

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



L a C o r n u e 1 9 0 8

CornuFé®

www.la-cornue.com

CornuFé 44 Cuisinière mixte

Guide d'utilisation & Instructions d'installation

U107102-06

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

Contents

Consignes de sécurité importantes	5
Consignes générales de sécurité	10
Brûleurs	12
La plaque à griller (en option)	13
Fours	14
Fonctions du four multifonctions	15
Four gauche et four droit	16
Grilles du four	16
Éclairage de four	17
Rangement	17
Guide de cuisson du four multifonctions (four gauche)	18
Tableau de cuisson	19
Nettoyage de la cuisinière	20
Dépannage	22
Entretien et pièces de rechange	24
Garantie	25
Installation	27

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Conservez ces instructions à des fins de référence.

Consignes de sécurité importantes



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 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 ou le tiroir de rangement.

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

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

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 un plat au four, étouffez les flammes en refermant la porte. Ouvrez les portes et les 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 gril 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 articles non fréquemment utilisés qui résistent à la chaleur et ne présentent aucun danger. Les liquides volatils, nettoyeurs

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Conservez ces instructions à des fins de référence.

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.



MISE EN GARDE

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



MISE EN GARDE

Ne couvrez jamais les fentes, trous ou passages à la base du four et ne recouvrez jamais une grille complète avec, par exemple, du papier d'aluminium car vous bloquerez la circulation d'air dans le four. De plus, le papier d'aluminium peut accumuler la chaleur et présenter un danger d'incendie.



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

Surveillez les enfants

Ne laissez jamais les bébés, les tout-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 grim pant sur une cuisinière pour atteindre ces objets risquent de se blesser gravement.



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, 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 les 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.



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

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Conservez ces instructions à des fins de référence.

aux brûleurs et empêcher 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 dosseret.



NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU AUX SURFACES DU FOUR

Les éléments chauffants du four peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures d'un four 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 intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient suffisamment refroidi.

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 dosseret.

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.



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.

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 s'échapper. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les fumées libérées par la surchauffe d'huile de cuisson,

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Conservez ces instructions à des fins de référence.

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.



Conversion

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

Assurez-vous que votre cuisinière a été correctement réglée en fonction du type de gaz (naturel ou pétrole liquéfié) par un installateur ou un technicien qualifié. Consultez la section Installation des présentes instructions.

MISE EN GARDE : Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié selon les instructions du fabricant et tous les codes et exigences des instances juridictionnelles. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages à la propriété. L'agence qualifiée qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.

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.

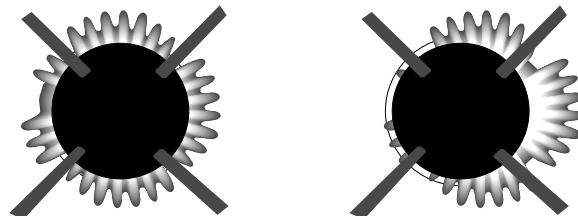
Brûleurs

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.



Aspect usuel des flammes

Tête de brûleur mal placée sur la base

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.

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

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Conservez ces instructions à des fins de référence.

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

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

Fours

Ouvrez la porte avec soin

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

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 grimant 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 approuvées. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence. Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension, en basculant le disjoncteur, 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

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Conservez ces instructions à des fins de référence.

nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.

Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans les présentes instructions.

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 four est en marche, ne vous servez pas de la grille d'évacuation (les trous ronds 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).

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

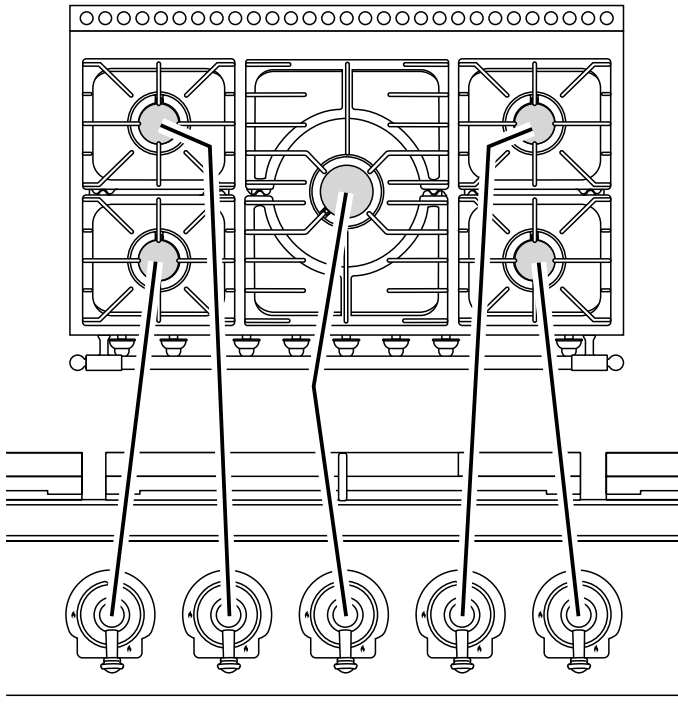
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Conservez ces instructions à des fins de référence.

Brûleurs

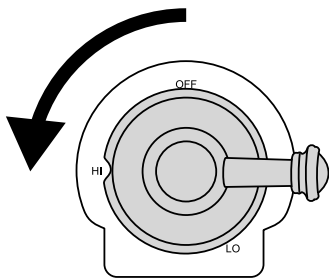
Avant d'utiliser la table de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs sont en place et que toutes les grilles sont correctement installées.

Le schéma à côté de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton.

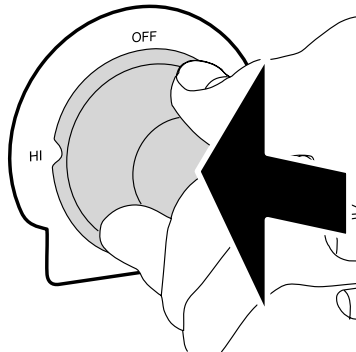


Chaque brûleur a un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

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



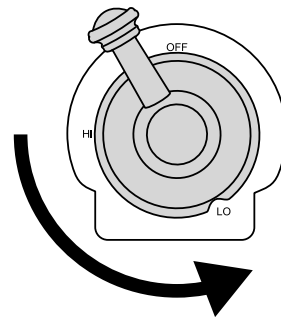
Maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes (environ 4) pour permettre l'arrivée du gaz au brûleur. Le système d'allumage produit une étincelle et allume le gaz.



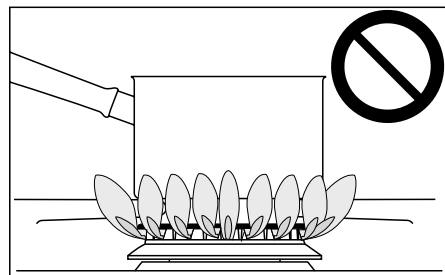
Lorsque vous appuyez sur un bouton de commande d'un brûleur, une étincelle se produit à chaque brûleur, ce qui est tout à fait normal. Ne tentez pas de démonter

un brûleur ou de nettoyer la surface autour d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Il y a risque de choc électrique.

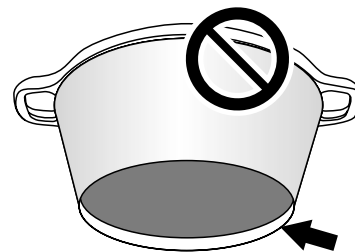
Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, cette fois, en appuyant sur le bouton pendant un peu plus longtemps.



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.

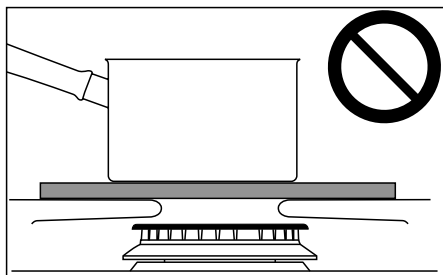


Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Pour des raisons de sécurité, réglez les flammes pour qu'elles ne dépassent pas le bord de l'ustensile de cuisson. Par mesure de sécurité.

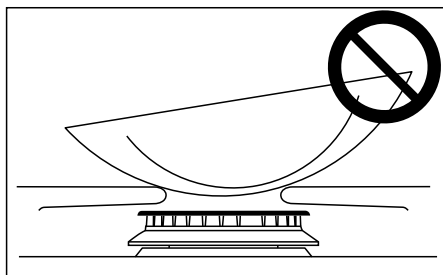


N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas.

Utilisation de votre cuisinière



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 (casserole à lait, pocheuses individuelles, etc.).

Le diamètre de casserole minimum conseillé est de 12 cm (4 $\frac{3}{4}$ «) pour les brûleurs extérieurs et de 16 cm (6 $\frac{3}{8}$ «) pour le brûleur central.

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 25 mm ($\frac{1}{2}$ 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 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.

Nettoyage

Vous pouvez retirer la tête du brûleur pour la nettoyer - consultez la section « Nettoyage de votre cuisinière » des présentes instructions.

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

Remarque:

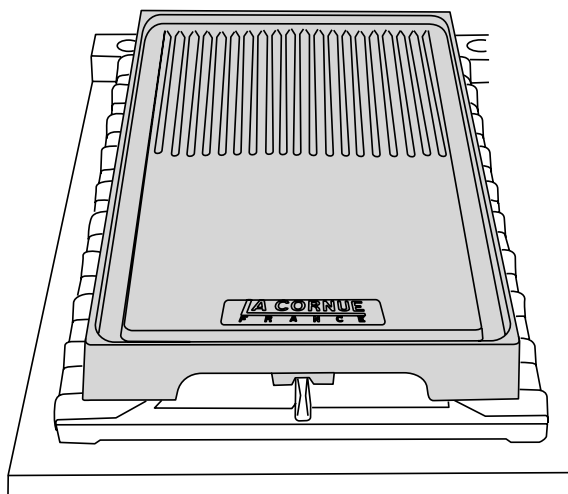
Les récipients en aluminium peuvent marquer les grilles de la table de cuisson. Ces marques de métal sont sans incidence sur la durabilité de l'émail et l'emploi d'un nettoyant pour métaux permettra de les supprimer.

La plaque à griller (en option)

La plaque à griller s'installe sur les grilles avant et arrière de la table de cuisson de gauche. Elle sert à griller les aliments directement. N'y déposez pas de récipients de cuisson. La surface de la grille est anti-adhésive et les ustensiles de cuisson (p. ex. une spatule) peuvent endommager la surface. Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

Mise en garde

À chaque utilisation, la plaque à grille devient très chaude. Utilisez-la avec précaution. N'y touchez pas tant qu'elle n'a pas suffisamment refroidi.



Ne la déposez pas en travers de la grille, elle tiendra mal et sera instable.

Ne la déposez pas au centre car elle n'est pas conçue pour s'ajuster aux grilles du brûleur central.

Utilisation de la plaque à griller

Déposez la plaque sur la grille au-dessus des brûleurs de la table de cuisson.

Assurez-vous qu'elle est bien en place.

Avant de l'utiliser, vous pouvez la huiler légèrement avec de l'huile de cuisson. Allumez les brûleurs de la table de cuisson. Réglez la hauteur de la flamme.

Préchauffez la plaque durant un maximum de 5 minutes avant d'y déposer les aliments. Un préchauffage plus long peut endommager la plaque.

Pour réduire la hauteur de la flamme, tournez le bouton de commande vers la position marquée LO sur le panneau de commande.

Laissez toujours un espace autour de la plaque à griller pour que les gaz puissent s'échapper. N'utilisez jamais deux plaques à griller côte à côte.

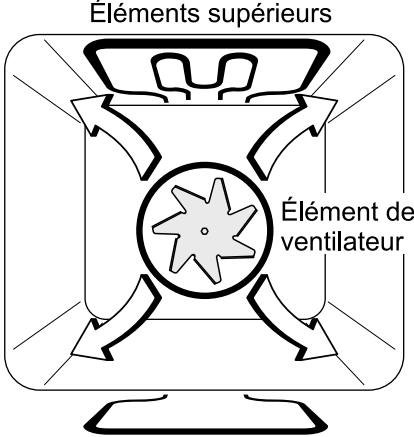
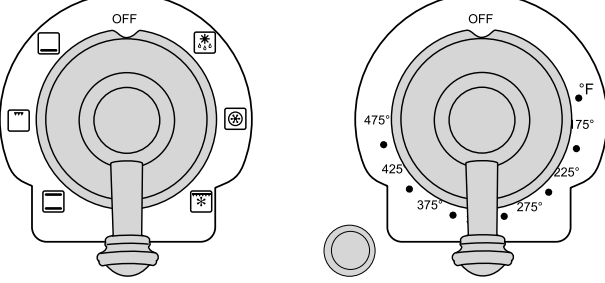
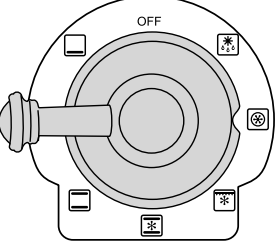
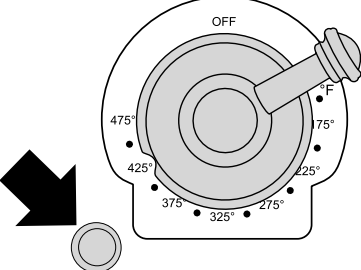
Après la cuisson, laissez la plaque refroidir avant de la nettoyer.

Fours

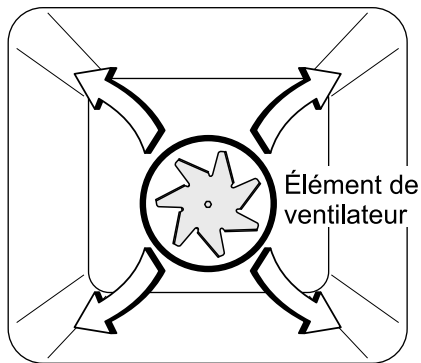
Avant la première utilisation des fours, faites fonctionner les fours à 200 °C (400 °F) pendant une heure afin d'éliminer l'odeur de neuf. Pour éliminer l'odeur, assurez-vous que la pièce est bien aérée en ouvrant les fenêtres par exemple ou en actionnant votre hotte de ventilation.

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.

Le four multifonctions de gauche

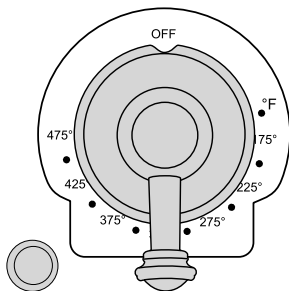
 <p>Éléments supérieurs</p> <p>Élément de ventilateur</p> <p>Élément inférieur</p>	<p>Le four gauche est un four multifonctions. Outre l'élément à convection autour du ventilateur, le four est doté de trois éléments chauffants supplémentaires, deux visibles dans la voûte, et l'autre sous la sole.</p> <p>Veillez à ne pas toucher aux éléments supérieurs et au déflecteur d'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four.</p> <p>Pour un complément d'informations au sujet de ce four, veuillez vous reporter à la section « Four multifonctions ».</p>
 <p>fonction température</p>	<p>Le four multifonctions est doté de deux commandes, d'un sélecteur de fonction et d'un bouton de réglage de température.</p>
	<p>Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. Ceci est le réglage du four ventilé.</p>
	<p>Mettez le bouton de réglage de température du four à la température requise.</p> <p>Le voyant du four s'allumera jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra ensuite durant la cuisson afin de maintenir la température sélectionnée.</p>

Le four droit à convection

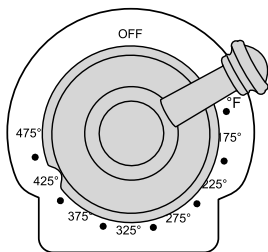


Le ventilateur dans le four droit brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme.

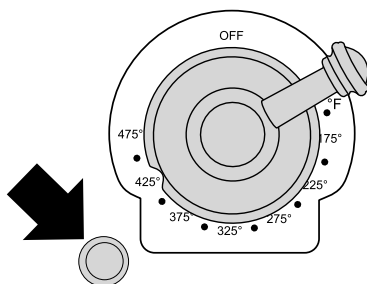
En général, les températures de cuisson recommandées pour un four ventilé sont plus basses que celles pour un four conventionnel.



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



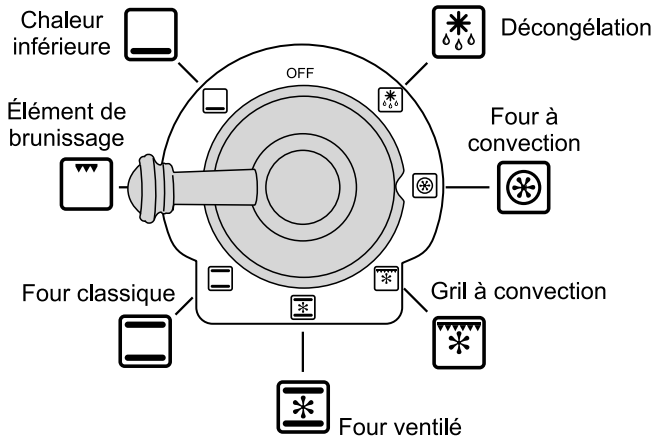
Mettez le bouton de réglage de température du four à la température requise.



Le voyant du four s'allumera jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'éteindra ensuite durant la cuisson afin de maintenir la température sélectionnée.

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.

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 10°C (20 °F) 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 « Four à convection ». Des aliments semblables cuits de la sorte devront être intervertis pour cuire

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,

Utilisation de votre cuisinière

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.

Four gauche et four droit

Avant la première utilisation des fours, faites fonctionner les fours à 200 °C (400 °F) 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.

Placez toujours la partie la plus large des plaques à pâtisserie en travers du four.

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.

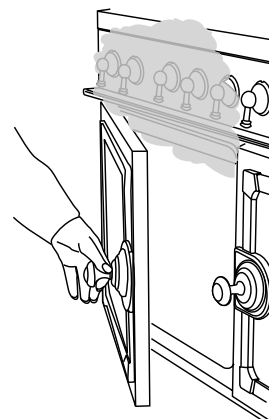
Lorsque le four est en marche, ne laissez pas la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

- 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.
- 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.

Vapeur

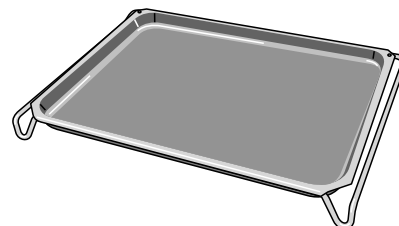
Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible sur la grille à l'arrière de la table de cuisson. Ceci est tout à fait normal.



Grilles du four

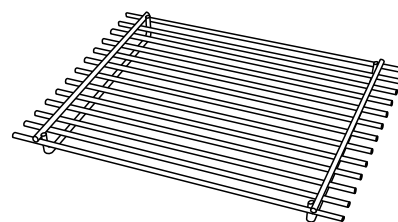
Chaque four comporte trois grilles différentes.

Une plaque de cuisson de luxe

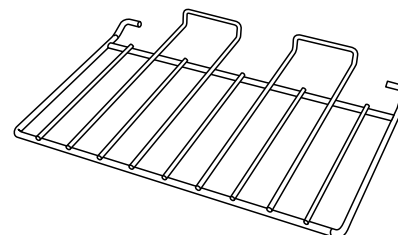


La plaque de cuisson de luxe du côté gauche du four multifonctions est dotée d'une grille support afin de l'utiliser également pour le grillage et la cuisson au four normal.

Grille de la plaque de cuisson de luxe

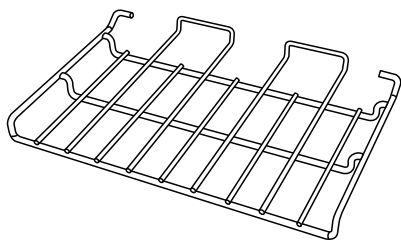


Une grille plate



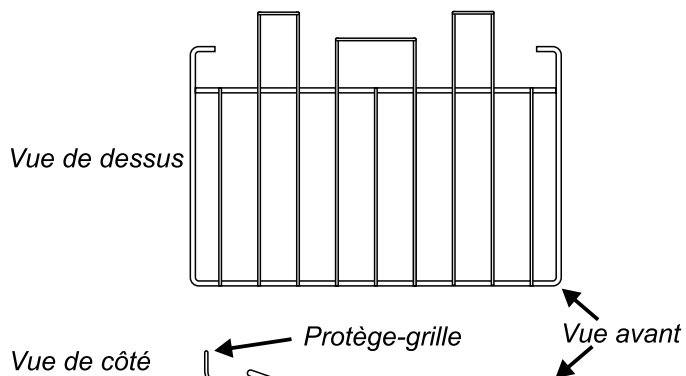
Utilisation de votre cuisinière

Et une grille berceau



La grille berceau augmente les possibilités d'espacement des grilles de four.

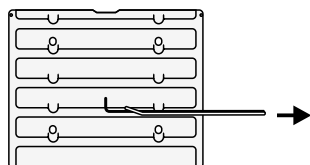
Les grilles de four sont munies d'une butée et ne peuvent ainsi pas être retirées accidentellement - mais elles s'enlèvent et se remettent facilement en place.



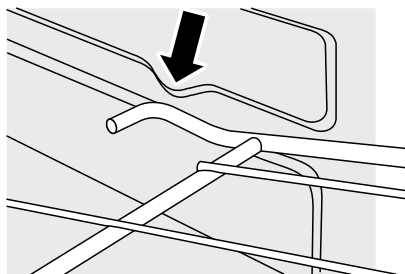
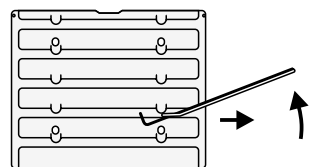
le protège-grille doit être au fond et orienté vers le haut

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

Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four.

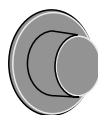


Soulevez la partie avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant.



Pour remettre la grille en place, alignez-la sur une rainure latérale du four, puis poussez-la jusqu'à ce que les extrémités soient en contact avec la butée d'arrêt de la grille. Soulevez l'avant de la grille pour la faire passer au-dessus des butées, puis abaissez l'avant pour mettre la grille à l'horizontale, avant de l'insérer à fond.

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, en basculant le disjoncteur, avant de changer l'ampoule. Pour des informations détaillées sur la façon

de changer une ampoule, reportez-vous à la section « Dépannage ».

Rangement

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

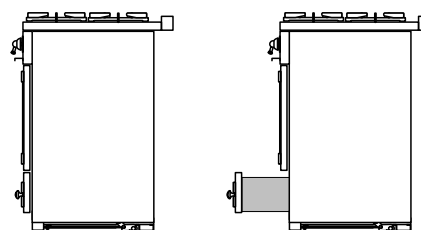
Il peut devenir très chaud ; n'y rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer. Ne rangez jamais de matériaux inflammables, dont des articles en papier, plastique et tissu tels que livres de recettes, contenants en plastique et serviettes, ainsi que des liquides inflammables. Ne rangez 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.

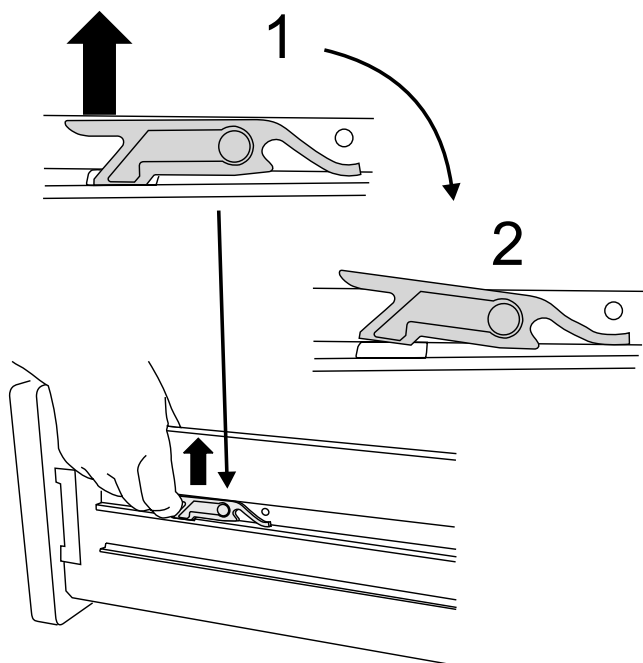
Retrait du tiroir

Tirez à fond sur le tiroir.



Soulevez l'extrémité des clips de fixation en plastique (un de chaque côté) pour défaire les dispositifs de maintien du tiroir sur les glissières latérales, tout en tirant le tiroir vers l'avant, en l'éloignant des glissières latérales.

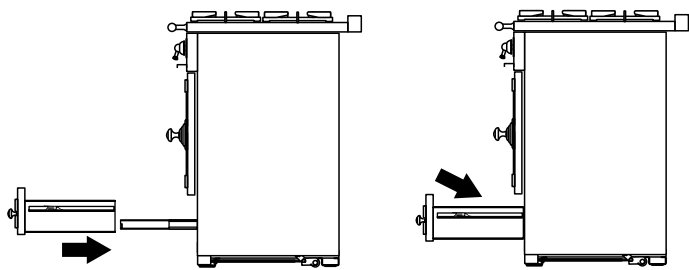
Utilisation de votre cuisinière



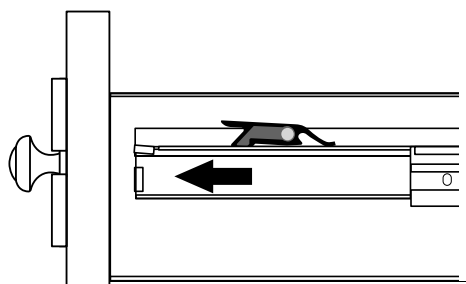
À des fins de sécurité, repoussez les glissières du tiroir.

Remise en place du tiroir

Pour remonter le tiroir de la cuisinière, tirez sur les glissières latérales.



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



En soutenant l'avant du tiroir de chaque côté, tirez sur la glissière latérale pour que les dispositifs de maintien s'enclenchent afin de maintenir le tiroir sur les glissières.

Nettoyage de la cuisinière

Important

Avant de procéder à un nettoyage complet, mettez l'appareil hors tension en basculant le disjoncteur. N'oubliez pas de le basculer à nouveau pour remettre sous tension une fois le nettoyage 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

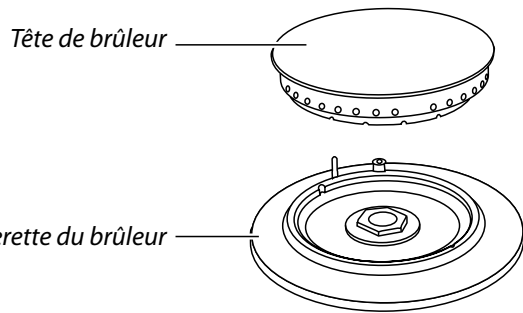
Si un aliment se répand ou déborde pendant la cuisson, éteignez le brûleur le plus tôt possible et laissez refroidir. Ne nettoyez pas la surface avant qu'elle ne soit entièrement refroidie. Essuyez tous les débordements le plus tôt possible.

Empêchez tout liquide de s'infiltrer dans la cuisinière.

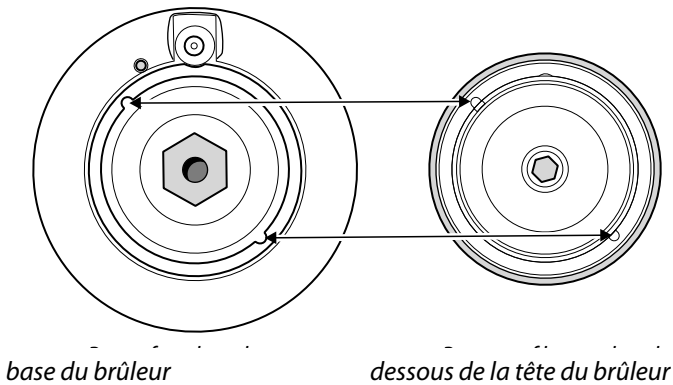
Brûleurs

Les têtes et chapeaux de brûleurs sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Vérifiez qu'ils sont absolument secs avant de les remettre en place.

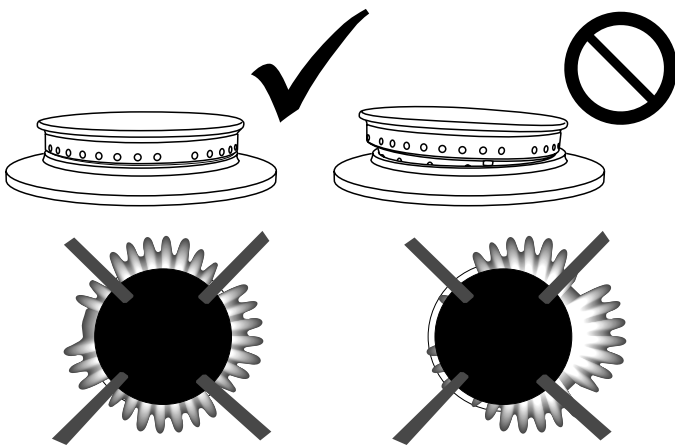
Utilisation de votre cuisinière



Assurez-vous que la tête du brûleur s'insère correctement dans la collerette.



Si vous regardez sous la tête du brûleur, vous remarquerez deux pointes, celles-ci s'ajustent sur les deux crans dans la base du brûleur.



Aspect usuel des flammes

Tête de brûleur mal placée sur la base

Assurez-vous que les orifices de brûleur ne sont pas bloqués. En cas d'obstruction des orifices, retirez les particules tenaces à l'aide d'un fil à casser.

Table de cuisson en acier inox

Retirez les casseroles et autres objets de la table de cuisson. Enlevez les grilles de l'aire de débordement et déposez-les soigneusement dans un évier rempli d'eau tiède savonneuse. Essuyez les débris de la table. 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. Rincez à l'eau froide et essuyez bien avec un

linge propre et doux. Assurez-vous que toutes les parties sont sèches avant de remettre les grilles.

La plaque à griller (en option)

Nettoyez toujours la plaque après utilisation. Attendez qu'elle soit complètement froide avant de l'enlever. Immergez la plaque à grille dans une eau chaude savonneuse. Utilisez un chiffon doux ou, pour les taches tenaces, une brosse en nylon.

N'UTILISEZ JAMAIS DE NETTOYEURS CAUSTIQUES OU ABRASIFS CAR ILS ENDOMMAGERAIENT LA SURFACE.

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. Essuyez 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.

Nettoyage des pièces en laiton (certains modèles uniquement)

Le laiton naturel est utilisé pour donner un fini authentique sur certains modèles et il peut ternir avec le temps. Pour lui redonner un fini poli, utilisez un produit de nettoyage de laiton doux. Prenez soin de ne pas appliquer le produit sur les surfaces environnantes.

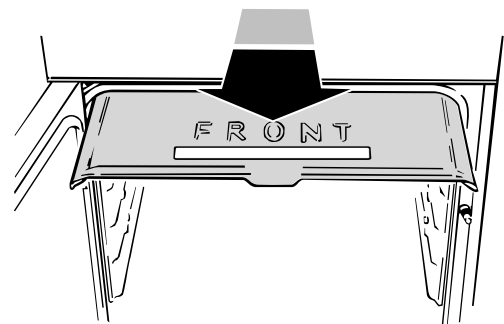
Fours

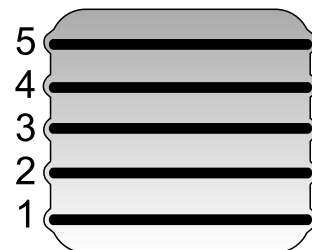
Certains panneaux intérieurs du four sont amovibles afin de permettre leur nettoyage et le nettoyage de la partie du four à l'arrière des panneaux.

Retrait des panneaux intérieurs du four

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.





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 (171°C)	2-4	20 min.
Scone	350°F (177°C)	2-4	15 min.
Tarte aux pommes	350°F (177°C)	2-4	45 min., modifiez après 25 min. selon la taille
Fond de tarte	375°F (191°C)	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 (107°C)	3	Entre 1 h 45 et 2 h
Pâte feuilletée	425°F (218°C)	3 - 5	Entre 15 et 40 min. selon la taille. Modifiez aux 2/3 du temps de cuisson
Gâteau des anges	325°F (163°C)	3	De 50 à 60 minutes
Carrés aux chocolat	350°F (177°C)	2-4	25 – 30 min., modifiez après 15 minutes
Muffins	350°F (177°C)	2-4	25 – 25 min., modifiez après 15 minutes
Biscuits	350°F (177°C)	2-4	10 – 15 min., modifiez après 8 minutes
Quatre-quarts	350°F (177°C)	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.	
POISSON				
	375°F (191°C)	3	350°F (177°C)	Filets 15-20 min.
	375°F (191°C)	3	350°F (177°C)	Poisson entier : 10 min. par lb + 10 min.
	375°F (191°C)	3	350°F (177°C)	Darnes selon l'épaisseur
RÔTIS				
Bœuf avec os	325°F (163°C)	2-3	300°F (149°C)	20-25 min. par livre (per lb) + 20-25 min.
	400°F (204°C)	2-3	375°F (191°C)	15-25 min. par livre (per lb) + 15-25 min.
Bœuf désossé	325°F (163°C)	2-3	300°F (149°C)	30-35 min. par livre (per lb) + 30-25 min.
	400°F (204°C)	2-3	375°F (191°C)	20-25 min. par livre (per lb) + 20-25 min.
Agneau	325°F (163°C)	2-3	350°F (177°C)	30-35 min. par livre (per lb) + 30-35 min.
	400°F (204°C)	2-3	375°F (191°C)	25-35 min. par livre (per lb) + 25-30 min.
Porc	325°F (163°C)	2-3	300°F (149°C)	35-40 min. par livre (per lb) + 35-40 min.
	400°F (204°C)	2-3	375°F (191°C)	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.				
DÉCONGELEZ COMPLÈTEMENT LA VIANDE ET LA VOLAILLE AVANT LA CUISSON.				
VOLAILLE				
Poulet	325°F (163°C)	2-3	300°F (149°C)	20-25 min. par livre (per lb) + 20-25 min.
	400°F (204°C)	2-3	375°F (191°C)	15-25 min. par livre (per lb) + 15-25 min.
Dinde	325°F (163°C)	1-3	300°F (149°C)	20-25 min. par livre (per lb) + 20-25 min.
	400°F (204°C)	1-3	375°F (191°C)	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.				
Plat en cocotte	300-325°F (149-163°C)	2-3	300°F (149°C)	2 à 4 h selon la recette
Pouding du Yorkshire	425°F (218°C)	4	400°F (204°C)	Grand plat 30 – 35 min. Portion individuelle 10-20 min.
GÂTEAUX				
Gâteau aux fruits (7")	300°F (149°C)	2	275°F	2½ - 3 h
Petits gâteaux	375°F (191°C)	3 & 5 ou 3	350°F (177°C)	15 - 25 min.
Scones	425°F (218°C)	2 & 4 ou 3	400°F (204°C)	10 - 15 min.
PÂTISSERIE				
Fond de tarte	375°F (191°C)	2 & 4	350°F (177°C)	45 - 50 min. Modifiez après 25 min.
Tarte aux fruits	375°F (191°C)	2 & 4	350°F (177°C)	35 - 40 min. Modifiez après 25 min.
Tartelettes	375°F (191°C)	4	350°F (177°C)	Entre 15 et 20 min. selon la taille.
Pâte feuilletée	425°F (218°C)	2,3 ou 4	400°F (204°C)	Entre 20 et 40 min. selon la taille.
PAIN				
Meringues	230°F (110°C)	3	225°F (107°C)	2 – 2½ h selon la taille.
CRÈME-DESSERT				
Flan	325°F (163°C)	3	300°F (149°C)	45 min. – 1 h
Gâteau de Savoie	375°F (191°C)	3	350°F (177°C)	Entre 40 et 40 min. selon la taille.

Utilisation de votre cuisinière

Tableau de nettoyage

Toutes les pièces mentionnées ci-dessous peuvent être nettoyées à l'aide d'une 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.

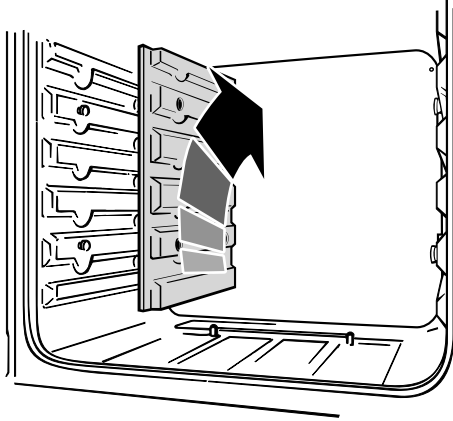
Pièce	Finition	Nettoyage
Grilles et chapeaux des brûleurs	Émail vitrifié	Nettoyeur légèrement abrasif tel que Bon –Ami® ou Soft Scrub® Lave-vaisselle.
Bases du brûleur	Aluminium	Voir ci-dessus.
Surface de la table de cuisson	Acier inoxydable	Eau savonneuse, nettoyeur non abrasif, chiffon doux.
Côtés, plinthe	Surface peinte	Eau savonneuse et chiffon doux.
Panneau de commande	Émail vitrifié ou acier inoxydable	Nettoyeur non abrasif, chiffon doux.
Panneaux internes du four, voûte et sole, porte intérieure	Émail vitrifié	Nettoyeur à four de toute marque convenant aux surfaces émaillées.
Poignées de porte	Laiton ou placage laiton/Plastique	Nettoyeur non abrasif, eau savonneuse, chiffon doux. Un produit à polir doux peut être utilisé pour les poignées en laiton.
Grilles du four	Chrome	Lave-vaisselle. Eau savonneuse et chiffon doux.
Plaque de cuisson de luxe	Émail vitrifié	Nettoyeur légèrement abrasif. Tampon à récurer.
Pourtour de la porte	Émail vitrifié	Nettoyeur légèrement abrasif tel que Bon –Ami® ou Soft Scrub® et chiffon doux. Prenez garde de ne pas endommager le joint d'étanchéité en caoutchouc.
Portes extérieures et tiroir	Émail vitrifié ou acier inoxydable	Nettoyeur multiples surfaces, chiffon doux.
Garnitures en laiton (certains modèles uniquement)	Laiton	Nettoyeur non abrasif, eau savonneuse, chiffon doux. Produit à polir doux pour le laiton.

Suivez scrupuleusement les conseils des fabricants de produits d'entretien.

Utilisation de votre cuisinière

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.



Après retrait des panneaux internes, vous pouvez nettoyer l'intérieur émaillé du four.

Lors de la remise en place des panneaux internes, remplacez d'abord les panneaux latéraux.

Lors de la remise en place du panneau de voûte, vérifiez que la fente est à 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 18 – 19. Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif

Utilisation de votre cuisinière

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

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 s'allume pas.

L'appareil est-il sous tension ?

Avant de procéder à un nettoyage complet, mettez l'appareil hors tension en basculant le disjoncteur. N'oubliez pas de le basculer à nouveau pour remettre sous tension une fois le nettoyage terminé.

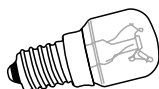
Si vous utilisez le four multifonctions, avez-vous choisi une fonction de cuisson ?

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

Si le fait d'abaisser la température en tournant le bouton ne marche pas ou ne marche que pour un petit moment, il se peut qu'un nouveau thermostat soit nécessaire. Le remplacement du thermostat doit être effectué par un spécialiste de l'entretien. (voir la section « Service et pièces de rechange » des présentes instructions).

L'éclairage du four ne fonctionne pas

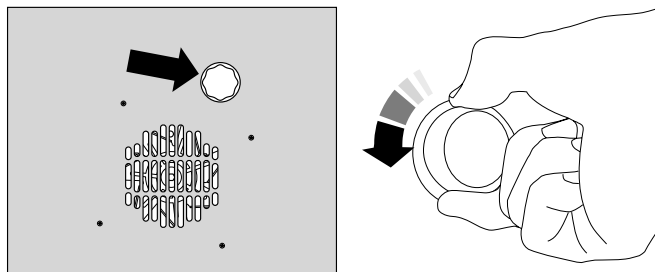
L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un bon magasin de produits électriques. Procurez-vous une ampoule 15w 125-130v, POUR FOURS. Ce doit être une ampoule spéciale pouvant résister à une température de 300°C (570°F).



Coupez l'alimentation en basculant le disjoncteur.

Assurez-vous que le four est froid. Ouvrez la porte et retirez les grilles du four.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant dans le sens anti-horaire. Il peut être dur à dévisser.



Protégez vos doigts au cas où l'ampoule éclaterait, dévissez l'ancienne ampoule.

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 ?

Les encoches du générateur d'étincelles (électrode d'allumage) ou du brûleur sont-elles obstruées par des débris ?

Les têtes des brûleurs sont-ils placés correctement ? Voir la section « Nettoyage ».

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.

Utilisation de votre cuisinière

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.

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 : Mixte
Nom de l'appareil La Cornue CornuFé 44
Couleur de l'appareil*
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 qui se trouve dans le bas de la cavité du tiroir. Pour retirer le tiroir, voir la section « Rangement » des présentes instructions.

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 :-

La Cornue Service Center

15545N 77th Street,

Scotsdale,

Arizona 85260 :USA

Tél. :: 877-LACORNUE (7h – 17h du lundi au vendredi, heure locale)

Fax: 480-998-0141

Email : lacornue@adcoservice.com

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.

Garantie

GARANTIE COMPLÈTE DE TROIS ANS

Couverture de trois ans à compter de la date d'installation ou de la date d'occupation d'un nouveau logement inoccupé auparavant.

Conservez votre reçu daté ou une autre preuve de date d'installation ou d'occupation.

La Cornue paiera pour :

Tous les frais de main-d'œuvre et pièces de rechange défectueuses en raison de défauts de matériel ou de main-d'œuvre.

Tout dommage dû au transport doit être signalé dans les 15 jours de la livraison.

Les défauts cosmétiques doivent être signalés dans les 30 jours de l'installation.

Le service doit être fourni par un centre de service accrédité durant les heures officielles d'ouverture.

Pour connaître le centre de service le plus proche de chez vous, veuillez composer le 877-LACORNUE (7 h - 17 h Lun-Ven heure de l'Arizona).

La Cornue ne paiera pas pour :

1. Le service effectué par un centre non accrédité ou les dommages ou réparations causés par un centre non accrédité, ou pour l'utilisation de pièces non autorisées.
2. Les visites de service demandées pour :
 - Vous montrer comment utiliser l'appareil.
 - Corriger l'installation. Vous devez fournir le câblage électrique et autres raccords de connexion.
 - Réarmer des disjoncteurs ou remettre des fusibles.
 - Remplacez des ampoules accessibles par le propriétaire.
3. Les dommages attribuables aux causes suivantes : accident, modification, mauvais emploi, usage abusif, installation incorrecte ou non-conforme aux codes d'électricité ou de plomberie locaux, ou entreposage incorrect de l'appareil.
4. Les réparations exigées en raison d'une utilisation autre que domestique normale.
5. Les frais de service de main-d'œuvre durant une période de garantie limitée.
6. Les frais de déplacement et frais associés engagés lorsque le produit est installé à un endroit avec accès limité ou restreint (p. ex. vols d'avion, frais de traversier, régions géographiques isolées).

La garantie s'applique aux appareils utilisés dans une résidence : elle ne couvre pas leur utilisation dans des établissements commerciaux.

Cette garantie couvre les produits achetés et installés dans les 50 états des États-Unis, du district de Columbia et du Canada. Si l'acheteur initial vend l'appareil durant la période de garantie, le nouveau propriétaire continuera d'être protégé jusqu'à l'expiration de la période de garantie de l'acheteur initial.

La garantie continue de s'appliquer même si vous déménagez.

LA CORNUE SE DÉGAGE DE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS.

Certains États ne reconnaissent pas l'exclusion ou la limite des dommages accessoires ou indirects, par conséquent, la limite ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous accorde des droits légaux spécifiques et vous pouvez également disposer d'autres droits selon l'État/la province.

Avant de contacter le service, lisez d'abord la section « Dépannage » du livret d'instructions. D'autres conseils sont également donnés dans la section « Service et pièces de rechange. »

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

Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

Installation

Ce guide renferme de nombreux messages de sécurité importants.

Veillez en prendre connaissance et les suivre attentivement.

Installateur : Veuillez laisser ces instructions avec l'appareil.

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

Installation

Réglementation	31
Si vous sentez une odeur de gaz	31
Outils	31
Consignes de sécurité à l'installation	32
Dimensions et dégagement	32
Directives concernant l'emplacement	32
Déplacement de la cuisinière	35
Vérification des pièces	36
Mise à niveau de la cuisinière	38
Dispositif antibasculement	39
Trousse de rallonge de panneau latérale	40
Raccordement de gaz	41
Raccordement électrique	43
Montage de la cuisinière	46
Vérifications du fonctionnement de la cuisinière	48
Retrait de la cuisinière pour services d'entretien	49
Schéma de la cuisinière	52
Fiche technique	53

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

Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

Réglémentation

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/NFPA.54

Au Canada, l'installation doit se conformer aux normes du Code d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1 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. A chaque utilisation, la cuisinière devient chaude et les brûleurs de la table de cuisson produisent des gaz d'échappement. Prenez toutes les mesures de sécurité – lisez attentivement ce guide d'installation mais également les mises en garde de sécurité dans le Guide d'utilisation.

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 2.5mm, 4 mm et 3 mm (Livrées avec l'appareil)
7. Un niveau à bulle
8. Une clé à ouverture variable ou à fourche
9. Un crayon et une règle
10. 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 80°C (180°F) 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 80 cm (31½ 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.

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. Usez 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° (200 °F)). (Reportez-vous à la section « Consignes de sécurité ».)

Dimensions et dégagement

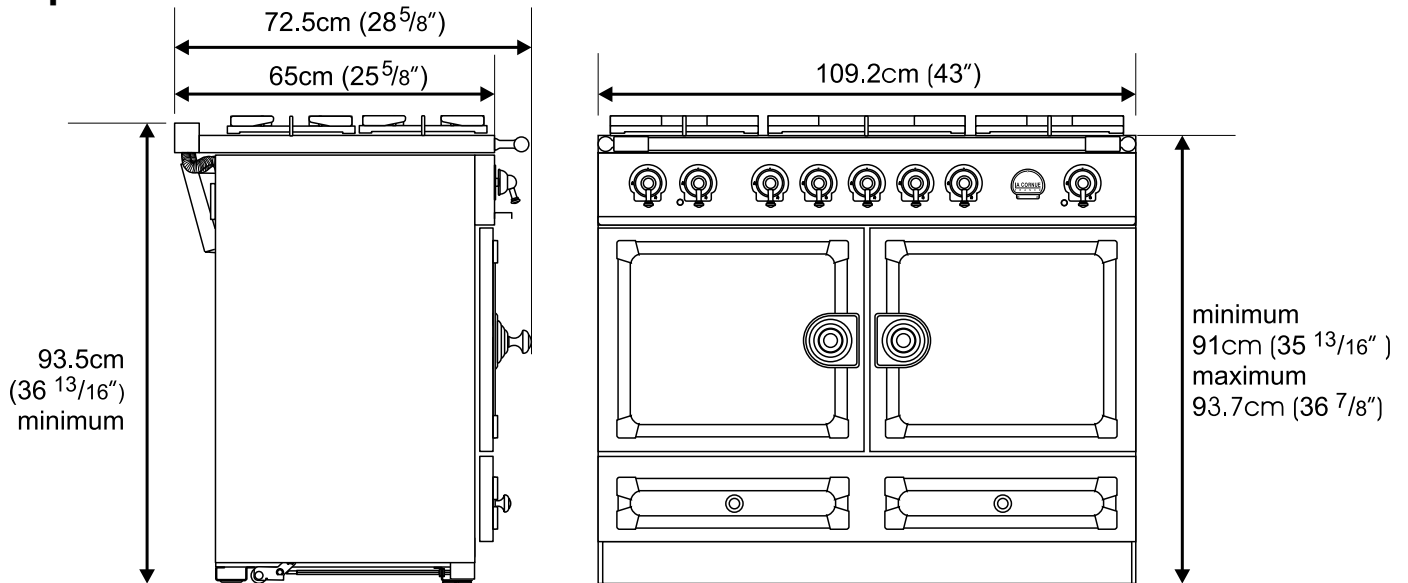
Un dégagement suffisant doit être prévu entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent répondre aux normes de sécurité de votre cuisinière. L'emplacement de la prise électrique et de l'ouverture pour le tuyau (voir « Emplacements du tuyau et de la prise électrique)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

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

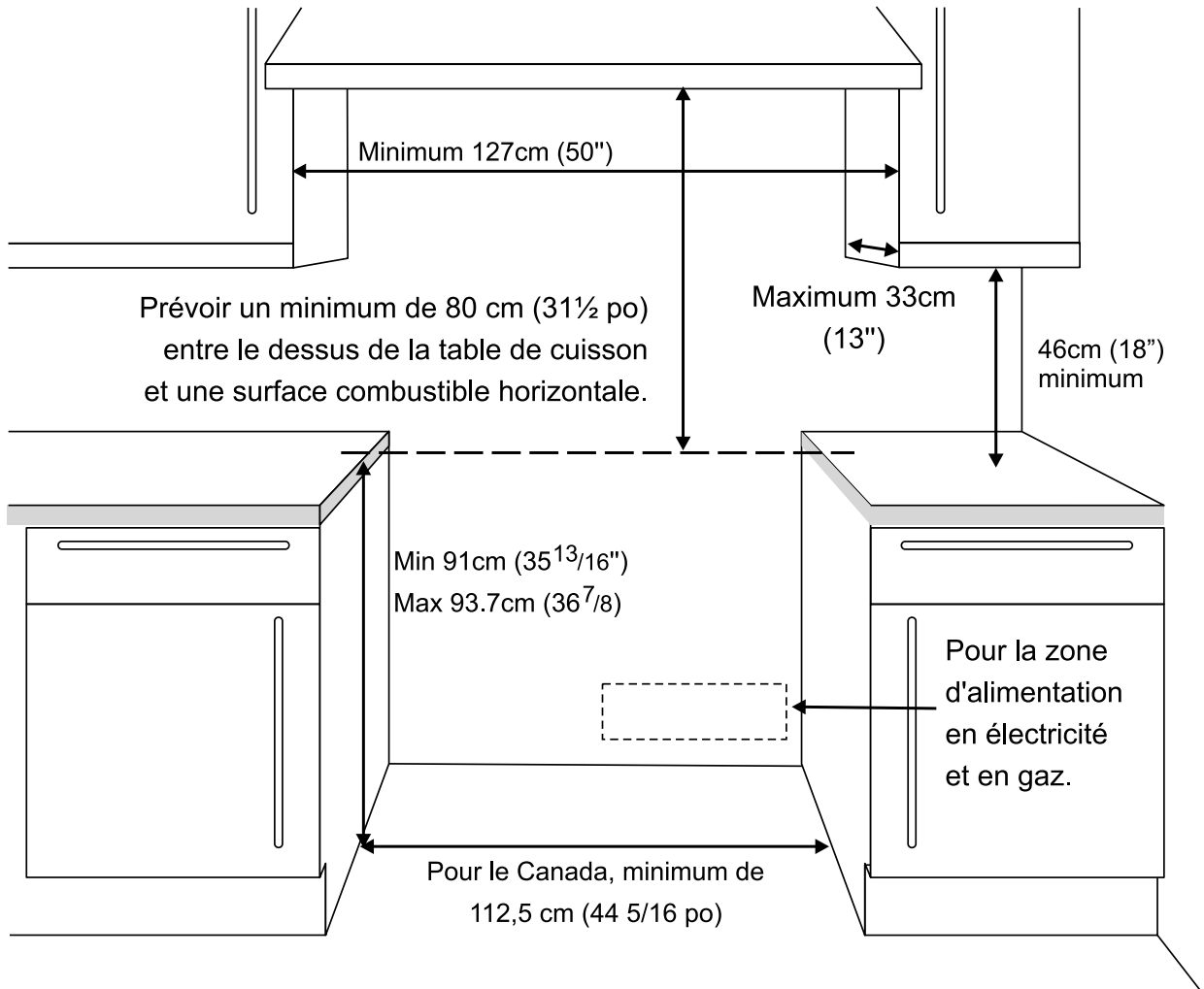
Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

Emplacement de la cuisinière



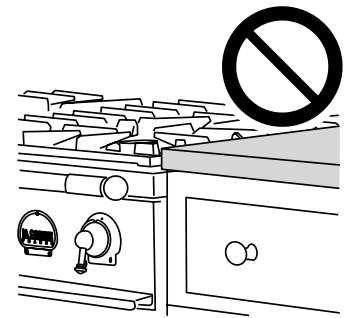
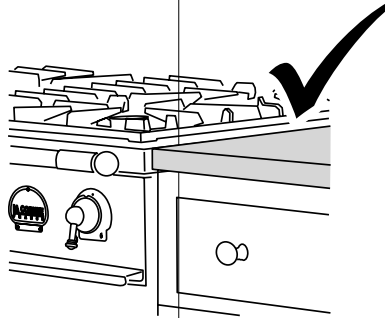
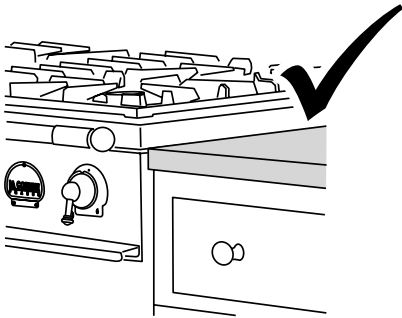
Les schémas indiquent les distances minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.



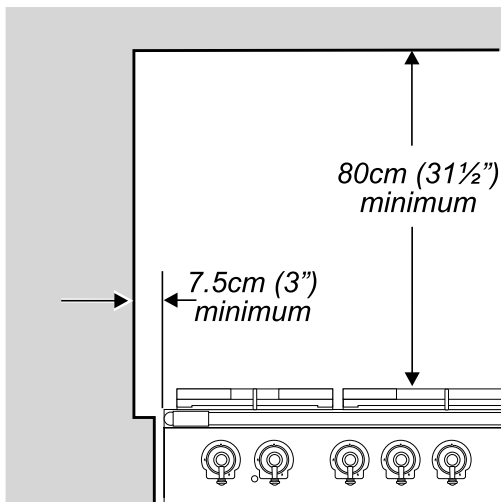
Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

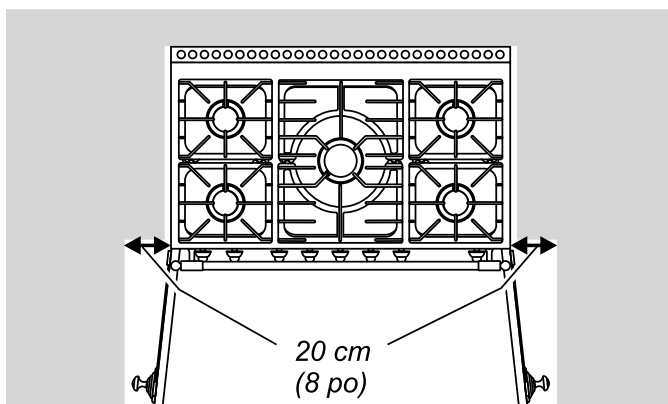


Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent.



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).

Devant la cuisinière, un espace d'au moins 20 cm (8 po) doit être prévu pour l'ouverture des portes à charnière du four.

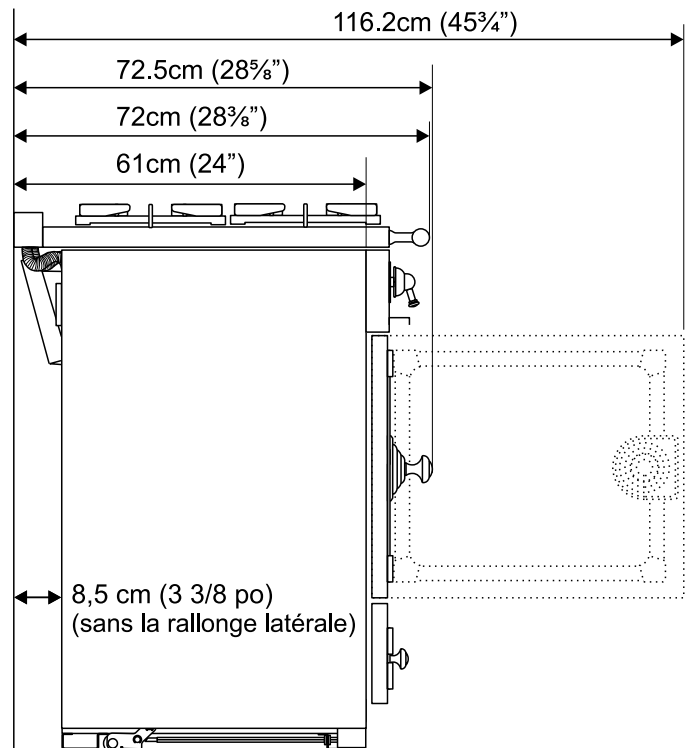


vue du dessus

Laissez un espace minimum de 80 cm (31 1/2 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).

La profondeur hors tout de la cuisinière est de 72 cm (26 3/8 po).



Porte de four ouverte illustrée par une ligne pointillée.

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 112,5 cm (44 5/16 po) entre les éléments pour permettre de déplacer la cuisinière.

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

Instructions d'installation

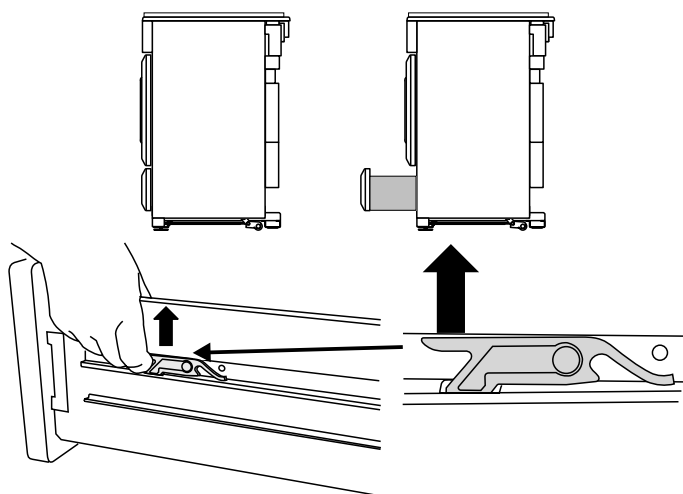
Conservez ces instructions à des fins de référence.

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.

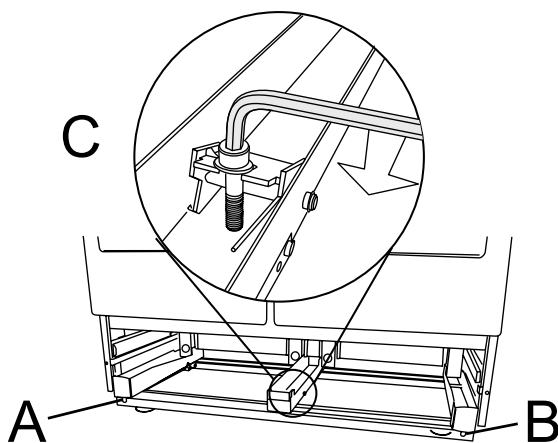
Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



Soulevez l'extrémité des clips de fixation en plastique (un de chaque côté) pour défaire les dispositifs de maintien du tiroir sur les glissières latérales, tout en tirant le tiroir vers l'avant, en l'éloignant des glissières latérales. À des fins de sécurité, repoussez les glissières du tiroir. Déposez le tiroir en un lieu sûr, ne le remontez pas avant d'avoir terminé l'installation car vous aurez besoin d'accéder à l'aire située sous le tiroir.

Abaisser les roulettes.

Ajustez la clé hexagonale (8mm) sur le mécanisme d'abaissement de la roulette centrale (C sur la fig. ci-dessous).



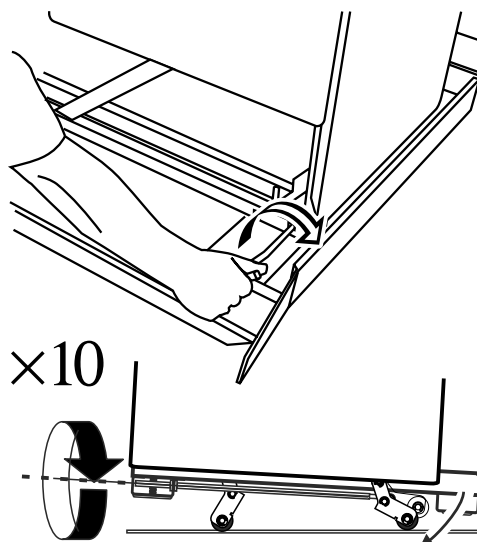
A roulette arrière gauche, B roulette arrière droite, C roulette centrale

ABAISSEZ LA ROULETTE AVANT en appliquant 14 tours complets dans le sens des aiguilles d'une montre (360°).

A présent, ABaissez LES DEUX ROULETTES ARRIÈRE.

Insérez d'abord l'outil de mise à niveau sur l'écrou de réglage hexagonal, selon l'illustration ci-dessous.

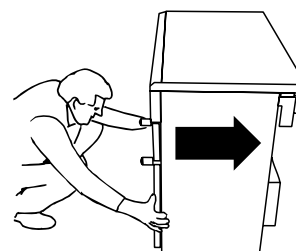
Tournez 10 fois dans le sens horaire (360°). (Autrement dit, tournez et retirez l'outil de mise à niveau 20 fois).



Assurez-vous d'abaisser les DEUX ROULETTES ARRIÈRE. Il y a deux écrous de réglage, un pour chaque roulette, à chaque coin inférieur avant 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.

Poussez la cuisinière près de son emplacement définitif, ne laissant que l'espace suffisant pour atteindre l'arrière de celle-ci.



Ne remettez pas le tiroir à ce stade.

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.

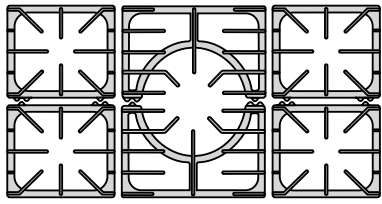
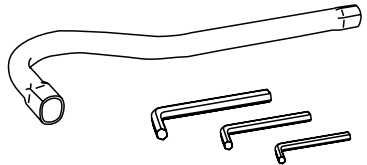
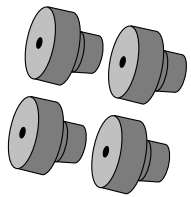
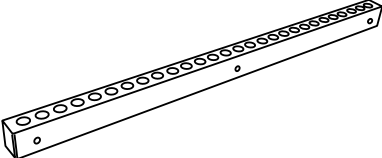
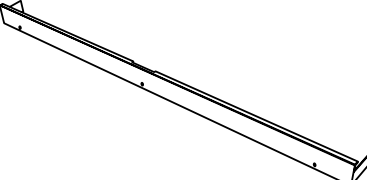
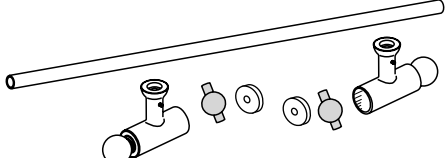
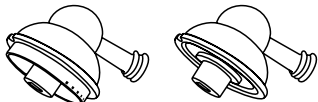
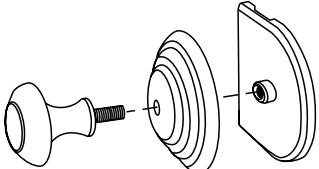
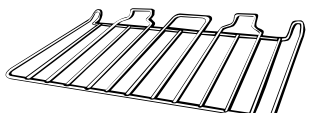
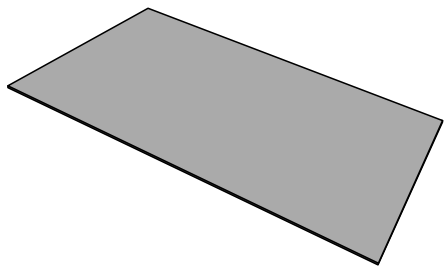
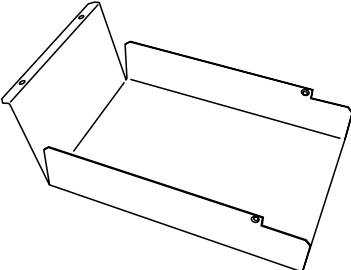
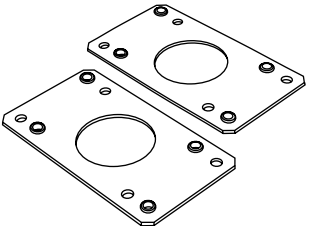
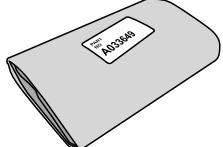
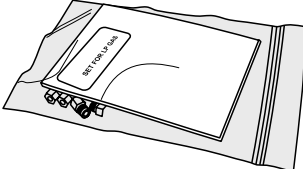
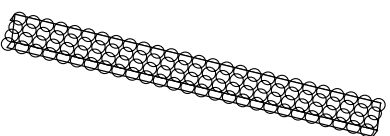
Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

Vérification des pièces

Vérifiez que la cuisinière est livrée avec ce qui suit :

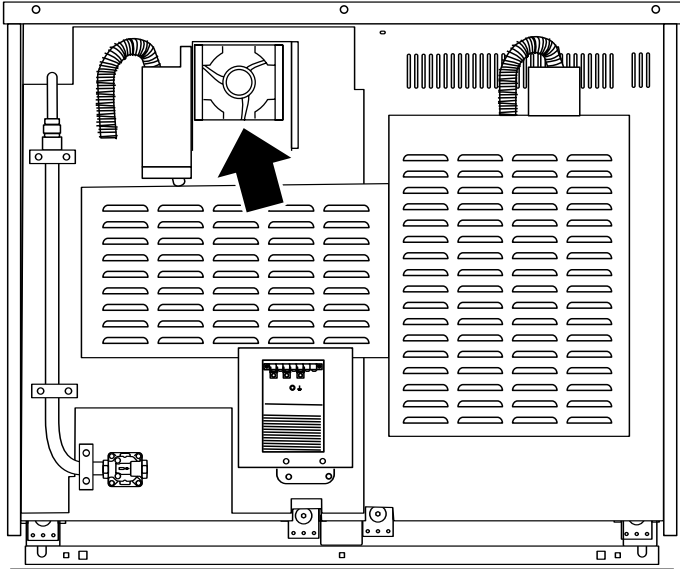
<p>6 grilles</p> 	<p>Outil de mise à niveau et clé hexagonale</p> 	<p>Pieds de grille supplémentaires</p> 
<p>Grille d'évacuation arrière</p> 	<p>Plinthe</p> 	<p>Barre ornementale et embouts</p> 
<p>5 boutons de commande de brûleur et 3 boutons de commande de four</p> 	<p>2 paires de boutons de porte de four</p> 	<p>1 grille plate de four 1 grille berceau & 1 plaque de cuisson de luxe dans chaque four</p> 
<p>Tapis du tiroir de rangement (au fond du tiroir de rangement)</p> 	<p>Hotte du ventilateur de refroidissement</p> 	<p>Raccords de réduction pour le branchement du conducteur</p> 
<p>Dispositif antibasculement</p> 	<p>Trousse de conversion du gaz naturel au gaz de pétrole liquéfié</p> 	<p>Trousse de rallonge de panneau latérale</p> 

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

Instructions d'installation

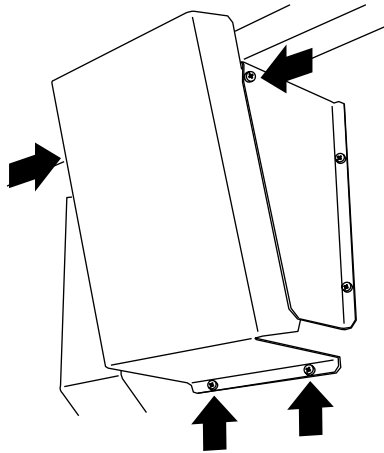
Conservez ces instructions à des fins de référence.

Installation de la hotte du ventilateur de refroidissement

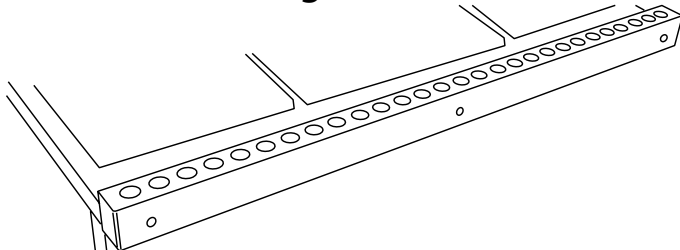


Dos de la cuisinière illustrant l'emplacement du ventilateur

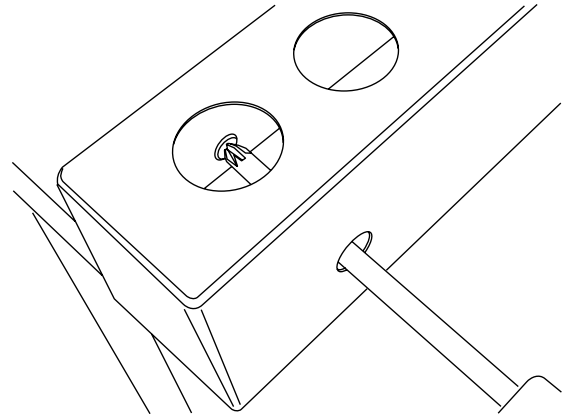
Mettez en place la hotte du ventilateur (4 vis)



Installation de la grille d'évacuation

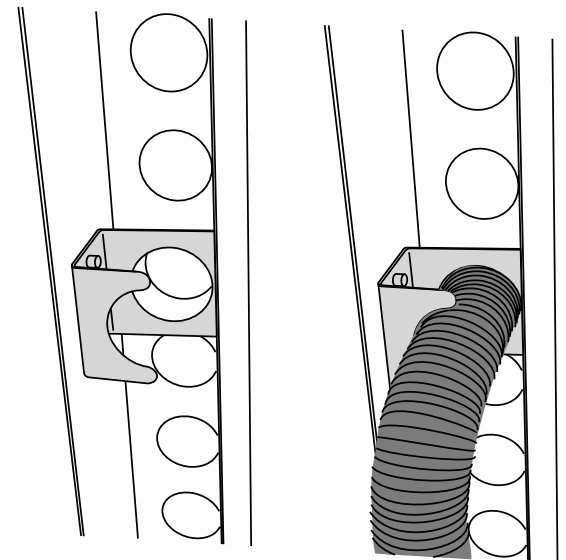


La grille d'évacuation est emballée séparément. Les trous les plus grands sur les côtés sont adaptés au tournevis et doivent être dirigés vers l'arrière. Utilisez les vis et écrous fournis pour fixer la grille.

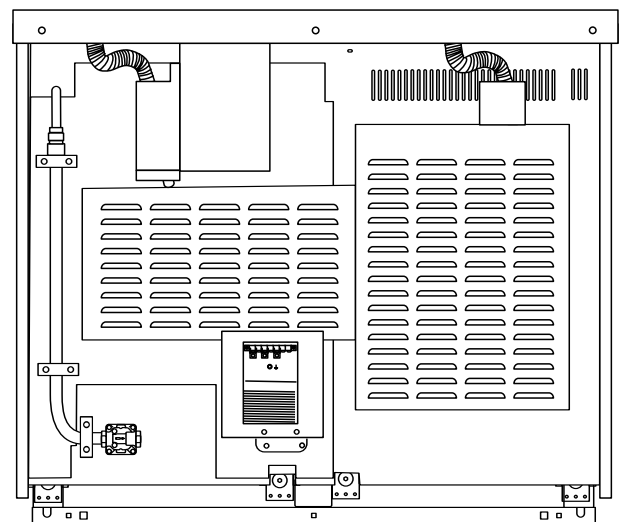


vue du dessus

Attachez les rallonges souples du tuyau d'évacuation du four sur la grille au moyen des attaches qui se trouvent dans la grille.



vue du dessous



dos de la cuisinière avec rallonges en place

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

Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

Un parapoussière est fourni et emballé dans un des fours. Utilisez-le pour protéger la cuisinière si elle ne peut être installée immédiatement.

Laissez l'outil de mise à niveau dans le tiroir de rangement pour qu'il soit, le cas échéant, facilement accessible pour l'entretien.

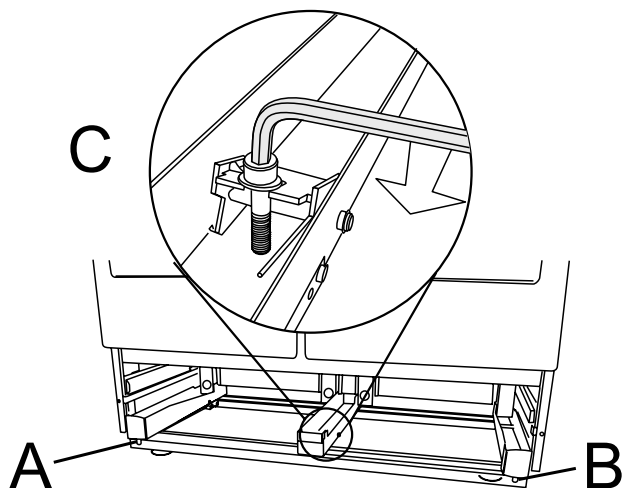
Mise à niveau de la cuisinière

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.

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.

Ajustez la clé hexagonale (fournie avec la cuisinière) sur le mécanisme d'abaissement de la roulette centrale (C sur la fig. ci-dessous).



A roulette arrière gauche, B roulette arrière droite, C roulette centrale

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.

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

Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

Dispositif antibasculement

MISE EN GARDE

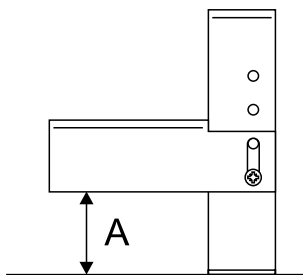
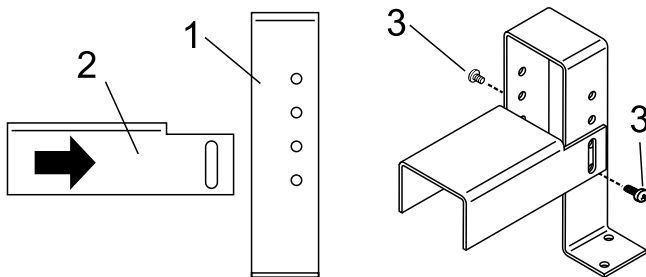
La cuisinière doit être assujettie en place au moyen du support antibasculement. Si elle n'est pas correctement installée, la cuisinière peut basculer en appliquant un poids sur la porte. Le déversement de liquides chauds ou la cuisinière risque d'entraîner des blessures.

N° de clé	Quantité	Description
1	1	Base du support antibasculement
2	1	Rallonge du support antibasculement
3	2	Vis M5

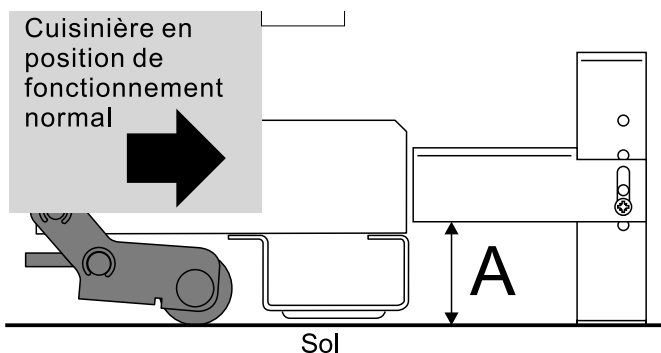
La cuisinière doit être montée à la bonne hauteur et mise à niveau avant d'installer le support antibasculement.

FIXATION AU SOL

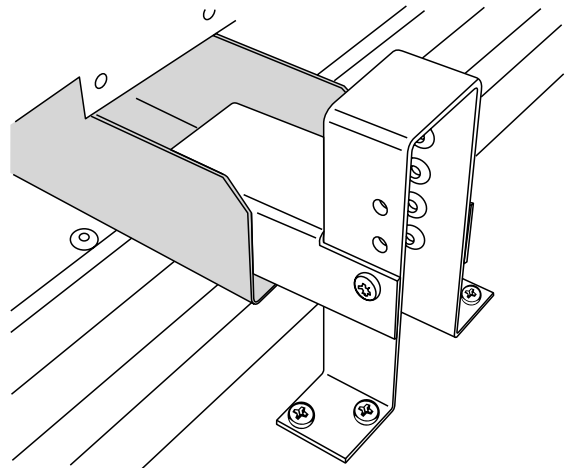
Les clés numéros 1 et 2 doivent être montées selon l'illustration ci-dessous en utilisant la clé numéro 3.



La dimension A doit être réglée en vue d'un dégagement d'environ 6,25 mm (1/4 po) au centre de la gouttière central de la base de la cuisinière.

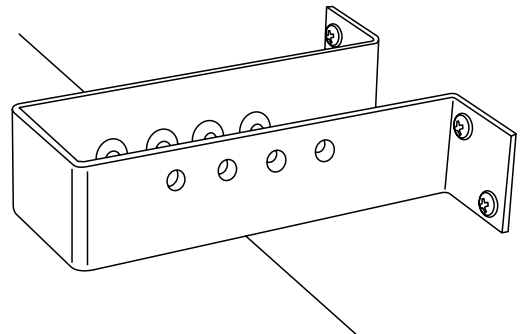


Le support monté doit être solidement fixé au sol pour permettre un ancrage minimum de 5 cm (2 po) dans la gouttière centrale de la base de la cuisinière. Si la cuisinière est montée sur une feuille protectrice, assurez-vous que la base du support est solidement fixée au sol, pas seulement à la feuille.



FIXATION MURALE

Si la fixation au sol est impossible et s'il est possible de fixer la base du support à un mur : N'utilisez pas la clé numéro 2.



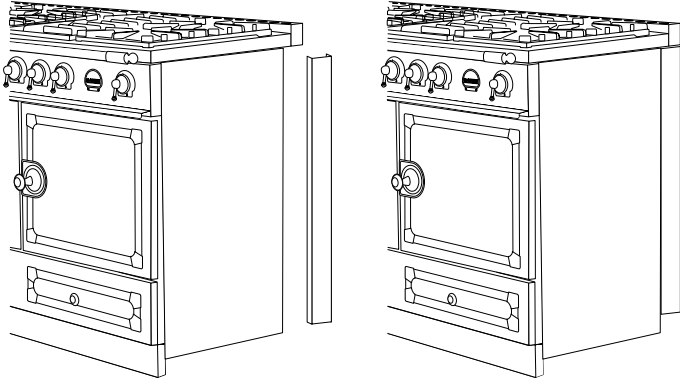
La fixation au sol ou au mur nécessite l'utilisation de vis appropriées pour assurer une solide fixation du support antibasculement.

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

Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

Trousse de rallonge de panneau latérale



La cuisinière est livrée avec deux panneaux de rallonge. Ils s'installent sur la face latérale visible de la cuisinière. La rallonge doit être installée par un installateur de gaz qualifié, de préférence durant l'installation initiale.

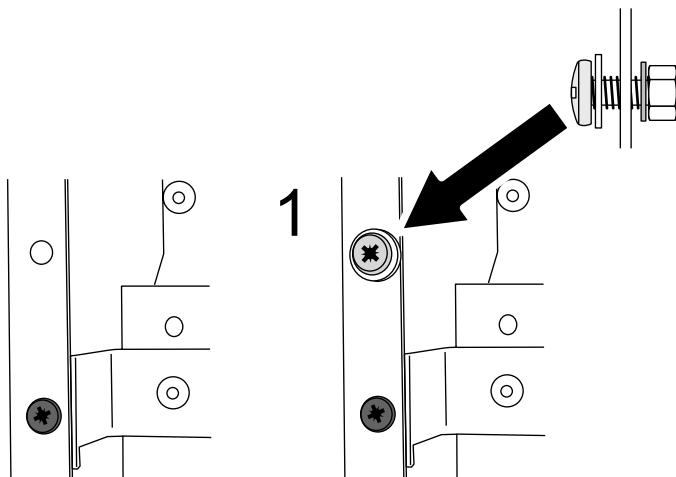
Contenu de la trousse

Description	Quantité
Rallonge de panneau latérale	2
Vis M5	4
Écrou M5	4
Grande rondelle	4
Rondelle indessérable	4

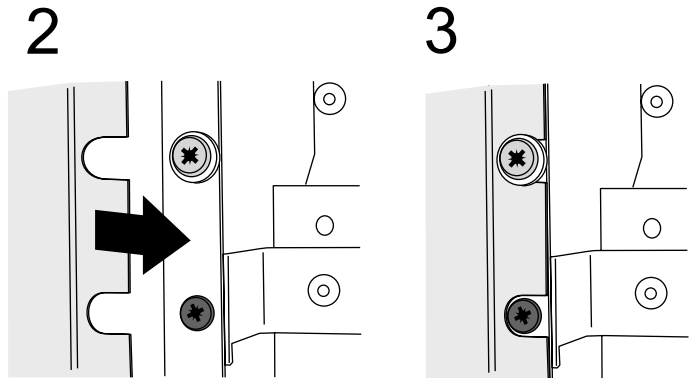
Instructions d'installation

Tirez la cuisinière vers l'avant pour avoir accès à l'arrière.

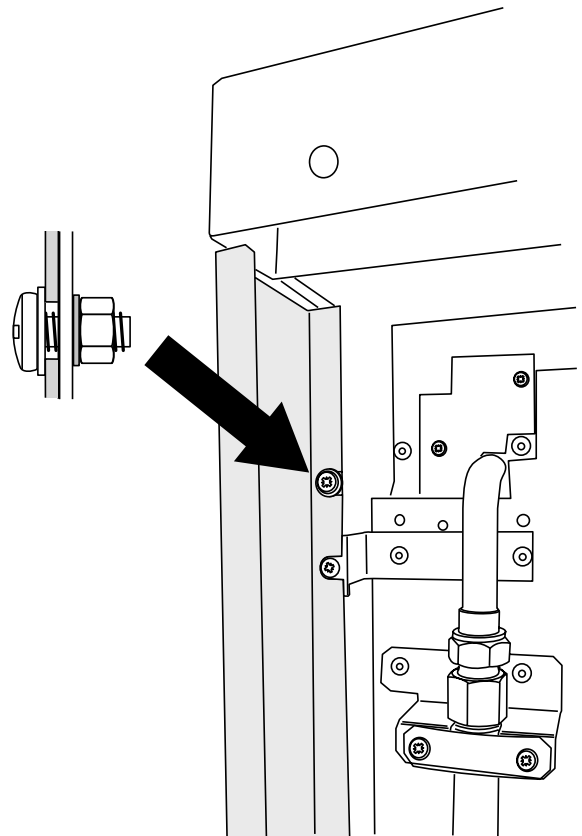
- 1 Insérez une vis et une rondelle dans le trou supérieur du côté arrière du panneau latéral de la cuisinière. Ajoutez une rondelle indessérable et insérez l'écrou sur les filets de la vis sans serrer pour la maintenir en place. Répétez ces étapes pour l'autre trou.



- 2 Glissez la rallonge latérale à partir du côté derrière les rondelles.



- 3 Resserrez les vis du dessus et du dessous pour fixer la rallonge latérale.



Dos de la cuisinière illustrant la rallonge montée.

Remettez la cuisinière en place en vous assurant que le support antibasculement est correctement réengagé pour éliminer tout risque de basculement et de blessure.

REMARQUE - Une fois la cuisinière repoussée, vérifiez que le panneau de rallonge n'entrave pas le câble d'alimentation secteur ou le raccord de gaz. Remettez le courant.

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

Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

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.

Dans le Massachussets

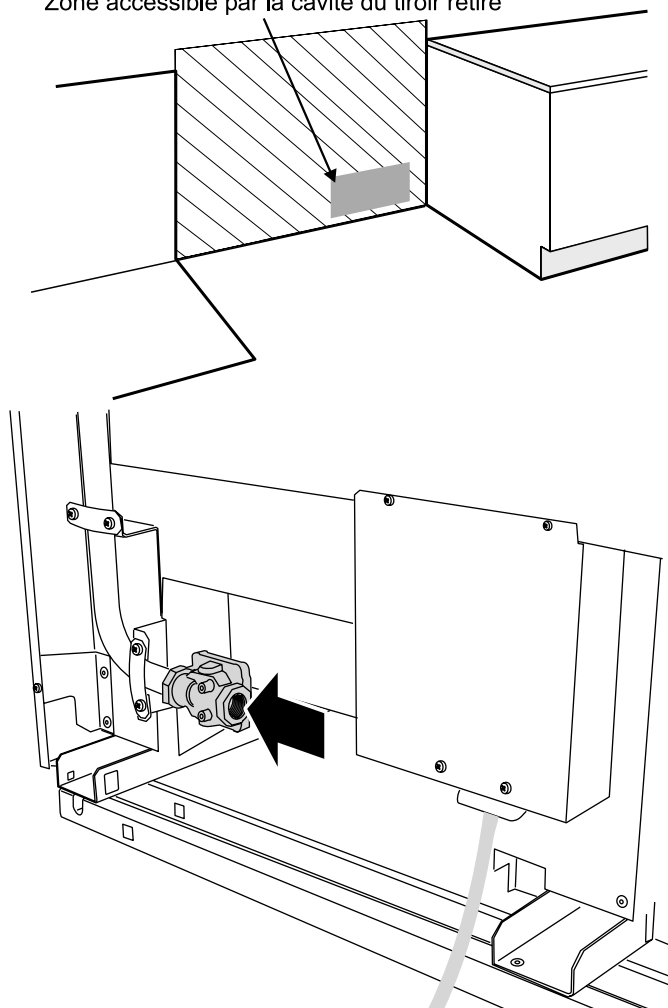
Si elle a lieu dans le Massachussets, l'installation de ce produit doit être exécutée par un plombier ou un monteur d'installations au gaz agréé.

Un robinet à gaz manuel à manche en T doit être installé dans la conduite d'alimentation en gaz vers cet appareil.

Exigences d'alimentation en gaz

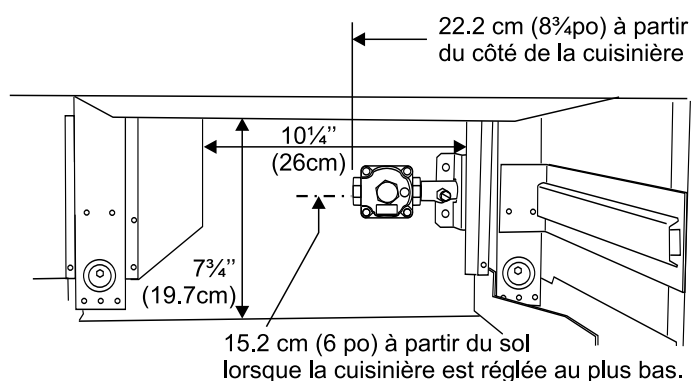
Emplacements conseillés de la sortie de la conduite de gaz.

Zone accessible par la cavité du tiroir retiré



Dos de la cuisinière illustrant le régulateur de pression

Ouverture à l'intérieur de la cavité du tiroir.



22.2 cm (8 3/4 po) à partir du côté de la cuisinière

15.2 cm (6 po) à partir du sol lorsque la cuisinière est réglée au plus bas.

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 (1 kPa) 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 liquéfié effectuée, une pression de colonne d'eau de 25 cm (10 po) (2.49 kPa) 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 (2.49 - 3.24 kPa).

Lorsque le régulateur fonctionne correctement, la pression d'entrée est d'au moins 2,5 cm (1 po) (0.25 kPa) 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.

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

Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

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

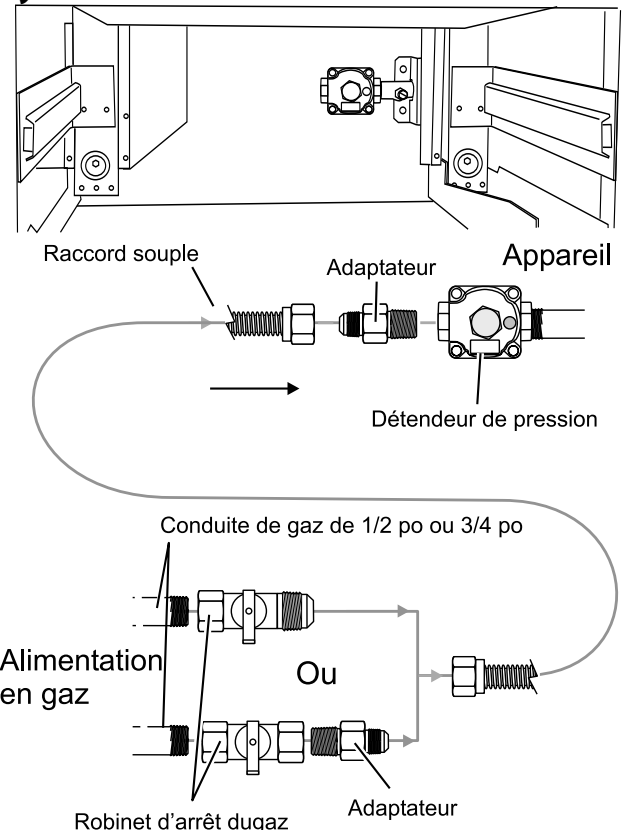
- A Installez un robinet manuel de sectionnement dans la conduite de gaz à un endroit facilement accessible à l'extérieur de la cuisinière. Assurez-vous que tous les utilisateurs de la cuisinière savent où il se trouve et comment couper l'alimentation en gaz vers la cuisinière.
- B Montez un adaptateur 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.

Tuyau flexible



Installeur : Montrez au client où se trouve le robinet de sectionnement du gaz.

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

Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

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 DÉCLENCHÉZ 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 (21 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.

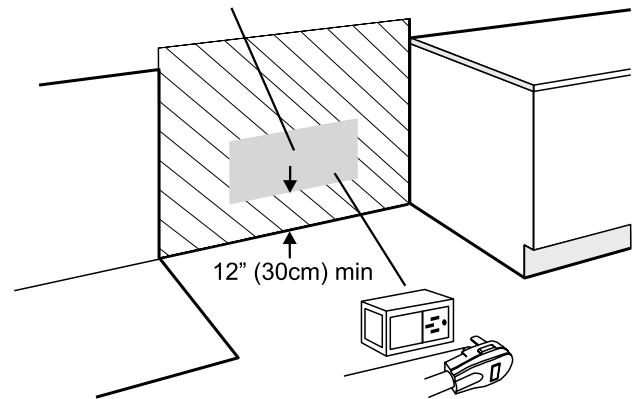
Depuis le 1er janvier 1996, le Code national d'électricité exige que toute construction nouvelle (non existante) utilise une connexion à 4 conducteurs vers une cuisinière électrique.

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.

Emplacements conseillés de la prise électrique

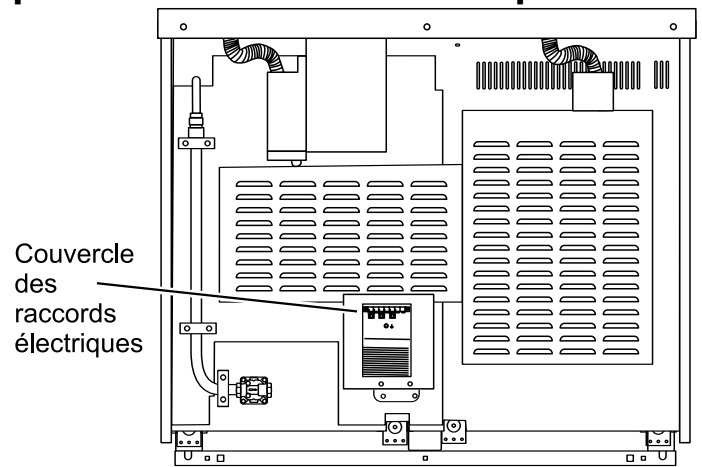
Repérez la source d'alimentation selon l'illustration. Emplacement recommandé de la prise électrique. Orientez la prise pour que le sens long soit parallèle au sol.



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.

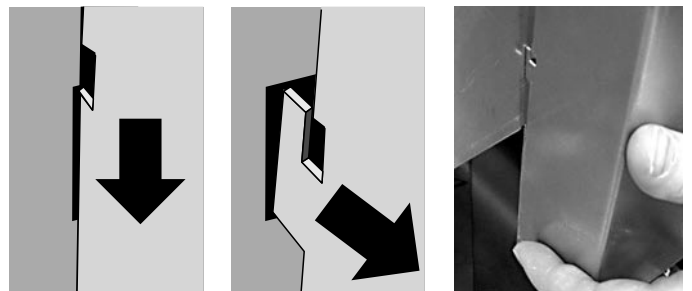
Branchez le cordon d'alimentation de la cuisinière sur la prise murale correctement mise à la terre.

Branchement lorsque le cordon et la prise fournis ne conviennent pas



Couvercle des raccords électriques.

Pour retirer le couvercle des raccords électriques, retirez les vis dans le bord inférieur. Le couvercle comporte deux fixations sur les côtés et une au bas.

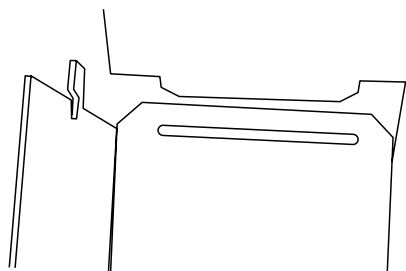


Faites glisser le couvercle vers le bas pour dégager les fixations latérales.

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

Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.



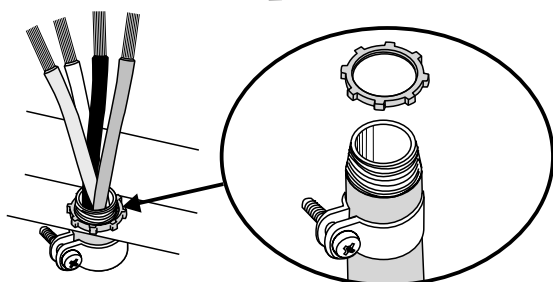
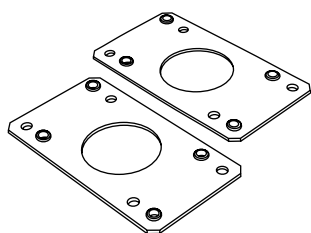
Retirez-le de la fixation inférieure.

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

Installation d'un conducteur à 4 fils

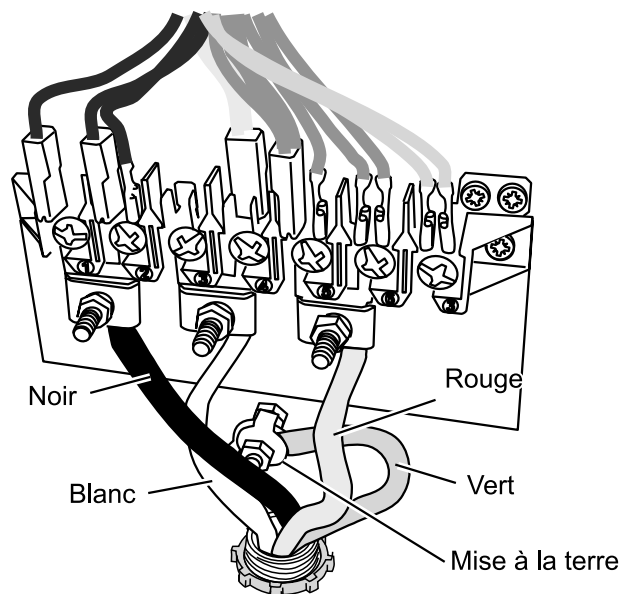
Débranchez le cordon d'alimentation du bornier et de la borne de mise à la terre. Conservez les pièces du bornier, vous en aurez besoin. Retirez la bague antitraction du cordon d'alimentation et retirez le cordon et la bague du support de montage.

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.



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.



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.

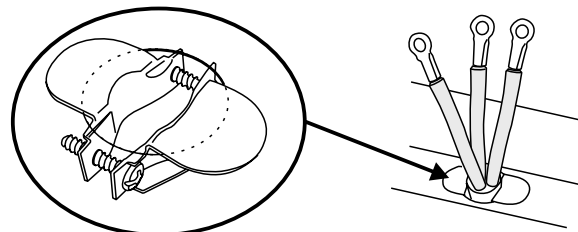
Ajustez un collier de serrage sur le support en resserrant les vis du collier.

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.

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

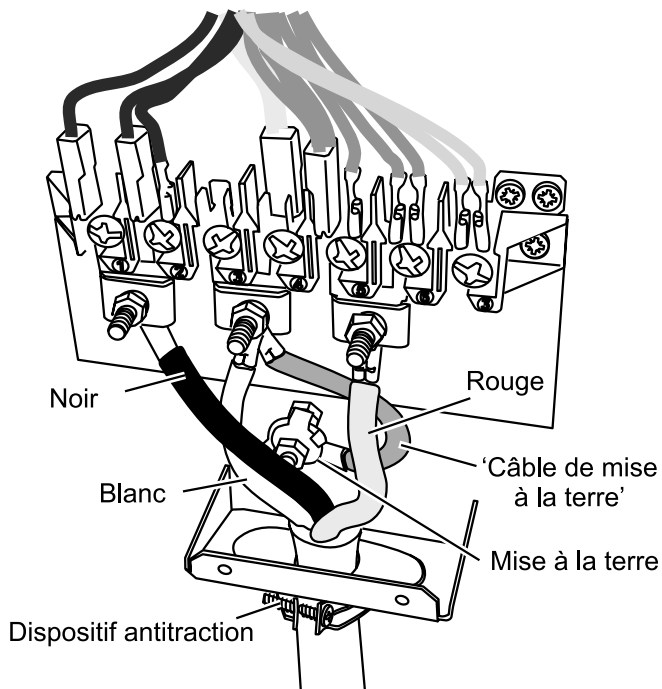
Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

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



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.

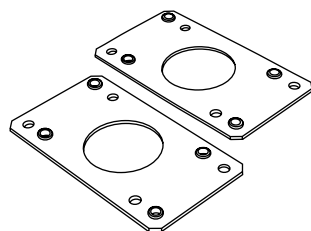
Assurez-vous de bien resserrer les raccords. Ne resserrez pas le dispositif antitraction sur le cordon d'alimentation.

Remettez le couvercle des raccords électriques.

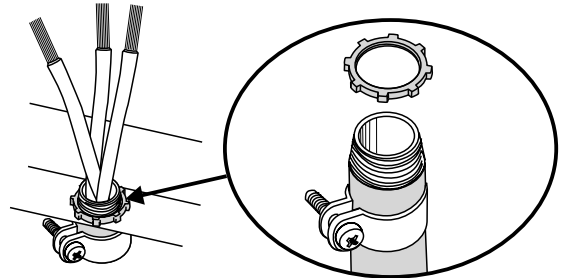
Installation d'un conducteur trifilaire

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.



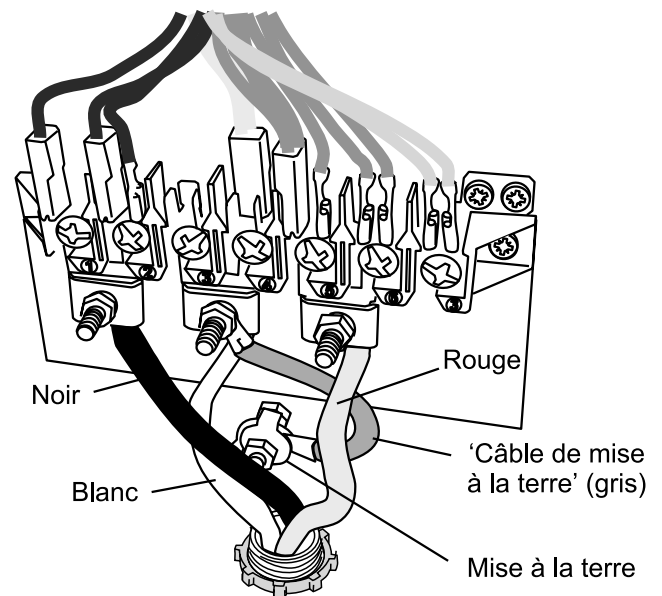
Fixez un collier de serrage (non fourni avec la cuisinière) sur le conducteur. Insérez le conducteur dans les raccords de réduction sur le support de montage. Laissez un jeu pour faciliter la fixation des fils au bornier.

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

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



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.

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

Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

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.

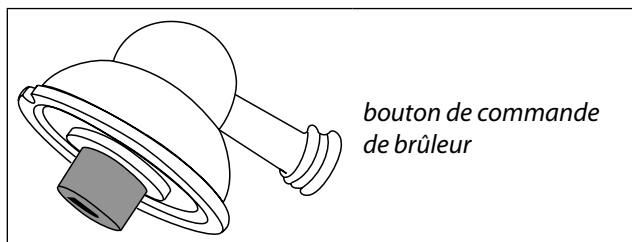
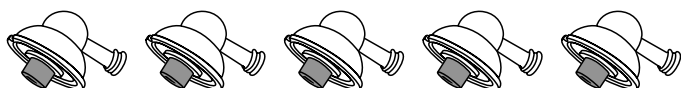
Lorsque les branchements sont terminés

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

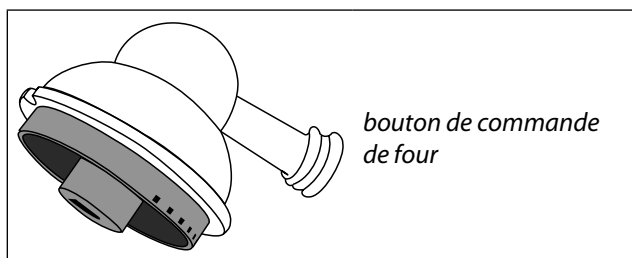
Montage de la cuisinière

Installation des boutons de commande

La cuisinière est livrée avec 5 boutons de commande de brûleur à installer au centre du panneau de commande.



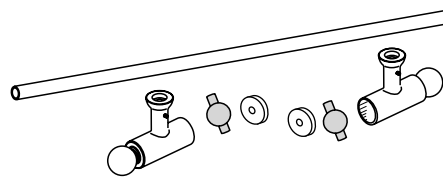
Il y a également 3 boutons de commande de four



Montez le bouton sélecteur de four multifonctions et le bouton de température du côté gauche du panneau de commande et l'autre bouton de commande de température du côté droit.

Installation de la barre

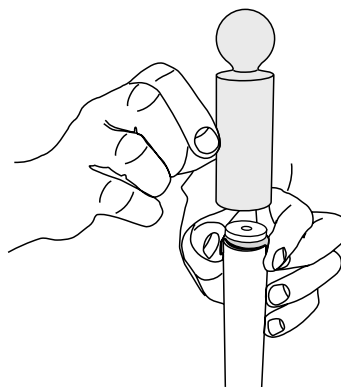
Description	Quantité
Tube de la barre	1
Embout avec vis de fixation hexagonale	2
Bague antifriction en plastique	2
Disque de plastique blanc	2



Maintenez une bague antifriction par les languettes à une extrémité du tube.



Ajoutez un des disques blancs en plastique.



Alignez un des embouts sur le tube et enfoncez-le sur le tube, recouvrant la bague antifriction et le disque.

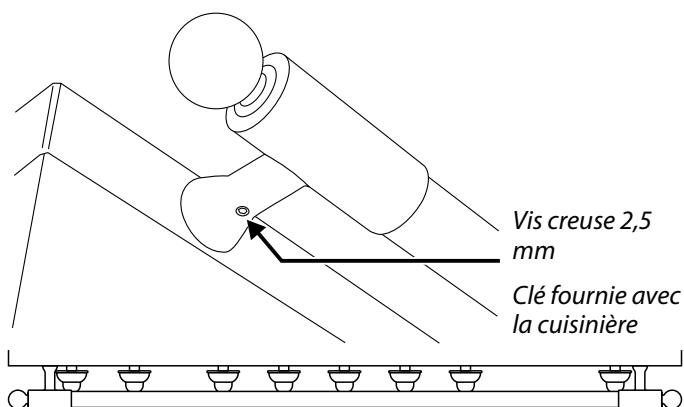
Retournez le tube et montez l'autre embout en utilisant la deuxième bague antifriction et le deuxième disque. Veillez à ne pas rayer ou endommager le premier embout et à bien aligner les deux embouts.

Montez la barre assemblée sur les montants en saillie du panneau de commande et fixez-la en resserrant les vis à tête creuse. Ces dernières devraient se trouver en dessous.

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

Instructions d'installation

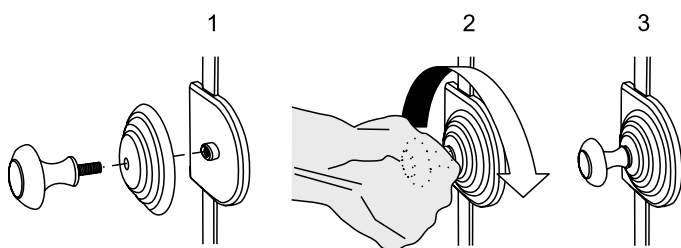
Conservez ces instructions à des fins de référence.



Vue du dessus

Montage des poignées de porte

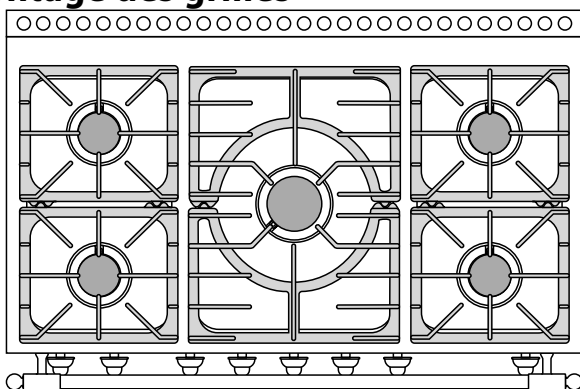
Fixez les boutons de poignée sur les bases de bouton et vissez-les sur les montants des portes de four. Vissez à la main uniquement, n'utilisez pas d'outil.



Installation de la plinthe

Enlevez les 3 vis de la plinthe le long du bas de la cuisinière. Fixez la plinthe en utilisant ces vis (des vis d'autre couleur se trouvent dans la pochette des pièces en vrac).

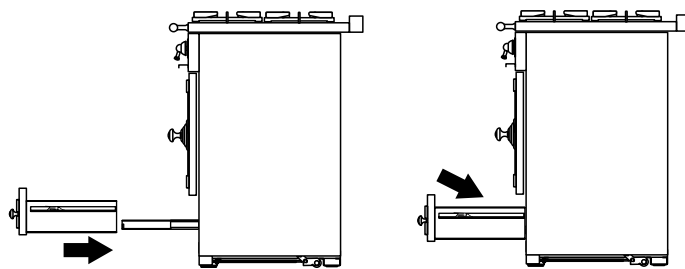
Montage des grilles



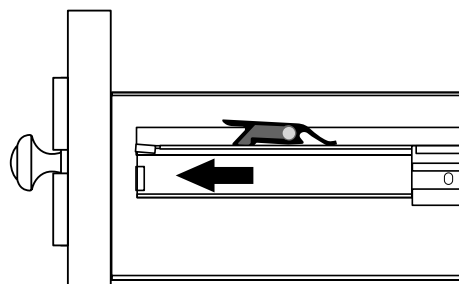
Assurez-vous que les grilles sont correctement montées au bon endroit.

Remise en place du tiroir

Pour remonter le tiroir de la cuisinière, tirez sur les glissières latérales.



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



En soutenant l'avant du tiroir de chaque côté, tirez sur la glissière latérale pour que les dispositifs de maintien s'enclenchent afin de maintenir le tiroir sur les glissières

Vérifications du fonctionnement de la cuisinière

Vérifications des fours

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

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.

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

Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

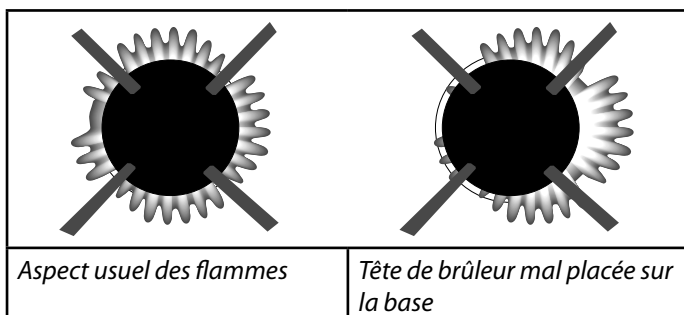
Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, cette fois, en appuyant sur le bouton pendant un peu plus longtemps.

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.



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 dans le tableau qui se trouve à la fin de la section « Utilisation de votre cuisinière » du présent Guide.

Veillez indiquer au client comment faire fonctionner la cuisinière. Puis rangez ces instructions dans la chemise de couleur CornuFé de la pochette d'instructions et remettez-les au client.

Merci.

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.

Retrait de la cuisinière pour services d'entretien

Veillez suivre ces directives.

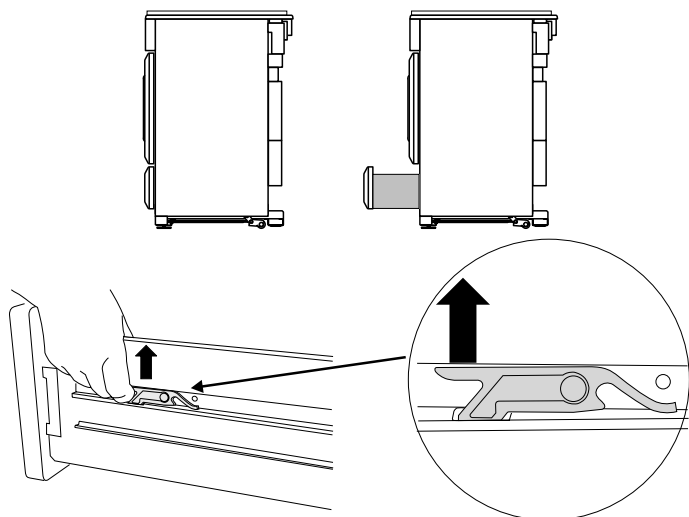
Coupez le gaz ainsi que le courant en basculant le disjoncteur. Déconnectez le tuyau d'alimentation en gaz de l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation électrique.

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

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 de sol est solidement fixé ou retirez-le afin d'éviter de l'abîmer en déplaçant la cuisinière. Vous devrez utiliser l'outil de mise à niveau.

Retirer le tiroir de rangement

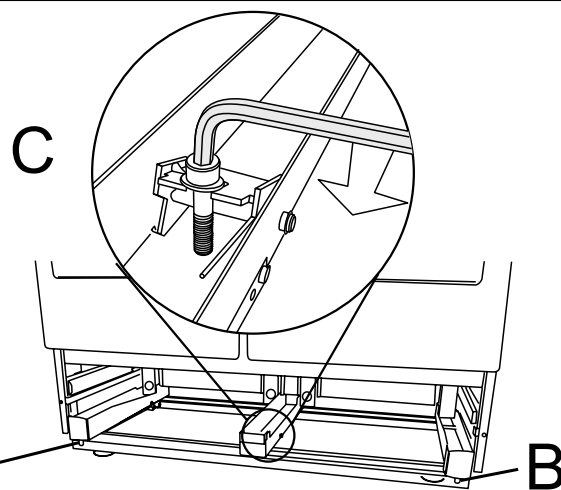
Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



Soulevez l'extrémité des clips de fixation en plastique (un de chaque côté) pour défaire les dispositifs de maintien du tiroir sur les glissières latérales, tout en tirant le tiroir vers l'avant, en l'éloignant des glissières latérales. À des fins de sécurité, repoussez les glissières du tiroir. Déposez le tiroir en un lieu sûr, ne le remontez pas avant d'avoir terminé car vous aurez besoin d'accéder à l'aire située derrière le tiroir.

Abaisser la roulette avant

Ajustez la clé hexagonale sur le mécanisme d'abaissement de la roulette centrale (C sur la fig. ci-dessous).



A roulette arrière gauche, B roulette arrière droite, C roulette centrale

Abaissez la roulette avant en utilisant l'outil de mise à niveau et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les pieds avant effleurent à peine le sol.

Déplacer la cuisinière

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

Remettre la cuisinière en place

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.

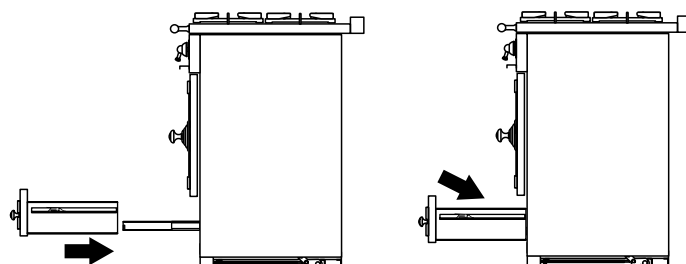
REMARQUE : Une personne qualifiée doit couper et remettre l'alimentation en gaz.

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.

Remettre le tiroir en place

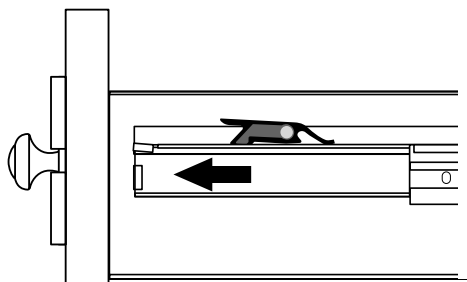
Pour remonter le tiroir de la cuisinière, tirez sur les glissières latérales.



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

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.



En soutenant l'avant du tiroir de chaque côté, tirez sur la glissière latérale pour que les dispositifs de maintien s'enclenchent afin de maintenir le tiroir sur les glissières.

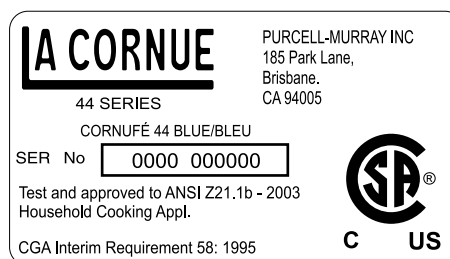
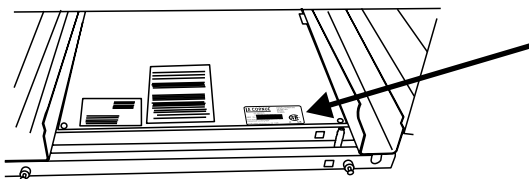
Fiche technique

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 : États-Unis/Canada

Gaz

Gaz naturel 10 mbar (4,0 po de colonne d'eau)

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)

Électricité

240V 60Hz

Branchements

Gaz

Filetage 13 mm (1/2 po) NPT sur le côté arrière droit

Électricité

240 V 60 Hz

Dimensions

Hauteur hors tout	minimum 91 cm (35 13/16 po)	maximum 9.37 cm (36 7/8 po)
Largeur totale	109.2 cm (43 po)	Voir « Emplacement de la cuisinière »
Profondeur hors tout	72 .5cm (28 5/8").	
Emplacement prévu pour fixation	Voir « Emplacement de la cuisinière »	
Espace minimum au-dessus de la table de cuisson	80cm (31.5 po)	

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

Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

Gicleurs

Table de cuisson

	Gaz naturel			Propane		
	Puissance	Orifice	Vis	Puissance	Orifice	Vis
Brûleur central	17,500 Btu/hr	205	82	17,500 Btu/hr	118	49
Grands brûleurs	12,000 Btu/hr	150	70	12,000 Btu/hr	99	38
Brûleur avant droit	6,000 Btu/hr	112	53	6,000 Btu/hr	68	31

Les valeurs correspondant aux brûleurs à gaz sont basées sur le pouvoir calorifique supérieur

Fours	Four multifonctions gauche	Four à convection droit
Élément de ventilateur	2.5kW	2.5kW
Élément supérieur	1.2kW	
Élément de brunissage	1.15kW	
Élément inférieur	1.0kW	

(1kW = 1000 Watts)

Charge électrique totale maximum à 240 V

5.1kW (valeur totale approximative comprenant l'éclairage de four, le ventilateur de four, etc.)

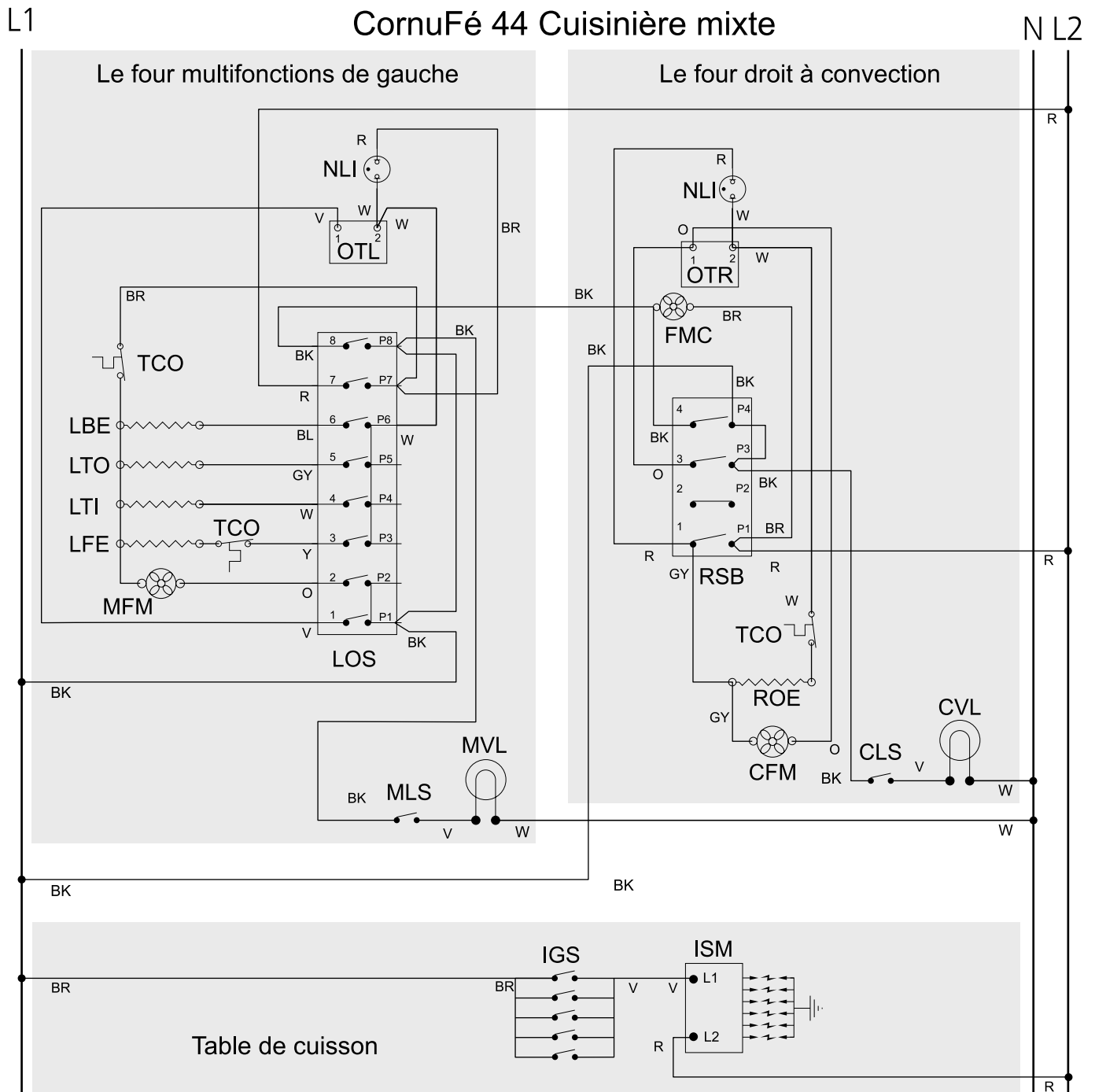
Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Instructions d'installation

Conservez ces instructions à des fins de référence.

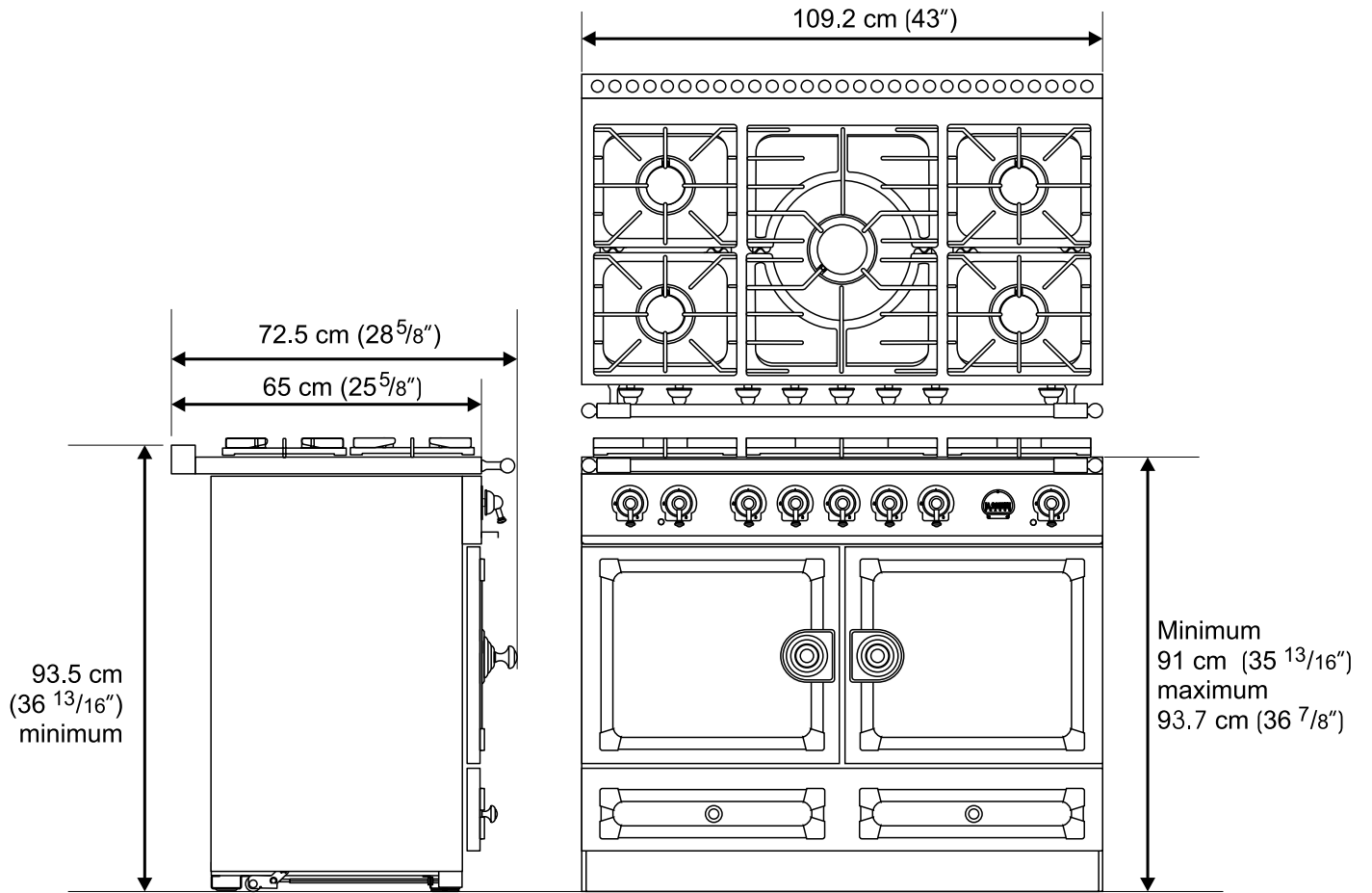
Schéma de la cuisinière

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.



Code	Description
ROE	Élément de four à convection
CFM	Moteur du ventilateur de four à convection
CVL	Ampoule d'éclairage de four à convection
CLS	Interrupteur de lampe de four à convection
RSB	Bloc commutateur de four à convection
OTL	Thermostat de four à convection
OTR	Thermostat de four à convection
FMC	Moteur du ventilateur de refroidissement
ISG	Module générateur d'étincelles
IGS	Contacteurs d'allumage
LBE	Élément inférieur de four multifonction
LFE	Ventilateur de four multifonction
MFM	Moteur du ventilateur de four multifonction
MVL	Ampoule d'éclairage de four multifonction
MLS	Interrupteur de lampe de four multifonction
LOS	Bloc commutateur de four multifonction
LTI	Élément supérieur intérieur de four multifonction
LTO	Élément supérieur extérieur de four multifonction
NLI	Voyant au néon
TCO	Protecteur thermique

Code	Couleur
BK	Noir
BL	Bleu
BR	Brun
GY	Gris
O	Orange
R	Rouge
V	Violet
W	Blanc
Y	Jaune





L a C o r n u e 1 9 0 8

Ateliers La Cornue

14 bis rue du Bois du Pont

Z.I. les Béthunes

95310 Saint-Ouen l'Aumône

FRANCE

Tél. : + 33 (0)1 34 48 36 36 - Fax : + 33 (0)1 34 64 32 65

E-mail : a.table@la-cornue.com

www.la-cornue.com

Exclusively distributed in North America by



PURCELL MURRAY

185 Park Lane

Brisbane, CA94005

Ph: 800-892-4040

www.purcellmurray.com

AGA CONSUMER PRODUCTS