



Cuisinière à gaz

Manuel d'utilisation

IMPORTANT

L'installateur devrait remettre ces instructions au propriétaire de l'appareil. Le propriétaire pour sa part devrait le lire avant toute utilisation de l'appareil et penser à conserver le document pour utilisation ultérieure.



SLGR24410SS

FR

285.3057.34/R.AB/25.03.2023/3-2

7737487904



PAPIER ENTÈREMENT
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



AVERTISSEMENT : Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel est susceptible de causer un incendie ou une explosion, pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

— Évitez de poser ou d'utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

— COMMENT VOUS COMPORTEZ LORSQUE VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez pas de téléphone dans votre immeuble.
- 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 le service d'incendie.

— Les travaux d'installation et d'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.



Consignes de sécurité importantes LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR ÉVITER TOUT BASCULEMENT : Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel est susceptible de causer un incendie ou une explosion, pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.



AVERTISSEMENT :

- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER
- CELA PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES CORPORELLES
- INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI AVEC L'APPAREIL
- CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



AVERTISSEMENT :

- ÉVITEZ DE FAIRE FONCTIONNER VOTRE CUISINIÈRE SANS DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT MIS EN PLACE ET ENCLENCHÉ

« Après l'installation, attrapez prudemment l'arrière de la cuisinière pour vous assurer que le support anti-basculement est bien accroché à l'arrière de la cuisinière. »

Assurez-vous que l'installation a été correctement effectuée et utilisez le support anti-basculement. Inclinez la cuisinière soigneusement vers l'avant en la tenant par l'arrière, pour assurer l'enclenchement du support anti-basculement au niveau des pieds de la cuisinière qui empêche cette dernière de basculer. Assurez-vous que la cuisinière ne bascule pas de plus de 1 po (25 mm).



IMPORTANT :

Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique normale. Il n'est pas conçu pour un usage en extérieur ou non-domestique (y compris les bateaux et avions). Consultez la déclaration de garantie limitée. Pour toute question, consultez le fabricant.

Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que ce manuel ne le recommande spécifiquement. Confiez toutes les interventions d'entretien à un centre de service autorisé.

Explication des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans ce Manuel d'utilisateur :



Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation de l'appareil.



Avertissement de situations dangereuses pour la santé et les biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement concernant les risques d'incendie.



Avertissement en cas de contact avec une surface brûlante.

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

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

DANGER indique une situation dangereuse, qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures légères.

REMARQUE indique les pratiques qui ne causent pas forcément des blessures corporelles.

Cher/Chère Client(e),

Votre appareil a été fabriqué dans des installations modernes et a fait l'objet de rigoureux contrôles de qualité.

Toutefois, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'utilisateur avant d'utiliser votre appareil et de le garder pour référence ultérieure. Si vous donnez ou vendez cet appareil à un autre utilisateur, veuillez également lui remettre le manuel pour référence.



IMPORTANT :

Conservez ces instructions pour que l'inspecteur en électricité puisse les consulter.



IMPORTANT :

Utilisez cet appareil uniquement dans une pièce équipée d'un détecteur de monoxyde de carbone bien réglé et en bon état. Assurez-vous que le détecteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et que les opérations d'entretien sont effectuées régulièrement. Installez le détecteur de monoxyde de carbone à 6,5 pieds maximum de l'appareil.

Les instructions vous aideront à utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.

- Lors de la livraison, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Si vous remarquez tout dommage de transport, veuillez contacter votre entreprise d'expédition ou le point de vente immédiatement et ne connectez ni ne mettez l'appareil en marche!
- Lorsque vous donnez votre appareil à une autre personne, veuillez lui fournir tous les documents, y compris les reçus de vente d'origine sur lesquels figure la date d'achat. La garantie n'est plus valide si le produit est vendu en seconde main.
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou de remplacer un modèle plus ancien), avant de le mettre au rebut, il est recommandé de le mettre hors service de manière appropriée, en conformité avec les règlements de protection environnementale et d'hygiène, en vous assurant en particulier que toutes les pièces potentiellement dangereuses ont été rendues non nocives, en particulier pour les enfants qui pourraient jouer avec les vieux appareils. Retirez la porte et le tiroir chauffe-plat avant la mise au rebut pour éviter qu'il ne représente un piège.

1 Instructions de sécurité - À lire avant utilisation 7

Consignes de sécurité fondamentales.....7
 Sécurité des enfants.....10
 Sécurité lors de travaux électriques11
 Sécurité lors de travaux impliquant le gaz11
 Utilisation prévue.....14
 Mise au rebut14
 Matériaux d'emballage14
 Déplacement ultérieur14

2 Installation 15

Installation et branchement.....16
 Conversion au gaz.....24
 Raccordement au réseau électrique26

3 Préparation 29

Conseils pour faire des économies d'énergie .29
 Première utilisation.....29
Premier nettoyage de l'appareil29
Chauffage initial29

4 Utilisation de la table de cuisson 31

Généralités sur la cuisson.....31
 Utilisation des tables de cuisson.....31

5 Utilisation du four 33

Généralités sur la pâtisserie, le rôti et la grillade
33
 Utilisation du four à gaz33
Tableau des temps de cuisson34
 Utilisation du gril35

Tableau des temps de cuisson 36

6 Entretien et nettoyage 37

Généralités 37
 Nettoyage du brûleur/de la plaque..... 37
 Nettoyage du panneau de commande..... 37
 Nettoyage du four..... 37
 Retirer la porte du four..... 38
 Remplacement de l'ampoule du four 38

7 Généralités 39

Vue d'ensemble 39
 Spécifications techniques 40
 Contenu de l'emballage 41
 Tableau des injecteurs..... 42

8 Dépannage 43

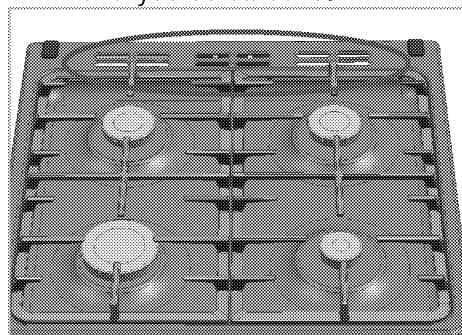
9 GARANTIE DES PRODUITS BEKO AUX ÉTATS-UNIS 44

Instructions de sécurité - À lire avant utilisation

Consignes de sécurité fondamentales


- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation par des personnes (incluant les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre jugement ou votre coordination sont altérés par l'utilisation d'alcool et/ou de drogues.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial fourni par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est défectueux ou présente des dommages perceptibles.
- Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois remédier à certains dysfonctionnements ; consultez la rubrique « Dépannage ».
- Utilisez uniquement des pièces de rechange agréées pour l'entretien de la cuisinière. Vous pouvez vous procurer ces pièces auprès des distributeurs autorisés par le fabricant. Contactez le distributeur de pièces le plus près de chez vous.
- N'essayez pas de modifier ou d'altérer la structure de la cuisinière, notamment en retirant les pieds de mise à niveau, les panneaux, les couvre-fils, les supports anti-basculement, les vis ou toute autre pièce de l'appareil.
- Soyez vigilants lors de l'utilisation de boissons alcooliques dans votre vaisselle. À haute température, l'alcool s'évapore et peut causer un incendie une fois en contact avec les surfaces chaudes.
- Il est possible de tourner les boutons de la cuisinière de façon accidentelle ; faites donc attention, surtout lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

- **AVERTISSEMENT** : Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments reposer au four pendant plus de 1 heure avant ou après leur cuisson. Cela peut causer une intoxication alimentaire ou des maladies.
- **AVERTISSEMENT** : Pour éviter de causer des dommages irréversibles à la finition inférieure du four, évitez de la recouvrir de n'importe quel type de film ou de revêtement.
- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez jamais la partie supérieure des grilles de brûleurs avec n'importe quel type de couvercle. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec des diamètres recommandés. Assurez-vous que les orifices de ventilation et la sortie des fumées illustrés ci-après ne sont pas fermés. Autrement, cela peut causer un incendie ou une intoxication au monoxyde de carbone.
- N'utilisez pas conjointement avec cette cuisinière à gaz un rideau d'air ou une hotte aspirante suspendue qui fonctionne en générant un flux d'air descendant vers l'appareil.
- Ne réchauffez pas les récipients pour aliments et les bocaux en verre fermés à l'intérieur du four. La pression accumulée dans le bocal peut provoquer son explosion.
- Gardez la surface de l'appareil propre et libre de tous matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs inflammables.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.
- **Risque d'incendie !** Ne stockez pas de matériaux inflammables dans l'appareil et/ou dans son tiroir/sa partie inférieure.
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu causé par de la graisse.**



Étouffez le feu ou la flamme ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.

- Ne posez pas de casseroles ou de poêles vides sur des plaques allumées. Elles pourraient être endommagées.

- En raison de la chaleur, ne laissez pas de plats en plastique ou en aluminium sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver des aliments.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour border les cuvettes ramasse-gouttes de la surface de l'unité ou couvrir le fond du four, sauf si les instructions du présent manuel indiquent le contraire. L'installation incorrecte de ces papiers peut causer un risque de choc électrique, et/ou un incendie.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels résultant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil.
- Utilisez toujours des supports pour plats secs ou des gants résistants à la chaleur pour placer ou retirer des plats dans votre four. Évitez que le support pour plat entre en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas une serviette ou d'autres linges épais.
-  **AVERTISSEMENT** : Ne couvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou les conduits de la section inférieure du four ou une grille entière avec des matériaux tels que du papier aluminium. Cela pourrait bloquer la circulation de l'air dans le four et provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les bordures en papier aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- N'utilisez pas le four avec la vitre avant de la porte retirée ou brisée.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Les raccords électriques ne doivent pas être en contact avec la surface arrière, sinon, cela pourrait endommager le cordon d'alimentation. Ne coincez pas le cordon d'alimentation entre la porte chaude du four et le châssis. Ne faites pas passer les câbles sur la section de cuisson chaude. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil. Soyez prudents lorsque vous essayez d'attraper des articles rangés dans des armoires situées au-dessus du four. Les matières

inflammables peuvent s'enflammer lorsqu'elles sont en contact avec des surfaces chaudes ou des éléments chauffants et ainsi causer des brûlures graves.

- La flamme dans le four peut être étouffée complètement en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur à mousse ou à poudre polyvalente.
- Placez la grille du four dans la position de votre choix lorsque le four est froid. Si les tablettes doivent être manipulées lorsque le four est chaud, ne laissez pas les poignées au contact des éléments chauffants.
- Retirer la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête grâce à l'arrêt de blocage est commode pour soulever les aliments pesants. C'est également une précaution contre les brûlures en touchant les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
- N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. Ceux-ci peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
- Après avoir fait rôtir un plat, retirez toujours le plat à rôtir du four et nettoyez-le. Des restes de graisse dans un plat à rôtir

peuvent s'enflammer lors de la prochaine utilisation du plat.

- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.
- **IMPORTANT** : Contactez le service agréé pour l'installation de l'appareil à utiliser. Après cette procédure, débute la période de garantie.


Sécurité des enfants

- **AVERTISSEMENT** : S'asseoir, s'appuyer ou se pencher sur la porte ou les tiroirs de cette cuisinière peut provoquer de sérieuses blessures et endommager la cuisinière. Ne laissez pas les enfants monter sur la cuisinière ou jouer aux alentours de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière et provoquer de sérieuses brûlures ou autres blessures.
- Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation du gril. Tenez les enfants à l'écart.
- Les surfaces de l'appareil peuvent être chaudes même si elles sont de couleur noire. Les zones situées à proximité des unités de surface peuvent chauffer suffisamment et causer des brûlures. Pendant et après


l'utilisation, ne touchez pas aux vêtements ou autres matériaux inflammables ou ne les laissez pas entrer en contact avec les surfaces de l'appareil avant que celles-ci aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. Ces zones (identification de zones) comprennent notamment le plan de cuisson et les surfaces situées au-dessus du plan de cuisson.

- **AVERTISSEMENT** : Ne gardez pas les objets d'intérêt pour les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou à l'arrière de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur l'appareil pour prendre des objets pourraient se blesser grièvement.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

Sécurité lors de travaux électriques

-  **AVERTISSEMENT** : Avant l'installation, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service. Verrouillez le panneau de service afin

d'empêcher tout rétablissement accidentel de l'électricité.

-  **AVERTISSEMENT** : L'installation de la cuisinière par une autre personne qu'un installateur ou un électricien qualifié vous expose à des risques de choc électrique pouvant entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Tous les ajouts, modifications ou conversions nécessaires pour que cet appareil réponde de façon satisfaisante aux besoins de demande doivent être faits par un technicien qualifié.
- En cas de dommages, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur en retirant le fusible ou en arrêtant le disjoncteur.
- Assurez-vous que le calibre du fusible est compatible avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil étant pieds nus.
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.

Sécurité lors de travaux impliquant le gaz

- **AVERTISSEMENT** : Afin de réduire le risque de blessures corporelles lors des feux de graisse, respectez les consignes suivantes :

- Éteignez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau de métal, puis éteignez le brûleur. Attention de ne pas vous brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez les lieux et appelez le service des incendies.
- Ne manipulez jamais un plat enflammé — Vous pourriez vous brûler.
- N'utilisez pas d'eau ni de chiffons humides,
- ni de serviettes—car cela pourrait provoquer une violente explosion de vapeur.
- Assurez-vous que la soupape d'arrêt de gaz ainsi que toutes les commandes des brûleurs sont en position OFF (ARRÊT) avant utilisation.

Utilisez un extincteur seulement dans les cas suivants :

- 1) Si vous disposez d'un extincteur de classe A-B-C et que vous savez comment vous en servir.
- 2) S'il s'agit d'un petit incendie et que celui-ci est concentré dans la zone où il s'est déclaré.
- 3) Si vous avez appelé le service des incendies.
- 4) Si l'incendie ne bloque pas votre sortie.

-  **AVERTISSEMENT** : Si les informations contenues dans ce

manuel ne sont pas strictement suivies, un incendie ou une explosion peuvent causer des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne doivent être réalisées que par des personnes agréées et qualifiées.
- « Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil. »
- « Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences applicables concernant la ventilation. » Reportez-vous à la section Avant l'installation.
- **« MISE EN GARDE :**
« L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et de l'humidité dans l'endroit où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée : gardez les orifices

de ventilation naturelle libres ou installez un dispositif mécanique de ventilation (hotte d'extraction mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire. À titre d'exemple, vous pouvez renforcer le niveau de ventilation mécanique le cas échéant. »

- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour garantir leur fonctionnement correct. Prenez des dispositions pour un entretien annuel.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Assurez-vous que les flammes sont bleues et brûlent uniformément.
- Cet appareil doit être utilisé dans une pièce équipée d'un détecteur de monoxyde de carbone réglé et fonctionnant correctement. Assurez-vous que le détecteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et est entretenu fréquemment. Le détecteur de monoxyde de carbone doit être installé à 2 mètres au maximum de l'appareil.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de

carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, voire mortel, à très petite dose.

- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.
- L'appareil et sa soupape d'arrêt individuelle doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression effectué à une valeur supérieure à 1/2 psi (3,5 kPa).
- L'appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz. Pour cela, ses soupapes d'arrêt individuelles manuelles doivent être fermées lors de tout essai de pression effectué sur le réseau d'alimentation en gaz à une valeur inférieure ou égale à 1/2 psi (3,5 kPa).
- Les brûleurs ne se rallumeront pas automatiquement en cas de coupure de courant et le gaz qui ne s'est pas enflammé sera expulsé des brûleurs. Éteignez immédiatement les brûleurs en cas de coupure de courant.

Utilisation prévue



AVERTISSEMENT : N'utilisez JAMAIS cet appareil comme un radiateur pour chauffer ou réchauffer une pièce. Autrement, cela pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone et la surchauffe du four.

- Utilisez cet appareil uniquement pour son usage prévu comme décrit dans ce manuel. N'utilisez jamais cet appareil pour stockage.
- N'utilisez pas cet appareil pour réchauffer les plaques sous le gril, accrocher des serviettes et des torchons sur les poignées, sécher et chauffer quoi que ce soit.
- Scellez tous les orifices au mur, à l'arrière de l'appareil et au sol sous l'appareil.
- Cet appareil n'est pas utilisable dans une maison mobile ou un camping-car.
- N'obstruez pas le flux d'air (combustion) de ventilation.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages causés par une utilisation

incorrecte ou des erreurs de manipulation.

- Cet appareil peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Mise au rebut

Matériaux d'emballage



DANGER :

Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage!

Les éléments d'emballage (c.-à-d. sacs de plastique, mousse en polystyrène, clous, courroies d'emballage) ne devraient pas être laissés facilement à la portée des enfants, car ils pourraient causer des blessures graves.

Le matériel d'emballage et les verrous de transport sont fabriqués à partir de matériaux non néfastes pour l'environnement. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques. Cela permet de protéger l'environnement.

Déplacement ultérieur

N'effectuez aucune opération de nettoyage et/ou de maintenance avant d'avoir débranché l'alimentation électrique.



REMARQUE :

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position verticale.

Entreposez la boîte originale de l'appareil pour faciliter le transport de l'appareil à l'avenir. Suivez les indications inscrites sur le carton.



IMPORTANT :

Vérifiez l'apparence générale de votre appareil en identifiant les dommages possibles pendant le transport.

Afin d'éviter que l'étagère métallique et la plaque situées à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contreporte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide d'un ruban adhésif.

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine

Emballez l'appareil dans un emballage à bulles ou du carton épais et fixez-le en toute sécurité afin de prévenir tout dommage durant le transport.

2 Installation

Afin d'assurer un écart adéquat sous l'appareil, nous recommandons que cet appareil soit monté sur une base solide et que les pieds ne s'enfoncent pas dans un tapis ou un couvre-sol.

Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil, outre celui des ustensiles de cuisine, des plats de cuisson et de la nourriture.

- Si vous souhaitez encastrer la hotte d'un appareil, référez-vous aux consignes du fabricant relatives à la hauteur de fixation.
- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et un côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute dimension. Le meuble ou l'équipement de cuisine de l'autre côté peut uniquement être de la même taille ou plus petit.
- Tout meuble de cuisine près de l'appareil doit être résistant à la chaleur (212°F min.)

Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalente, et certaines pièces nécessitent également un orifice d'aération permanent.

L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce.

Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne possède pas de porte ou de fenêtre s'ouvrant directement vers l'extérieur, elle doit néanmoins absolument disposer d'une ouverture de ventilation. L'ouverture de ventilation doit être non réglable et toujours ouverte.

Les portes ou les fenêtres qui s'ouvrent directement vers l'extérieur doivent disposer d'une ouverture de ventilation avec des dimensions spécifiques variant en fonction de la puissance totale de gaz de l'appareil (comme indiqué ci-dessous). Les correspondances entre la puissance de gaz et l'ouverture de ventilation sont présentées dans le tableau ci-dessous.

Consommation totale de gaz (BTU/h)	Ouverture de ventilation minimum (pouce ²)
0 - 6 800	16
6 800 - 10 200	19
10 200 - 13 600	27
13 600 - 20 500	47
20 500 - 27 300	62
27 300 - 34 100	78

34 100 - 39 200	93
39 200 - 44 400	109
44 400 - 52 900	124
52 900 - 58 000	140
58 000 - 64 800	155
64 800 - 81 900	194

Si les portes et les fenêtres qui s'ouvrent directement vers l'extérieur ne possèdent pas d'ouverture correspondant à l'ouverture de ventilation spécifiée en fonction de la puissance totale de gaz de l'appareil, une ouverture de ventilation doit absolument être présente dans la pièce. L'ouverture de ventilation doit également être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau de correspondance entre la puissance de gaz et l'ouverture de ventilation.

Laissez un espace minimum de 10 mm sur le bord inférieur de la porte - qui s'ouvre vers l'intérieur - dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que les articles tels que les tapis, le plancher, etc. ne couvrent pas cet espace lorsque la porte est fermée.

Vous pouvez installer votre cuisinière à la cuisine, dans la salle à manger ou dans la chambre-salon, mais jamais dans une salle de douches ou de bains. Évitez d'installer la cuisinière dans une chambre-salon de moins de 20 m³.

Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol sur l'un des côtés au moins. Faites vérifier que l'appareil est installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code, ANSI Z223 ou au Canada, CAN/CGA B149.1, et CAN/CGA B149.2, et au code national électrique, National Electrical Code ANSI/NFPA No.70 dernière édition, ou aux exigences de la partie 1 des exigences locales du code CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code du Canada.



Remarques importantes à l'attention du consommateur

Gardez ce manuel pour une référence ultérieure.

- L'utilisation de tout appareil produisant de la chaleur nécessite le respect d'un certain nombre de mesures de sécurité. Elles sont mentionnées au début de ce manuel. Veuillez les lire et les respecter scrupuleusement.
- Faites installer et mettre à la terre correctement cet appareil par un installateur ou un technicien de service qualifié.
- Pour éliminer la nécessité d'atteindre le dessus de la cuisinière, l'espace dans l'armoire de

rangement située au-dessus de la cuisinière devrait être évité.



Remarques importantes à l'attention de l'installateur

Veillez lire le manuel avant d'installer la cuisinière. Respectez tous les codes et règlements applicables. Assurez-vous de fournir ces instructions au consommateur.

Faites installer et mettre à la terre correctement cet appareil par un installateur ou un technicien de service qualifié.



IMPORTANT :

Avant l'installation de l'appareil dans un endroit couvert par du linoléum ou toute autre protection de plancher, assurez-vous que la protection de plancher peut résister à une chaleur d'au moins 90 °F (32,2 °C) au-dessus de la température ambiante sans se contracter, gauchir ou décolorer.

N'installez pas l'appareil sur un tapis à moins de placer un coussinet isolé ou une feuille de 1/44 pouce (0,64 cm) de contreplaqué épais entre l'unité et le tapis.

Installation et branchement



IMPORTANT :

N'installez pas l'appareil à proximité des réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil pourrait entraîner une augmentation de la consommation énergétique des appareils de refroidissement.

- Avant de procéder à une éventuelle installation, raccordez l'appareil conformément aux prescriptions locales en matière de gaz et/ou d'électricité.



ATTENTION :

L'appareil est lourd et nécessite au moins deux personnes ou un équipement adéquat pour le déplacer.

- Car, les surfaces cachées peuvent présenter des bords tranchants. Faites attention lorsque vous essayez d'atteindre les pièces situées à l'arrière ou sous l'appareil.



REMARQUE : Dégâts matériels!

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position verticale. La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou bouger l'appareil. Évitez de toucher les éléments chauffants du four situés au-dessus de la cavité du four, juste à l'arrière de la zone rugueuse. Il est recommandé de porter des gants et des manches longues pour protéger les mains et les avant-bras de toute écorchure et d'éventuelles égratignures lors du processus de levage. Il est également recommandé de retirer les montres et les bijoux, et de porter des chaussures à usage professionnel lors de l'installation pour la protection des pieds. Pour une manipulation et une installation aisées, retirez la porte du four.

- L'appareil doit être placé directement au sol. Il ne doit pas être placé sur une base ou un piédestal.

Dégagements et dimensions

Les dimensions données dans les figures 1 et 1A doivent être utilisées. Les dimensions données fournissent le dégagement minimum. Il doit y avoir un minimum de 30 pouces de dégagement entre le dessus de la surface de cuisson lorsque le fond du bois non protégé ou de l'armoire métallique ou un minimum de 24 pouces lorsque le fond des armoires en bois ou métalliques est protégé, mais pas moins de 1/4 de pouce de carton ignifuge avec une feuille d'acier d'au moins 29 mcg, 0,015 pouce d'acier inoxydable, 0,024 pouce d'aluminium ou 0,020 pouce de cuivre.

Pour éliminer les risques de brûlures ou d'incendie en parvenant aux unités surchauffées, évitez d'installer/placer des armoires de rangement au-dessus des unités de surface. Si une armoire d'entreposage doit être fournie, le risque peut être réduit en installant un capot de la gamme qui propulse horizontalement un minimum de 5 pouces au-delà du fond des armoires.

Figure 1

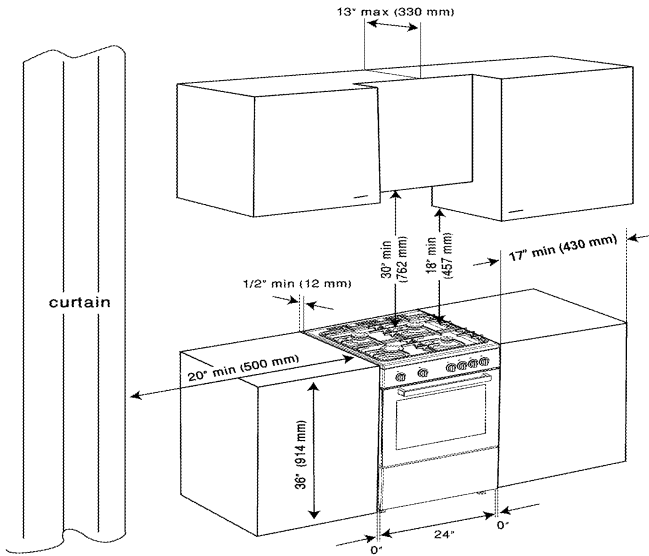


Figure1A

Positionnez les sorties (électricité et gaz) au même niveau. Si vous installez des objets de plus de 2 po (5,1 cm) à partir du mur dans la zone blanche, la cuisinière ne glissera pas jusqu'au fond.

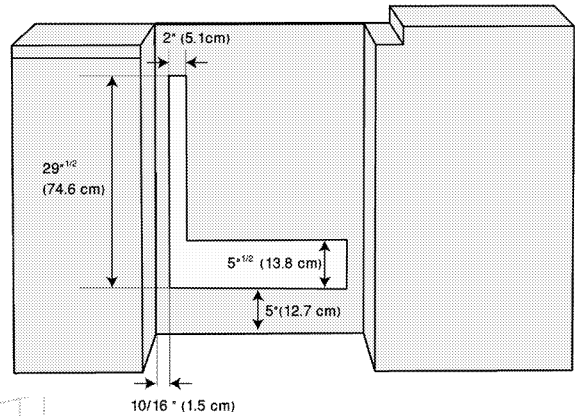
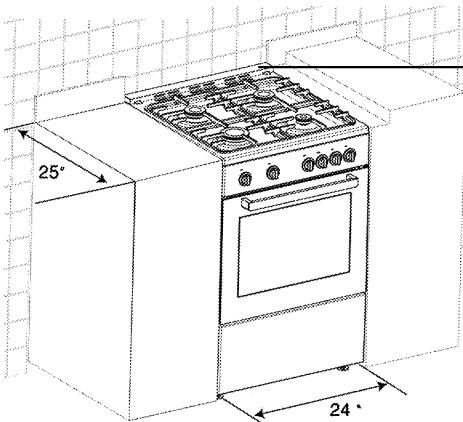


Figure1B



L'îlot de cuisine est fourni avec votre cuisinière. Consultez la section « Contenu de l'emballage » à la page 39 pour les instructions relatives à

Instructions d'installation du dispositif anti-basculement



AVERTISSEMENT :

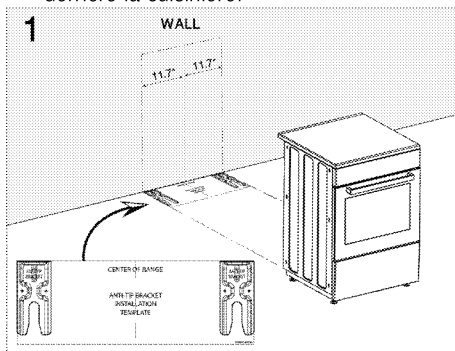
Toutes les cuisinières peuvent basculer et provoquer des blessures.

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et trouver la mort.
- Installez le dispositif anti-basculement fourni avec la cuisinière au niveau de la surface du plancher.
- Engagez la cuisinière au support anti-basculement en la glissant de telle sorte que le pied arrière s'encastre dans le support tel qu'illustré sur les figures.
- Ré-engagez le dispositif anti-basculement si la cuisinière est déplacée.
- Consultez les instructions d'installation ci-après.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou chez les adultes.

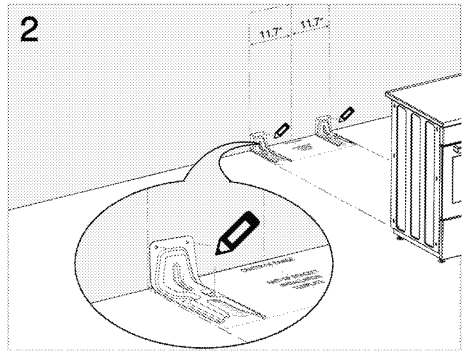
Un ensemble de dispositifs anti-basculement est fourni avec le produit. Des dispositifs anti-basculement, des vis, des chevilles de fixation, et un gabarit pour dispositif anti-basculement sont fournis dans l'emballage.

Les supports anti-basculement doivent être fixés à la fois au mur et sur le plancher et doivent être utilisés pour les deux pieds arrière.

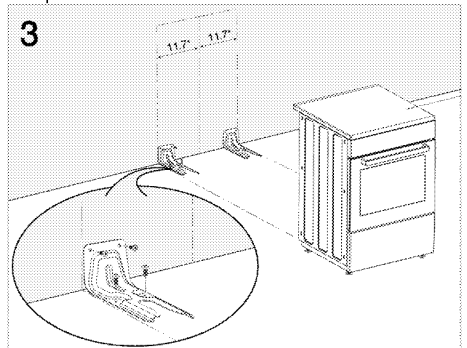
1. Placez le bord du gabarit contre le mur derrière la cuisinière.



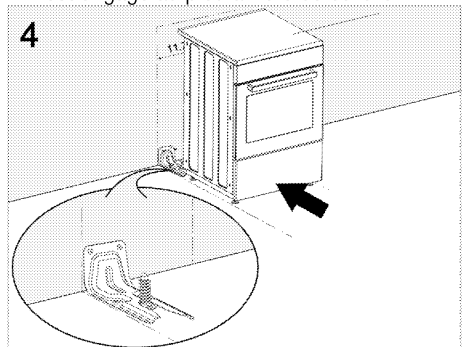
2. Centrez le gabarit dans le vide où sera installée la cuisinière.
3. Placez les supports anti-basculement sur le gabarit et marquez l'emplacement des trous des vis sur le plancher et sur le mur (4 marques pour 4 vis).



4. Retirez les supports et les gabarits. Percez des trous pilotes au niveau de ces marques conformément aux dimensions des chevilles de fixation et des vis.
5. Fixez les supports anti-basculement sur le plancher à l'aide des vis.



6. veuillez vérifier que le produit est stable en réglant les quatre pieds en bas en les tournant vers la gauche ou vers la droite et en les alignant avec le plan de travail.
7. Faites rentrer la cuisinière en place en vous assurant que le dispositif anti-basculement est engagé au pied arrière de celle-ci.



8. Après l'installation, attrapez prudemment l'arrière de la cuisinière pour vous assurer que le support anti-basculement retienne bien le pied arrière de la cuisinière.



AVERTISSEMENT : Risque de basculement

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et trouver la mort. Raccordez le support anti-basculement à l'orifice anti-basculement à l'arrière de la cuisinière. Raccordez de nouveau le support anti-basculement si la cuisinière est déplacée. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et chez les adultes.



AVERTISSEMENT : Risque de choc électrique !

- Soyez particulièrement prudent lorsque vous percez des trous dans un mur ou dans le sol. Il peut y avoir des câbles électriques dissimulés à l'arrière du mur ou sous le sol.
- Identifiez les circuits électriques qui pourraient être affectés par l'installation du dispositif anti-basculement, puis mettez-les hors tension.

Le non-respect de ces instructions peut provoquer un choc électrique ou toute autre blessure corporelle.

Raccordement au réseau de gaz

Cet appareil a été testé conformément aux normes suivantes :

- ANS Z21.1 - Appareils de cuisson domestiques
- CSA 1.1 - Appareils de cuisson domestiques
- ◆ CSA 2.17-2017 Appareils au gaz pour une utilisation à haute altitude
- CAN/ CSA - C 22.2 N° 61-M89 Cuisinières domestiques.
- Au Canada, l'installation doit être conforme à la norme CAN 1-B149.1 et 2 codes d'installation pour les appareils fonctionnant au gaz et aux codes locaux.
- Il est de la responsabilité du propriétaire et de l'installateur de déterminer si des exigences supplémentaires, telles que les codes et/ou normes locaux, s'appliquent aux installations

spécifiques. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, à l'absence des codes locaux, elle doit être conforme à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 (National Fuel Gas Code) ou, au Canada, à la norme CSA B149.1 (Code d'installation du gaz naturel et du propane).

Pour les installations dans le Massachusetts :

1. Les travaux d'installation doivent être effectués par un entrepreneur qualifié ou agréé, un plombier ou un fournisseur de gaz qualifié et agréé par l'État, la province ou la région où l'appareil est installé.
2. Le soupape d'arrêt doit être une poignée en forme de « T ».
3. Une conduite flexible de raccordement à gaz ne doit pas être plus longue que 91 cm (36 po.).

Notes pour les installations en haute altitude :

Cette cuisinière est certifiée ETL pour un fonctionnement en toute sécurité jusqu'à une altitude de 4500 pieds sans aucune modification. Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé à des altitudes supérieures à 4500 pieds.

Raccordement au réseau de gaz



AVERTISSEMENT :

Cet appareil ne peut être modifié pour fonctionner au gaz PL. Les procédures de conversion du gaz doivent toujours être effectuées par des agents d'entretien agréés.

Notes importantes pour les utilisateurs de gaz PL

La cuisinière est livrée de l'usine pour une utilisation avec le gaz naturel. Pour une utilisation avec du propane, votre cuisinière doit être d'abord convertie en utilisant la trousse de conversion au propane.

Le raccordement de gaz est situé à l'arrière de la cuisinière.

Fermez la soupape principale d'alimentation en gaz avant de débrancher l'ancienne cuisinière et laissez-la à l'arrêt jusqu'à ce que le nouveau raccordement soit terminé.

La cuisinière peut être installée à l'aide de conduits rigides ou d'un connecteur d'appareil en métal flexible certifié par le CSA International et les normes cCSAus et UL. Si vous utilisez un raccord flexible, utilisez toujours un nouveau raccord.

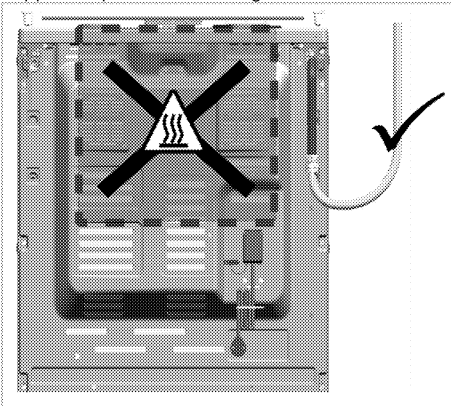
Appliquez/fixez un joint de tube ou du ruban adhésif conçu pour être utilisé avec du gaz naturel autour des filetages mâles pour éviter des fuites.

Si elle n'est pas déjà en place, installez la soupape d'arrêt du gaz dans un endroit accessible. Assurez-vous que tous les utilisateurs connaissent l'emplacement de la soupape et comment arrêter l'approvisionnement en gaz de la cuisinière.

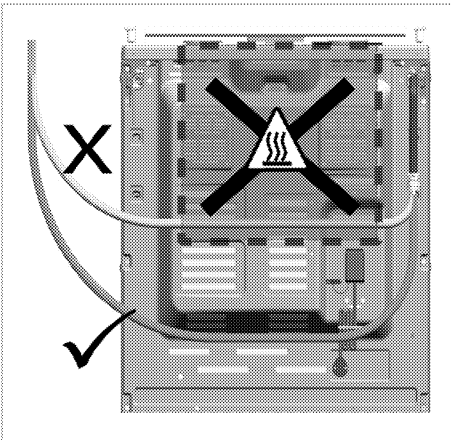
La pression d'alimentation en gaz pour le paramétrage du régulateur est 5 po WC.

Si votre appareil dispose d'une seule sortie de gaz ;

- Avant de raccorder le tuyau de gaz, assurez-vous que la sortie du tuyau de gaz à l'arrière de l'appareil se trouve du même côté de l'appareil que la vanne de gaz naturel.

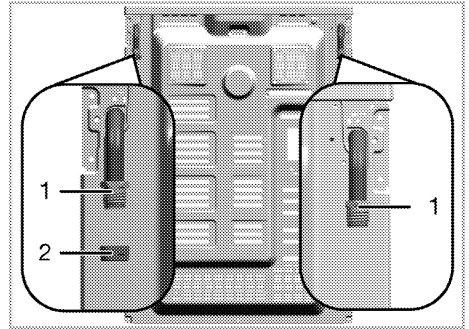


- Si la sortie du tuyau de gaz et la vanne de gaz naturel ne sont pas du même côté, assurez-vous que le tuyau ne traverse pas la zone chaude lors du raccordement.



Si votre appareil dispose de deux sorties de gaz ;

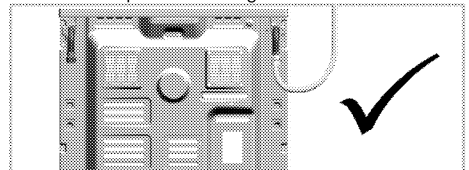
- L'une des deux sorties est scellée à l'aide d'un bouchon aveugle. L'extrémité de l'autre prise est ouverte.



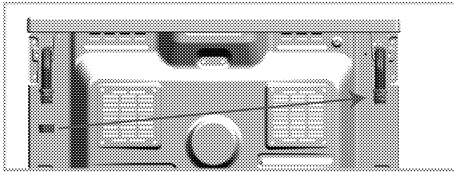
- 1 Sortie du tuyau à gaz
- 2 Prise pour le raccord

(La prise à laquelle le bouchon aveugle est fixé peut varier selon le modèle du produit.)

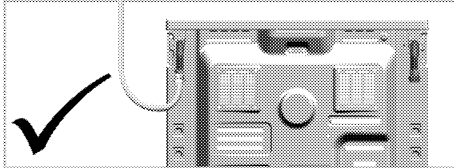
- Avant de connecter le gaz, assurez-vous que la vanne de gaz naturel et la sortie du tuyau de gaz de l'appareil à raccorder au gaz se trouvent du même côté.
- Si la vanne de gaz naturel et la sortie de tuyau de gaz à extrémité ouverte se trouvent du même côté, effectuez le raccordement de gaz comme indiqué dans la figure ci-dessous.



- Si la vanne de gaz naturel et la sortie du tuyau de gaz sont scellées par la face du bouchon aveugle et se trouvent du même côté, retirez le bouchon aveugle de la sortie du tuyau de gaz à l'aide de deux clés. Fermez la sortie du tuyau de gaz à l'aide de ce bouchon aveugle à l'endroit où le raccordement du gaz ne sera pas effectué avec un nouveau joint d'étanchéité (non utilisé).



- Effectuez le raccordement de gaz comme indiqué sur la figure ci-dessous sur la sortie du tuyau de gaz près de la vanne de gaz naturel.



Risque d'incendie :

Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie.

Notre société décline toute responsabilité pour les dommages qui en résultent.

- Le raccordement au gaz ne doit être effectué que par le fournisseur autorisé.
- Le raccordement au gaz de l'appareil doit impérativement se faire par la sortie du tuyau de gaz près du robinet de gaz naturel.
- La sortie du tuyau de gaz qui ne sera pas utilisée doit être scellée avec le bouchon aveugle.
- Lorsque vous scellez la sortie du tuyau de gaz qui ne sera pas utilisée à la prise pour le raccord, vous devez absolument utiliser un joint d'étanchéité neuf et inutilisé.



DANGER:

Après avoir changé le sens de raccordement du bouchon aveugle, faites effectuer le contrôle des fuites de gaz par le service autorisé.



DANGER:

Le tuyau à gaz flexible doit être raccordé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec les pièces mobiles qui l'entourent et à ne pas le coincer lorsque ces pièces mobiles se déplacent.

(exemple : tiroirs). De plus, vous ne devez pas le placer dans des espaces où il risque d'être écrasé.



DANGER:

Le tuyau de gaz ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un tuyau de gaz endommagé vous expose à un risque d'explosion.

Contrôle des fuites au point de raccordement

- Vérifiez que toutes les manettes de l'appareil sont sur la position fermée. Vérifiez que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur les points de raccord du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Si c'est le cas, inspectez le raccord de gaz de nouveau.
- **Si votre appareil dispose de deux sorties de tuyau de gaz**, assurez-vous que la sortie de gaz inutilisée est scellée à l'aide d'une prise pour le raccord. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement de la prise pour le raccord pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Dans ce cas, vérifiez à nouveau le raccordement de la prise pour le raccord.
- Au lieu du savon, vous pouvez utiliser des aérosols disponibles sur le marché pour vérifier les fuites de gaz.



N'utilisez jamais d'allumette ou de briquet pour effectuer le contrôle des fuites.

Régulateur de pression de gaz

Vous devez utiliser le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil. Pour un fonctionnement correct, la pression d'entrée du régulateur doit être la suivante :

Gaz naturel :

Pression minimale : 5 po de colonne d'eau
(1,2 kPa - 12 mbar)

Pression maximale : 13 po de colonne d'eau
(3,2 kPa - 32 mbar)

Gaz propane :

Pression minimale : 12 po de colonne d'eau

(3,0 kPa - 30 mbar)

Pression maximale : 13 po de colonne d'eau

(3,2 kPa - 32 mbar)



REMARQUE :

L'installateur doit informer le consommateur sur l'emplacement de la soupape d'arrêt de gaz.

Méthode d'installation d'une conduite rigide

La configuration de la connexion d'une conduite rigide peut varier selon l'emplacement du connecteur au tuyau à gaz.

Méthode d'installation du connecteur flexible

Voir illustration pour plus de détails.

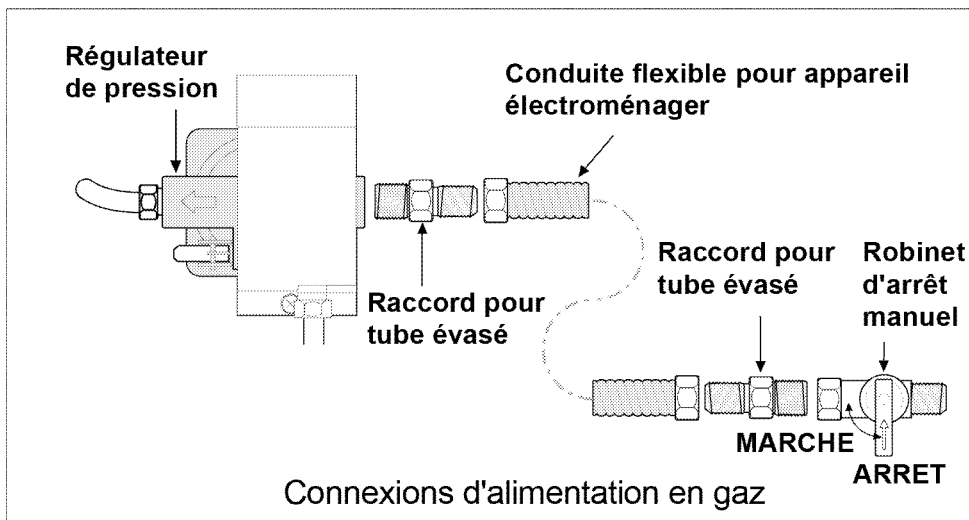
1. Assurez-vous que le disjoncteur est à la position d'arrêt et ensuite branchez le câble de la cuisinière à la prise d'alimentation.

2. Repoussez la cuisinière en position en vous assurant que les pieds de la cuisinière glissent sous le support anti-basculement. Une fois correctement installée, la cuisinière se trouve à 1,9 cm (3/4 po) du mur.

3. Inclinez délicatement la cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support anti-basculement s'enclenche et empêche l'appareil de basculer.

4. Reliez le tuyau à la cuisinière.

5. Procédez au « Test de fuite de gaz »



1. Installez un adaptateur flare mâle de 1/2 pouce au filetage interne NPT de 1/2 pouce de l'arrivée de la cuisinière. Utilisez une clé de maintien sur le raccord coudé pour éviter des dommages.

2. Installez un adaptateur flare mâle raccord de 1/2 pouce ou 3/4 pouce au filetage interne NPT de la soupape d'arrêt manuelle.

3. Reliez le connecteur d'appareil en métal flexible.

4. Assurez-vous que le disjoncteur est à la position d'arrêt et ensuite branchez le câble de la cuisinière à la prise d'alimentation.

5. Repoussez la cuisinière en position en vous assurant que les pieds de la cuisinière glissent sous le support anti-basculement. Une fois correctement

installée, la cuisinière se trouve à 1,9 cm (3/4 po) du mur.



AVERTISSEMENT :

Assurez-vous que le connecteur flexible n'est pas endommagé lorsque vous mettez l'appareil en place. Autrement, les fuites de gaz peuvent causer des incendies, des blessures ou des décès.

6. Inclinez délicatement la cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support anti-basculement s'enclenche et empêche l'appareil de basculer.

7. Procédez au « Test de fuite de gaz »

Test de fuite de gaz

Le test de fuite doit être effectué conformément aux instructions du fabricant.

Ouverture du gaz. Appliquez un liquide de détection non corrosif pour fuites sur tous les joints et raccords de connexion de gaz entre la soupape d'arrêt et la cuisinière. Faites de même pour les raccords de gaz et joints dans la cuisinière si les connexions ont été déplacées pendant l'installation. **La présence de bulles autour des raccords et connexions indique qu'il y a une fuite.**

En cas de fuite, fermez la soupape d'arrêt de l'alimentation en gaz et serrez les connexions. Procédez à un nouveau test de fuite en ouvrant la soupape d'arrêt de l'alimentation en gaz. Lorsqu'il n'y a plus de bulles, le test est complet. Essayez tout résidu de liquide.

	AVERTISSEMENT : Ne vérifiez jamais les fuites avec une flamme. Ne passez pas à l'étape suivante tant que les fuites ne sont pas éliminées.
	AVERTISSEMENT : Avant de brancher le cordon électrique, assurez-vous que toutes les commandes sont en position OFF (ARRÊT).

Test de fonctionnement du brûleur

1. Activez le disjoncteur

Vérifiez que le câblage de la maison est bien installé. Sinon, appelez le service et ne faites pas fonctionner la cuisinière.

Si l'afficheur clignote et fait retentir des bips en continu, le câblage est mal installé. Vérifiez que le câblage de la maison est bien installé.

2. Test des brûleurs de la cuisinière

Test d'allumage du brûleur : Choisissez un bouton de brûleur sur la cuisinière. Poussez le bouton de brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire à la position « HI ». Si le module allumeur fonctionne correctement, vous entendrez un clic. Une fois l'air purgé des canalisations d'alimentation, le brûleur devrait s'allumer au bout de quatre secondes.

Test de la flamme : Réglage haut. Tournez le bouton de brûleur sur « HI ». Voir la section sur les caractéristiques d'une flamme adéquate. Si l'un des brûleurs continue de brûler avec une flamme entièrement jaune, appelez le service.

Test de la flamme : Réglage bas. Tournez le bouton de brûleur sur « LO ». Vérifiez que la flamme entoure complètement le brûleur. Assurez-vous que chaque orifice de brûleur génère une flamme et qu'il n'y a pas d'espace d'air entre la flamme et le brûleur. Si l'un des brûleurs ne répond pas à ces critères, appelez le service.

Vérifiez l'allumage et la flamme sur tous les brûleurs de la cuisinière tel que décrit ci-dessus.

Lorsque la flamme est bien réglée

Il devrait y avoir une flamme sur chaque port de brûleur.

Il ne devrait pas y avoir d'espace d'air entre la flamme et le port de brûleur.

3. Test des brûleurs du four

Test d'allumage des brûleurs du four. Maintenez le bouton de commande du four/gril enfoncé et tournez-le dans le sens **antihoraire**. Une étincelle d'allumage est générée et le gaz s'enflamme. Maintenez le bouton de commande du four/gril enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus. Assurez-vous que le gaz est enflammé et que la flamme est présente.

Test de la flamme du brûleur de four, Lorsque le brûleur est allumé, ouvrez la porte du four et vérifiez la flamme à travers les orifices situés au bas de la cavité. Voir les illustrations de flamme ci-dessous pour les caractéristiques appropriées de la flamme. Si la flamme brûle plutôt jaune ou totalement jaune, contactez le service.

3. Test du brûleur du gril

Test d'allumage du brûleur du gril. Maintenez le bouton de commande du four/gril enfoncé et tournez-le dans le sens **horaire** en mode « Gril ». Une étincelle d'allumage est générée et le gaz s'enflamme. Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus. Assurez-vous que le gaz s'est allumé et que la flamme est visible sur le gril.

Test de la flamme du brûleur du gril. Lorsque le brûleur est allumé, vérifiez la flamme. Voir les illustrations de flamme ci-dessous pour les caractéristiques appropriées de la flamme. Si la flamme brûle plutôt jaune ou totalement jaune, contactez le service.

Caractéristiques des flammes

Flamme jaune :

Réglage supplémentaire nécessaire



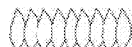
Des flammes aux extrémités jaunes :

Normal pour le gaz PL.



Flamme bleue claire :

Normal pour le gaz naturel.



Si la flamme est totalement ou majoritairement jaune, vérifiez si le régulateur est réglé pour le type de gaz approprié. Après le réglage, essayez de nouveau.

La présence de flamme jaune est normale lors de la première utilisation. Laissez fonctionner l'appareil pendant 10 à 15 minutes et évaluez à nouveau avant d'effectuer d'autres réglages.

Appelez le service si ;

1. Un des brûleurs ne s'allume pas.
2. La flamme du brûleur du grill ou du four s'éteint après l'allumage.
3. Un des brûleurs continue de brûler jaune.

i **REMARQUE :**
Si un ajustement de la flamme est nécessaire, continuez à la page suivante. Sinon, l'installation est terminée à ce stade.

L'application de la Loi de Californie sur l'eau potable et toxique (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que le Gouverneur de l'État de Californie publie une liste de substances que l'État de Californie estime être une source de cancer, de déficience congénitale ou d'autre dommage de reproduction et impose aux entreprises de signaler toute exposition à ces substances.

! **AVERTISSEMENT:** Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le nickel (métallique), qui est reconnu par l'État de Californie pour causer le cancer. Pour plus d'informations allez www.P65Warnings.ca.gov

Remarque: Le nickel est un composant de tous les aciers inoxydables et de certains autres composants métalliques.

i **IMPORTANT :**
Ce produit contient une substance que l'État de Californie estime être une source de cancer, de déficience congénitale ou d'autres dommages aux organes reproducteurs.

Conversion au gaz

« Cet appareil peut être utilisé avec le gaz PL ou le gaz naturel. La cuisinière est livrée de l'usine prête à être utilisée avec le gaz naturel. Les orifices de conversion se trouvent dans la trousse de conversion. Suivez les instructions incluses avec les orifices pour la conversion au gaz. »

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

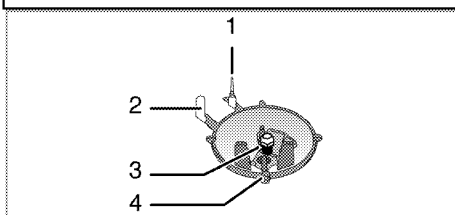
! **AVERTISSEMENT :**
Risque d'explosion !
Avant de commencer tout travail sur la conversion de gaz, veuillez couper l'alimentation en gaz.

i **IMPORTANT :**
Pour changer le type de gaz de votre appareil, changez tous les injecteurs et réglez les flammes de tous les brûleurs à la position de débit réduit.

Remplacement des injecteurs aux brûleurs

1. Enlevez le chapeau et le corps du brûleur.
2. Dévissez les injecteurs.
3. Installez les nouveaux injecteurs.
4. Vérifiez toutes les connexions pour logement et étanchéité sûrs.

i **REMARQUE :**
Les positions des injecteurs sont indiquées sur l'emballage ou dans le tableau des injecteurs.



- 1 Appareil de contrôle de la flamme
- 2 Mécanisme d'allumage
- 3 Injecteur
- 4 Brûleur

! **AVERTISSEMENT :**
N'essayez pas d'enlever les soupapes des brûleurs à gaz. Vous devez appeler un agent de maintenance agréé si c'est nécessaire de changer les soupapes.

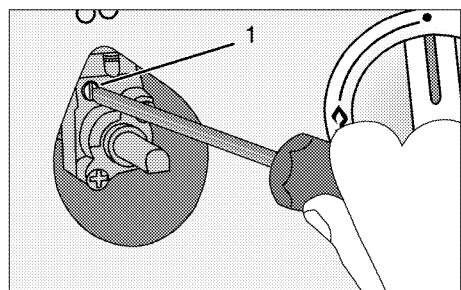
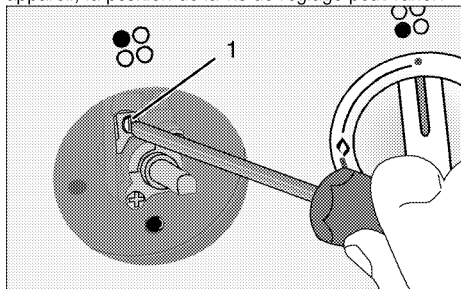
Réglage de débit de gaz pour les soupapes de la table de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton de commande à la position minimum.
2. Retirez le bouton de commande de la soupape à gaz.
3. Utilisez un tournevis de taille appropriée pour ajuster la vis d'ajustement du débit de gaz. Pour le réglage du gaz naturel au propane (butane - propane), tournez la vis dans le sens horaire. Pour le réglage du GPL au gaz naturel, tournez la vis dans le sens antihoraire.

» La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6 à 7 mm.

4. Si la flamme est plus haute que désirée, tournez la vis dans le sens horaire. Si elle est plus petite, tournez-la dans le sens antihoraire.
5. Pour le dernier contrôle, tournez respectivement le bouton de commande vers les positions de flamme haute et de flamme réduite plusieurs fois et vérifiez si la flamme n'est pas éteinte.

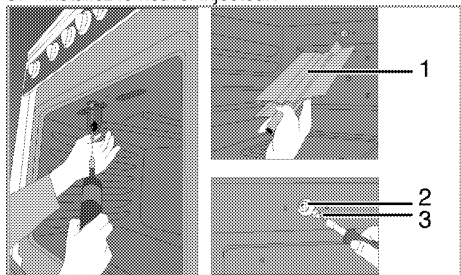
Selon le type de soupape à gaz utilisée dans votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



1 Vis de réglage du débit de gaz

Remplacement de l'injecteur du grill

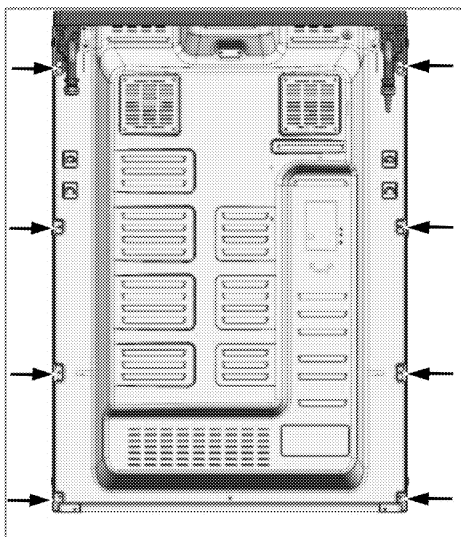
1. Ouvrez la porte du four.
2. Dévissez la vis de fixation du brûleur du grill.
3. Tirez légèrement le brûleur du grill (1) pour le libérer de ses raccords connectés du côté arrière.
4. Dévissez l'injecteur en le tournant en sens antihoraire (3).
5. Installez le nouvel injecteur.



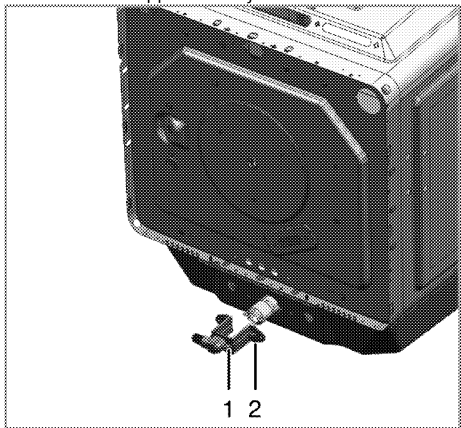
1 Brûleur du grill
2 Support d'injecteur
3 Injecteur

Remplacement de l'injecteur du four

1. Dévissez les vis de fixation du panneau arrière.



2. Dévissez les 2 vis (2) du support de l'injecteur (1).
3. Retirez le support de l'injecteur.



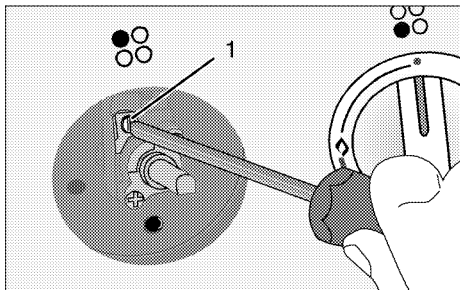
- 1 Support d'injecteur
- 2 Vis
4. Dévissez l'injecteur en le tournant dans le sens antihoraire.
5. Installez le nouvel injecteur.

Réglage du débit de gaz pour le four

Pour le bon fonctionnement du four, la vérification du réglage du débit de gaz pour le four est extrêmement importante. Afin d'offrir une sécurité maximale à l'utilisateur, ces opérations doivent être effectuées avec soin.

1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton de commande à la position maximale.

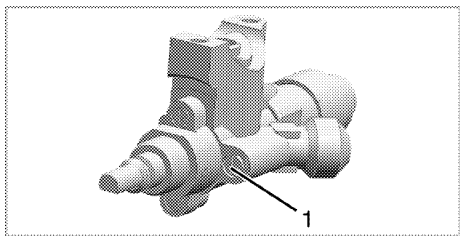
- Fermez la porte du four et attendez 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le four atteigne cette température de chauffe.
- Après 15 minutes, ajustez le four à la position la plus basse de la flamme.
- Retirez le bouton de commande.



- Ouvrez la porte du four et vérifiez la flamme à travers les orifices situés au bas de la cavité.
- Réglez immédiatement dans les 30 secondes qui suivent la hauteur de la flamme à 2 ou 3 mm à l'aide de la vis 1 située sur la soupape du four. Tourner la vis en sens horaire réduit la hauteur de la flamme, le tourner en sens antihoraire augmente la hauteur de la flamme.

i **IMPORTANT :**
Lorsque la porte du four est ouverte, la température baisse rapidement. Si le réglage n'est pas effectué dans les 30 secondes qui suivent, le thermostat de commande de gaz augmente le taux de gaz afin d'accroître la température interne, de sorte que le réglage de débit ne peut plus être effectué correctement.

i **IMPORTANT :**
Si la température du four augmente involontairement, éteignez le four et appelez le service de maintenance agréé pour réparer le thermostat du four.



Butane/propane

Serrez la vis jusqu'au bout

Gaz naturel

Desserrez la vis
1/2 tour (environ)



Raccordement au réseau électrique

i **IMPORTANT :**
L'installation électrique doit être conforme aux codes locaux et nationaux.
Pendant l'installation, la cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, conformément au Code national d'électricité NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.1-02.

i **IMPORTANT :**
Cet appareil doit être mis à la terre !

! **AVERTISSEMENT**
Évitez les risques d'incendie ou de décharges électriques. N'utilisez pas d'adaptateur. N'utilisez pas de rallonge. Ne retirez pas la broche de masse du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut causer de blessures graves, un incendie ou la mort.

! **AVERTISSEMENT**
Risques de choc électrique ou d'incendie. La mise à la terre par un conducteur neutre est interdite pour de nouvelles installations de circuit de dérivation (1996 NEC) dans les maisons mobiles et les véhicules récréatifs, ou dans un endroit où les codes locaux interdisent de mettre à la terre par un conducteur neutre.

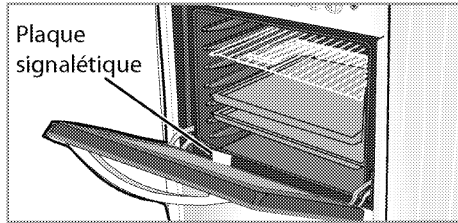
Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à 3 broches pour vous protéger contre les risques de choc électrique et doit être directement branché sur une prise correctement mise à la terre. NE coupez PAS ni ne retirez la broche de masse de cette fiche. Pour votre sécurité, la cuisinière doit être mise à la terre correctement. Pour plus de sécurité, le cordon d'alimentation doit être branché sur une prise électrique polarisée et correctement mise à la terre. Au cas où il n'y aurait qu'une prise murale à 2 broches, le consommateur est tenu de remplacer celle-ci par une prise murale mise à la terre à 3 broches. Il confiera de tels travaux à un installateur qualifié.

! **AVERTISSEMENT**
N'effectuez pas de branchement sur une conduite de gaz.

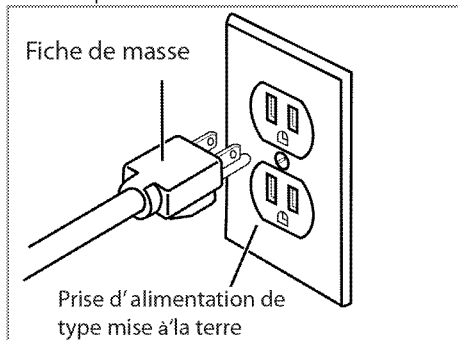
La responsabilité de notre entreprise ne saurait être engagée en cas de dommage causé par l'utilisation de l'appareil sans prise mise à la terre.

Le schéma de câblage qui couvre le circuit de commande est situé sur la paroi arrière de la cuisinière.

Les données de l'alimentation principale doivent correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est d'ailleurs vue lorsque la porte ou le couvercle du bas est ouvert.



Afin de minimiser les risques de choc électrique, le cordon doit être branché dans une prise correspondante de mise à la terre pour fiche à 3 broches conformément à la dernière édition du National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 ou au Canada, la dernière édition du Code canadien de l'électricité (CSA) et tous les codes et règlements locaux. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.



AVERTISSEMENT

Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou ne doit entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Si le cordon d'alimentation principale est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.

Une prise murale adaptée doit être présente à proximité de la cuisinière.

i IMPORTANT :

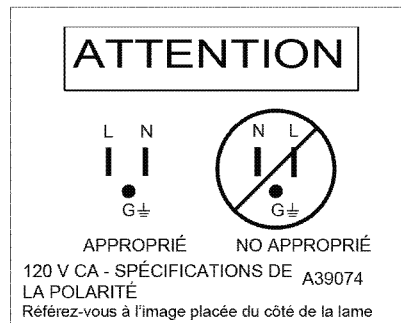
La cuisinière à gaz requiert une alimentation électrique de 110/120 V CA pour faire fonctionner le système d'allumage. Le cordon d'alimentation de 1,8 m (6 pi) fourni avec la cuisinière est doté d'une fiche à 3 broches de mise à la terre pour la protection contre tout risque de décharge électrique. L'installation électrique de la maison doit être équipée d'un disjoncteur de 15 A.

i IMPORTANT :

Vous devez respecter toutes les réglementations du National Electrical Code (code national d'électricité) et les prescriptions en matière de gaz. De plus, soyez au fait des codes et règlements locaux lors de l'installation de vos services.

- Pour aligner l'appareil avec le plan de travail, réglez les pieds en tournant la poignée droite ou gauche tel que requis.

ATTENTION



L N
I I
● G

N L
I I
● G

APPROPRIÉ NO APPROPRIÉ

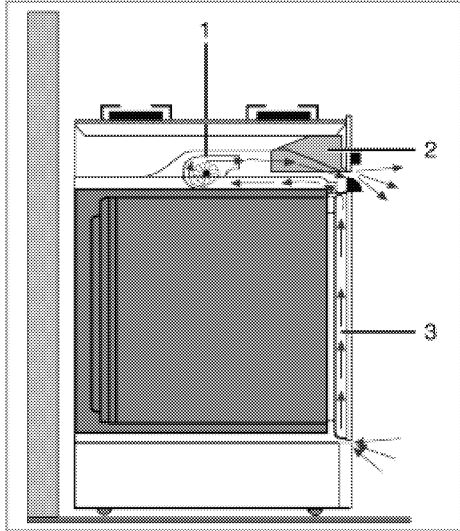
120 V CA - SPÉCIFICATIONS DE LA POLARITÉ A39074

Référez-vous à l'image placée du côté de la lame

Pour des produits munis d'un ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement refroidit l'armoire encastrée et la partie avant de l'appareil.

i **IMPORTANT :**
Le ventilateur fonctionne pendant environ 20-30 minutes après l'extinction du four.



- 1 Ventilateur de refroidissement
- 2 Panneau de commande
- 3 Porte

3 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur obscure et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou dans la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur l'étagère métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four est déjà chaud.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients ou des casseroles à couvercle. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole aux dimensions les plus appropriées pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils peuvent rayer la surface, entraînant ainsi une cassure du verre.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Chauffage initial



IMPORTANT :

Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Cela est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer toute odeur ou fumée. Évitez d'inhaler directement la fumée et l'odeur qui s'en dégagent.

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches seront brûlés et supprimés.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures ! L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, les sections internes du four, les éléments chauffants, etc. Conservez l'appareil hors de la portée des enfants.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou sortez des plats du four chaud.

Four à gaz

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Maintenez le bouton de commande du four à gaz enfoncé et tournez-le dans le **sens antihoraire**.
» Une étincelle d'allumage est produite et le gaz s'enflamme.
4. Maintenez le bouton de commande du four/gril enfoncée pendant 3 à 5 secondes supplémentaires.
5. Assurez-vous que le gaz s'est allumé et que la flamme est présente.
6. Réglez la température à 350 °F.
7. Faites fonctionner le four pendant environ 30 minutes.
8. Éteignez votre four.

Gril

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Maintenez le bouton de commande du four à gaz enfoncé et tournez-le dans le **sens horaire** vers « Gril ».
» Une étincelle d'allumage est produite et le gaz s'enflamme.
3. Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus.
4. Assurez-vous que le gaz s'est allumé et que la flamme est visible sur le gril.

5. Laissez la flamme se stabiliser pendant 1 minute et fermez la porte du four.
6. Faites fonctionner le gril pendant environ 30 minutes.
7. Éteignez votre four.



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Cela est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour laisser échapper les odeurs et la fumée. Évitez d'inhaler directement la fumée et l'odeur qui s'en dégagent.

4 Utilisation de la table de cuisson

Généralités sur la cuisson



AVERTISSEMENT

Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.



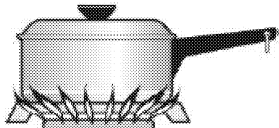
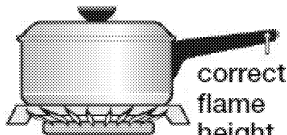
MISE EN GARDE

Assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute gaspille de l'énergie, et augmente vos risques d'être brûlé par la flamme.



AVERTISSEMENT :

Pour votre sécurité, réglez la taille de la flamme du brûleur supérieur de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile. Le non-respect de cette consigne peut provoquer un risque d'incendie.



- Avant de frire des aliments, essayez-les toujours bien et placez-les délicatement dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés sont bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Elles pourraient être endommagées.
- Évitez de chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole, car cela peut

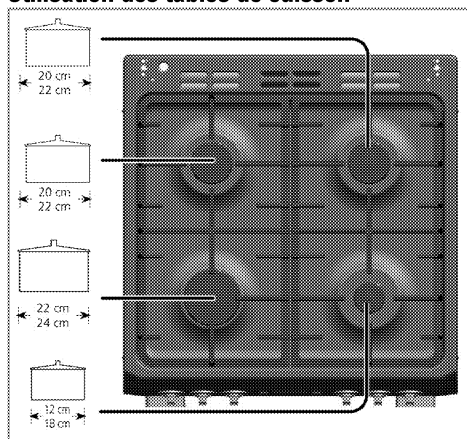
causer des dommages à l'appareil. Arrêtez les foyers une fois la cuisson terminée.

- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour conserver des aliments.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité d'aliments appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent. Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson. Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Cuisson au gaz

- La taille du récipient et celle de la flamme doivent correspondre. Réglez les flammes du gaz afin qu'elles ne dépassent pas le fond du récipient et centrez ce dernier sur la grille.

Utilisation des tables de cuisson



- 1 Brûleur normal : 18 - 20 cm (7 - 7,8 pouces)
- 2 Brûleur rapide : 22 - 24 cm (8,66 - 9,44 pouces)
- 3 Brûleur auxiliaire : 12 - 18 cm (4,7 - 7 pouces)
- 4 Le brûleur normal de 18 - 20 cm (7 - 7,8 pouces) est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.



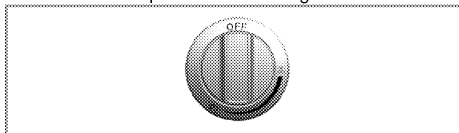
AVERTISSEMENT

Évitez d'utiliser les ustensiles de cuisine au-delà des dimensions maximales indiquées ci-dessus. L'utilisation des grandes casseroles présente un danger d'intoxication au monoxyde de carbone, de surchauffe des surfaces adjacentes et des boutons de commande. L'utilisation des petites casseroles représente un risque de brûlure par la flamme.

Allumage des brûleurs à gaz

Les brûleurs à gaz sont contrôlés avec les boutons de la table de cuisson.

Le symbole « Hi » indique la puissance de cuisson maximale et « Lo » représente la puissance de cuisson minimale. En position OFF (indicateur vers le haut), les brûleurs ne sont pas alimentés en gaz.

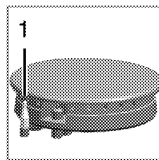


1. Maintenez le bouton du brûleur enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens antihoraire vers le niveau « Hi ».
Le gaz s'allume grâce à l'étincelle ainsi générée.
3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.
4. S'il n'y a pas d'électricité; enflammez le gaz à l'aide d'un briquet à gaz.

Arrêt des brûleurs à gaz.

Tournez le bouton sur OFF (ARRÊT) (indicateur vers le haut)

Système de coupure de sécurité du gaz (sur les modèles dotés d'un composant thermique)



1. Dispositif de sécurité d'arrêt de gaz

En tant que contre-mesure d'étouffement des flammes à cause de déversements sur les brûleurs, un dispositif de sécurité de déclenchement coupe le gaz.

- Appuyez sur le bouton et tournez-le en sens antihoraire pour enflammer.
- Après que le gaz s'enflamme, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus pour engager le système de sécurité.
- Si le gaz ne s'enflamme pas après que vous appuyez et relâchez le bouton, répétez la même procédure en gardant le bouton enfoncé pendant 15 secondes.



DANGER :

Relâchez le bouton si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes.
Patientez au moins 1 minute avant de réessayer.
Vous risqueriez une accumulation de gaz et une explosion !

5 Utilisation du four

Généralités sur la pâtisserie, le rôti et la grillade

 **AVERTISSEMENT**
Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, les sections internes du four, les éléments chauffants, etc. Conservez l'appareil hors de la portée des enfants.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou sortez des plats du four chaud.

 **DANGER :**
Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.
La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Astuces pour la cuisson

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu de l'étagère.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le gril. Ne changez pas la position de la grille lorsque le four chauffe.
- Placez toujours les grilles du four à la position souhaitée lorsque le four est froid. Si vous souhaitez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, évitez que les supports pour plats n'entrent en contact avec les parties chauffantes.
- Gardez la porte du four fermée.


Astuces pour le rôti

- Une marinade de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la préparation d'un poulet, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- Les viandes avec des os mettent 15 à 30 minutes de plus pour cuire, comparées à un rôti de même taille sans os.
- Vous devez calculer 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé dans un plat résistant au feu sur la plaque au milieu ou au fond du four.

Astuces pour le rôti

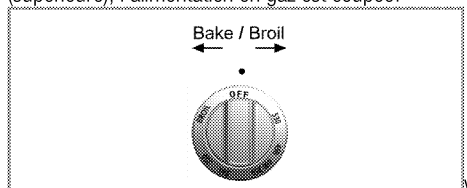
Le gril est idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille. Il les rend dorés, sans trop les sécher. Les morceaux en lamelle, les brochettes de viande et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide à l'instar de la tomate et des oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à rôtir sur la grille métallique.
- Si vous utilisez la grille métallique, placez une lèchefrite au fond du four pour recueillir les graisses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.

 **Risque d'incendie présenté par des aliments non adaptés au gril!**
N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de gril intense.
Ne placez pas les aliments trop au fond du gril. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient s'enflammer.

Utilisation du four à gaz

Le four à gaz fonctionne grâce au bouton de commande du four/gril. Dans la position Off (Arrêt) (supérieure), l'alimentation en gaz est coupée.

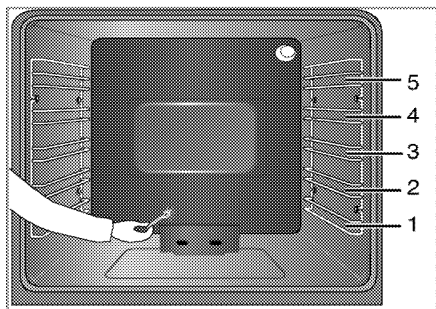


1 Bouton de commande du four/gril

Mise en marche du four à gaz

Le four à gaz s'allume automatiquement à l'aide du bouton de commande du four/gril.

1. Maintenez le bouton de commande du four à gaz enfoncé et tournez-le dans le **sens antihoraire**.
» Une étincelle d'allumage est produite et le gaz s'enflamme.
2. Maintenez le bouton de commande du four/gril enfoncée pendant 3 à 5 secondes supplémentaires.
3. Assurez-vous que le gaz s'est allumé et que la flamme est présente.
4. Sélectionnez la température de cuisson souhaitée.
5. S'il n'y a pas d'électricité, allumez le gaz à l'aide du briquet dans le trou de commande d'allumage.



DANGER :
Risque de déflagration par le gaz qui n'est pas enflammé !
 N'essayez pas d'allumer le gaz pendant plus de 15 s. Si le brûleur ne s'allume toujours pas après 15 s, arrêtez l'opération et ouvrez la porte du compartiment et/ou patientez au moins 1 minute avant de recommencer.

Arrêt du four à gaz

1. À la fin du temps de cuisson, tournez le bouton de commande du four à gaz/gril en position OFF (Arrêt).

Tableau des temps de cuisson

i Le 1er niveau du four est l'emplacement du châssis du bas.

i Capacité de charge maximale de la plaque de four : 4 kg (8.8 lb).

i Les durées indiquées dans ce tableau ne sont présentées qu'à titre indicatif. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Pâtisserie et rôtisserie

Aliments	Préchauffage *	Niveaux d'insertion	Position du bouton de commande (F)	Cuisson
Tarte aux pommes	10 min.	3	350	60...70 min.
Tartelette aux fruits	10 min.	3	350	60...70 min.
Tarte	10 min.	3	350	60...70 min.
Biscuits	10 min.	4	350	30...40 min.
Pâtisserie	10 min.	3...4	350	40...50 min.
Gâteau	10 min.	3	350	60...70 min.
Biscuits	10 min.	4	350	30...40 min.
Rôti d'agneau	10 min.	4...5	450	35...45 min. pour 450 g + 30 min.
Rôti de bœuf	10 min.	3	450	100...130 min. pour 450 g + 30 min.
Turquie	10 min.	3	450	100...130 min. pour 450 g + 30 min.
Volaille	10 min.	3	450	100...130 min. pour 450 g + 25 min.
Casseroles	10 min.	4	450	100...130 min. §
Poisson	10 min.	3	350	45...55 min.
Macaroni	10 min.	4	350	50...55 min.
Petits gâteaux	10 min.	3...4	350	40...50 min.
Gâteau Victoria	10 min.	3	350	30...35 min.

* à la position 3 du bouton de commande / § dépend de la quantité / # dépend de la portion

Conseils pour cuire des gâteaux

1. Si la pâtisserie est trop sèche,
 - » Augmenter la température de 50°F et réduire le temps de cuisson.
2. Si la pâtisserie renverse,
 - » Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 50 °F.
3. Si la pâtisserie est trop foncée sur le dessus,
 - » Placez-la sur une grille plus basse, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
4. Si le gâteau est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur,
 - » Utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.


Conseils pour cuire des gâteaux

1. Si la pâtisserie est trop sèche,
 - » Augmentez la température de quelque 50 °F et réduisez le temps de cuisson.
 - » Humidifiez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile d'œuf et de yogourt.
2. Si la pâtisserie prend trop de temps à cuire,
 - » Assurez-vous que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée n'excède pas la profondeur du bac et ajustez le niveau avec cela.
3. Si le haut de la pâtisserie devient brun, mais que le bas n'est pas cuit ;
 - » Assurez-vous que vous n'avez pas trop utilisé de sauce pour la pâtisserie dans le fond de la pâtisserie. Essayer d'égaliser la sauce également entre et sur les étages de pâte pour un brunissage égal.
 - » Faites cuire la pâtisserie en accord avec le mode et la température donnés dans la table de cuisson. Si la partie inférieure de la pâtisserie n'est toujours pas suffisamment dorée, placez-la sur une étagère inférieure à une couche la prochaine fois.

Conseils pour la cuisson des légumes

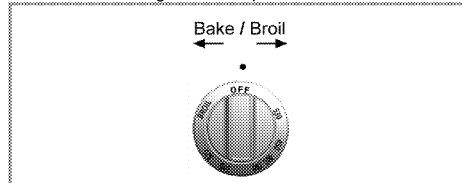
1. Si une assiette de légumes fonctionne sans jus et devient sèche,
 - » Puisqu'en utilisant un couvercle durant la cuisson on gardera le jus des plats dans la casserole, faites cuire vos plats de légumes dans une casserole avec un couvercle au lieu d'un plateau.
2. Si les plats de légumes ne cuisent pas,
 - » Faites bouillir les légumes avant de les manipuler ou préparez-les comme des aliments en boîte de conserve et mettez-les dans le four.

Utilisation du gril



AVERTISSEMENT
Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures ! Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
Fermez la porte du four durant le brunissage.

Le gril est actionné par la bouton de commande du four/gril. Dans la position Off (arrêt) (supérieure), l'alimentation en gaz est coupée.




1 Bouton de commande du four/gril

Mise en marche du gril

Le gril est allumé automatiquement à l'aide du bouton de commande du four/gril.

1. Maintenez le bouton de commande du four à gaz enfoncé et tournez-le dans le **sens horaire** vers « Gril ».
 - » Une étincelle d'allumage est produite et le gaz s'enflamme.
2. Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus.
3. Assurez-vous que le gaz s'est allumé et que la flamme est visible sur le gril.
4. Laissez la flamme se stabiliser pendant 1 minute et fermez la porte du four.



DANGER :
Risque de déflagration par le gaz qui n'est pas enflammé!
N'essayez pas d'allumer le gaz pendant plus de 15 s. Si le brûleur ne s'allume toujours pas après 15 s, arrêtez l'opération et ouvrez la porte du compartiment et/ou patientez au moins 1 minute avant de recommencer.

Arrêt du gril

1. Tournez le bouton de commande du four/gril sur OFF (ARRÊT) (indicateur vers le haut).



N'utilisez pas le niveau supérieur pour le grillage



Pour une couverture optimale du brunissage, positionnez la grille en métal au centre du four, juste hors de contact avec la vitre de la porte. Placer la grille en métal complètement à l'arrière du four réduira la couverture de brunissage.

Tableau des temps de cuisson



Le 1er niveau du gril est l'emplacement du châssis du bas.



N'utilisez pas l'étage supérieur pour griller.



Les durées indiquées dans ce tableau ne sont présentées qu'à titre indicatif. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Grillage

Aliments	Préparation/mise en place	Temps de grillage #
Griller le pain et produit similaire	3...10 min.
Petits morceaux de viande, saucisses, bacon, etc.	15...20 min.
Côtelettes, biftecks, morceaux de poulet, etc.	Poulet avec grille à position presque verticale.	20...25 min.
Poisson, filets de poisson, réglettes de poisson	Poissons entiers et filets de poisson placés sur le plateau de grillage.	10...20 min.
Poisson enrobé de chapelure	15...20 min.
Produits de pomme de terre pré-cuits	15...20 min.
Pizza	Placée sur le plateau de grillage	12...15 min.
Faire dorer/griller des aliments	Plat placé directement sur la base du compartiment de grillage.	8...10


selon la taille et l'épaisseur

6 Entretien et nettoyage


Généralités


Le nettoyage de l'appareil à intervalles réguliers prolonge sa durée de vie et réduit les risques de problèmes éventuels.

 **DANGER :**
Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de commencer les travaux d'entretien et de nettoyage.
Cette opération présente un risque d'électrocution !

 **DANGER :**
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Tenir les matériaux combustibles, l'essence, et autres vapeurs inflammables à l'écart de la zone où se trouve l'appareil.
- N'obstruez pas le flux d'air (combustion) de la ventilation.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus d'aliments éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du liquide vaisselle, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier ou en inox et la poignée. Utilisez un linge doux avec un détergent liquide (non abrasif) pour essuyer ces pièces, en faisant attention d'essuyer dans un seul sens.

 La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.
N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils peuvent rayer la surface, entraînant ainsi une cassure du verre.

 N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque de choc électrique.


Nettoyage du brûleur/de la plaque

Tables de cuisson à gaz

1. Retirez et nettoyez les grilles et les chapeaux de brûleurs et nettoyez-les.
2. Nettoyez la table de cuisson.
3. Installez les couvercles de brûleurs et vérifiez qu'ils sont bien posés.
4. Lorsque vous installez la grille supérieure, veillez à bien positionner les grilles afin de centrer les brûleurs.

Nettoyage du panneau de commande

Nettoyez le panneau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

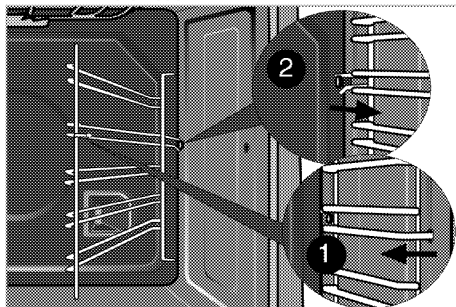
 Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Aucun produit nettoyant pour four ou autre agent nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four à l'aide d'un chiffon humide tant qu'il est encore chaud.


Pour nettoyer le mur de côté,

1. Enlevez la section frontale de la grille de côté en la tirant dans la direction opposée du mur de côté.
2. Enlever la grille de côté complètement en la tirant vers vous.



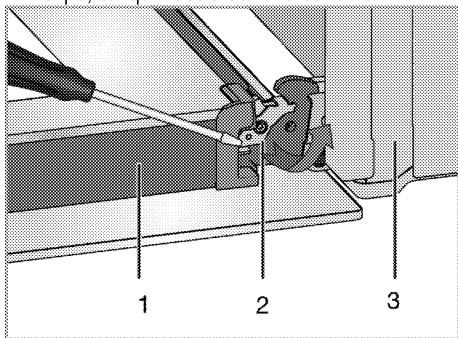
Nettoyage de la porte du four

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

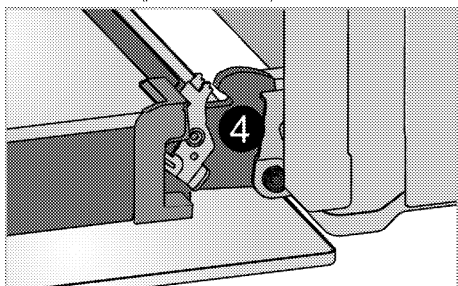
 N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retirer la porte du four.

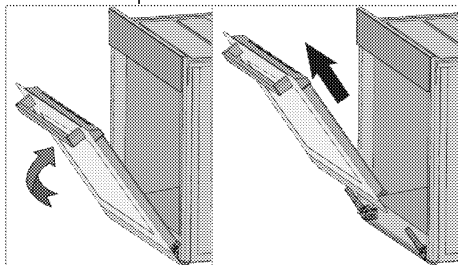
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 1 Porte
- 2 Charnière(position fermée)
- 3 Four
- 4 Charnière(position ouverte)



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.



4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.



Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER :

Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est hors tension et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

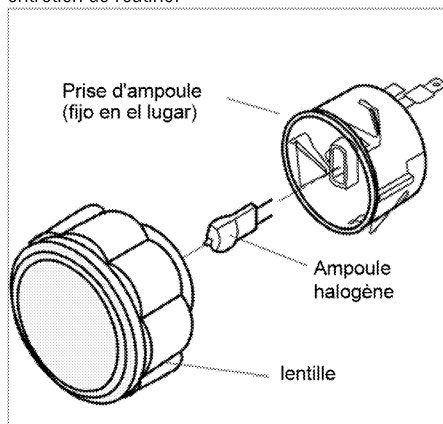


Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four. Les lentilles servent à empêcher l'ampoule de briser. Les lentilles sont faites en verre. Manipulez soigneusement pour éviter toute cassure. La vitre brisée peut causer des blessures.



L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

Chaque four est équipé d'une lampe halogène située sur le mur du fond du four. Les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est au cycle de cuisson. Les lumières du four ne sont pas allumées durant l'auto-nettoyage. Chaque ensemble d'éclairage comporte une lentille démontable, une ampoule ainsi qu'une douille qui est y est montée. Le remplacement de l'ampoule est considéré comme un entretien de routine.

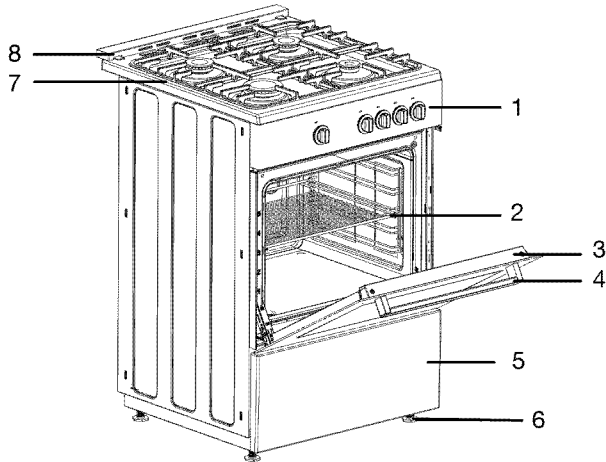


Pour remplacer l'ampoule

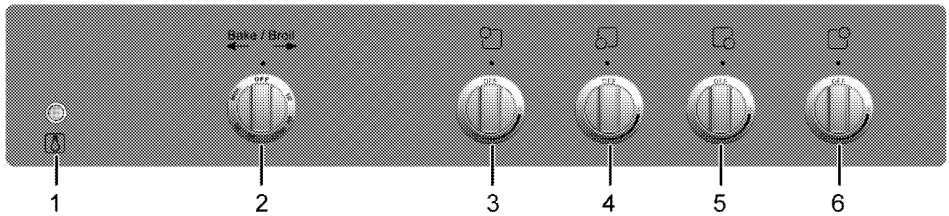
1. Lisez l'avertissement sur cette page.
2. Coupez le courant de l'alimentation principal (votre fusible ou boîte de disjoncteur).

7 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|---------------------|---|--|
| 1 | Panneau de commande | 6 | Pied |
| 2 | Étagère métallique | 7 | Plaque de brûleur |
| 3 | Porte avant | 8 | Îlot de cuisine (consultez la page 39 pour l'installation) |
| 4 | Poignée | | |
| 5 | Partie inférieure | | |



- | | | | |
|---|---------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Bouton de l'ampoule | 4 | Brûleur rapide avant gauche |
| 2 | Bouton de commande du four/gril | 5 | Brûleur auxiliaire avant droit |
| 3 | Brûleur normal arrière gauche | 6 | Brûleur normal arrière droit |

Spécifications techniques

GÉNÉRALITÉS	
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	33 1/3 / 23 1/2 x 23 1/2 pouces
Tension/fréquence	120V ~ 60 Hz
Type de câble / section / longueur	DTR 4x10 AWG / max. 6 pi
Protection des fusibles	min. 15 A
Type / pression de gaz	Gaz naturel NAT de 4 po / gaz PL de 27,94 cm (11 po)
Brûleurs	
Arrière gauche	Brûleur normal
Alimentation	7 050 BTU/h / 6 300 BTU/h
Avant gauche	Brûleur rapide
Alimentation	10900 BTU/h / 8750 BTU/h
Avant droit	Brûleur auxiliaire
Alimentation	3650 BTU/h / 2750 BTU/h
Arrière droit	Brûleur normal
Alimentation	7 050 BTU/h / 6 300 BTU/h
FOUR/GRIL	
Four principal	Four à gaz
Ampoule interne	15 - 25 W
Consommation d'énergie du four	7450 BTU/h / 7350 BTU/h
Consommation d'énergie totale	36100 BTU/h / 31450 BTU/h
Consommation d'énergie du gril	7400 BTU/h / 7300 BTU/h

Cet appareil peut être utilisé avec le propane ou le gaz naturel. La cuisinière est livrée de l'usine prête à être utilisée avec 10 cm (4 po) CE de gaz naturel. Les orifices de conversion se trouvent dans la trousse de conversion. Suivez les instructions incluses avec les orifices pour la conversion au propane.



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations contenues dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

Contenu de l'emballage

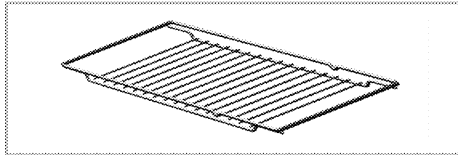


Les accessoires fournis peuvent varier en fonction du modèle du produit. Les accessoires décrits dans le manuel d'utilisateur peuvent être inexistant dans votre appareil.

1. Manuel d'utilisation

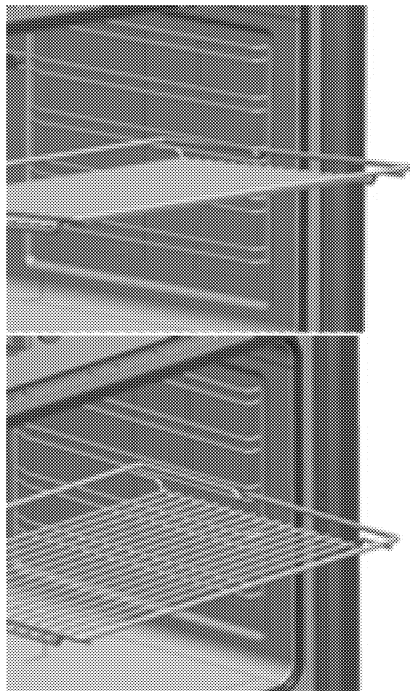
2. Étagère métallique

Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire ou à rôtir, ou pour les ragoûts, elle se place sur la grille souhaitée.



3. Positionnement correct de la tablette de broche sur les tablettes coulissantes

Il est important de positionner le gril et/ou le bac d'égouttement sur les tablettes de broche correctement. Faites glisser le gril ou le bac d'égouttement complètement entre les 2 rails et vous assurer de la stabilité de l'ensemble avant de mettre des plats dessus (veuillez regarder la figure qui suit).



4. Îlot de cuisine



Si vous utilisez un îlot de cuisine, retirez la protection en plastique (si fournie) de la charnière arrière de la plaque du brûleur. Gardez cette protection en plastique pour une utilisation future.

Retirez l'ensemble de l'îlot de cuisine de l'emballage en veillant à retenir les deux écrous et boulons nécessaires à la fixation de l'îlot de cuisine du produit. Retirez le film de protection (Si fourni) de l'îlot de cuisine avant le montage. Positionnez le montage arrière de l'îlot de cuisine comme indiqué. Conservez bien le montage de l'îlot de cuisine de l'appareil avec ses écrous. Évitez de trop serrer pour éviter tout endommagement du produit ou de l'îlot de cuisine.

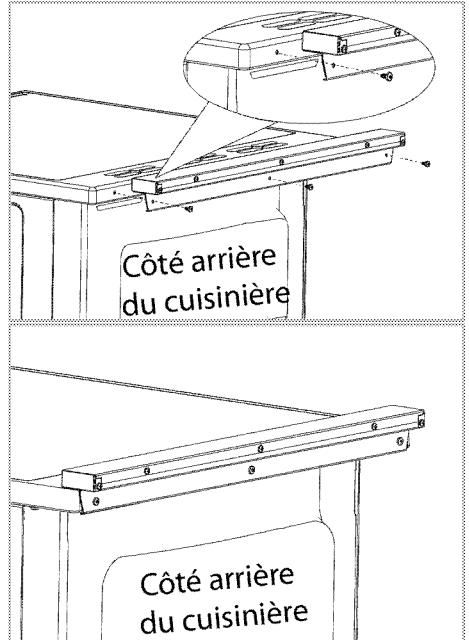


Tableau des injecteurs



AVERTISSEMENT :

Cet appareil ne peut être modifié pour fonctionner au gaz PL. Les procédures de conversion du gaz doivent toujours être effectuées par des agents d'entretien agréés.

Selon le type de gaz que vous souhaitez utiliser, choisissez le type d'injecteur qui convient. Veuillez vous référer au tableau LPG/NG ci-dessous.

Les injecteurs indiqués dans le tableau ci-dessous sont applicables pour des altitudes comprises entre 0 et 4500 pieds

Position de la zone de la table de cuisson	Avant gauche	Avant droit	Arrière droit	Arrière gauche
Type / pression de gaz				
Gaz naturel 10 cm (4 po)	1,55 mm	0,90 mm	1,25 mm	1,25 mm
	Four		Gril	
Gaz naturel 10 cm (4 po)	1,30 mm		1,30 mm	

Position de la zone de la table de cuisson	Avant gauche	Avant droit	Arrière droit	Arrière gauche
Type / pression de gaz				
Gaz PL de 27,94 cm (11 po)	0,87 mm	0,50 mm	0,72 mm	0,72 mm
	Four		Gril	
Gaz PL de 27,94 cm (11 po)	0,73 mm		0,73 mm	

8 Dépannage

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

- Pas de courant. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.*

Il n'y a pas de gaz.

- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez-le.*
- Le tuyau de gaz est plié. >>> *Installez correctement le tuyau de gaz.*

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacez-la.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réarmez-les le cas échéant.*

Les brûleurs ne s'allument pas correctement ou pas du tout.

- Les brûleurs sont sales. >>> *Nettoyez les composants du brûleur.*
- Les brûleurs sont humides. >>> *Séchez les composants du brûleur.*
- Le couvercle de brûleur n'est pas monté de manière sécurisée. >>> *Montez-le correctement.*
- Le robinet de gaz est fermé. >>> *Ouvrez-le.*



Contactez le technicien ou le centre de maintenance agréé qui vous a vendu l'appareil si vous n'avez pas pu résoudre le problème après avoir suivi les instructions de ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

9 GARANTIE DES PRODUITS BEKO AUX ÉTATS-UNIS

Les garanties fournies par Beko dans les présentes déclarations ne s'appliquent qu'aux appareils Beko vendus au premier acheteur inti ou au premier propriétaire aux États-Unis (y compris l'Alaska, Hawaii, Porto Rico et les Îles Vierges des États-Unis) et aux îles Caïmans.

La garantie d'usine ne s'applique qu'aux produits achetés chez un détaillant ou un revendeur agréé. Consultez le site www.bekoappliances.com/where-to-buy pour obtenir la liste des revendeurs agréés. Les produits achetés par l'intermédiaire de détaillants et de grossistes non autorisés ne seront pas couverts par la garantie du fabricant.

Cette garantie est non-transférable. Pour obtenir un service de garantie, veuillez contacter votre distributeur ou contactez-nous sur

<https://www.bekoappliances.com/support/beforecallcenter/>.

Vous aurez besoin du numéro de modèle, du numéro de série, du nom et de l'adresse du revendeur, où vous avez acheté l'appareil et la date d'achat/la date d'installation. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. De plus, pensez à enregistrer votre appareil pour bénéficier d'une garantie à l'adresse : <https://www.bekoappliances.com/product-registration/>

2 année (*) de garantie complète à partir de la date de la première installation (tous les produits Beko)

Beko répare ou remplace sans frais pour le consommateur toute pièce défectueuse, si elles sont utilisées dans des conditions normales.

(La garantie est nulle si l'appareil est utilisé à des fins commerciales, par exemple dans les gîtes, maisons de retraite, etc.) Le service peut aussi être effectué par une Agence de service Beko agréée. (Les défauts cosmétiques doivent être signalés dans les 10 jours ouvrés suivant l'installation). 1 année de garantie sur les accessoires est réservée aux pièces uniquement et ne comprend pas la main d'œuvre.

De la 3^e à la 5^e année (*, **) garantie du système scellé sur les réfrigérateurs - Pièces uniquement Beko fournira (sans frais) des compresseurs, des évaporateurs, des condenseurs et des filtres de séchoir aux clients en cas de dysfonctionnement des composants ou de dommage à ceux-ci résultant d'un défaut matériel ou de fabrication.

Les charges de main-d'œuvre et d'envoi sont la responsabilité du consommateur.

De la 3^e à la 10^e année (*, **) Moteur inverter ProSmart™ sur les lave-vaisselles - Pièces uniquement Beko fournira (sans frais) un moteur inverter de lavage principal ProSmart si des défauts au niveau des matériaux ou de la fabrication ont causé des dommages sur ce composant ou sa défaillance. Les charges de main-d'œuvre et d'envoi sont la responsabilité du consommateur.

Avertissements sur les garanties et exclusions :

La garantie ne couvre pas les frais d'entretien par un agent de service agréé pour corriger l'installation, les problèmes électriques ou les renseignements sur l'utilisation des cuisinières électriques et à gaz. Cette garantie ne couvre pas non plus les défauts ou dommages causés par des cas de force majeure (tels que les tempêtes, les inondations, les incendies, les glissements de terrain, etc.), les dommages causés par l'utilisation des appareils électriques ou au gaz pour des usages

autres que ceux préconisés, une mauvaise utilisation, un abus, un accident, une altération, une installation incorrecte, l'entretien, les frais de déplacement, les appels de service en dehors des heures normales de service, la collecte et la livraison, toute perte de denrées alimentaires à la suite d'une panne de l'appareil, des travaux d'entretien non autorisés.

Ce produit a été entièrement testé et soumis aux inspections d'assurance-qualité avant de quitter le site original de fabrication. Les conditions de garantie pour cet appareil ménager Beko ne sont pas valables si le produit est falsifié, saboté, modifié, monté à partir de pièces supplémentaires, réparé et remballé par un distributeur agréé, réparateur, un tiers détaillant, un revendeur ou par tout autre individu non autorisé.

DANS LA MESURE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. BEKO N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LA QUALITÉ DE CE PRODUIT SAUF CEUX FOURNIS PAR LA DÉCLARATION DE GARANTIE. BEKO DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ RELATIVE À L'ADAPTATION DU PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER POUR LEQUEL VOUS AURIEZ ACHÉTÉ CE PRODUIT, SAUF DISPOSITION CONTRAIRE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE.

Beko n'assume aucune responsabilité pour des dommages directs ou indirects. De tels dommages incluent mais ne sont pas limités à, la perte de profits, la perte d'épargne ou de revenus, la perte de l'usage d'équipements électriques ou au gaz ou de tout équipement associé, un coût en capital, un coût de tout équipement de substitution, les installations ou services, les temps d'arrêt, les réclamations de tierces parties, et les dommages à la propriété. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages incidentiels ou consécutifs, aussi les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

(*) La date d'installation doit renvoyer à la date d'achat ou 5 jours ouvrables après la livraison du produit à domicile, la date la plus tardive étant retenue. (**) Les pièces remplacées prendront l'identité des pièces d'origine et de leur garantie d'origine.

Aucune autre garantie. Cette déclaration de garantie est la garantie complète et exclusive du fabricant. Aucun employé de Beko ou aucune autre partie n'est autorisé à faire d'autres déclarations de garantie en addition de celle faite dans cette Déclaration de Garantie.

Veuillez conserver cette carte de garantie, le manuel d'utilisateur et votre reçu de vente pour référence future.

COMMENT CONTACTER BEKO

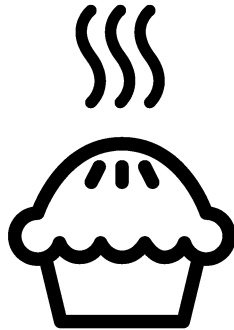
Veuillez contacter Beko US au 1 (888) 352-2356 et sélectionnez l'option 2 pour le service à la clientèle.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE

Veuillez contacter un revendeur agréé Beko ou visiter le site www.bekoappliances.com pour localiser et obtenir des informations auprès de votre centre de service agréé Beko le plus proche.



Conversion kit manual
Manuel de trousse de conversion
Manual del kit de conversión



SLGR24410SS

EN/FR/ES

285.3040.92/R.AF/15.01.2022

7737487904



WARNING:

"This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with the kit."

beko

SLGR24410SS



Control No.4004180

110-120 V~;60 Hz 0.5 A

36100 BTU/h

7737487904 16 999999 11

Conforms to ANSI Z21.1 Household Cooking Appl
 Certified to CSA 1.1 2018 Household Cooking Appl
 Certified to CSA 2.17 - Gas-fired appliances for use at high altitudes
 Manifold Pressure Natural gas 4 inches WC
 Propane gas 11 inches WC

Rear left 7050 BTU/h

Rear right 7050 BTU/h

Oven power 7450 BTU/h

Front left 10900 BTU/h

Front right 3650 BTU/h

Broil power 7400 BTU/h

This appliance can be used with LP gas and Natural gas. It is shipped from the factory adjusted for use with 4" w.c natural gas. Conversion orifices are located in conversion kit. Follow the instructions packaged with the orifices for gas conversion.

This appliance equipped only for altitudes :0-4500 ft / 0-1370 m

"This appliance was converted on day-month-year to gas with
 KitNo:by.....
 (name and address of organization making this conversion), which accepts
 the responsibility that this conversion has been properly made."

"This control has been convertedfor use with gas."

Injector table



WARNING:

This product can be converted to LP Gas. Gas conversion must always be performed by Authorized Service Agents.

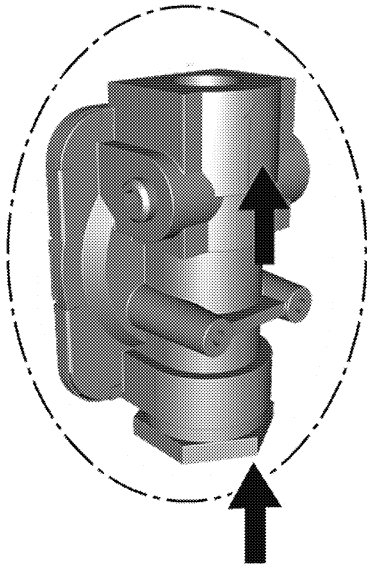
According to the gas type that will be used, the correct injector type must be used. Please refer to the LPG/NG table below.

The injectors shown in the table below are applicable for altitudes between 0-4500 ft.

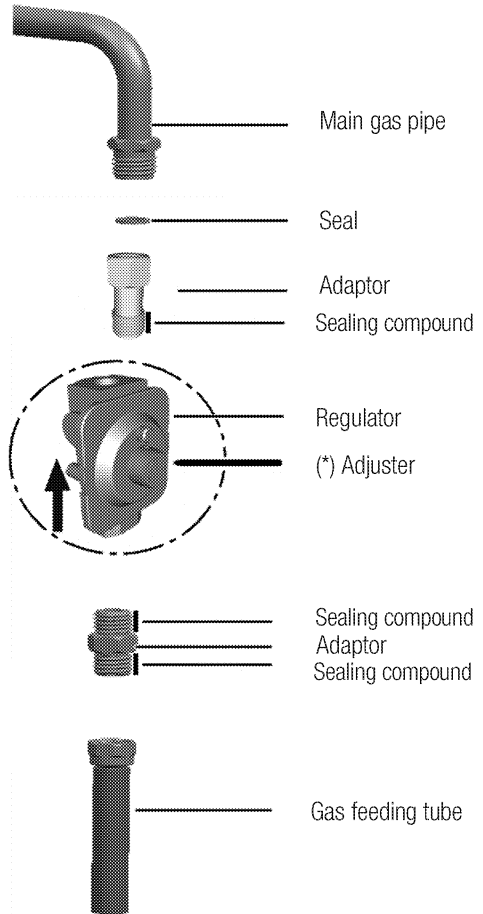
Position hob zone	Front left	Front right	Rear right	Rear left
Gas type / Gas pressure				
Natural Gas 4"	1.55 mm	0.90 mm	1.25 mm	1.25 mm
	Oven		Broil	
Natural Gas 4"	1.30 mm		1.30 mm	

Position hob zone	Front left	Front right	Rear right	Rear left
Gas type / Gas pressure				
LP Gas 11"	0.87 mm	0.50 mm	0.72 mm	0.72 mm
	Oven		Broil	
LP Gas 11"	0.73 mm		0.73 mm	

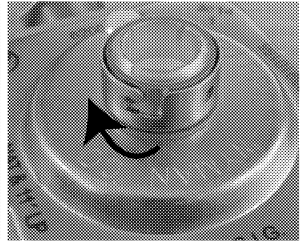
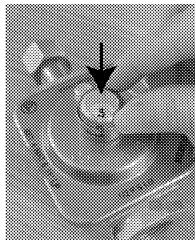
Regulator Connection



Please fix the regulator to your oven in the arrow direction shown on the regulator.



(*) **Gas type adjuster**; to convert to LP Gas, use reverse face of adjuster. To reverse the face of adjuster, turn it counter-clockwise by means of screwdriver. Extract from housing and turn LP Gas face, and fix it into the housing. Then screw it clockwise direction.



Connection to the gas supply

This appliance has been tested in accordance with the following standards:

- ANS Z21.1-Household Cooking Appliances
- CSA 1.1 - Household Cooking Appliances
- CSA 2.17-2017 Gas-fired appliances for use at high altitudes
- CAN/ CSA-C 22.2 No 61-M89 Household Cooking Ranges.
- In Canada, installation must be in accordance with CAN 1-B149.1 and 2 Installation Codes for Gas Burning Appliances and or local codes.
- It is the responsibility of the owner and the installer to determine if additional requirements, such as local codes and/or standards, apply to specific installations. The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

For Massachusetts Installations:

1. Installation must be performed by a qualified and licensed contractor, plumber or gas fitter qualified and licensed by the state, province or region where this appliance is being installed.
2. Shut-off valve must be a "T" handle gas cock.
3. Flexible gas connector must not be longer than 36 inches.

High Altitude Installation note:

This cooker is ETL certified for safe operation up to an altitude of 4500 ft without any modifications. This product is not intended to be used for altitudes higher than 4500 ft.

Connect to the gas supply



WARNING:

This product can be converted to LP Gas. Gas conversion must always be performed by Authorized Service Agents.

Important note for LP users

The range is shipped from the factory for use with natural gas. For use with propane (LP) gas, your range must first be converted using the LP conversion kit.

The gas connection is located at the back of the range.

Shut off main gas supply valve before disconnecting the old range and keep it off until the new hook-up has been completed.

The cooker can be installed using rigid pipe or a CSA, cCSAus, UL International-certified flexible metal appliance connector. If using a flexible connector, always use a new connector.

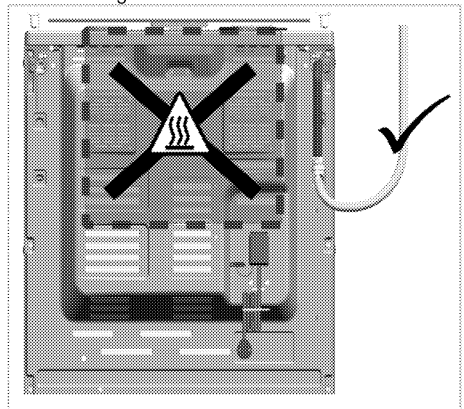
Apply pipe joint compound or tape appropriate for use with Natural gas around all male pipe threads to prevent leaks.

If not already present, install gas shut off valve in an easily accessible location. Make sure all users know where and how to shut off the gas supply to the range.

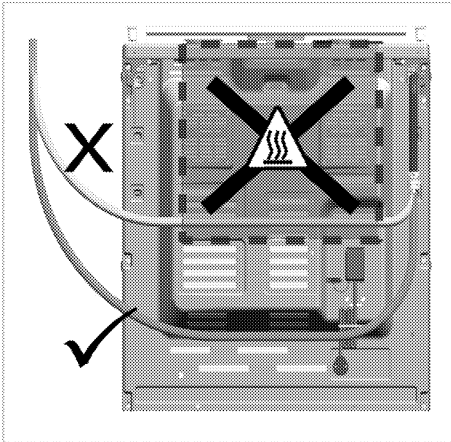
Gas supply pressure for checking the regulator setting is 5" WC.

If your product has only one gas outlet;

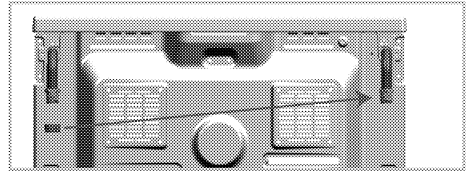
- Before connecting the gas hose, make sure that the gas hose outlet at the back of the product is on the same side of the product as the natural gas valve.



- If the gas hose outlet and the natural gas valve do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.

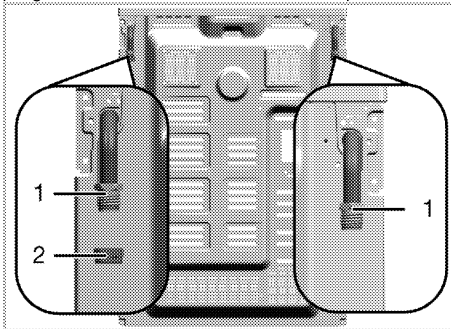


- If the natural gas valve and the gas hose outlet sealed with the blind plug face on the same side, remove the blind plug from the gas hose outlet using two wrenches. Close the gas hose outlet with this blind plug where gas connection will not be made with a new (unused) sealing gasket.



If your product has two gas outlets;

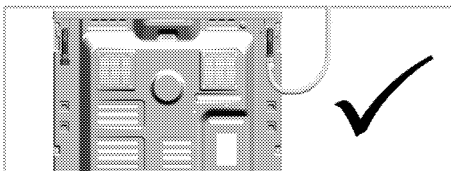
- One of the two outlets is sealed with a blind plug. The end of the other outlet is open.



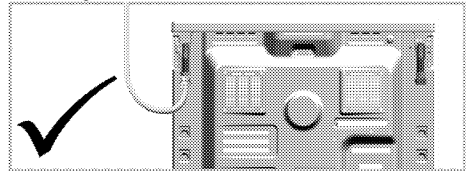
- 1 Gas hose outlet
- 2 Blind plug

(The outlet to which the blind plug is attached may vary depending on the product model.)

- Before gas connection, make sure that the natural gas valve and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.
- If the natural gas valve and the open-ended gas hose outlet are on the same side, make the gas connection as shown in the figure below.



- Make the gas connection as shown in the figure below on the gas hose outlet near the natural gas valve.



Risk of fire:

If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. **Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.**

- Gas connection must be made by the authorised service provider only.
- Gas connection of the product must definitely be made through the gas hose outlet near the natural gas valve.
- The gas hose outlet that will not be used must be sealed with the blind plug.
- When closing the gas hose outlet that will not be used, you must definitely use a new and unused sealing gasket.



DANGER:

After changing the blind plug connection direction, gas leakage control should be done by the authorized service.

**DANGER:**

The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.

**DANGER:**

The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- **If your product has two gas hose outlets,** make sure that the unused gas outlet is sealed with a blind plug. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the blind plug to check for gas leaks. Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the blind plug connection again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.



Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

Gas Pressure Regulator

You must use the gas pressure regulator supplied with this range. For proper operations the inlet pressure to the regulator should be as follows:

Natural Gas:

Minimum pressure: 5" of Water Column

Maximum pressure: 13" of Water Column

Propane Gas:

Minimum pressure: 12" of Water Column

Maximum pressure: 13" of Water Column

**NOTICE:**

The installer must inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

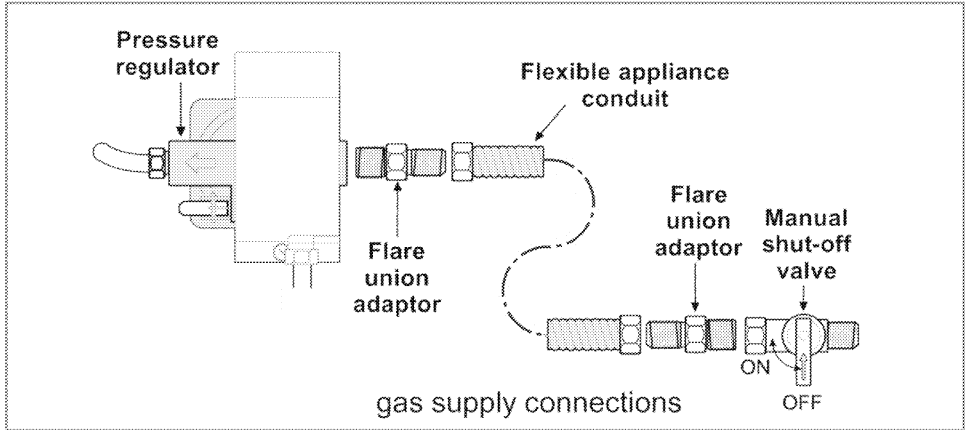
Rigid Pipe Method

The configuration of the rigid pipe connection will vary depending on the location of the gas pipe stub.


1. Make sure circuit breaker is off and then plug range cord in to electrical outlet.
2. Push range back into position insuring that range leg slides under the anti-tip bracket. The range will sit 3/4" away from the wall when properly installed.
3. Carefully tip range forward to insure that anti-tip bracket engages and prevents tip-over.
4. Connect pipe to range at union.
5. Proceed to "Test for Gas Leaks"

Flexible Connector Method

Refer to Figure below for details.



1. Install male 1/2" flare adaptor at the 1/2" NPT internal thread of the range inlet. Use a backup wrench on the elbow fitting to avoid damage.
2. Install male 1/2" or 3/4" flare union adapter on the NPT internal thread of the manual shut-off valve.
3. Connect flexible metal appliance connector.
4. Make sure circuit breaker is off and then plug range cord in to electrical outlet.
5. Push range back into position insuring that range leg slides under the anti-tip bracket. The range will sit 3/4" away from the wall when properly installed.


 **WARNING:**
Make sure flexible connector is not damaged while pushing the range in to the position. Otherwise gas leakage can result to fire, injury or death.


6. Carefully tip range forward to insure that anti-tip bracket engages and prevents tip-over.
7. Proceed to "Test for Gas Leaks"

Test for Gas Leaks

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions. Turn on gas. Apply a non-corrosive leak detection fluid to all joints and fittings in the gas connection between the shut-off valve and the range. Include gas fittings and joints in the range if connections may have been disturbed during installation. **Bubbles appearing around fittings and connections indicate a leak.**

If a leak appears, turn off supply line gas shut-off valve and tighten connections. Re-test for leaks by turning on the supply line gas shut-off valve. When leak check is complete (no bubbles appear), test is complete. Wipe off all detection fluid residue.

 **WARNING:**
Never check for leaks with a flame. Do not continue to the next step until all leaks are eliminated.

 **WARNING:**
Before you plug in an electrical cord, be sure all controls are in the OFF position.

Test burner function

1. Turn on power at breaker

Verify that wiring in house is correctly installed. If not call Service and do not operate the range. If display screen flashes and beeps continuously, the wiring is incorrectly installed. Verify that wiring in house is correctly installed.

2. Test range top burners

Test burner ignition: Select a range top burner knob. Push and turn the knob counter clockwise to HI. The igniter module will produce a spark sound. Once the air has been purged from the supply lines, the burner should light within four seconds.

Test flame: High Setting. Turn burner to “Hi”. See appropriate flame characteristics section. If any of the burners continue to burn mostly or completely yellow, call Service.

Test Flame: Low Setting. Turn burner to “Lo”. Verify that the flame completely surrounds the burner. There should be flame at each burner port and there should be no air gap between the flame and the burner. If any of the burners do not comply, call Service.

Test the ignition and flame of each range top burner as described above.

When flame is properly adjusted

There should be a flame at each range top burner port.

There should be no air gap between the flame and the burner port.

3. Test oven burner

Test oven burner ignition. Keep gas oven/broil control knob pressed and turn it **counter clockwise**. An ignition spark is generated and the gas is ignited. Keep the gas oven/broil control knob pressed for another 3 to 5 seconds. Be sure that gas has ignited and flame is present.

Test oven burner flame, While the burner is lit, open the oven door and inspect the flame through the holes on the bottom of cavity. See below flame figures for proper flame characteristics. If the flame burns completely or mostly yellow, call Service.

3. Test broil burner

Test broil burner ignition. Keep the oven/broil control knob pressed and turn it **clockwise** to the “Broil”. An ignition spark is generated and the gas is ignited. Keep the knob pressed for 3 to 5 seconds more. Be sure the gas is ignited and flame is visible at the broiler.

Test broil burner flame. While the burner is lit, inspect the flame. See below flame figures for proper flame characteristics. If the flame burns completely or mostly yellow, call Service.

Flame characteristics

Yellow Flames:

Further adjustment is required



Yellow Tips on Outer Cones:

Normal for LP Gas.



Soft Blue Flames:

Normal for Natural Gas.




If the flame is completely or mostly yellow, verify that the regulator is set for the correct gas type. After adjustment, retest.


Some yellow is normal during the initial use. Allow unit to operate 10-15 minutes and re-evaluate before making adjustments.

Call service if;

1. Any of the burners do not light.
2. The broil burner or oven burner flame goes out after ignition.
3. Any of the burners continue to burn yellow.

 **NOTICE:** If flame adjustment is necessary, continue to next page. Otherwise, installation is complete at this point.

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

 **IMPORTANT:** This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, and toluene.

Gas conversion

"This appliance can be used with LP gas and Natural gas. It is shipped from the factory adjusted for use with natural gas. Conversion orifices are located in conversion kit. Follow the instructions packed with the orifices for gas conversion."

Save the orifices removed from the appliance for future use.



WARNING:
Risk of explosion!

Before starting any work on the gas installation, shut off the gas supply.



IMPORTANT:

In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

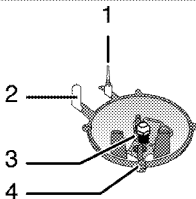
Exchange injector for the burners

1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.



NOTICE:

New injectors have their position marked on their packing or injector table.



- 1 Flame failure device
- 2 Sparking plug
- 3 Injector
- 4 Burner



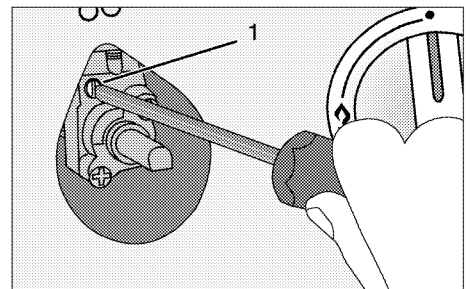
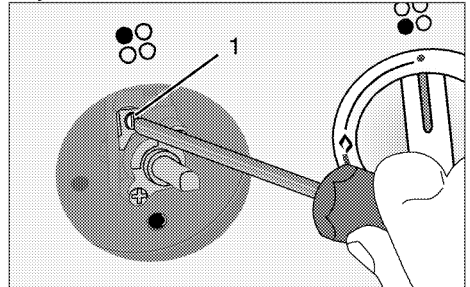
WARNING:

Do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent if it is necessary to change the taps.

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For Natural gas to LPG (Butane - Propane) adjustment turn the screw clockwise. For the LPG to natural gas adjustment, you should turn the screw counter-clockwise.
 - » The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.
4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn counter clockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions in sequence several times and check whether the flame does not go off.

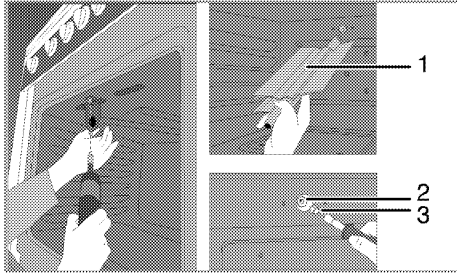
Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw

Exchange injector for the broil

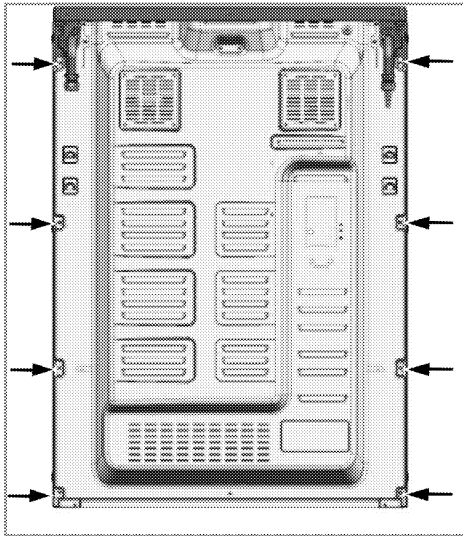
1. Open oven door.
2. Unscrew fastening screw of the broil burner.
3. Slightly pull the broil burner (1) to lift it free with its link(s) on the rear side connected.
4. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction (3).
5. Fit new injector.



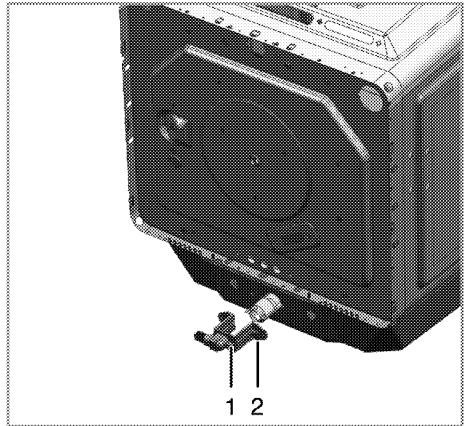
- 1 Broil burner
- 2 Injector holder
- 3 Injector

Exchange injector for the oven

1. Unscrew fastening screws of the back wall.



2. Unscrew the 2 screws (2) of the injector holder (1).
3. Pull out the injector holder.

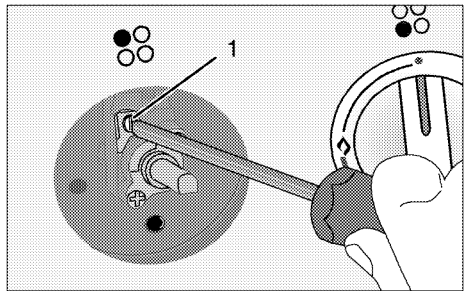


- 1 Injector holder
- 2 Screw
4. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
5. Fit new injector.

Reduced flow adjustment for the gas oven

For the appropriate functioning of the oven re-checking the by-pass adjustment is extremely important. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the high flame position.
2. Close the oven door and wait for 10 to 15 minutes until the oven becomes ready for adjustment.
3. After 15 minutes, adjust the oven to the lowest flame position.
4. Take out the knob.



5. Open the oven door and inspect the flame through the holes on the bottom of cavity.
6. Set the flame length to 2 to 3 mm by means of the screw 1 on the oven tap immediately in 30 seconds. Turning the screw in

clockwise direction reduces the flame, turning it anticlockwise increases the flame.



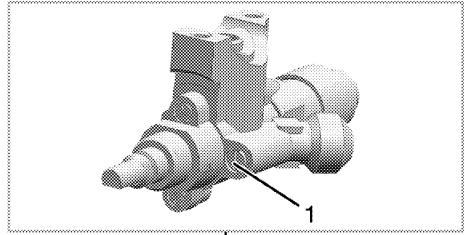
IMPORTANT:

When the oven door is open, inner temperature decrease rapidly. If the adjustment is not complete in 30 seconds, gas thermostat increases the gas rate on the purpose of increasing the inner temperature. So that flow adjustment cannot be done properly.



IMPORTANT:

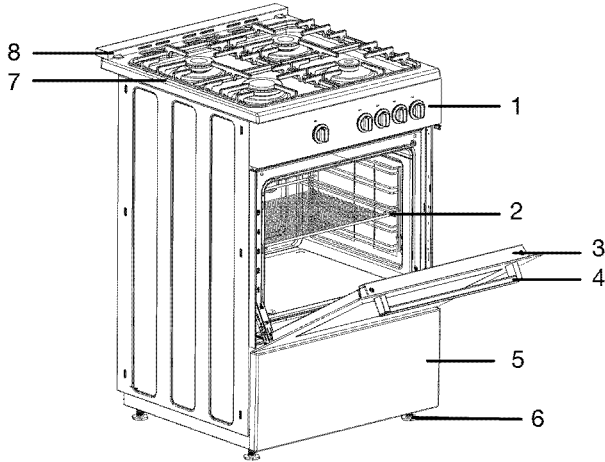
If the temperature of the oven increases unintendedly, turn off the oven and call the authorised service to have oven thermostat repaired.



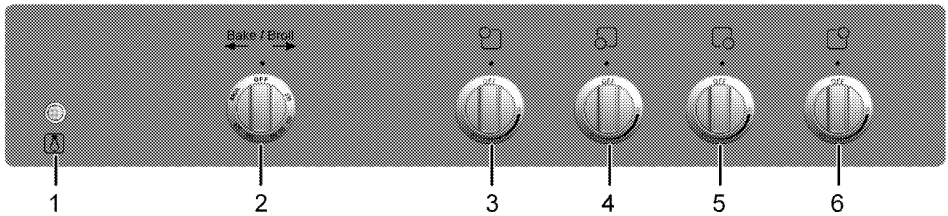
Butan/propan	Natural gas
Fasten the screw until the end	Loosen the screw
	1/2 round (approximately)

7 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|---|--|
| 1 | Control panel | 6 | Foot |
| 2 | Wire shelf | 7 | Burner plate |
| 3 | Front door | 8 | Island trim (need to installation, see page 38 on user manual) |
| 4 | Handle | | |
| 5 | Bottom part | | |



- | | | | |
|---|-------------------------|---|------------------------------|
| 1 | Lamp button | 4 | Rapid burner Front left |
| 2 | Oven/broil control knob | 5 | Auxiliary burner Front right |
| 3 | Normal burner Rear left | 6 | Normal burner Rear right |

Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	33 1/3 / 23 1/2 x 23 1/2 inches
Voltage / frequency	110-120V ~ 60 Hz
Cable type / section/length	DTR 4x10 AWG / max. 6 ft
Fuse protection	Min. 15 A
Gas type / pressure	Natural Gas NAT 4"/ LP Gas 11"
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	7050 BTU/h / 6300 BTU/h
Front left	Rapid burner
Power	10900 BTU/h / 8750 BTU/h
Front right	Auxiliary burner
Power	3650 BTU/h / 2750 BTU/h
Rear right	Normal burner
Power	7050 BTU/h / 6300 BTU/h
OVEN/BROIL	
Main oven	Gas oven
Inner lamp	15-25 W
Oven power consumption	7450 BTU/h / 7350 BTU/h
Total power consumption	36100 BTU/h / 31450 BTU/h
Broil power consumption	7400 BTU/h / 7300 BTU/h

This appliance can be used with LP gas and Natural gas. It is shipped from the factory adjusted for use with 4" w.c natural gas. Conversion orifices are located in conversion kit. Follow the instructions packaged with the orifices for gas conversion.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



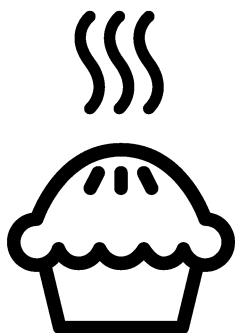
Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.



Manuel de trousse de conversion



FR



AVERTISSEMENT :

« Ce kit de conversion doit être installé par un organisme de service qualifié conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables des autorités ayant une juridiction. Si les instructions ne sont pas suivies, un incendie, une explosion ou une production de monoxyde de carbone peut se produire causant des dommages à la propriété, des blessures corporelles voire la mort. L'organisme de service qualifié est tenu responsable de bien installer les composants de la trousse. L'installation n'est pas considérée complète et correcte jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil converti soit vérifié tel que spécifié dans les instructions du fabricant fournies avec la trousse. »

beko

SLGR24410SS



Contrôle No.4004180

110-120 V~;60 Hz 0.5 A

36100 BTU/h

0000000216 16 999999 11

Conforme à ANSI Z21.1 Household Cooking Appl

Certifié à CSA 1.1 Household Cooking Appl

Certifié à CSA 2.17 Alimenté au gaz appareil pour utiliser en haute altitude

Pression d'admission du gaz naturel : 4 pouces WC

Pression d'admission du propane : 11 po WC

Arrière gauche 7050 BTU/h Arrière droit 7050 BTU/h

Puissance du four 7450 BTU/h

Avant gauche 10900 BTU/h Avant droit 3650 BTU/h

Puissance de grillage 7400 BTU/h

Cet appareil peut être utilisé avec le propane ou le gaz naturel. La cuisinière est livrée de l'usine prête à être utilisée avec 10 cm (4 po) CE de gaz naturel. Les orifices de conversion sont situés dans le kit de conversion. Suivre les instructions incluses avec les orifices pour la conversion au propane.

Cet appareil est équipé uniquement pour les altitudes:0-4500 ft / 0-1370m

« Cet appareil a été converti le jour-mois-année au gaz avec le kit n° :par..... (nom et adresse de l'entreprise qui fait la conversion), qui accepte la responsabilité que cette conversion a été faite correctement. »

« Ce régulateur a été converti pour une utilisation avec le gaz »

Tableau des injecteurs



AVERTISSEMENT :

Cet appareil ne peut être modifié pour fonctionner au gaz PL. Les procédures de conversion du gaz doivent toujours être effectuées par des agents d'entretien agréés.

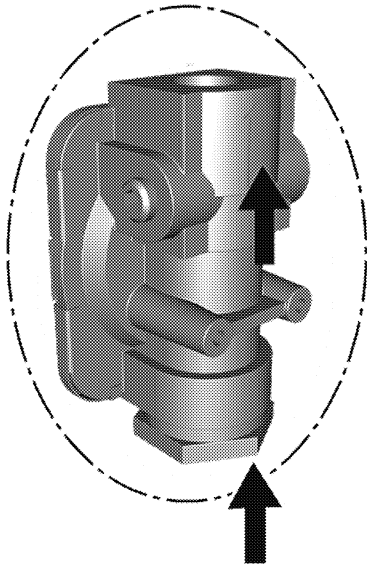
Selon le type de gaz que vous souhaitez utiliser, utilisez le type d'injecteur qui convient. Veuillez vous référer au tableau LPG/NG ci-dessous.

Les injecteurs indiqués dans le tableau ci-dessous sont applicables pour des altitudes comprises entre 0 et 4500 pieds

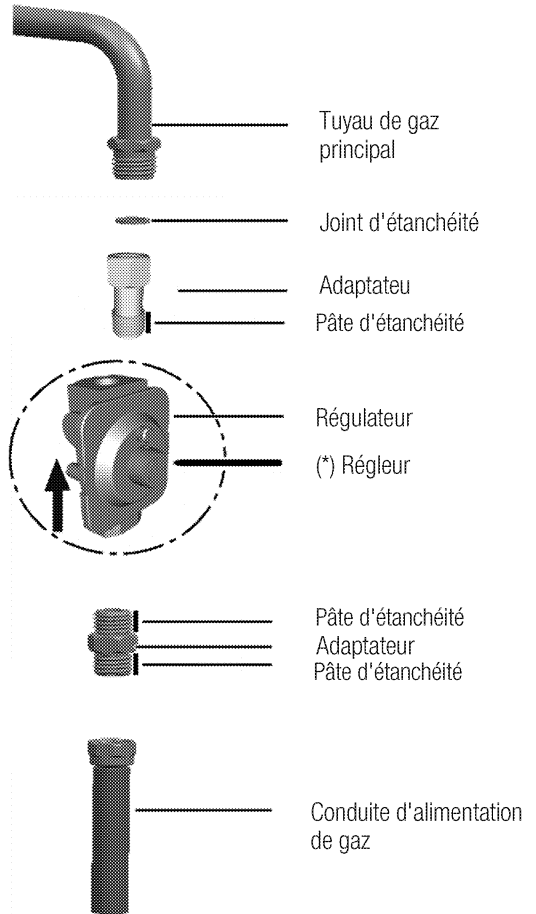
Position de la zone de la table de cuisson	Avant gauche	Avant droit	Arrière droit	Arrière gauche
Type / pression de gaz				
Gaz naturel 10 cm (4 po)	1,55 mm	0,90 mm	1,25 mm	1,25 mm
	Four		Gril	
Gaz naturel 10 cm (4 po)	1,30 mm		1,30 mm	

Position de la zone de la table de cuisson	Avant gauche	Avant droit	Arrière droit	Arrière gauche
Type / pression de gaz				
Gaz PL de 27,94 cm (11 po)	0,87 mm	0,50 mm	0,72 mm	0,72 mm
	Four		Gril	
Gaz PL de 27,94 cm (11 po)	0,73 mm		0,73 mm	

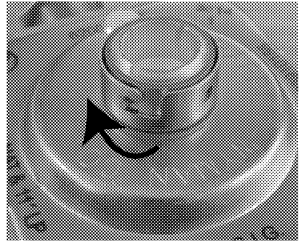
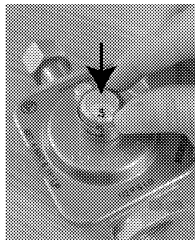
Connexion du régulateur



Veillez fixer le régulateur à votre four en suivant la direction de la flèche sur le régulateur.



(*) **Régulateur du type de gaz** ; pour convertir au gaz PL, utilisez la face inverse du régleur. Pour inverser la face du régleur, tournez-le dans le sens antihoraire à l'aide d'un tournevis. Retirez-le du boîtier et inversez la face du régleur de Gaz PL, et fixez-le au boîtier. Puis vissez-le dans le sens horaire.



Raccordement au réseau de gaz

Cet appareil a été testé conformément aux normes suivantes :

- ANS Z21.1 - Appareils de cuisson domestiques
- CSA 1.1 - Appareils de cuisson domestiques
- CSA 2.17-2017 Appareils au gaz pour une utilisation à haute altitude
- CAN/ CSA - C 22.2 N° 61-M89 Cuisinières domestiques.
- Au Canada, l'installation doit être conforme à la norme CAN 1-B149.1 et 2 codes d'installation pour les appareils fonctionnant au gaz et aux codes locaux.
- Il est de la responsabilité du propriétaire et de l'installateur de déterminer si des exigences supplémentaires, telles que les codes et/ou normes locaux, s'appliquent aux installations spécifiques. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, à l'absence des codes locaux, elle doit être conforme à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 (National Fuel Gas Code) ou, au Canada, à la norme CSA B149.1 (Code d'installation du gaz naturel et du propane).

Pour les installations dans le Massachusetts :

1. Les travaux d'installation doivent être effectués par un entrepreneur qualifié ou agréé, un plombier ou un fournisseur de gaz qualifié et agréé par l'État, la province ou la région où l'appareil est installé.
2. Le soupape d'arrêt doit être une poignée en forme de « T ».
3. Une conduite flexible de raccordement à gaz ne doit pas être plus longue que 91 cm (36 po.).

Note pour les installations en haute altitude :

Cette cuisinière est certifiée ETL pour un fonctionnement en toute sécurité jusqu'à une altitude de 4500 pieds sans aucune modification. Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé à des altitudes supérieures à 4500 pieds.

Raccordement au réseau de gaz



AVERTISSEMENT :

Cet appareil ne peut être modifié pour fonctionner au gaz PL. Les procédures de conversion du gaz doivent toujours être effectuées par des agents d'entretien agréés.

Notes importantes pour les utilisateurs de gaz PL

La cuisinière est livrée de l'usine pour une utilisation avec le gaz naturel. Pour une utilisation avec du propane, votre cuisinière doit être d'abord convertie en utilisant la trousse de conversion au propane.

Le raccordement de gaz est situé à l'arrière de la cuisinière.

Fermez la soupape principale d'alimentation en gaz avant de débrancher l'ancienne cuisinière et laissez-la à l'arrêt jusqu'à ce que le nouveau raccordement soit terminé.

La cuisinière peut être installée à l'aide de conduits rigides ou d'un connecteur d'appareil en métal flexible certifié par le CSA International et les normes cCSAus et UL. Si vous utilisez un raccord flexible, utilisez toujours un nouveau raccord.

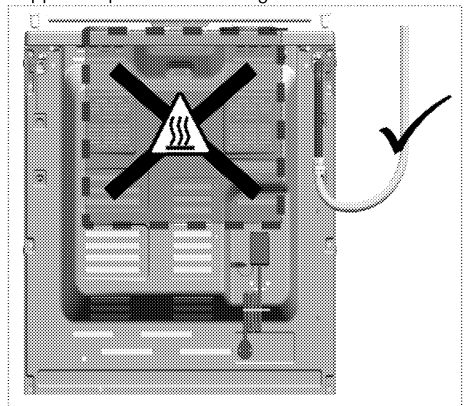
Appliquez/Fixez un joint de tube ou du ruban adhésif conçu pour être utilisé avec du gaz naturel autour des filetages mâles pour éviter des fuites.

Si elle n'est pas déjà en place, installez la soupape d'arrêt du gaz dans un endroit accessible. Assurez-vous que tous les utilisateurs connaissent l'emplacement de la soupape et comment arrêter l'approvisionnement en gaz de la cuisinière.

La pression d'alimentation en gaz pour le paramétrage du régulateur est 5 po WC.

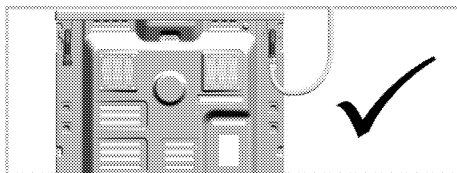
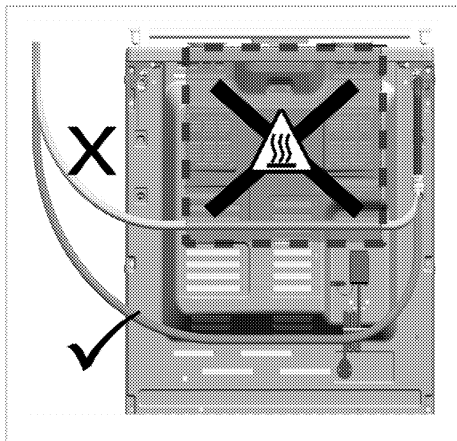
Si votre appareil dispose d'une seule sortie de gaz ;

- Avant de raccorder le tuyau de gaz, assurez-vous que la sortie du tuyau de gaz à l'arrière de l'appareil se trouve du même côté de l'appareil que la vanne de gaz naturel.



- Si la sortie du tuyau de gaz et la vanne de gaz naturel ne sont pas du même côté, assurez-

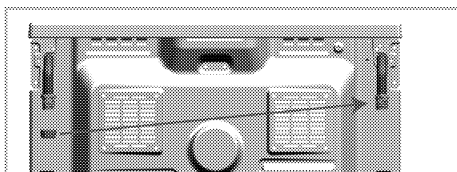
vous que le tuyau ne traverse pas la zone chaude lors du raccordement.



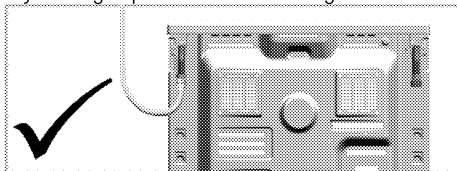
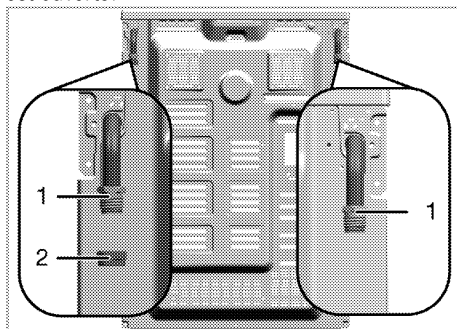
- Si la vanne de gaz naturel et la sortie du tuyau de gaz sont scellées par la face du bouchon aveugle et se trouvent du même côté, retirez le bouchon aveugle de la sortie du tuyau de gaz à l'aide de deux clés. Fermez la sortie du tuyau de gaz à l'aide de ce bouchon aveugle à l'endroit où le raccordement du gaz ne sera pas effectué avec un nouveau joint d'étanchéité (non utilisé).

Si votre appareil dispose de deux sorties de gaz ;

- L'une des deux sorties est scellée à l'aide d'un bouchon aveugle. L'extrémité de l'autre prise est ouverte.



- Effectuez le raccordement de gaz comme indiqué sur la figure ci-dessous sur la sortie du tuyau de gaz près de la vanne de gaz naturel.



- 1 Sortie du tuyau à gaz
- 2 Prise pour le raccord

(La prise à laquelle le bouchon aveugle est fixé peut varier selon le modèle du produit.)

- Avant de connecter le gaz, assurez-vous que la vanne de gaz naturel et la sortie du tuyau de gaz de l'appareil à raccorder au gaz se trouvent du même côté.
- Si la vanne de gaz naturel et la sortie de tuyau de gaz à extrémité ouverte se trouvent du même côté, effectuez le raccordement de gaz comme indiqué dans la figure ci-dessous.

Risque d'incendie :

Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie.

Notre société décline toute responsabilité pour les dommages qui en résultent.

- Le raccordement au gaz ne doit être effectué que par le fournisseur autorisé.
- Le raccordement au gaz de l'appareil doit impérativement se faire par la sortie du tuyau de gaz près du robinet de gaz naturel.
- La sortie du tuyau de gaz qui ne sera pas utilisée doit être scellée avec le bouchon aveugle.
- Lorsque vous scellez la sortie du tuyau de gaz qui ne sera pas utilisée à la prise pour le

raccord, vous devez absolument utiliser un joint d'étanchéité neuf et inutilisé.



DANGER:

Après avoir changé le sens de raccordement du bouchon aveugle, faites effectuer le contrôle des fuites de gaz par le service autorisé.



DANGER:

Le tuyau à gaz flexible doit être raccordé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec les pièces mobiles qui l'entourent et à ne pas le coincer lorsque ces pièces mobiles se déplacent.
(exemple : tiroirs). De plus, vous ne devez pas le placer dans des espaces où il risque d'être écrasé.



DANGER:

Le tuyau de gaz ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un tuyau de gaz endommagé vous expose à un risque d'explosion.

Contrôle des fuites au point de raccordement

- Vérifiez que toutes les manettes de l'appareil sont sur la position fermée. Vérifiez que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur les points de raccord du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Si c'est le cas, inspectez le raccord de gaz de nouveau.
- **Si votre appareil dispose de deux sorties de tuyau de gaz**, assurez-vous que la sortie de gaz inutilisée est scellée à l'aide d'une prise pour le raccord. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement de la prise pour le raccord pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Dans ce cas, vérifiez à nouveau le raccordement de la prise pour le raccord.

- Au lieu du savon, vous pouvez utiliser des aérosols disponibles sur le marché pour vérifier les fuites de gaz.



N'utilisez jamais d'allumette ou de briquet pour effectuer le contrôle des fuites.

Régulateur de pression de gaz

Vous devez utiliser le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil. Pour un fonctionnement correct, la pression d'entrée du régulateur doit être la suivante :

Gaz naturel :

Pression minimale : 5 po de colonne d'eau
(1,2 kPa - 12 mbar)

Pression maximale : 13 po de colonne d'eau
(3,2 kPa - 32 mbar)

Gaz propane :

Pression minimale : 12 po de colonne d'eau
(3,0 kPa - 30 mbar)

Pression maximale : 13 po de colonne d'eau
(3,2 kPa - 32 mbar)



REMARQUE :

L'installateur doit informer le consommateur sur l'emplacement de la soupape d'arrêt de gaz.

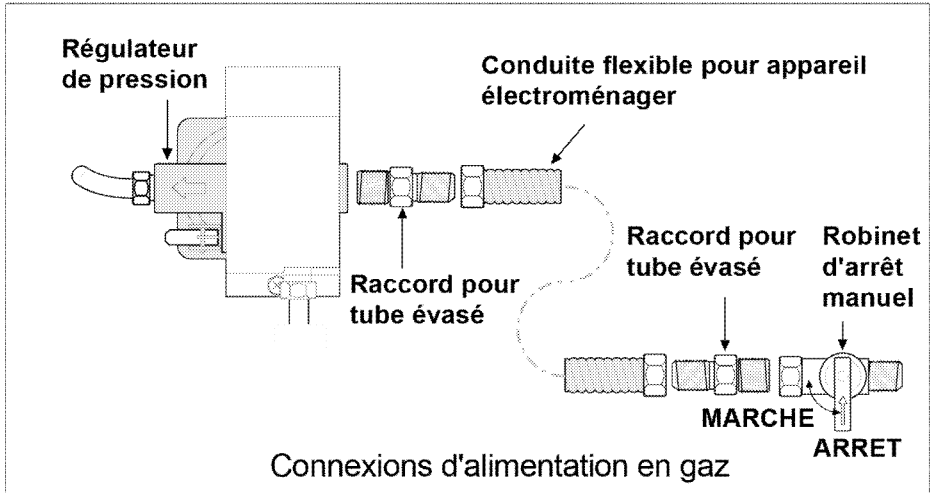
Méthode d'installation d'une conduite rigide

La configuration de la connexion d'une conduite rigide peut varier selon l'emplacement du connecteur au tuyau à gaz.


1. Assurez-vous que le disjoncteur est à la position d'arrêt et ensuite branchez le câble de la cuisinière à la prise d'alimentation.
2. Repoussez la cuisinière en position en vous assurant que les pieds de la cuisinière glissent sous le support anti-basculement. Une fois correctement installée, la cuisinière se trouve à 1,9 cm (3/4 po) du mur.
3. Inclinez délicatement la cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support anti-basculement s'enclenche et empêche l'appareil de basculer.
4. Reliez le tuyau à la cuisinière.
5. Procédez au « Test de fuite de gaz »

Méthode d'installation du connecteur flexible

Voir illustration pour plus de détails.



1. Installez un adaptateur flare mâle de 1/2 pouce au filetage interne NPT de 1/2 pouce de l'arrivée de la cuisinière. Utilisez une clé de maintien sur le raccord coudé pour éviter des dommages.
2. Installez un adaptateur flare mâle raccord de 1/2 ou 3/4 pouce au filetage interne NPT de la soupape d'arrêt manuelle.
3. Reliez le connecteur d'appareil en métal flexible.
4. Assurez-vous que le disjoncteur est à la position d'arrêt et ensuite branchez le câble de la cuisinière à la prise d'alimentation.
5. Repoussez la cuisinière en position en vous assurant que les pieds de la cuisinière glissent sous le support anti-basculement. Une fois correctement installée, la cuisinière se trouve à 1,9 cm (3/4 po) du mur.

 **AVERTISSEMENT :**
Assurez-vous que le connecteur flexible n'est pas endommagé lorsque vous mettez l'appareil en place. Autrement, les fuites de gaz peuvent causer des incendies, des blessures ou des décès.


6. Inclinez délicatement la cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support anti-basculement s'enclenche et empêche l'appareil de basculer.
7. Procédez au « Test de fuite de gaz »

Test de fuite de gaz

Le test de fuite doit être effectué conformément aux instructions du fabricant.

Ouverture du gaz. Appliquez un liquide de détection non corrosif pour fuites sur tous les joints et raccords de connexion de gaz entre la soupape d'arrêt et la cuisinière. Faites de même pour les raccords de gaz et joints dans la cuisinière si les connexions ont été déplacées pendant l'installation. **La présence de bulles autour des raccords et connexions indique qu'il y a une fuite.**

En cas de fuite, fermez la soupape d'arrêt de l'alimentation en gaz et serrez les connexions. Procédez à un nouveau test de fuite en ouvrant la soupape d'arrêt de l'alimentation en gaz. Lorsqu'il n'y a plus de bulles, le test est complet. Essuyez tout résidu de liquide.

 **AVERTISSEMENT :**
Ne vérifiez jamais les fuites avec une flamme. Ne passez pas à l'étape suivante tant que les fuites ne sont pas éliminées.

 **AVERTISSEMENT :**
Avant de brancher le cordon électrique, assurez-vous que toutes les commandes sont en position OFF (ARRÊT).

Test de fonctionnement du brûleur

1. Activez le disjoncteur

Vérifiez que le câblage de la maison est bien installé. Sinon, appelez le service et ne faites pas fonctionner la cuisinière.

Si l'afficheur clignote et fait retentir des bips en continu, le câblage est mal installé. Vérifiez que le câblage de la maison est bien installé.

2. Test des brûleurs de la cuisinière

Test d'allumage du brûleur : Choisissez un bouton de brûleur sur la cuisinière. Poussez le bouton de brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire à la position « HI ». Si le module allumeur fonctionne correctement, vous entendrez un clic. Une fois l'air purgé des canalisations d'alimentation, le brûleur devrait s'allumer au bout de quatre secondes.

Test de la flamme : Réglage haut. Tournez le bouton de brûleur sur « HI ». Voir la section sur les caractéristiques d'une flamme adéquate. Si l'un des brûleurs continue de brûler avec une flamme entièrement jaune, appelez le service.

Test de la flamme : Réglage bas. Tournez le bouton de brûleur sur « LO ». Vérifiez que la flamme entoure complètement le brûleur. Assurez-vous que chaque orifice de brûleur génère une flamme et qu'il n'y a pas d'espace d'air entre la flamme et le brûleur. Si l'un des brûleurs ne répond pas à ces critères, appelez le service.

Vérifiez l'allumage et la flamme sur tous les brûleurs de la cuisinière tel que décrit ci-dessus.

Lorsque la flamme est bien réglée

Il devrait y avoir une flamme sur chaque port de brûleur.

Il ne devrait pas y avoir d'espace d'air entre la flamme et le port de brûleur.

3. Test des brûleurs du four

Test d'allumage des brûleurs du four.

Maintenez le bouton de commande du four/gril enfoncé et tournez-le dans le sens antihoraire. Une étincelle d'allumage est générée et le gaz s'enflamme. Maintenez le bouton de commande du four/gril enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus. Assurez-vous que le gaz est enflammé et que la flamme est présente.

Test de la flamme du brûleur de four, Lorsque le brûleur est allumé, ouvrez la porte du four et vérifiez la flamme à travers les orifices situés au bas de la cavité. Voir les illustrations de flamme ci-dessous pour les caractéristiques appropriées de la flamme. Si la flamme brûle plutôt jaune ou totalement jaune, contactez le service.

3. Test du brûleur du gril

Test d'allumage du brûleur du gril. Maintenez le bouton de commande du four/gril enfoncé et tournez-le dans le sens horaire en mode « Gril ». Une étincelle d'allumage est générée et le gaz s'enflamme. Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus. Assurez-vous que le gaz s'est allumé et que la flamme est visible sur le gril.

Test de la flamme du brûleur du gril. Lorsque le brûleur est allumé, vérifiez la flamme. Voir les illustrations de flamme ci-dessous pour les caractéristiques appropriées de la flamme. Si la flamme brûle plutôt jaune ou totalement jaune, contactez le service.

Caractéristiques des flammes

Flamme jaune :

Réglage supplémentaire nécessaire



Des flammes aux extrémités jaunes :

Normal pour le gaz PL.



Flamme bleue claire :

Normal pour le gaz naturel.



Si la flamme est totalement ou majoritairement jaune, vérifiez si le régulateur est réglé pour le type de gaz approprié. Après le réglage, essayez de nouveau.

La présence de flamme jaune est normale lors de la première utilisation. Laissez fonctionner l'appareil pendant 10 à 15 minutes et évaluez à nouveau avant d'effectuer d'autres réglages.

Appelez le service si ;

1. Un des brûleurs ne s'allume pas.
2. La flamme du brûleur du gril ou du four s'éteint après l'allumage.
3. Un des brûleurs continue de brûler jaune.

**REMARQUE :**

Si un ajustement de la flamme est nécessaire, continuez à la page suivante. Sinon, l'installation est terminée à ce stade.

L'application de la Loi de Californie sur l'eau potable et toxique (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que le Gouverneur de l'État de Californie publie une liste de substances que l'État de Californie estime être une source de cancer, de déficience congénitale ou d'autre dommage de reproduction et impose aux entreprises de signaler toute exposition à ces substances.

**IMPORTANT :**

Ce produit contient une substance que l'État de Californie estime être une source de cancer, de déficience congénitale ou d'autres dommages aux organes reproducteurs.

Cet appareil peut présenter une faible exposition à certaines substances listées, y compris au benzène, formaldéhyde, monoxyde de carbone et toluène.

Conversion au gaz

« Cet appareil peut être utilisé avec le gaz PL ou le gaz naturel. La cuisinière est livrée de l'usine prête à être utilisée avec le gaz naturel. Les orifices de conversion se trouvent dans la trousse de conversion. Suivez les instructions incluses avec les orifices pour la conversion au gaz. » Conservez les orifices retirés de l'appareil pour une utilisation ultérieure.

**AVERTISSEMENT :****Risque d'explosion !**

Avant de commencer tout travail sur la conversion de gaz, veuillez couper l'alimentation en gaz.

**IMPORTANT :**

Pour changer le type de gaz de votre appareil, changez tous les injecteurs et réglez les flammes de tous les brûleurs à la position de débit réduit.

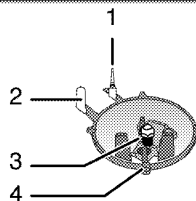
Remplacement des injecteurs aux brûleurs

1. Enlevez le chapeau et le corps du brûleur.
2. Dévissez les injecteurs.
3. Installez les nouveaux injecteurs.

4. Vérifiez toutes les connexions pour logement et étanchéité sûrs.

**REMARQUE :**

Les positions des injecteurs sont indiquées sur l'emballage ou dans le tableau des injecteurs.



- 1 Appareil de contrôle de la flamme
- 2 Mécanisme d'allumage
- 3 Injecteur
- 4 Brûleur

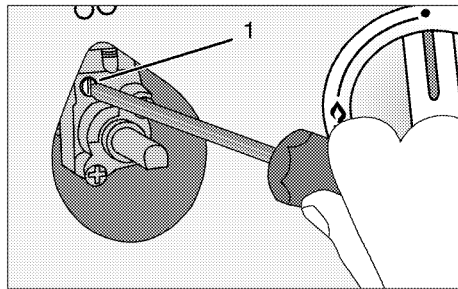
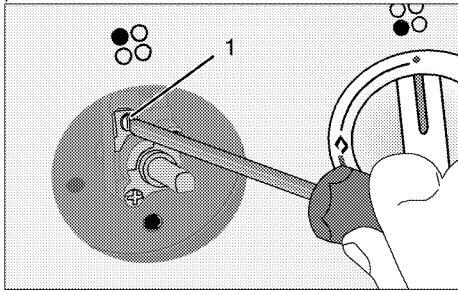
**AVERTISSEMENT :**

N'essayez pas d'enlever les soupapes des brûleurs à gaz. Vous devez appeler un agent de maintenance agréé si c'est nécessaire de changer les soupapes.

Réglage de débit de gaz pour les soupapes de la table de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton de commande à la position minimum.
2. Retirez le bouton de commande de la soupape à gaz.
3. Utilisez un tournevis de taille appropriée pour ajuster la vis d'ajustement du débit de gaz. Pour le réglage du gaz naturel au propane (butane - propane), tournez la vis dans le sens horaire. Pour le réglage du GPL au gaz naturel, tournez la vis dans le sens antihoraire.
 - » La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6 à 7 mm.
4. Si la flamme est plus haute que désirée, tournez la vis dans le sens horaire. Si elle est plus petite, tournez-la dans le sens antihoraire.
5. Pour le dernier contrôle, tournez respectivement le bouton de commande vers les positions de flamme haute et de flamme réduite plusieurs fois et vérifiez si la flamme n'est pas éteinte.

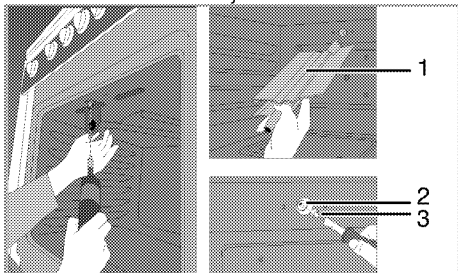
Selon le type de soupape à gaz utilisée dans votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



1 Vis de réglage du débit de gaz

Remplacement de l'injecteur du grill

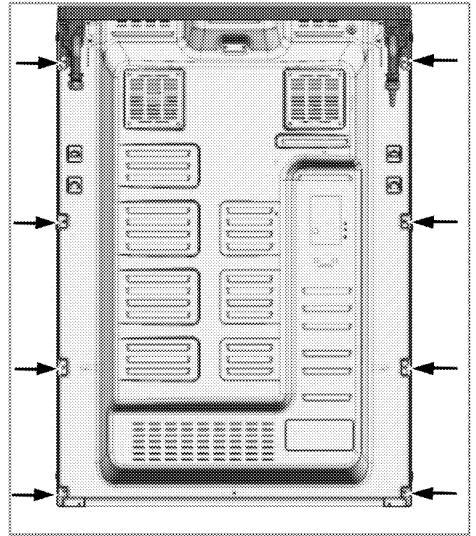
1. Ouvrez la porte du four.
2. Dévissez la vis de fixation du brûleur du grill.
3. Tirez légèrement le brûleur du grill (1) pour le libérer de ses raccords connectés du côté arrière.
4. Dévissez l'injecteur en le tournant en sens antihoraire (3).
5. Installez le nouvel injecteur.



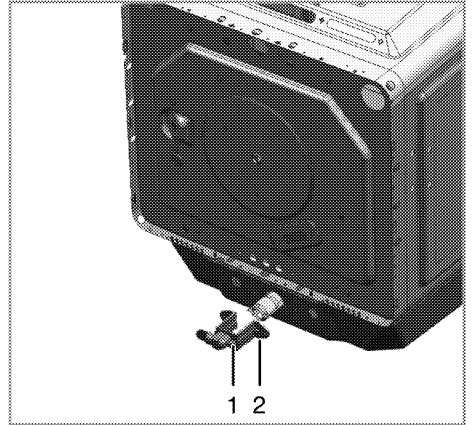
1 Brûleur du grill
2 Support d'injecteur
3 Injecteur

Remplacement de l'injecteur du four

1. Dévissez les vis de fixation du panneau arrière.



2. Dévissez les 2 vis (2) du support de l'injecteur (1).
3. Retirez le support de l'injecteur.



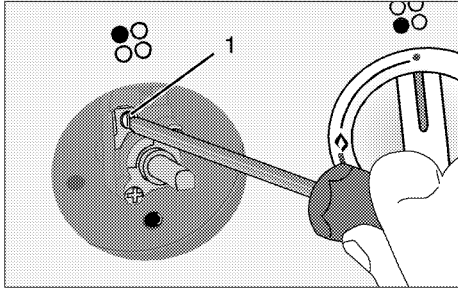
- 1 Support d'injecteur
- 2 Vis
4. Dévissez l'injecteur en le tournant dans le sens antihoraire.
5. Installez le nouvel injecteur.

Réglage du débit de gaz pour le four

Pour le bon fonctionnement du four, la vérification du réglage du débit de gaz pour le four est extrêmement importante. Afin d'offrir

une sécurité maximale à l'utilisateur, ces opérations doivent être effectuées avec soin.

1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton de commande à la position maximale.
2. Fermez la porte du four et attendez 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le four atteigne cette température de chauffe.
3. Après 15 minutes, ajustez le four à la position la plus basse de la flamme.
4. Retirez le bouton de commande.



5. Ouvrez la porte du four et vérifiez la flamme à travers les orifices situés au bas de la cavité.
6. Réglez immédiatement dans les 30 secondes qui suivent la hauteur de la flamme à 2 ou 3 mm à l'aide de la vis 1 située sur la soupape du four. Tourner la vis en sens horaire réduit la hauteur de la flamme, le tourner en sens antihoraire augmente la hauteur de la flamme.



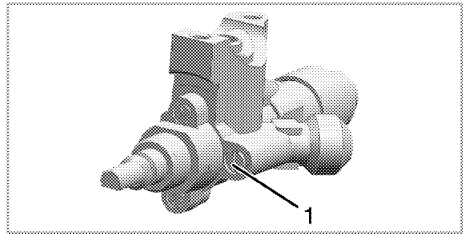
IMPORTANT :

Lorsque la porte du four est ouverte, la température baisse rapidement. Si le réglage n'est pas effectué dans les 30 secondes qui suivent, le thermostat de commande de gaz augmente le taux de gaz afin d'accroître la température interne, de sorte que le réglage de débit ne peut plus être effectué correctement.



IMPORTANT :

Si la température du four augmente involontairement, éteignez le four et appelez le service de maintenance agréé pour réparer le thermostat du four.



Butane/propane

Serrez la vis jusqu'au bout

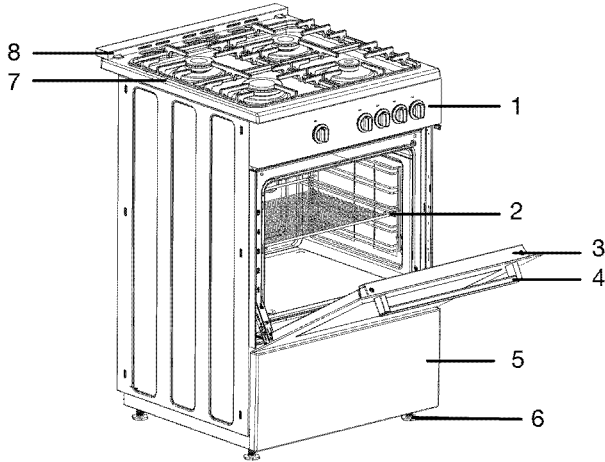
Gaz naturel

Desserrez la vis
1/2 tour (environ)

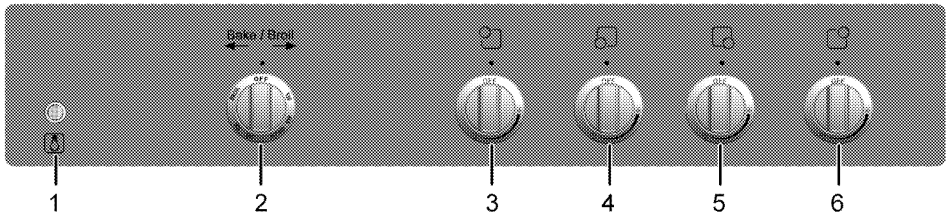


7 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|---------------------|---|--|
| 1 | Panneau de commande | 6 | Pied |
| 2 | Étagère métallique | 7 | Plaque de brûleur |
| 3 | Porte avant | 8 | Îlot de cuisine (consultez la page 39 pour l'installation) |
| 4 | Poignée | | |
| 5 | Partie inférieure | | |



- | | | | |
|---|---------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Bouton de l'ampoule | 4 | Brûleur rapide avant gauche |
| 2 | Bouton de commande du four/gril | 5 | Brûleur auxiliaire avant droit |
| 3 | Brûleur normal arrière gauche | 6 | Brûleur normal arrière droit |

Spécifications techniques

GÉNÉRALITÉS	
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	33 1/3 /23 1/2 x 23 1/2 pouces
Tension/fréquence	110-120 V ~ 60 Hz
Type de câble / section / longueur	DTR 4x10 AWG / max. 6 pi
Protection des fusibles	min. 15 A
Type / pression de gaz	Gaz naturel NAT de 4 po / gaz PL de 27,94 cm (11 po)
Brûleurs	
Arrière gauche	Brûleur normal
Alimentation	7 050 BTU/h / 6 300 BTU/h
Avant gauche	Brûleur rapide
Alimentation	10900 BTU/h / 8750 BTU/h
Avant droit	Brûleur auxiliaire
Alimentation	3650 BTU/h / 2750 BTU/h
Arrière droit	Brûleur normal
Alimentation	7 050 BTU/h / 6 300 BTU/h
FOUR/GRIL	
Four principal	Four à gaz
Ampoule interne	15 - 25 W
Consommation d'énergie du four	7450 BTU/h / 7350 BTU/h
Consommation d'énergie totale	36100 BTU/h / 31450 BTU/h
Consommation d'énergie du gril	7400 BTU/h / 7300 BTU/h

Cet appareil peut être utilisé avec le propane ou le gaz naturel. La cuisinière est livrée de l'usine prête à être utilisée avec 10 cm (4 po) CE de gaz naturel. Les orifices de conversion se trouvent dans la trousse de conversion. Suivez les instructions incluses avec les orifices pour la conversion au propane.



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



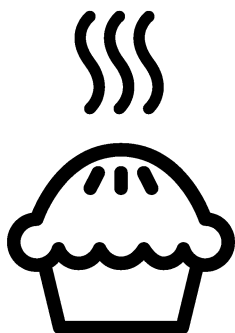
Les illustrations contenues dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.



Manual del kit de conversión



ES



ADVERTENCIA:

"Este kit de conversión debe ser instalado por una agencia de mantenimiento calificada de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requerimientos de la autoridad con jurisdicción. Si la información en estas instrucciones no se sigue con exactitud, se puede generar un incendio, explosión o producción de monóxido de carbono y puede causar daños en la propiedad, lesiones personales o pérdida de la vida. La agencia de mantenimiento calificada es responsable de la instalación correcta de este kit. La instalación no será la adecuada y no estará completa hasta que se revise el funcionamiento de la conversión del aparato según se especifica en las instrucciones del fabricante suministradas con el kit."

beko

SLGR24410SS



Control No.4004180

110-120 V~;60 Hz 0.5 A
36100 BTU/h
7737487904 16 999999 11

Conforms to ANSI Z21.1 Household Cooking Appl
Certified to CSA 1.1 2018 Household Cooking Appl
Certified to CSA 2.17 - Gas-fired appliances for use at high altitudes
Manifold Pressure Natural gas 4 inches WC
Propane gas 11 inches WC

Rear left 7050 BTU/h

Rear right 7050 BTU/h

Oven power 7450 BTU/h

Front left 10900 BTU/h

Front right 3650 BTU/h

Broil power 7400 BTU/h

This appliance can be used with LP gas and Natural gas. It is shipped from the factory adjusted for use with 4" w.c natural gas. Conversion orifices are located in conversion kit. Follow the instructions packaged with the orifices for gas conversion.

This appliance equipped only for altitudes :0-4500 ft / 0-1370 m

"Este aparato fue convertido eldías-mes-año a gas con El kit

No:por.....

.....(nombre y dirección de la organización que realiza esta conversión), la cual acepta la responsabilidad de que esta conversión se haya realizado correctamente."

"Este control fue convertido para el uso con gas"

Tabla del inyector



ADVERTENCIA:

Este producto se puede convertir a gas propano (LP - Licuado de Petróleo). Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados.

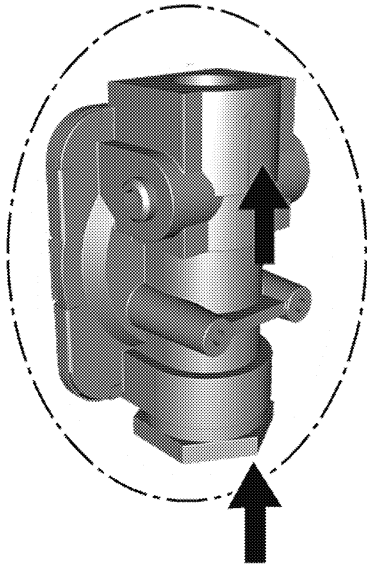
Según el tipo de gas que se utiliza se debe usar el inyector correcto. por favor, vea la tabla de gas LP/Natural a continuación.

Los inyectores que se muestran en la siguiente tabla son aplicables para altitudes entre 0-4500 pies

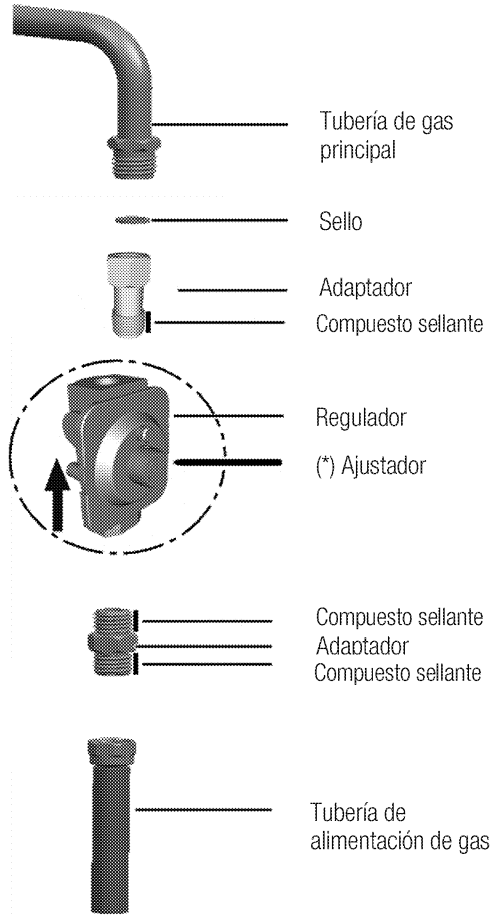
Posición de zona de la placa de inducción	Frontal izquierda	Frontal derecha	Trasera derecha	Trasera izquierda
Tipo de gas / presión del gas				
Gas natural 4"	1,55 mm	0,90 mm	1,25 mm	1,25 mm
	Horno		Asado a la Parrilla	
Gas natural 4"	1,30 mm		1,30 mm	

Posición de zona de la placa de inducción	Frontal izquierda	Frontal derecha	Trasera derecha	Trasera izquierda
Tipo de gas / presión del gas				
Gas LP 11"	0,87 mm	0,50 mm	0,72 mm	0,72 mm
	Horno		Asado a la Parrilla	
Gas LP 11"	0,73 mm		0,73 mm	

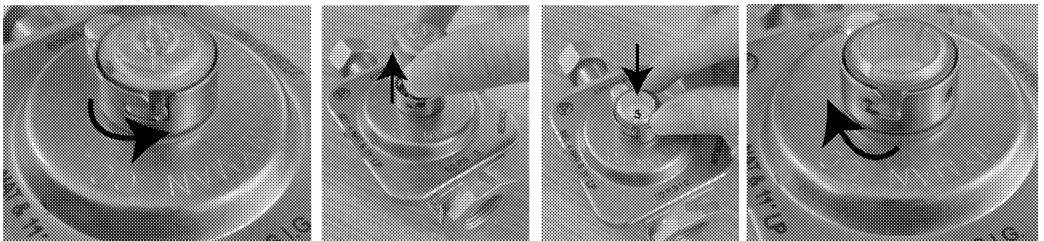
Conexión del regulador



Fije, por favor, el regulador en su horno en la dirección de la flecha que se muestra en el mismo regulador.



(*) **Ajustador para tipo de Gas;** para pasar a Gas LP (Gas Licuado de Petróleo) utilice el cara inversa del ajustador. Para invertir el ajustador, gírelo en el sentido contrario a las manecillas del reloj por medio de un destornillador. Sáquela de la carcasa, gire la cara del gas LP y fíjela a la carcasa. Luego apriételo en el sentido de las manecillas del reloj.



Conexión al suministro de gas

Este aparato se probó de acuerdo con los siguientes estándares:

- ANS Z21.1 - Aparatos para cocinar de uso doméstico
- CSA 1.1 - Aparatos para cocinar de uso doméstico
- CSA 2.17-2017 Aparatos de gas para uso en altitudes elevadas
- CAN/ CSA-C 22.2 No 61-M89 para estufas domésticas.
- En Canadá, la instalación debe cumplir con el código CAN 1-B149.1 y 2 códigos de instalación para electrodomésticos quemadores de gas y/o los códigos locales.
- Es responsabilidad del propietario y del instalador determinar si los requisitos adicionales, tales como los códigos locales y/o las normas se aplican a instalaciones específicas. En ausencia de códigos locales, la instalación debe cumplir con el Código Nacional de Combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54 Estadounidense o en Canada, con el Código de Instalación de Gas Natural y Propano CSA B149.1.

Para instalaciones en Massachusetts:

1. La instalación debe ser realizada por un contratista calificado y con licencia, un plomero o instalador de gas calificado y con licencia del estado, provincia o región donde se instala el aparato.
2. La válvula de cierre debe ser una válvula de gas con manija en forma de T.
3. El conector flexible de gas no debe ser de más de 36 pulgadas de largo.

Nota sobre instalaciones a gran altura:

Esta cocina está certificada por ETL para un funcionamiento seguro hasta una altitud de 4500 pies sin modificaciones. Este producto no está diseñado para ser utilizado en altitudes superiores a 4500 pies.

Para conectar al suministro de gas



ADVERTENCIA:

Este producto se puede convertir a gas propano (LP - Licuado de Petróleo). Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados.

Nota importante para los usuarios de gas LP

La estufa sale de fábrica para ser usada con gas natural. Para usar con gas propano (LP), primero debe convertir su horno usando el kit de conversión a LP.

La conexión de gas está ubicada debajo del panel posterior del horno.

Cierre la válvula de suministro de gas antes de desconectar el horno antiguo y déjela cerrada hasta que se haya completado la conexión nueva.

La cocina se puede instalar usando un tubo rígido o un conector de electrodoméstico metálico flexible con certificación internacional UL, cCSAus, CSA. Si usa un conector flexible, use siempre uno nuevo.

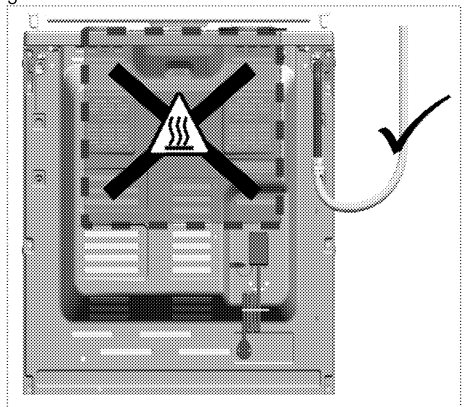
Aplique un compuesto para las uniones o una cinta adecuada para su uso con gas natural alrededor de todas las roscas macho de los tubos, para evitar fugas.

Si no la tiene aún, instale una válvula de cierre de gas en una ubicación de fácil acceso. Asegúrese que todos los usuarios sepan dónde y cómo cerrar el suministro de gas de la estufa.

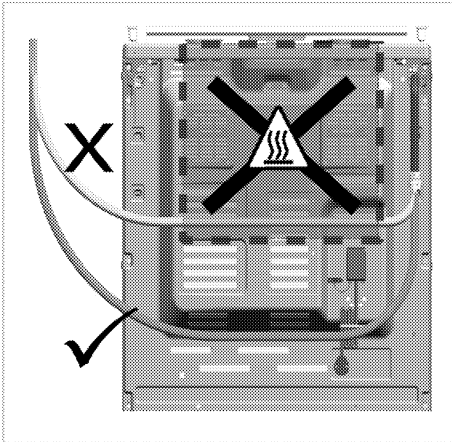
La presión de suministro de gas para comprobar el ajuste del regulador es de 5" WC.

Si su producto tiene sólo una salida de gas;

- Antes de conectar la manguera de gas, asegúrese de que la salida de la manguera de gas en la parte posterior del producto esté en el mismo lado del producto que la válvula de gas natural.

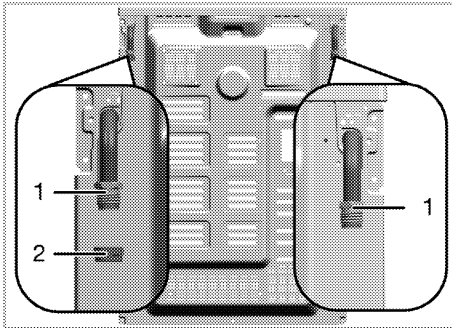


- Si la salida de la manguera de gas y la válvula de gas natural no están situadas en el mismo lado, asegúrese de que la manguera no pase a través del área caliente cuando la conecte.



En caso de que el aparato tenga dos salidas de gas:

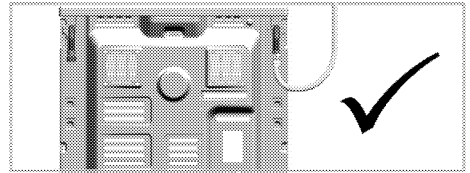
- Una de las dos salidas está sellada con un tapón ciego. El extremo de la otra salida está abierto.



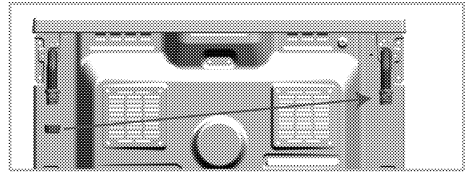
- 1 Salida de la manguera de gas
- 2 Tapón ciego

La salida a la que se conecta el tapón ciego puede variar según el modelo de producto.

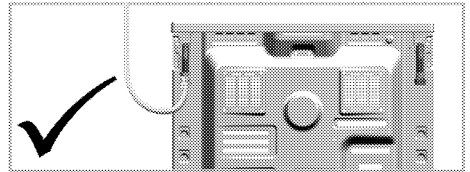
- Antes de conectar el gas, asegúrese de que la válvula de gas natural y la salida de la manguera de gas del aparato a conectar al gas estén en el mismo lado.
- En caso de que la válvula de gas natural y la salida de la manguera de gas de extremo abierto estén en el mismo lado, efectúe la conexión de gas como se muestra en la figura siguiente.



- En caso de que la válvula de gas natural y la salida de la manguera de gas sellada con el tapón ciego se encuentren en el mismo lado, retire el tapón ciego de la salida de la manguera de gas utilizando dos llaves. Cierre la salida de la manguera de gas con este tapón ciego cuando no se vaya a realizar la conexión de gas con una junta de sellado nueva (no usada).



- Realice la conexión de gas como se muestra en la siguiente ilustración en la salida de la manguera de gas cerca de la válvula de gas natural.





Riesgo de incendio:


Si no realiza la conexión de acuerdo con las instrucciones siguientes, existirá el riesgo de fuga de gas e incendio. **Nuestra empresa no se hace responsable de los daños resultantes de esto.**

- La conexión de gas debe ser realizada únicamente por el proveedor de servicios autorizado.
- La conexión de gas del producto debe hacerse definitivamente a través de la salida de la manguera de gas cerca de la válvula de gas natural.
- La salida de la manguera de gas que no se utilice debe sellarse con el tapón ciego.

- Al sellar la salida de la manguera de gas que no piensa utilizarse con el tapón ciego, debe utilizar definitivamente una junta de estanqueidad nueva y no utilizada.

 **PELIGRO:**
Tras cambiar la dirección de la conexión del tapón ciego, se debe realizar un control de fugas de gas por parte del servicio técnico autorizado.


 **PELIGRO:**
La manguera de gas flexible debe conectarse de forma que no entre en contacto con las partes móviles que la rodean y no quede atrapada cuando las partes móviles se desplacen.
(p. ej. cajones). Además, no debe colocarse en espacios donde pueda quedar apretado.

 **PELIGRO:**
El tubo de suministro de gas no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto.
Los tubos de gas dañados suponen un riesgo de explosión.

Comprobación de fugas en el punto de conexión

- Asegúrese de que todos los mandos del aparato estén en posición de reposo. Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto. Prepare espuma jabonosa y aplíquela al punto de conexión del conducto para realizar el control de fugas de gas.
- La espuma burbujeará si hay una fuga de gas. En tal caso, inspeccione de nuevo la conexión del gas.
- **Si su producto tiene dos salidas de manguera de gas**, asegúrese de que la salida de gas no utilizada esté sellada con un tapón ciego. Prepare espuma jabonosa y aplíquela en el punto de conexión del tapón ciego para comprobar si hay fugas de gas. La espuma burbujeará si hay una fuga de gas. En este caso, vuelva a comprobar la conexión del tapón ciego.

- En lugar de jabón, puede usar rociadores disponibles en el mercado para controlar las fugas de gas.

 Jamás utilice una cerilla o un encendedor en el control de fugas de gas.

Regulador de presión de gas

Debe utilizar el regulador de presión de gas suministrado con esta estufa. Para un funcionamiento correcto, la presión de entrada al regulador debe ser la siguiente:

Gas Natural:


Presión mínima: 5" de columna de agua (1,2 kPa - 12 mbar)

Presión máxima: 13" de columna de agua (3,2 kPa - 32 mbar)

Gas propano:

Presión mínima: 12" de columna de agua (3,0 kPa - 30 mbar)

Presión máxima: 13" de columna de agua (3,2 kPa - 32 mbar)

 **AVISO:**
El instalador debe informarle al cliente la ubicación de la válvula de cierre de gas.

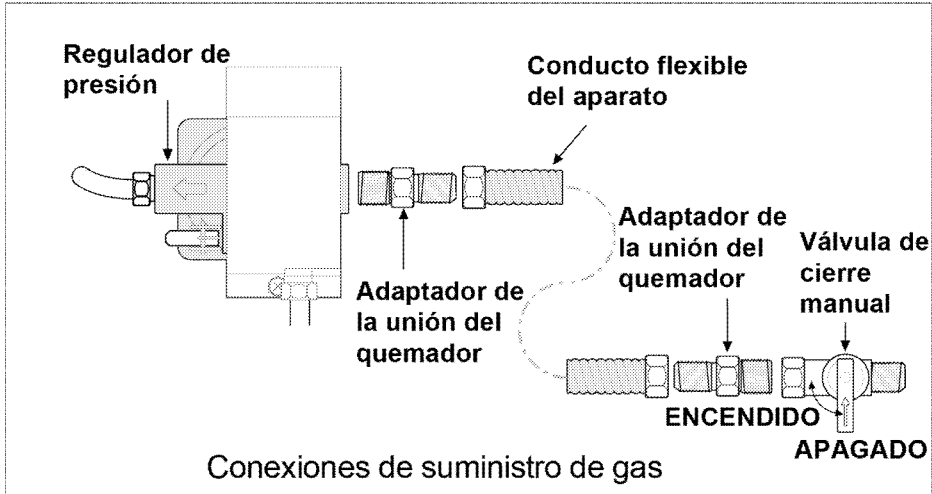
Método de tubería rígida

La configuración de la conexión de la tubería rígida variará según la ubicación de la manguera de la tubería de gas.

1. Asegúrese de que el disyuntor esté apagado y luego enchufe el cable de la estufa en el tomacorriente.
2. Empuje la estufa de vuelta a su posición asegurándose de que las patas se deslicen debajo del soporte antivuelco. La estufa quedará instalada a 3/4" de distancia de la pared cuando se hace correctamente.
3. Incline con cuidado la estufa hacia adelante para asegurarse que el soporte antivuelco se active y evite que se voltee.
4. Conecte la tubería a la estufa en la parte de la unión.
5. Proceda a "Probar si hay fugas de gas"

Método de conector flexible

Consulte la figura de abajo para más detalles.



1. Instale el adaptador macho de llama de 1/2" en la rosca interna NPT de 1/2" de la entrada de la estufa. Use una llave de respaldo en el acoplador de codo para evitar daños.
2. Instale el adaptador de unión macho de llama de 1/2" o 3/4" en la rosca interna NPT de la válvula de cierre manual.
3. Conecte el conector metálico flexible del aparato.
4. Asegúrese de que el disyuntor esté apagado y luego enchufe el cable de la estufa en el tomacorriente.
5. Empuje la estufa de vuelta a su posición asegurándose de que las patas se deslicen debajo del soporte antivuelco. La estufa quedará instalada a 3/4" de distancia de la pared cuando se hace correctamente.



ADVERTENCIA:

Asegúrese de que no se produzcan daños al conector flexible cuando se empuja la estufa para dejarla en su posición. De lo contrario aparecerían fugas de gas que pueden provocar un incendio, lesiones o la muerte.

6. Incline con cuidado la estufa hacia adelante para asegurarse que el soporte antivuelco se active y evite que se voltee.
7. Proceda a "Probar si hay fugas de gas"

Prueba de fugas de gas

La prueba de fuga de gas debe ser llevada a cabo de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Encienda el gas. Aplique un líquido de detección de fugas no corrosivo a todas las uniones y acopladores en la conexión de gas entre la válvula de cierre y la estufa, es caso de que las conexiones se puedan haber alterado durante la instalación. **Las burbujas que aparecen alrededor de los acopladores y las conexiones indican una fuga.**

Si aparece una fuga, cierre la válvula de paso de gas de la tubería de alimentación y vuelva a apretar las conexiones. Vuelva a probar si hay fugas al abrir la válvula de paso de gas de la tubería de alimentación. Cuando se completa la revisión de fugas (no aparecen burbujas), la prueba está completa. Limpie todos los residuos del líquido de detección de fugas.



ADVERTENCIA:

Nunca revise si hay fugas con una llama. No continúe con el siguiente paso hasta que se hayan eliminado todas las fugas.



ADVERTENCIA:

Antes de conectar el cable eléctrico, asegúrese de que todos los controles estén en la posición OFF (apagados).

Probar la función del quemador

1. Encienda la energía en el disyuntor

Verifique que el cableado en la casa esté instalado correctamente. Si no lo está, llame al servicio técnico y no utilice la estufa.

Si la pantalla parpadea y emite un pitido de forma continua, el cableado está instalado incorrectamente. Verifique que el cableado en la casa esté instalado correctamente.

2. Pruebe los quemadores de la estufa

Pruebe el encendido del quemador: Seleccione una perilla de quemador de la estufa. Presione y gire la perilla en contra de las manecillas del reloj hasta la posición "HI" (Alto). El módulo de encendedor producirá un sonido de chispa. Una vez que el aire se ha purgado de las tuberías de alimentación, el quemador debe encenderse en cuatro (4) segundos.

Pruebe la llama: Ajuste alto. Ponga el quemador en "HI" (alto). Consulte la sección de características adecuadas de la llama. Si alguno de los quemadores continúa ardiendo con llama casi toda o completamente amarilla, llame al servicio técnico.

Pruebe la llama: Ajuste bajo. Ponga el quemador en "Lo" (bajo). Verifique que la llama rodea completamente al quemador. Debe haber una llama en cada quemador y no debe haber espacio de aire entre la llama y el quemador. Si alguno de los quemadores no se ajusta a esta descripción, llame al servicio técnico.

Pruebe el encendido y la llama de cada quemador de la estufa como se describe arriba.

Cuando la llama se ajusta correctamente

Debe haber una llama en cada quemador de la estufa. No debe haber espacio de aire entre la llama y el quemador.

3. Pruebe los quemadores del horno

Pruebe el encendido de los quemadores del horno

Mantenga presionada la perilla de control del horno/asador a gas y gírela en **contra de las manecillas del reloj**. Se genera una chispa de encendido y el gas se enciende. Mantenga presionada la perilla de control del horno/asador a gas durante otros 3 a 5 segundos. Asegúrese de que el gas se haya encendido y que la llama esté presente.

Pruebe la llama del quemador del horno, mientras el quemador está encendido, abra la puerta del horno e inspeccione la llama a través de los orificios en el fondo de la cámara del horno. Vea las figuras de llama que se muestran a continuación para conocer las características correctas de la llama. Si la llama arde casi toda o completamente amarilla, llame al servicio técnico.

3. Pruebe el quemador del asador

Pruebe el encendido del quemador del asador.

Mantenga presionada la perilla de control del horno/asador y gírela en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición "Broil" ("Asador"). Se genera una chispa de encendido y el gas se enciende.

Mantenga presionada la perilla durante 3 a 5 segundos más. Asegúrese que el gas se ha encendido y la llama es visible en el asador.

Pruebe la llama del quemador del asador. Mientras el quemador está encendido, inspeccione la llama.

Vea las figuras de llama que se muestran a continuación para conocer las características correctas de la llama. Si la llama arde casi toda o completamente amarilla, llame al servicio técnico.

Características de la llama

Llamas amarillas:

Se requieren más ajustes.



Puntos amarillos en los conos exteriores:

Es normal en el gas LP.

Llamas color azul suave:

Es normal en el gas natural.



Si la llama es casi toda o completamente amarilla, verifique que el regulador esté fijado para el tipo de combustible correcto. Luego del ajuste, vuelva a probar.

Algunas manchas amarillas son normales cuando se usa por primera vez. Deje que la unidad funcione de 10 a 15 minutos y reevalúe los resultados antes de hacer ajustes.

Llame al servicio técnico en caso de que:

1. Uno de los quemadores no se enciende.
2. La llama del quemador del asador o del horno se apaga después de encenderla.
3. Uno de los quemadores continúa ardiendo de color amarillo.



AVISO:

Si es necesario ajustar la llama, continúe con el siguiente paso. De lo contrario, la instalación se completa en este punto.

La Ley de Control de Materiales Tóxicos y Agua Potable Segura de California requiere que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas en el Estado de California que causan cáncer, defectos al nacer u otro daño reproductivo y requiere que los negocios adviertan sobre la exposición potencial a esas sustancias.

**IMPORTANTE:**

Este producto contiene un químico conocido por el Estado de California que causa cáncer, defectos al nacer u otro daño reproductivo.

Este aparato puede causar exposición a nivel bajo a algunas de las sustancias mencionadas, incluido benceno, formaldehído, monóxido de carbono y tolueno.

Conversión de gas

"Este aparato se puede usar con gas LP y gas natural. Sale de fábrica ajustado para ser usado con gas natural. Los adaptadores para orificios vienen con el kit de conversión. Siga las instrucciones incluidas con los adaptadores de orificios para la conversión de gas."

Guarde los adaptadores de orificios retirados del aparato para su uso futuro.

**ADVERTENCIA:****¡Riesgo de explosión!**

Antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación de gas, cierre el suministro de gas.

**IMPORTANTE:**

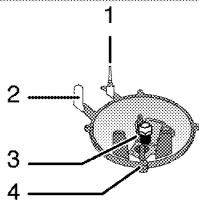
Para cambiar el tipo de gas de su aparato, cambie todos los inyectores y realice ajustes de llama para todas las válvulas en la posición de flujo reducido.

Intercambie el inyector para los quemadores

1. Saque la cubierta y el cuerpo del quemador.
2. Desatornille los inyectores.
3. Fije los inyectores nuevos.
4. Revise todas las conexiones para garantizar su impermeabilidad y fijación segura.

**AVISO:**

Los inyectores nuevos tienen su posición marcada en la envoltura o se puede consultar la tabla de inyectores.



- 1 Dispositivo de falla de llama
- 2 Dispositivo de chispa
- 3 Inyector
- 4 Quemador

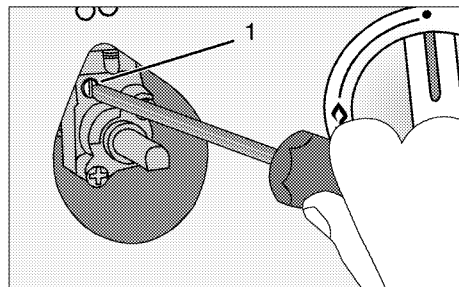
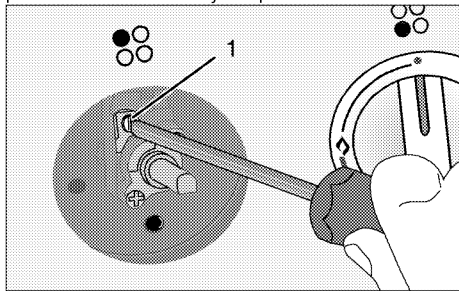
**ADVERTENCIA:**

No intente retirar las llaves de alimentación del quemador a gas. Debe llamar al agente de servicio autorizado si es necesario cambiar las llaves.

Configuración de tasa de flujo de gas reducido para llaves de la estufa

1. Encienda el quemador que va a ajustar y gire la perilla de la llave a la posición de flujo reducido.
 2. Retire la perilla de la llave de gas.
 3. Use un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de ajuste de flujo. Para pasar de gas natural a gas LP (Butano - Propano) gire el tornillo en el sentido de las manecillas del reloj. Para pasar de gas LP a gas natural, debe girar el tornillo en sentido contrario a las manecillas del reloj.
- » La longitud normal de una llama recta en la posición reducida debe ser de 6 a 7 mm.
4. Si la llama es más alta que la deseada, gire el tornillo en sentido de las manecillas del reloj. Y si es muy pequeña gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj.
 5. Para el último control, ajuste el quemador a las posiciones de llama alta y reducida en secuencia varias veces y observe si la llama no se apaga.

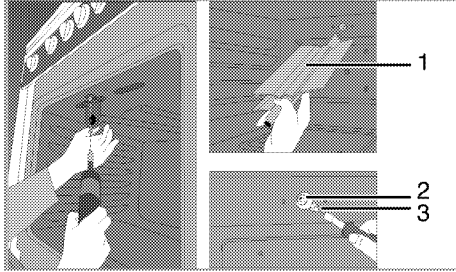
Según el tipo de llave de gas usada en su aparato, la posición del tornillo de ajuste puede variar.



1 Tornillo de ajuste de la tasa de flujo

Intercambio de inyector para el asador

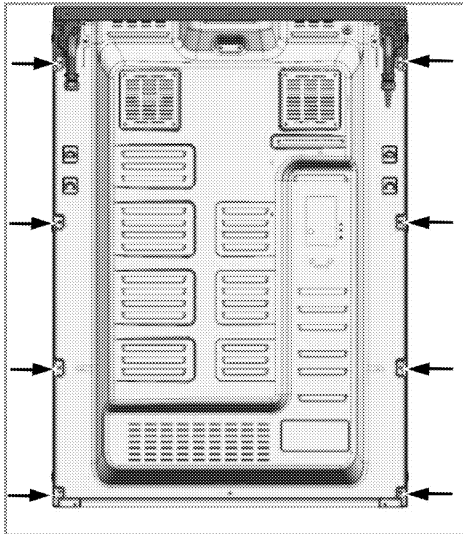
1. Abra la puerta del horno.
2. Desatornille el tornillo de fijación del quemador del asador.
3. Jale levemente el quemador del asador (1) para levantarlo con sus acoples del lado trasero conectados.
4. Desatornille el inyector girándolo en sentido contrario a las manecillas del reloj (3).
5. Coloque el inyector nuevo.



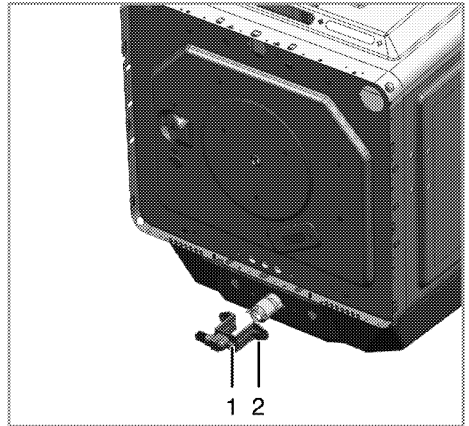
- 1 Quemador del asador
- 2 Soporte del inyector
- 3 Inyector

Intercambio de inyector para el horno

1. Desatornille los tornillos de fijación de la pared posterior.



2. Desatornille los dos tornillos (2) del soporte del inyector (1).
3. Saque el soporte del inyector.



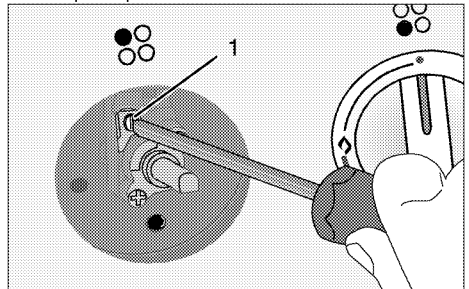
- 1 Soporte del inyector
- 2 Tornillo

4. Desatornille el inyector girándolo en sentido contrario a las manecillas del reloj.
5. Coloque el inyector nuevo.

Ajuste de flujo reducido para horno a gas

Es extremadamente importante para el funcionamiento correcto del horno, volver a revisar el ajuste de derivación. Para proporcionar máxima seguridad al usuario, estas operaciones se deben que hacer con mucho cuidado.

1. Encienda el quemador que va a ajustar y gire la perilla a la posición de llama alta.
2. Cierre la puerta del horno y espere de 10 a 15 minutos hasta que el horno esté listo para el ajuste.
3. Después de 15 minutos, ajuste el horno a la posición de llama más baja.
4. Saque la perilla



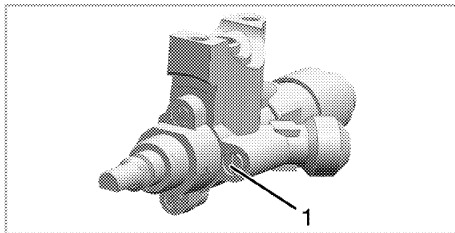
5. Abra la puerta del horno e inspeccione la llama a través de los orificios en el fondo de la cámara del horno.
6. Fije la longitud de la llama de 2 a 3 mm mediante el tornillo 1 en la llave del horno 30 segundos inmediatamente después. Al girar el tornillo en el sentido de las manecillas del reloj se reduce la llama y al girarlo al contrario se aumenta la llama.

**IMPORTANTE:**

Cuando la puerta del horno está abierta, la temperatura al interior disminuye rápidamente. Si el ajuste no se completa en los 30 segundos, el termostato del gas aumenta la tasa de gas con el propósito de aumentar la temperatura interior. Por lo que el ajuste del flujo no se puede realizar apropiadamente.

**IMPORTANTE:**

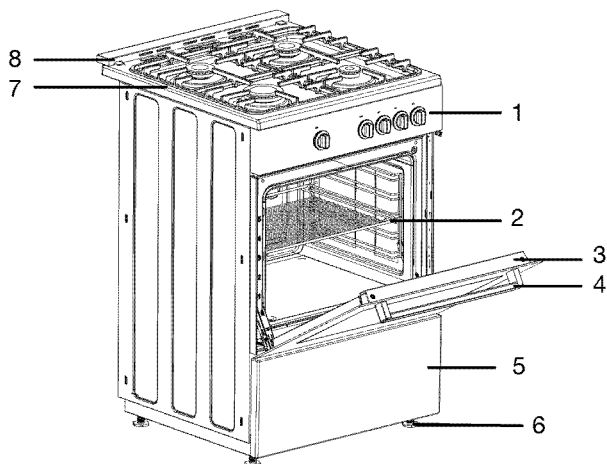
Si la temperatura del horno aumenta de forma involuntaria, apague el horno y llame al servicio autorizado para que le reparen el termostato del horno.



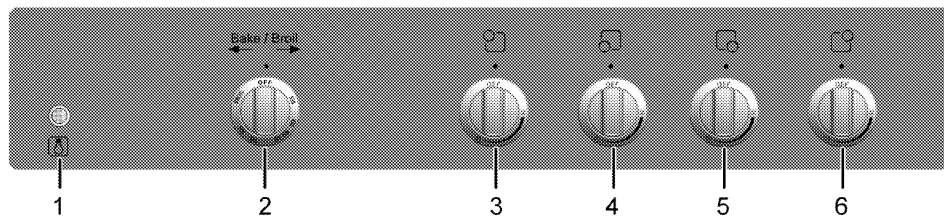
Butano/propano	Gas natural
Apriete el tornillo hasta el final	Afloje el tornillo
	1/2 vuelta (aproximadamente)

7 Información general

Generalidades



- | | | | |
|---|---------------------------|---|--|
| 1 | Panel de control | 6 | Pie |
| 2 | Parrilla de horno | 7 | Placa del quemador |
| 3 | Puerta frontal | 8 | Protector de ventilación (Para su instalación consulte la página 41) |
| 4 | Asa | | |
| 5 | Parte del fondo del horno | | |



- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|-----------------------------------|
| 1 | Botón de la luz | 4 | Quegador rápido frontal izquierdo |
| 2 | Perilla de control del horno/asador | 5 | Quegador auxiliar frontal derecho |
| 3 | Quegador normal trasero izquierdo | 6 | Quegador normal trasero derecho |

Especificaciones técnicas

GENERALIDADES	
Dimensiones externas (altura/ancho/profundidad)	33 1/3 /23 1/2 x 23 1/2 pulgadas
Voltaje / frecuencia	110/120 V ~ 60 Hz
Tipo de cable / sección / longitud	DTR 4x10 AWG / máx. 6 pies
Protección de fusible	Mín. 15 A
Tipo/presión del gas	Gas Natural NAT 4" / Gas LP 11"
Quemadores	
Trasero izquierdo	Quemador normal
Potencia	7050 BTU/h / 6300 BTU/h
Frontal izquierdo	Quemador rápido
Potencia	10900 BTU/h / 8750 BTU/h
Frontal derecho	Quemador auxiliar
Potencia	3650 BTU/h / 2750 BTU/h
Trasero derecho	Quemador normal
Potencia	7050 BTU/h / 6300 BTU/h
HORNO/ASADOR	
Horno principal	Horno a gas
Lámpara interna	15-25 W
Consumo de energía del horno	7450 BTU/h / 7350 BTU/h
Consumo de energía total	36100 BTU/h / 31450 BTU/h
Consumo de energía de la parrilla para asar	7400 BTU/h / 7300 BTU/h

Este aparato se puede usar con gas LP y gas natural. Viene de fábrica ajustado para usar con gas natural 4" w.c. Los adaptadores para orificios vienen con el kit de conversión. Siga las instrucciones incluidas con los adaptadores de orificios para la conversión de gas.



Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.



Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no correspondan exactamente con su producto.



Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

