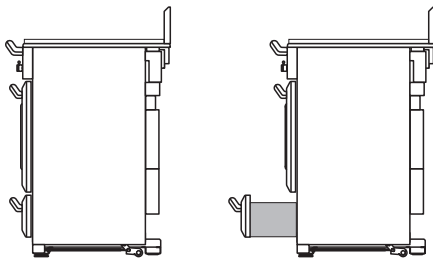
Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine.

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

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

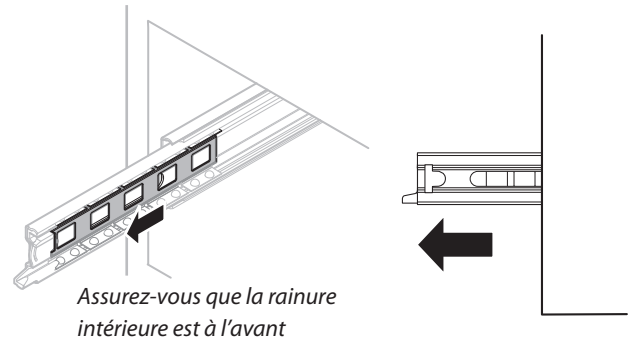
Le tiroir peut être retiré de la cuisinière à des fins de nettoyage, etc.

**Pour retirer le tiroir, tirez-le vers l'avant**

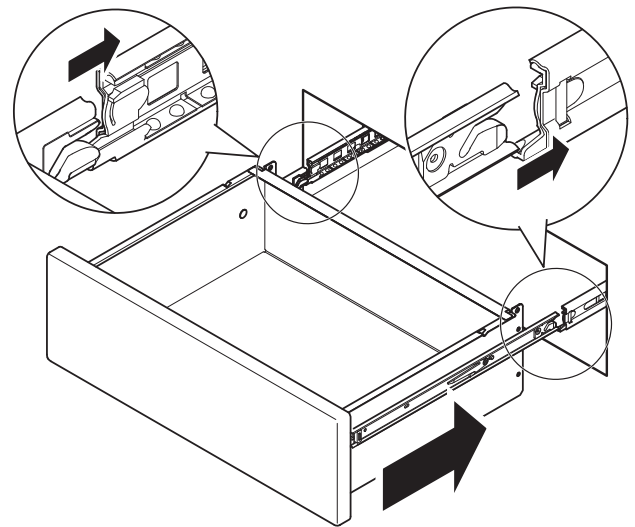


Poussez les extrémités des attaches en plastique – vers le bas du côté gauche et vers le haut du côté droit – pour relâcher les taquets qui retiennent le tiroir sur les rails latéraux. En même temps, tirez le tiroir hors des rails latéraux.

### Remise en place du tiroir



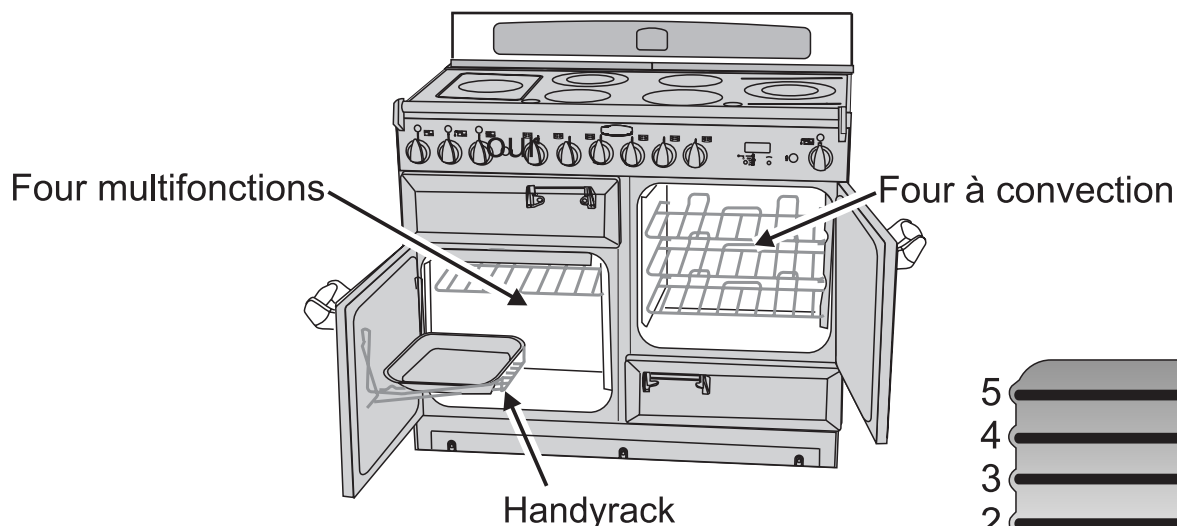
Pour remonter le tiroir de la cuisinière, tirez sur les glissières latérales. Assurez-vous que la rainure intérieure est à l'avant.



Poussez soigneusement le tiroir entre les glissières et déposez-le sur les glissières latérales.

Repoussez le tiroir jusqu'à ce que les clips s'encliquent.

## Utilisation de votre cuisinière



### Guide de Cuisson du Four Multifonctions (four gauche)

*N'oubliez pas : tous les modes ne conviennent pas à tous les types d'aliment. Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement. En fonction des goûts individuels, les températures devront peut-être être modifiées pour obtenir les résultats que vous recherchez.*

*Les aliments cuisent à des températures plus basses dans un four à convection que dans un four classique. Réduisez la température d'environ 20°F ( 10 °C) et le temps de cuisson de 5 à 10 minutes. La température du four à convection demeure constante, ce qui assure des résultats uniformes.*

*Veillez à ne pas poser une grille directement au-dessus d'une autre grille. Si vous utilisez plusieurs grilles, veillez à toujours ménager au moins un espace de glissière entre chaque grille. Placez les plaques à pâtisserie, les moules à gâteaux individuels et les plats à cuire au centre de la grille. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez le four jusqu'à l'extinction du voyant du four.*

### Tableau de Cuisson – Mode de four ventilé



Aliment	Temp.	Position de la grille	Temps de cuisson approximatif
Petits gâteaux	340°F	2-4	20 min.
Scone	350°F	2-4	15 min.
Tarte aux pommes	350°F	2-4	45 min., modifiez après 25 min. selon la taille
Fond de tarte	375°F	2-4	45 min., modifiez après 25 min. selon la taille
Gâteau aux fruits 20 x 7,5 (8" x 3 1/2")	225°F	3	Entre 1h45 et 2 h
Pâte feuilletée	425°F	3 - 5	Entre 15 et 40 min. selon la taille. Modifiez aux 2/3 du temps de cuisson
Gâteau des anges	325°F	3	De 50 à 60 minutes
Carrés aux chocolat	350°F	2-4	25 – 30 min., modifiez après 15 minutes
Muffins	350°F	2-4	25 – 25 min., modifiez après 15 minutes
Biscuits	350°F	2-4	10 – 15 min., modifiez après 8 minutes
Quatre-quarts	350°F	3	De 40 à 60 minutes

Pour des rôtis et la volaille, consultez le guide du four à convection – réduisez légèrement le temps de cuisson.

Vérifiez que la viande et la volaille sont complètement cuites avant de les servir.

## Utilisation de votre cuisinière

### Tableau de Cuisson



Aliment	Four classique		Four à convection	Temps de cuisson approximatif
	Temp.	Position de la grille	Temp.	
<b>POISSON</b>				
	375°F	3	350°F	Filets 15-20 min.
	375°F	3	350°F	Poisson entier : 10 min. par lb + 10 min.
	375°F	3	350°F	Darnes selon l'épaisseur
<b>RÔTIS</b>				
Bœuf avec os	325°F	2-3	300°F	20-25 min. par livre (per lb) + 20-25 min.
	400°F	2-3	375°F	15-25 min. par livre (per lb) + 15-25 min.
Bœuf désossé	325°F	2-3	300°F	30-35 min. par livre (per lb) + 30-25 min.
	400°F	2-3	375°F	20-25 min. par livre (per lb) + 20-25 min.
Agneau	325°F	2-3	350°F	30-35 min. par livre (per lb) + 30-35 min.
	400°F	2-3	375°F	25-35 min. par livre (per lb) + 25-30 min.
Porc	325°F	2-3	300°F	35-40 min. par livre (per lb) + 35-40 min.
	400°F	2-3	375°F	25-30 min. par livre (per lb) + 25-30 min.
Rôtis farcis et en croûte : ajoutez environ 10 min. par livre (per lb) aux temps de cuisson indiqués ci-dessus ou cuisez à 390°F (200°C) pendant 20 min., puis réduisez la température à 320°F (160°C) pour le reste de la cuisson.				
<b>DÉCONGELEZ COMPLÈTEMENT LA VIANDE ET LA VOLAILLE AVANT LA CUISSON.</b>				
<b>VOLAILLE</b>				
Poulet	325°F	2-3	300°F	20-25 min. par livre (per lb) + 20-25 min.
	400°F	2-3	375°F	15-25 min. par livre (per lb) + 15-25 min.
Dinde	325°F	1-3	300°F	20-25 min. par livre (per lb) + 20-25 min.
	400°F	1-3	375°F	15-25 min. par livre (per lb) + 15-25 min.
Volaille farcie : Cuisez à 390°F (200°C) ou à 390°F (200°C) pendant 20 min., puis réduisez à 320°F (160°C) pour le reste de la cuisson. Volaille pré-emballée (fraîche ou surgelée) : suivez les instructions de l'emballage.				
<b>PLAT EN COCOTTE</b>	300-325°F	2-3	300°F	2 à 4 h selon la recette
<b>POUDING DU YORKSHIRE</b>	425°F	4	400°F	Grand plat 30 – 35 min. Portion individuelle 10-20 min.
<b>GÂTEAUX</b>				
Gâteau aux fruits (7")	300°F	2	275°F	2 1/2 - 3 h
Petits gâteaux	375°F	3 & 5 ou 3	350°F	15 - 25 min.
Scones	425°F	2 & 4 ou 3	400°F	10 - 15 min.
<b>PÂTISSERIE</b>				
Fond de tarte	375°F	2 & 4	350°F	45 - 50 min. Modifiez après 25 min.
Tarte aux fruits	375°F	2 & 4	350°F	35 - 40 min. Modifiez après 25 min.
Tartelettes	375°F	4	350°F	Entre 15 et 20 min. selon la taille.
Pâte feuilletée	425°F	2, 3 ou 4	400°F	Entre 20 et 40 min. selon la taille.
<b>PAIN</b>	425°F	2 & 4	400°F	Entre 20 et 30 min. selon la taille.
<b>MERINGUES</b>	230°F	3	225°F	2 – 2 1/2 h selon la taille.
<b>CRÈME-DESSERT</b>				
Flan	325°F	3	300°F	45 min. – 1 h
Gâteau de Savoie	375°F	3	350°F	Entre 40 et 40 min. selon la taille.

## Utilisation de votre cuisinière

### Nettoyage de la Cuisinière

#### Important

Avant un nettoyage complet, mettez la cuisinière hors tension. N'oubliez pas de remettre sous tension lorsque le nettoyage est terminé.

**N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyeurs chlorés, de produits abrasifs à gros grain ou de sel. Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyeurs, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.**

**Les produits de nettoyage conseillés sont énumérés dans le tableau ci-dessous.**

#### Nettoyage du four - Entretien quotidien

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

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

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

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

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

#### Nettoyage des débordements

Si un aliment se répand ou déborde pendant la cuisson, éteignez le brûleur le plus tôt possible et laissez refroidir. Ne nettoyez pas la surface avant qu'elle ne soit entièrement refroidie. Essuyez tous les débordements le plus tôt possible.

Empêchez tout liquide de s'infiltrer dans la cuisinière.

#### Brûleurs

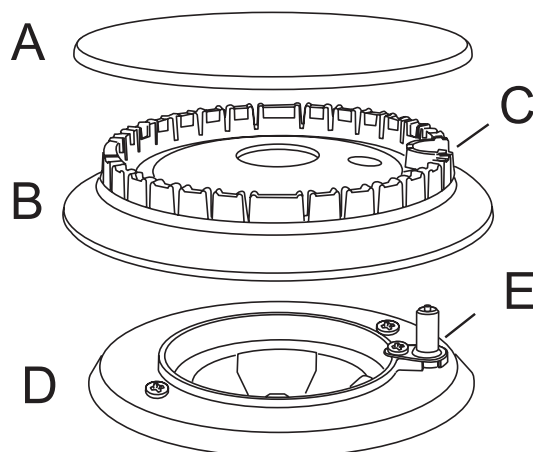
Certains modèles ont un anneau de garniture séparé qui se place sur la tête du brûleur.

Les têtes et chapeaux de brûleurs sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

#### Ne lavez pas les têtes de brûleur au lave vaisselle.

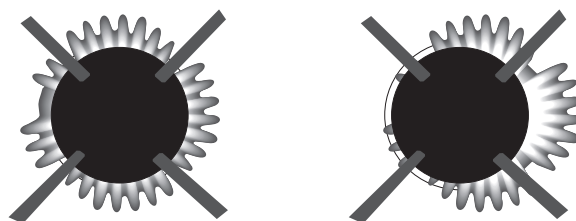
Vérifiez qu'ils sont absolument secs avant de les remettre en place.

#### L'élément central



A chapeau, B tête, C cran, D base, E électrode

Assurez-vous d'aligner le cran sur l'électrode ou le trou dans la base lorsque vous remontez la tête du brûleur. Assurez-vous que la tête est à niveau et le chapeau bien centré sur la tête du brûleur.

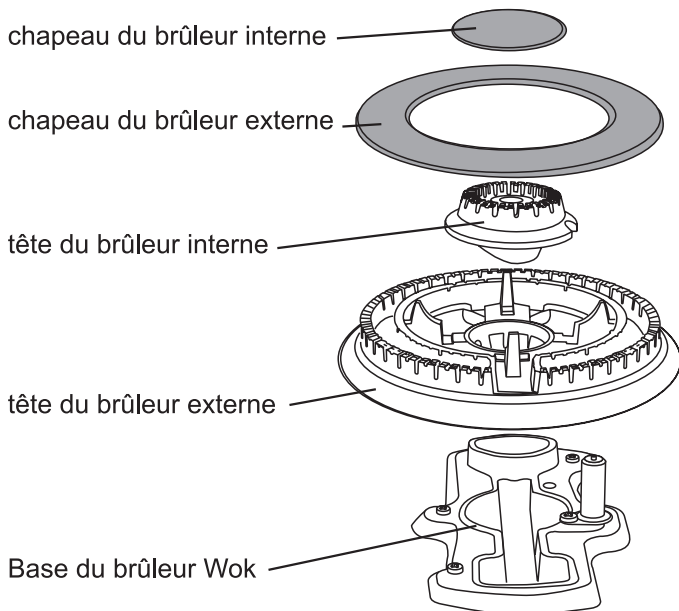


Aspect usuel des flammes    Brûleur mal installé

#### Les brûleurs Wok

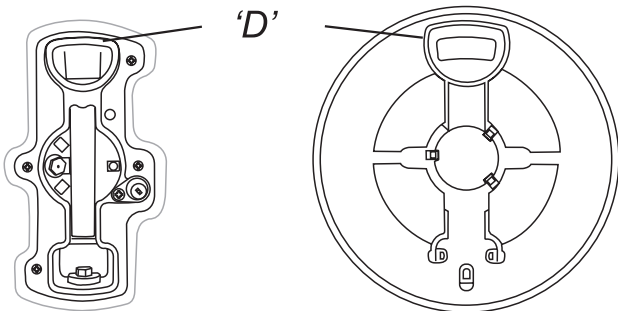
Les brûleurs Wok sont un peu plus compliqués à démonter mais les éléments se séparent pour faciliter le nettoyage.

## Utilisation de votre cuisinière



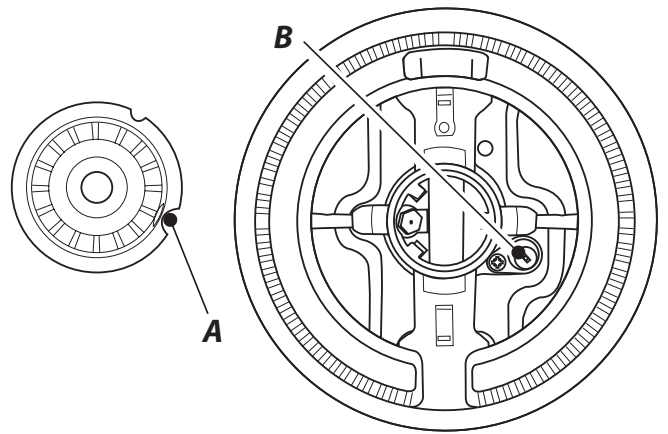
### Brûleur Wok

Pour remonter un brûleur Wok, retournez le grand anneau de base et trouvez la forme en D.



Tournez la tête jusqu'à ce que le D corresponde au D de la base du brûleur. Retournez la tête et remontez-la sur la base.

Pour monter le petit brûleur interne, trouvez le grand cran d'électrode à l'intérieur de la jante du brûleur. Alignez-le sur l'électrode d'allumage blanc et placez le brûleur interne sur le grand anneau de base.



A *cran d'électrode*      B *électrode d'allumage*  
Remettez maintenant les deux anneaux de garniture correctement en place.

### Gril

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

### Panneau de commande et portes

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez un détergent liquide.

Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Essayez avec un chiffon humide propre, puis lustrez à l'aide d'un chiffon sec. Les portes des fours doivent être nettoyées uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude.

### Modèles avec hublots

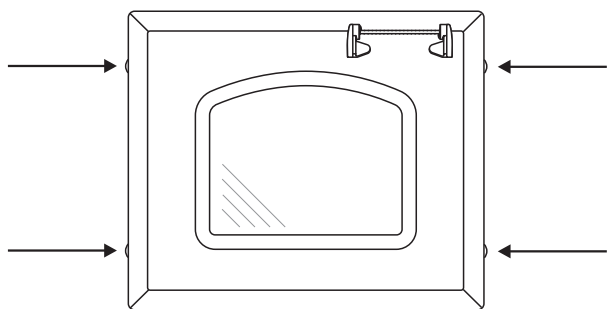
La porte du four est à triple vitrage et le panneau avant de la porte se retire pour nettoyer les faces internes des panneaux vitrés.

Au besoin, avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux surfaces latérales des portes (veuillez lire la

## Utilisation de votre cuisinière

section « Déplacement de la cuisinière » des présentes instructions).

Le panneau avant de la porte est retenu par deux vis de fixation de chaque côté.

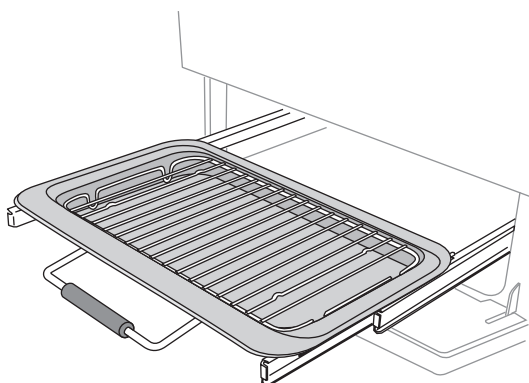


## Nettoyage du gril

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

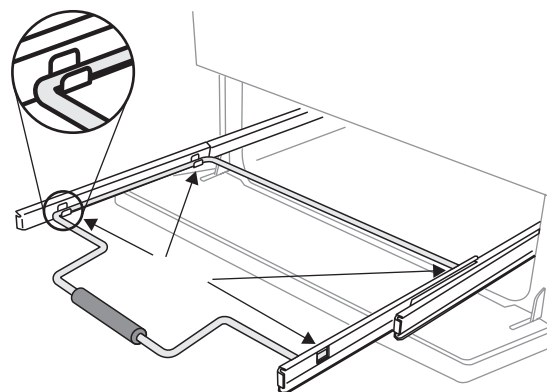
Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude. Après grillades de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper pendant quelques minutes dans l'évier immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon. Il est également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

Pour retirer le plateau, tirez la lèchefrite vers vous.

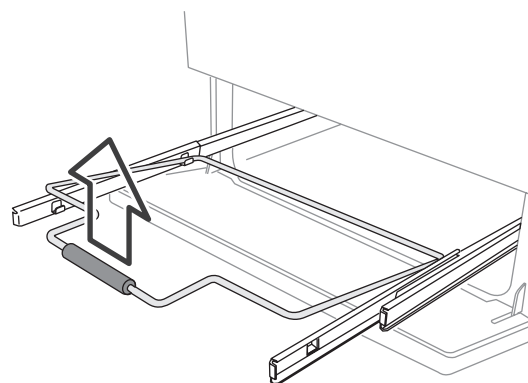


Dégagez-la du plateau.

Le plateau est maintenu sur les rails latéraux par deux attaches.



Pour libérer chacun des côtés, soutenez le rail latéral d'une main et de l'autre soulevez le plateau, puis tirez pour le dégager.



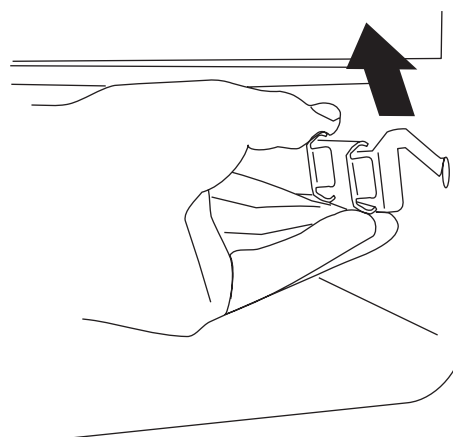
Aux fins de sécurité, repoussez les rails latéraux dans le gril.

Les rails latéraux se retirent pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du gril en les décrochant des parois latérales de l'enceinte.

Essuyez les rails à l'aide d'un linge et d'un détergent doux.

N'utilisez pas de produits abrasifs.

**NE METTEZ PAS** les glissières au lave-vaisselle.



Une fois le nettoyage terminé, raccrochez les rails latéraux sur les parois de l'enceinte.

Pour remettre le plateau en place, tirez sur les rails et, pour chacun des côtés, soutenez le rail et déposez le plateau sur les rails.

Remettez la lèchefrite.



## Utilisation de votre cuisinière

### Tableau de nettoyage

Toutes les pièces mentionnées ci-dessous peuvent être nettoyées à l'aide d'eau savonneuse (détergent à vaisselle) et d'un linge doux. Pour un nettoyage plus en profondeur, suivez les directives appropriées. Assurez-vous que les directives du fabricant du produit sont compatibles avec le matériau de votre cuisinière.

Pièce	Fini	Nettoyage
Grilles et chapeaux des brûleurs	Porcelaine émaillée	Nettoyeur légèrement abrasif tel que Bon –Ami® or Soft Scrub® Lave-vaisselle.
Tête de brûleur	Aluminium	Nettoyeur légèrement abrasif et tampon à récurer en nylon / chiffon doux.
Bases du brûleur	Aluminium	Voir ci-dessus.
Surface de la table de cuisson	Porcelaine émaillée	Nettoyeur légèrement abrasif tel que détergent Bon –Ami® or Soft Scrub® et chiffon doux.
Côtés, plinthe	Surface peinte	Eau savonneuse et chiffon doux.
Panneau de commande	Porcelaine émaillée	Nettoyeur non abrasif, chiffon doux.
Panneaux internes du four, voûte et sole, porte intérieure	Porcelaine émaillée	Nettoyeur à four de toute marque convenant aux surfaces émaillées.
Poignées de porte	Chrome/Plastique	Nettoyeur non abrasif, eau chaude savonneuse, chiffon doux.
Grille de lèchefrite, Handyrack Grilles du four	Chrome	Lave-vaisselle. Eau chaude savonneuse et chiffon doux .
Plat à viande	Porcelaine émaillée	Tampon à récurer, eau chaude savonneuse. Lave-vaisselle.
Lèchefrite	Porcelaine émaillée	Nettoyeur légèrement abrasif. Tampon à récurer.
Pourtour de la porte	Porcelaine émaillée	Nettoyeur légèrement abrasif tel que détergent Bon –Ami® or Soft Scrub® et chiffon doux Prenez garde de ne pas endommager le joint étanche en caoutchouc.
Portes extérieures et tiroir	Porcelaine émaillée	Nettoyeur multiples surfaces, chiffon doux.
Pourtour de la porte supérieure et de la table/plaque de cuisson	Émail ou acier inoxydable	Eau savonneuse chaude et chiffon doux. Les taches tenaces s'enlèvent doucement avec un tampon à récurer en nylon.
Extérieur de la porte et du tiroir	Émail ou acier inoxydable	Eau savonneuse chaude et chiffon doux. Les taches tenaces s'enlèvent doucement avec un détergent liquide. Pour l'acier inox - Chiffon J ou chiffon tout usage en microfibre de Vileda, par exemple.
Anneaux de garniture et tête des brûleurs	Aluminium	Vim ou tout autre nettoyeur en crème avec un chiffon doux. Prenez soin de ne pas frotter trop vigoureusement.
Panneau	Émail ou acier inoxydable	Eau savonneuse tiède. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur le lettrage.
Dosseret/Grille arrière	Email ou acier inoxydable	Eau savonneuse chaude et chiffon doux. Nettoyeur en crème, au besoin, mais très doucement.
Hotte de cuisinière	Surface peinte ou acier inoxydable	Eau savonneuse tiède et chiffon doux.

## Utilisation de votre cuisinière

Les vis sont à tête fraisée hexagonale. Une clé hexagonale ajustée à la vis est incluse dans la pochette d'instructions.

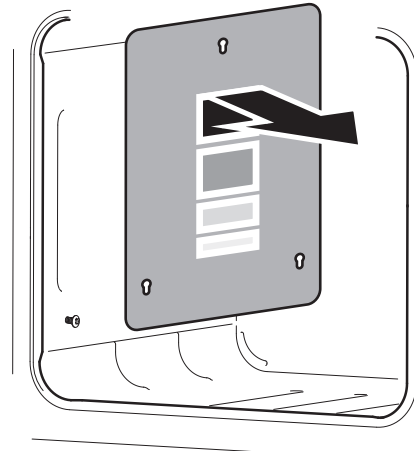
Entrouvrez la porte du four et, à l'aide de la clé, retirez les vis de fixation du panneau avant des côtés de porte (deux de chaque côté).

Soulevez le panneau de porte extérieur avec précaution. A présent, vous pouvez nettoyer la face intérieure des panneaux, en prenant bien soin de ne pas déplacer ni mouiller les joints d'étanchéité de porte. Veuillez noter que la porte est à triple vitrage, mais que les deux panneaux intérieurs sont fixes. N'essayez pas de retirer la vitre de la porte.

Après le nettoyage, reposez le panneau de porte extérieur avec précaution et remettez les vis de fixation en place.

Modèles avec porte principale à hublot

La porte principale du four est à triple vitrage et le panneau avant de la porte se retire pour nettoyer les faces internes des panneaux vitrés.

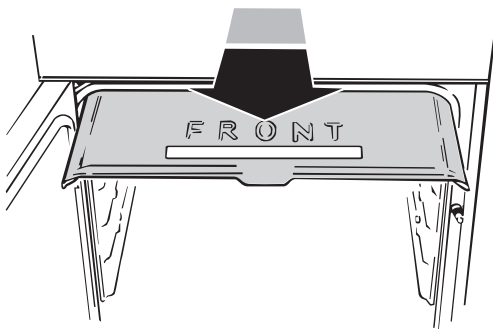


Si vous souhaitez nettoyer l'intérieur du four qui est en émail, vous devez retirer les grilles avant d'enlever les parois. Il n'est pas nécessaire de retirer les supports pour enlever les parois. Soulevez chaque paroi et dégagez-la en la faisant coulisser sur les supports. Une fois que les panneaux ont été retirés, l'intérieur en émail du four peut être nettoyé.

## Fours

Certains panneaux internes du four sont amovibles afin de permettre leur nettoyage et le nettoyage de la partie du four à l'arrière des panneaux. Ils vont également au lave-vaisselle. Retirez d'abord les grilles du four.

Le four ventilé droit comporte une voûte amovible. Faites glisser le revêtement de voûte vers l'avant et retirez-le.



Les panneaux latéraux de chaque four peuvent être retirés.

Chaque panneau latéral du four est maintenu en place par quatre vis de fixation. Les panneaux peuvent être retirés sans avoir à enlever les vis. Soulevez chaque panneau latéral pour le décrocher des vis. Tirez-le ensuite vers l'avant.

### Dépannage

#### De la vapeur s'échappe du four

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

#### Le ventilateur du four est bruyant

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

#### Quels sont les produits de nettoyage recommandés ?

Consultez la section « Nettoyage » pour obtenir une liste complète des produits recommandés. Nous ne conseillons pas l'utilisation de produits corrosifs ou caustiques car ils peuvent endommager la cuisinière.

#### Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four ou le gril ; comment faire pour empêcher cela ?

Ceci est dû à la chaleur provenant du four ou du gril. Ne laissez pas la porte du four ouverte. Lorsque vous utilisez le gril, vérifiez que la lèchefrite du gril est bien insérée jusqu'à la « butée arrière ».

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

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

#### Disjoncteur de terre actionné par courant, défectueux

Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif pour courant résiduel (DCR) d'une sensibilité de 30 milliampères, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut occasionnellement causer des disjonctions fortuites. Dans ce cas, il est utile de protéger le circuit de la cuisinière avec un dispositif de 100 mA. Cette intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

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

Les temps de cuisson peuvent différer de ceux de votre ancien four. Assurez-vous d'utiliser les températures et positions de grille recommandées. Voir pages 16 – 17. Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement. En fonction des goûts individuels, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez. Essayez une cuisson à des températures plus élevées. La voûte du four est-elle en place ?

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

N'utilisez pas de plat ou de plaque de dimensions supérieures à 280 mm x 330 mm (11 3/8 x 13 po). Dans le cas de la cuisson d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson. Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez une plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer bien au centre de la grille. Vérifiez que le joint d'étanchéité de la porte n'est pas endommagé et que le loquet de porte est réglé de façon à ce que la porte soit bien appuyée contre le joint. Un récipient d'eau placé sur la grille doit avoir une profondeur uniforme. (S'il est plus profond à l'arrière, par exemple, l'arrière de la cuisinière doit être levé ou l'avant de la cuisinière abaissé). Si la cuisinière n'est pas à niveau, demandez à votre fournisseur de la mettre à niveau.

#### Le four ne fonctionne pas lorsqu'il est mis en marche manuellement

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ?

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

L'heure du jour est-elle réglée ?

Si vous utilisez le four multifonctions, avez-vous choisi une fonction de cuisson ?

Le symbole de la clé [🔑] s'affiche-t-il ? Reportez-vous à la section Horloge des présentes instructions pour un complément d'informations sur la fonction de verrouillage de l'horloge.

#### Le four ne fonctionne pas avec la mise en marche automatique

La minuterie est réglée correctement, mais le bouton du four a-t-il été laissé sur ARRÊT [OFF] par erreur ?

Le symbole de la clé [🔑] s'affiche-t-il ? Reportez-vous à la section Horloge des présentes instructions pour un complément d'informations sur la fonction de verrouillage de l'horloge.

Si vous utilisez le four multifonctions, avez-vous choisi une fonction de cuisson ?

## Utilisation de votre cuisinière

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

Si le fait de mettre le bouton de réglage sur une température inférieure n'a pas eu d'effet ou a eu un effet temporaire, vous devrez peut-être remplacer le thermostat. Cette intervention doit être effectuée par un spécialiste de l'entretien.

### **Le gril ne cuit pas correctement**

Utilisez-vous la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière ? Utilisez-vous la lèchefrite sur les glissières et non pas directement sur la surface inférieure de l'enceinte du gril ? La lèchefrite est-elle insérée à fond jusqu'à la butée arrière ?

### **L'éclairage du four ne fonctionne pas**

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un bon magasin de produits électriques. Procurez-vous une ampoule 15w 125-130v, POUR FOURS. Ce doit être une ampoule spéciale pouvant résister à une température de 570°F (300°C).

Assurez-vous que le four est froid. Ouvrez la porte du four et retirez le Handyrack (le cas échéant) et les grilles du four.

### **Mettez l'appareil hors tension.**

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens anti-horaire. Dévissez l'ampoule défectueuse. Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et vérifiez que l'ampoule fonctionne.

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

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse.

Reportez-vous à la section « Alimentation » ci-dessous. Les encoches du générateur d'étincelles (électrode d'allumage) ou du brûleur sont-elles obstruées par des débris ?

L'anneau de garniture du brûleur est-il placé correctement ?

Les chapeaux des brûleurs sont-ils placés correctement ? Voir la section « Nettoyage de la cuisinière »

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

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la

position Arrêt [Off] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, cette fois, en appuyant sur le bouton pendant un peu plus longtemps.

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

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

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

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

## Utilisation de votre cuisinière

### Entretien et Pièces de Rechange

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

Type de combustible :
<b>Mixte</b>
Nom et couleur de l'appareil*
<b>AGA Legacy 44</b>
Numéro de série de l'appareil*
Nom et adresse du détaillant
Date d'achat
Nom et adresse de l'installateur
Date d'installation

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

### En cas de problème

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

Si le problème persiste, contactez :-

AGA Marvel

1260 E. VanDeinse St.

Greenville, MI 48838

Business (616) 754-5601

Fax: (616) 754-9690

Toll Free Telephone 800-223-3900

### Remarque

Si votre appareil n'est plus couvert par la garantie, notre fournisseur de service d'entretien peut vous facturer cette visite.

Si vous devez faire appel à un technicien d'entretien et si le défaut n'est pas la responsabilité du fabricant, notre fournisseur de services d'entretien se réserve le droit de facturer son intervention.

Les rendez-vous non respectés par le client peuvent être facturés.

### Après la période de garantie

Nous recommandons un entretien périodique de nos appareils pendant toute leur vie utile afin de garantir des performances et une efficacité optimales.

Les travaux d'entretien doivent être effectués uniquement par des personnes techniquement compétentes et qualifiées.

### Pièces de rechange

Pour garantir un rendement optimal et sûr, nous recommandons l'utilisation exclusive de pièces d'origine. N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées. Contactez votre fournisseur.

## Utilisation de votre cuisinière

**Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.**

## **Instructions d'installation**

**Conservez ces instructions à des fins de référence.**

# **Instructions d'Installation**

**Ce guide renferme de nombreux messages de sécurité importants.**

**Veillez en prendre connaissance et les suivre attentivement.**

**Installateur : Veillez laisser ces instructions avec l'appareil.**

## MISE EN GARDE

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

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

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

**N'allumez aucun appareil.**

**Ne touchez à aucun commutateur électrique**

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

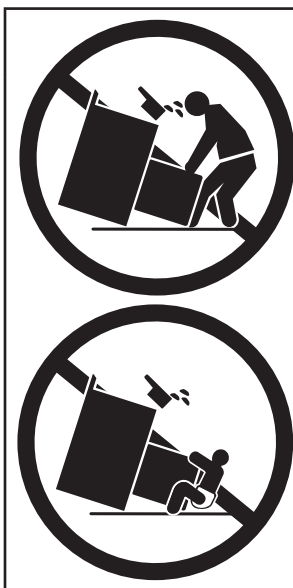
**Utilisez le téléphone d'un voisin et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz**

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

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

## MISE EN GARDE

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



### ! MISE EN GARDE!

- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER
- ELLES PEUVENT CAUSER DES BLESSURES
- INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE
- CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



## Instructions d'Installation

---

Réglementation	Page 34
Si vous sentez une odeur de gaz	Page 34
Outils	Page 34
Matériaux	Page 34
Consignes de sécurité à l'installation	Page 35
Dimensions et dégagement	Page 36
Directives concernant l'emplacement	Page 37
Déplacement de la cuisinière	Page 37
Vérification des pièces	Page 38
Mise à niveau de la cuisinière	Page 39
Dispositif antibasculement	Page 39
Raccordement de gaz	Page 39
Raccordement électrique	Page 41
Montage de la cuisinière	Page 45
Vérifications du fonctionnement de la cuisinière	Page 47
Retrait de la cuisinière pour services d'entretien	Page 48
Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz	Page 49
Schéma de la cuisinière	Page 52
Fiche technique	Page 54

Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

# Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

## Réglementation

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

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

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

Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. La cuisinière deviendra chaude à l'utilisation, les brûleurs de la table de cuisson produisent des gaz d'échappement. Prenez toutes les mesures de sécurité – lisez les mises en garde de sécurité dans le Guide d'utilisation de même que ce guide d'installation.

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

### Important

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

### Pour votre sécurité

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

## Si vous sentez une Odeur de Gaz

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

## Outils

### Vous aurez besoin des outils suivants :

1. Perceuse électrique
2. Mèche et ancrages pour le béton (seulement si la cuisinière est installée sur un plancher en pierres ou béton).
3. Un mètre en acier
4. Un tournevis à pointe cruciforme
5. Un tournevis plat
6. Des clés hexagonales 4 mm et 3 mm
7. Un niveau à bulle
8. Un crayon
9. Une clé à ouverture variable ou à fourche
10. Un crayon et une règle
11. Des clés à tuyau

## Matériaux

### Vous aurez également besoin de ce qui suit :

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

Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

## Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

### Consignes de Sécurité à l'Installation

#### Mise en garde !

Une installation, une modification, une intervention d'entretien ou de maintenance ou un réglage incorrect risque de provoquer des blessures ou d'endommager la propriété. Reportez-vous à ce manuel. Pour informations supplémentaires ou assistance, consultez un installateur qualifié, une entreprise de services, le fabricant (dépositaire) ou le fournisseur de gaz. Ne réutilisez jamais d'anciens tuyaux flexibles. L'utilisation d'anciens tuyaux risque de provoquer des fuites de gaz et des blessures. Utilisez toujours de NOUVEAUX tuyaux flexibles pour installer un appareil au gaz.

#### Important

Retirez tout le matériel d'emballage et la documentation du four avant de raccorder le gaz et l'électricité à la cuisinière.

- Votre cuisinière doit être installée par un installateur qualifié.
- La cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément à la dernière édition du Code national d'électricité des Etats-Unis ((ANSI/NFPA 70).
- Avant d'installer votre cuisinière sur un revêtement de sol en linoléum ou autre matériau synthétique, vérifiez que le revêtement supporte une température de 180 ° sans rétrécir, onduler ou décolorer. N'installez pas la cuisinière sur un tapis à moins de déposer au préalable sous la surface de la cuisinière une feuille de contre-plaqué ou un isolant similaire.
- Assurez-vous que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur générée par la cuisinière (maximum de 93°C (200 °F)).
- Évitez d'installer des armoires au-dessus de la cuisinière. Un espace d'au moins 76 cm (30 po) doit être laissé entre le haut de la cuisinière et toute surface combustible qui se trouve au-dessus de celle-ci.

Si une hotte d'aspiration est installée au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions d'installation de la hotte.

#### Attention

Les objets susceptibles d'attirer l'attention des enfants ne doivent pas être rangés au-dessus d'une cuisinière – des enfants grimant sur une cuisinière pour atteindre ces objets risquent de se blesser gravement.

### Conversion au gaz de pétrole liquéfié

Cet appareil est livré pour utilisation avec gaz naturel.

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

Si la cuisinière doit être modifiée pour pouvoir utiliser un autre gaz, la modification doit s'effectuer avant l'installation. Celle-ci doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié. Reportez-vous à la section « Conversion » au dos du présent Guide d'installation pour plus de détails.

Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

## Instructions d'installation

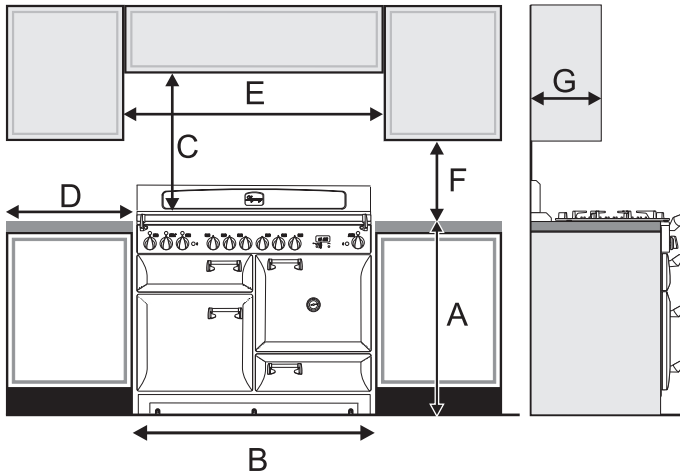
Conservez ces instructions à des fins de référence.

### Dimensions et Dégagement

Un dégagement suffisant doit être prévu entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent répondre aux normes de sécurité de votre cuisinière. L'emplacement de la prise électrique et de l'ouverture pour le tuyau (voir « Emplacements du tuyau et de la prise électrique ») doit répondre à des exigences spécifiques.

### Emplacement de la cuisinière

Les schémas indiquent les distances minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.



- A Min. 89,8 cm (35 3/8 po) Max. 92,5 cm (36 7/16 po)
- B Au Canada min. 112,5 cm (44 5/16 po)
- C Min. 76 cm (30 po)
- D Min 7,6 cm (3 po) et voir ci-dessous pour l'ouverture des portes.
- E Min. 127 cm (50 po)
- F Min 43 cm (18 po)
- G Maximum 33 cm (13 po)

Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent. Au-dessus du niveau de la table de cuisson, laissez un espace de 7,6 cm (3 po) entre chaque côté de la cuisinière et toute surface verticale adjacente.

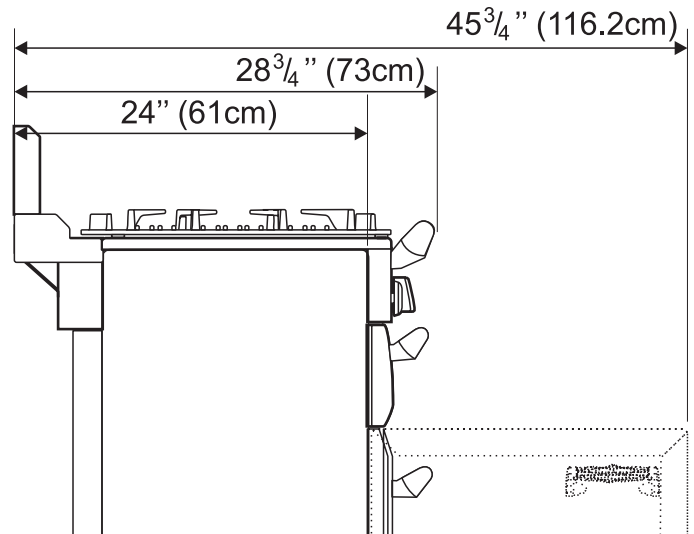
Pour les surfaces non-combustibles (telles que le métal non peint ou les carrelages) cette distance peut être de 2,5 cm (1 po).

Laissez un espace minimum de 76 cm (30 po) entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible.

La profondeur maximale des armoires installées au-dessus de la table de cuisson est de 33 cm (13 po).

Si la cuisinière est installée entre des armoires de 61 cm (24 po) de profondeur, installez l'entretoise arrière pour ramener la cuisinière de 5 cm (2 po) vers l'avant.

Reportez-vous à la section « Installation de l'entretoise arrière »).



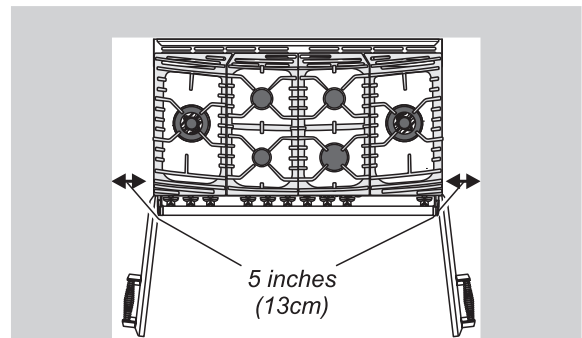
Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant.

Par mesure de sécurité, ne placez pas de rideaux directement derrière la cuisinière.

Nous conseillons de laisser un espace de 111 cm (43 11/16 po) (au Canada 112,5 cm (44 5/16 po)) entre les éléments pour permettre le déplacement de la cuisinière.

Si la cuisinière doit être encastree (Etats-Unis seulement), placez-la à niveau avec l'élément d'un côté, puis montez l'élément de l'autre côté.

Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 13 cm (5po) est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes du four.



Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

## Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

### Directives Concernant l'Emplacement

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

Votre cuisinière est lourde et risque de s'enfoncer dans des revêtements de sol tels que le vinyle coussiné ou le tapis. Utilisez de prudence lorsque vous déplacez la cuisinière sur ce type de revêtement. Pour protéger le revêtement, il est conseillé de suivre les instructions suivantes qui offrent une solution simple et peu coûteuse.

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

Ceci permettra de déplacer la cuisinière pour le nettoyage ou l'entretien. Assurez-vous également que le revêtement de sol peut supporter une chaleur de 82°C (180 °F) (Reportez-vous à la section « Consignes de sécurité ».)

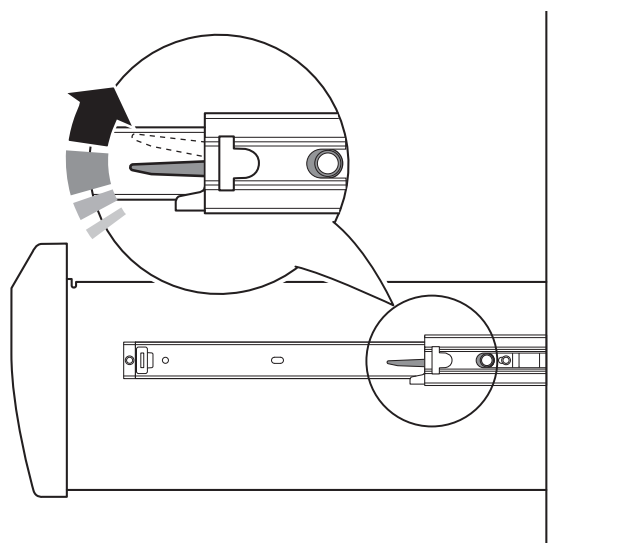
Assurez-vous que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur générée par la cuisinière (maximum de 93°C (200 °F)). (Reportez-vous à la section « Consignes de sécurité ».)

### Déplacement de la Cuisinière

La cuisinière est très lourde. Prenez garde lorsque vous la déplacez.

Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement du sol est solidement fixé en place ou retirez-le afin d'éviter de l'abîmer en déplaçant la cuisinière. Vous devrez utiliser l'outil de mise à niveau.

Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



Poussez les extrémités des attaches plastiques – vers le bas côté gauche, vers le haut côté droit – pour relâcher les cliquets maintenant le tiroir aux glissières latérales. En même temps, poussez le tiroir vers l'avant et loin des glissières latérales.

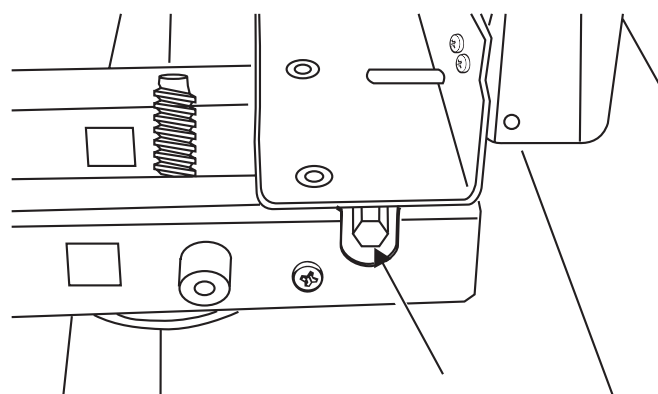
Par sécurité, repoussez les glissières du tiroir. Mettez le tiroir de côté en lieu sûr et attendez que l'installation soit terminée avant de le remettre en place.

### Baissez les deux galets arrière

Il y a deux écrous de réglage, un pour chaque galet, aux coins avant inférieurs de la cuisinière.

**Veillez noter que les roulettes ont pour seul but de faciliter l'installation. La cuisinière ne devrait pas être déplacée une fois installée.**

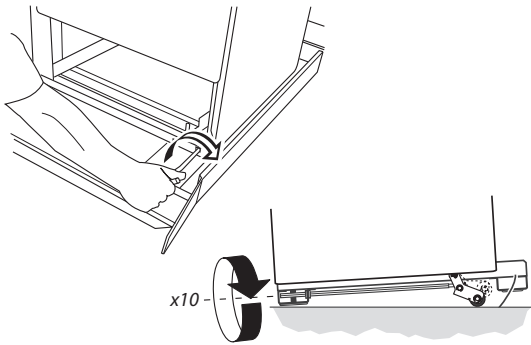
Insérez l'outil de mise à niveau dans le dispositif de réglage rectangulaire.



Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

## Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

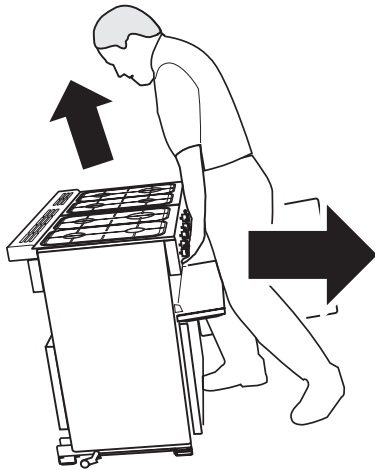


Effectuez 10 tours complets (360°) en sens horaire (Fig.7-7). (Tournez et retirez l'outil de mise à niveau 20 fois).

### Exécution du mouvement

Dépliez le bord arrière du plateau d'emballage. Agrippez la cuisinière sous le panneau de commande et soulevez légèrement l'avant de la cuisinière

Poussez la cuisinière vers l'arrière avec précaution pour la dégager de son socle d'emballage. Retirez le plateau d'emballage. Poussez la cuisinière près de son emplacement définitif, ne laissant que l'espace suffisant pour atteindre l'arrière de celle-ci.



**N'utilisez pas les poignées de portes ou les boutons de commande pour déplacer la cuisinière.**

### IMPORTANT !

Retirez tout le ruban et matériel d'emballage. Assurez-vous que les brûleurs sont correctement montés et à niveau. Retirez le sac d'accessoires du four. Vérifiez qu'aucune pièce n'a été dégagée durant le transport.

## Vérification des Pièces

Vérifiez que la cuisinière est livrée avec ce qui suit :

<p>4 grils</p>	<p>Lèche-frite et grille</p>
<p>Entretoise arrière</p> <p>Acier Inox</p> <p>Email</p>	<p>Handyrack</p>
<p>Plat à viande</p>	<p>6 grilles de four</p>
<p>Dosseret et plinthe</p> <p>Acier Inox</p> <p>Email</p>	

## Mise à niveau de la cuisinière

Placez la cuisinière à l'emplacement prévu pour son installation, en veillant à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous l'insérez entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments. Installez les grilles de four. Vérifiez la mise à niveau en plaçant un niveau à bulle ou une tasse partiellement remplie d'eau sur une des grilles. Si vous utilisez un niveau à bulle, vérifiez d'abord le niveau en diagonale dans un sens, puis dans l'autre.

Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

## Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

Les roulettes permettent de régler le niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez l'outil de mise à niveau fourni pour tourner les écrous de réglage aux coins avant inférieurs de l'appareil.

Réglez la hauteur de la roulette avant pour mettre la cuisinière à niveau. Tournez en sens horaire pour relever la cuisinière et en sens anti-horaire pour l'abaisser.

Lorsque la hauteur et le niveau sont corrects, relevez l'avant de la cuisinière d'un tour du dispositif de réglage de la roulette avant. Dévissez les supports avant jusqu'à ce qu'ils touchent au sol. Vissez le dispositif de réglage avant en sens anti-horaire pour remonter la roulette avant, de sorte que l'avant de la cuisinière repose sur les supports, et non pas sur la roulette, afin de prévenir tout mouvement accidentel de la cuisinière.

Laissez l'outil de mise à niveau dans le tiroir de rangement pour que le client puisse l'utiliser, s'il le désire, pour déplacer la cuisinière.

## Dispositif Antibasculement

### MISE EN GARDE

La cuisinière doit être assujettie en place au moyen du support antibasculement. Reportez-vous aux instructions (fournies avec le support). Si elle n'est pas correctement installée, la cuisinière peut basculer en appliquant un poids sur la porte. Le déversement de liquides chauds ou la cuisinière risque d'entraîner des blessures.

### Installation du dispositif antibasculement

Le support antibasculement est accompagné d'instructions d'installation. Celles-ci renferment toutes les informations utiles pour une installation correcte. Veuillez lire les consignes de sécurité et les instructions qui conviennent à votre situation avant de procéder à l'installation.

## Raccordement de Gaz

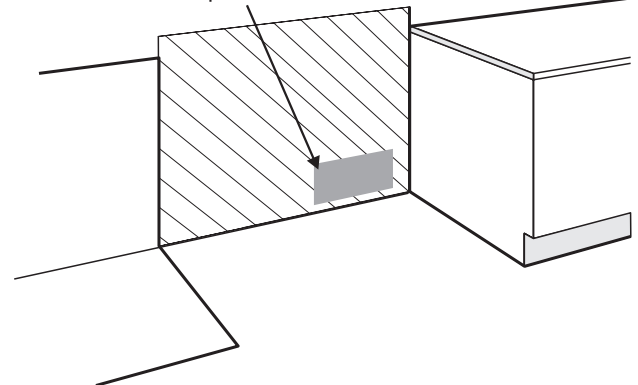
L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, avec la dernière édition des normes nationales (États-Unis) pour le chauffage au gaz (National Fuel Gas Code) ANSI.Z223.1.

Au Canada, l'installation de la cuisinière doit être conforme à la norme CGA Standard CAN/CGA-B149 – Codes d'installations des appareils et équipement à gaz et/ou aux codes locaux.

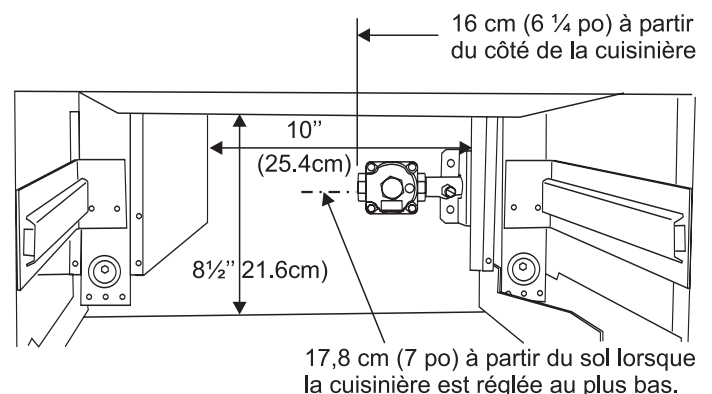
### Exigences d'alimentation en gaz

#### Emplacements conseillés de la sortie de la conduite de gaz.

Zone accessible par la cavité du tiroir retiré



Ouverture à l'intérieur de la cavité du tiroir.



### Alimentation suffisante en gaz

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

La cuisinière est conçue pour fonctionner sous pression d'admission de 10 cm (4 po) de colonne d'eau sur gaz naturel. Une trousse de conversion pour le gaz de pétrole liquéfié (propane ou butane) est livrée avec la cuisinière. Une fois la modification au gaz de pétrole

Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

## Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

liquéfié effectuée, une pression de colonne d'eau de 25 cm (10 po) est requise.

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

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

Pour un bon fonctionnement, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit se situer entre 11,5 cm (4 1/2 po) et 33 cm (13 po) de la colonne d'eau.

La pression fournie pour du gaz de pétrole liquéfié doit se situer entre 25 cm (10 po) et 33 cm (13 po) de la colonne d'eau.

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

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

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

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

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

Étant donné que des tuyaux rigides limitent le déplacement de la cuisinière, l'utilisation de tuyau en métal flexible certifié CSA International est conseillé, à moins que des codes locaux ne recommandent le contraire.

N'utilisez jamais un ancien tuyau pour l'installation d'une nouvelle cuisinière. Si un tuyau rigide est utilisé, vous devez l'aligner soigneusement ; la cuisinière ne peut pas

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

\*Teflon : Marque déposée de DuPont

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

### ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE FLAMME POUR VÉRIFIER S'IL Y A DES FUITES.

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

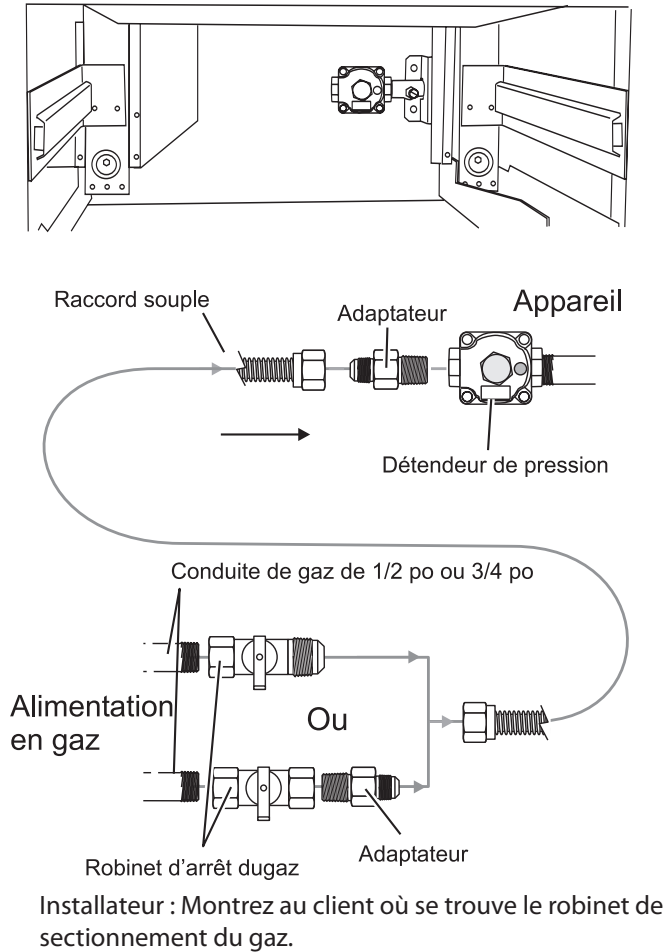


Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

## Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

### Tuyau flexible



### Raccordement Électrique

**Une fois installée, la cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément à la dernière édition du Code national d'électricité des Etats-Unis ((ANSI/NFPA 70).**

**Au Canada, l'installation de la cuisinière doit être conforme à la norme en vigueur CSA C22.1 du Code canadien de l'électricité, Première partie.**

### Exigences d'alimentation électrique

#### Exigences électriques

ATTENTION : PAR MESURE DE SÉCURITÉ, N'UTILISEZ PAS DE CORDON DE RALLONGE AVEC CET APPAREIL. RETIREZ LE FUSIBLE DU COFFRET D'ÉLECTRICITÉ OU DÉCLENCHEZ LE DISJONCTEUR AVANT DE PROCÉDER À L'INSTALLATION.

Cet appareil doit être alimenté avec la bonne tension et la bonne fréquence. Il doit être connecté sur un circuit de dérivation mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un dispositif de surcharge, conformément à l'indication de la plaque signalétique.

Le câblage doit se conformer aux Codes d'électricité nationaux. Si l'approvisionnement en électricité ne répond pas aux spécifications susmentionnées, demandez à un électricien agréé d'installer une prise approuvée.

Étant donné que les bornes de la cuisinière deviennent inaccessibles une fois la cuisinière en place, utilisez un cordon ou un conducteur de branchement flexible.

### Alimentation électrique correcte

La cuisinière doit être alimentée avec la bonne tension et la bonne fréquence. Elle doit être connectée sur un circuit de dérivation mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un dispositif de surcharge (40 A) Si l'approvisionnement en électricité ne répond pas aux spécifications susmentionnées, il est conseillé de demander à un électricien agréé d'installer une prise approuvée.

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

### Branchement avec le cordon et la prise fournis

Votre cuisinière est livrée avec une prise à 4 broches qui doit être insérée dans une prise NEMA 14-50R.

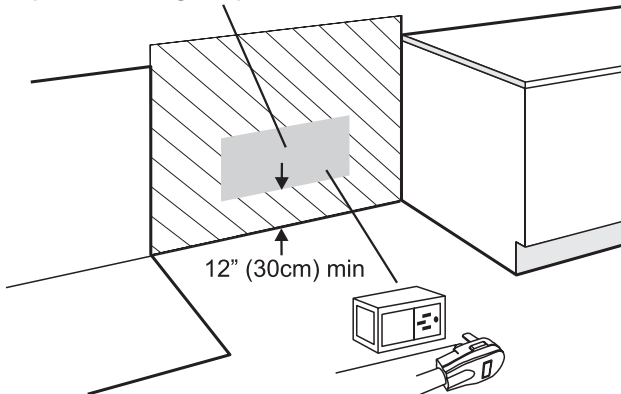
Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

## Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

### Emplacements conseillés de la prise électrique

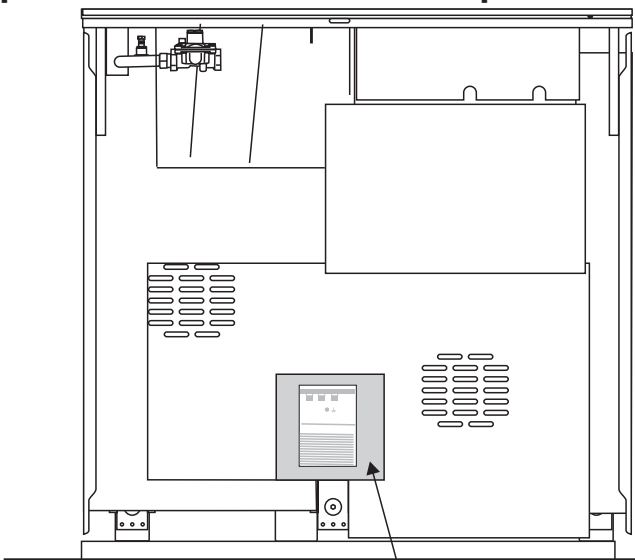
Emplacement recommandé de la prise électrique. Orientez la prise pour que le sens long soit parallèle au sol.



Pour un branchement sur une prise NEMA 14-50R, placez-la dans la mesure du possible pour qu'elle soit accessible par l'ouverture à l'arrière de la cavité du tiroir. Il est alors possible de débrancher facilement la cuisinière pour les tâches d'entretien et autres.

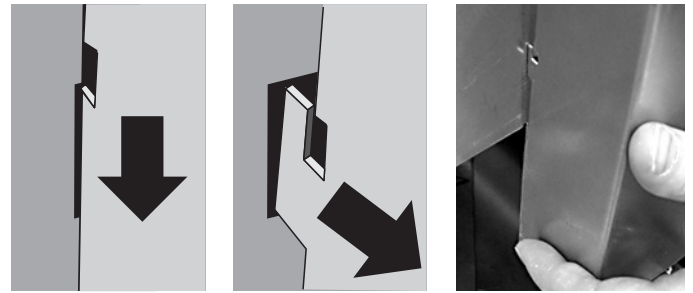
Branchez le cordon d'alimentation de la cuisinière sur la prise murale correctement mise à la terre.

### Branchement lorsque le cordon et la prise fournis ne conviennent pas.

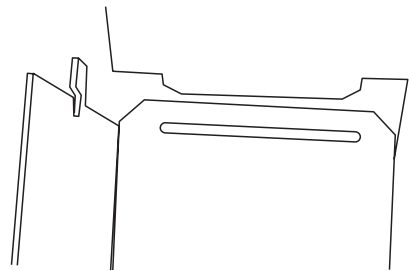


Couvercle des raccords électriques

Pour retirer le couvercle des raccords électriques, enlevez d'abord les vis dans les bords supérieur et inférieur. Le couvercle comporte deux fixations sur les côtés et une au bas.



Faites glisser le couvercle vers le bas pour dégager les fixations latérales.



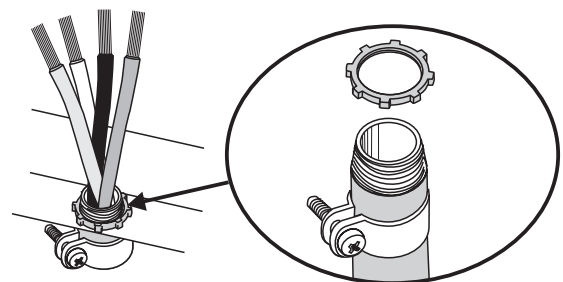
Retirez-le de la fixation inférieure.

Pour remettre le couvercle, placez-le sur la fixation inférieure, puis sur les fixations latérales et revissez.

### Installation d'un conducteur à 4 fils

Débranchez le cordon d'alimentation du bornier et de la borne de mise à la terre. Conservez les pièces du bornier, vous en aurez besoin. Retirez la bague antitraaction du cordon d'alimentation et retirez le cordon et la bague de support de montage.

La cuisinière est livrée avec des raccords de réduction pour obtenir une ouverture de 28 mm (1 1/8 po) de diamètre pour le branchement du conducteur. Utilisez les raccords de réduction dans la trousse de conversion et fixez-les sur le support de montage.



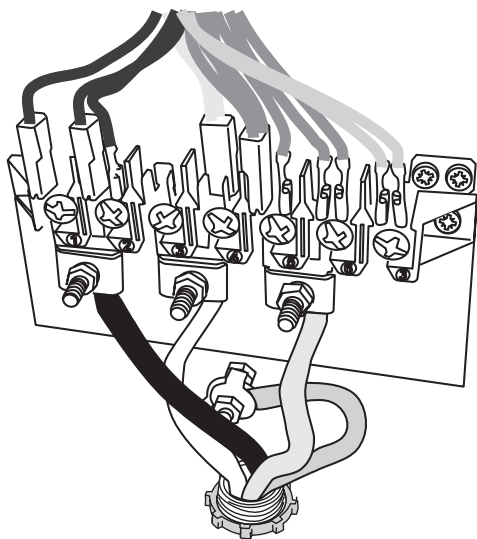
Fixez un collier de serrage (non fourni avec la cuisinière) sur le conducteur. Insérez le conducteur dans les raccords de réduction sur le support de montage. Laissez un jeu pour faciliter la fixation des fils au bornier.

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

Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

## Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.



Branchez les câbles à la borne de mise à la terre et au bornier.

REMARQUE : Assurez-vous que les câbles sont complètement insérés sur les borniers et que les connexions sont solides.

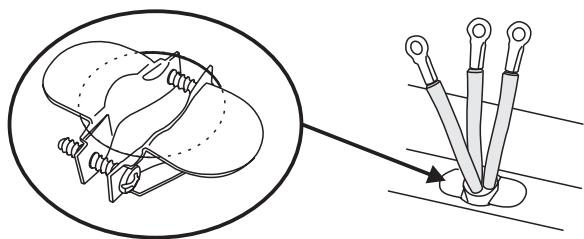
Ajustez un collier de serrage sur le support en resserrant les vis du collier.

Remettez le couvercle des raccords électriques.

### Installation d'un cordon d'alimentation trifilaire

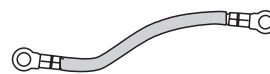
Débranchez le cordon d'alimentation du bornier et de la borne de mise à la terre. Conservez les pièces du bornier, vous en aurez besoin. Retirez la bague antitraction du cordon d'alimentation et retirez le cordon et la bague du support de montage. Disposez de la bague.

**REMARQUE : N'installez pas le cordon sans bague antitraction - utilisez la bague fournie avec le cordon.**



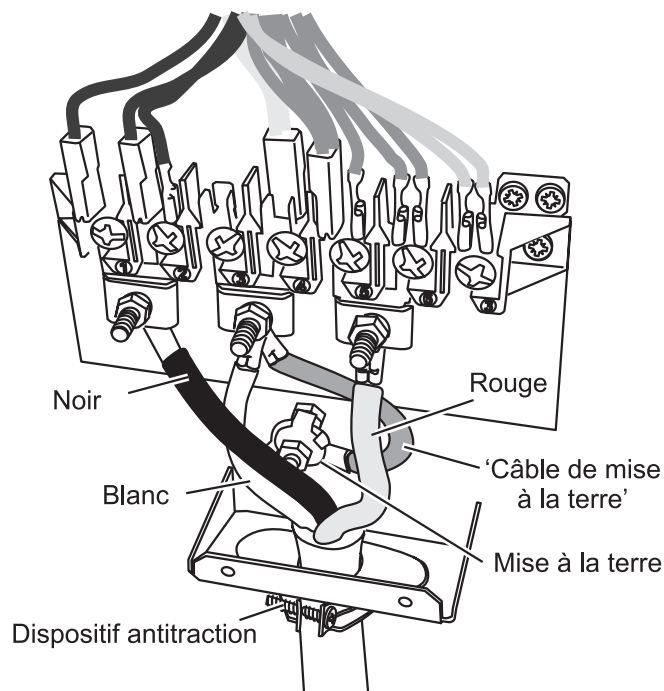
Installez le nouveau dispositif antitraction sur le support de montage en retirant les deux vis de serrage, en insérant les deux moitiés (oreilles en premier) dans le trou du support de montage et en revissant légèrement les vis. Insérez le cordon dans le dispositif antitraction sans le resserrer.

Un câble de mise à la terre est fourni dans la trousse de conversion.



*câble de mise à la terre*

Fixez le câble de mise à la terre sur la borne de mise à la terre et la borne médiane du bornier, selon l'illustration ci-dessous.



Le câble de mise à la terre du cordon d'alimentation doit être raccordé à la borne neutre qui se trouve au centre du bornier. Les cordons électriques doivent être branchés sur les bornes externes.

Assurez-vous de bien resserrer les raccords. Ne resserrer pas le dispositif antitraction sur le cordon d'alimentation.

Remettez le couvercle des raccords électriques.

### Installation d'un conducteur trifilaire

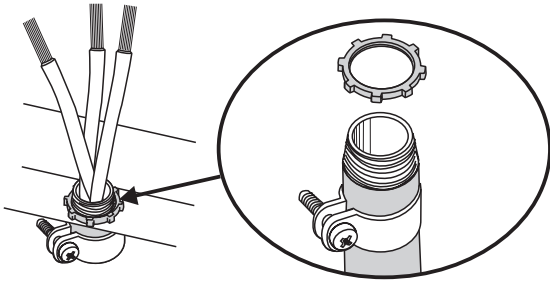
Débranchez le cordon d'alimentation du bornier et de la borne de mise à la terre. Conservez les pièces du bornier, vous en aurez besoin. Retirez la bague antitraction du cordon d'alimentation et retirez le cordon et la bague du support de montage.

La cuisinière est livrée avec des raccords de réduction pour obtenir une ouverture de 28 mm (1 1/8 po) de diamètre pour le branchement du conducteur. Utilisez les raccords de réduction dans la trousse de conversion et fixez-les sur le support de montage.

Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

## Instructions d'installation

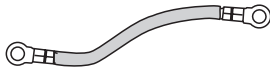
Conservez ces instructions à des fins de référence.



Fixez un collier de serrage (non fourni avec la cuisinière) sur le conducteur. Insérez le conducteur dans les raccords de réduction sur le support de montage. Laissez un jeu pour faciliter la fixation des fils au bornier.

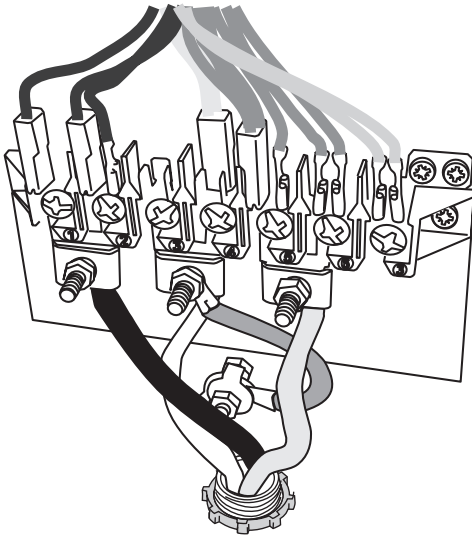
REMARQUE : N'installez pas le conducteur sans collier de serrage.

Un câble de mise à la terre est fourni dans la trousse de conversion.



*câble de mise à la terre*

Fixez le câble de mise à la terre sur la borne de mise à la terre et la borne médiane du bornier, selon l'illustration ci-dessous.



Le câble de mise à la terre du cordon d'alimentation doit être raccordé à la borne neutre qui se trouve au centre du bornier. Les cordons électriques doivent être branchés sur les bornes externes.

REMARQUE : Assurez-vous que les câbles sont complètement insérés sur les borniers et que les connexions sont solides.

Ajustez un collier de serrage sur le support en resserrant les vis du collier.

### Scellement des ouvertures

Scellez toutes les ouvertures dans le mur derrière la cuisinière et dans le sol sous la cuisinière une fois les branchements terminés.

### Lorsque les branchements sont terminés

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

Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

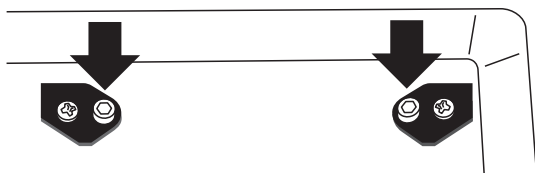
## Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

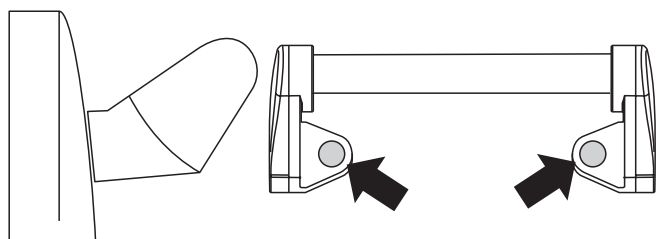
### Montage de la Cuisinière

#### Montage des poignées

Retirez les vis à tête hexagonale 4 mm des portes à l'aide de la clé hexagonale. Montez les poignées de porte à l'aide des vis.

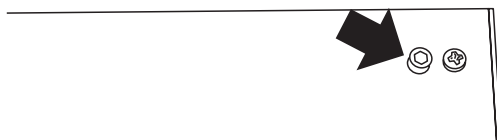


Les poignées doivent être au-dessus des fixations.

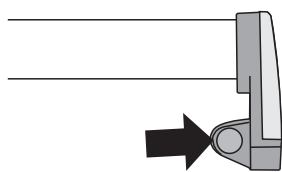


Placez les obturateurs en plastique sur les trous de fixation.

#### Installation de la barre ornementale



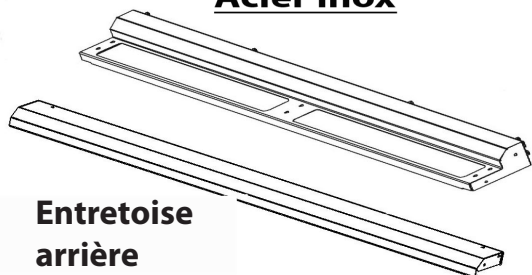
Retirez les vis à tête hexagonale 4 mm des coins supérieurs du panneau avant.



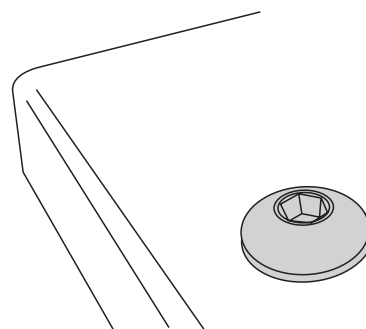
Mettez la barre avant en place. Placez les obturateurs en plastique sur les trous de fixation.

#### Installation de l'entretoise arrière (en option mais nécessaire pour des armoires de 61 cm (24 po))

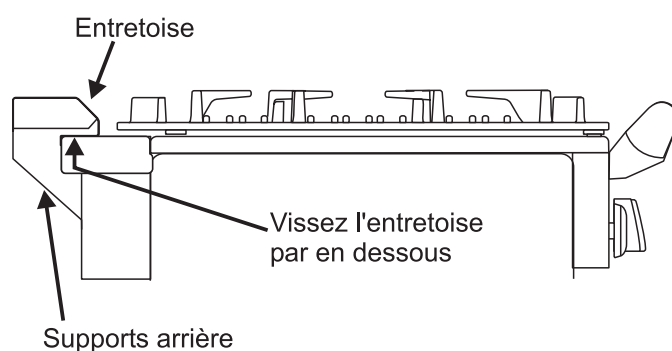
**Acier Inox**



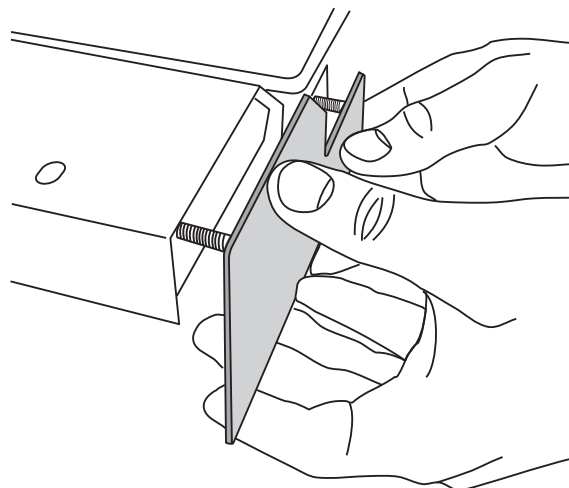
**Entretoise  
arrière**



Retirez les deux vis de fixation (vis à pans creux hexagonales 3 mm) et les écrous qui traversent la partie supérieure de la grille arrière.



Maintenez l'entretoise en place. Utilisez les deux vis pour fixer l'entretoise en les vissant sous la grille d'évacuation.

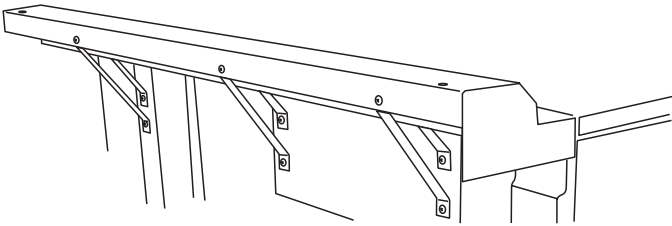


Fixez les nouveaux embouts sur l'entretoise arrière et la grille d'évacuation et maintenez en place à l'aide des écrous et rondelles fournis.

Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

## Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

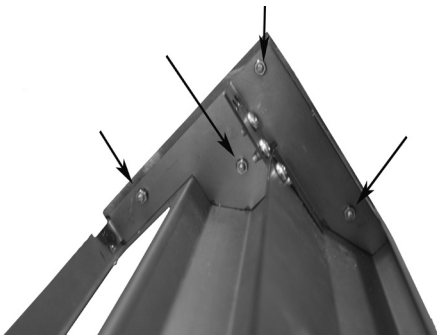


Vissez les supports arrière au dos de la cuisinière.  
Remarque : les supports sont de différentes longueurs

Si vous n'installez pas le dossier, les trous prévus peuvent être bouchés avec les vis supplémentaires.

### Dossier en acier inox Aga Legacy 44 pouces

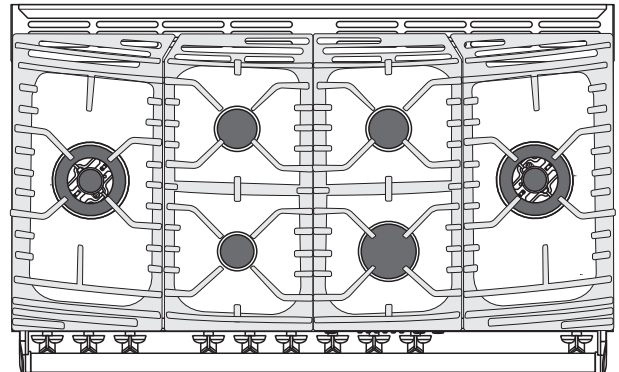
- 1) Retirez et jetez les écrous et les boulons qui maintiennent le conduit d'évacuation et la rallonge ensemble.
- 2) Retirez les vis M5 Taptight au dos du panneau de rallonge, placez le dossier sur la partie arrière élevée du panneau de rallonge, alignez-le sur les trous et fixez-le à l'aide de huit vis M5.
- 3) Repérez l'embout droit et montez-le, puis fixez-le au moyen des quatre écrous fournis. Répétez la procédure pour le côté gauche.



- 4) Positionnez soigneusement le conduit d'évacuation dans l'ensemble et fixez-le à l'aide de quatre vis M5.
- 5) Déposez le montage sur les trois supports de la cuisinière et fixez-le en utilisant six vis à tête creuse fournies

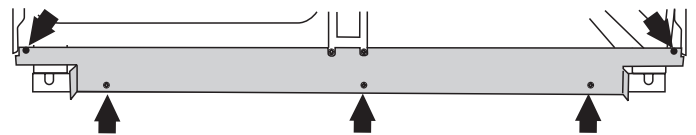


### Montage des grilles

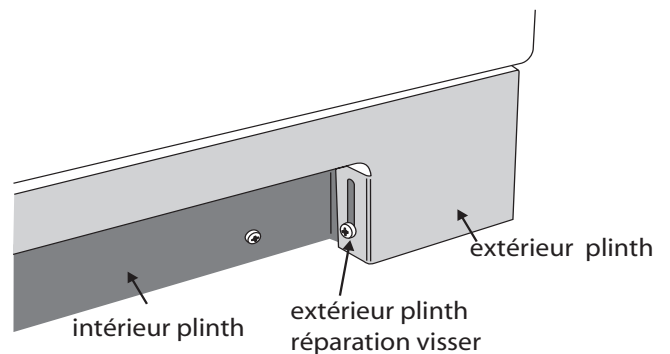


Chaque grille est différente. Assurez-vous que les grilles sont correctement montées au bon endroit.

### Installation de la plinthe



Dévissez les 3 vis le long du bord inférieur avant de la cuisinière. Insérez l'encoche centrale en forme de trou de serrure sur la vis centrale. Tournez et insérez les encoches d'extrémité en trou de serrure sur leurs vis respectives. Serrez les vis de fixation.



### Remise en place du tiroir

Tirez sur les glissières latérales. Remontez le tiroir sur les glissières latérales, puis poussez à fond pour remettre le tiroir en place, en veillant à ce qu'il soit à niveau. Les dispositifs de maintien doivent s'enclencher pour maintenir le tiroir sur les glissières. Remplacez le tiroir après l'avoir inséré sur les glissières latérales. Resserrez les vis de charnière

Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

## Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

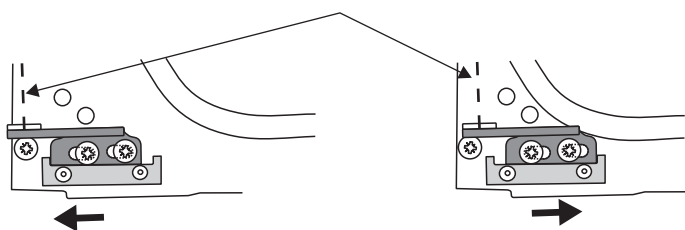
### Pour ajuster l'angle de porte de four

La charnière du fond de porte peut être ajustée pour changer l'angle de la porte. Desserrez les vis de réparation de charnière inférieure et utilisez l'entaille et un tournevis à lames plat pour déplacer la position de la charnière pour placer la position de charnière. Resserrez les vis de charnière.

Effet de l'ajustement de charnière - exagéré pour la clarté



Ligne centrale de goupille de charnière




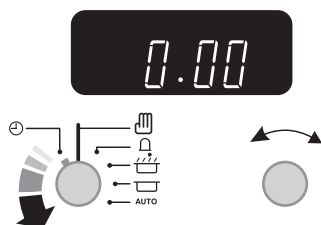
Porte de four omise pour la clarté



## Vérifications du Fonctionnement de la Cuisinière

### Vérifications des fours

Réglez l'horloge sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner.

Après le branchement initial de l'horloge, l'affichage clignotera pour indiquer (0.00) et (  ) alternativement.



Pour régler l'horloge sur l'heure actuelle, tournez tout en maintenant enfoncé le bouton de sélection pour le mettre sur le symbole horloge [  ] et simultanément tournez le bouton de Réglage vers la gauche ou vers la droite jusqu'à l'affichage de l'heure correcte. N'oubliez pas que c'est une horloge 12 heures. Relâchez le bouton de sélection ; il reviendra à la position verticale de réglage manuel de four [  ].

Allumez le four et vérifiez que le ventilateur du four se met en marche et que le four commence à chauffer. Éteignez le four.

### Gril

Ouvrez la porte de l'enceinte du gril. Tournez le bouton de commande du gril et vérifiez que le gril commence à chauffer.

### Éclairage de four


Appuyez sur les interrupteurs d'éclairage de four et vérifiez que l'éclairage fonctionne.

Remarque : Les ampoules de four ne sont pas incluses dans la garantie.

### Vérification de l'allumage des brûleurs

Le fonctionnement de tous les brûleurs doit être vérifié une fois que les conduites d'alimentation de la cuisinière et du gaz ont été soigneusement inspectées contre les fuites.

Vérifiez le fonctionnement de chaque brûleur. Un dispositif de sécurité coupe l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction de la flamme. En appuyant sur le bouton, le brûleur est mis en marche par le biais d'un système d'allumage par étincelle.

Pour chaque brûleur, appuyez sur un bouton et mettez-le sur le symbole de flamme (  ).

Le système d'allumage produit une étincelle et allume le gaz. Continuez d'appuyer sur le bouton pendant quelques secondes pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur.

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

### Qualité des flammes

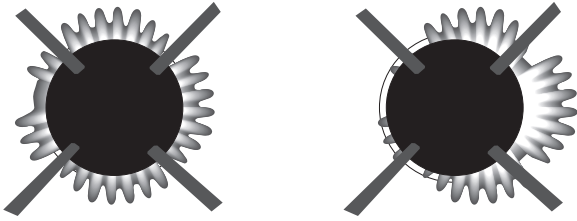
Les flammes des brûleurs à gaz naturel doivent être bleutées entourées tout au plus d'une légère frange jaunâtre.

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

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

## ENTRETIEN – MISE EN GARDE

Avant toute intervention d'entretien, coupez le gaz et l'électricité. Lorsque le travail est terminé, effectuez les vérifications de sécurité nécessaires.



*Aspect usuel des flammes*    *Brûleur mal installé*

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

ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT À LA POSITION ARRÊT (OFF).

### Assistance à la clientèle

Veillez indiquer vos coordonnées sur la couverture intérieure du présent guide. Remettez ensuite le Guide d'installation dans la documentation remise au client. Veillez indiquer au client comment faire fonctionner la cuisinière et lui remettre la documentation.

**Merci.**

## Retrait de la Cuisinière pour Services d'Entretien

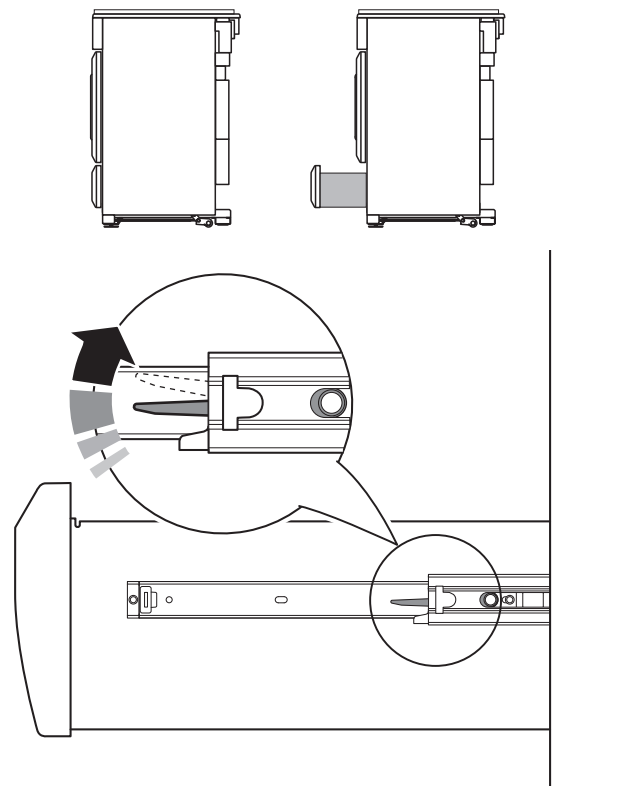
Suivez ces instructions pour retirer l'appareil avant son entretien :

La cuisinière est très lourde. Prenez garde lorsque vous la déplacez.

Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement du sol est solidement fixé en place ou retirez-le afin d'éviter de l'abîmer en déplaçant la cuisinière.

Vous devrez utiliser l'outil de mise à niveau.

Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



Poussez les extrémités des attaches plastiques – vers le bas côté gauche, vers le haut côté droit – pour relâcher les cliquets maintenant le tiroir aux glissières latérales. En même temps, poussez le tiroir vers l'avant et loin des glissières latérales. Par sécurité, repoussez les glissières du tiroir.

Rentrer les deux pieds de nivellement avant.

Glissez la cuisinière vers l'avant pour la dégager du support antibasculement.



## ENTRETIEN – MISE EN GARDE

Avant toute intervention d'entretien, coupez le gaz et l'électricité. Lorsque le travail est terminé, effectuez les vérifications de sécurité nécessaires.

Coupez le gaz et l'électricité vers l'appareil. Déconnectez le tuyau d'alimentation en gaz de l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation électrique.

Répétez les étapes en sens inverse pour réinstaller. Si la conduite de gaz a été débranchée, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite une fois rebranchée.

**REMARQUE :** Une personne qualifiée doit couper et remettre l'alimentation en gaz.

Le technicien qualifié DOIT suivre les instructions d'installation fournies avec le tuyau de gaz et figurant sur l'étiquette d'avertissement apposé sur le tuyau.

Si votre cuisinière doit être retirée pour quelque raison que ce soit, assurez-vous que le support antibasculement est correctement réengagé avant de remettre la cuisinière en place. Autrement, il y a risque de basculement et de blessure.

## Modification en vue de l'Utilisation d'un Autre Gaz

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

Si la cuisinière doit être modifiée, la modification doit s'effectuer avant l'installation. Celle-ci doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié. Après modification, l'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'effectuer une modification sur cet appareil.

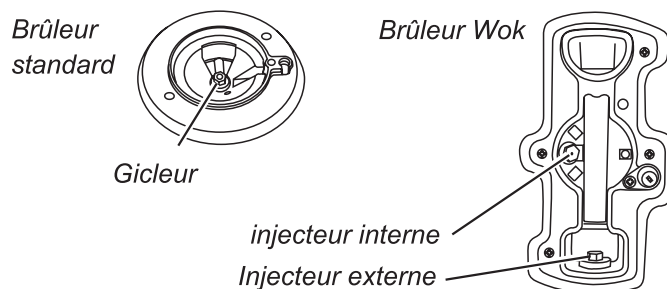
Une modification incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

Les présentes instructions doivent être utilisées en association avec les autres instructions relatives à cet appareil, en particulier en ce qui concerne les informations sur les normes, l'emplacement de la cuisinière, le choix des tuyaux de raccordement appropriés, etc.

Avant d'effectuer l'entretien ou le remplacement de composants d'alimentation en gaz, débranchez le gaz avant le début de l'intervention et, au terme de celle-ci, effectuez les vérifications de sécurité nécessaires pour les appareils à gaz.

N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.

### Gicleurs



Retirez les chapeaux et les têtes des brûleurs. Retirez les anciens gicleurs et conservez-les pour utilisation ultérieure. Fixez les nouveaux gicleurs. Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

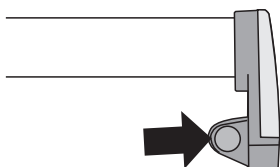
Gicleurs	Gaz naturel		Gaz propane	
Brûleur Wok	interne	101	interne	59
	externe	167	externe	94
Grand brûleur		170		106
Brûleurs moyens		150		84
Petit brûleur		107		61

## ENTRETIEN – MISE EN GARDE

Avant toute intervention d'entretien, coupez le gaz et l'électricité. Lorsque le travail est terminé, effectuez les vérifications de sécurité nécessaires.

### Réglage du robinet

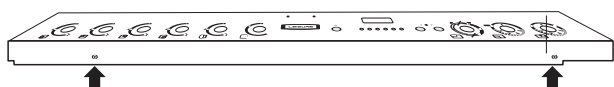
Enlevez tous les boutons de commande en les tirant vers vous. Si la barre ornementale est installée, retirez-la – enlevez les obturateurs en plastique et les deux vis de fixation des supports d'extrémité.



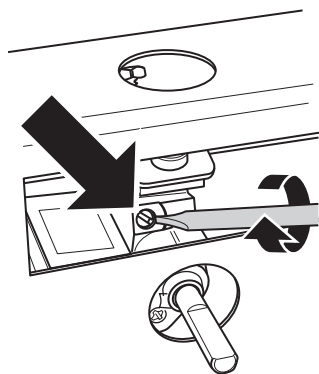
Retirez les deux vis cruciformes qui étaient dissimulées par les supports d'extrémité de la barre.



Ouvrez la porte du four et du gril et retirez les vis de fixation au-dessous du panneau de commande.



Dégagez le panneau de commande en l'abaissant.



Tournez la vis de dérivation de chaque commande à fond dans le sens horaire.

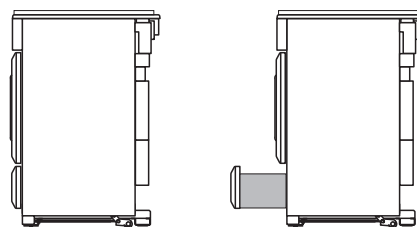
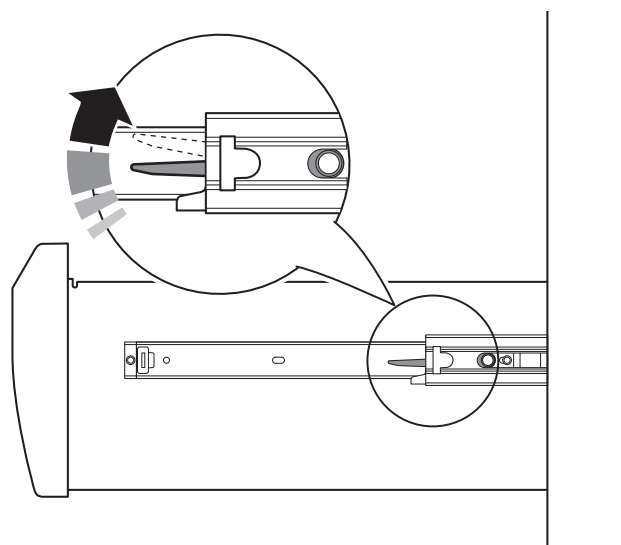
Remplacez le tableau de commande et les boutons de commande.

### Vis de dérivation du robinet

	Gaz propane
Brûleur Wok	49
Grand brûleur	38
Brûleurs moyens	31
Petit brûleur	22

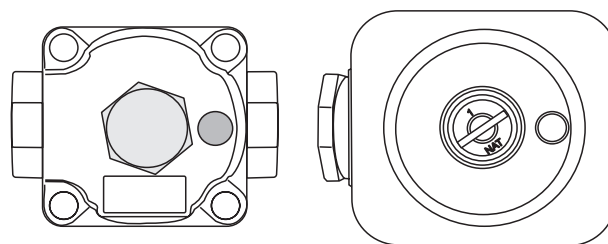
### Régulateur de gaz

Retirez le tiroir. Tirez-le jusqu'à la butée.



Poussez les extrémités des attaches plastiques – vers le bas côté gauche, vers le haut côté droit – pour relâcher les cliquets maintenant le tiroir aux glissières latérales. En même temps, poussez le tiroir vers l'avant et loin des glissières latérales. Par sécurité, repoussez les glissières du tiroir. Le régulateur est à présent accessible.

Le régulateur peut être de deux types.



Type 1

Type 2

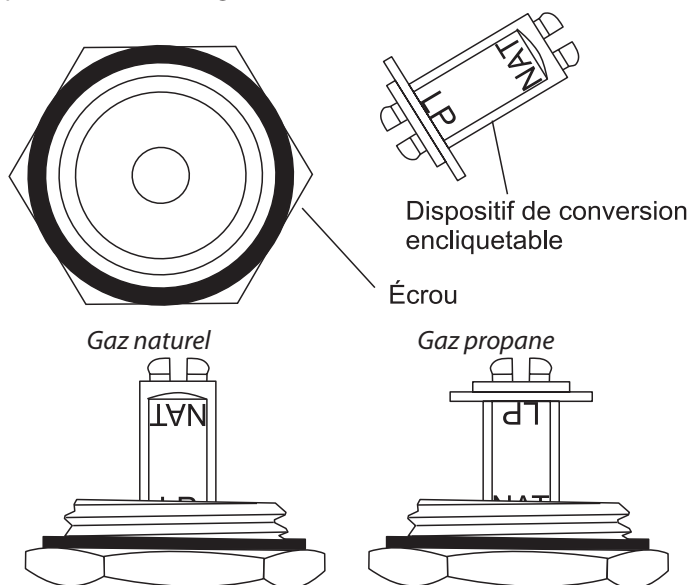
## ENTRETIEN – MISE EN GARDE

Avant toute intervention d'entretien, coupez le gaz et l'électricité. Lorsque le travail est terminé, effectuez les vérifications de sécurité nécessaires.

### Type 1

Dévissez l'écrou à l'avant du régulateur.

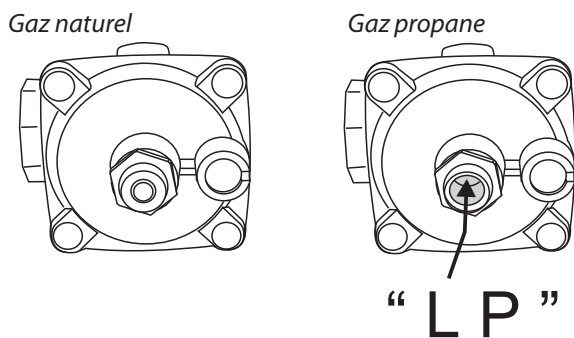
Si un dispositif de conversion encliquetable se trouve sous l'écrou, retirez-le et remontez-le dans l'autre sens pour convertir le régulateur.



Le dispositif de conversion possède une marque indiquant quel gaz utiliser. Assurez-vous que le dispositif est bien assujéti sur l'écrou et revissez l'écrou sur le régulateur.

### Type 2

Si l'écrou du régulateur est tout en métal, retournez-le et revissez-le. Les lettres « LP » doivent désormais être visibles dans le creux de l'écrou.



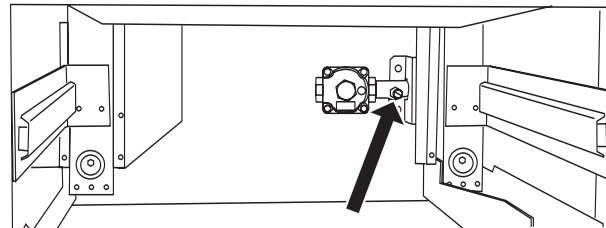
### Étiquette autocollante

Apposez l'étiquette appropriée sur le macaron de données techniques pour indiquer le gaz à utiliser avec la cuisinière.

### Essai de pression

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

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



Point d'essai de pression du gaz.

### Remise en place du tiroir

Tirez sur les glissières latérales. Remontez le tiroir sur les glissières latérales, puis poussez à fond pour remettre le tiroir en place, en veillant à ce qu'il soit à niveau. Les dispositifs de maintien doivent s'enclencher pour maintenir le tiroir sur les glissières latérales. Remplacez le tiroir après l'avoir inséré sur les glissières latérales.

### Vérification de l'étanchéité de l'appareil.

Vérifiez le fonctionnement de tous les brûleurs.

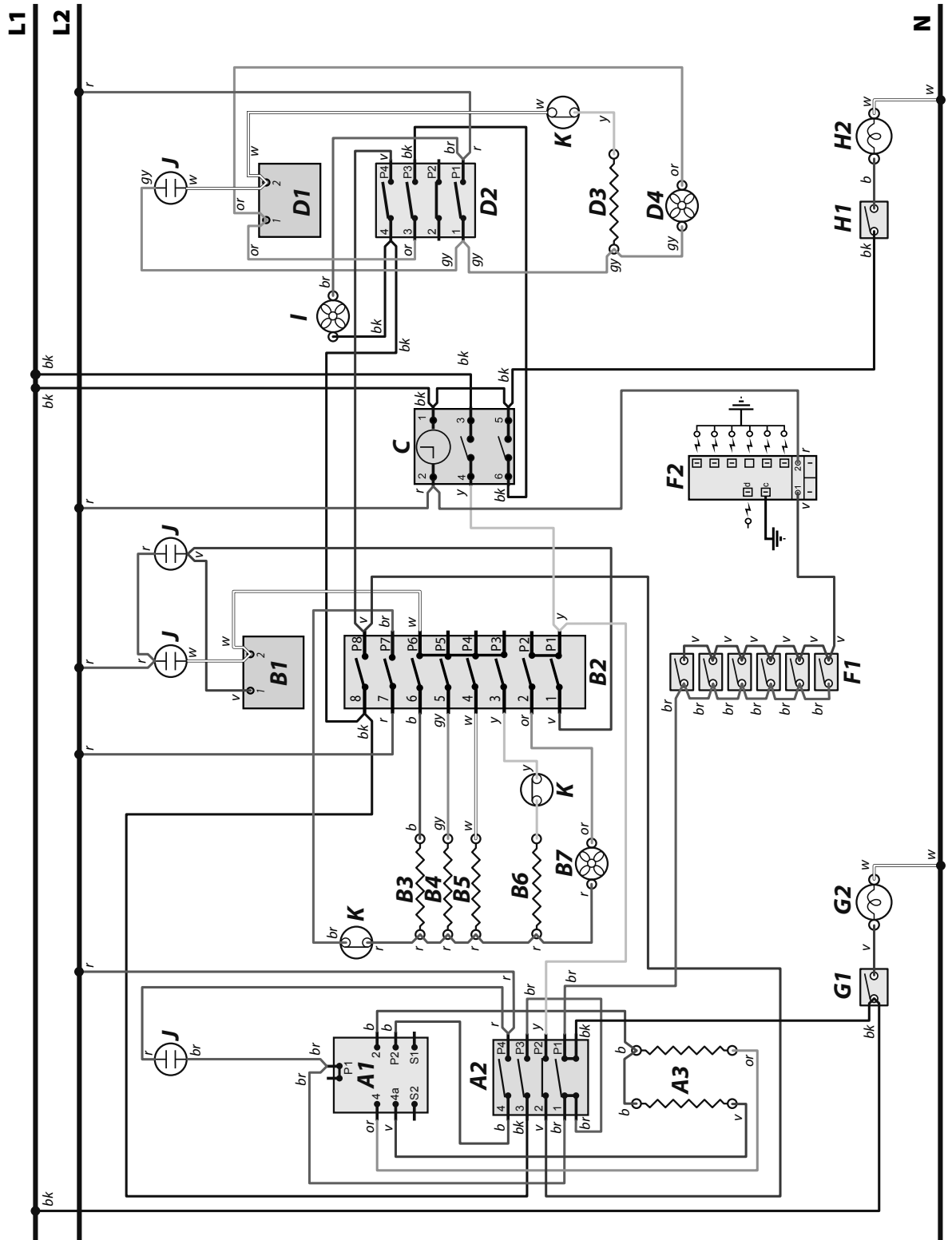
Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

# Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

## Schéma de la cuisinière

**Attention :** Étiquetez tous les câbles avant le débranchement pour des interventions d'entretien. Des erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect ou dangereux. Vérifiez le bon fonctionnement une fois l'entretien terminé..



Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

## Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

### Schéma de la cuisinière

Code	Description
A1	Thermostat grill
A2	Contrôleur grill
A3	Éléments grill
B1	Gauche thermostat du four à main
B2	Gauche bloc de commutation part four
B3	En bas à gauche du four à main élément
B4	Gauche du four main élément supérieur externe
B5	Gauche du four main élément interne supérieure
B6	Élément de gauche ventilateur de main four
B7	Gauche du moteur du ventilateur du four à main
C	Horloge
D1	Droite thermostat du four
D2	À droite le bloc commutateur de four
D3	À droite élément four
D4	À droite du moteur du ventilateur du four
F1	Commutateurs d'allumage
F2	Générateur d'allumage
G1	Gauche interrupteur part four
G2	Gauche ampoule main four
H1	Droit interrupteur part four
H2	Ampoule juste part four
I	Moteur de ventilateur
J	Néon
K	Protecteur thermique

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

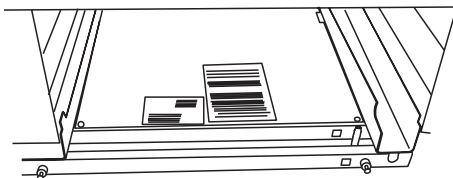
# Fiche Technique

Cet appareil est livré pour utilisation avec gaz naturel.

Une trousse de conversion au gaz de pétrole liquéfié est fournie.

**NOTE A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR :** Veuillez remettre les présentes instructions à l'utilisateur.

**EMPLACEMENT DU MACARON DE DONNÉES TECHNIQUES :** Au bas de la cavité du tiroir – enlevez le tiroir Pour enlever le tiroir, reportez-vous aux instructions d'installation.



**PAYS DE DESTINATION :** USA, Canada.

<b>Gaz</b>		<b>Électricité</b>
Gaz naturel	10 mbar (4,0 po de colonne d'eau)	240 V 60 Hz
Propane	25 mbar (10,0 po de colonne d'eau)	

Reportez-vous au macaron de données techniques de l'appareil pour les pressions d'essai.

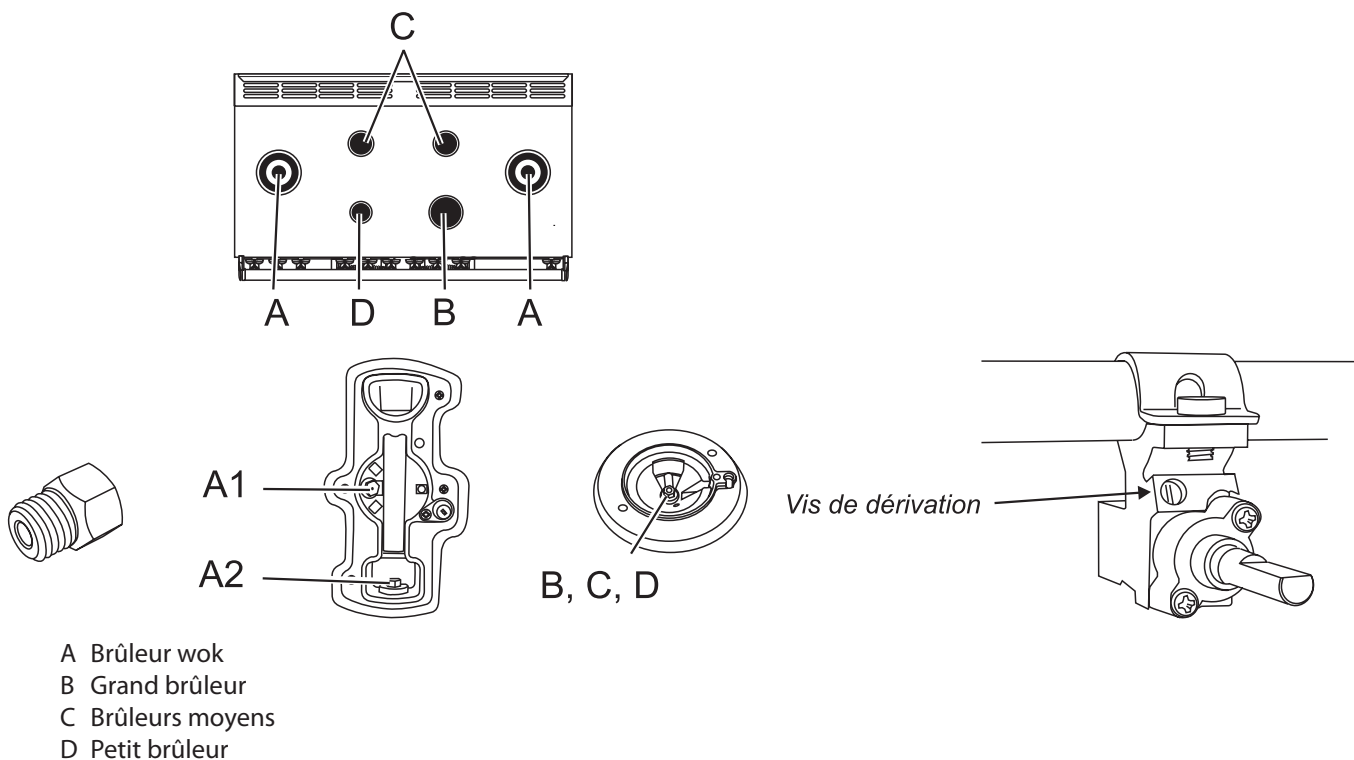
## Dimensions

Hauteur hors tout (dosseret non installé)	minimum 89.8 cm (35 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> " )	maximum 92.5 cm (36 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> " )
Largeur totale	110 cm (43 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> " ) Voir « <i>Emplacement de la Cuisinière</i> »	
Profondeur hors tout sans entretoise	68cm (26 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> " )	
Profondeur hors tout avec entretoise	73cm (28 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> " )	
Emplacement prévu pour fixation	Voir « <i>Emplacement de la Cuisinière</i> »	
Espace minimum au-dessus de la table de cuisson	76cm (30" )	

## Branchements

<b>Gaz</b>	<b>Électricité</b>
Filetage 13 mm (1/2 po) NPT sur le côté arrière droit	240 V 60 Hz

## Gicleurs



## Capacités

Table de cuisson	Vis de dérivation*	Gaz naturel		Gaz propane	
			Gicleur		Gicleur
Brûleur wok	49	15 000 Btu/h	interne 101	15 000 Btu/h	interne 59
			externe 167		externe 94
Grand brûleur	38	12 000 Btu/h	170	12 000 Btu/h	106
Brûleurs moyens	31	9 200 Btu/h	150	8 000 Btu/h	84
Petit brûleur	22	5 000 Btu/h	107	4 200 Btu/h	61

Les valeurs correspondant aux brûleurs de gaz sont basées sur la valeur calorifique brute.

\*Les vannes de cette cuisinière comportent des vis de dérivation réglables. La cuisinière comporte des vis de dérivation réglées pour le gaz naturel. Pour la conversion GPL, les vis de dérivation doivent être vissées à fond.

Fours	Four multifonctions gauche	Four ventilé droit
Élément de ventilateur	2,5 kW	2,5 kW
Élément supérieur	1,2 kW	
Élément de brunissage	1,15 kW	
Élément inférieur	1,0 kW	
Gril	2,3 kW	

**Charge électrique totale maximum à 240 V** (valeur totale approximative comprenant l'éclairage de four, le ventilateur de four, etc.) : 7,4 kW.

# **AGA MARVEL**

## **AGA Marvel**

1260 E. VanDeinse St.

Greenville, MI 48838

Business (616) 754-5601

Fax: (616) 754-9690

Toll Free Telephone 800-223-3900

[www.agamarvel.com](http://www.agamarvel.com)