



WWW.KUCHT.COM



30"

36"

48"

BE A **PRO** IN YOUR KITCHEN



GAS RANGE
GUIDE D'INSTALLATION ET MANUEL D'UTILISATION

KFXSERIES

MODÈLES CONCERNÉS : KFX480, KFX360, KFX300

NOUS TRANSFORMONS UNE CUISINE ORDINAIRE EN UNE CUISINE PROFESSIONNELLE. C'EST POURQUOI NOUS PRENONS SOIN DE CRÉER DES CUISINIÈRES ET DES HOTTES AUX PERFORMANCES TRÈS ÉLEVÉES, AVEC LESQUELLES VOUS VOUS SENTIREZ COMME UN CHEF PROFESSIONNEL.

DESIGN: LONDON DC - WWW.LONDON-DC.COM

VISITEZ NOTRE SITE WWW.KUCHT.COM POUR PLUS D'INFORMATIONS ET DE DÉTAILS.

BIENVENUE AU SEIN DE LA FAMILLE KUCHT

Ce manuel inclut les instructions permettant une bonne installation et mise en route de votre nouvelle gazinière, ainsi qu'un aperçu des nombreux fonctionnalités uniques de nos produits. Veuillez garder ce manuel pour un usage ultérieur, car il comprend les réponses aux questions que vous pourriez vous poser lorsque vous commencerez à cuisiner.

ATTENTION:

Si les instructions de ce manuel ne sont pas suivies précisément, un feu ou une explosion pourrait en résulter et causer des dommages, des blessures ou même la mort.
Ne gardez pas de bouteille de gazole ou de propane liquide ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ ?

N'allumez aucun appareil.
Ne touchez aucun interrupteur électrique.
N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur du local.
Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz de l'extérieur, si nécessaire du téléphone d'un voisin.
Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
Si vous ne pouvez pas contacter votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

L'installation et la mise en service de votre cuisinière doivent être effectuées par un installateur habilité, une société de service accréditée ou votre fournisseur de gaz.

DÉCLARATION 65 POUR LA CALIFORNIE

La combustion du gaz génère des substances chimiques dérivées qui sont sur la liste établie par l'État de Californie comme substances pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales et/ou des anomalies de la reproduction. Afin de minimiser votre exposition à ces substances, utilisez toujours cet appareil selon les instructions du manuel en assurant une bonne ventilation.

GARANTIE ET ENREGISTREMENT DE L'APPAREIL

Kucht ne peut être tenu pour responsable des dommages indirects ou accessoires. Le montant couvert par Kucht ne peut en aucune circonstance dépasser le prix d'achat de l'appareil. Certaines provinces/États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, donc la déclaration ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie vous fournit des droits légaux précis, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits variant d'un État à un autre.

N'oubliez pas d'enregistrer votre appareil à : www.kucht.com



SOMMAIRE

Instructions de sécurité	4 - 5
Instructions d'installation	6
Instructions de sécurité	7
Instructions d'installation et de mise en route	8 - 17
Fonctionnement de la table de cuisson	18 - 20
Fonctionnement du four	21 - 22
Fonctionnement du grill	23
Fonctionnement de la plaque de cuisson	24
Entretien et nettoyage	25 - 26
Résolution des problèmes	27
Garantie et enregistrement de l'appareil	28 - 30

GARANTIE ET ENREGISTREMENT DE L'APPAREIL

 Ceci est un symbole d'alerte en matière de sécurité. Il vous avertit de risques potentiels pour votre personne ou pour vos biens. Appliquez toutes les instructions en matière de sécurité pour éviter des dommages à vos biens, des blessures et la mort.

ATTENTION:

Attention indique une situation pouvant présenter des risques et qui, si elle n'est pas évitée, peut résulter en des dommages sérieux ou la mort.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation de risque modéré qui, si elle n'est pas évitée, peut conduire à des blessures de gravité minime ou moyenne.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - lorsque utilisé SANS le symbole d'alerte sécurité peut aussi indiquer une situation potentiellement risquée qui, si elle n'est pas évitée, peut conduire à des dommages aux biens.

IMPORTANT

IMPORTANT est utilisé dans les instructions en matière d'installation, d'utilisation et d'entretien pour tout ce qui n'est pas en lien avec la sécurité.

Si les instructions de ce manuel ne sont pas suivies précisément, un feu ou une explosion pourrait en résulter et causer des dommages, des blessures ou même la mort.

Ne gardez pas de bouteille de gazole ou de propane liquide ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil.

Conservez ce manuel pour utilisation future.

DISPOSITIONS CONCERNANT LE DÉPANNAGE :

Une autorisation du Service Clientèle est nécessaire avant de débiter le dépannage. Afin de demander un dépannage, veuillez transmettre un ticket ou contactez Kucht pour savoir comment procéder à la demande de dépannage.

Veuillez avoir à disposition votre facture d'achat et le numéro de série de l'appareil afin que l'agent du Service Clientèle puisse organiser rapidement le dépannage.

Contactez votre équipe du Service Clientèle à :

Téléphone : +1 866-685-8248

En ligne : www.kucht.com

LIMITATIONS À LA GARANTIE FABRICANT

a. La garantie ne couvre pas les pannes suite à : utilisation incorrecte, abus, rouille ou corrosion ; découverte d'objets étrangers et de déversement de liquides à l'intérieur de l'appareil ; réparation de dommages causés par des accidents, le vol, le feu, les inondations, ou des causes externes telles que, mais non limitées à, fusibles grillés, courant électrique non adapté, conduites d'eau ou de gaz à l'extérieur de l'appareil, et toute utilisation de produits non autorisés par le fabricant.

b. le montant maximum de la garantie que ce soit pour le remplacement ou la réparation d'un appareil ne peut être supérieur au prix originel lors de l'achat.

c. KUCHT se réserve le droit de réparer ou de remplacer l'appareil concerné par un modèle proche comportant les mêmes options.

d. la garantie ne couvre pas la détérioration de l'apparence de l'appareil, et des aspects cosmétiques tels que peinture, porcelaine, verre, bosses, égratignures, ébréchures, rouille ou écailles.

e. tout dommage résultant du remplacement non autorisé de pièces, un dépannage non adapté ou des modifications apportés à l'appareil concerné n'est pas couvert par la garantie.

f. KUCHT est délié de toute responsabilité concernant les dommages accessoires ou indirects.

Limite de responsabilité

Notre responsabilité porte sur un montant maximum correspondant au prix d'achat originel de l'appareil concerné.

GARANTIE ET ENREGISTREMENT DE L'APPAREIL

Que faire si vous détectez une odeur de gaz?

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur du local.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz de l'extérieur, si nécessaire du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à contacter votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

⚠ ATTENTION:

L'installation et la mise en service de votre cuisinière doivent être effectuées par un installateur habilité, une société de service accréditée ou votre fournisseur de gaz.

⚠ ATTENTION:

	⚠ ATTENTION
	<p style="text-align: center;">Risque de basculement</p> <p>Un enfant ou un adulte pourrait faire basculer la cuisinière et en mourir. Vérifiez que l'équerre anti-basculement a bien été installée. Assurez-vous que l'équerre anti-basculement est enclenchée lorsque vous bougez la cuisinière. Ne faites pas fonctionner la cuisinière si l'équerre anti-basculement n'est pas en place. Ne pas suivre ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures sévères en particulier chez les enfants.</p>
<p>Vérifiez les illustrations spécifiques du fabricant pour vérifier l'installation et l'enclenchement de l'équerre anti-basculement..</p>	
<p>INFORMATION DU CONSOMMATEUR - à ne pas retirer par l'installateur</p> <p>Avant de retirer l'étiquette, assurez-vous que l'équerre anti-basculement est bien installée.</p>	

Afin de réduire le risque de basculement de l'appareil, celui-ci doit être mis en sécurité en installant correctement le dispositif anti-basculement qui se trouve dans l'emballage de l'appareil.

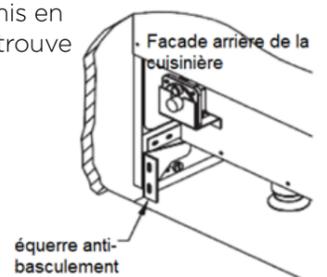
Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures. Installez le dispositif anti-basculement emballé avec l'appareil. Suivez les instructions d'installation.

Assurez-vous que l'équerre anti-basculement est installée :

Tirez la cuisinière vers l'avant

Assurez-vous que l'équerre anti-basculement est fermement fixée au mur derrière la cuisinière.

Basculez avec précaution le devant de la cuisinière vers le haut et repoussez la à nouveau contre le mur, en vous assurant que la goupille glisse sous l'équerre.



GARANTIE ET ENREGISTREMENT DE L'APPAREIL

ATTENTION:

Extrêmement lourd

Un équipement adapté et une main d'œuvre suffisante est nécessaire lorsque la gazinière est déplacée afin d'éviter des blessures ou des dommages à l'appareil ou au sol. L'appareil est lourd et est supporté par des pieds ajustables en acier.

Le non-respect de cet avis peut entraîner des dommages ou des blessures.

NE soulevez PAS la cuisinière par les poignées de la porte de four !

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Avant d'appeler le dépannage, veuillez vérifier les problèmes que vous pourriez rencontrer et leurs causes et solutions dans le tableau ci-dessous

Rien ne marche.	Le four n'est pas connecté à l'électricité. L'alimentation électrique n'est pas sous tension.	Connectez le four à une alimentation électrique de puissance appropriée par un électricien habilité. Demandez à un électricien de vérifier l'arrivée électrique, y compris le disjoncteur de la maison, le câblage et les fusibles.
Les brûleurs ne s'allument pas ou ne fonctionnent uniformément.	La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. Les ouvertures sur le côté du brûleur sont bouchées.	Assurez-vous que l'unité est correctement branchée. Retirez les têtes de brûleur et nettoyez-les. Vérifiez l'entour des électrodes et retirez toute graisse ou morceau de nourriture.
Les flammes des brûleurs sont très larges et jaunes.	Les ouvertures biseautées du brûleur sont bouchées. les trous ou le chapeau du brûleur ne sont pas posés correctement. La table de cuisson est alimentée par le mauvais type de gaz. Le régulateur n'est pas installé, est en panne ou est programmé pour le mauvais type de gaz.	Nettoyez les ouvertures biseautées du brûleur avec un fil métallique (trombone redressé, aiguille à tricoter, etc.) Retirez et réinstallez soigneusement le chapeau et la couronne avec les ouvertures. Vérifiez que la table de cuisson est compatible avec le type de gaz utilisé. Vérifiez l'installation, remplacez le régulateur ou programmez le régulateur pour le type de gaz utilisé.
L'étincelle se fait mais le brûleur ne s'allume pas.	La valve de contrôle de l'arrivée du gaz est en position « fermé ».	Mettez la valve de contrôle en position « ouvert »
La bougie d'allumage continue à produire des étincelles une fois que le brûleur est allumé.	La polarité du circuit électrique est inversée. La bougie d'allumage est mouillée ou sale.	Corrigez la polarité. Séchez ou nettoyez la bougie d'allumage.
La flamme du brûleur s'éteint en mode feu doux.	La pression du gaz est trop faible. Les ouvertures d'entrée d'air autour des boutons sont bouchées.	Contactez votre fournisseur de gaz. Retirez les éléments bloquants.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages du four ne sont pas appropriés.	Suivez les instructions du manuel dans la partie fonctionnement du four pour paramétrez l'horloge et sélectionner le mode.
La nourriture est trop ou pas assez cuite.	Le temps ou la température de cuisson ne sont pas appropriés.	Modifiez le temps, la température et/ou la position de la plaque de cuisson
Émission d'un « craquement » ou d'un « éclatement ».	C'est le bruit du métal en train de chauffer ou de refroidir.	C'est normal.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Finitions métalliques

- lavez au savon et à l'eau, nettoyant pour verre ou nettoyeurs liquides doux.

Finitions plastiques

- Attendez que le panneau de contrôle et les boutons soient refroidis, nettoyez avec de l'eau et un détergent, rincez et séchez.

Plaques de four

- Nettoyez les plaques de four avec un produit détergent et de l'eau chaude. Si pour nettoyer des épaisseurs de saleté, utilisez un tampon à récurer tel que de la laine de fer avec beaucoup d'eau.

Parois du four

- Nettoyez avec de l'eau et des tampons à récurer imbibés d'eau ou de produit nettoyant. Rincez abondamment à l'eau claire et séchez

Joint du four

- Ne nettoyez pas le joint du four. Le joint est composé de fibre de verre qui ne doit surtout pas être frottée.
- Veillez à ce que le joint reste intact.

Remplacement de l'éclairage du four

- Coupez le courant électrique au niveau du tableau principal.
- Retirez le couvercle lenticulaire de son emplacement en le tirant droit.
- Afin d'éviter un choc électrique ou des blessures, assurez-vous que le four ainsi que l'ampoule électrique sont froids et que le courant électrique a bien été coupé avant de remplacer l'ampoule.
- Assurez-vous que le couvercle lenticulaire est bien en place avant d'utiliser le four.

Porte extérieure du four

- Utilisez eau et détergent pour nettoyer à fond le haut, les côtés et le devant de la porte du four. Rincez abondamment. Vous pouvez aussi utiliser du produit pour les vitres pour nettoyer l'extérieur de la porte.
- N'utilisez pas de décapants pour four ou des poudres nettoyantes abrasives sur l'extérieur de la porte.

Porte intérieure du four

- Ne laissez aucune eau ou liquide couler dans les ouvertures et fentes de la porte. Tout détergent présent sur la double porte cause des taches supplémentaires lorsque vous faites chauffer le four.
- Avant d'appeler le service clientèle, veuillez consulter dans le tableau ci-dessous la liste des problèmes potentiels et de leurs causes et solutions.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

ATTENTION:

Ne gardez pas de bouteille de gazole ou de propane liquide ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil.

L'installation et la mise en service de votre cuisinière doivent être effectuées par un installateur habilité, une société de service accréditée ou votre fournisseur de gaz.

Les appareils au gaz peuvent entraîner une exposition faible à quatre substances, c'est à dire benzène, monoxyde de carbone, formaldéhyde et suie, causées principalement par une combustion incomplète du gaz. Lorsque vous utilisez votre cuisinière au gaz naturel, les flammes des brûleurs doivent être de couleur bleue. De plus, ces flammes doivent être stables, sans pointe jaune, bruit excessif ou séparation entre flamme et brûleur. Les pointes jaunes sont seulement présentes au sein du brûleur intérieur primaire. Une flamme bleue plutôt que jaune, correspondant à des brûleurs correctement posés, limite les phénomènes de combustion incomplète.

L'exposition à ces substances peut être minimisée en ouvrant une fenêtre pour ventiler ou en utilisant une hotte ou ventilateur électrique.

INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA TERRE

IMPORTANT

Cet appareil de cuisine pour l'intérieur est équipé d'une fiche électrique à trois broches (dont une de mise à la terre) pour vous protéger contre les risques de choc électrique.

Celle-ci doit être branchée directement dans une prise murale appropriée reliée à la terre.

Ne coupez pas et ne retirez d'aucune manière la fiche électrique à trois broches de votre appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET LA MISE EN FONCTIONNEMENT

Afin de permettre un fonctionnement correct et sur, veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Installez et implantez l'appareil seulement en fonction des instructions d'installation fournies.

ATTENTION:

- Toute maintenance doit être effectuée par un technicien habilité.
- N'essayez pas d'ajuster, réparer, entretenir ou remplacer toute pièce de votre appareil sauf si cela est spécifiquement prescrit dans ce guide.
- Ne pas utiliser la cuisinière pour chauffer la pièce.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'appareil en cours d'utilisation. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière.
- Demandez au technicien de vous montrer l'emplacement de la valve d'arrêt de la conduite de gaz et comment la fermer en cas d'urgence.
- Déconnectez l'appareil du branchement électrique avant tout entretien.
- N'utilisez pas de détergents caustiques ou abrasifs sur cet appareil. Ils peuvent causer des dommages permanents à sa surface.
- Lorsque vous cuisinez, réglez les brûleurs à un niveau tel que la flamme chauffe seulement le fond des plats sans en toucher les côtés.
- Les ustensiles (casserolles et marmites) qui conduisent peu la chaleur, par exemple, les pots en verre doivent être chauffés par des brûleurs réglés sur des niveaux faibles ou moyens de flamme.
- Mettez tous les boutons de contrôle en position fermée et attendez que l'appareil refroidisse avant de le toucher. Surtout ne touchez pas la grille de la table de cuisson et les environs des brûleurs avant refroidissement.
- N'utilisez pas d'eau sur de la graisse en feu.
- Nettoyez l'appareil avec précaution.
- Positionnez toujours les poignées des casseroles vers l'arrière ou le côté de l'appareil. Ne pas mettre les poignées au-dessus d'une zone où ils peuvent être brûlés facilement. Les poignées ne doivent pas dépasser au-dessus des autres brûleurs.
- Utilisez la cuisinière seulement pour les activités de cuisson prévues dans ce manuel. Lorsque vous utilisez la cuisinière, ne touchez ni les grilles, ni les chapeaux des brûleurs, ni les bases des brûleurs, ni tout autre pièce proche de la flamme. Ces composants pourraient être suffisamment chauds pour causer des brûlures.
- Utilisez des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées mises à proximité de surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par vapeur.
- Posez les maniques loin des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas de serviette ou de tissu volumineux comme manique.
- Ne réchauffez pas de récipients fermés hermétiquement. La pression accumulée pourrait entraîner l'explosion du récipient et provoquer des blessures.
- Pendant et après son utilisation, ne touchez pas les parois du four avant refroidissement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Table de cuisson

- Pour éviter chocs électriques et brûlures, fermez tous les boutons de contrôle et vérifiez que la table de cuisson est froide avant nettoyage.
- Avant de nettoyer la table de cuisson, vérifiez que tous les brûleurs sont fermés et que tous les composants ont refroidi assez pour être touchés sans problème.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs, ni de cires, cirages ou décapants commerciaux pour nettoyer la table de cuisson.
- Utilisez seulement une éponge, un torchon doux, une brosse en fibres ou en plastique, ou un tampon synthétique pour nettoyer.
- Séchez complètement tous les éléments de la table de cuisson avant de l'utiliser.

Panneau de commandes, poignée de porte, boîtier de commande

- Nettoyez le panneau de commandes, la poignée de porte et le boîtier de commande avec un détergent doux et de l'eau.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer. Ils endommageraient définitivement la finition.
- Séchez tous les éléments avec un torchon doux et non-pelucheux.

Fenêtre du four

- Nettoyez toutes les surfaces en verre avec un mélange de détergent doux et d'eau. Utilisez un produit à vitres doux pour retirer marques de doigts et salissures.
- Séchez complètement avec un torchon doux et non-pelucheux.

Surfaces en porcelaine

- Nettoyez les encadrements des portes intérieure et extérieure du four avec un mélange de détergent doux et d'eau. Rincez et séchez avec un torchon doux. N'utilisez ni produits abrasifs ni décapant commercial pour four.

Surfaces en acier inoxydable

- N'utilisez aucun produit contenant de l'eau de javel.
- N'utilisez pas de tampon à récurer ou en laine d'acier ; cela rayerait la surface.
- Utilisez un torchon humide et chaud avec un détergent doux. Utilisez un autre torchon humide et chaud pour retirer les restes de détergent. Séchez avec un torchon sec et propre.

FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON

Avant d'utiliser la plaque de cuisson

1. Nettoyez à fond la plaque avec de l'eau tiède et savonneuse pour retirer la poussière ou tout enduit protecteur.
2. Rincez à l'eau claire et séchez avec un torchon doux, propre et non-pelucheux.
3. Un couvercle en acier inoxydable est fourni. Il se place au-dessus de la plaque de cuisson lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Notez que le couvercle doit être retiré avant d'utiliser la plaque.
4. Assurez-vous que le bac à graisse est en position sous le bord avant de la plaque. Mettez le bac à l'aplomb de la plaque pour récupérer graisse ou résidus alimentaires.

Utilisation de la plaque de cuisson

1. Poussez et tournez le bouton de contrôle dans le sens inverse de l'horloge jusqu'à la température de cuisson voulue.
2. Préchauffez la plaque pendant 10 à 12 minutes.
3. Lorsque la plaque de cuisson a été préchauffée à la température voulue, l'indicateur lumineux s'éclaire.
4. Pour plus de goût, vous pouvez ajouter du beurre ou de l'huile, puis déposer les aliments à cuire.

ATTENTION:

La surface de la plaque de cuisson est brûlante après utilisation. Avant de procéder au nettoyage, attendez et laissez la plaque refroidir.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

IMPORTANT

Maintenez les environs de l'appareil libres de tous matériaux combustibles, essence et autres produits libérant des vapeurs inflammables.

Caractéristiques de l'alimentation en gaz

L'installation de la cuisinière doit se faire en conformité avec les règlements locaux ou, en l'absence de règlement locaux, avec le Code national du gaz carburant, ANSI Z223.1 / NFPA 54. Au Canada, l'installation doit être conforme avec le code en vigueur sur les installations au gaz naturel, CAN 1-1 1-M81 et avec les règlements locaux lorsqu'ils existent. Cette cuisinière au gaz a été certifiée selon la dernière édition de la norme ANSI Z21. 1-2016/CSA 21.1-2016.

Information sur la pression maximum de l'alimentation en gaz en fonction de la pression nominale d'arrivée du gaz fournie par le régulateur :

Pression minimum de l'alimentation en gaz de l'appareil pour utilisation avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL) 14 WC -

Pression minimum de l'alimentation en gaz de l'appareil pour utilisation avec du gaz naturel - 6 WC

Le régulateur de l'appareil est fixé à 5.0 WC pour la pression à la sortie.

Ne mettez pas d'obstacle à la circulation de l'air pour la combustion à l'intérieur de la cuisinière et pour la ventilation autour de l'appareil.

Ventilation : il est recommandé d'utiliser l'appareil en combinaison avec une hotte de ventilation d'une taille et capacité adaptée.

Avant d'installer votre cuisinière, vous devez trouver et fixer au mur l'équerre anti-basculement qui se trouve dans votre livraison.

ATTENTION:

L'utilisation de placards de rangement au-dessus de la cuisinière peut créer un risque d'incendie. Les objets combustibles pourraient prendre feu ; les objets métalliques pourraient devenir brûlants et causer des brûlures. Si un placard de rangement doit être installé, vous pouvez réduire les risques en installant une hotte qui dépasse d'au moins 12,7 cm le bas du placard.

ATTENTION:

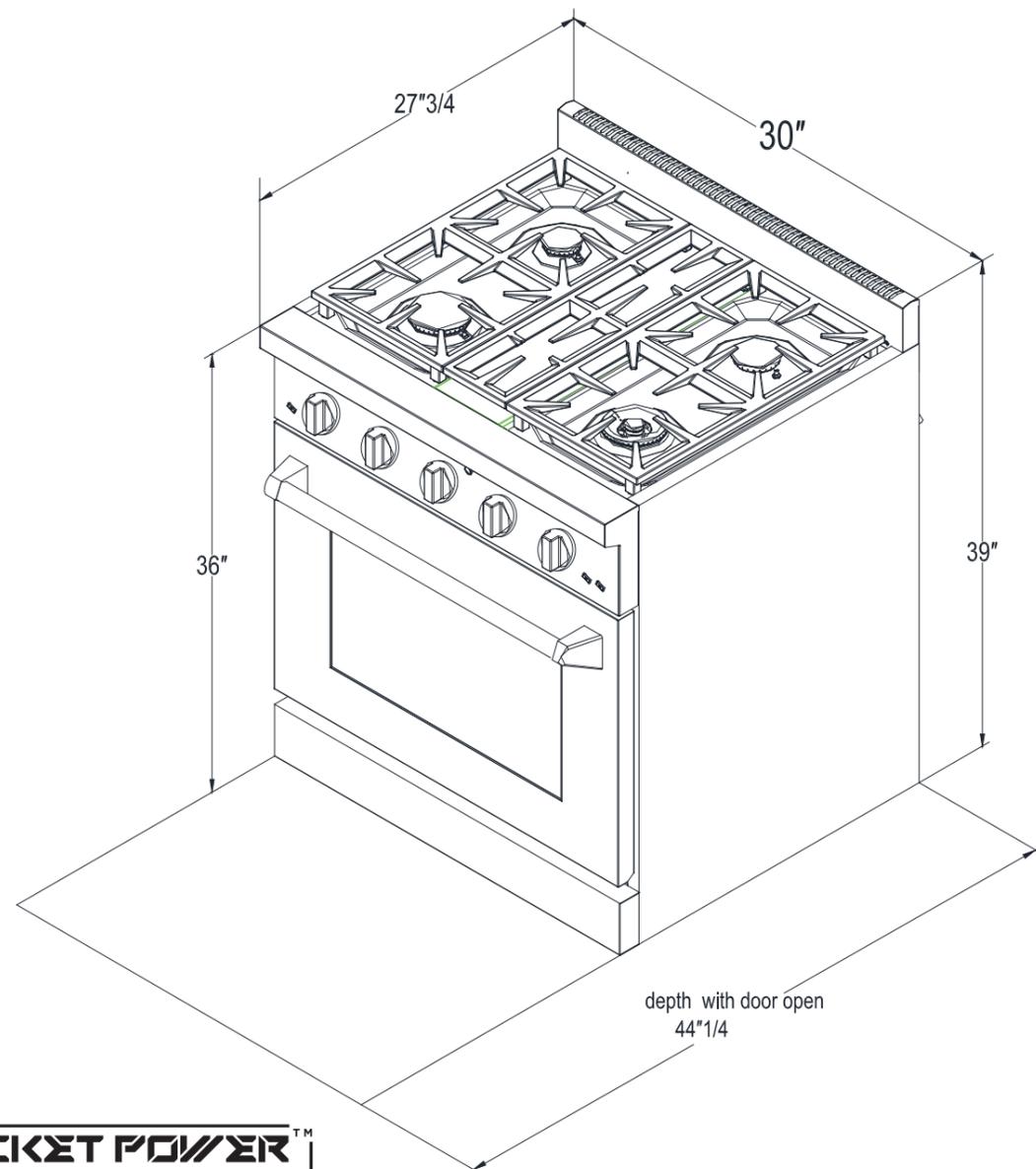
L'appareil ne doit en aucune façon être utilisé pour chauffer un local. Cette information est basée sur des considérations de sécurité. Tous les orifices dans le mur derrière l'appareil ainsi que tous ceux dans le sol sous l'appareil doivent être bouchés.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Dimensions et dégagements

La cuisinière peut être adossée au mur arrière. Vous pouvez installer un matériau non-combustible sur le mur au-dessus de la cuisinière et jusqu'à la hotte. Il n'est pas nécessaire d'installer des matériaux non-combustibles derrière la cuisinière en dessous du niveau des comptoirs.

La distance minimum entre le côté de la cuisinière et la paroi du comptoir doit être de 25 cms.



ROCKET POWER™
21.000 BTU BURNER

FONCTIONNEMENT DU GRILL

Notez que la porte doit être fermée lorsque le grill fonctionne.

Griller permet de cuire des morceaux tendres de viande directement sous le grill à infra-rouges dans le four. Cette opération se fait lorsque la porte du four est fermée. Il est normal et nécessaire qu'un peu de fumée se dégage. C'est ce qui donne à la nourriture son goût fumé.

Préchauffer

Le préchauffage est recommandé lorsque vous voulez saisir des viandes crues (retirer la lèchefrite - le plateau à grillades - avant de préchauffer le grill à infrarouges. La nourriture colle sur le métal brûlant.) Afin de préchauffer, mettez le bouton « four » en position « grill ». Attendez approximativement 2 minutes que la source de chaleur devienne chaude. Le préchauffage n'est pas nécessaire si vous voulez obtenir des viandes à point.

Griller

Griller un côté jusqu'à ce que l'aliment brunisse ; tournez et cuisez l'autre face. Assaisonnez et servez. Mettez toujours la lèchefrite en position « arrêt » avant de retourner ou retirer les aliments.

Paramètres du grill

Le bouton « four » contrôle la fonction grill. Lorsqu'en position grill, la chaleur irradie vers le bas à partir du grill afin d'être répartie uniformément. La température de la fonction grill est fixée à 260°C.

La lèchefrite et la grille qui s'y insert utilisées ensemble laissent couler la graisse fondante et l'éloignent de la forte chaleur du grill. N'utilisez PAS la lèchefrite sans la grille. NE couvrez PAS la grille de papier aluminium. La graisse exposée ainsi pourrait prendre feu.

Préparation du four pour des grillades :

1. Placez la grille insert dans la lèchefrite. Placez les aliments sur la grille.
2. Mettez en position les grilles intérieures du four et placez-y la lèchefrite, directement sous le grill. Si vous préchauffez d'abord le grill, déposez la lèchefrite une fois le préchauffage terminé.
3. Mettez le bouton en position « grill ».

L'indicateur lumineux du four restera allumé tant que le bouton n'aura pas été remplacé en position « arrêt » ou bien tant que le contrôle de température n'est pas parvenu à la fin du cycle.

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Le ventilateur de convection propulse l'air chaud uniformément au dessus et autour des aliments. En utilisant la lèchefrite et le couvercle fournis, l'air chaud circulera au-dessus et autour des aliments que vous voulez rôtir. L'air chaud agit rapidement pour conserver le jus dans les aliments et obtenir ainsi un résultat tendre et moelleux, tout en créant en même temps une croûte extérieure d'un riche brun. La lèchefrite permet de récupérer la graisse fondue et a un couvercle afin d'éviter les éclaboussures de graisse.

Préchauffage

Préchauffez le four à la température indiquée dans la recette avant de débiter la cuisson.

En fonction de la température voulue et de la taille du four, le préchauffage prendra entre 15 à 20 minutes.

Décongélation par convection

Lorsque le bouton thermostat est à l'arrêt, le ventilateur électrique au fond du four fait circuler l'air. Le ventilateur permet d'accélérer la décongélation sans apport de chaleur. Afin d'éviter maladies et gaspillage alimentaire, ne laissez pas les aliments à décongeler plus de deux heures dans le four sans cuisson.

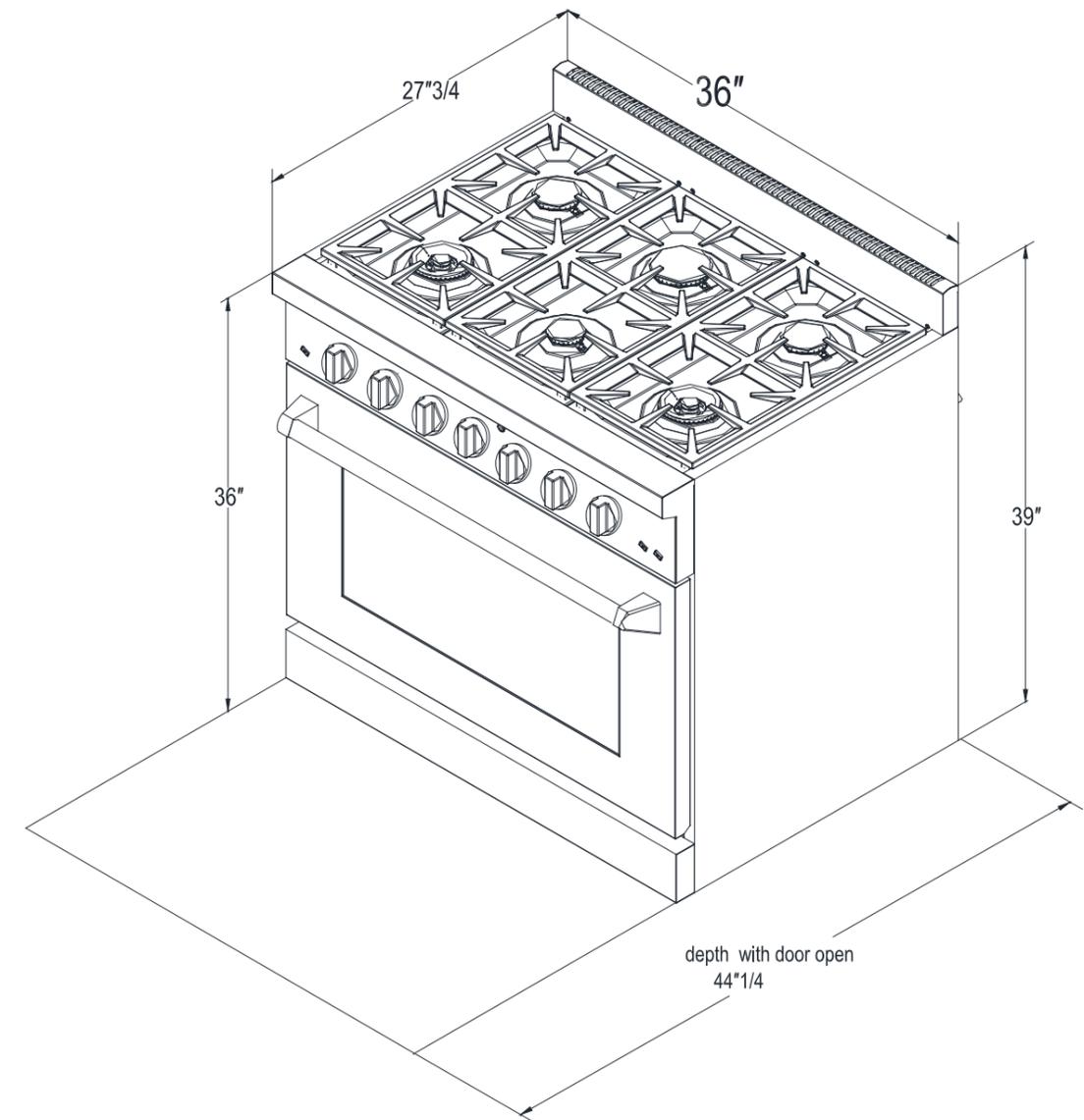
Déshydratation par convection

Lorsque le thermostat est sur 76°C, l'air chaud provient des brûleurs de cuisson du bas du four et est propulsé par le ventilateur électrique du fond du four. Sur une certaine durée, l'eau s'évapore des aliments. Éliminer l'eau permet d'empêcher le développement de micro-organismes et ralentit l'activité des enzymes.

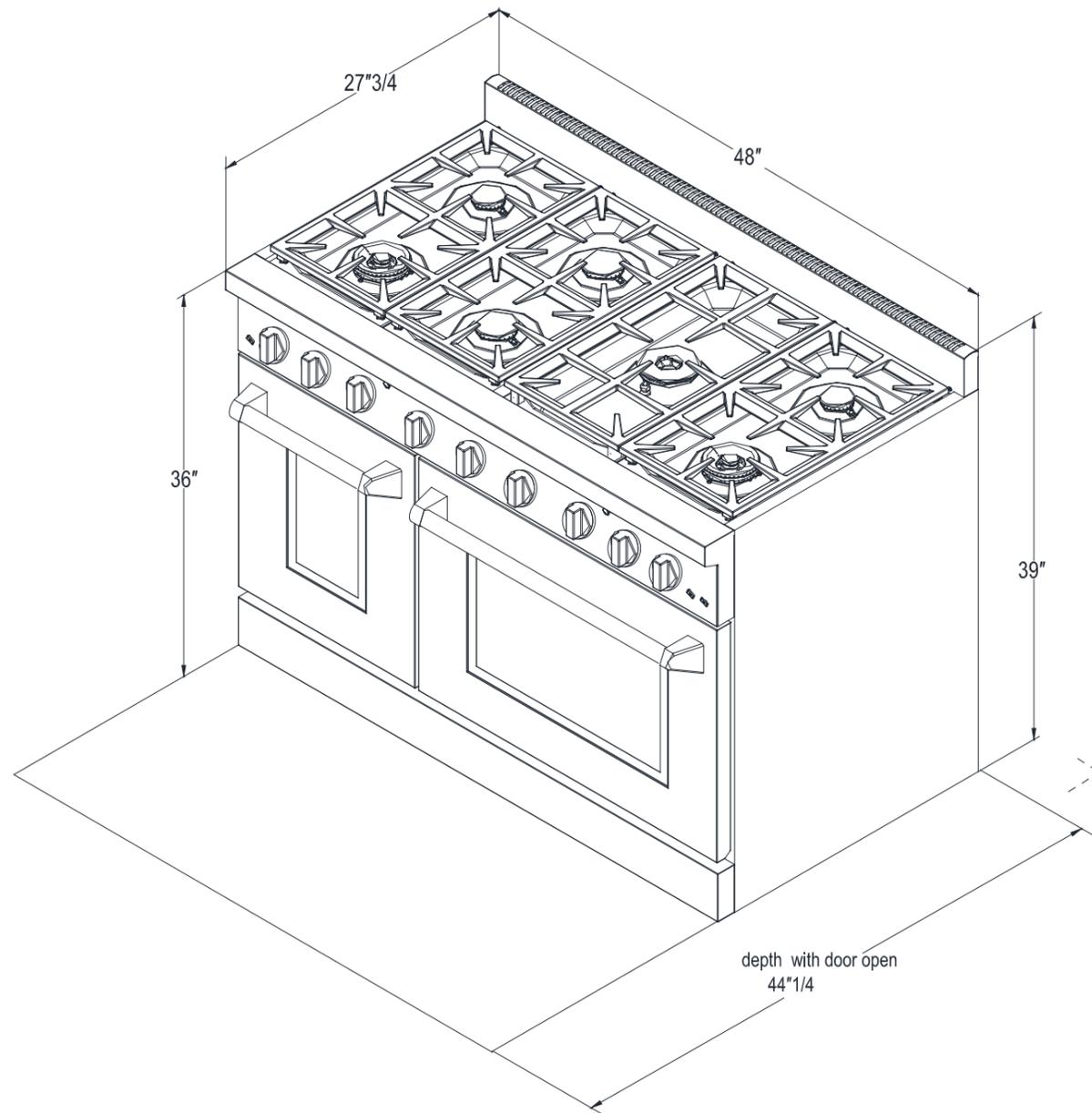
ATTENTION:

Avant les premières opérations de cuisson ou de rôtissage

Le four et la rôtissoire doivent être mis en chauffe pour brûler les huiles de fabrication. Mettez le bouton thermostat sur 230°C pendant 20 à 30 minutes ; mettez ensuite le bouton sur « rôtissage » pour la même durée. Veuillez laisser en marche votre hotte pendant toute l'opération.



ROCKET POWER™
21.000 BTU BURNER



ROCKET POWER™
21.000 BTU BURNER

EKYNOX FIRE™
25.000 BTU BURNER

FONCTIONNEMENT DU FOUR

⚠ ATTENTION:

Ne bouchez jamais aucune ouverture, fente ou passage au bas du four et ne couvrez jamais une grille entière avec des matériaux tels que du papier alu. Le faire empêche l'air de circuler dans le four et peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Des épaisseurs de papier alu conservent la chaleur pouvant aussi créer un risque d'incendie. Ne pas utiliser de papier alu au contact de porcelaine car cela abîmerait la porcelaine.

La fonction du four « cuisson par circulation naturelle de l'air » se réalise lorsque la chaleur circule dans le four à partir des brûleurs de cuisson en bas du four. L'air circule grâce à un flux d'air naturel. C'est le fonctionnement naturel de cuisson.

Cuisson par infrarouges

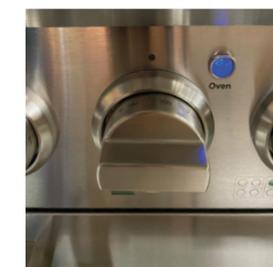
Le brûleur pour grillades est situé en haut du four. Ce brûleur chauffe l'écran métallique qui devient brillant. C'est cet écran à luminescence qui produit la chaleur par infrarouge, saisissant les aliments à griller et conservant leurs jus.



Cuisson par convection

La chaleur provient des brûleurs au bas du four. Le ventilateur de convection à l'arrière du four la fait circuler. Le processus de convection permet une meilleure distribution de la chaleur dans tout le four. Il est possible d'utiliser plusieurs grilles pour cuire des quantités importantes. La cuisson par convection est plus rapide, peut être réalisée à des températures plus basses et permet des températures plus uniforme que la méthode traditionnelle.

Si le couvercle du bas du four n'est pas en place, veuillez le reposer avant toute utilisation du four.



FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Évent du four

Ne pas bloquer les conduits à l'arrière du four lorsque vous utilisez le four. Il est important que la circulation de l'air chaud venant du four et de l'air frais vers le four ne soit jamais bloquée. Évitez de toucher l'évent et les surfaces environnantes quand le four ou le grill est en fonctionnement - ils peuvent être très chauds.

! ATTENTION:

Sécurité alimentaire
Selon le ministère de l'agriculture des États-Unis : ne maintenez pas des aliments à des températures situées entre 4°C et 60°C pendant plus de deux heures. Cuire des aliments crus à moins de 135°C n'est pas recommandé.

! ATTENTION:

N'utilisez pas cet appareil comme chauffage pour un local. Le faire pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. N'utilisez jamais cet appareil comme élément de rangement ou comme placard.

! ATTENTION:

N'utilisez jamais la porte ou le tiroir de cet appareil comme tabouret. S'appuyer contre ou marcher sur la porte ou le tiroir est risqué et peut entraîner des blessures.

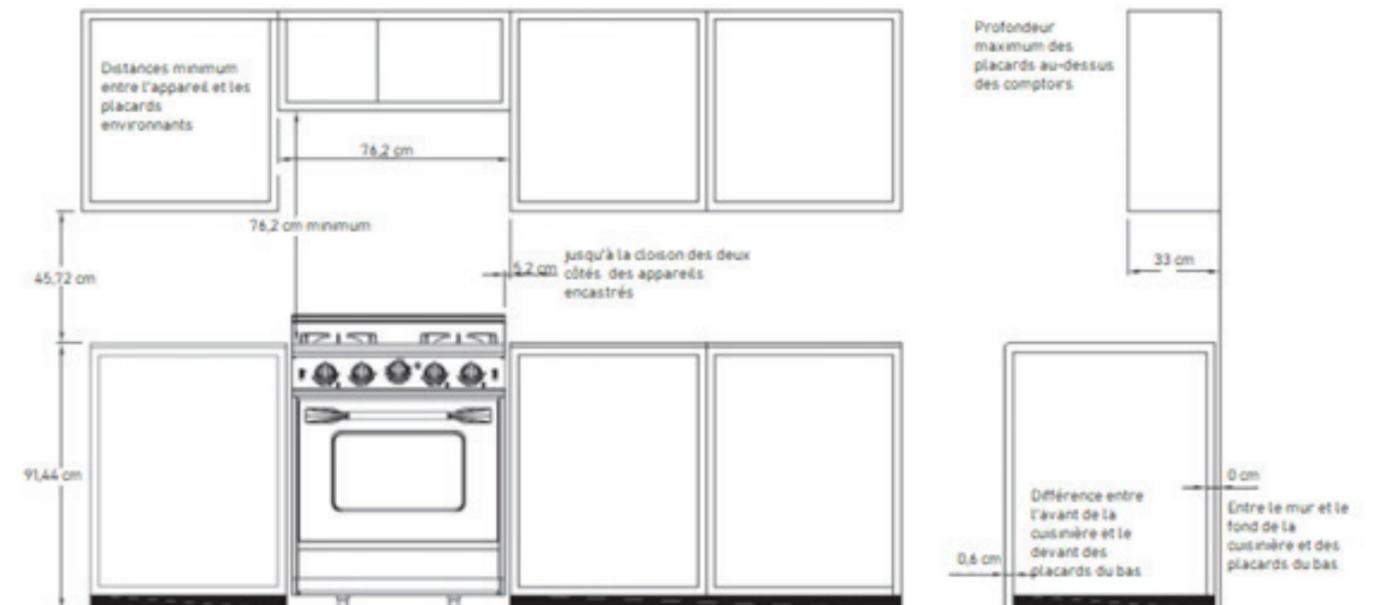
Grilles des brûleurs

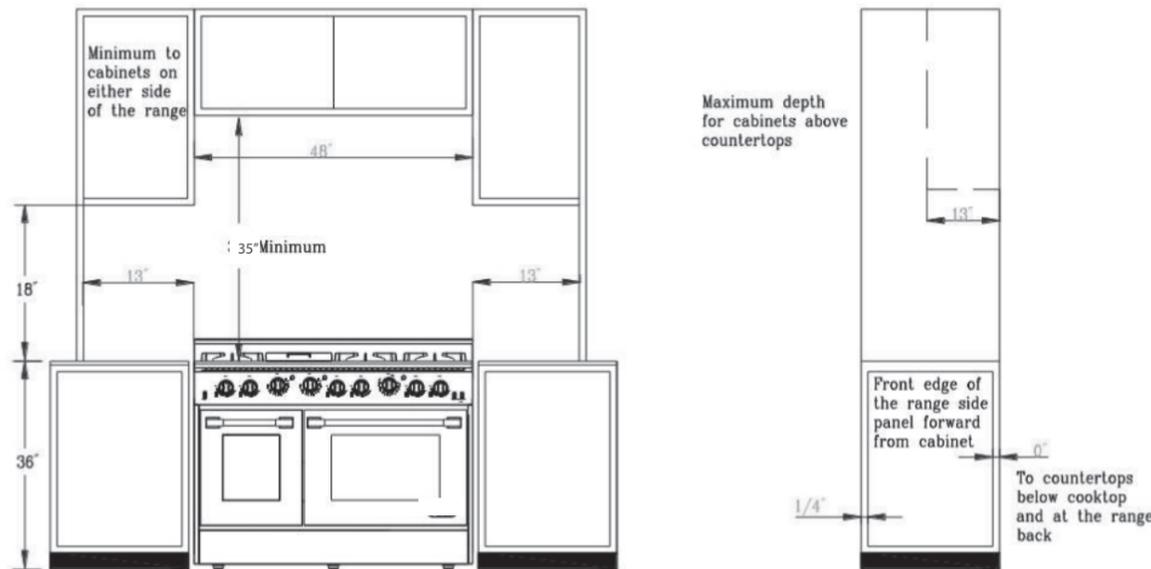
1. Les grilles doivent être posées correctement avant de cuisiner. Une mauvaise installation des grilles peut entraîner des éraflures du revêtement de la table de cuisson et/ou une mauvaise combustion du gaz.
2. Ne mettez pas en fonctionnement les brûleurs sans avoir préalablement posé une casserole ou autre ustensile au-dessus.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

La profondeur maximum des placards installés au-dessus de la table de cuisson doit être de 3,30 cms ou telle que spécifiée par le fabricant en fonction des tests de l'agence de certification..





EXIGENCES EN MATIÈRE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUES

Votre cuisinière doit être reliée à la terre en application des règlements locaux ou, en l'absence de règlement local, selon les normes électriques nationales (ANSI/NFPA 70, dernière version). Au Canada, la mise à la terre électrique doit être réalisée selon le code canadien de l'électricité volume I CSA C22.1 et/ou les règlements locaux. Une copie de cette norme peut être demandée à l'Association nationale pour la protection contre l'incendie, 1 BatteryMarch Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101.

L'alimentation électrique doit avoir la bonne polarité. Une polarité inverse entraîne des décharges électriques des électrodes, même après allumage de la flamme. S'il existe des doutes sur le type de polarité ou la mise en terre de l'alimentation électrique, veuillez consulter un électricien qualifié.

Utilisez 120 V, 60 Hz et un circuit de dérivation relié à la terre protégé par un disjoncteur de 15 amp ou 20 amp ou un fusible temporisé.

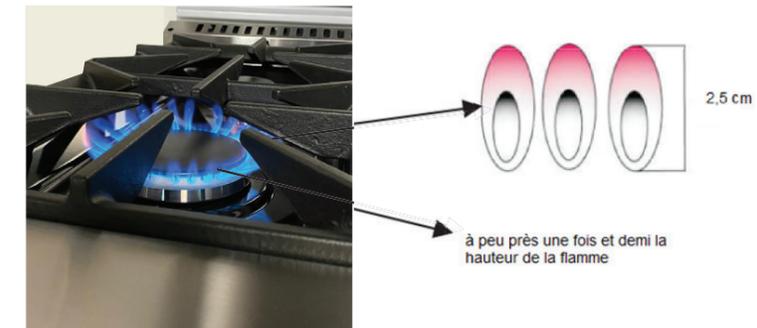
FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Faire mijoter et bouillir

- Une flamme de petite taille donne les meilleurs résultats pour mijoter. Des flammes de petite taille amènent une cuisson plus précises pour les aliments délicats, permettent de garder la nourriture chaude, de faire fondre le chocolat et le beurre, et sont appropriés pour les cuissons qui nécessitent un temps long à petit feu.
- Régler les flammes sur une grande taille permet d'obtenir la température maximum possible avec la cuisinière. Ce réglage doit être utilisé pour les opérations lourdes telles que faire bouillir de l'eau ou la cuisson des pâtes.

Taille de la flamme

- Pour sélectionner la bonne taille de flamme, regardez la flamme tout en faisant tourner le bouton.
- Toute flamme plus large que le diamètre du fond du récipient n'est pas utile.
- La flamme doit être stable et de couleur bleue. Des résidus dans les tuyaux de gaz peuvent créer une flamme orange lors de la première utilisation.



Pannes

- Si le gaz ne s'enflamme pas dans les 4 secondes, fermez la valve d'arrivée, attendez au moins 5 minutes que le gaz se dissipe, recommencez l'opération d'allumage.
- Si l'alimentation électrique est en panne, les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Tenez une allumette enflammée à proximité d'un brûleur et tournez le bouton en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage « haut ». Après que le brûleur s'allume, tournez le bouton jusqu'au réglage désiré.

Table de cuisson

- Afin d'éviter que la table de cuisson se décolore ou se tache, nettoyez-la après chaque utilisation, et essuyez les éclaboussures acides ou sucrées dès que la table de cuisson a refroidi.
- Les brûleurs fermés de votre cuisinière ne sont pas attachés à la table de cuisson et ils peuvent en être sortis. Les débordements de liquide et les éclaboussures ne vont pas suinter en dessous de la table de cuisson. Les brûleurs doivent être nettoyés après chaque utilisation.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE SURFACE



Assurez-vous que le bouton est en position arrêt puis poussez pour laisser sortir le gas.



Tournez jusqu'au réglage haut pour allumer.



Ajustez jusqu'à obtenir la hauteur de flamme souhaitée.

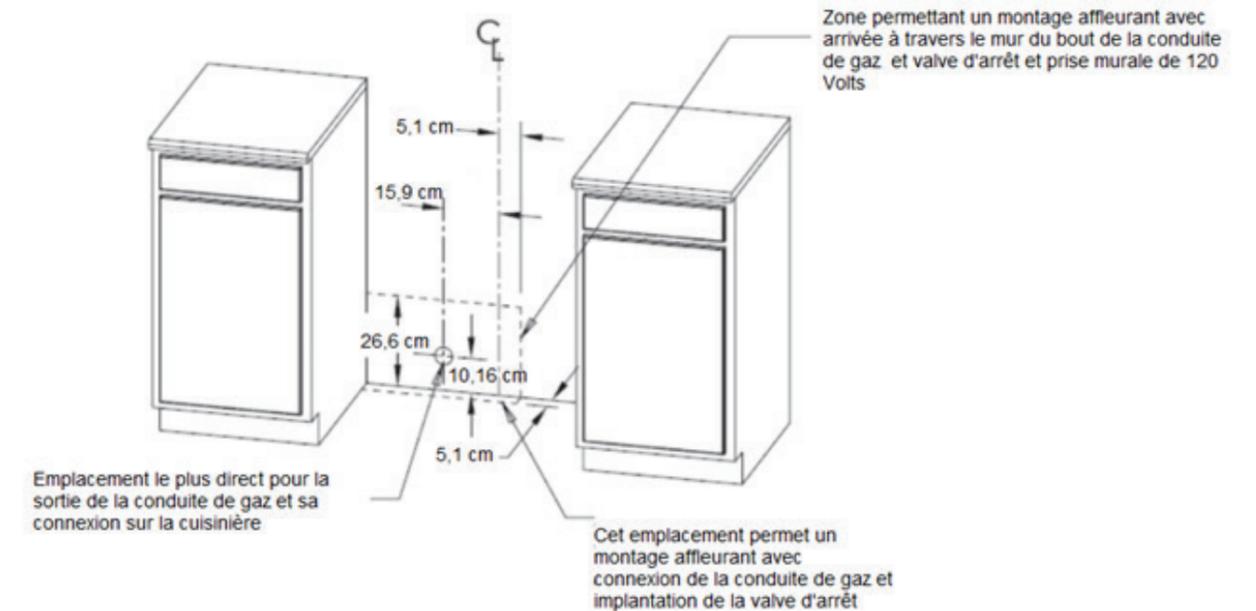
Pour allumer les brûleurs de surface, poussez et tournez le bouton thermostat concerné dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage « HI ». Vous entendrez un cliquetis – le bruit de l'étincelle électrique qui allume le brûleur.

Une fois que le brûleur est allumé, tournez le bouton du brûleur pour ajuster la hauteur de la flamme. Si le bouton reste sur « HI », le cliquetis continuera.

Note : lorsqu'un brûleur est réglé sur « HI », tous les brûleurs vont produire des étincelle. N'essayez pas de nettoyer ou de démonter un brûleur alors qu'un autre est en fonctionnement. Ne touchez aucun chapeau ou base de brûleur, ni d'injecteur au moment où les injecteurs produisent des étincelles.

RÉGLAGES DE CHALEUR

Hi	Allume les brûleurs
Simmer	Pour faire fondre de petites quantités, par exemple de chocolat ou beurre, cuire le riz à la vapeur, réchauffer des aliments
Low	Faire fondre de grandes quantités
Low-Medium	Cuire à la vapeur en grande quantité, chauffer du lait, des sauces à la crème ou au jus de viande, frire à basse température
Medium	Faire sauter et revenir, braiser, faire frire à la poêle, maintenir au bouillon beaucoup de liquide
Medium – Hi	Faire frire à forte température, faire bouillir des casseroles, maintenir des liquides au bouillon
Hi	Faire bouillir rapidement des liquides, obtenir des fritures



⚠ ATTENTION:

Instructions pour relier à la terre : cet appareil à gaz pour cuisiner à l'intérieur est équipé d'une fiche électrique à trois broches (dont une de mise à la terre) pour vous protéger contre les risques de choc électrique. Celle-ci doit être branchée directement dans une prise murale appropriée reliée à la terre.

Ne coupez pas et ne retirez d'aucune manière la fiche électrique à trois broches de votre appareil.

Avertissement : étiquetez tous les fils avant de déconnecter lors d'opérations d'entretien. Des erreurs de connexion peut entraîner un fonctionnement dangereux et inapproprié. Vérifiez que tout fonctionne correctement après chaque entretien.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

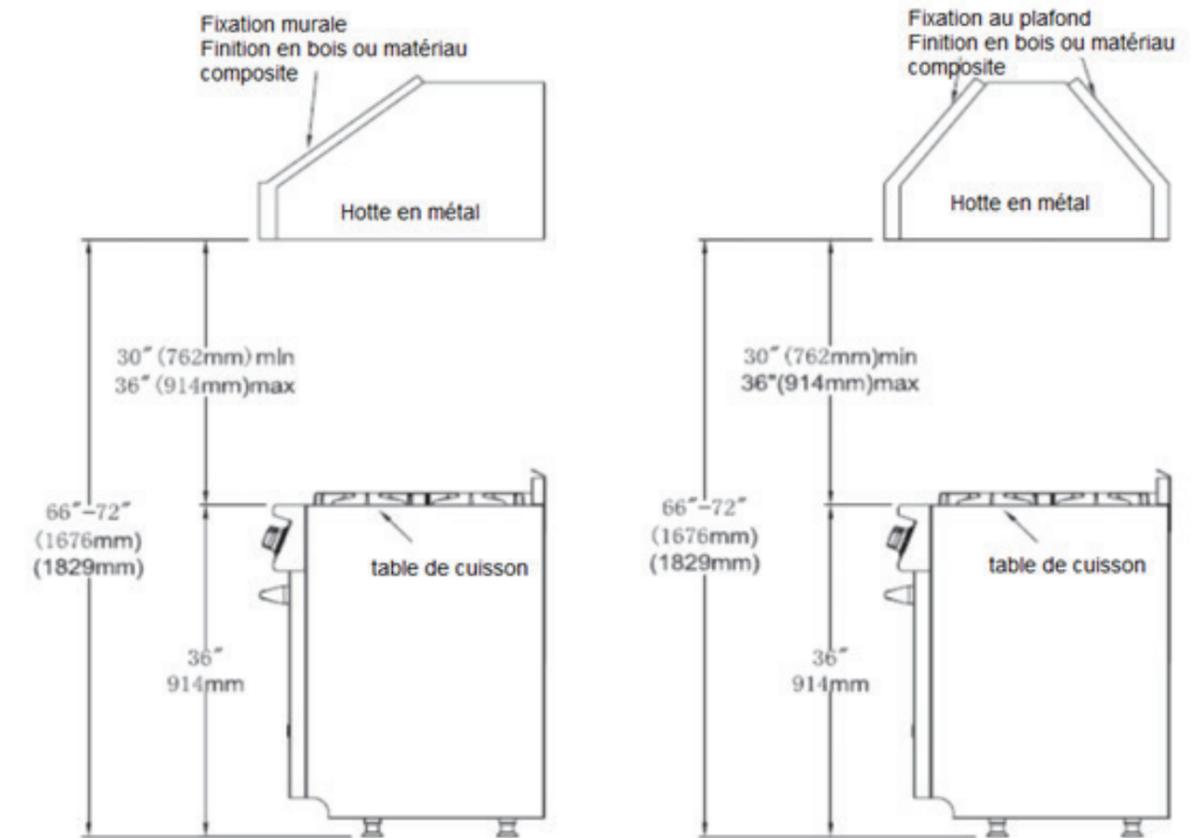
MISE À LA TERRE

- Le cordon électrique est équipé d'une fiche électrique à trois broches (dont une de mise à la terre) qui se branche directement dans une prise murale appropriée reliée à la terre afin de minimiser le risque d'un choc électrique en touchant la cuisinière.
- Tous les appareils comportant un cordon électrique arrivent avec des instructions concernant l'emplacement à prévoir pour la prise électrique murale et avec un avertissement pour l'utilisateur sur la nécessité de débrancher l'alimentation électrique avant toute maintenance de l'appareil.
- Si la prise murale ne comprend que deux emplacements pour les broches, il est obligatoire et de la responsabilité du consommateur de la faire remplacer par une prise murale à trois emplacements correctement reliée à la terre. Ne coupez pas la fiche électrique à trois broches du cordon électrique.

CONNEXION DE LA CUISINIÈRE AU CIRCUIT DE GAZ

- Installez une valve manuelle d'interruption de l'arrivée de gaz dans un emplacement facilement accessible à l'extérieur de la cuisinière sur le conduit de gaz menant à l'appareil afin de pouvoir ouvrir et fermer l'arrivée de gaz vers l'appareil.
- Installez un adaptateur mâle de 1/2" (pouces) pour un coude de 1/2" à filetage interne à l'entrée de l'adaptateur. Pour les modèles équipés de brûleurs doubles standard, fixez l'embout mâle avec filetage de l'adaptateur au filetage interne de 1/2" cm de l'entrée du régulateur de pression. Utilisez une clé plate sur le régulateur pour éviter de le détériorer.
- Installez un adaptateur de 1/2" ou 3/4" sur le filetage interne de la valve à fermeture manuelle, en prenant soin de fixer la valve afin de l'empêcher de tourner.
- La pression en gaz pour les tests de réglage du régulateur est de 6 inches (gaz naturel) et de 11 inches (GPL). Connectez le connecteur du tuyau souple de gaz au régulateur s
- Lorsque toutes les connexions sont en place, vérifiez que tous les indicateurs de la cuisinière sont en position arrêt et ouvrez l'arrivée principale de gaz.
- Les vérifications de l'appareil pour détecter toute fuite doivent être réalisées selon les instructions du fabricant. Utilisez un peu d'eau savonneuse (50 % savon et 50 % eau) ou un détecteur de fuites au niveau de tous les joints et connexions pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.
- L'appareil doit pouvoir être isolé du système d'alimentation en gaz du bâtiment en fermant sa valve manuelle marche/arrêt à l'occasion de toute opération de test de pression du système de gaz principal si les tests se font à des pressions égales ou inférieure à 3,5 KiloPascal.

FIXATION DE LA HOTTE ET DE SES FINITIONS



Le bas de la hotte doit se trouver entre 76,2 et 91,44 cms au-dessus de la table de cuisson.

La hotte se trouve ainsi habituellement entre 167,44 et 182,88 cms au-dessus du sol. Ces dimensions permet un fonctionnement sur et efficace de la hotte.

Après l'installation :

Vérifiez que les brûleurs de la table de cuisson s'allument correctement.

Vérifiez l'ajustement de la flamme - une flamme pointue et bleue, sans pointe jaune ni soulèvement.

Vérifiez l'allumage des brûleurs du four.

Vérifiez visuellement le bon allumage des brûleurs tubulaires (bas du four) pour vous assurer que les deux rangées de brûleurs s'allument complètement à chaque fois.

Testez avec un détecteur à gaz toute possibilité de fuite de gaz au niveau de chaque connexion sur l'arrivée de gaz.

Testez les fonctions cuisson traditionnelle et cuisson à convection du four.