



**CUISINIÈRE À GAZ SUR PIED
NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE**

FFSGS6219-36WHT | FFSGS6219-36BLK | FFSGS6219-48WHT | FFSGS6219-48BLK

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les soigneusement.
Si vous suivez les instructions, votre appareil vous donnera satisfaction pendant de nombreuses années.

Contenu

Sécurité	4~5
Instruction de débogage	6
Description d 'installation	7~17
Cuisinière	18~19
Opération de four	20~21
Opération de poulet	22
Opération de grille	23
Nursing & clean	24~26
Correction de panne	27
Conversion de gaz naturel liquéfié	28-32



Avertissement

Si les informations figurant dans le Manuel ne sont pas correctement suivies, les incendies ou les explosions peuvent causer des pertes matérielles, des dommages corporels, voire la mort.

Il est interdit de stocker ou d'utiliser de l'essence, des bouteilles de propane liquide ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de l'installation.

Et si tu sens le gaz?

N 'essayez pas d' éclairer. Ne touchez à aucun interrupteur électrique.

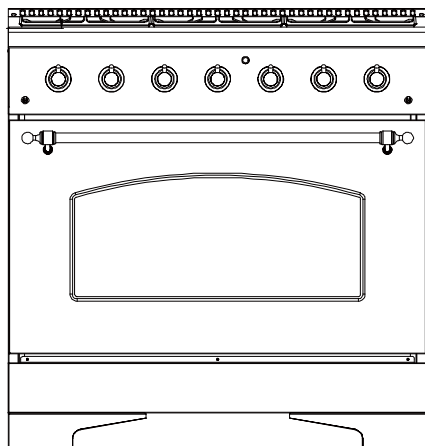
N 'utilisez aucun téléphone chez vous.

Appelle ton fournisseur d 'air par le téléphone du voisin. Suivez les instructions du gazier.

Si vous ne pouvez pas contacter le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Pour l 'installation et la maintenance de produits de mesure
Concessionnaire d 'installation, de service agréé ou de fournisseur de gaz.

GAMME DE GAZ

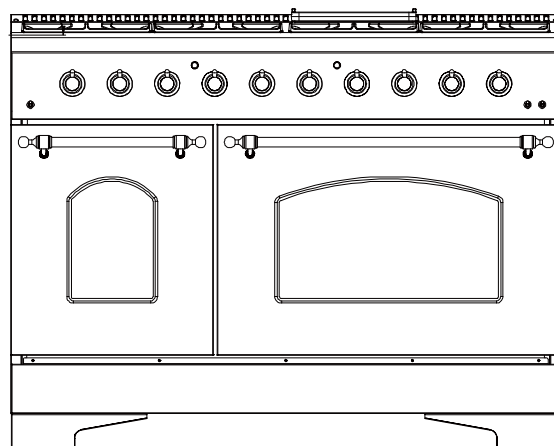


NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE

JK36A1

FFSGS6319-36WHT

FFSGS6319-36BLK



NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE

JK48A1

FFSGS6319-48WHT

FFSGS6319-48BLK

Service clientèle

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit Forno. 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.

Enregistrez ces informations ci-dessous pour référence ultérieure.

Informations sur le produit

Informations sur les services

Numéro de modèle : _____

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

Numéro de série : _____

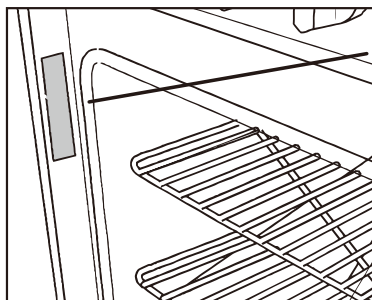
Si vous avez reçu un produit endommagé, contactez immédiatement Forno.

Date d'achat : _____

Pour gagner du temps et de l'argent, avant d'appeler le service après-vente, consultez le guide de dépannage. Il répertorie les causes des problèmes mineurs de fonctionnement que vous pouvez corriger vous-même.

Adresse et téléphone de l'acheteur : _____

Modèle et numéro de série



Numéro de modèle



Numéro de série

Services au Canada et aux États-Unis

Conservez le mode d'emploi à portée de main pour répondre à vos questions. Vous pouvez également trouver toutes les informations dont vous avez besoin en ligne à l'adresse suivante www.forno.ca.

Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin d'aide, veuillez consulter notre site web ou l'email : info@forno.ca

En cas de problème, veuillez contacter le service clientèle de FORNO. Veuillez noter qu'un dépannage avec un représentant du service clientèle avant de pouvoir envoyer un réparateur. Toute intervention sous garantie doit être autorisée par le service à la clientèle de FORNO. Tous les travaux sous garantie doivent être autorisés par le service clientèle de FORNO. Tous nos prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

consignes de sécurité

Définitions

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



AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou la mort.



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

Attention

ATTENTION - lorsqu'il est utilisé sans le symbole d'alerte de sécurité, indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des dommages matériels.

IMPORTANT

IMPORTANT utilisé pour les informations d'installation, de fonctionnement et de maintenance qui ne sont pas liées à la sécurité.

Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion entraîner des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence, de bouteille de propane liquide ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil.

Conservez ce manuel pour de futures références.

consignes de sécurité

Que faire si vous sentez du gaz?

- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone dans votre résidence.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

IMPORTANT

L'installation et l'entretien de votre produit de la gamme doivent être effectués par un installateur agréé, une agence de service agréée ou votre fournisseur de gaz.



Avertissement



Avertissement

Danger de basculement

Un enfant ou un adulte peut faire pencher la gamme et être tué.

Vérifier le support anti-pointe a été installé.

Assurez-vous que le support anti-pointe est engagé lorsque la plage est

Ne pas utiliser la plage sans le support anti-pointe en place.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants et les adultes.

Afficher des illustrations spécifiques du fabricant pour vérifier l'installation/l'engagement des supports anti-pointe.

INFORMATIONS SUR LES CONSOMMATEURS — L'INSTALLATEUR NE DOIT PAS SUPPRIMER

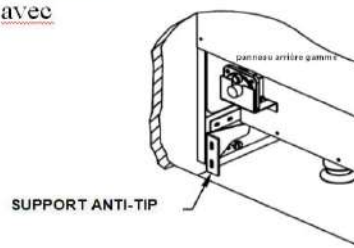
Avant de retirer l'étiquette, assurez-vous que le support anti-pointe est correctement installé.

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, celui-ci doit être sécurisé par un dispositif anti-basculement correctement installé et emballé avec l'appareil.

Toutes les cuisinières peuvent basculer et provoquer des blessures. Installer un dispositif anti-bascule emballé avec une gamme Suivez toutes les instructions d'installation.

Assurez-vous que le support anti-basculement est installé:

Faites glisser la plage vers l'avant.



consignes de sécurité



Ne pas entreposer ni utiliser d'essence, de bouteille de propane liquide ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil.

L'installation et l'entretien de votre cuisinière doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service agréée ou le fournisseur de gaz.

Les appareils à gaz peuvent causer une exposition mineure à quatre de ces substances, à savoir le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, causées principalement par la combustion incomplète du gaz naturel. Lorsque vous utilisez votre cuisinière au gaz naturel, les flammes des brûleurs doivent être de couleur bleue. De plus, les flammes doivent être stables, exemptes de basculement jaune, de bruit excessif et de soulèvement. Cependant, cette pointe jaune doit être limitée aux noyaux de flamme primaires uniquement. Des brûleurs correctement réglés, indiqués par une flamme bleuâtre plutôt que jaune, minimiseront une combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être minimisée en ventilant avec une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou une hotte de ventilation.

instructions de mise à la terre électrique

IMPORTANT

This indoor cooking appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-pronged receptacle. DO NOT cut or remove the grounding prong from this plug.

déballage et manutention



Extrêmement lourd.

Un équipement approprié et une main-d'œuvre adéquate lors du déplacement de la cuisinière pour éviter des blessures corporelles ou des dommages à l'unité ou au sol. L'unité est lourde et repose sur des pieds en acier réglables.

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



NE PAS soulever la cuisinière par les poignées de porte du four !!



CORRECT



INCORRECT



INCORRET

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

Pour garantir un fonctionnement correct et sûr, lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit. Installez ou localisez le produit uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.



- Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- N'essayez pas d'ajuster, de réparer, d'entretenir ou de remplacer une pièce de votre appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce guide.
- N'utilisez pas la cuisinière pour chauffer ou chauffer la pièce.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de la cuisinière. Jamais leur permettre de s'asseoir ou de se tenir debout sur n'importe quelle partie de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière.
- Demandez au technicien de vous montrer l'emplacement de la soupape d'arrêt de gaz et comment l'arrêter en cas d'urgence.
- Débranchez toujours l'alimentation de l'appareil avant tout type d'entretien.
- N'utilisez pas de nettoyants ou détergents abrasifs ou caustiques sur cet appareil. Ils peuvent endommager définitivement la surface.
- Lors de la cuisson, réglez les commandes du brûleur de sorte que la flamme ne chauffe que le bas ustensile et ne se chevauchent pas sur les côtés de l'ustensile.
- Les ustensiles (casseroles et poêles) qui conduisent lentement la chaleur, c'est-à-dire les casseroles en verre, doivent être utilisés en conjonction avec les flammes du brûleur à un réglage bas ou moyen.
- Éteignez toutes les commandes et attendez que les pièces de l'appareil refroidissent avant de les toucher. Ne touchez pas les grilles du brûleur ou les zones environnantes avant de les avoir refroidies.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.
- Nettoyez l'appareil avec prudence.
- Tournez toujours les poignées du pot sur le côté ou à l'arrière de la cuisinière. Ne tournez pas les poignées vers la zone où elles peuvent être facilement brûlées. Les poignées ne doivent pas dépasser les brûleurs adjacents.
- Utilisez la cuisinière uniquement pour les tâches de cuisson décrites dans ce manuel. Lorsque vous utilisez la cuisinière, ne touchez pas les grilles, les chapeaux de brûleur, les bases de brûleur ou toute autre pièce à proximité de la flamme. Ces composants peuvent être suffisamment chauds pour provoquer des brûlures.
- Utilisez des porte-pots secs. Des supports de casseroles humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur.
- Retirez le porte-casserole des surfaces chaudes.

- N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.
- Ne chauffez pas des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le récipient et entraîner des blessures.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'il soit froid.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

IMPORTANT

Gardez la surface de l'appareil dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.

Exigences d'approvisionnement en gaz

L'installation de cette gamme doit être conforme aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, le Code national du gaz à carburant, ANSI Z223.1 / NFPA 54. Au Canada, l'installation doit être conforme à l'installation/code de gaz naturel actuel, CAN 1-1,1-M81 et avec les codes locaux, le cas échéant. Cette gamme a été certifiée design selon la dernière édition DE l'ANSI Z21.1b-2012.

Un énoncé de la pression maximale d'approvisionnement en gaz conformément à la cote de pression d'entrée de l'organisme de réglementation de la pression des appareils de gaz fourni.

PRESSIION MINIMALE D'APPROVISIONNEMENT EN GAZ À L'APPAREIL POUR LE GAZ LP---14.0 IN.W.C.

PRESSIION MINIMALE D'APPROVISIONNEMENT EN GAZ À L'APPAREIL POUR NG --- 6 IN.W.C.

RÉGULATEUR DE L'APPAREIL EST FIXÉ À 5.0 IN. W.C. PRESSIION DE SORTIE.

N'obstruez pas l'écoulement de l'air de combustion dans la plage et l'air de ventilation loin de la plage.

Ventilation : il est recommandé que l'appareil soit actionné avec une tête de four, un capot d'échappement ventilé de taille et de capacité suffisantes.

Avant d'installer la plage, vous devez localiser et sécuriser le support anti-pointe inclus au mur pour votre portée.

Caution

L'utilisation d'armoires pour le stockage au-dessus de l'appareil peut entraîner un risque d'incendie potentiel. Les articles combustibles peuvent s'enflammer; les articles métalliques peuvent devenir chauds et causer des brûlures. Si un rangement d'armoire doit être fourni, le risque peut être réduit en installant un capot de portée qui projette horizontalement un minimum de 5 " (12.7cm) au-delà du fond des armoires.



Avertissement

L'appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage de l'espace. Ces renseignements sont fondés sur des considérations de sécurité. Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le plancher sous l'appareil doivent être scellées.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Dimensions et dégagements

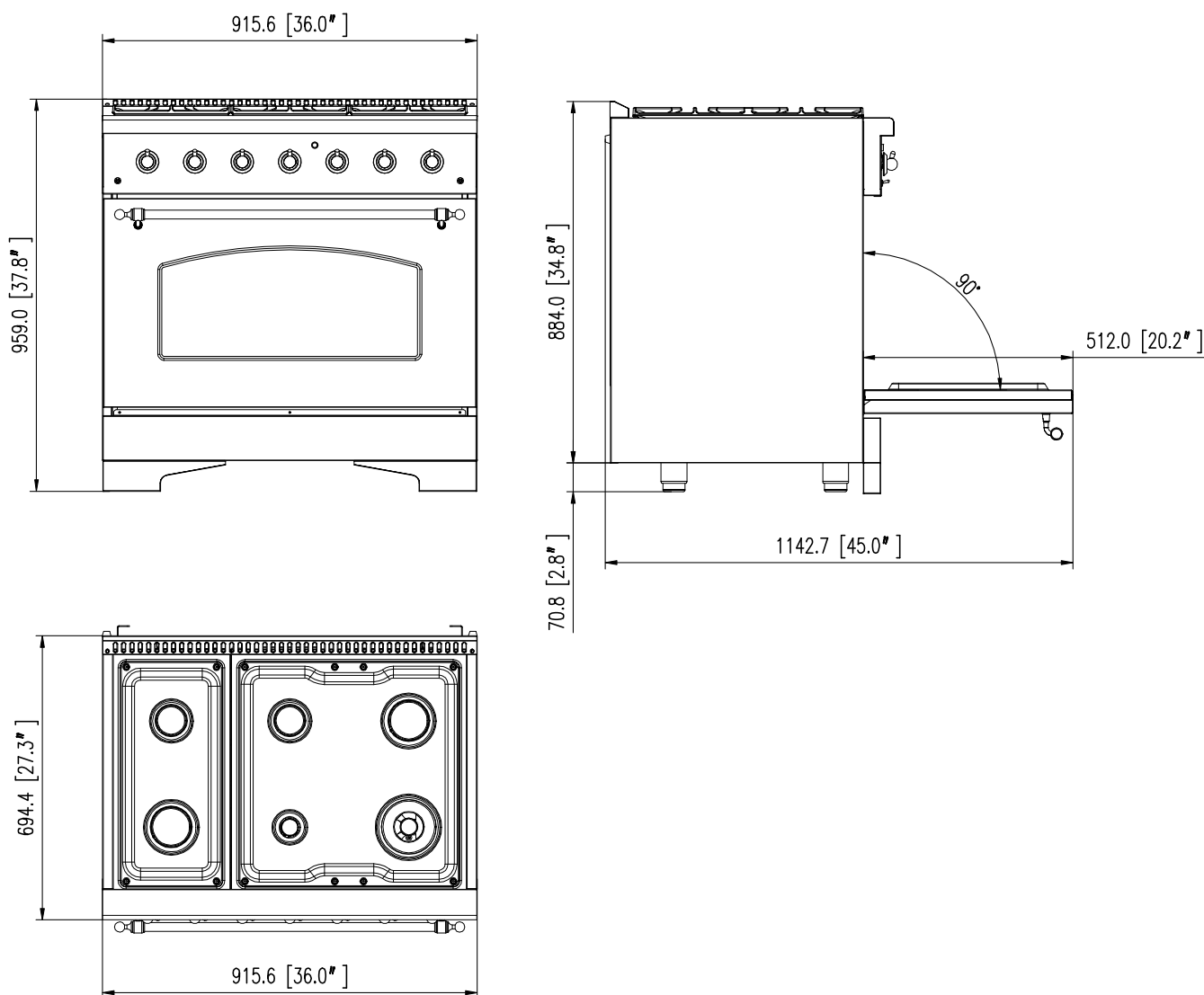
La portée peut être installée à la chasse d'eau sur le mur arrière. Vous pouvez installer un matériau non combustible sur le mur arrière au-dessus de la portée et jusqu'au capot d'évent. Il n'est pas nécessaire d'installer des matériaux non combustibles derrière la plage sous la hauteur supérieure du comptoir.

La distance minimale du côté de la plage au-dessus du comptoir aux parois latérales combustibles doit être d'au moins 10 pouces.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

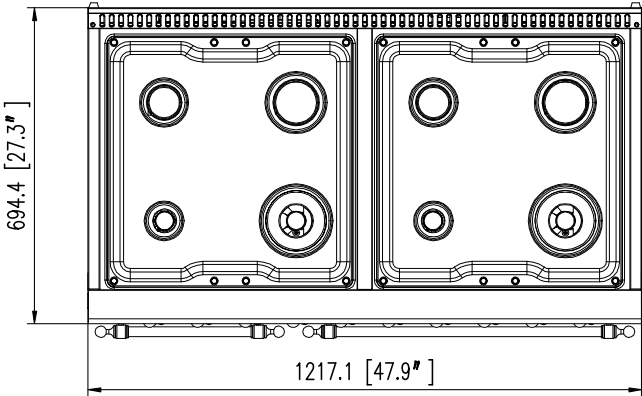
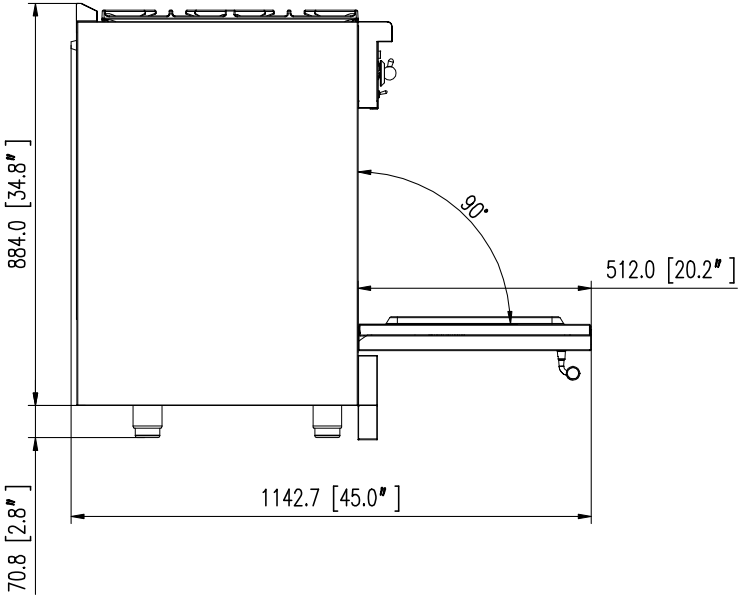
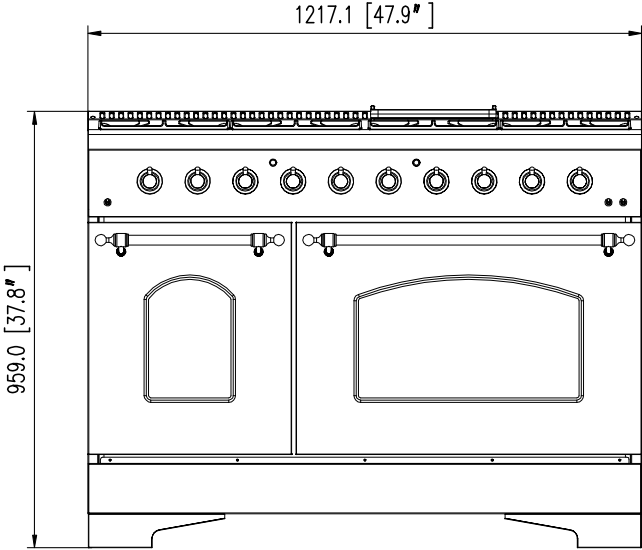
FFSGS6219-36WHT

FFSGS6219-36BLK



**Product features may not match. Image meant for dimension reference only.*

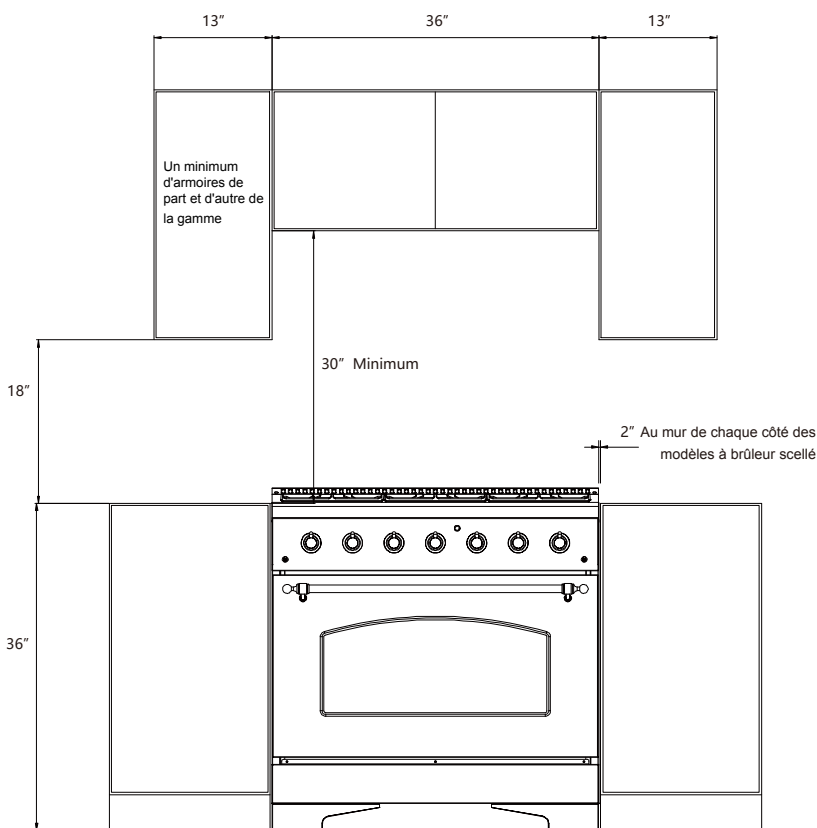
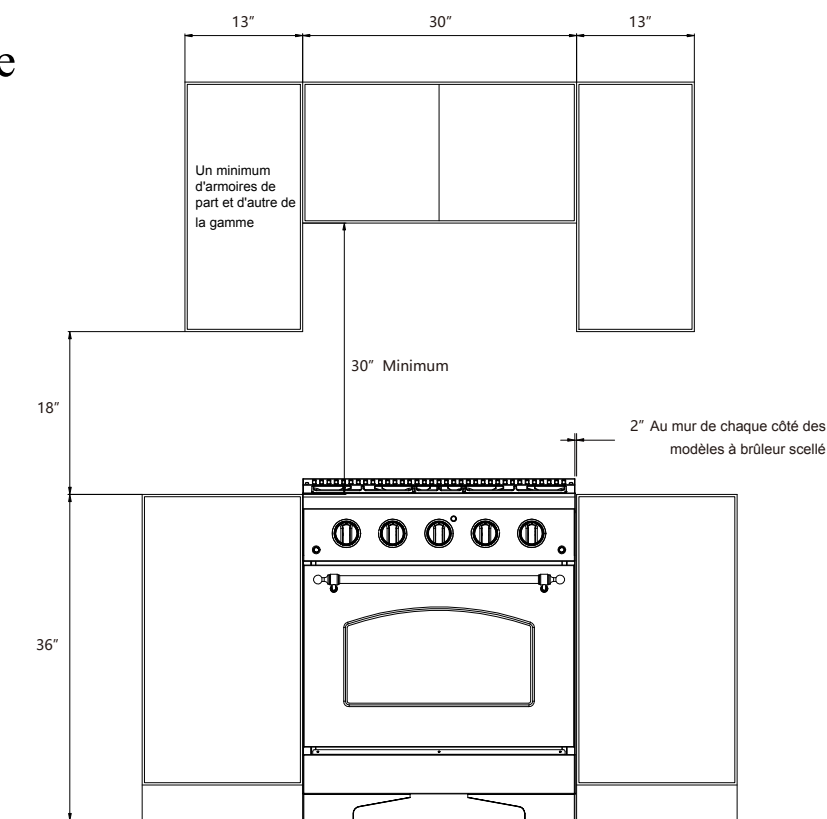
FFSGS6219-48WHT
FFSGS6219-48BLK



**Product features may not match. Image meant for dimension reference only.*

Installation

Taille et espace



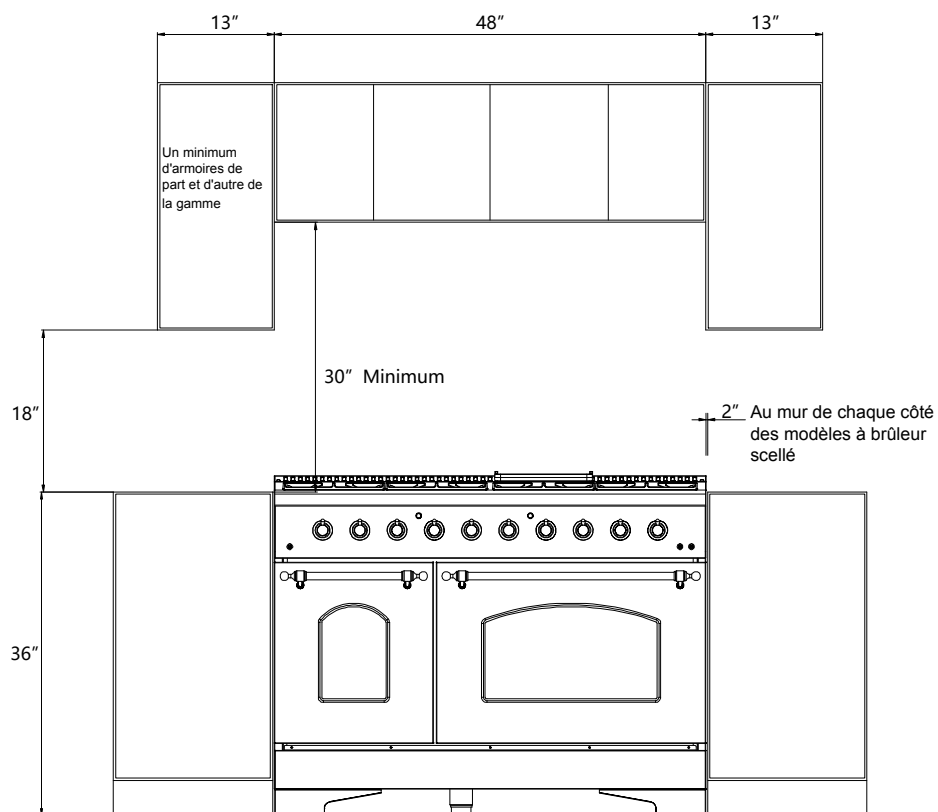


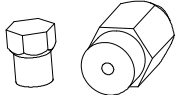
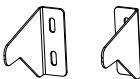
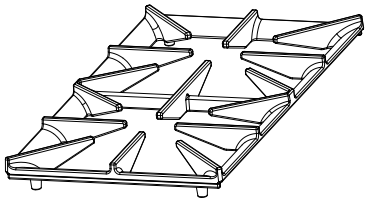
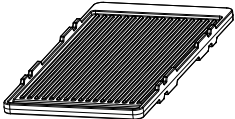
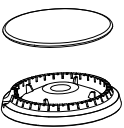
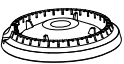
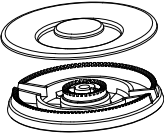
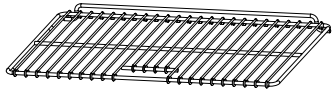
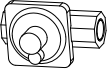
Diagramme d'installation

Instructions d'installation

Avant d'utiliser votre cuisinière

1.Retirer tous les matériaux d'emballage.

2.Vérifiez que vous disposez de tous les accessoires énumérés ci-dessous

 (FFSGS6219-36: 0.53, 0.74, 0.89, 0.90, 0.94, 1.00, 1.16, 1.40) (FFSGS6219-48: 0.53, 0.74, 0.89, 0.90, 0.94, 1.00, 1.09, 1.40)	Injecteur GPL	FFSGS6219-36	1 set
		FFSGS6219-48	1 set
	Support anti-basculement et vis		1 set
	Mur contre tapis		2 pièces
	Grilles de brûleurs	FFSGS6219-36	3 pièces
		FFSGS6219-48	4 pièces
	Plaque de cuisson (Griddle)	FFSGS6219-48	1 pièce
	poignée de la porte du four (*2 pcs for FFSGS6219-48)		1 pièce
	Brûleur et capuchon (6000BTU)	FFSGS6219-36	1 set
		FFSGS6219-48	2 sets
	Brûleur et capuchon (9000BTU)	FFSGS6219-36	1 set
		FFSGS6219-48	2 sets
	Brûleur et capuchon (12000BTU)	FFSGS6219-36	1 set
		FFSGS6219-48	2 sets
	Brûleur et capuchon (15000BTU)	FFSGS6219-36	1 set
		FFSGS6219-48	2 sets
	Brûleur et capuchon (20000BTU)	FFSGS6219-36	1 set
		FFSGS6219-48	2 sets
	Grille de cuisson (*4 pcs for FFSGS6219-48)		2 pièces
	Régulateur (pré-installé)		1 pièce
	Autocollant du numéro de série & Manuel d'instruction		1 set

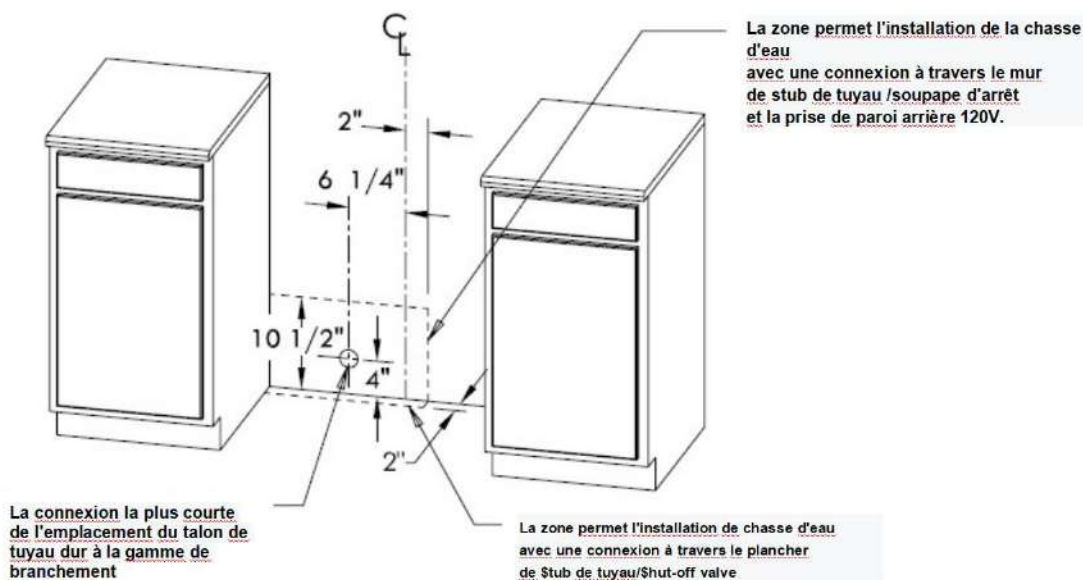
Installation

Exigences en matière d'alimentation

Votre autonomie doit être mise à la terre électriquement selon les codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au Code national de l'électricité (ANSI/NFPA 70, dernière édition). Au Canada, l'échouement électrique doit être conforme aux codes C22.1 canadiens actuels du Code électrique de l'ASC. Une copie de cette norme peut être obtenue auprès de : National Fire Protection Association, 1 Batterymarch Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101.

L'alimentation doit être la polarité correcte. La polarité inverse entraînera une étincelle continue des électrodes, même après l'allumage de la flamme. S'il y a un doute quant à savoir si l'alimentation électrique a la polarité correcte ou échouée, faites-la vérifier par un électricien qualifié.

Utilisez 120V, 60Hz et circuit de branche correctement échoué protégé par un disjoncteur de 15 ou 20 ampères ou un fusible de retard de temps.



Avertissement

Directive de mise à la terre électrique: le four à gaz intérieur est équipé d'une prise à trois aiguilles (de mise à la terre) pour vous protéger contre les risques de chocs et doit être inséré directement dans la prise à trois fourchettes de mise à la terre correcte.

Ne coupez ni ne retirez pas la fourchette de masse de la prise.

Lors de la commande d'entretien, veuillez à ce que tous les fils électriques soient étiquetés avant leur déconnexion. Une erreur de raccordement peut entraîner des erreurs de fonctionnement et des risques. Maintenance confirm the correct operation

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Mise à la terre

- Le cordon d'alimentation est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) qui s'accouple avec une prise murale de mise à la terre à trois broches standard pour minimiser le risque de choc électrique de la cuisinière.
- Tout appareil branché sur cordon doit comprendre des instructions relatives à l'emplacement de la prise murale et un avertissement à l'utilisateur de débrancher l'alimentation électrique avant de servir l'appareil.
- Lorsqu'une prise murale standard à deux broches est rencontrée, il est de la responsabilité et de l'obligation du client de la faire remplacer par une prise murale à trois broches correctement mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.

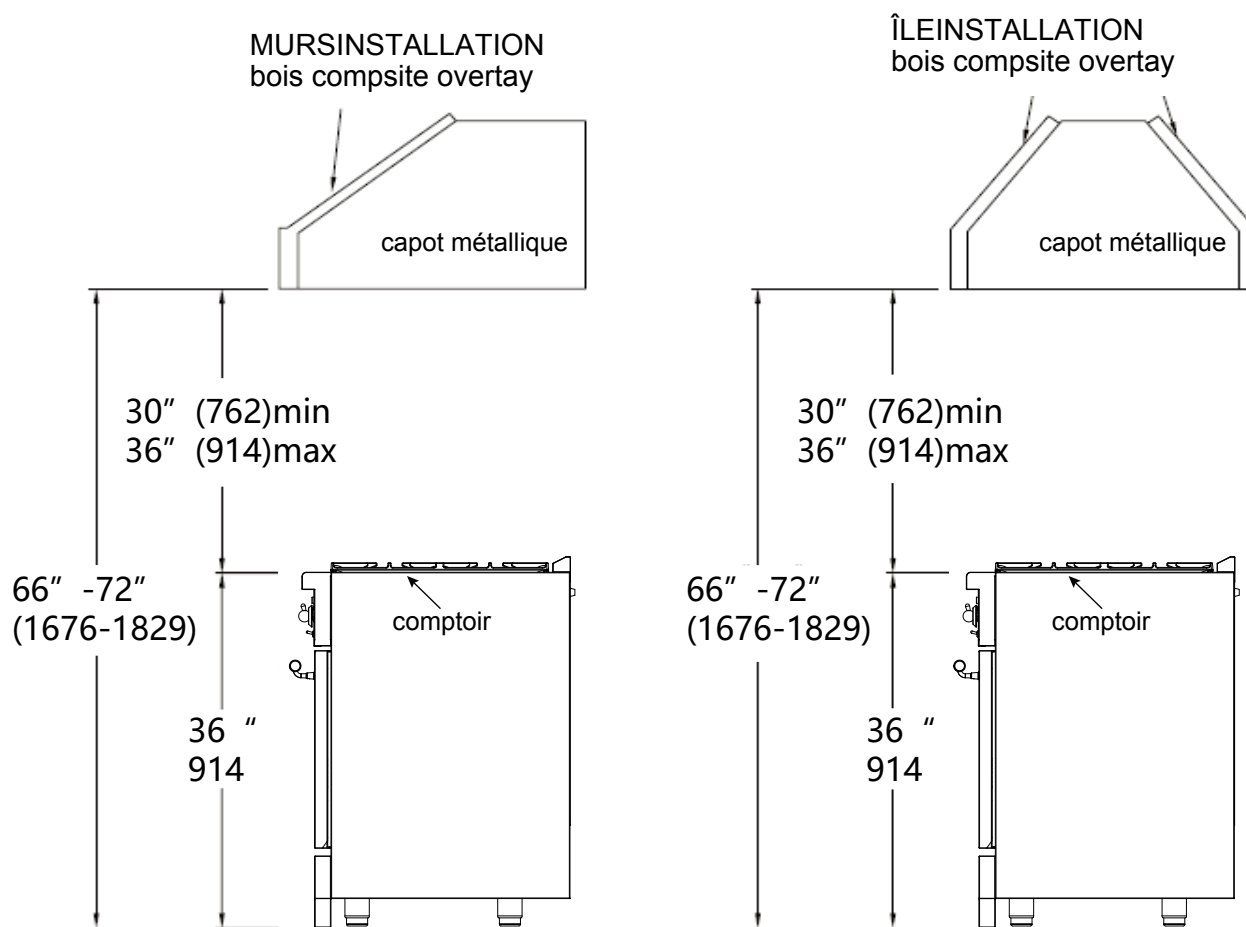
Connecter la cuisinière à l'alimentation en gaz

- Installez une vanne d'arrêt manuelle de la conduite de gaz dans la conduite de gaz dans un endroit facilement accessible en dehors de la cuisinière dans la tuyauterie de gaz à l'extérieur de l'appareil dans le but d'allumer ou de fermer le gaz à l'appareil.
- Installez l'adaptateur de raccord évasé mâle de $\frac{1}{2}$ " sur le coude de filetage intérieur $\frac{1}{2}$ " NPT à l'entrée du régulateur. Sur les modèles équipés de brûleurs doubles standard, installez l'extrémité filetée du tuyau mâle de l'adaptateur de raccord évasé $\frac{1}{2}$ " sur le filetage interne $\frac{1}{2}$ " NPT à l'entrée du régulateur de pression. Utilisez une clé sur le raccord du régulateur pour éviter tout dommage.
- Installez l'adaptateur de raccord évasé mâle $\frac{1}{2}$ " ou $\frac{3}{4}$ " sur le filetage interne NPT de la vanne d'arrêt manuelle, en prenant soin de fixer la vanne d'arrêt pour l'empêcher de tourner.
- La pression d'alimentation en gaz pour vérifier le réglage du régulateur est de 6 pouces (gaz naturel) et de 11 pouces (gaz propane), connectez le connecteur de la conduite de gaz flexible au régulateur de la cuisinière. Plage de position pour permettre le raccordement à la vanne d'arrêt.
- Une fois toutes les connexions effectuées, vérifiez que toutes les commandes de la cuisinière sont en position «off» et ouvrez la vanne principale d'alimentation en gaz.
- Les tests d'étanchéité de l'appareil doivent être effectués conformément aux instructions du fabricant. Utilisez de l'eau savonneuse (50% d'eau et 50% de savon) ou un détecteur de fuite

à tous les joints et connexions pour vérifier les fuites dans le système. N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.

L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz du bâtiment en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel lors de tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à une pression d'essai égale ou inférieure à ½ psig (3,5 kPa).

Installation de couverture Composite



Le bas de la hotte doit être de 30 ' ' min. à 36 'au-dessus du comptoir. Il en résulterait typiquement que le bas de la hotte se situerait à 66 'à 72' au-dessus du sol. Ces dimensions assurent un fonctionnement sûr et efficace de la hotte.

Après l'installation:

Vérifiez l'allumage des brûleurs de la table de cuisson.

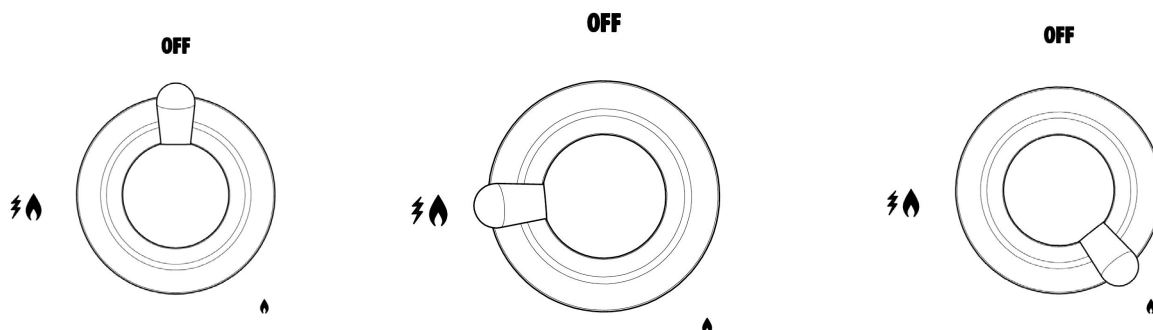
Vérifiez le réglage de l'obturateur d'air - flamme bleue vive, sans basculement jaune ni flammes de levage. Vérifiez l'allumage du brûleur du four.

Vérifiez visuellement le rallumage du brûleur tubulaire (brûleur du four) pour vous assurer que les deux rangées d'orifices du brûleur se rallument à chaque fois.

Vérifiez les fuites de gaz à toutes les connexions de gaz (en utilisant un détecteur de gaz, jamais une flamme). Vérifiez la fonction de cuisson au four et de cuisson par convection.

Cuisinière

Allumage de brûleur de surface



Poussez les gaz.

Tournez - vous vers la position d'allumage et de "salut".

Ajustez - vous à la hauteur de flamme appropriée.

Afin d'allumer le brûleur de surface, un bouton de commande approprié dans le sens inverse de l'aiguille est poussé à la position hi. Vous entendrez le son du brûleur électrique.

Une fois l'allumage du brûleur atteint, le bouton de commande du brûleur rotatif ajuste la taille de la flamme. Si le bouton reste "salut", il continuera à cliquer.

Note: lorsqu'un brûleur est placé en position Hi, tous les brûleurs sont allumés. Ne tentez pas de démonter ou de nettoyer le périmètre d'un brûleur, alors que l'autre est allumé. Lorsque l'allumeur est allumé, il est interdit de toucher n'importe quel couvercle de brûleur, la base du brûleur ou l'allumeur.

Paramètres thermiques:

Bonjour.	Allume le brûleur.
Mijoter	Faire fondre peu de riz, chauffer les aliments, faire fondre le chocolat ou le beurre.
Bas	Fondre en masse
Low Media	Faire frire à basse température, mijoter, chauffer le lait, la crème, la sauce.
Milieu	Cuire, bronzer, cuire, cuire, cuire à grande vitesse.
Salut.	Faire frire à haute température, faire bouillir la poêle, maintenir une grande quantité d'ébullition lente.
Bonjour.	Bouillir rapidement le liquide, frire.

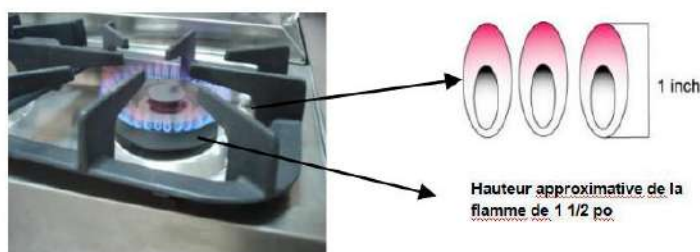
Cuisinière

Mijoter

- Une petite flamme produit un effet de combustion optimal. Le petit feu assure une cuisson précise pour les aliments fines, maintient la chaleur, fait fondre le chocolat ou le beurre et fait cuire à basse température pendant de longues périodes.
- Le réglage de flamme le plus élevé fournit la chaleur maximale disponible dans votre domaine. Cette configuration s'applique à une lourde charge de cuisson telle que la bouillie et la cuisson des pâtes.

Taille de la flamme

- Quand vous choisissez la flamme, faites attention à la flamme quand vous tournez le bouton.
- Toute flamme plus grande que la cuisinière est gaspillée.
- La flamme devrait être stable, bleu. Les matières étrangères dans les gazoducs peuvent provoquer une flamme orange pendant le fonctionnement initial.



Panne électrique

- Si le gaz ne s'enflamme pas dans les quatre secondes, fermez la valve et attendez au moins cinq minutes pour que tout gaz se dissipe. Répétez la procédure d'éclairage.
- En cas de panne de courant, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenez une allumette allumée près d'un brûleur et tournez le bouton dans le sens antihoraire sur "HI". Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton sur le réglage.

Table de cuisson

- Pour éviter que la table de cuisson ne se décolore ou se tache, nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation et essuyez les déversements acides ou sucrés dès que la table de cuisson a refroidi.
- Les brûleurs scellés de votre cuisinière ne sont pas fixés à la table de cuisson et sont conçus pour être retirés. Les débordements ou renversements ne s'infiltreront pas sous la table de cuisson. Les brûleurs doivent être nettoyés après chaque utilisation.

Fonctionnement de la table de cuisson

Évent du four

- Ne bloquez pas les conduits à l'arrière de la cuisinière lors de la cuisson au four. Il est important que le flux d'air chaud du four et d'air frais dans le brûleur du four ne soit jamais interrompu. Évitez de toucher l'ouverture de l'évent ou les surfaces à proximité pendant le fonctionnement du four ou du gril - ils peuvent devenir chauds.



Avertissement

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Selon le département américain de l'Agriculture: NE PAS conserver les aliments à des températures comprises entre 40 ° F et 140 ° F pendant plus de 2 heures. La cuisson des aliments crus en dessous de 275 ° F n'est pas recommandée.



Avertissement

N'utilisez jamais cet appareil comme radiateur pour chauffer ou réchauffer la pièce, car cela entraînerait une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. N'utilisez jamais cet appareil comme un espace de stockage et des zones d'armoire de stockage



Avertissement

N'utilisez jamais les portes ou les tiroirs de cet appareil comme un marchepied. S'appuyer ou se poser sur les portes ou les tiroirs peut entraîner des risques et des blessures.

Grilles de brûleur

1. Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Une mauvaise installation des grilles peut entraîner des rayures sur la table de cuisson et / ou une mauvaise combustion.
2. Ne pas faire fonctionner les brûleurs sans casserole ni ustensile sur les grilles



Fonctionnement du four



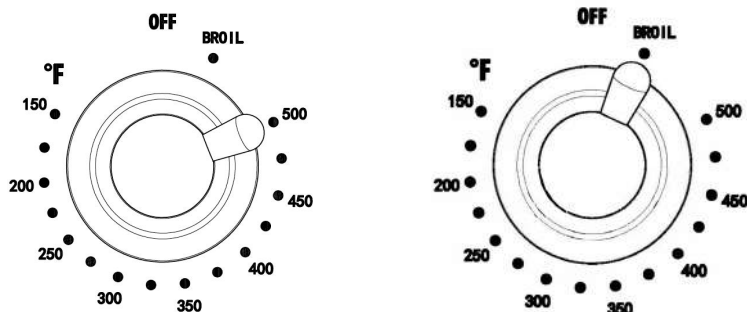
Ne couvrez jamais les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four ou rack entier avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. La doublure en papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, provoquant un risque d'incendie. N'utilisez pas de papier d'aluminium sur une surface en porcelaine. Cela endommagerait la porcelaine et affecterait sa durée de vie.

Fonction du four

La cuisson à flux d'air naturel se produit lorsque la chaleur est transférée dans le four à partir des brûleurs de cuisson au fond de la cavité du four. La chaleur est ensuite diffusée par un flux d'air naturel. Il s'agit d'un réglage de cuisson traditionnel.

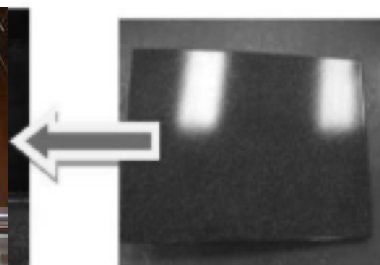
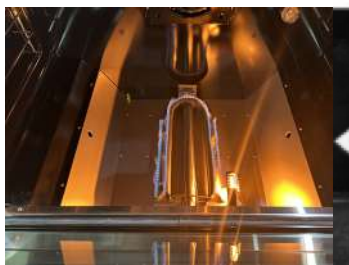
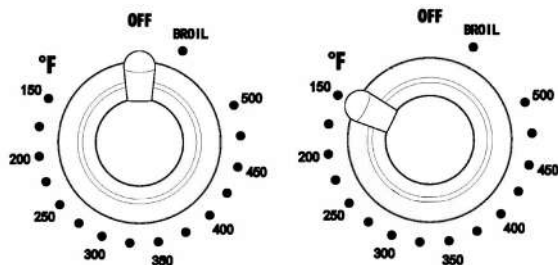
Broil infrarouge

Le brûleur de grill est situé en haut du four. Ce brûleur chauffe l'écran métallique jusqu'à ce qu'il brille. L'écran lumineux produit la chaleur infrarouge, brûlant l'extérieur des aliments grillés et scellant les jus.



Cuisson par convection

La chaleur est transférée des brûleurs de cuisson au fond de la cavité du four à la cavité du four elle-même. Le ventilateur de convection à l'arrière du four le fait ensuite circuler. Ce processus de convection fournit une distribution de chaleur plus uniforme dans toute la cavité du four. L'utilisation de plusieurs grilles est possible pour les gros travaux de cuisson. La cuisson par convection est plus rapide, peut être effectuée à des températures plus basses et fournit des températures plus uniformes que la cuisson régulière.



Convection

Le ventilateur de convection fait circuler uniformément l'air chauffé autour et autour de la nourriture. L'air chauffé circulera autour de la nourriture cuite à l'aide d'une couverture et d'une assiette de poulet. L'air chauffé est rapidement scellé dans le jus de fruit, formant un produit humide et tendre, tout en donnant une apparence marron d'or riche. Lors de la cuisson par convection, il est important d'utiliser une poêle pour obtenir le meilleur résultat de la cuisson par convection. La casserole est utilisée pour capturer les fuites de graisse et comporte un couvercle pour empêcher les éclaboussures.

Dégivrage convectionnel

Avec la régulation de la température, le ventilateur électrique derrière le four Recycle l'air. Le ventilateur accélère le dégel naturel sans chaleur. Afin d'éviter les maladies et le gaspillage de nourriture, les aliments dégelés ne sont pas autorisés à rester au four pendant plus de deux heures sans être cuisinés.

Déshydratation par convection

Sous régulation de température de 175 ° F, l'air chaud est irradié par le brûleur à four au fond du four et circule par un ventilateur électrique à l'arrière du four. Pendant un certain temps, l'eau est retirée de la nourriture par évaporation. L'élimination de l'eau inhibe la croissance des micro-organismes et retarde l'activité des enzymes.



Avertissement

AVANT LA CUISSON OU LE GRIL

Le four et le gril doivent être allumés pour brûler les huiles de fabrication. Allumez le four à 450°F (230°C) pendant 20 à 30 minutes; puis tournez le bouton du four sur «Broil» pendant la même durée. Vous pouvez activer le ventilateur au-dessus de votre plaque à ce moment

Fonctionnement du poulet de chair

Attention: pendant le barbecue, la porte doit être fermée.

Le barbecue est un procédé de cuisson de la viande dans un four directement sous du poulet à l'infrarouge. Le four est cuit quand la porte du four est fermée. Certaines cigarettes sont normales et nécessaires pour donner à manger un goût de cuisson.

Préchauffage

Lors de la préchauffage d'un steak rare, il est recommandé de préchauffer (retirer le volant avant de préchauffer le poulet à l'infrarouge). La nourriture est collée à l'eau de fer. Préchauffage du bouton de sélection du four à la position du barbecue. Attendre que le brûleur chauffe, environ deux minutes.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer la viande quand elle est cuite.

Rôtir

Cuire jusqu'à ce que la nourriture devienne jaune, puis faire sauter la deuxième face. Saison et service. Avant de faire pivoter ou d'enlever la nourriture, il faut mettre les dents en position d'arrêt.

Bourgeonnement

Le bouton de sélection du "Four" contrôle les caractéristiques du four. Pendant le cuisson, la chaleur s'irradie du four et est recouverte de manière uniforme. La température de cuisson est de 500 mètres F (260 °C).

Le four et l'insert utilisés ensemble permettent d'évacuer les gouttelettes de graisse et de s'éloigner de la chaleur élevée du poulet au four. N'utilisez pas de grille - pain sans Insert. Ne couvrez pas le four avec une feuille d'aluminium. La graisse exposée brûle.

Four:

- a. Posez le poulet dans une casserole. Et mettre la nourriture sur une casserole de poulet.
- b. Arranger le four intérieur et mettre la assiette de poulet sur l'étagère. Il faut mettre la assiette de poulet sous le four. Si le four est préchauffé, la poêle de poulet est positionnée après le four.
- c. Tourne le bouton du sélecteur vers le four.

La lampe indicateur de four restera ouverte jusqu'à ce que le bouton de sélection soit tourné vers une position fermée ou
Le cycle de régulation de température est fermé.

Fonctionnement de la plaque chauffante

Avant d'utiliser une grille

- Nettoyer complètement la grille avec de l'eau chaude et de l'eau de savon afin d'éliminer la poussière ou tout revêtement protecteur.
- Laver avec de l'eau propre, essuyer avec des serviettes / tissus doux, propres et sans velours.
- L'invention concerne un couvercle en acier inoxydable dont les dimensions conviennent pour être montés sur la surface supérieure sans grille. Notez que le couvercle doit être enlevé avant de tourner la grille.
- Assurez-vous que le disque de graisse soit sous le bord avant du four. Le plateau est placé en suspension sur le tamis pour capturer des huiles ou des résidus alimentaires.

Utiliser griddle

- a. Pousse le bouton de commande à la température de cuisson optimale dans le sens inverse de l'aiguille.
- b. Four de préchauffage
- c. Lorsque la grille est préchauffée à la température souhaitée, la lampe d'indication s'ouvre.
- d. Le beurre ou l'huile comestible peuvent être ajoutés pour augmenter le goût, puis les aliments sont mis en cuisine.

Avertissement:

La surface du grill est chaude après utilisation. Laissez-nous assez de temps.
Refroidissement avant nettoyage

Le four et le poulet

Le brûleur devrait être allumé. Faites tourner le four pendant 20 à 30 minutes à 450 °C (230 °C), puis tournez le bouton de commande du four en bobine. Même durée. Recommandation
Ouvrez le respirateur maintenant.



Avertissement

Avant de cuisiner ou de cuisiner, il faut ouvrir le four et le poulet pour brûler l'huile de fabrication. Convertit le four en 450 °F (230 °C) 20 à 30 minutes, puis le poulet en "rôti" pour garder le même temps. Vous souhaitez peut-être ouvrir un respirateur au-delà de votre portée à ce moment-là.

Entretien et nettoyage

Surface de cuisson

- a. Pour éviter les électrochocs ou les brûlures, désactivez tous les contrôles et assurez Le rafraîchissement de la cuisine.
- b. Avant de nettoyer le four, tous les brûleurs sont fermés et tous les composants sont suffisamment froids pour entrer en contact de manière sûre.
- c. Ne nettoie pas les fourneaux à l'aide d'agents de nettoyage, de cires, d'agents de polissage ou d'agents de nettoyage de toit de four commerciaux ou bruts ou abrasifs.
- d. Seuls les éponges, les tissus mous, les brosses en fibre ou en plastique, les tapis de nylon sont nettoyés.
- e. Veuillez sécher complètement avant d'utiliser le four.

Panneau de commande

- f. Le panneau de commande, la poignée de porte et le boîtier de commande sont nettoyés avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- g. Ne pas utiliser d'épurateur d'abrasifs ou de détergents, ils endommagent de façon permanente le nettoyage.
- h. Essuyez ces pièces avec un tissu souple et sans velours.

Fenêtre de four

- i. Toutes les surfaces de verre sont nettoyées au moyen d'un détergent doux et d'une solution d'eau chaude. Les empreintes digitales ou les revêtements sont enlevés au moyen d'un agent de nettoyage de verre doux.
- j. Séchage complet avec un tissu souple et sans velours.

Surface de porcelaine

- k. Le revêtement intérieur et intérieur du four est nettoyé à l'aide d'un détergent doux et d'eau chaude. Laver et sécher avec du tissu mou. Ne pas utiliser d'abrasifs ou de détergents de four commercial.

Surface en acier inoxydable

- l. Aucun produit de nettoyage contenant du chlore ne doit être utilisé.
- m. N'utilisez pas de tampon en laine d'acier.
- n. Utiliser un tissu humide chaud avec un détergent doux. Nettoyer, chauffer, déshumidifier Savon Sécher avec un tissu propre.

Entretien et nettoyage

Revêtement métallique

- o. Nettoyage au savon et à l'eau, détergent de verre ou pulvérisation de liquide doux.

Revêtement en plastique

- p. Lorsque le panneau de commande est décoré et refroidi, le savon et l'eau sont lavés, lavés et séchés.
- q. Utilisation d'un détergent de verre et de tissu souple.

Four

- r. Nettoyer le four avec un détergent et une solution d'eau chaude. Pour nettoyer le sol lourd, on utilise un tampon de rinçage, comme la laine d'acier, une quantité importante d'eau.

Cadre de cuisson

- s. Des coussins de laine ou des détergents sont lavés avec de l'eau chaude, de l'acier rempli de savon. Laver et sécher avec de l'eau de lavage.

Joint de four

- t. Ne nettoie pas les rondelles. Le matériau de fibre de verre du joint de porte de four ne peut pas résister à l'usure.
- u. Le joint doit rester intact.

Remplacer les lampes de four

- v. Désactivez l'alimentation principale.
- w. Le couvercle de lentille est enlevé du boîtier par extraction directe.
- x. Afin d'éviter les chocs électriques ou les lésions corporelles, assurez - vous de refroidir le four et les ampoules et de désactiver l'alimentation électrique du four avant le remplacement des ampoules. Lors de l'utilisation du four, il est important de veiller à ce que le couvercle de lentille soit en place.

Porte extérieure du four

- y. La partie supérieure, la partie latérale et la partie avant de la porte de toit du four sont entièrement nettoyées à l'aide du savon et de l'eau. Lave - toi. Vous pouvez aussi nettoyer le verre à l'extérieur de la porte avec un nettoyeur de verre.
- z. Ne pas utiliser de poudre de nettoyage pour nettoyer un four ou un abrasif grossier. Porte

Porte intérieure

- aa. Ne laisse pas l'eau superflue entrer dans aucun orifice ou rainure de la porte. Lorsque le four est chauffé, le savon qui reste sur la doublure produit des taches supplémentaires.
- ab. Avant de demander un service, veuillez vous reporter au tableau ci - dessous.

Correction de panne

Avant de demander un service, veuillez vous reporter au tableau ci - dessous.

Pas de travail.	Le four n 'est pas connecté à l' alimentation. Il n 'y a pas d' électricité.	Le four est raccordé à une alimentation électrique de taille appropriée par un électricien qualifié. Les électriciens vérifient l'alimentation électrique, y compris les disjoncteurs, les fils et les fusibles.
Le brûleur supérieur ne brille pas ou ne brûle pas uniformément.	La plage de prise n 'est pas complètement insérée dans la prise d' alimentation. Les trous du brûleur du côté du brûleur peuvent être bouchés.	Assure une connexion correcte entre l 'unité et l' alimentation. Enlever la tête du brûleur et nettoyer.Vérifie si la zone d 'électrode est brûlée sur des aliments ou des huiles.
La flamme du brûleur est très grande et jaune.	L 'orifice de pare - feu du brûleur est bloqué. L 'orifice du brûleur ou le couvercle du brûleur ne sont pas correctement positionnés. Le four fonctionne avec le mauvais gaz. Le régulateur n 'est pas installé Définit le mauvais type de gaz.	Les ports de boucle de pare - feu du brûleur sont nettoyés avec des pinces en papier, des aiguilles ou des fils. Démonter et installer soigneusement le pare - feu et le couvercle du brûleur. Veiller à ce que le type de fourneau corresponde à l'alimentation en gaz naturel. Vérifier l 'installation, changer le régulateur, ou Un régulateur de gaz approprié est prévu.
Pas d'étincelles. Feu.	La soupape d'arrêt de gaz est en état de fermeture. Position	Désactivez le clapet d 'arrêt en position d' ouverture.
L 'allumeur continue à allumer après l' allumage.	L 'électrode d' alimentation est inversée. L 'allumeur est humide ou sale.	Correction de polarité Allumeur sec ou propre.
La flamme du brûleur s'éteint au réglage bas.	Faible pression d'alimentation en gaz. Les trous d'admission d'air autour des boutons sont obstrués.	Contacter la compagnie de gaz. Éliminer l'obstruction.
Le four ne chauffe pas	Les réglages du four ne sont pas corrigés	Suivre la sélection du mode et les réglages de l'horloge comme spécifié dans la section Fonctionnement du four du manuel.
Aliments trop ou pas assez cuits	Temps ou température de cuisson incorrects.	Ajuster la durée, la température ou la position de la grille.
Bruit de "craquement" ou "d'éclatement".	C'est le son du chauffage et du refroidissement par le métal.	C'est normal.

Instruction de conversion de champ d'application de gaz de pétrole liquéfié

L'installation et le service doivent être exécutés par un programme d'installation qualifié.

Questions importantes: tenue d'un manuel d'instructions à l'intention des inspecteurs locaux. Les instructions sont lues et conservées pour référence ultérieure

! Avertissement Ce kit de conversion doit être installé par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables de l'autorité compétente. Le non-respect des instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone, causant des dommages matériels, des blessures ou des pertes de vie. L'agence d'entretien qualifiée est responsable de l'installation correcte de ce kit. L'installation n'est pas correcte et complète tant que le fonctionnement de l'appareil converti n'a pas été vérifié conformément aux instructions du fabricant fournies avec ce kit.

! Avertissement Avant de procéder à la conversion, coupez l'alimentation en gaz avant de débrancher l'alimentation électrique de la cuisinière. Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée avant d'installer le kit de conversion. Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée avant d'installer le kit de conversion.

Déterminez la combinaison des brûleurs supérieurs de votre cuisinière. Identifiez les pièces dont vous avez besoin dans ce kit pour effectuer la conversion au GPL. Lorsque les brûleurs sont convertis du naturel au G.P., les valeurs BTU sont les suivantes :

Brûleur à toit	6,000 BTU L.P. Gaz	[0.74mm]
Brûleur à toit	9,000 BTU L.P. Gaz	[0.90mm]
Brûleur à toit	12,000 BTU L.P. Gaz	[1.0mm]
Brûleur à toit	15,000 BTU L.P. Gaz	[1.16mm]
Brûleur à toit	20,000 BTU L.P. Gaz	[0.89*2+0.53mm]
Four de cuisson	10,000 BTU L.P. Gaz	[0.94mm]
Brûleur de four	22,000 BTU L.P. Gaz	[1.40mm]
Brûleur à flamme	14,000 BTU L.P. Gaz	[1.09mm]

* Note: la valeur nominale du matériel doit être réduite de 4% au-dessus de 1 000 pieds au-dessus de l'altitude.

Questions importantes: après le remplacement du gaz naturel dans les ouvertures LP, il est essentiel de maintenir les ouvertures de gaz naturel installées dans les usines d'origine afin de convertir le gaz naturel à l'avenir.

Les orifices d'origine sont du gaz naturel:

Brûleur supérieur 6 000 BTU [1,07 mm] Brûleur supérieur 9 000 BTU [1,36 mm] Brûleur supérieur 12 000 BTU [1,57 mm] Brûleur supérieur 15 000 BTU [1,79 mm]

Brûleur supérieur 20 000 BTU [1,36 * 2 + 0,73 mm] Brûleur de four 22 000 BTU [2,13 mm]

Brûleur de gril 10 000 BTU [1,42 mm] Brûleur droit 14 000 BTU [1,68 mm]

Outils requis pour la conversion L.P.:

Clé Allen de 2 mm

3/8 & 1/2 & 5/8 "[19mm] Clé à bout ouvert Tournevis à lame plate 1/8" large

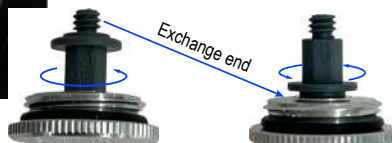
Tournevis cruciforme 7 mm Tourne-écrou 1/4 Tourne-écrou Clé à molette.

Instruction de conversion de champ d'application de gaz de pétrole liquéfié

a. Régulateur de pression de conversion

Pour entrer dans le régulateur de gaz, sortez de la zone située loin de la paroi de l'armoire. Le régulateur de gaz est situé dans l'angle inférieur droit de la plage.

1. Un risque de choc électrique peut se produire, entraînant des blessures ou la mort. Coupez l'électricité jusqu'à la portée avant la maintenance. Pendant la maintenance, il est interdit de démonter le régulateur ou de le faire tourner.
2. Dévissez le couvercle du régulateur. N'enlève pas le ressort du régulateur.
3. L'élément d'insertion sur le couvercle est dévié et inversé de manière à ce que la tige plus longue puisse faire face au couvercle. Remplacer l'insert sur le couvercle. Changer le couvercle du régulateur.



Position for NG

Position for LP



CAUTION

Il convient de veiller au démantèlement et au remplacement des composants gazeux. Des supports appropriés sont utilisés pour empêcher la détérioration des composants.

b. Convertisseur de gaz LP / propane



CAUTION Un trou de gaz naturel extrait du dispositif est conservé pour être éventuellement converti en gaz naturel à l'avenir. Il faut convertir le gaz en gaz naturel. Il faut être particulièrement prudent dans la manutention de l'acier.

- La grille de four de cuisson, le couvercle de brûleur et l'anneau de brûleur interne sont enlevés.
- Relevez la tête du brûleur extérieur et la base du brûleur.
- Un orifice de gaz naturel installé dans l'usine est enlevé du Centre de la plaque d'orifice au moyen d'un entraînement d'écrou de 7mm. N'oubliez pas de conserver les orifices de gaz naturel d'origine afin de les convertir en gaz naturel à l'avenir. Remplacer les trous à basse pression dans chaque support d'orifice d'étranglement. Resserrez chaque trou jusqu'à ce qu'il soit confortable. Attention à ne pas trop serrer.



Instruction de conversion de champ d'application de gaz de pétrole liquéfié

c. Trou de brûleur de four à conversion de gaz de propane

1. Trois vis sont démontées entre la plaque de pied et la grille. Maintenez les orteils sur les deux extrémités du panneau et tirez lentement vers l'avant.
2. Les deux vis du support de trou de retenue sont démontées et les trous de positionnement positionnés. Démontez l'ouverture avec une clé réglable. Remplacez le four par un barbecue de 1,32 mm et serrez. Remplacez le support d'orifice et alignez le nouveau orifice sur le pare-brise d'air du brûleur de four.

* répéter l'étape 18 « four ».



d. Ouverture de brûleur à conversion de gaz de propane

1. Les deux vis du support de plaque d'orifice de fixation sont enlevées et les orifices de positionnement sont placés.
2. Le tuyau de gaz est enlevé du support d'orifice au moyen d'une clé ouverte de 5,8 pouces ou de 19 mm. L'ouverture est retirée du support d'orifice d'étranglement au moyen d'une "clé ouverte". Changer la taille des pores de poulet au four



Il convient de veiller au démantèlement et au remplacement des composants gazeux. Des supports appropriés sont utilisés pour empêcher la détérioration des composants.

Instruction de conversion de champ d'application de gaz de pétrole liquéfié

e. Soupape de conversion de gaz de pétrole liquéfié / propane

1. Désactive le bouton de commande.
2. Un tournevis plat est utilisé pour ajuster la buse de dérivation du brûleur principal à la circonférence du LP jusqu'



Il convient de veiller au démantèlement et au remplacement des composants gazeux. Des supports appropriés sont utilisés pour empêcher la détérioration des composants.

This cooking range can be used with LPG(Liquid Propane Gas) and NG (Natural Gas). It is shipped from the factory adjusted for use with NG. Conversion nozzles are included in this plastic bag. Follow the instructions in the manual (page 28 -32) for gas conversion. Attention: Affix this label as close as possible to the conversion plate on the gas range. Gas range model: _____ This range was converted on _____ (day/month/year) to LPG by _____ (name and address of company making this conversion). which accepts the liability that this conversion has been properly made. LPG Supply Pressure 10" w.c.	This cooking range can be used with LPG(Liquid Propane Gas) (GPL) et du gaz naturel. L'appareil est réglé pour une utilisation avec du gaz naturel lorsqu'il quitte l'usine. Les buses de conversion se trouvent dans ce sac en plastique. Veuillez suivre les instructions fournies dans le guide (pages 28 à 32) pour la conversion au gaz. Attention : Posez cette étiquette le plus près possible de la plaque de conversion située sur la cuisinière. Modèle de cuisinière _____ Cette cuisinière a été convertie le _____ (jour/mois/année) pour une utilisation avec du GPL par: _____ (nom et adresse de l'entreprise responsable de la conversion). qui assume la responsabilité que la conversion a été effectuée correctement. Pression de l'alimentation en GPL: 10 po (25 cm)
---	---

Instruction de conversion de champ d'application de gaz de pétrole liquéfié

f. Reconnecter le gaz et l'alimentation

Les essais de fuites du matériel doivent être effectués conformément aux instructions d'installation de la plage d'installation.

Détection de pression de collecteur

Si la pression gazeuse du collecteur doit être vérifiée, le couvercle du brûleur, la bobine intérieure, la tête du brûleur extérieur et la base du brûleur doivent être retirés du brûleur à l'avant droit et reliés à l'orifice du brûleur par un compteur de pression (Compteur d'eau) ou par d'autres moyens d'essai de pression. Tuyau en caoutchouc interne

Le diamètre est approximatif et l'extrémité du tube est maintenue au-dessus du trou.

Ouvrez la soupape de gaz. Pour une vérification de pression plus précise, il y a au moins deux autres brûleurs supérieurs. Veillez à ce que la pression d'alimentation en gaz (d'entrée) soit au moins supérieure à la pression de collecteur spécifiée d'au moins 1 pouce. Alimentation en gaz. La pression ne doit pas dépasser 14 « colonnes d'eau ». La pression de la colonne d'eau du collecteur de gaz naturel est de 10 (LP / propane gazeux ou 5) pour un ajustement approprié.

CAUTION

N'utilisez pas la flamme pour vérifier les fuites de gaz.

- La plage du système de conduite d'alimentation en gaz est déconnectée sous toute pression dans le système d'essai et une soupape de fermeture séparée. pression de la colonne d'eau supérieure à 14
- Lorsque la pression d'essai est égale ou inférieure à 14 « pression de colonne d'eau (approximative) » psig, la soupape de fermeture manuelle séparée doit être fermée pendant tout essai de pression.

g. Brûleur d'air

Le pare-brise d'air du brûleur à four peut devoir être ajusté, en particulier si l'unité est convertie en gaz LP / propane. La longueur approximative de la flamme du four est de 1 pouce (flamme bleue intérieure visible).

Détermination de l'adéquation de la flamme du brûleur du four:

- Après retrait des orteils, le four est cuit à 350° F pour observer la flamme. Si la flamme est jaune, l'ouverture de la soupape est augmentée. Si la flamme est bleue, éloignez-vous du brûleur et réduisez l'ouverture de la soupape.
- Fermez le four pour qu'il refroidisse et Ajustez les volets d'air. Il faut ajuster, déconnecter la vis de verrouillage, redresser la vanne et serrer la vis de verrouillage. Le brûleur est à nouveau testé par répétition des étapes ci-dessus. Le régulateur d'air est correctement ajusté lorsque la flamme du brûleur est sensiblement stable en bleu.

h. Installation d'un nouveau type de plaque LP / propane

Enregistrez le modèle et le numéro de série de plaques en série à valeur nominale LP / propane fournies par cet ensemble. Les informations peuvent être obtenues à partir des fiches de notation / séries existantes. La nouvelle plaque est aussi proche que possible de la valeur nominale / de la plaque en série existante.



FOR
FAST SUPPORT
EMAIL AT **INFO@FORNO.CA** 

Soutien à la clientèle : envoyez un courriel à : info@forno.ca