



CUISINIÈRE À GAZ AUTOPORTANTE



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

GUIDE D'INSTALLATION

SPÉCIFICATIONS, INSTALLATION, ET PLUS ENCORE

NUMÉROS DE MODÈLE :

		
FFSGS6277-30	FFSGS6274-30	FFSGS6277-36

TABLE DES MATIÈRES

Service clientèle	3
Garantie	4
Information pour le consommateurs	6
Informations importantes en matière de sécurité	7
Caractéristiques de votre cuisinière	11
Instructions d'installation	12
Installations de poignées de porte	13
Installation des grilles de four	13
Électricité	14
Approvisionnement en gaz	14
Exigences en matière d'alimentation électrique	15
Régulateur de pression	15
Vanne d'arrêt du gaz	15
Dimensions du produit et armoires	16
Installation de la hotte de ventilation	19
Conversion au gaz PL	20
Raccordement de l'alimentation en gaz	25
Fonctionnement de la table de cuisson	26
Allumage	26
Mijoter et bouillir	26
Brûleur de la surface de cuisson	27
Fonctionnement du gril	27
Conseils pour le nettoyage de la table de cuisson	28
Lumière du four	28
Fonctionnement du four	28
Thermostat du four et temps de cuisson	29
Recommandations d'entretien et de nettoyage	30
Conseils de dépannage	31
A lire avant d'utiliser votre four	33
Schéma de câblage	34

Service à la clientèle

Nous vous remercions 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 les produits

Numéro de modèle : _____

Numéro de série :

Date d'achat : _____

Adresse d'achat et téléphone : _____

Informations sur les services

Utilisez ces numéros dans n'importe quel la correspondance ou les appels de service concernant votre produit.

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

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



"Besoin d'une aide rapide ? Il vous suffit de scanner le code qr pour accéder à notre formulaire d'assistance rapide. Nous sommes toujours là pour vous aider. questions ou préoccupations que vous pourriez avoir. N'hésitez donc pas à nous contacter !"

Services au Canada et aux États-Unis

Conservez 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, visitez notre site web pour une assistance rapide. Veuillez nous fournir vos nom, numéro, adresse, numéro de série du produit en panne, votre 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
- Chips
- 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 INDIQUÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE SOCIÉTÉ EN CE QUI CONCERNE 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.

Informations pour le consommateur

Sécurité de la gamme

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



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 le risque 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 cet 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, une agence d'entretien ou le fournisseur de gaz.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

⚠️ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

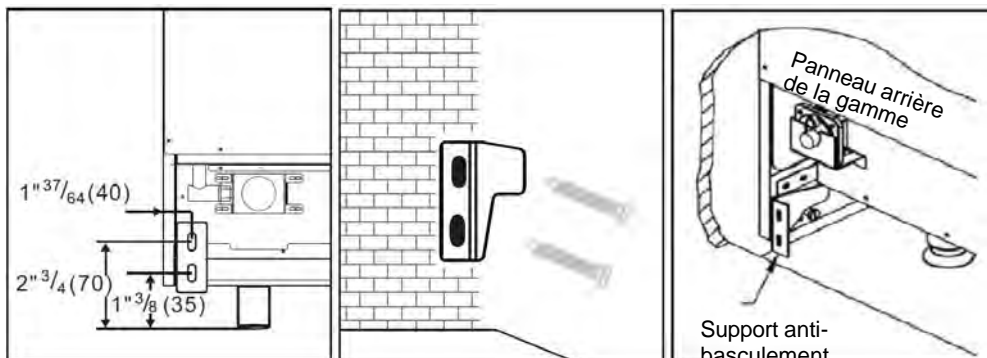


Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. Installez le dispositif anti-basculement sur la cuisinière et/ou la structure conformément aux instructions d'installation. Engagez la cuisinière dans le dispositif anti-basculement installé sur la structure. Réengagez le dispositif anti-basculement si la portée est retirée. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des blessures graves et/ou des brûlures pour les enfants et les adultes. Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée à l'aide d'un dispositif anti-basculement correctement installé, fourni avec la cuisinière. Voir les instructions d'installation fournies avec le support pour plus de détails avant de procéder à l'installation. Toutes les cuisinières peuvent basculer et provoquer des blessures.

Assurez-vous que le support anti-basculement est installé

Faire glisser la gamme vers l'avant.

Assurez-vous que le support anti-basculement est bien fixé au mur derrière la cuisinière.



⚠ 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 et appelez 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 instructions 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.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

⚠ 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 gamme 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 ou au gaz propane (LP). Elle peut être convertie pour fonctionner avec l'un ou l'autre. 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 écrans en verre. 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. **⚠ ATTENTION** 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. N'obstruez 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'événement 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



INCORRET

⚠️ AVERTISSEMENT Ne jamais verser d'eau froide sur des surfaces chaudes dans un four chaud. La vapeur créée peut provoquer des brûlures graves ou des ébouillantage et le changement soudain de température peut endommager l'émail du four.

⚠️ AVERTISSEMENT 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 TENIR LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES ÉLOIGNÉS 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 le 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 au contact 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, PRENDRE 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 à des 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 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR 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 environnants.

Ne laissez jamais l'huile sans surveillance pendant la friture. Si on la laisse chauffer au-delà de son point de fumée, l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie qui peut se propager aux meubles environnants. Utilisez autant que possible 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 surgelés avec des quantités excessives de glace.

Utilisez des casseroles de taille appropriée et évitez celles qui sont instables ou qui basculent facilement. Choisissez des ustensiles de cuisine dont la taille correspond à celle 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 matériaux 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 avec un anneau de support métallique rond. L'anneau peut retenir la chaleur et bloquer l'air vers le brûleur, ce qui entraîne 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.

N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou tapisser une 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 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

Ne recouvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages de la sole du four et ne recouvrez jamais une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium ou du papier sulfurisé. Ne placez jamais de papier d'aluminium ou de papier sulfurisé sur la sole du four. Ils peuvent chauffer et entraîner un risque de fumée ou d'incendie.

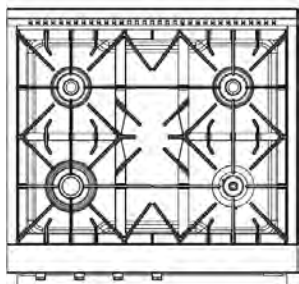
Éloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.

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 souhaité 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.

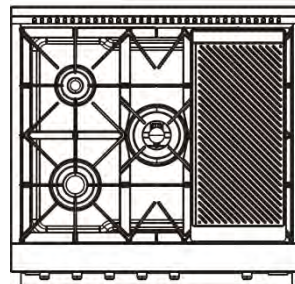
Ne laissez pas d'objets tels que du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les objets stockés dans un four peuvent s'enflammer. Ne laissez pas d'objets sur la table de cuisson à proximité de l'évent du four. Les objets peuvent surchauffer et entraîner 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.

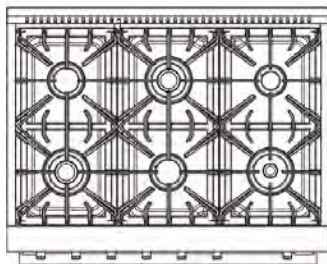
Caractéristiques de votre cuisinière



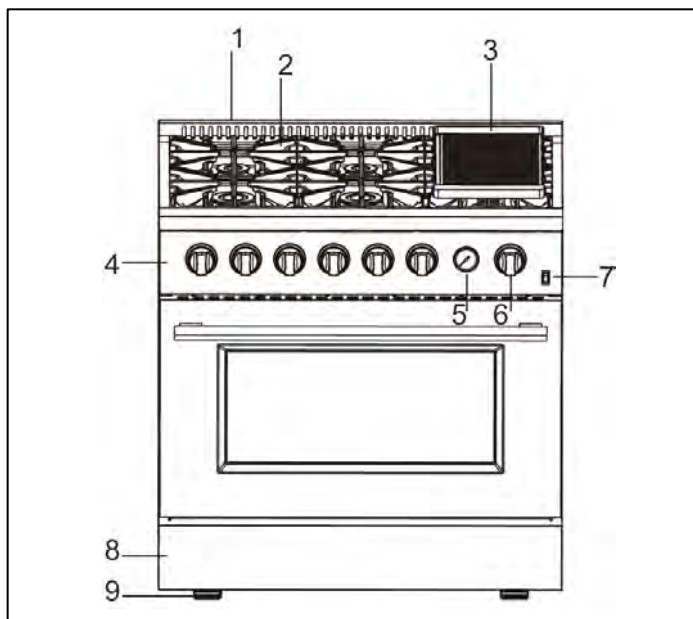
4 brûleurs



5 brûleurs



6 brûleurs







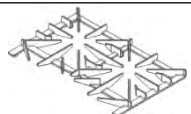

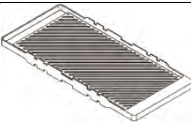

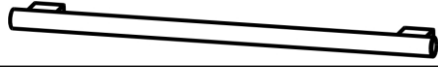
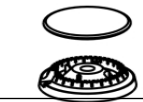
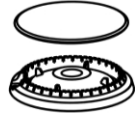
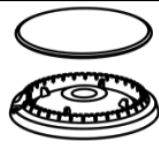
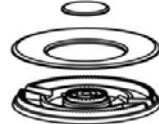
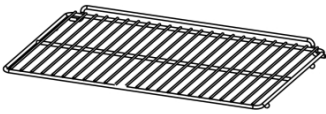
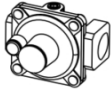

Index des produits	
1	Évents de four
2	Grilles de brûleur de la table de cuisson
3	Plaque de cuisson (sur certains modèles)
4	Panneau de contrôle
5	Indicateur de température
6	Bouton de réglage de la température
7	Interrupteur des lumières du four
8	Plaque coup-de-pied
9	Système de mise à niveau

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


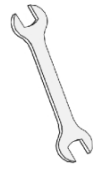
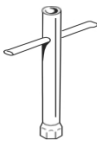

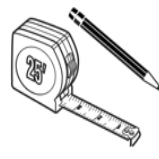




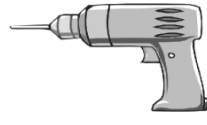
Instructions d'installation

Avant d'utiliser votre cuisinière

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Vérifiez que vous disposez de tous les accessoires énumérés ci-dessous

 0.61, 0.93, 1.18, 0.94, 1.18, 0.9, 0.46	Injecteur GPL	FFSGS6277-30	6 ensembles
		FFSGS6274-30	7 ensembles
		FFSGS6277-36	8 ensembles
	Support anti-basculement et vis		1 ensemble
	Tapis contre le mur		2 pièces
	Grilles de brûleurs	FFSGS6277-30	1 pièce
	Grilles de brûleurs	FFSGS6274-30	2 pièces
	Grilles de brûleurs	FFSGS6277-30	2 pièces
		FFSGS6277-36	3 pièces
	Plaque de cuisson	FFSGS6274-30	1 pièce
	Support pour wok	FFSGS6274-30	1 pièce
	Poignée de la porte du four		1 pièce
	Brûleur et capuchon (4000BTU)	FFSGS6277-30	1 ensemble
		FFSGS6277-36	1 ensemble
	Brûleur et capuchon (9000BTU)	FFSGS6277-30	2 ensembles
		FFSGS6274-30	2 ensembles
		FFSGS6277-36	2 ensembles
	Brûleur et capuchon (15000BTU)	FFSGS6277-30	1 ensemble
		FFSGS6274-30	2 ensembles
		FFSGS6277-36	3 ensembles
	Brûleur et capuchon (19000BTU)	FFSGS6274-30	1 ensemble
	Grille de four		2 pièces
	Régulateur (pré-installé)		1 pièce
	Autocollant du numéro de série et manuel d'instructions		1 ensemble

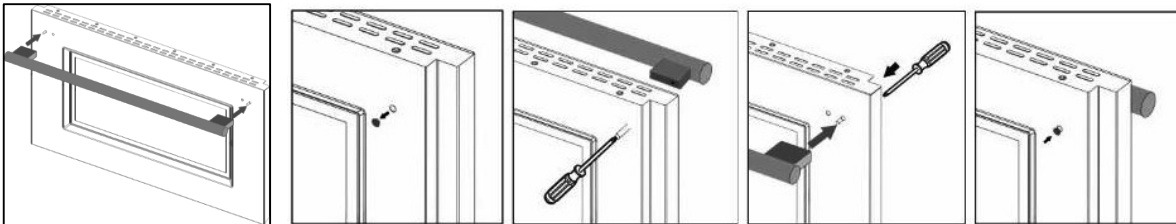
Vous avez besoin d'outils pour l'installation. (non fournis avec la cuisinière)

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

Installations de la poignée de porte

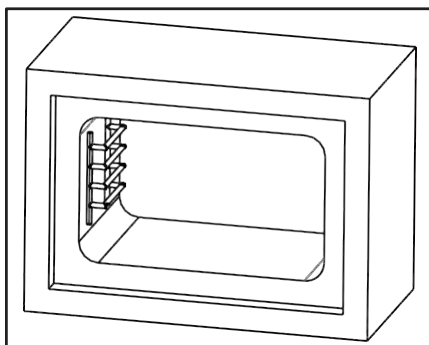
La poignée de porte n'est pas préinstallée.

Suivez les illustrations ci-dessous pour installer la poignée de porte rapidement et facilement.

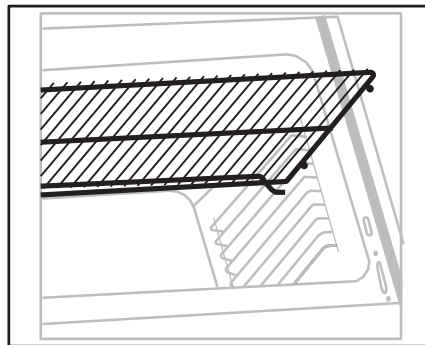


1. Retirez le capuchon en caoutchouc noir situé à l'intérieur de la porte du four. (Ne pas le jeter).
2. Insérer le tournevis dans le trou pour atteindre la vis encastrée.
3. Positionnez correctement le support de la poignée pour accepter le boulon à l'extérieur de la porte du four, serrez la vis.
4. Répétez les étapes 1 à 3 pour l'autre côté.
5. Remettre les capuchons noirs en caoutchouc pour couvrir les deux trous à l'intérieur de la porte du four.

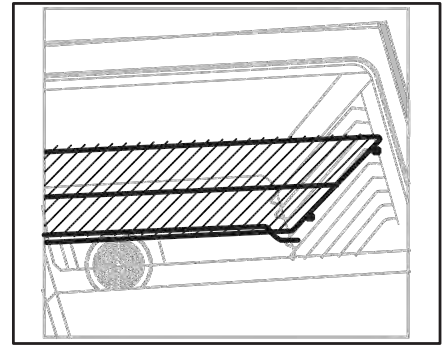
Installation grilles de four



1-Ouvrir la porte du four



2- Placer la grille de cuisson au centre position de la grille latérale. Soulever la grille de cuisson un peu pour que la bille d'acier puisse traverser la crémaillère latérale.



3- Pousser doucement la grille à fond dans la cavité du four.

Électricité

Votre cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au Code national de l'électricité (ANSI/NFPA 70, dernière édition). Au Canada, la mise à la terre doit être conforme au code canadien de l'électricité CSA C22.1, partie 1, et/ou aux codes locaux.

La polarité de l'alimentation électrique doit être correcte. Une inversion de polarité entraînera des étincelles continues sur les électrodes, même après l'allumage de la flamme. En cas de doute sur la polarité de l'alimentation électrique ou sur sa mise à la terre, faites-la vérifier par un électricien qualifié.

Exigences électriques

Alimentation électrique	Mise à la terre, 110/120 VAC, 60Hz
Service	Circuit dédié de 15 ou 20 ampères
Prise de courant	3 broches avec mise à la terre
Cordon d'alimentation	5' (1,3 m)

! AVERTISSEMENT

Instructions de mise à la terre électrique cette cuisinière est équipée d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branchée directement dans une prise à trois broches correctement mise à la terre.

Ne pas couper ou retirer la broche de mise à la terre de la fiche.

! ATTENTION Étiqueter tous les fils avant de les déconnecter lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifier le bon fonctionnement après l'entretien.

Mise à la terre

Le câble électrique est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) qui s'adapte à une prise murale standard à trois broches avec mise à la terre afin de minimiser le risque de choc électrique provenant de la cuisinière.

Tous les appareils raccordés à un cordon doivent comporter des instructions relatives à l'emplacement de la prise murale et un avertissement invitant l'utilisateur à débrancher l'alimentation électrique avant d'utiliser 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 pas couper ou retirer la broche de mise à la terre du câble électrique.

Approvisionnement en gaz

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. Au Canada, l'installation doit être conforme au code d'installation du gaz naturel en vigueur, CAN 1-1.1-M81, et aux codes locaux le cas échéant.

Cette gamme a été certifiée conformément à la dernière édition de la norme ANSI

Z21.1b-2012. EXIGENCES EN MATIÈRE DE GAZ

GAZ NATUREL	WC
Pression du régulateur	5" (12,5 mb)
Pression d'alimentation minimale**	6"
Pression d'alimentation maximale**	14" (34,9 mb), 0,5 psi (3,5 kPa)
LP GAZ	WC
Pression du régulateur	10" (25 mb)
Pression d'alimentation minimale**	11"
Pression d'alimentation maximale**	14" (34,9 mb), 0,5 psi (3,5 kPa)

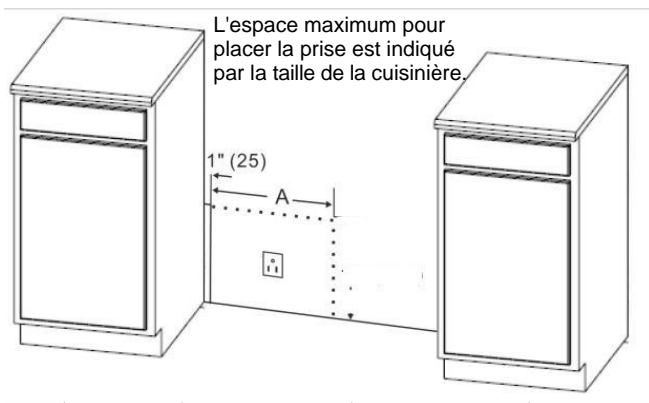
**La pression d'alimentation en gaz minimale et maximale correspond à la pression au niveau de la vanne d'arrêt du gaz.

! ATTENTION N'obstruez pas le flux d'air de combustion dans la cuisinière et le flux d'air de ventilation loin de la cuisinière.

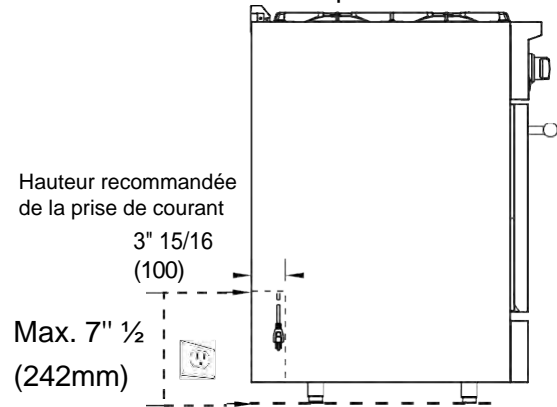
Ventilation : il est recommandé d'utiliser l'appareil avec une hotte aspirante de taille et de capacité suffisantes

Exigences en alimentation électrique

Votre appareil est équipé d'une petite cavité située au bas de l'arrière, qui est spécialement conçue pour accueillir tous vos besoins en électricité et en gaz pour une installation murale sans faille. Il est important de veiller à ce que tous les composants soient placés en dessous des mesures indiquées ci-dessous.



	30 pouces	36 pouces
A	23" (584)	28" (715)

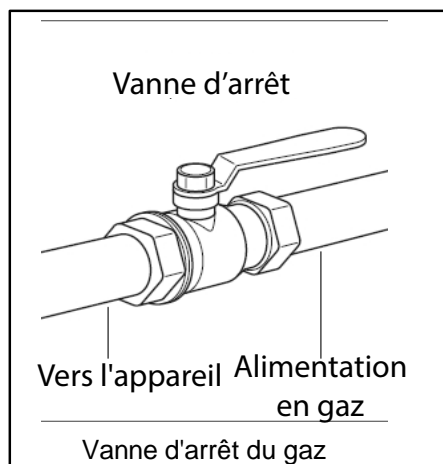
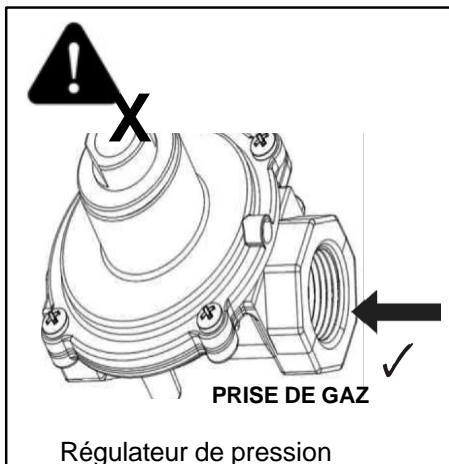


! ATTENTION Veuillez noter que la hauteur maximale peut varier si vous ajustez la hauteur des pieds de l'appareil. Pour obtenir des mesures précises, nous vous recommandons de vous référer à l'objet réel plutôt que de vous fier uniquement à des documents de référence.

Pression Régulateur

La pression de service pouvant fluctuer en fonction de la demande locale, chaque cuisinière à gaz doit être équipée d'un régulateur de pression sur la conduite d'alimentation pour un fonctionnement sûr et efficace.

Le régulateur de pression préinstallé sur la cuisinière a une entrée de gaz de 1/2" NPT pour les modèles 30", 36". 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.



Vanne d'arrêt du gaz (non incluse)

La conduite d'alimentation doit être équipée d'un robinet d'arrêt de gaz externe approuvé, situé à proximité de la cuisinière dans un endroit accessible. Ne bloquez pas l'accès au robinet d'arrêt. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

Une conduite d'alimentation en gaz de 3/4" (19 mm) de diamètre intérieur doit être raccordée à la cuisinière. Si les réglementations locales le permettent, il est recommandé d'utiliser une conduite de gaz métallique flexible certifiée de 3 pieds (0,9 m) de long et de 1/2" (13 mm) de diamètre intérieur pour raccorder l'entrée femelle 1/2" NPT 30", 36" de l'appareil à la conduite d'alimentation en gaz. Il convient d'utiliser des composants pour joints de tuyauterie adaptés au gaz naturel ou au gaz de pétrole liquéfié.

L'appareil et son robinet d'arrêt doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout essai de pression du système à des pressions d'essai égales ou inférieures à 0,5 psi (3,5 kPa).

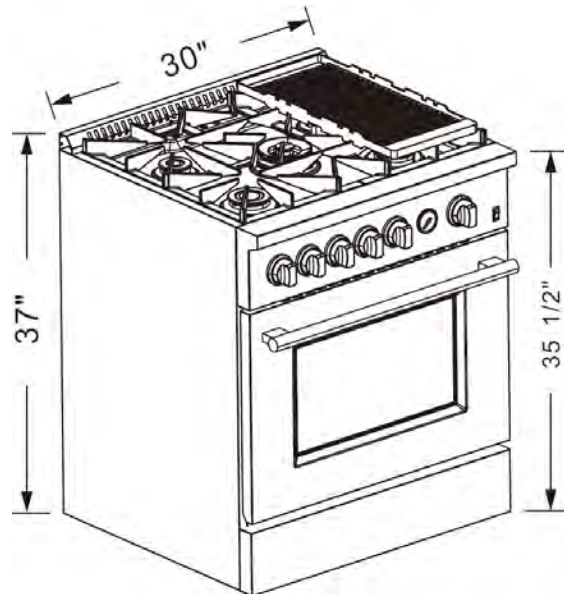
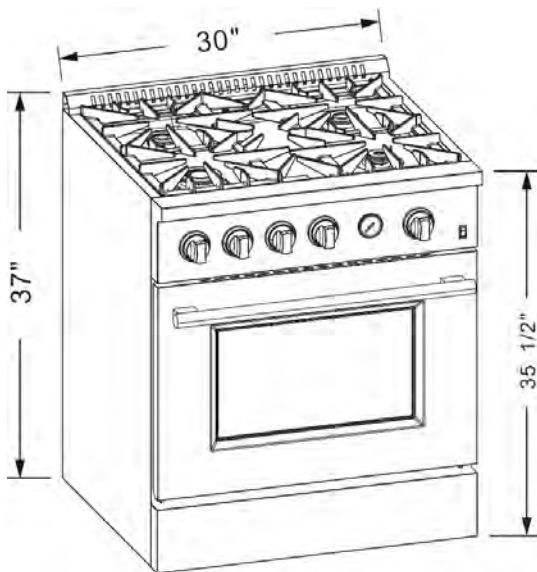
Dimensions du produit et Cabinets

Model:

FFSGS6277-30

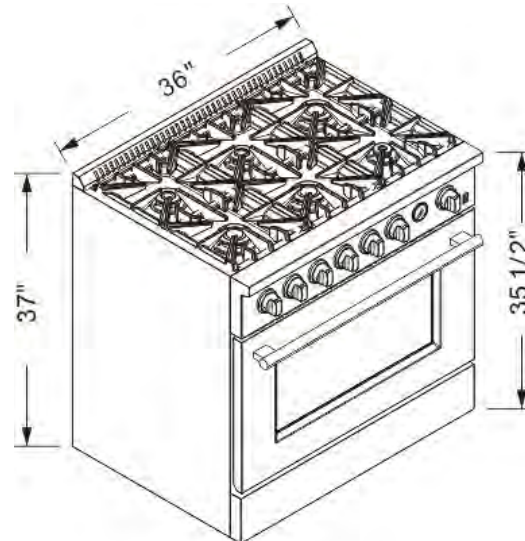
Model:

FFSGS6274-30

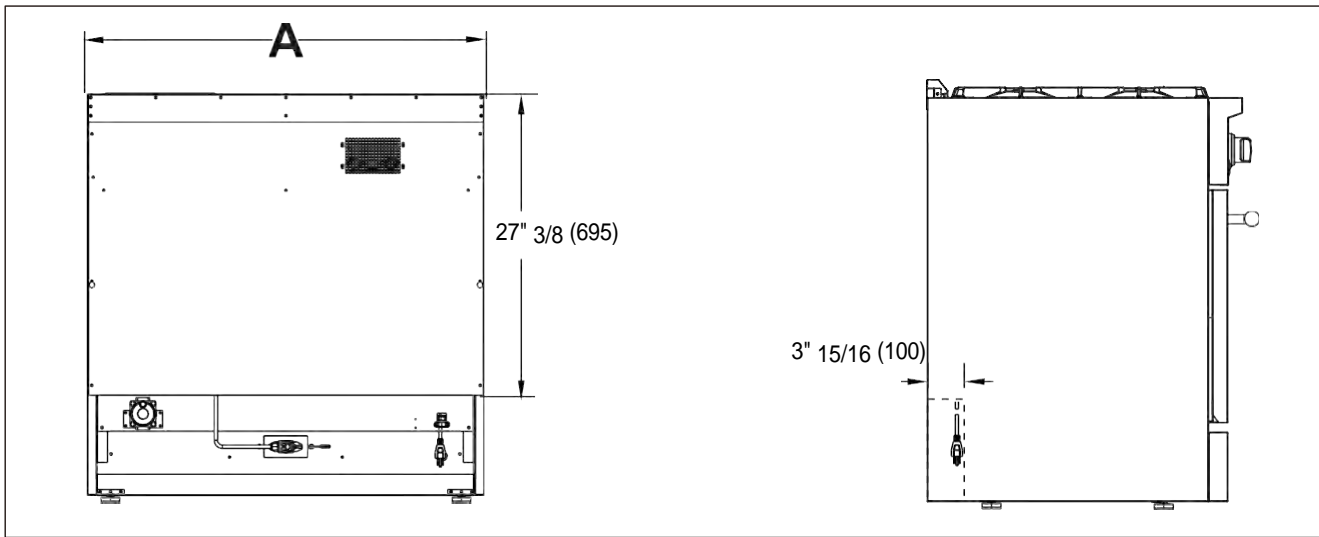
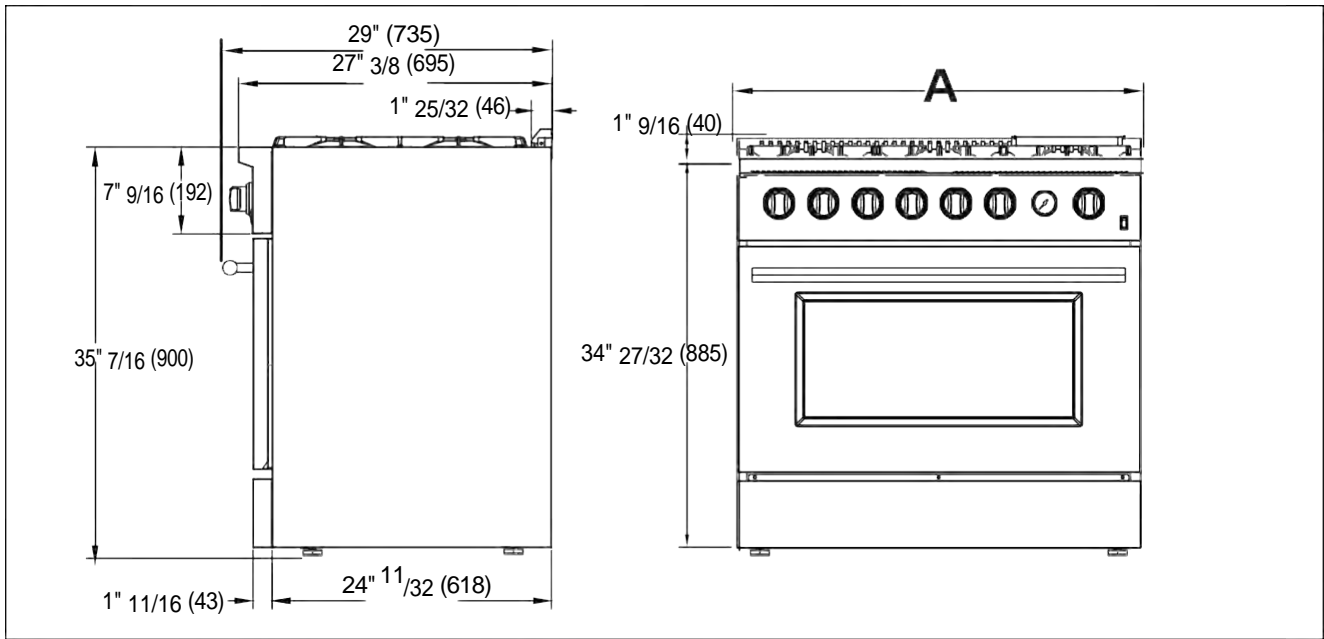


Model:

FFSGS6277-36



Cette cuisinière peut être installée directement à côté d'armoires existantes à hauteur de comptoir (36" ou 91,5 cm du sol). Pour obtenir le meilleur aspect, la table de cuisson doit être au même niveau que le comptoir de l'armoire. Pour ce faire, il suffit de surélever l'appareil à l'aide des broches de réglage situées sur les pieds.

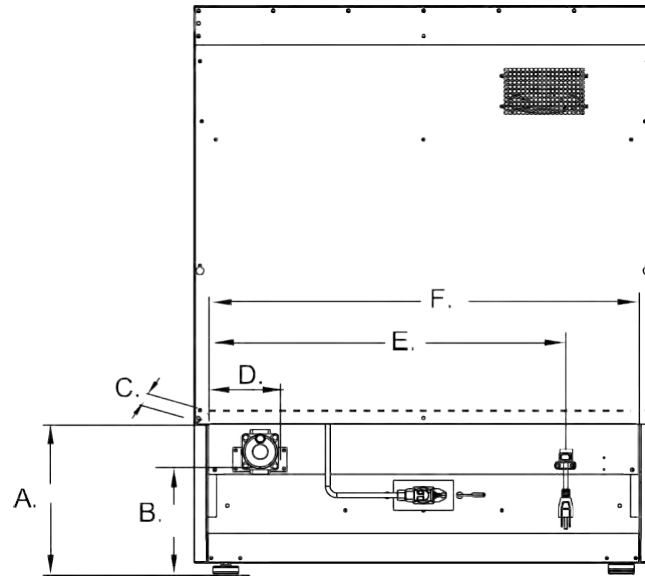


Tapis contre le mur

1/ Retirer les deux vis à l'arrière de la cuisinière. 2/ Installer le tapis contre le mur à la place.

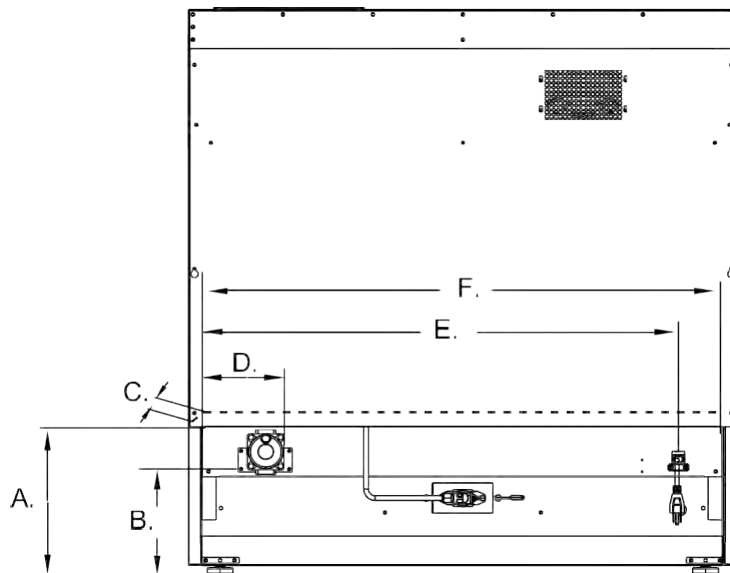
	30 inch	36 inch
A	30"(763)	36"(915)

Modèle:FFSGS6277-30
FFSGS6274-30

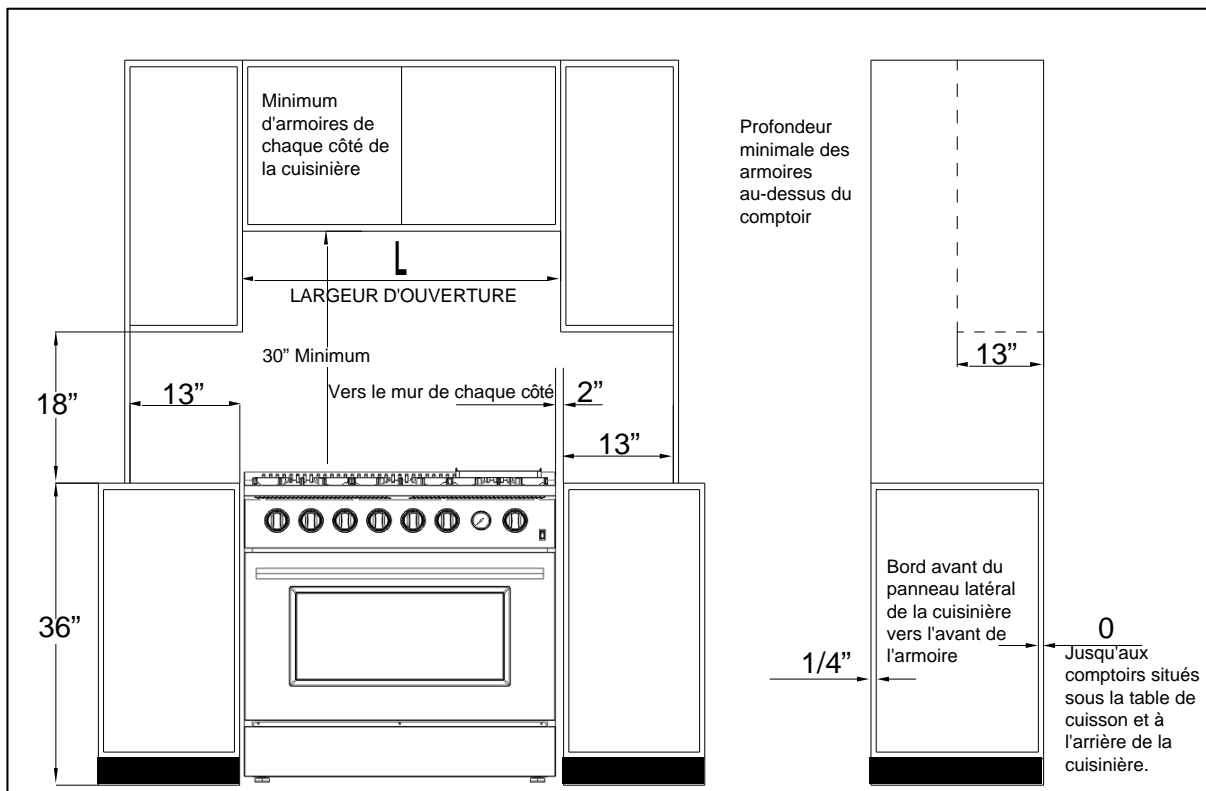


A.	B.	C.	D.	E.	F.
9" 27/32 (250mm)	6" 7/8 (175mm)	3"15/16 (100mm)	5" 32/15 (139mm)	23" 27/64 (595mm)	28" 32/15 (723mm)

Modèle:FFSGS6277-36



A.	B.	C.	D.	E.	F.
9" 27/32 (250mm)	6" 7/8 (175mm)	3"15/16 (100mm)	6" (157mm)	31" (793mm)	34" 29/64 (875mm)



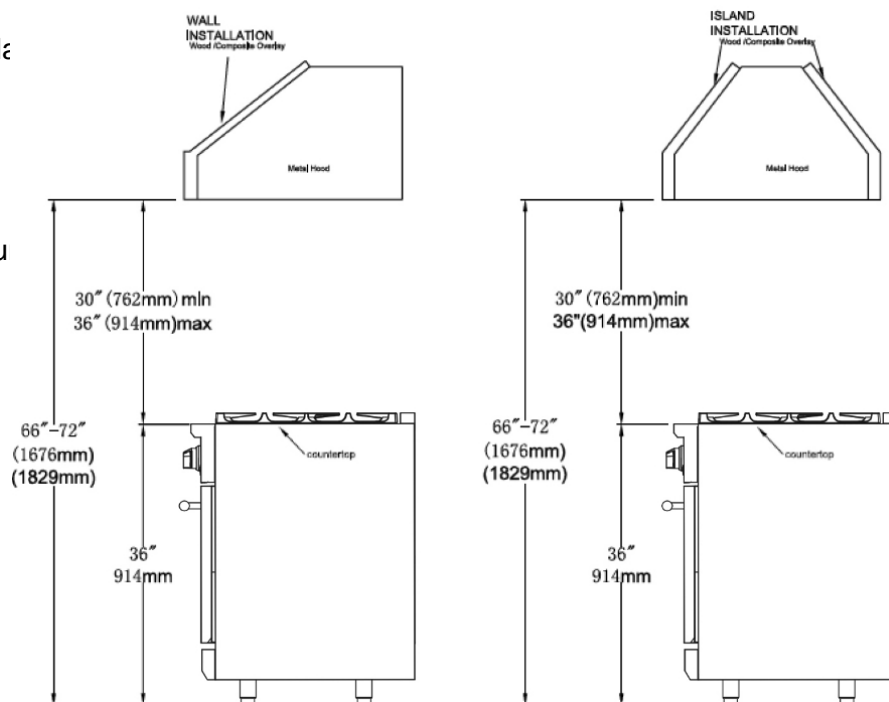
LARGEUR D'OUVERTURE	L
Modèle 30"	30" (762mm)
Modèle 36"	36" (914mm)

Installation de la hotte de ventilation

Le bas de la hotte doit se situer entre 30 et 36 pouces au-dessus du comptoir. Le bas de la hotte se trouve donc généralement entre 66 et 72 pouces au-dessus du sol. Ces dimensions permettent un fonctionnement sûr et efficace de la hotte.

Après l'installation :

1. Vérifier l'allumage des brûleurs de la
2. Vérifier le réglage de l'obturateur d'air - flamme bleue vive, sans flamme jaune de basculement ou de soulèvement.
3. Vérifier l'allumage du brûleur du four
4. Vérifier visuellement le rallumage du brûleur tubulaire (brûleur du four) pour s'assurer que les deux rangées d'orifices du brûleur se rallument à chaque fois.
5. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz au niveau de tous les raccords de gaz (à l'aide d'un détecteur de gaz, jamais d'une flamme).
6. Vérifier les fonctions de cuisson au four et de cuisson par convection.



Conversion au gaz PL

Cette cuisinière peut être utilisée avec du gaz de pétrole liquéfié et du gaz naturel. Elle est expédiée de l'usine réglée pour être utilisée avec du gaz naturel (NG). Les buses de conversion sont incluses. Suivez les instructions ci-dessous pour la conversion au gaz.

⚠ AVERTISSEMENT La conversion au gaz doit être effectuée par un professionnel qualifié. Contactez un professionnel local pour effectuer cette procédure. Si cette procédure n'est pas effectuée par un professionnel, la garantie peut être annulée. Forno a le droit de demander une preuve (facture du professionnel) lorsqu'il y a des signes d'une conversion incorrecte.

⚠ AVERTISSEMENT Avant d'effectuer cette opération, débranchez la cuisinière du gaz et de l'électricité. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie ou un risque d'électrocution et provoquer des blessures, voire la mort. Ne retirez pas le régulateur et ne le laissez pas tourner pendant l'entretien.

La procédure de conversion pour cette cuisinière à gaz comprend 8 étapes

1. Régulateur de pression
2. Brûleurs de la table de cuisson
3. Brûleur de four
4. Brûleur de grill
5. Valve des brûleurs de la table de cuisson
6. Rebrancher l'alimentation en gaz et en électricité
7. Brûleur du four à obturateur d'air (non nécessaire)
8. Installation de la nouvelle étiquette d'évaluation

La conversion n'est pas achevée si les 8 étapes n'ont pas été correctement conclues.

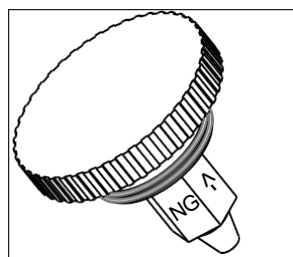
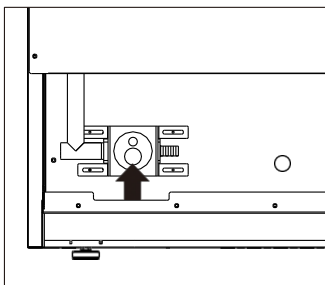
Avant d'effectuer la conversion au gaz, repérez l'emballage contenant les buses de remplacement livré avec chaque cuisinière.

ÉTAPE 1 : Régulateur de pression

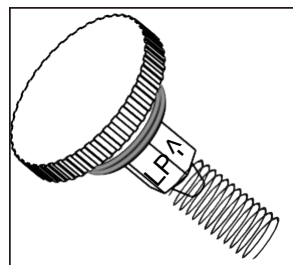
Pour accéder au régulateur de gaz, éloignez la cuisinière de la paroi du meuble. Le régulateur de gaz est situé dans le coin inférieur arrière gauche de la cuisinière.

⚠ AVERTISSEMENT Un risque d'électrocution peut se produire et entraîner des blessures ou la mort. Débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière avant toute intervention. Ne retirez pas le régulateur et ne le laissez pas tourner pendant l'entretien.

- a. Dévisser le capuchon du régulateur.
- b. Dévisser l'insert en laiton du bouchon. Ne pas retirer le ressort de l'insert en laiton. Tournez l'insert en laiton avec le ressort complètement déployé de 180° et revissez l'insert en laiton sur le bouchon. Insérez le capuchon avec le ressort en premier dans le régulateur. Veillez à ce que le capuchon soit bien serré sur le régulateur, faute de quoi une fuite de gaz peut se produire.



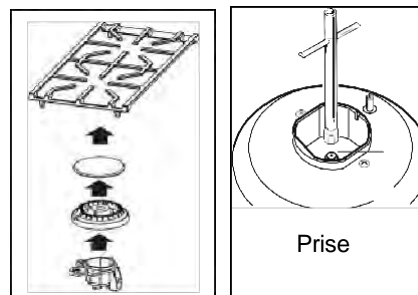
Position NG



Position PL

ÉTAPE 2 : 2. Brûleurs de la table de cuisson

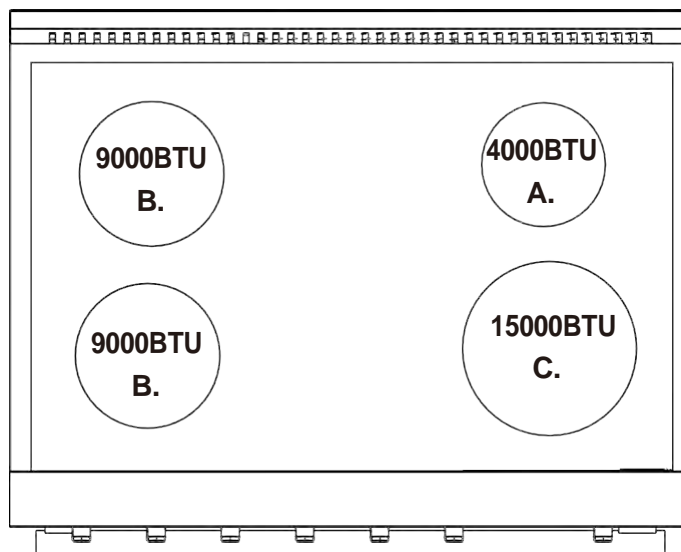
- 2.1) Retirer les grilles de cuisson et les chapeaux des brûleurs.
- 2.2) Soulever l'écarteur de brûleur.
- 2.3) Retirer l'injecteur de gaz naturel installé en usine des porte-buses à l'aide d'une clé à douille de 7 mm.
- 2.4) Remplacer l'injecteur BP dans chaque porte-buse. Serrez correctement chaque injecteur. **Ne pas trop serrer l'injecteur.**
- 2.5) Remplacez le répartiteur de brûleur et les capuchons dans la position correcte. Remettre les grilles de cuisson en place.



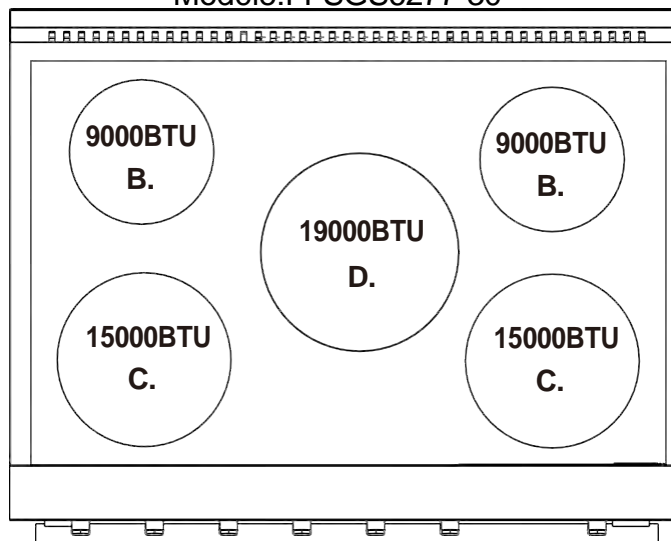
⚠ ATTENTION Manipuler avec précaution lors de la dépose et du remplacement des composants du gaz. Utilisez un support approprié pour éviter d'endommager les composants.

IMPORTANT : Chaque injecteur possède un numéro indiquant son diamètre de débit, ce numéro est imprimé sur le corps de l'injecteur. Consulter le tableau ci-dessous pour adapter les injecteurs aux brûleurs de surface.

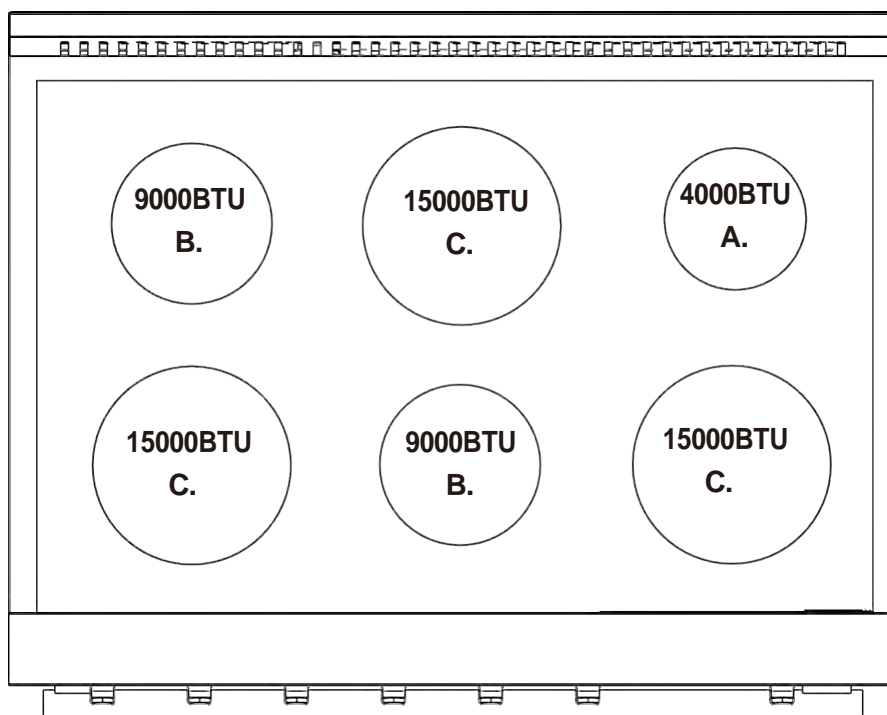
ORIFICE POUR GAZ NATUREL (NG) ET PROPANE LIQUIDE (LP)	BRÛLEURS DE TABLE DE CUISSON			
	A. 4 000 BTU	B.9 000 BTU	C.15 000 BTU	D.19 000 BTU
NG	0.91	1.35	1.8	1,38 x 2 (EXTÉRIEUR) 0,75 x 1 (CENTRE)
LP	0.61	0.93	1.18	0,9 x 2 (EXTÉRIEUR) 0,46 x 1 (CENTRE)



Modèle:FFSGS6277-30



Modèle:FFSGS6274-30

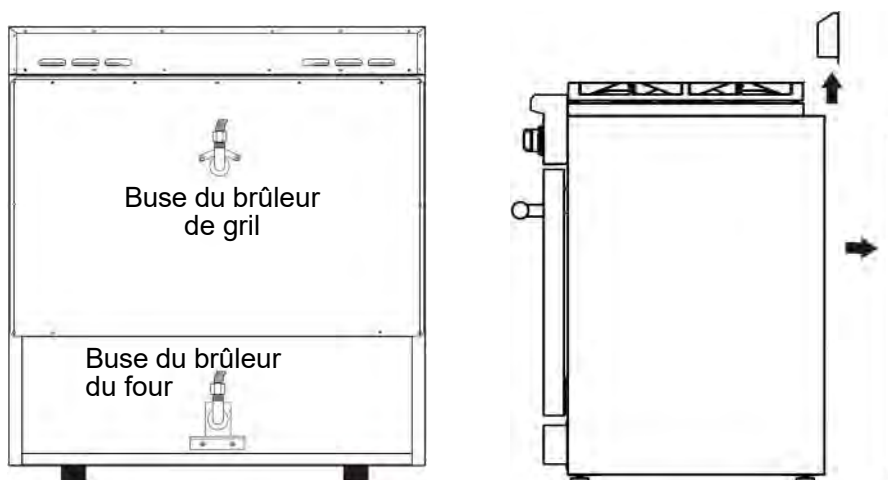


Modèle:FFSGS6277-36

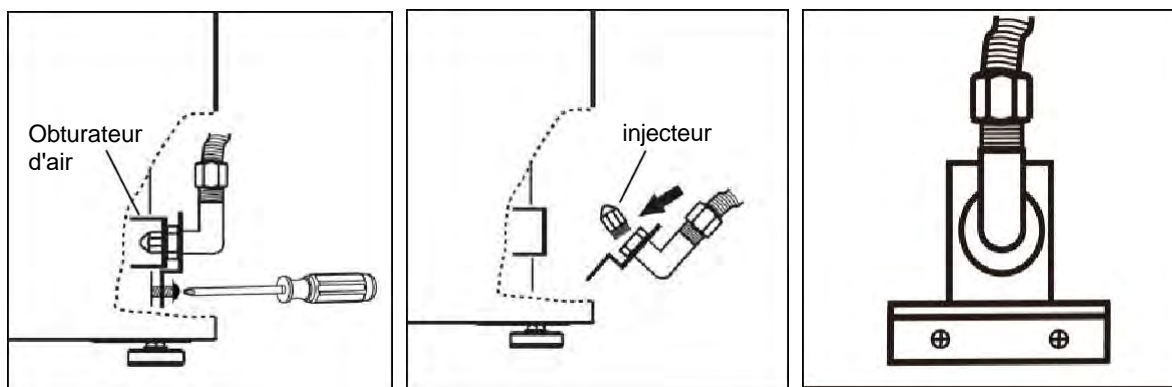
IMPORTANT: Conservez les buses retirées de la cuisinière pour une utilisation ultérieure.

ÉTAPE 3 : Brûleur du four

La buse du brûleur du four se trouve en bas à l'arrière de la cuisinière.



- 3.1) Retirer l'appareil de son emplacement.
- 3.2) Démontez l'évent du four et la plaque arrière.



3.3) Retirer 2 vis, desserrer le support pour accéder à l'injecteur. Remettre l'injecteur en place et le serrer. Aligner le nouvel injecteur avec l'obturateur d'air.

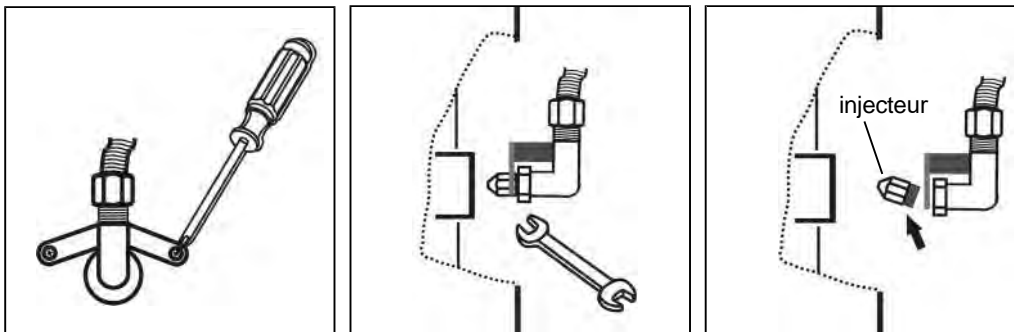
3.4) Remettre le support en place.

Diamètre de l'injecteur pour les brûleurs du four

Modèle	FFSGS6277-30	FFSGS6274-30	FFSGS6277-36
NG	1.9	1.9	1.9
PL	1.18	1.18	1.18

ÉTAPE 4 : Brûleur de gril (brûleur supérieur du four)

La buse du brûleur du gril se trouve au milieu de la partie supérieure du dos de la cuisinière. Retirez l'appareil de son emplacement. Retirez l'évent du four et la plaque arrière.



4.1) Retirer les 2 vis pour desserrer le support de l'injecteur.

4.2) Utilisez une clé ouverte pour retirer la conduite de gaz du support d'injecteur.

Remplacer l'injecteur du brûleur de gril par le porte-orifice.

4.3) Remettre le support en place.

Diamètre de l'injecteur pour les brûleurs de grillade (brûleur supérieur du four)

Modèle	FFSGS6277-30	FFSGS6274-30	FFSGS6277-36
NG	1.43	1.43	1.43
PL	0.94	0.94	0.94

IMPORTANT : Conservez les injecteurs retirés de la cuisinière pour une utilisation ultérieure.

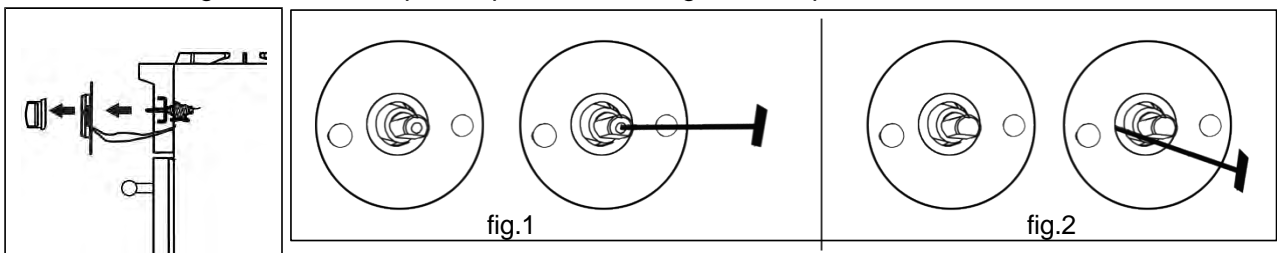
ÉTAPE 5 : Valve des brûleurs de la table de cuisson

a. Retirer les boutons de commande.

b. A l'aide d'un tournevis plat, régler les gicleurs de dérivation du brûleur principal vers 1/4 de cercle pour le GPL jusqu'à ce que la flamme soit normale. Pour les brûleurs de 4 000 btu, 9 000 btu et 15 000 btu, veuillez vous référer à la figure 1, qui se trouve au centre de l'axe de la vanne. Pour les brûleurs de 19 000 btu, veuillez vous référer à la figure 2, qui se trouve sur le côté gauche de l'axe de la vanne.

axe de la valve.

VEUILLEZ NOTER : Si la vis des gicleurs de dérivation est trop serrée, l'allumeur s'allumera lorsque le brûleur est réglé au minimum parce que la sortie de gaz est trop basse.

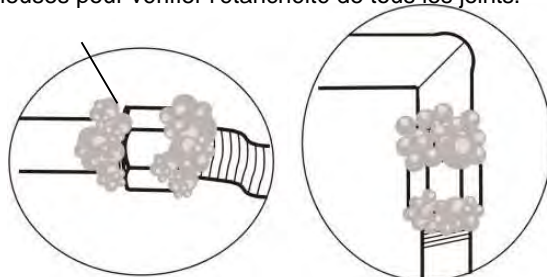


ÉTAPE 6 : Rebrancher l'alimentation en gaz et en électricité

Les tests d'étanchéité de la cuisinière doivent être effectués conformément aux instructions d'installation fournies avec la cuisinière.

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 la flamme pour vérifier les fuites de gaz !

ÉTAPE 7 : Brûleur du four à obturateur d'air (non nécessaire)

L'obturateur d'air du brûleur du four peut nécessiter un réglage, en particulier si l'appareil a été converti pour être utilisé avec du gaz de pétrole liquéfié. La hauteur approximative de la flamme au niveau du brûleur du four est de 1,5 cm (1 pouce).

flamme bleue intérieure).

Déterminer si la flamme du brûleur du four est acceptable :

- Une fois la plaque d'appui retirée, réglez le four à 350° F et observez la flamme. Si la flamme est jaune, augmentez la taille de l'ouverture de l'obturateur d'air. Si la flamme est bleue et s'éloigne du brûleur, réduisez la taille de l'ouverture de l'obturateur d'air.
- Éteignez le four et laissez-le refroidir avant de régler l'obturateur d'air. Pour régler, desserrez la vis de blocage, repositionnez l'obturateur d'air et serrez la vis de blocage. Testez à nouveau le brûleur en répétant les étapes ci-dessus. Lorsque la flamme du brûleur est d'une couleur bleue distincte et qu'elle brûle régulièrement, l'obturateur d'air est correctement réglé.

ÉTAPE 8 : Installation de la nouvelle étiquette d'évaluation

Inscrivez le modèle et le numéro de série sur la plaque d'évaluation LP / Propane fournie dans ce kit. Les informations peuvent être obtenues à partir de la plaque d'évaluation / de série existante. Placez la nouvelle plaque aussi près que possible de la plaque d'évaluation / de série existante sur la cuisinière.

Préparation

Avant de déplacer la cuisinière, protégez tout revêtement de sol fini et fermez la ou les portes du four pour éviter tout dommage.

La ou les portes du four peuvent être retirées pour alléger la charge ou pour faire passer l'appareil par une porte. Ne la retirez que si cela s'avère nécessaire. Ne retirez pas la plaque de cuisson ou tout autre élément. Le retrait de la porte ne doit être effectué que par un installateur ou un technicien d'entretien agréé.

Placement

Ne soulevez pas ou ne portez pas la porte du four par la poignée.

Utilisez un chariot pour déplacer la cuisinière près de l'ouverture. Retirez et recyclez les matériaux d'emballage. Ne jetez pas le support anti-basculement fourni avec la cuisinière.

Mise à niveau

Élevez la cuisinière à la hauteur souhaitée en réglant les pieds. Les pieds peuvent être réglés en tournant le pied métallique dans le sens des aiguilles d'une montre pour élever la cuisinière et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.

Support anti-basculement

Pour empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant, le support anti-basculement doit être installé. Reportez-vous à l'illustration de la page 5.

Raccordement de l'alimentation en gaz

Tous les raccords à la tuyauterie de gaz doivent être serrés à la clé. Ne pas trop serrer ni laisser les tuyaux tourner lors du serrage.

Une fois tous les raccords effectués, vérifiez que toutes les commandes de la cuisinière sont en position "OFF" et ouvrez le robinet principal d'alimentation en gaz.

Si un connecteur métallique flexible est utilisé, vérifiez qu'il n'est pas plié, puis fixez la conduite d'alimentation en gaz au régulateur de la cuisinière. Ouvrez le robinet et vérifiez l'absence de fuites en appliquant une solution de détergent liquide sur tous les raccords de gaz. La formation de bulles autour des raccords indique une fuite de gaz. Si une fuite apparaît, fermez le robinet d'arrêt et ajustez les raccords.

Utilisez de l'eau savonneuse (50 % d'eau et 50 % de savon) ou un détecteur de fuites au niveau de tous les joints et raccords pour vérifier l'étanchéité du système. Ne pas utiliser de flamme pour vérifier les fuites de gaz.

L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz du bâtiment en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz à une pression d'essai égale ou inférieure à 0,5 psi (3,5kPa).

Pour commencer

Avant de commencer à cuisiner, veuillez suivre les étapes suivantes.

- Retirer l'emballage extérieur et intérieur.
- Enlever le film protecteur sur les pièces en acier et en aluminium.
- Nettoyez soigneusement la cuisinière avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez avec un chiffon doux pour éliminer tout résidu d'huile et de graisse provenant du processus de fabrication.
- Vérifier que les composants du brûleur de surface sont correctement assemblés.
- Aménager l'intérieur du four en insérant les étagères et le plateau.

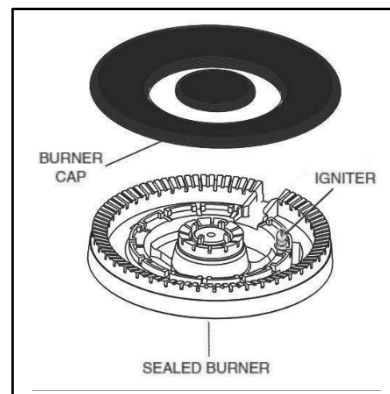
Fonctionnement de la table de cuisson

La conception du brûleur combine toutes les pièces du brûleur en un seul ensemble. Le chapeau du brûleur doit être placé horizontalement sur le brûleur. Voir l'illustration.

Allumage

Pour allumer les brûleurs de la table de cuisson, poussez et tournez le bouton de commande approprié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "Hi". Vous entendrez un cliquetis - le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande du brûleur pour régler la taille de la flamme. Si le bouton reste sur "Hi", il continuera à cliquer.

REMARQUE : Lorsqu'un brûleur est réglé sur la position "Hi", tous les brûleurs produisent des étincelles. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Ne touchez aucun capuchon de brûleur, base de brûleur ou allumeur lorsque les allumeurs produisent des étincelles.



Réglages de la chaleur :

HI (Élevée)	Allume les brûleurs.
Sim (Mijoter)	Faire fondre de petites quantités, faire cuire du riz à la vapeur, réchauffer des aliments, faire fondre du chocolat ou du beurre.
Low (Faible)	Faire fondre de grandes quantités.
Low-Med (Faible-Moyen)	Frir à basse température, faire mijoter de grandes quantités, chauffer du lait, les sauces à la crème, les sauces.
Med (Moyen)	Sauter et dorer, braiser, poêler, conserver l'ébullition lente pour les grandes quantités.
Med-Hi (Moyennement-Élevée)	Friture à haute température, ébullition à la poêle, maintien d'une ébullition lente sur de grandes quantités.
Hi (Élevée)	Faire bouillir rapidement un liquide, faire frire.

⚠ ATTENTION Ne laissez jamais les casseroles à température élevée sans surveillance. Soyez prudent lorsque vous faites cuire de la graisse de dinde ; elle peut devenir suffisamment chaude pour s'enflammer.

Mijoter et bouillir

Une petite flamme donne les meilleurs résultats pour mijoter. Les petites flammes offrent des performances de cuisson précises pour les aliments délicats, le maintien au chaud des aliments, la fonte du chocolat ou du beurre, et pour la cuisson à feu doux pendant une longue période.

Les réglages de flamme les plus élevés (plus grands) fournissent la chaleur maximale disponible sur votre cuisinière. Ce réglage doit être utilisé pour les cuissons lourdes telles que l'ébullition de l'eau et la cuisson des pâtes.

Remarque : seul le brûleur de 19 000 BTU peut atteindre une flamme de mijotage au réglage minimum.

Taille de la flamme

- Lorsque vous sélectionnez la taille de la flamme, observez la flamme lorsque vous tournez le bouton.
- Toute flamme plus grande que le fond de l'ustensile de cuisson est perdue.
- La flamme doit être stable et de couleur bleue. La présence de corps étrangers dans la conduite de gaz peut entraîner l'apparition d'une flamme orange lors de la mise en service initiale.

Panne d'électricité

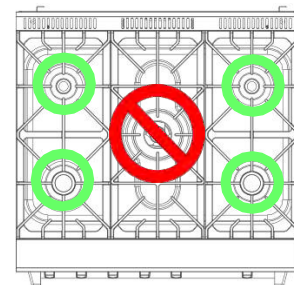
- Si le gaz ne s'enflamme pas dans les quatre secondes, fermez le robinet et attendez au moins cinq minutes pour que le gaz se dissipe. Répétez la procédure d'allumage.
- En cas de panne de courant, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée

près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur "HI". Une fois le brûleur allumé, tournez la molette sur le réglage souhaité.

Brûleur de la surface de cuisson

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.

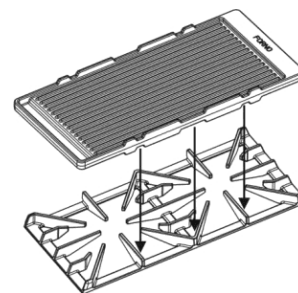
2. Ne faites pas fonctionner les brûleurs sans casserole ou ustensile sur les grilles.



Fonctionnement de la plaque de cuisson (Seulement pour le modèle FFSGS6274-30)

Avant d'utiliser la plaque de cuisson

1. Nettoyez soigneusement la plaque avec de l'eau tiède savonneuse pour enlever les résidus de graisse, la poussière ou toute autre couche de protection.
2. Rincer à l'eau claire et essuyer avec une serviette ou un chiffon doux et propre ne peluchant pas.
3. Si vous utilisez la plancha pour cuisiner à la position maximale, vous remarquerez peut-être que le brûleur de 19 000 BTU ne cesse de cliquer. Pour éviter cela, essayez de régler le feu sur une position plus basse. Cela devrait éliminer le problème.



Utilisation de la plaque de cuisson

Votre cuisinière **FORNO** est peut-être équipée d'un gril réversible standard. Pour une utilisation et des résultats optimaux, veuillez lire ce qui suit.

Préchauffer doucement - Le gril FORNO étant très grand, il peut mettre du temps à chauffer uniformément. Une fois qu'il est à température, il le restera longtemps ! Nous vous recommandons de commencer par régler votre cuisinière à feu doux et d'augmenter progressivement la chaleur jusqu'à ce que vous atteigniez la température souhaitée. Il est plus facile d'augmenter la température d'un gril une fois qu'il est déjà chaud. En le préchauffant lentement, vous pouvez contrôler la chaleur plus facilement. Pour gagner du temps, vous pouvez commencer le préchauffage pendant que vous rassemblez vos ingrédients. Il faut généralement 10 à 15 minutes pour préchauffer complètement le gril/la plancha FORNO de cette manière. Profitez ensuite de votre expérience culinaire sur le gril/la plancha FORNO.

Commencez doucement et ne surchauffez pas ! - Vous aurez peut-être envie de mettre les brûleurs à fond la première fois que vous utiliserez le gril FORNO, mais ne le faites pas ! Il suffit de régler les brûleurs à 1/3 ou 1/2 puissance pour chauffer le gril à plus de 500 degrés. La plupart des chefs s'accordent à dire que la température de cuisson maximale nécessaire est de 500 à 550 degrés pour saisir un steak.

⚠ ATTENTION La surface de la plaque et des grilles est chaude après utilisation. Veuillez laisser la plaque refroidir suffisamment longtemps avant de la nettoyer.

Conseils pour le nettoyage de la table de cuisson

- Pour éviter que la table de cuisson ne se décolore ou ne se tache, nettoyez-la après chaque utilisation et essuyez les liquides acides ou sucrés dès que la table de cuisson a refroidi.
- Les brûleurs étanches de votre cuisinière ne sont pas fixés à la table de cuisson et sont conçus pour être retirés.

Les débordements ou les déversements ne s'infiltrent pas sous la table de cuisson. Les brûleurs doivent être nettoyés après chaque utilisation.

Lumière 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.

⚠️ AVERTISSEMENT

Avant de remplacer l'éclairage du four, assurez-vous que l'alimentation est débranchée de la boîte électrique et que le four est complètement refroidi. Démontez le couvercle de l'éclairage et remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 40 watts. Installez correctement le couvercle de l'éclairage.

Fonctionnement du four

Indicateur de température

1. L'indicateur indique la température du four en degrés CELSIUS et en degrés FAHRENHEIT.
2. Une lecture correcte peut être obtenue lorsque la température à l'intérieur du four est stable.



Allumage du four

Ce four est puissant. Il peut atteindre 350°F en 7 à 10 minutes environ, car la flamme est allumée pendant toute la durée d'utilisation du four. Ce four n'est pas équipé d'un système de rallumage automatique qui s'allume et s'éteint tout au long de la cuisson. Lisez les informations suivantes pour en savoir plus sur le système de fonctionnement analogique du four.

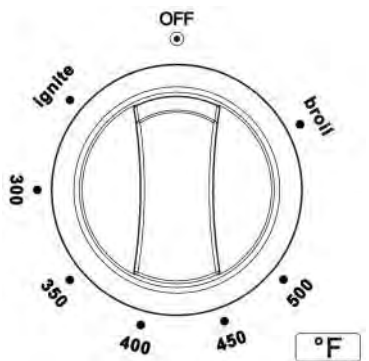
Lorsque vous utilisez le four, poussez et tournez le bouton du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée (ex : 325°F) et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur du four s'allume. Lorsqu'il s'allume, attendez 5 à 10 secondes avant de relâcher le bouton. Notez que la flamme sera grande pendant toute la durée du préchauffage. Une fois le four préchauffé, la flamme diminue automatiquement, indiquant que le four est prêt pour la cuisson. Ouvrez la porte, placez les aliments dans le four et attendez que la flamme soit visiblement plus grande avant de refermer la porte (cela peut prendre 8 à 10 secondes).

Les étapes ci-dessus sont décrites en raison du mécanisme de sécurité thermocouple dans lequel le dispositif de sécurité doit toujours rester en contact avec la flamme pour qu'elle reste allumée. Lorsque la flamme est grande, le contact est fort.

Le four est conçu pour maintenir la température de cuisson sélectionnée à l'origine. Si une température de cuisson inférieure à la température de préchauffage d'origine est souhaitée, le four doit être rallumé manuellement en répétant les étapes ci-dessus.

IMPORTANT

Le brûleur du four est équipé d'un dispositif de sécurité. Si la flamme s'éteint accidentellement, l'alimentation en gaz est automatiquement coupée. Vous devez remettre le bouton de commande sur la position "OFF" et rallumer.



⚠️ AVERTISSEMENT

Si le brûleur du four ne s'allume pas 3 fois en continu, il se peut que le four soit plein de gaz. Ouvrez alors la porte du four pour permettre au gaz de se dissiper avant d'actionner à nouveau l'allumage. Sinon, le four risque d'exploser et l'utilisateur de se blesser.

Conseils pour la cuisson au four

Pour éliminer rapidement l'odeur de "brûlé" ou d'"huile" qui se dégage d'un nouveau four, tournez le bouton du four sur "Broil" et faites-le fonctionner pendant 30 minutes avant la première utilisation.

1. Ne couvrez jamais les fentes, les trous ou les passages de la sole du four, ni 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 une intoxication au monoxyde de carbone. Le revêtement en papier d'aluminium peut également retenir la chaleur et entraîner un risque d'incendie.

Ne pas utiliser de papier d'aluminium sur une surface en porcelaine. Cela endommagerait la porcelaine et affecterait sa durabilité.

2. Positionner les grilles avant de préchauffer le four.

Préchauffage

Laissez le four préchauffer avant d'y placer les aliments. Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits, de pâtisseries et de pains.

Retirez la lèchefrite avant de préchauffer le gril à infrarouge. Les aliments collent sur le métal chaud.

Pour préchauffer le four, tournez le bouton de commande "Oven" sur la position "Broil". Attendez que le brûleur devienne chaud, environ 2 minutes.

Remarque : la condensation ou la formation de buée à l'intérieur de la vitre de la porte du four est normale pendant le préchauffage et s'évapore généralement à la fin du cycle de préchauffage.

Fonction du four

La cuisson par écoulement naturel de l'air se produit lorsque la chaleur est transférée dans le four à partir des brûleurs de cuisson situés au fond de la cavité du four, puis circule par écoulement naturel de l'air. Il s'agit d'un réglage de cuisson traditionnel.

Cuisson par convection

Le ventilateur du four se met en marche lorsque le brûleur inférieur fonctionne. La chaleur est transférée à l'ensemble de l'intérieur de la cavité du four. La chaleur est ainsi répartie plus uniformément à l'intérieur du four que lors d'une cuisson normale.

Réglage du gril

Tournez le bouton de commande du four dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la fonction Broil.

Lors de la cuisson au gril, la chaleur rayonne vers le bas à partir du gril du four. La température du gril est de 500°F (260°C).

Rôtir par convection

Le ventilateur de convection fait circuler la chaleur uniformément sur et autour des aliments. La chaleur circule sur les aliments à rôtir.

Fonctionnement du gril

Remarque : La porte doit être fermée pendant l'opération de cuisson au gril.

Le brûleur du gril est situé en haut du four. Comme la cuisson au gril se fait avec la porte du four fermée, il est normal d'ajouter un peu de fumée aux aliments.

Thermostat du four et temps de cuisson

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

Remarque : La position BROIL permet uniquement d'allumer le brûleur du gril.

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction du type d'aliment, de sa densité et de sa taille.

Il est conseillé de surveiller la première cuisson et de vérifier les résultats, car on obtient des résultats similaires en préparant les mêmes plats dans les mêmes conditions.


Utilisez le thermostat pour contrôler les températures et réglez le temps en fonction des guides de cuisson.

Recommandations d'entretien et de nettoyage

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable et appliquez-le à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Pour faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humidifié, puis avec un chiffon de polissage sec. Suivez toujours le grain de l'acier inoxydable. acier inoxydable.
Grilles de brûleur	Retirer et placer sur une surface plane près de l'évier. Nettoyer avec de l'eau chaude et un détergent doux ou une pâte de bicarbonate de soude et d'eau. Ne pas immerger dans l'eau. Sécher avec une serviette et frotter légèrement avec de l'huile d'olive. Cela permet aux grilles de conserver leur éclat et d'éviter l'apparition de rouille. Toute trace d'eau sur les grilles peut provoquer de la rouille ou des marques.
Cuvette du brûleur	Enlever les débris de la surface avant le nettoyage pour accélérer le processus de nettoyage et réduire le risque de rayer la surface pendant le nettoyage. À l'aide de nettoyants abrasifs doux ou de dégraissants en spray, nettoyez et rincez la surface, puis séchez-la immédiatement pour éviter les traces. Pour nettoyer les taches dues à l'eau dure, utilisez du vinaigre blanc et de l'eau. Rincer et sécher immédiatement.
Brûleurs de surface	Pour nettoyer les taches dues à l'eau dure, utilisez du vinaigre blanc et de l'eau. Rincer et sécher immédiatement. Laisser refroidir. Utiliser un détergent doux ou un dégraissant en spray pour nettoyer. Rincer à l'eau et sécher avec une serviette. REMARQUE : Les cuisinières à gaz de type Pro nécessitent un niveau d'entretien élevé. Si les orifices sont bouchés ou si les brûleurs sont encrassés, ils peuvent cesser de fonctionner. Si c'est le cas, retirez-les, nettoyez-les soigneusement et enlevez l'excès d'eau. Forno n'est pas responsable des problèmes liés à l'entretien.
Boutons de commande	A l'aide d'un chiffon humide, essuyez avec un détergent doux ou un dégraissant en spray ; rincez et laissez refroidir. sec. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
Intérieur du four	Utilisez des nettoyants abrasifs doux, des dégraissants en spray. Utilisez une lame de rasoir pour soulever délicatement les aliments cuits de la cavité du four et de la vitre. Pour les taches tenaces, vaporisez un nettoyant abrasif doux ou un dégraissant en spray. Lavez toute la cavité du four avec du savon et de l'eau pour éliminer tous les produits chimiques de nettoyage.
Grilles de four	Pour nettoyer la grille supérieure, utilisez un détergent doux et un tampon à récurer. Rincer et sécher. Pour nettoyer le plateau inférieur, jeter la graisse et laver avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincer et sécher. La grille supérieure peut être lavée au lave-vaisselle. Cependant, il ne faut pas placer la grille ou la casserole revêtue de porcelaine dans le lave-vaisselle.

Conseils de dépannage

Avant d'appeler le service après-vente

La cuisinière ne fonctionne pas	Vérifier que l'appareil est sous tension. Vérifier que l'alimentation électrique de la cuisinière et le disjoncteur de la maison sont activés.
Les brûleurs ne s'allument pas ou produisent des étincelles de façon aléatoire	La fiche électrique n'est pas branchée dans une prise de courant sous tension. L'alimentation en gaz n'est pas activée. Les pièces du brûleur n'ont pas été remplacées correctement. Les trous dans les anneaux de mijotage ou les fentes dans les anneaux du brûleur sont obstrués. Buses bouchées, brûleurs ou électrodes mouillés. Il se peut qu'un fusible ait sauté ou que le disjoncteur se soit déclenché.
Les brûleurs ont des flammes jaunes ou à bouts jaunes	Les pièces du brûleur n'ont pas été remplacées correctement. A. Flammes jaunes : Appeler le service après-vente. B. Extrémités jaunes sur les cônes extérieurs : Normal pour le gaz propane (LP). C. Flammes bleues et douces : Normal pour le gaz naturel.  Si les flammes du brûleur ressemblent à (A), appelez le service après-vente. Les flammes normales du brûleur doivent ressembler à (B) ou (C), selon le type de gaz.
Flammes du brûleur très grandes ou jaunes	La cuisinière est peut-être raccordée au mauvais type de combustible. Contact la personne qui a installé votre cuisinière ou effectué la conversion.
Les flammes du brûleur contiennent des scintillements orange	Poussière en suspension dans l'air ; humidificateur à vapeur froide ; débris sur ou à l'intérieur du brûleur.
Les lumières du four ne fonctionnent pas	L'ampoule est défectueuse. Remplacer l'ampoule.
Les grilles de four sont difficiles à faire glisser	Ne pas vaporiser avec un spray de cuisson ou d'autres sprays lubrifiants. Voir les grilles de four à extension complète dans la section Entretien et nettoyage. section.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées. Voir la section Cuisson ou rôtissage. Le four n'a pas été préchauffé assez longtemps. Utilisation d'ustensiles de cuisine incorrects ou de taille inappropriée. Grilles mal positionnées. Voir la section Cuisson au four ou rôtissage. Utiliser une feuille d'aluminium pour ralentir le brunissement pendant le rôtissage. Le thermostat du four doit être réglé. Voir la section Réglage du thermostat du four.
Craquement ou claquement lors de l'utilisation de l'appareil Nettoyage	C'est normal. C'est le bruit du métal qui chauffe et qui le refroidissement pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.

Les aliments ne grillent pas correctement	<p>Ce modèle est conçu pour une cuisson au gril à porte fermée uniquement. Fermez la porte. Toujours cuire au gril avec la porte fermée.</p> <p>Les commandes du four ne sont pas réglées sur BROIL. Voir la section sur la cuisson au gril.</p> <p>Mauvaise position du rack.</p> <p>Les ustensiles de cuisine ne sont pas adaptés à la cuisson au gril. Utilisez la lèchefrite et la grille fournies avec votre four. Le papier aluminium utilisé sur la poêle à griller et la grille n'a pas été correctement mis en place et fendus comme recommandé.</p>
Température du four trop chaude ou trop élevée	Nécessité d'ajuster le réglage de la température du bouton du four.
Vapeur provenant de l'événement	Lorsque vous utilisez le mode convection, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'événement du four. Au fur et à mesure que le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire augmente, la quantité de vapeur visible augmente.
Odeur de brûlé ou d'huile émanant de l'événement	Ce phénomène est normal dans un nouveau four et disparaîtra avec le temps.
Odeur forte	Ce phénomène est temporaire. Une odeur due à l'isolation de l'intérieur du four est normale les premières fois que le four est utilisé.
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas tout le temps	<p>Le ventilateur de convection (selon la fonction utilisée) peut se mettre en marche et s'arrêter jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte soit ouverte pour optimiser les performances.</p> <p>Ce phénomène est normal. En outre, le ventilateur de convection peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse jusqu'à ce que la fonction soit rétablie.</p>
Condensation ou buée à l'intérieur de la vitre de la porte	La condensation ou la buée à l'intérieur de la vitre de la porte du four est normal pendant le préchauffage du four et s'évapore généralement à la fin du cycle de préchauffage.
Fumée excessive pendant le nettoyage	<p>Le four est très sale. Tournez le sélecteur de mode du four et les boutons de température sur OFF. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le voyant de la porte verrouillée s'éteigne</p> <p>de l'eau. Essuyez l'excès de saleté et recommencez le nettoyage.</p>
La fermeture de la porte a provoqué l'extinction accidentelle de la flamme du four.	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. Veuillez vous assurer que la petite flamme va s'agrandir avant de fermer la porte (pas plus de 60s).

À LIRE AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR

Pour les modèles de cuisinières commerciales Forno :

FFSGS6277,FFSGS6274

Informations utiles pour votre four :



- Ce four est très puissant.
- Pour éviter les brûlures, utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez les grilles du four et veillez à ne pas toucher la porte du four lorsqu'il est utilisé.
- Tous les boutons peuvent atteindre 123°F lorsque le four est en service - bien que la réglementation standard soit de 148°F maximum, manipulez-les avec précaution.
- Pour une meilleure efficacité du gril, préchauffez à 500°F pendant 8 minutes.

Conseils de cuisine :

1- Pizza : Placer la grille à l'étage inférieur à 375F pendant 16 minutes, puis faire griller 2 à 3 minutes à l'étage supérieur.

2- Légumes : Placer la grille au deuxième rang à partir du bas à 350F pendant 14 à 17 minutes.

3- Placer la grille au niveau intermédiaire à 350°F :

Poisson : 4 à 6 minutes

Viandes 10oz : 9-14

minutes

Poulet 8oz : 14-19 minutes 4-

Dinde et viandes braisées :

Placer la grille au niveau inférieur à 350F, il n'est pas nécessaire d'augmenter la température de cuisson au-dessus de 350F pendant les 20 premières minutes.

forno.ca

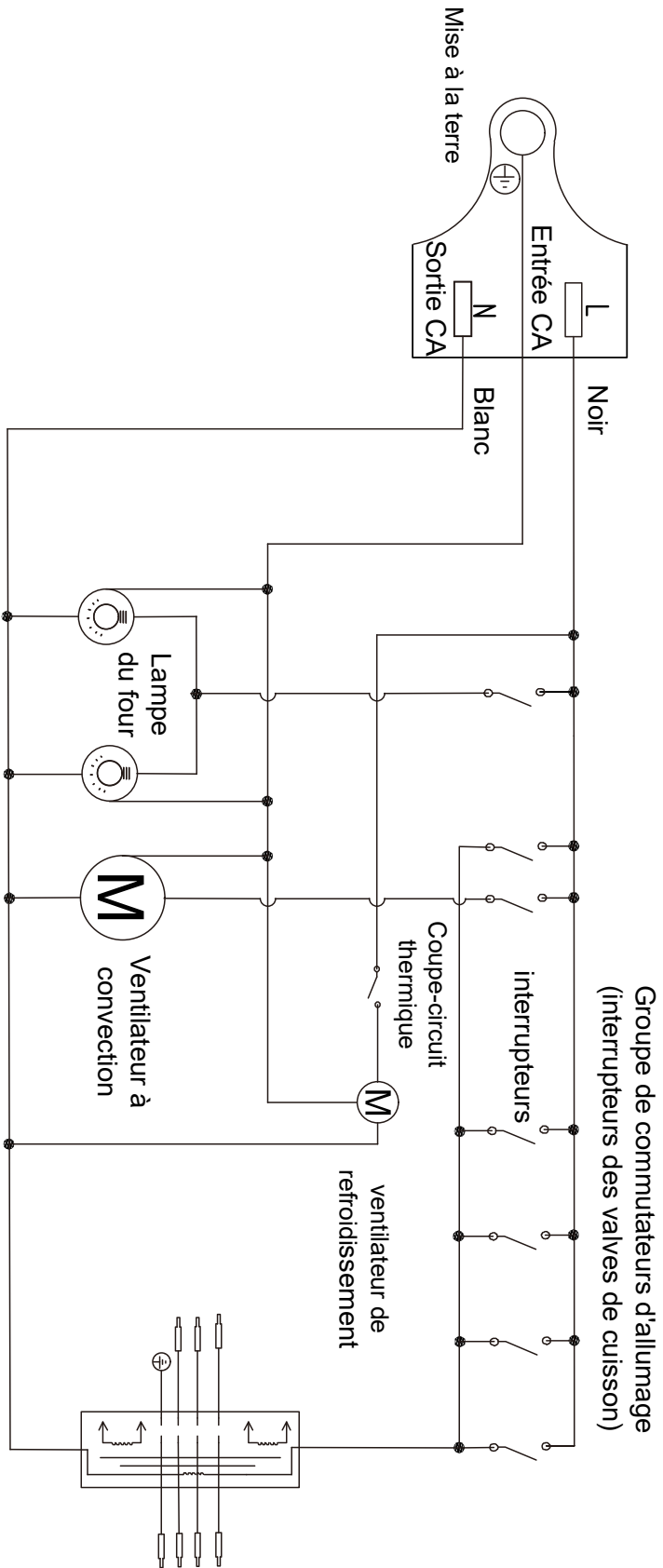
1-866-231-8893

info@forno.ca



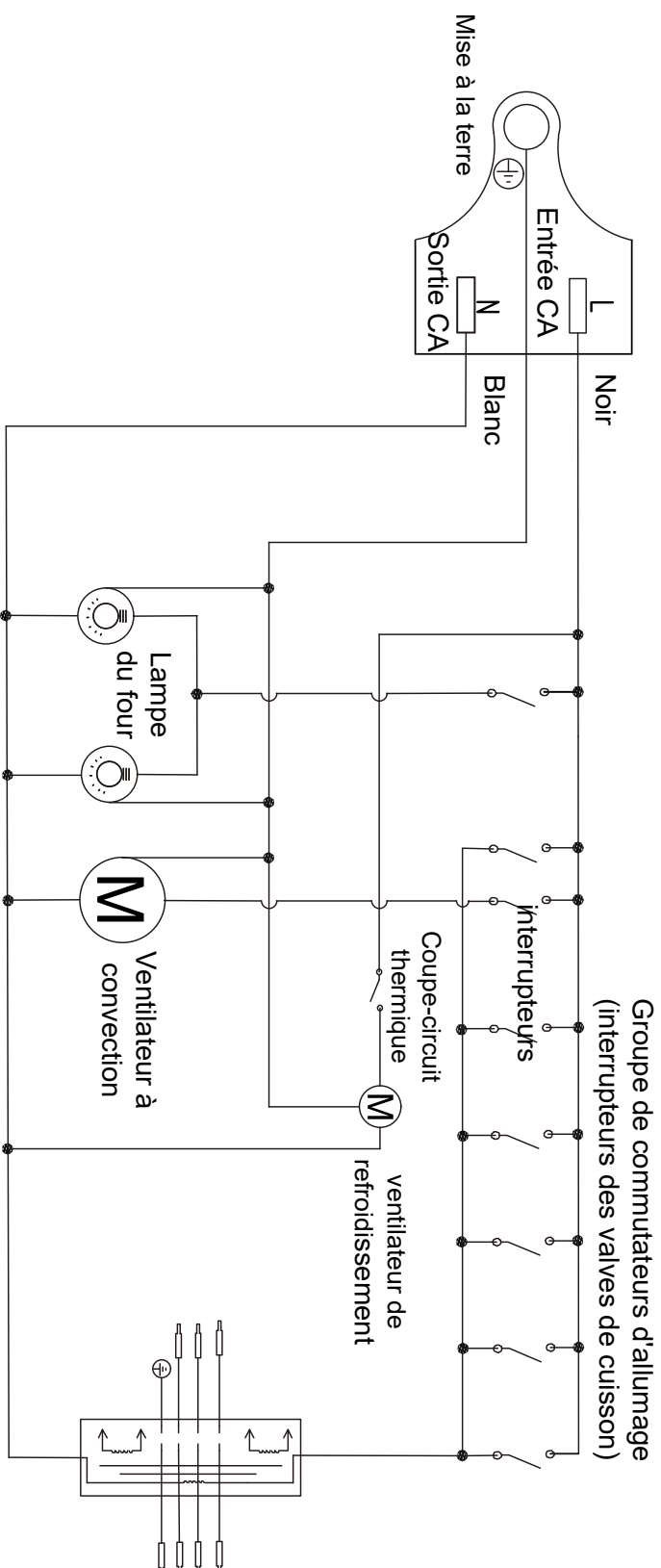
Schéma de câblage

FFSGS6277-30



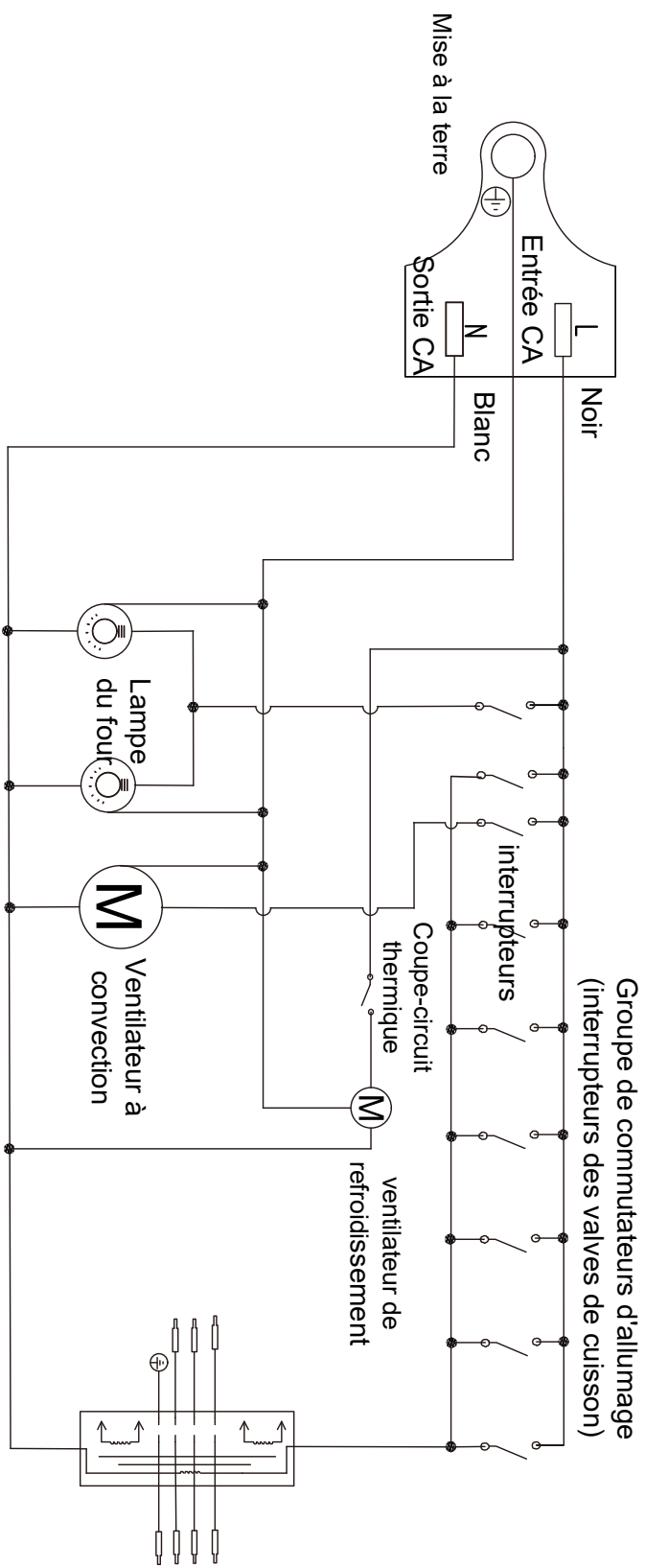
Attention : Étiqueter tous les fils avant de les déconnecter lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifier le bon fonctionnement après l'entretien.

FFSGS6274-30



Attention : Étiqueter tous les fils avant de les déconnecter lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifier le bon fonctionnement après l'entretien.

FFSGS6277-36



Attention : Étiqueter tous les fils avant de les déconnecter lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifier le bon fonctionnement après l'entretien.