



CUISINIÈRE À GAZ AUTOPORTANTE



Intertek
5015011

Conforme à CSA / ANSI STD Z21.1
Certifié selon CSA STD 1.1

MANUEL D'INSTRUCTION SPÉCIFICATIONS, INSTALLATION, ET PLUS ENCORE NUMÉROS DE MODÈLE :

	
FFSGS6265-20 FFSGS6265-20WHT FFSGS6265-20BLK	FFSGS6272-24 / FFSGS6272-24WHT FFSGS6272-24BLK FFSGS6290-24

SOMMAIRE	
SERVICE À LA CLIENTÈLE	3
GARANTIE	4
INFORMATION DES CONSOMMATEURS	6
INFORMATIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ	8
CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE GAMME	12
BRÛLEURS DE TABLE DE CUISSON	12
AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE À GAZ	13
PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES	15
INSTRUCTIONS POUR LA MISE A LA TERRE	17
CHOIX DU BRÛLEUR	18
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	18
DIMENSIONS DES PRODUITS ET ARMOIRES	19
INSTALLATION DE L'ARMOIRE	19
RACCORDEMENT AU GAZ ET À L'ÉLECTRICITÉ	20
COMMENT INSTALLER LE DOSSERET	20
COMMENT NIVELER LA GAMME	21
RACCORDEMENT AU GAZ	22
CONVERSION DU GAZ NATUREL (NG) AU PROPANE (LPG)	23
RÉGLAGE DU RÉGULATEUR DE PRESSION	23
REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS DU FOUR / GRIL	25
RÉGLAGE DU BRÛLEUR RÉGLAGE MINIMUM	25
COMMENT UTILISER LE FOUR À GAZ	26
UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS	26
BRÛLEUR DE FOUR	26
THERMOSTAT DU FOUR	26
ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU FOUR	27
ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU GRIL	28
VOYANT DU FOUR	28
CUISSON PAR CONVECTION	29
GRILLAGE	29
FRYER A AIR	30
NETTOYAGE À LA VAPEUR	30
ENTRETIEN ET MAINTENANCE	31
RECOMMANDATION GÉNÉRALE	31
REPLACEMENT CORRECT DES BRÛLEURS	32
INSTALLATION ET RETRAIT DE LA GRILLE DU FOUR	32
TIROIR DE RANGEMENT AMOVIBLE	33
RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR	33
REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR	33
GUIDE DE DÉPANNAGE	34
SCHÉMA DE CÂBLAGE	36

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Merci d'avoir acheté un produit Frono. Veuillez lire l'intégralité du manuel d'instructions avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Que vous soyez un utilisateur occasionnel ou un expert, il vous sera utile de vous familiariser avec les pratiques de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre appareil.

Le modèle et le numéro de série sont indiqués à l'intérieur du produit. Pour les besoins de la garantie, vous aurez également besoin de la date d'achat.

Informations sur le produit

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Adresse et numéro de téléphone pour l'achat :

Informations sur les services

Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou appel de service concernant votre produit.

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

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



"Besoin d'une aide rapide ? Il suffit de scanner le code qr pour accéder à notre formulaire d'assistance rapide. Nous sommes toujours à votre disposition pour répondre à vos questions ou à vos préoccupations. N'hésitez donc pas à nous contacter !"

Services au Canada et aux États-Unis

Gardez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin de plus d'aide, veuillez consulter notre site web pour une assistance rapide. Veuillez nous fournir vos nom, numéro, adresse, numéro de série du produit en panne, la preuve d'achat et une brève description du problème. Un représentant du service clientèle vous contactera dès que possible. Toute intervention sous garantie doit être autorisée par le service clientèle de FORNO. Tous nos prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

Garantie

Ce que couvre cette garantie limitée :

La couverture de la garantie fournie par Forno Appliances dans la présente déclaration s'applique exclusivement à l'appareil Forno original (" Produit ") vendu au consommateur (" Acheteur ") par un concessionnaire/distributeur/détaillant Forno agréé, acheté et installé aux États-Unis ou au Canada, et qui est toujours resté dans le pays d'achat d'origine (les États-Unis ou le Canada). La couverture de la garantie est activée à la date de l'achat initial du produit au détail et a une durée de deux (2) ans.

La couverture de la garantie n'est pas transférable. En cas de remplacement de pièces ou de l'ensemble du produit, le produit de remplacement (ou les pièces) bénéficiera de la garantie d'origine restante, activée avec le document d'achat au détail d'origine. La présente garantie n'est pas prolongée en cas de remplacement. Forno Appliances réparera ou remplacera tout composant/partie qui tombe en panne ou s'avère défectueux en raison des matériaux et/ou de la fabrication dans les deux ans suivant la date de l'achat au détail d'origine et dans des conditions d'utilisation résidentielle ordinaire et non commerciale. La réparation ou le remplacement sera gratuit, y compris la main-d'œuvre aux taux standard et les frais d'expédition. Il incombe à l'acheteur de rendre le produit raisonnablement accessible pour l'entretien. Le service de réparation doit être effectué par une société de service agréée par Forno pendant les heures normales de travail.

IMPORTANT

Conserver la preuve de l'achat original pour établir la période de garantie. La responsabilité de Forno pour toute réclamation de quelque nature que ce soit, concernant les marchandises et/ou les services fournis, ne dépassera en aucun cas la valeur des marchandises ou des services ou d'une partie de ceux-ci qui ont donné lieu à la réclamation.

Garantie cosmétique de 30 jours

L'acheteur doit inspecter le produit au moment de la livraison. Forno garantit que le produit est exempt de défauts de fabrication et de main-d'œuvre pendant une période de trente (30) jours à compter de la date d'achat au détail du produit.

Cette couverture comprend

- Défauts de peinture
- Ébréchure
- Défauts de finition macroscopiques

La garantie cosmétique ne couvre PAS :

- > les problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation et/ou d'une installation incorrects (par exemple : bosses, structures ou composants cassés, déformés ou déformants, composants en verre fissurés ou autrement endommagés) ;
- > légères variations de couleur sur les composants peints/émaillés ;
- > les différences dues à l'éclairage naturel ou artificiel, à l'emplacement ou à d'autres facteurs analogues ;
- > les taches/corrosion/décoloration causées par des substances externes et/ou des facteurs environnementaux ;
- > les coûts de main-d'œuvre, l'exposition, l'étage, le stock B, les appareils hors boîte, les appareils "tels quels" et les unités de démonstration.

Comment recevoir un service

Pour bénéficier des services de garantie, l'acheteur doit contacter le service d'assistance de Forno afin de déterminer le problème et les procédures de service requises. Un dépannage avec un représentant du service clientèle sera nécessaire avant de procéder à l'intervention. Le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat au détail seront demandés.

Exclusions de la garantie : Ce qui n'est pas couvert.

- > L'utilisation du produit dans une application commerciale non résidentielle.
- > L'utilisation du produit à d'autres fins que celles prévues.
- > Les services de réparation fournis par toute personne autre qu'une agence de service agréée par Forno.
- > Les dommages ou les services de réparation pour corriger des services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- > L'installation n'est pas conforme aux codes du feu, aux codes électriques, aux codes du gaz, aux codes de plomberie, aux codes du bâtiment, aux lois ou aux réglementations locales/de l'État/de la ville/du comté.
- > Défauts ou dommages dus à un stockage inadéquat du produit.
- > Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine ou des présentoirs.
- > Les appels de service ou les réparations visant à corriger une installation incorrecte du produit et/ou des accessoires connexes.
- > Remplacement de pièces/appels de service pour connecter, convertir ou réparer le câblage électrique et/ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- > Remplacement de pièces/appels de service pour fournir des instructions et des informations sur l'utilisation du produit.
- > Remplacement de pièces/appels de service pour corriger des problèmes résultant de l'utilisation du produit d'une manière autre que celle qui est normale et habituelle pour un usage résidentiel.
- > Remplacement de pièces/appels de service en raison de l'usure des composants tels que les joints, les boutons, les supports de casseroles, les étagères, les paniers à couverts, les boutons, les écrans tactiles, les plateaux en vitrocéramique rayés ou cassés.
- > Remplacement des pièces/appels de service en cas de manque d'entretien ou d'entretien inadéquat, y compris, mais sans s'y limiter, l'accumulation de résidus, de taches, de rayures, de décoloration et de corrosion.
- > Défauts et dommages résultant d'accidents, de modifications, d'une mauvaise utilisation, d'un abus ou d'une installation incorrecte.
- > Défauts et dommages résultant du transport, de la logistique et de la manutention du produit. L'inspection du produit doit être effectuée au moment de la livraison. Après réception et inspection, le revendeur/livreur doit être informé de tout problème lié à la manutention, au transport et à la logistique.
- > Défauts et dommages résultant de forces extérieures échappant au contrôle de Forno Appliances, y compris, mais sans s'y limiter, le vent, la pluie, le sable, les incendies, les inondations, les coulées de boue, les températures glaciales, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, les surtensions, la foudre, les défaillances structurelles entourant l'appareil et d'autres cas de force majeure.
- > Les produits dont le numéro de série a été modifié, endommagé ou altéré. Forno ne sera en aucun cas tenu pour responsable des dommages causés aux biens environnants, y compris les meubles, les armoires, les revêtements de sol, les panneaux et autres structures entourant le Produit. Forno n'est pas responsable du Produit s'il est situé dans une région éloignée ou dans une région où des techniciens certifiés et formés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'acheteur doit prendre en charge tous les frais de transport et de livraison du produit jusqu'au centre de service agréé le plus proche ou les frais de déplacement supplémentaires d'un technicien certifié.

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

INFORMATION DES CONSOMMATEURS

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

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



Il s'agit d'un symbole d'alerte à la sécurité. Il vous avertit des risques potentiels pour la sécurité des personnes et des biens. Respectez tous les messages de sécurité afin d'éviter tout dommage matériel, corporel ou mortel.

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

⚠ MISE EN GARDE

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

Tous les messages de sécurité vous alertent sur le danger potentiel, vous indiquent comment réduire les risques de blessure et vous informent de ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de l'appareil ou de tout autre appareil.

- QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ

- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment.
- appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin.
Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

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

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT



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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais faire fonctionner la section de cuisson de la surface supérieure de l'appareil sans surveillance.

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure susceptible de provoquer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

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

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

INFORMATIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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

1. Utilisez cette cuisinière pour l'usage auquel elle est destinée, tel qu'il est décrit dans ce manuel d'instructions.
2. Faites installer et mettre à la terre votre cuisinière par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
3. Tout réglage ou entretien ne doit être effectué que par un installateur de cuisinière à gaz ou un technicien d'entretien qualifié. N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
4. Votre cuisinière est expédiée de l'usine réglée pour fonctionner au gaz naturel. Elle peut être convertie pour fonctionner au propane liquide. Le cas échéant, ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux. L'agence qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.
5. Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le robinet d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment le fermer si nécessaire.
6. Branchez votre cuisinière dans une prise de 120 volts avec mise à la terre uniquement. Ne retirez pas la broche ronde de mise à la terre de la prise. En cas de doute sur la mise à la terre du système électrique domestique, il est de votre responsabilité et de votre obligation d'avoir une prise non mise à la terre conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas de code d'extension avec cette cuisinière.
7. Avant toute intervention, débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation électrique au niveau du panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
8. Veillez à ce que tous les matériaux d'emballage soient retirés de la cuisinière avant de l'utiliser afin d'éviter toute inflammation de ces matériaux.
9. Évitez de rayer ou de heurter les vitres visibles. Cela pourrait entraîner un bris de verre. Ne cuisinez pas sur un produit dont le verre est brisé. Des chocs, des incendies ou des coupures peuvent se produire.
10. Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où un appareil est en cours d'utilisation. Ils ne doivent jamais être autorisés à grimper, à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de la cuisinière.
11. **⚠️ MISE EN GARDE** Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'un four. Les enfants qui grimpent sur le four pour atteindre les objets risquent de se blesser gravement.
12. Ne bloquez jamais les événements (ouvertures d'air) de la cuisinière. Elles fournissent les entrées et sorties d'air nécessaires au bon fonctionnement de la cuisinière et à une combustion correcte. Les ouvertures d'aération sont situées à l'arrière de la table de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, et en bas de la cuisinière.

13. N'utilisez que des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les brûleurs de surface, la grille des brûleurs ou l'élément chauffant du four. N'utilisez pas de serviette ou d'autres tissus volumineux à la place des maniques.
14. Ne touchez pas les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec l'intérieur du four ; laissez d'abord refroidir l'appareil. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent les brûleurs, les grilles, l'ouverture de l'évent du four, les surfaces proches de l'ouverture, les crevasses autour de la porte du four, les garnitures métalliques au-dessus de la porte, toute protection arrière ou surface d'étagère haute.
15. Ne pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le récipient pourrait éclater, provoquant des blessures.

⚠ AVERTISSEMENT

Extrêmement lourd.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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



Correct



Incorrect





AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES (suite)

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

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

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



AVERTISSEMENT ÉLOIGNER LES MATERIAUX INFLAMMABLES DE LA CUISINIÈRE

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

Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériaux inflammables dans un four ou à proximité de la table de cuisson, y compris le papier, le plastique, les maniques, le linge, les revêtements muraux, les rideaux et l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.

Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez l'appareil. Ces vêtements peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes et provoquer de graves brûlures.

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



AVERTISSEMENT EN CAS D'INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU

Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse. Ne ramassez jamais une casserole enflammée. Éteignez les commandes. Étouffez une casserole enflammée sur une unité de surface en la recouvrant complètement d'un couvercle bien ajusté, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau plat. Utilisez un extincteur polyvalent à poudre ou à mousse.

En cas d'incendie dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur polyvalent à poudre ou à mousse.

En cas d'incendie dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. **Ne forcez pas l'ouverture de la porte.** L'introduction d'air frais aux températures d'auto-nettoyage peut entraîner une explosion de flammes dans le four. Le non-respect de cette instruction peut entraîner de graves brûlures.

! AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

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

Ne laissez jamais l'huile sans surveillance pendant la friture. Si vous la laissez chauffer au-delà de son point de fumée, l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes. et provoquer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes. Dans la mesure du possible, utilisez un thermomètre pour graisses profondes afin de contrôler la température de l'huile.

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

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

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

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

N'utilisez pas de wok doté d'un anneau de support métallique rond. L'anneau peut retenir la chaleur et bloquer l'air vers le brûleur, entraînant un risque de monoxyde de carbone. et bloquer l'air vers le brûleur, ce qui entraînerait un risque de monoxyde de carbone. N'essayez pas de soulever la table de cuisson. Vous risqueriez d'endommager les tuyaux de gaz des brûleurs de surface, ce qui entraînerait une fuite de gaz et un risque d'incendie. Cela pourrait entraîner une fuite de gaz et un risque d'incendie.

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

! AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR

Ne recouvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium ou des revêtements de four. Cela bloquerait la circulation de l'air dans le four et pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Ne placez jamais de papier d'aluminium ou de papier sulfurisé sur la sole du four. Ils peuvent retenir la chaleur et entraîner un risque de fumée ou d'incendie. Éloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux. Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine, de pierres à pizza ou à pâtisserie, ni aucun type de papier d'aluminium ou de revêtement sur la sole du four. Ces éléments peuvent retenir la chaleur ou fondre, ce qui endommagerait le produit et entraînerait un risque de choc, de fumée ou d'incendie.

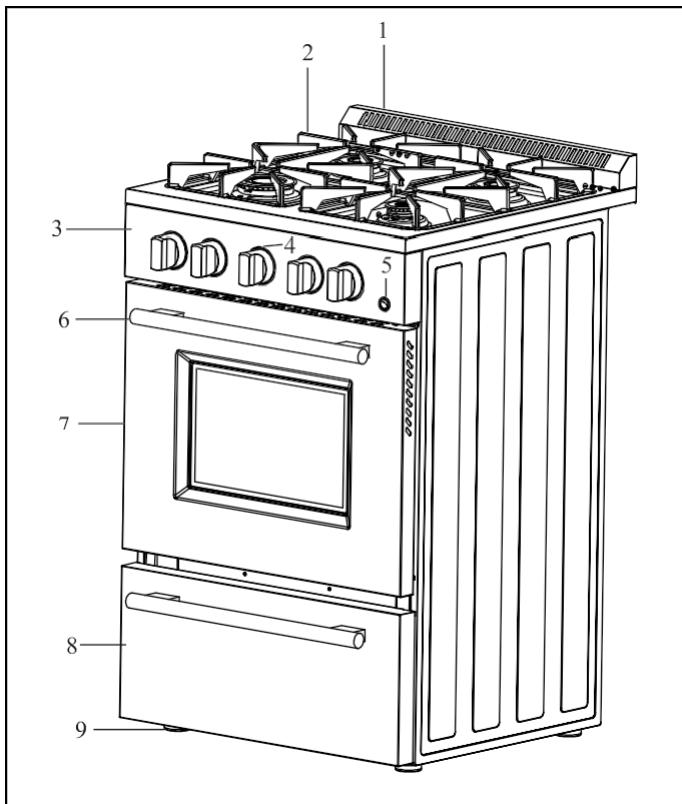
Placez les grilles du four à l'endroit désiré pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes. Ne laissez pas d'objets tels que du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les objets stockés dans un four peuvent s'enflammer.

Ne laissez pas d'objets sur la table de cuisson à proximité de l'évent du four. Les objets peuvent surchauffer et entraîner un risque d'incendie ou de brûlure.

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

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE CUISINIÈRE

	Index des caractéristiques
1	Évents de four (Dosseret)
2	Grilles de brûleur de la table de cuisson
3	Panneau de contrôle
4	Bouton du four/brûleur
5	Éclairage du four
6	Poignée
7	Porte du four
8	Tiroir
9	Système de mise à niveau



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

BRÛLEURS DE TABLE DE CUISSON

Valeurs BTU/hr			
	20"	24"	
1 Auxiliaire	2700	6000	
2 Droite Semi-rapide	5000	9000	
3 Gauche Semi-rapide	5000	9000	
4 Rapide	8500	14000	

Remarque :

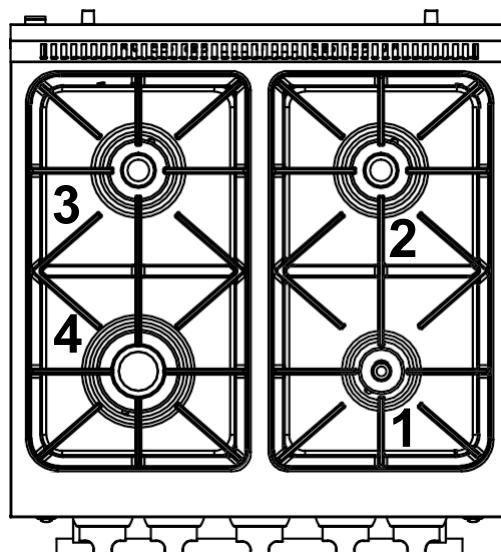
-Le dispositif d'allumage électrique des brûleurs au gaz est incorporé dans les boutons de contrôle.

ATTENTION :

Si le brûleur s'éteint accidentellement, coupez le gaz à l'aide du bouton de commande et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer.

ATTENTION :

Les appareils à gaz produisent de la chaleur et de l'humidité dans l'environnement où ils sont installés. Veillez à ce que la zone de cuisson soit bien ventilée conformément aux codes nationaux/locaux.



AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE À GAZ



AVERTISSEMENT !

FAIRE INSTALLER CETTE CUISINIÈRE PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ.

Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrects peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels. Consultez un installateur qualifié, un service d'entretien ou le fournisseur de gaz.

➤ Avant d'utiliser votre cuisinière à gaz

- ✓ Enlever les emballages extérieurs et intérieurs.
- ✓ Enlever le film protecteur sur les pièces en acier et en aluminium
- ✓ Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces énumérées ci-dessous:
 - 1 Dosseret
 - Kit de conversion pour propane liquide (6 injecteurs pour gaz propane liquide)
 - 1 Support anti-basculement
 - 2 grilles pour la table de cuisson
 - 2 grilles de four
 - 4 Capuchons et socles dans l'assemblage du brûleur
 - 1 Panier pour friture à l'air (pour Série 24 pouces)
 - 1 plateau de cuisson (pour Série 24 pouces)
 - 1 Régulateur (pré-installé)
 - 5 vis pour le dosseret
 - 1 Manuel
- ✓ Nettoyer la surface intérieure à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon doux.
- ✓ Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le robinet d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment le fermer si nécessaire.
- ✓ N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- ✓ Assurez-vous que votre cuisinière est correctement réglée par un technicien ou un installateur qualifié pour le type de gaz (naturel ou GPL) utilisé. type de gaz (naturel ou de pétrole liquéfié) utilisé.
- ✓ Ne retirez pas les étiquettes, avertissements ou plaques apposés de manière permanente sur l'appareil. Cela pourrait annuler la garantie.
- ✓ L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur qui doit les conserver pour l'usage de l'inspecteur local et pour une utilisation future.
- ✓ Veuillez respecter tous les codes et ordonnances locaux et nationaux.

IMPORTANT:

Cet appareil est conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson d'aliments domestiques et n'est pas adapté à une application non domestique et ne peut donc pas être utilisé dans un environnement commercial.

La garantie de l'appareil sera annulée si l'appareil est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communal.

Lisez attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT Cet appareil ne doit être installé que dans un local ventilé en permanence, conformément à la réglementation en vigueur.

Il est conseillé de suivre ces instructions :

- ✓ Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon propre imbibé d'eau et de détergent (neutre, puis sécher soigneusement).
- ✓ Aménager l'intérieur du four en insérant les étagères et le plateau.
- ✓ Allumez le four à la température maximale afin d'éliminer toute trace éventuelle de graisse du brûleur du four. La même opération doit être effectuée pour le brûleur du gril.

**** NOTE ****

Cet appareil peut être utilisé avec du gaz propane liquide (GPL) et du gaz naturel. Il est expédié de l'usine réglé pour être utilisé avec du gaz naturel (NG). Des orifices de conversion sont fournis. Suivez les instructions fournies avec les orifices pour la conversion au gaz.

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

⚠ AVERTISSEMENT Ne recouvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloquerait la circulation de l'air dans le four et pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

- ✓ Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé et que la porte du four se ferme correctement. En cas de doute, ne l'utilisez pas et consultez votre fournisseur ou un technicien professionnellement qualifié.
- ✓ Les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, clous, sangles d'emballage, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent causer de graves blessures.
- ✓ Le matériau d'emballage est recyclable et porte le symbole de recyclage .
- ✓ Ne pas tenter de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut présenter un danger pour les utilisateurs.
- ✓ Ne pas effectuer d'opérations de nettoyage ou d'entretien sur l'appareil sans l'avoir préalablement débranché du réseau électrique.
- ✓ Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou de lui substituer un modèle plus ancien), il est recommandé, avant de le mettre au rebut, de le rendre inopérant de manière appropriée, conformément aux réglementations en matière de santé et de protection de l'environnement, en veillant notamment à ce que toutes les parties potentiellement dangereuses soient rendues inoffensives, en particulier à l'égard des enfants qui pourraient jouer avec des appareils inutilisés.
- ✓ Retirer la porte avant la mise au rebut pour éviter tout risque de coincement.
- ✓ Après utilisation, assurez-vous que les boutons sont en position OFF.
- ✓ Ne laissez pas des enfants ou d'autres personnes non qualifiées utiliser l'appareil sans votre surveillance.
- ✓ Pendant et après l'utilisation de la cuisinière, certaines pièces deviennent très chaudes. Ne touchez pas les pièces chaudes.
- ✓ Tenir les enfants éloignés de la cuisinière lorsqu'elle est utilisée
- ✓ Risque d'incendie ! Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le four ou dans le tiroir inférieur.
- ✓ Veillez à ce que les câbles électriques reliant d'autres appareils à proximité de la cuisinière n'entrent pas en contact avec la table de cuisson ou ne se coincent pas dans la porte du four.
- ✓ Ne pas recouvrir les parois du four, en haut et en bas, de papier d'aluminium. Ne placez pas d'étagères, de casseroles, de plaques de cuisson, de plaques à griller ou d'autres ustensiles de cuisine sur la base de l'enceinte du four.
- ✓ Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels causés par une utilisation incorrecte ou inadéquate de l'appareil.
- ✓ Pour éviter tout risque, l'appareil ne doit être installé que par du personnel qualifié. Toute réparation effectuée par une personne non qualifiée peut entraîner un choc électrique ou un court-circuit. Afin d'éviter d'éventuelles blessures à votre corps ou à l'appareil, ne tentez pas de réparer vous-même l'appareil. Ces travaux doivent être effectués par un personnel qualifié.
- ✓ Risque de brûlures ! Le four et les accessoires de cuisson peuvent devenir très chauds pendant leur fonctionnement. Veillez à ce que les enfants soient tenus hors de portée et avertissez-les en conséquence. Pour éviter les brûlures, utilisez des vêtements de cuisine et des gants lorsque vous manipulez des pièces ou des ustensiles chauds.
- ✓ Éloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- ✓ Ne nettoyez jamais le four à l'aide d'un appareil de nettoyage à vapeur à haute pression, car cela pourrait provoquer un court-circuit.
- ✓ Cet appareil est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez jamais à d'autres fins !

PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES

L'utilisation de tout appareil électrique implique la nécessité de suivre une série de règles fondamentales. En particulier :

- ✓ Ne touchez jamais l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés ;
- ✓ Ne pas utiliser l'appareil pieds nus ;
- ✓ Ne laissez pas les enfants ou les personnes handicapées utiliser l'appareil sans votre surveillance.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée, incorrecte ou déraisonnable de l'appareil.

INFORMATIONS GÉNÉRALES



AVERTISSEMENT !

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage d'une pièce. Ces informations sont basées sur des considérations de sécurité.
 2. Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être scellées.
 3. Gardez la zone où se trouve l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
 4. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
 5. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant toute intervention.
 6. Lors de la dépose de l'appareil pour le nettoyage et/ou l'entretien ;
 - A. Couper le gaz au niveau de l'alimentation principale.
 - B. Débrancher l'alimentation en courant alternatif.
 - C. Débrancher la conduite de gaz du tuyau d'entrée.
 - D. Retirez délicatement la cuisinière en la tirant vers l'extérieur.
- ATTENTION : La cuisinière est lourde, il faut la manipuler avec précaution.**
7. Une mauvaise utilisation de la porte du four (par exemple, marcher, s'asseoir ou s'appuyer dessus) peut entraîner des risques potentiels et/ou des blessures.
 8. Lors de l'installation ou de la désinstallation de la cuisinière, il convient d'utiliser un cric de levage à roulettes. Ne pas poussez contre l'un des bords de la cuisinière pour tenter de la faire entrer ou sortir de l'installation. Pousser ou tirer une cuisinière (au lieu d'utiliser un cric de levage) augmente également le risque de plier les broches des pieds ou les connecteurs d'accouplement internes.
 9. L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

INSTRUCTIONS POUR LA MISE A LA TERRE

POUR LA SÉCURITÉ DES PERSONNES, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans une prise de courant correctement mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche.

- La cuisinière à gaz doit être installée avec toutes les connexions électriques conformément aux codes nationaux et locaux. Une alimentation électrique standard (120 V CA seulement, 60 Hz), correctement mise à la terre conformément au Code national de l'électricité et aux codes et ordonnances locaux, est nécessaire.**

Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la troisième broche (terre) de la fiche d'alimentation. L'installation électrique doit être conforme aux codes nationaux et locaux.

PIÈCES DE RECHANGE

Seules des pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées pour l'entretien de la cuisinière. Les pièces de rechange sont disponibles auprès du fabricant. Contactez le service à la clientèle si vous avez besoin de pièces de rechange.



AVERTISSEMENT CONCERNANT LE MONOXYDE DE CARBONE :

Le monoxyde de carbone est un danger potentiel lors de l'utilisation de tout appareil fonctionnant au gaz.

Tous les appareils à gaz DOIVENT être installés par un professionnel agréé qui connaît les niveaux de monoxyde de carbone propres à chaque appareil.

L'American Gas Association publie les émissions de CO des appareils et équipements de chauffage par le biais de la norme CSA/ANSI Z21.1.

L'EPA indique qu'un niveau maximum de CO (monoxyde de carbone) de 9 PPM sur une période de 24 heures est la norme de niveau ambiant intérieur résidentiel.

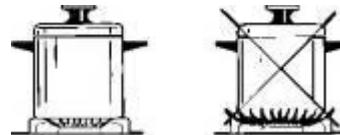
(Une maison correctement ventilée aura un niveau normal de CO inférieur à 5 PPM).

LES APPAREILS DE CUISSON AU GAZ NON VENTILÉS :

Dans une application résidentielle, ils sont normalement utilisés pendant une courte période. Le CO généré pendant l'opération se disperse dans l'air de la maison et est purgé vers l'extérieur par le renouvellement normal de l'air.

CHOIX DU BRÛLEUR

DIAMÈTRES DES CASSEROLES POUVANT ÊTRE UTILISÉES SUR LES BRÛLEURS SUPÉRIEURS		
BRÛLEUR	MINIMUM	MAXIMUM
Auxiliaire	4" 23/32 (12 cm)	5" 1/2 (14 cm)
Semirapide	6" 19/64 (16 cm)	9" 7/16 (24 cm)
Rapide	9" 7/16 (24 cm)	10" 15/64 (26 cm)
Ne pas utiliser de casseroles à fond concave ou convexe.		



Les symboles imprimés sur le panneau au-dessus des boutons de gaz indiquent la correspondance entre le bouton et le brûleur.

Le brûleur le plus approprié doit être choisi en fonction du diamètre et du volume du récipient à chauffer.

Il est important que le diamètre des casseroles corresponde au potentiel de chauffage des brûleurs afin de ne pas compromettre l'efficacité des brûleurs et de ne pas gaspiller de gaz combustible. Une casserole de petit diamètre placée sur un grand brûleur ne signifie pas nécessairement que les conditions d'ébullition sont atteintes plus rapidement.

Veillez à ce que les poignées des ustensiles de cuisine ne dépassent pas du bord de la cuisinière de la cuisinière, afin d'éviter qu'ils ne soient renversés par accident. Cela rend également plus difficile pour les enfants d'atteindre les récipients de cuisson.



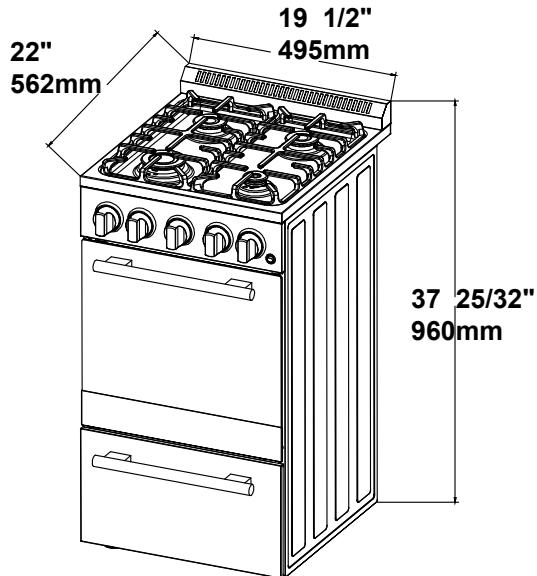
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

VOUS AVEZ BESOIN D'OUTILS POUR L'INSTALLATION. (non fournis avec la cuisinière)

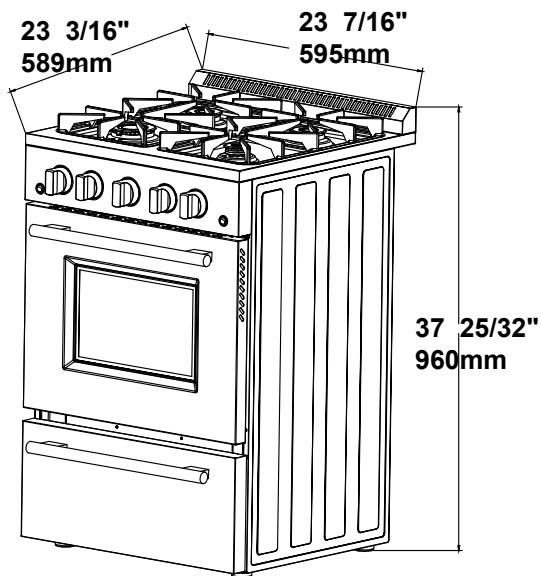
Tournevis	Clé à molette	Clé à douille	Clé Allen	Ruban à mesurer et crayon
Gants de protection	Marteau	Clé réglable	Pince réglable	Perceuse

DIMENSIONS DES PRODUITS ET ARMOIRES

Modèle: FFSGS6265-20
 FFSGS6265-20WHT
 FFSGS6265-20BLK

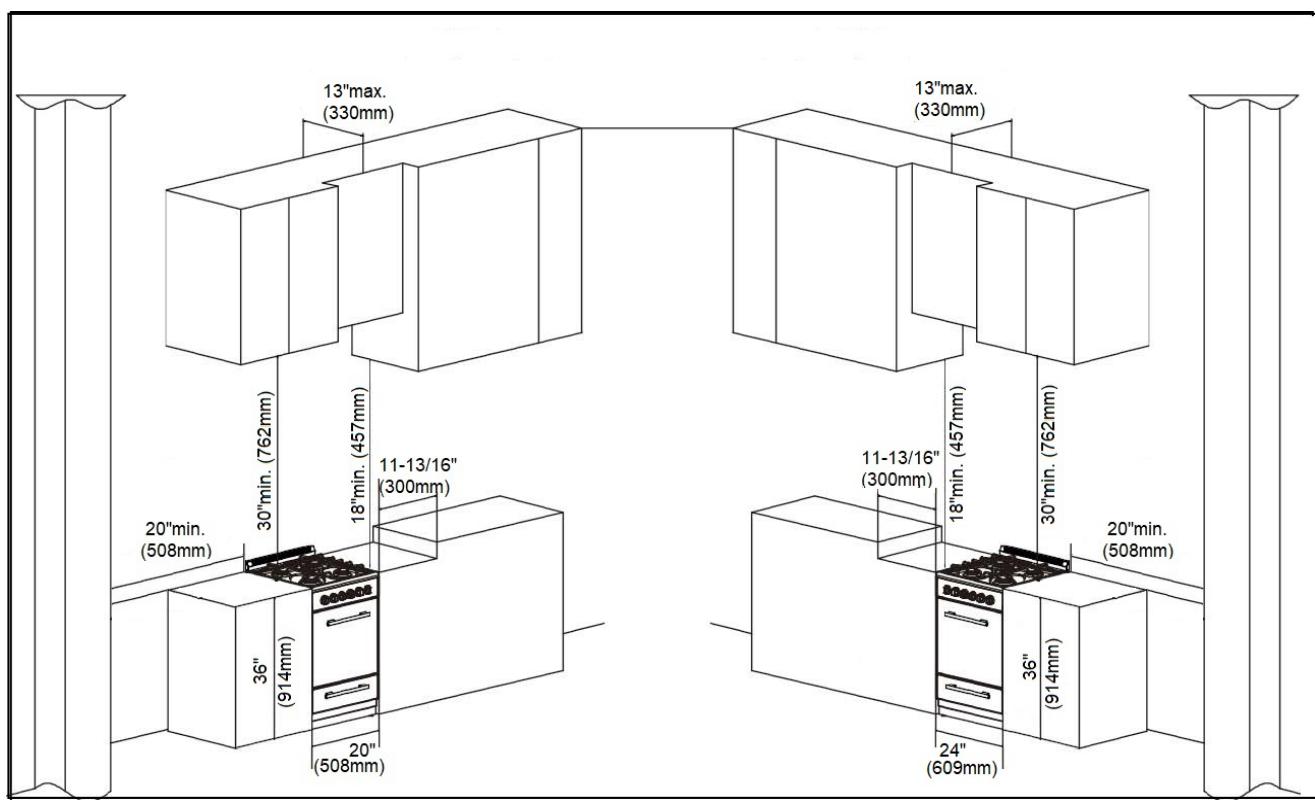


Modèle: FFSGS6272-24 / FFSGS6272-24WHT
 FFSGS6272-24BLK
 FFSGS6290-24

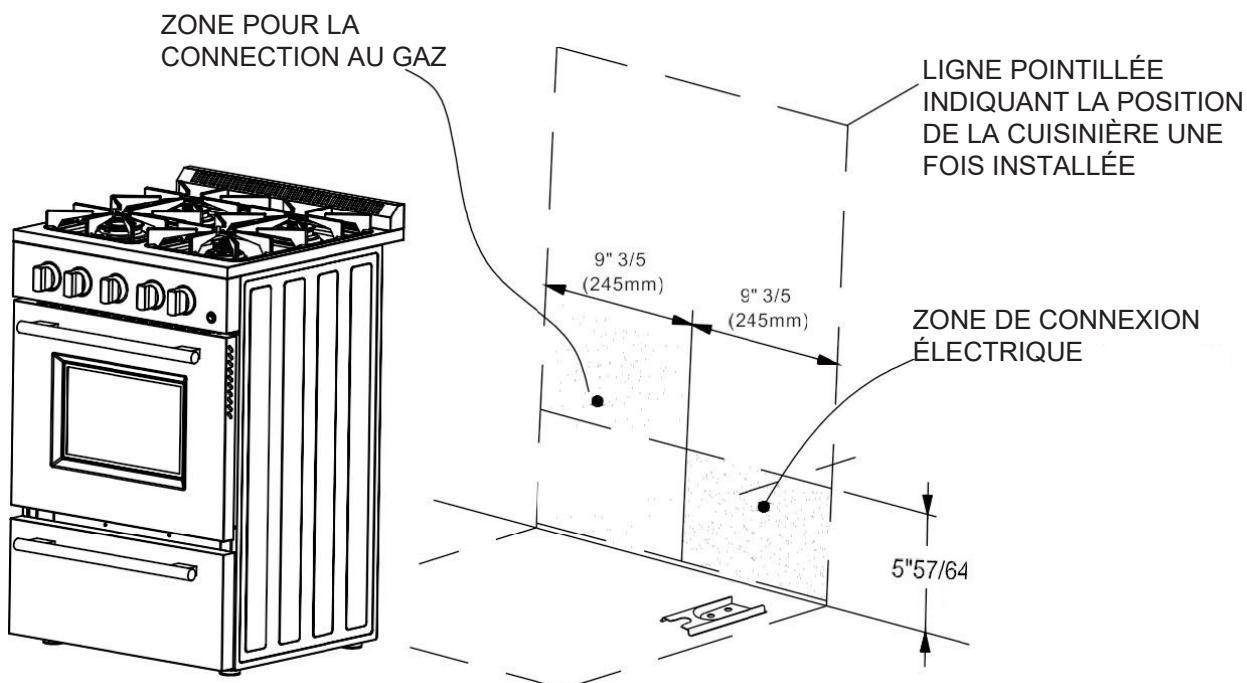


INSTALLATION DE L'ARMOIRE

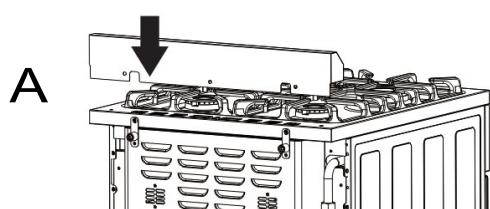
PROXIMITÉ DE L'ARMOIRE LATÉRALE



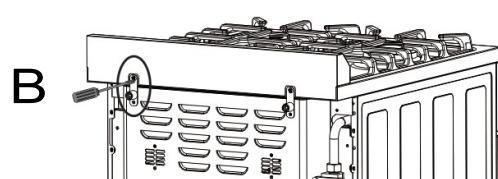
RACCORDEMENT AU GAZ ET À L'ÉLECTRICITÉ



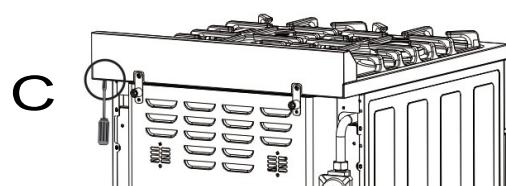
COMMENT INSTALLER LE DOSSERET



Aligner le dosseret sur la partie arrière de la table de cuisson.
Comme indiqué dans le diagramme



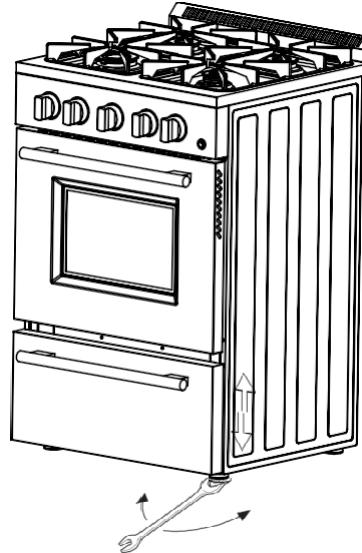
Fixer le dosseret à la table de cuisson par l'arrière à l'aide des vis à tête Philips fournies. Comme le montre le schéma



Fixez le dosseret par le bas à l'aide des vis à tête Philips fournies. Comme indiqué dans le diagramme

COMMENT NIVELER LA CUISINIÈRE

La cuisinière est équipée de 4 pieds de mise à niveau et peut être mise à niveau en vissant ou dévissant les pieds à l'aide d'une clé à fourche.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DISPOSITIF

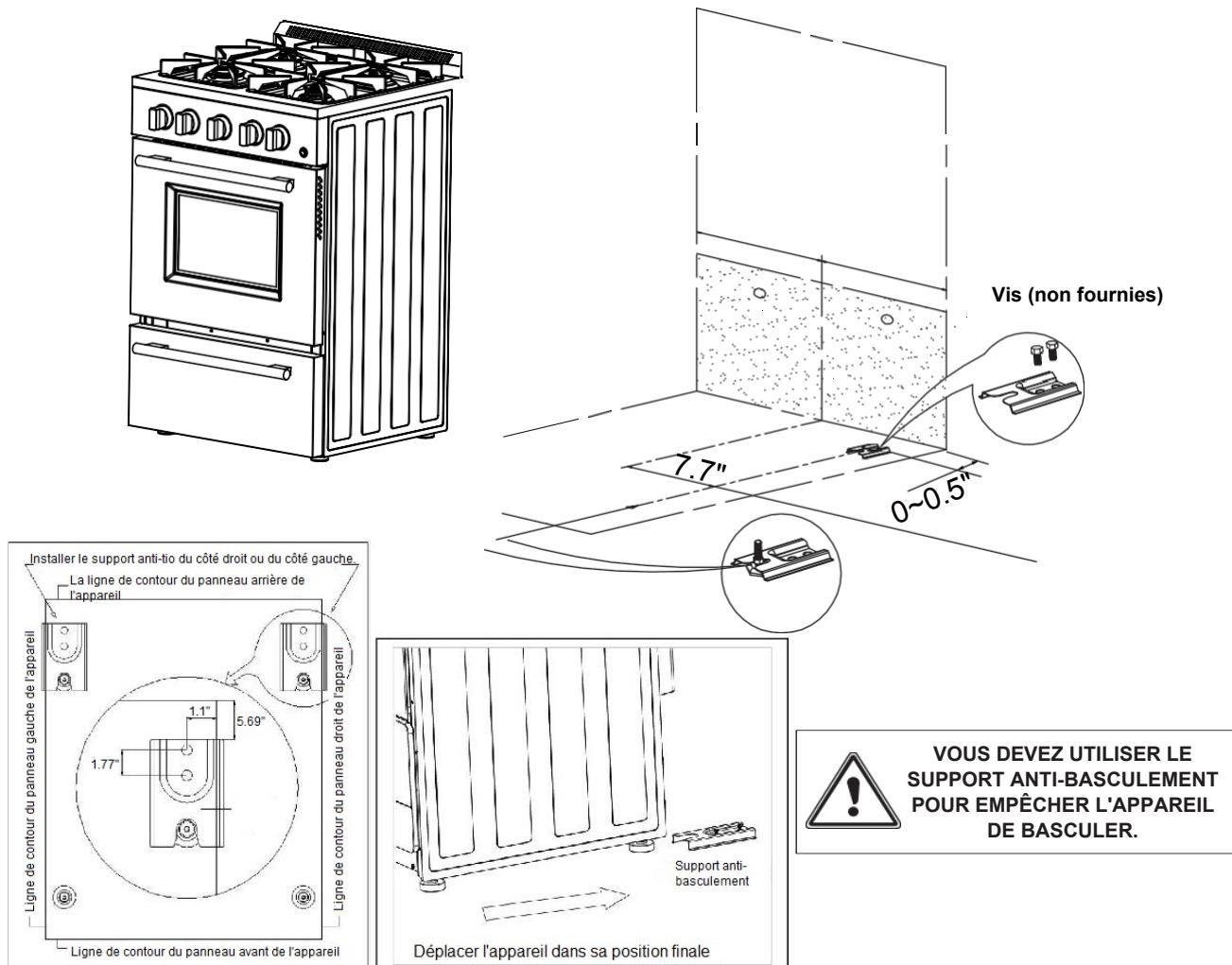
DE STABILITÉ ANTI-BASCULEMENT

INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT

Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière en cas d'utilisation anormale ou de chargement incorrect de la porte, la cuisinière doit être sécurisée en installant correctement le dispositif anti-basculement fourni avec l'appareil.

- Placez le support anti-basculement sur le sol comme indiqué sur la figure. Le support anti-basculement peut être installé à droite ou à gauche.
- Repérez les emplacements des deux trous du support de la pointe antagoniste sur le sol.
- Utilisez un foret de maçonnerie de 5/16" et insérez la cheville en plastique.
- Fixer le support au sol à l'aide des vis fournies.
- Glisser l'appareil en position.

REMARQUE : Si la cuisinière est déplacée, le support doit être retiré et installé au nouvel emplacement.



CONNECTION AU GAZ

ATTENTION :

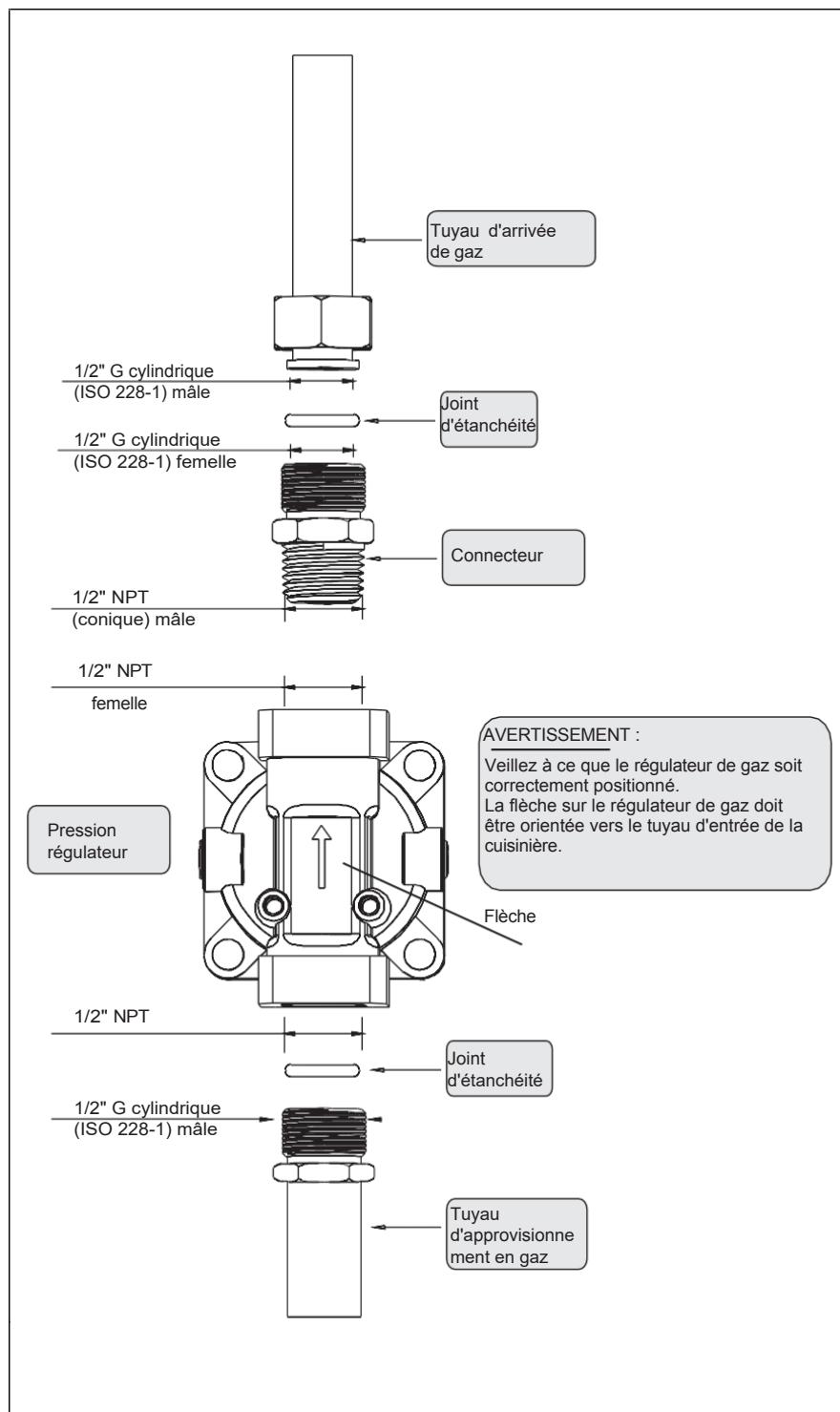
Le régulateur est préinstallé par l'usine pour votre commodité.

Les instructions suivantes sont données à titre d'information uniquement ou dans le cas où une pièce doit être remplacée.

TOUTES LES RÉPARATIONS, REMPLACEMENTS DE PIÈCES ET RACCORDEMENTS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR UN PROFESSIONNEL EXPÉRIMENTÉ ET AGRÉÉ.

AVERTISSEMENT

Vérifiez le bon positionnement du régulateur de gaz. La flèche au dos du régulateur de gaz doit être orientée vers le connecteur.



CONVERSION DU GAZ NATUREL (NG) AU PROPANE (LPG)

Chaque gamme est équipée d'un jeu d'injecteurs pour les différents types de gaz. Sélectionnez les injecteurs à remplacer conformément au "TABLEAU DES INJECTEURS".

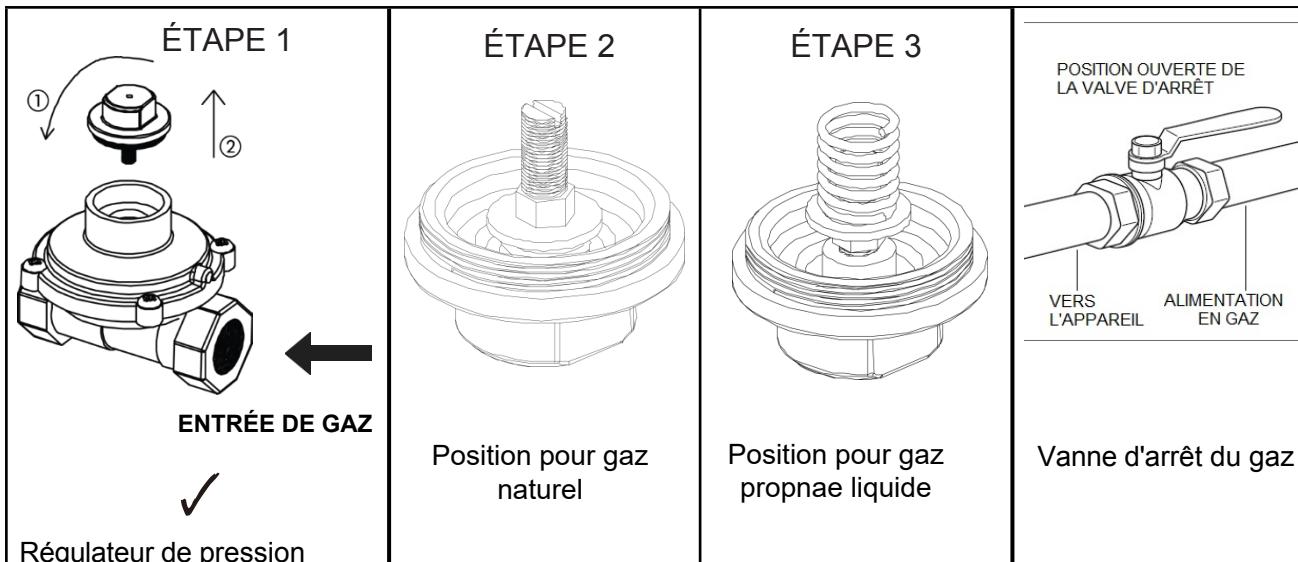
Les diamètres des buses, exprimés en centièmes de millimètre, sont indiqués sur le corps de chaque injecteur.

Toute conversion nécessaire doit être effectuée par votre revendeur ou par un plombier agréé qualifié ou une entreprise de service de gaz.

Veuillez remettre ce manuel à l'agent d'entretien avant de commencer à travailler sur la cuisinière.

(Les conversions au gaz relèvent de la responsabilité du revendeur ou de l'utilisateur final).

RÉGLAGE DU RÉGULATEUR DE PRESSION



Le régulateur de pression peut supporter une pression d'entrée maximale de 0,5 psi (3,5 kPa) et est réglé à une pression de sortie de 5" WC lorsqu'il est utilisé avec du GAZ NATUREL et à une pression de sortie de 10" WC lorsqu'il est utilisé avec du PROPANE LIQUIDE.

Conservez les orifices retirés de l'appareil pour une utilisation ultérieure.

Étape 1 : Ouvrez le couvercle du régulateur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Étape 2 : Voir la vis de pression installée dans le couvercle. Il s'agit de la position Gaz naturel.

Étape 3 : Dévissez délicatement la vis de pression et retirez-la avec le ressort qui se trouve en dessous.

Inversez la position de la vis de pression et du ressort. comme indiqué sur l'image ci-dessus.

Étape 4 : Réinstallez le couvercle du régulateur en le vissant dans le sens des aiguilles d'une montre.

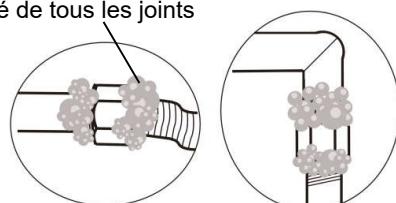
Assurez-vous que le couvercle est bien fermé avant d'installer le régulateur et de le raccorder à l'alimentation en gaz. NE PAS TROP SERRER

Étape 5 : Avant d'utiliser la cuisinière après la conversion au gaz, vérifiez toujours l'absence de fuites à l'aide d'une solution d'eau savonneuse ou d'une autre méthode acceptable au niveau des raccords de gaz installés entre le tuyau d'arrivée de gaz de la cuisinière, le régulateur de gaz et le robinet d'arrêt manuel.

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

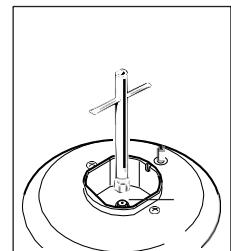
AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ PAS de flamme pour vérifier la présence d'une fuite de gaz !



BRÛLEURS DE TABLE DE CUISSON

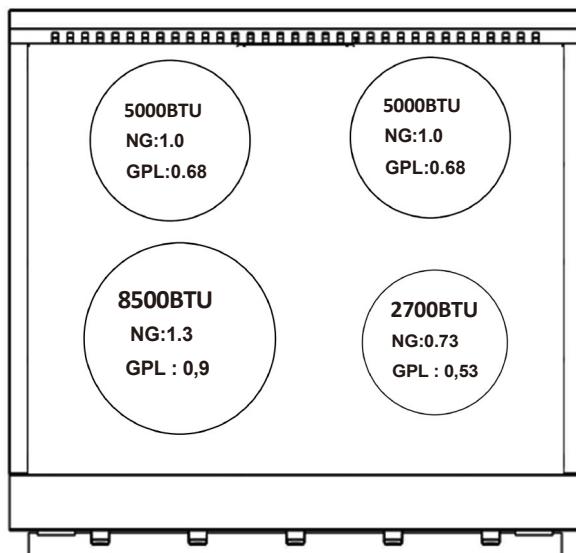
- a. Retirer les grilles de cuisson, les capuchons des brûleurs des brûleurs.
- b. Soulever les têtes de brûleur extérieures et les bases de brûleur.
- c. Retirez les orifices de gaz naturel installées en usine au centre des supports de ces orifices à l'aide d'une clé à douille de 7 mm. Remplacez l'orifice pour GPL (gaz propane liquide) dans chaque brûleur. Serrez chaque orifice jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté. Veillez à ne pas trop serrer.
Attention à ne pas trop serrer.



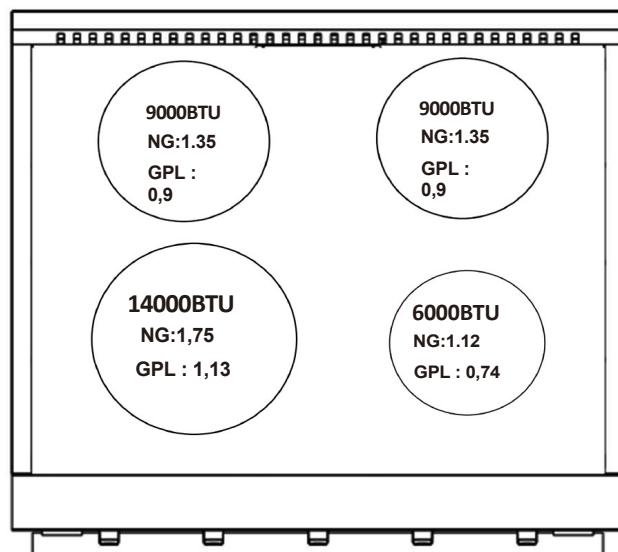
Clé à douille

⚠ MISE EN GARDE Des précautions doivent être prises lors de la dépose et du remplacement des composants du gaz. Utilisez un support approprié pour éviter d'endommager les composants.

IMPORTANT: Chaque orifice porte un numéro indiquant son diamètre d'écoulement, imprimé sur le corps. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître la correspondance entre les orifices et les brûleurs.



Modèle:FFSGS6265-20 / FFSGS6265-20WHT / FFSGS6265-20BLK



Modèle:FFSGS6272-24 / FFSGS6272-24WHT / FFSGS6272-24BLK / FFSGS6290-24

REEMPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS DU FOUR / GRIL

Pour remplacer l'orifice du brûleur du FOUR :

- Soulevez et retirez le panneau inférieur à l'intérieur du four.
- Retirer les vis de fixation du brûleur (4 au total) (fig. 22).
- Retirer le brûleur et le placer à l'intérieur du four.
Veillez à ne pas endommager le fil de l'électrode d'allumage ainsi que le thermocouple.
- À l'aide d'une clé à fourche de 7 mm, dévissez l'injecteur et remplacez-le par le nouvel orifice GPL.
- Remplacer le brûleur en répétant les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

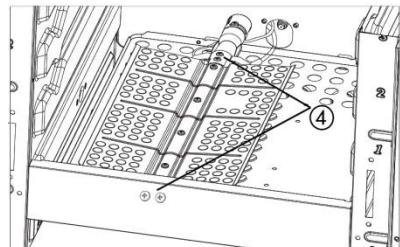


fig. 22

Pour remplacer l'orifice du brûleur GRIL :

- Retirer le brûleur en dévissant la vis frontale (fig. 23).
- Suspendre doucement le brûleur comme indiqué dans la figure 24. Veillez à ne pas endommager le fil de l'électrode d'allumage ainsi que le thermocouple.
- À l'aide d'une clé à fourche de 7 mm, dévissez l'orifice (indiqué dans la figure 24) et remplacez-le par le nouvel orifice de GPL.
- Remplacer le brûleur en répétant les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

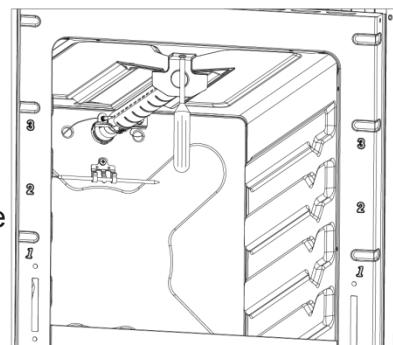


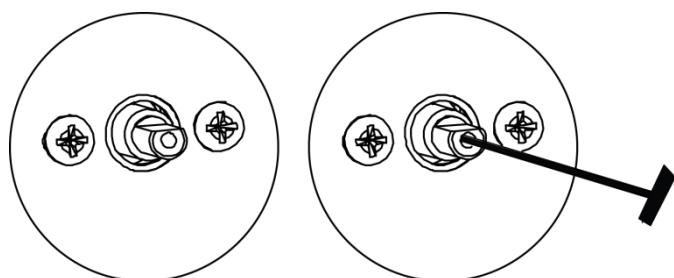
fig. 23

		Série 20 pouces	Série 24 pouces
GRIL	NG	1.24	1.24
	GPL	0.8	0.8
FOUR	NG	1.3	1.3
	GPL	0.84	0.84

RÉGLAGE DU BRÛLEUR RÉGLAGE MINIMUM

Lors du passage d'un type de gaz à un autre, le débit minimal doit également être correct : la flamme ne doit pas s'éteindre, même en passant brusquement de la flamme maximale à la flamme minimale.

- Allumer le brûleur.
- Régler la vanne du brûleur supérieur en position minimale.
- Retirer le bouton en le tirant tout droit.
- Localisez la vis de dérivation (voir illustration).
Les tiges de vannes simples sont creuses, les vis de dérivation sont situées à l'intérieur de la tige.
Insérez le tournevis à tête plate (2,5 mm x 75 mm) au centre de la tige et tournez la vis de dérivation dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la flamme. NE PAS TROP SERRER.
- Remplacer le bouton.
- Répéter l'opération pour chacun des autres brûleurs.



COMMENT UTILISER LE FOUR À GAZ

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Le four à gaz est équipé de deux brûleurs :

Brûleur de four, monté sur la partie inférieure du four :

Brûleur de gril, monté sur la partie supérieure du four :

UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

Il est conseillé de suivre les instructions suivantes

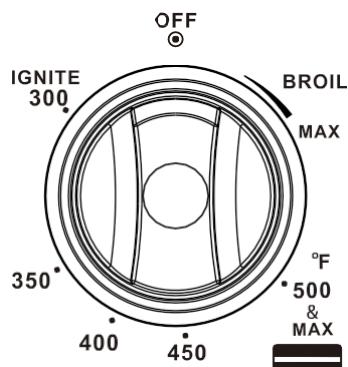
1. Insérer les étagères, la grille du gril et le plateau.
2. Allumez le four sur la position de température maximale (500F) afin d'éliminer les éventuelles traces de graisse du brûleur du four. La même opération doit être effectuée pour le brûleur du gril (bouton sur la position BROIL).
3. Débranchez le cordon d'alimentation, laissez le four refroidir, puis nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon imbibé d'eau et de détergent (neutre) et séchez soigneusement.

BRÛLEUR DE FOUR

Effectue une "cuisson au four" normale.

Le flux de gaz vers le brûleur est réglé par un thermostat qui permet de maintenir la température souhaitée du four.

Le contrôle de la température est assuré par une sonde thermostatique placée à l'intérieur du four. La sonde doit toujours être maintenue dans son logement, en bon état de propreté, car une position incorrecte ou une sonde sale peut entraîner une altération du contrôle de la température.



RÉGLAGE DU FOUR À GAZ	
Numéro imprimé sur le bouton	Température correspondante en °C
300	149
350	177
400	204
450	232
500	260

THERMOSTAT DU FOUR

Les chiffres imprimés sur le panneau de commande indiquent la valeur croissante de la température du four (°F). Pour régler la température, placez le chiffre choisi sur l'indicateur du bouton de commande.

La position gril (BROIL) sert uniquement à allumer le brûleur du gril.

REMARQUE : Lorsque la cuisinière n'est pas utilisée pendant de longues périodes, placez les boutons de gaz sur leur position «OFF» et fermez également le robinet d'arrêt du gaz situé sur la ligne principale d'alimentation en gaz.

TRES IMPORTANT : Le four/gril doit toujours être utilisé avec la porte fermée.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU FOUR

Le thermostat permet le contrôle automatique de la température.

L'alimentation en gaz du brûleur du four est contrôlée par une valve thermostatique à deux voies (brûleurs du four et du gril) avec un dispositif d'arrêt de flamme.

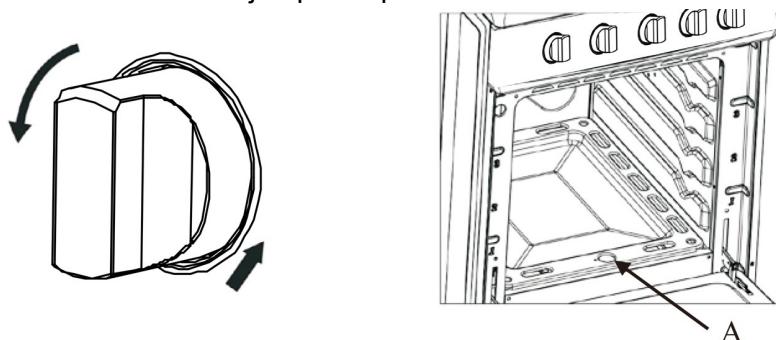
Pour allumer le brûleur du four, procédez comme suit :

- 1) Ouvrez complètement la porte du four.

AVERTISSEMENT : Lorsque la température du four atteint la température de réglage, la flamme à l'intérieur du four est faible. Si vous fermez la porte alors que la flamme est minimale, la flamme s'éteindra accidentellement. Avant de fermer la porte, assurez-vous que la petite flamme s'agrandisse sinon elle risque de s'éteindre(pas plus de 60s).

Risque d'explosion ! La porte du four doit être ouverte pendant cette opération.

- 2) Appuyez légèrement sur le bouton du thermostat et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale ou 500°F.



- 3) Appuyez sur le bouton vers l'intérieur et maintenez-le enfoncé pour activer l'allumage électronique. Vous entendrez un "clic". Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur du four s'allume. Gardez le bouton enfoui pour un minimum de 15 secondes avant de relâchez le bouton.

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer manuellement le brûleur en appuyant sur le bouton vers l'intérieur et en approchant immédiatement une allumette allumée de l'ouverture "A" (voir le schéma ci-dessus).

Ne jamais poursuivre cette opération pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'est toujours pas allumé, attendez environ 1 minute avant de répéter l'allumage.

- 4) Lorsque vous utilisez la cuisinière pour la première fois ou après une longue période d'inutilisation, continuez à appuyer sur le bouton vers l'intérieur pendant environ 10 à 15 secondes après l'allumage du brûleur pour vous assurer que le robinet de gaz a été correctement amorcé.

- 5) Fermez lentement la porte du four et réglez le brûleur en fonction de la température souhaitée. Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, la soupape de sécurité coupe automatiquement l'alimentation en gaz du brûleur.

Pour rallumer le brûleur, tournez d'abord le bouton de commande du four sur la position «OFF», attendez au moins 1 minute, puis répétez la procédure d'allumage.

AVERTISSEMENT La porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir les enfants à l'écart.

CUISSON AU FOUR

Avant d'introduire les aliments, préchauffez le four à la température souhaitée.

Pour un préchauffage correct, il est conseillé de retirer le plateau du four et de l'introduire avec les aliments lorsque le four a atteint la température souhaitée.

Vérifiez le temps de cuisson et éteignez le four 5 minutes avant l'heure théorique pour récupérer la chaleur emmagasinée.

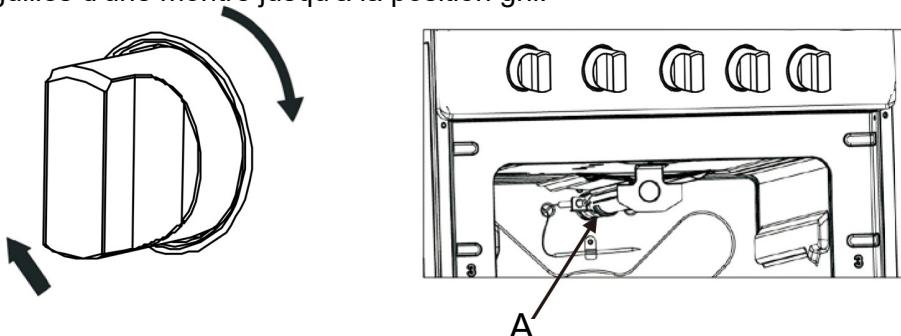
ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU GRIL

Le brûleur du gril génère les rayons infrarouges nécessaires à la cuisson au gril. Pour allumer le brûleur du gril, procédez comme suit : Pour allumer le brûleur du four, procédez comme suit :

1) Ouvrez complètement la porte du four.

AVERTISSEMENT : Risque d'explosion ! La porte du four doit être ouverte pendant cette opération.

2) Appuyez légèrement sur le bouton du thermostat et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position gril.



3) Appuyez sur le bouton vers l'intérieur et maintenez-le enfoncé pour activer l'allumage électrique. Vous entendrez un "clic". Gardez le bouton enfoui pour un minimum de 15 secondes avant de relâchez le bouton.

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer manuellement le brûleur en appuyant sur le bouton vers l'intérieur et en approchant immédiatement une allumette allumée de la zone "A" (voir le schéma ci-dessus).

Ne jamais poursuivre cette opération pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'est toujours pas allumé, attendez environ 1 minute avant de répéter l'allumage.

4) Lorsque vous utilisez la cuisinière pour la première fois ou après une longue période d'inutilisation, continuez à appuyer sur le bouton vers l'intérieur pendant environ 10 à 15 secondes après l'allumage du brûleur pour vous assurer que le robinet de gaz a été correctement amorcé.

5) Fermez lentement la porte du four. Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, la soupape de sécurité coupe automatiquement l'alimentation en gaz du brûleur.

Pour rallumer le brûleur, tournez d'abord le bouton de commande du four sur la position «OFF», attendez au moins 1 minute, puis répétez la procédure d'allumage.

Ne jamais cuire au gril avec la porte du four fermée. Attention : la porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir les enfants à l'écart.

VOYANT DU FOUR



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

A AVERTISSEMENT Vérifiez que le courant est coupé avant de remplacer l'ampoule. Laissez le four refroidir complètement, puis dévissez le couvercle de l'éclairage et retirez l'ampoule en la dévissant de la douille. Remplacez-la par une ampoule halogène de 40 watts.

CUISSON PAR CONVECTION



La chaleur est transférée des brûleurs de cuisson situés au fond de la cavité du four à la cavité elle-même. Le ventilateur de convection situé à l'arrière du four la fait ensuite circuler. Ce processus de convection permet une distribution plus uniforme de la chaleur dans toute la cavité du four. L'utilisation de plusieurs grilles est possible pour la cuisson de grandes quantités. La cuisson par convection est plus rapide, peut être réalisée à des températures plus basses et permet d'obtenir des températures plus homogènes que la cuisson normale.

GRILLAGE

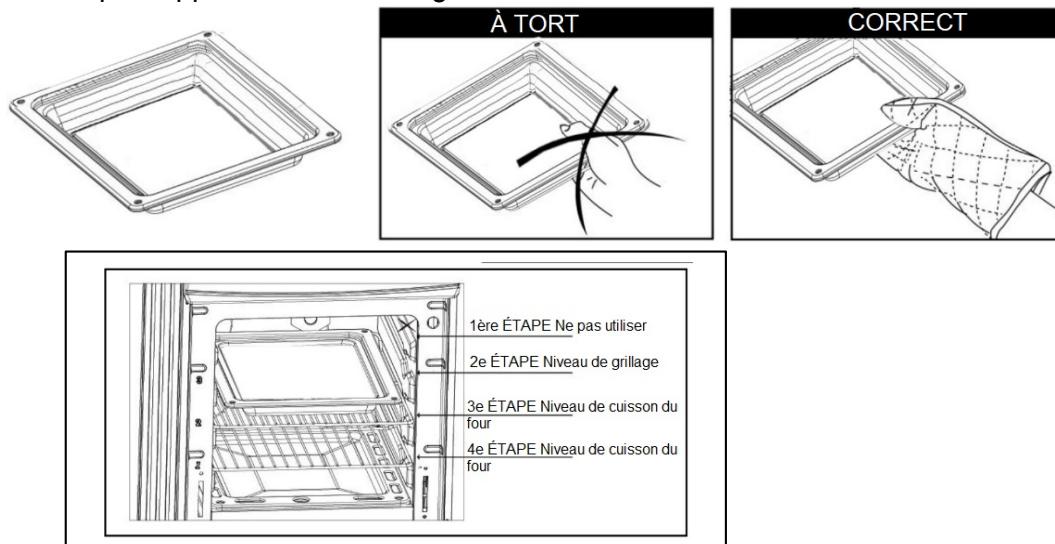
Très important : le brûleur du gril doit toujours être utilisé avec la porte du four fermée.

Positionner la grille du four au deuxième niveau en partant du haut.

Allumez le brûleur du gril, comme expliqué dans les paragraphes précédents, et laissez-le préchauffer pendant environ 5 minutes avec la porte fermée.

Placez les aliments à cuire au-dessus de la plaque à griller.

-Introduisez la lèchefrite dans le four. La lèchefrite doit être placée au-dessus de l'étagère et centrée par rapport au brûleur du gril.



AVERTISSEMENT !

AVERTISSEMENT - AVIS TRÈS IMPORTANT

Ne jamais obstruer les fentes d'aération du four sur le dosseret.

- Ne pas faire griller sans utiliser la lèchefrite.
- Important : utilisez toujours des gants de protection appropriés lorsque vous insérez ou retirez du four la lèchefrite, les étagères, les casseroles ou d'autres ustensiles de cuisine.
- Attention : la cuisinière devient très chaude pendant le fonctionnement
- Attention : la porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement.
- Tenir les enfants à l'écart
- Avertissement : La porte est chaude, assurez-vous d'utiliser la poignée.

L'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout essai de pression de la tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

FRITEUSE À AIR (* uniquement pour Série 24 pouces)

Pour obtenir des aliments parfaitement croustillants et dorés, suivez les étapes suivantes :

Étape 1 : Placez la grille du four dans la position la plus basse pour y placer le plat de cuisson.

Étape 2 : Placez la plaque de cuisson sur la grille inférieure.

Étape 3 : Placez vos aliments dans le panier à friture et étalez-les uniformément en une seule couche.

Étape 4 : Insérez la grille de friture dans la position centrale de la tablette du four, puis fermez la porte.

Étape 5 : Allumez le ventilateur de convection et réglez la température du four entre 325°F et 350°F, et surveillez attentivement la cuisson des aliments.

Conseils :

1. La cuisson à la friteuse nécessite peu ou pas d'huile.
2. Les aliments riches en matières grasses tels que les ailes de poulet avec la peau, le bacon ou les saucisses peuvent provoquer de la fumée lors de l'utilisation de la friteuse à l'air. Veuillez ajouter du papier parchemin ou du papier d'aluminium à la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage. de cuisson pour faciliter le nettoyage.
3. Assurez-vous que le plateau de cuisson se trouve juste en dessous du panier de la friteuse à air et qu'il sert de bac d'égouttage.
4. Vérifiez souvent vos aliments, car la cuisson à la friteuse nécessite moins de temps que la cuisson normale.
5. Ouvrez une porte ou une fenêtre pour assurer une bonne ventilation de la zone de cuisson.

NETTOYAGE À LA VAPEUR : (* uniquement pour Série 24 pouces)

Étape 1 : Mettez 1 tasse (240mL) d'eau distillée ou filtrée dans le plat de cuisson.

Étape 2 : Faites chauffer le four à 450°F pendant 20 à 30 minutes.

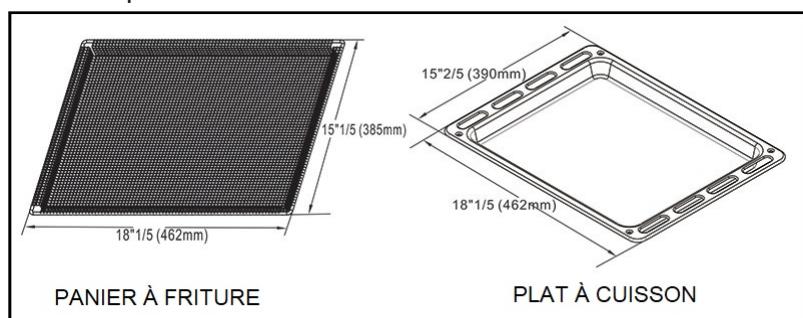
Étape 3 : Une fois le nettoyage à la vapeur terminé, éteignez votre four.

Étape 4 : Lorsqu'il est refroidi, essuyez la graisse et les débris de votre four à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide.

Veillez à n'enlever que les débris et la graisse qui se détachent facilement. Le processus de nettoyage à la vapeur décollera les saletés les plus tenaces et les plus incrustées.

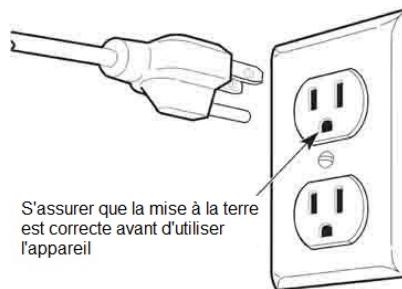
Conseils :

- 1) L'utilisation d'eau distillée ou filtrée au lieu de l'eau du robinet permet d'éviter les taches d'eau et les dépôts minéraux dans le four.
- 2) Attendez que votre four soit complètement refroidi avant de commencer à le nettoyer.
- 3) Veillez à nettoyer également les grilles qui se trouvent dans le four.
4. ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four pendant un certain temps.
5. cette étape peut s'avérer assez salissante, alors n'oubliez pas de mettre de vieux vêtements et de garder une poubelle à proximité.



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

RECOMMANDATION GÉNÉRALE



Important : avant toute opération de nettoyage et d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Il est conseillé de nettoyer l'appareil lorsqu'il est froid et surtout pour nettoyer les parties émaillées.

Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les surfaces.

Évitez d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide.

Le four doit toujours être nettoyé après chaque utilisation, en utilisant des produits appropriés et en gardant à l'esprit que son fonctionnement pendant 30 minutes à la température la plus élevée élimine la plupart des salissures en les réduisant en cendres.

PIÈCES ÉMAILLÉES

Toutes les parties émaillées doivent être nettoyées avec une éponge et de l'eau savonneuse uniquement ou d'autres produits non abrasifs.

Sécher de préférence avec une peau de chamois.

Si des substances acides telles que le jus de citron, la confiture de tomates, le vinaigre, etc. sont laissées sur l'email pendant une longue période, elles le mordent et le rendent opaque.

ÉLÉMENTS EN ACIER INOXYDABLE

Les pièces en acier inoxydable doivent être rincées à l'eau et séchées à l'aide d'un chiffon doux et propre ou d'une peau de chamois.

Pour les salissures difficiles, utilisez un produit non abrasif spécifique disponible dans le commerce ou un peu de vinaigre chaud.

Remarque : une utilisation régulière peut entraîner une décoloration autour des brûleurs, en raison de la température élevée de la flamme.

INTÉRIEUR DU FOUR

Elle doit être nettoyée régulièrement. Lorsque le four est chaud, essuyez les parois intérieures avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse très chaude ou d'un autre produit approprié.

VANNES À GAZ

En cas d'anomalie de fonctionnement des vannes de gaz, fermez l'alimentation principale en gaz et appelez le service d'entretien.

AVERTISSEMENT TRÈS IMPORTANT

Avant toute opération d'entretien, débranchez l'appareil du réseau électrique.

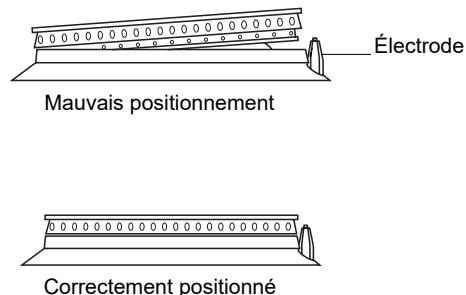
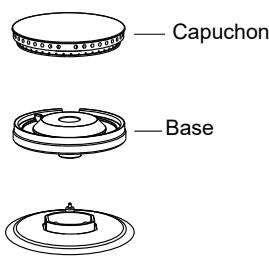
Ne pas utiliser de nettoyeurs à jet de vapeur car l'humidité pourrait s'infiltrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

BRÛLEURS ET GRILLES

- ✓ Ces pièces peuvent être retirées et nettoyées avec des produits appropriés.
- ✓ Après le nettoyage, les brûleurs et leurs distributeurs de flammes doivent être bien séchés et correctement remis en place.
- ✓ Il est très important de vérifier que le distributeur de flamme du brûleur et le capuchon sont correctement positionnés - le non-respect de cette consigne peut entraîner de graves problèmes.
- ✓ Veillez à ce que l'électrode soit propre afin que les étincelles jaillissent toujours.
- ✓ **Remarque : pour éviter d'endommager l'électrode, ne l'utilisez pas lorsque les brûleurs ne sont pas en place.**

REEMPLACEMENT CORRECT DES BRÛLEURS

Il est très important de vérifier que la base du brûleur et le capuchon ont été correctement positionnés. Le non-respect de cette consigne peut entraîner de graves problèmes.



Vérifiez que l'électrode est toujours propre afin de garantir une étincelle sans problème.

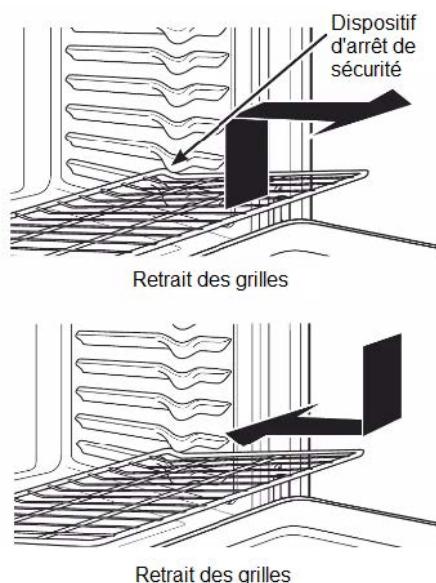
La bougie d'allumage doit être nettoyée très soigneusement.

INSTALLATION ET RETRAIT DE LA GRILLE DU FOUR

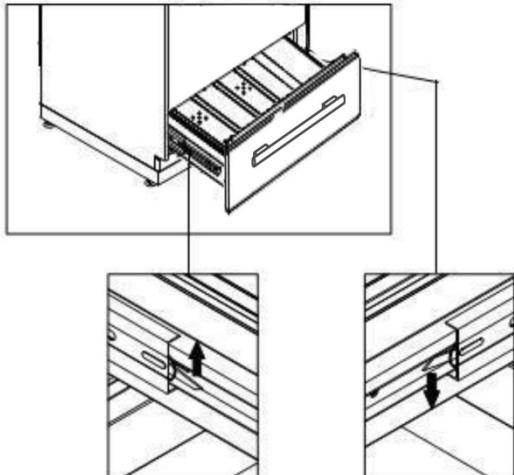
Les grilles du four sont munies d'un dispositif de sécurité pour éviter toute extraction accidentelle.

Ils doivent être insérés comme indiqué.

Pour les retirer, il faut procéder dans l'ordre inverse.



TIROIR DE RANGEMENT AMOVIBLE



1. Soulever le petit crochet gauche vers le haut et pousser en même temps le petit crochet droit vers le bas (voir l'image).

2. Tirez le tiroir.

3. Pour remettre le tiroir en place, alignez-le sur les rails et poussez-le vers l'intérieur.

Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le four ou dans le tiroir inférieur.

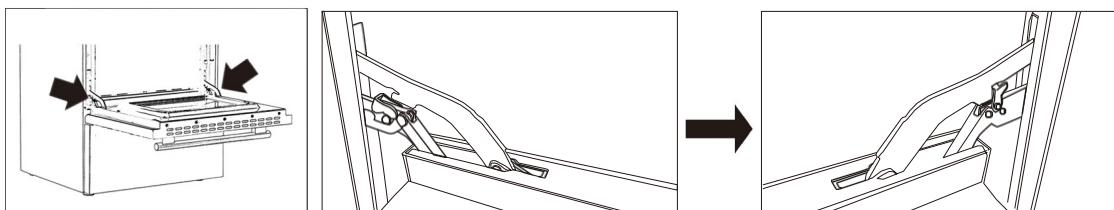
RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de retirer la porte. Veuillez suivre attentivement les instructions :

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

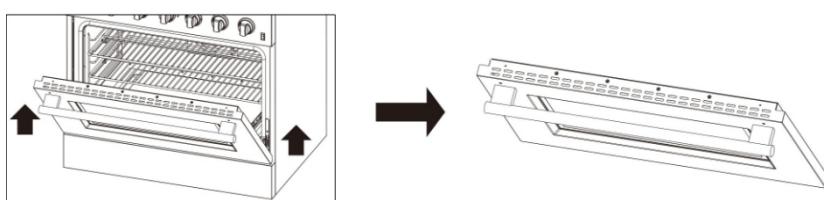
La porte du four peut être facilement retirée en procédant comme suit :

- Ouvrez la porte au maximum.
- Soulevez les crochets gauche et droit de la charnière.
- Tenez la porte comme indiqué sur la figure.
- Fermez doucement la porte et soulevez-la à deux mains lorsque les crochets touchent la porte.
- Posez la porte sur une surface plane et souple.
- Pour remplacer la porte, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



Étape 1. Ouvrez la porte d'origine.

Étape 2. Laissez les crochets des charnières de la porte d'origine toucher la porte.



Étape 3. Tirez la porte d'origine à l'extérieur du four.

REEMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

- Laisser refroidir la cavité du four et le brûleur du gril.
- Couper l'alimentation électrique.
- Retirer le couvercle de protection.
- Dévissez et remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule adaptée aux températures élevées (200°~ 500°F) ayant les mêmes spécifications : 120V 60Hz, 15W, E14.
- Remettre le couvercle de protection en place.
- **REMARQUE** : le remplacement de l'ampoule du four n'est pas couvert par la garantie.

PROBLÈMES AVEC VOTRE CUISINIÈRE À GAZ ?

Vous pouvez résoudre facilement de nombreux problèmes courants liés aux appareils électroménagers, ce qui vous permettra d'économiser le coût d'un éventuel appel au service après-vente. Essayez les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre le problème avant d'appeler le réparateur.

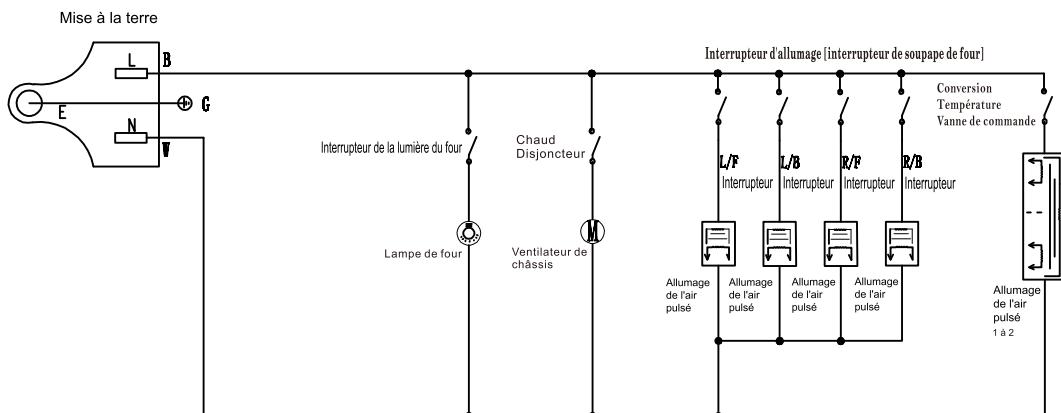
GUIDE DE DÉPANNAGE

TROUVEZ VOTRE PROBLÈME ICI	CAUSE POSSIBLE	COMMENT CORRIGER LE PROBLÈME
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	La commande de surface n'a pas été complètement mise en position ON.	Poussez et tournez la commande en position ON jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis tournez la commande au réglage de flamme désiré.
	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Utiliser un fil de fer ou une aiguille de petit calibre pour ouvrir les orifices.
	Les brûleurs ne sont pas correctement positionnés.	Vérifiez que les brûleurs sont correctement positionnés sur les capots d'orifice et qu'ils sont posés à plat sur le support de brûleur avec les languettes engagées dans les fentes.
	La cuisinière n'est pas réglée pour l'entrée de gaz appropriée.	Voir la section relative à la conversion de la cuisinière dans le manuel d'installation.
	Le pilote ne s'allument pas en raison d'une panne de courant.	Allumer le pilote manuellement.
La flamme brûle à mi-chemin.	Le cordon d'alimentation de la cuisinière est débranché.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur une prise de terre.
	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Utiliser un fil de fer ou une aiguille de petit calibre pour ouvrir les orifices.
	De l'humidité est présente après le nettoyage.	Attiser légèrement la flamme et laisser le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit pleine. OU brûleurs secs à fond en suivant les instructions de la section "Nettoyage" de la cuisinière.
La flamme est orange.	La cuisinière n'est pas réglée pour l'entrée de gaz appropriée.	Voir la section relative à la conversion de la gamme dans le manuel d'installation.
	Particules de poussière dans la conduite principale.	Laisser le brûleur fonctionner pendant quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue.
La lumière du four ne fonctionne pas.	La cuisinière n'est pas réglée pour l'entrée de gaz appropriée.	Voir la section relative à la conversion de la gamme dans le manuel d'installation.
	Ampoule grillée ou desserrée	Serrer ou remplacer l'ampoule du four.
Le four ou le gril ne chauffe pas	La cuisinière n'est pas réglée pour l'entrée de gaz appropriée.	Voir la section relative à la conversion de la gamme dans le manuel d'installation.
	La commande de température n'est pas réglée correctement.	Assurez-vous que la commande de température est réglée à la température souhaitée.

Le four ou le gril ne chauffe pas. (suite)	Le pilote ne s'allume pas en raison d'une panne de courant.	Allumer les pilotes manuellement.
	Le fusible de la maison a sauté ou le disjoncteur s'est déclenché.	Vérifier/réinitialiser le disjoncteur et/ou remplacer le fusible. Ne pas augmenter la capacité du fusible. Si le problème vient d'une surcharge du circuit, faites-le réparer. corriger par un électricien qualifié.
	Le cordon de la cuisinière est débranché de la prise.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur une prise de terre.
La température du four est imprécise.	Le bulbe capillaire du four n'est pas positionné correctement.	Vérifier que le bulbe capillaire est bien enclenché dans les clips et qu'il ne touche pas les parois ou qu'il n'est pas recouvert de produit de nettoyage du four ou d'aliments.
	La commande de température n'est pas réglée correctement.	Assurez-vous que le bouton de réglage de la température est réglé sur la température souhaitée.
	Utilisation incorrecte de la feuille d'aluminium.	Garder le papier d'aluminium à l'écart des trous dans le fond du four et des côtés du four.
	L'évent est bloqué.	Veillez à ce que l'évent de la protection arrière soit dégagé.
	La cuisinière n'est pas définie pour l'option appropriée entrée de gaz.	Voir la section relative à la conversion des gammes dans l'installation manuel.
Fumée ou odeur lors de la première mise en service du four.	C'est normal.	
La cuisinière n'est pas à niveau.	Mauvaise installation.	Placer la grille au centre du four. Placer un niveau sur la grille. Régler les pieds de nivellement.
	Sol faible ou instable.	Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter la cuisinière de manière adéquate. Contactez le menuisier pour corriger l'affaissement ou l'inclinaison du sol.
	Un mauvais alignement du meuble de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et qu'elles disposent d'un espace suffisant pour le dégagement de la cuisinière. Contactez le fabricant d'armoires pour corriger le problème.
Le four fume excessivement.	Viande trop proche du brûleur du gril.	Repositionner la plaque du gril pour laisser plus d'espace entre la viande et le gril brûleur
	Viande mal préparée.	Enlever l'excès de graisse de la viande.

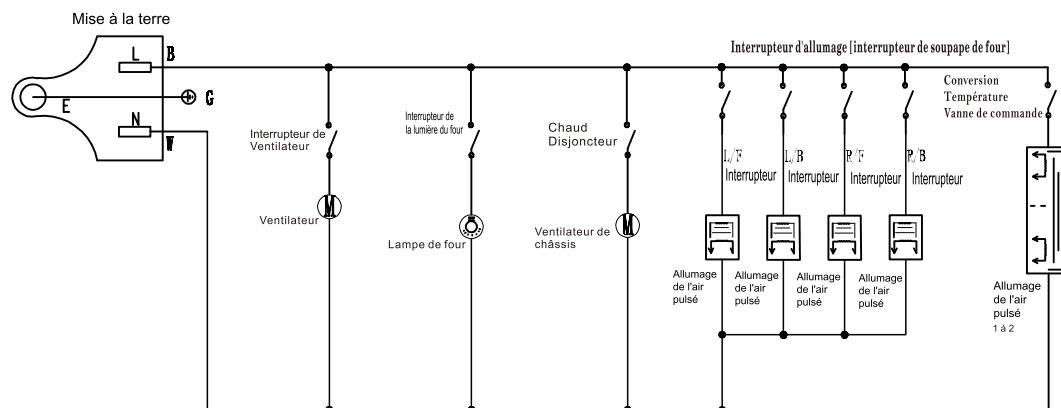
Schéma de câblage

FFSGS6265-20 / FFSGS6265-20 WHT / FFSGS6265-20 BLK



Mise en garde : Marquez tous les fils avant de les débrancher lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un dysfonctionnement et des dangers. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.

FFSGS6272-24 / FFSGS6272-24WHT / FFSGS6272-24BLK / FFSGS6290-24



Mise en garde : Marquez tous les fils avant de les débrancher lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un dysfonctionnement et des dangers. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.



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



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