



User Manual
&
Installation Instructions

***36" FREESTANDING
RANGE***

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**Carefully read the following important information regarding
installation, safety and maintenance.**

Keep these instructions for future reference.

CER365-SS

07.01.2020

EN

Table of Contents

| | |
|--|----|
| Table of Contents | 2 |
| Safety Requirements | 3 |
| Parts Supplied | 9 |
| Ventilation Requirements..... | 10 |
| Electrical Requirements..... | 13 |
| Advance Preparation | 14 |
| Tools and Parts..... | 14 |
| Range Dimensions..... | 14 |
| Unpack Range | 16 |
| Install Leveling Feet and Back Panel | 16 |
| Install Anti-Tip Bracket | 17 |
| Installation Instructions | 19 |
| Electrical Connection | 19 |
| Surface Cooking..... | 22 |
| Location of the Burners | 22 |
| Description of Symbols | 22 |
| Setting Surface Controls | 23 |
| Surface Cooking Utensils..... | 24 |
| Oven Cooking..... | 25 |
| Setting Oven Clock and Timer | 25 |
| Setting Oven Controls | 26 |
| Cooking Instructions..... | 29 |
| Care and Cleaning..... | 30 |
| Solutions to Common Problems | 33 |
| Contact information | 35 |

Safety Requirements



IMPORTANT SAFETY NOTICE



READ ALL INSTRUCTION BEFORE INSTALLING AND OPERATING THIS APPLIANCE

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.”

These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, how to reduce the chance of injury, and what can happen if the instructions are not followed.

- **⚠** Remove all tape and packaging before using the appliance. Never allow children to play with packaging material. Do not remove the model/serial plate attached to the appliance.


- **⚠** Be sure your appliance is properly installed and grounded by a QUALIFIED TECHNICIAN in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1—latest edition in the United States, or in Canada CAN/CGA B149.1, and CAN/CGA B149.2, and the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition in United States, or in Canada CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1, and local code requirements. Install only as per installation instructions provided in the literature package for this appliance.


WARNING


If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.


-  **FOR YOUR SAFETY:**


- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.


-  Installation and service must be performed by a qualified installer. Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.






-  Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the appliance.

-  Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.

-  Disconnect power before servicing.


-  Never modify or alter the construction of the appliance by removing panels, wire covers or any other part of the product.


-  Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.


-  Overhead range hoods, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with gas ranges other than when the hood and range have been designed, tested and listed by an independent test laboratory for use in combination with each other.
-  Ensure that the room is well ventilated by keeping the air intakes open and in good working order or by installing an extractor hood with discharge pipe. If the appliance is used intensively for a long time the effectiveness of the ventilation will have to be increased, for example by opening a window or increasing the power of any electric extractor fan.
-  Flammable materials should not be stored on the appliance or near surface units. This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plastic ware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.
-  Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
-  Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.


DANGER


Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance or on the backguard of a range. Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. Do not allow children to climb or play around the appliance. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance. Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.


-  **DO NOT TOUCH THE COOKING SURFACE, THE BURNERS, GRATES OR ANY AREAS NEAR THEM.** Surface burners or appliance may be hot even though flames are not visible. Areas near surface burners or appliance may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool.


-  Do not wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.


-  Smother grease fires with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.


-  Use an extinguisher **ONLY** if:
 - You know you have a Class A, B, C extinguisher, and you already know how to operate it.
 - The fire is small and contained in the area where it is started.
 - The fire department is being called.
 - You can fight the fire with your back to an exit.


-  When heating fat or grease, watch it closely. Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.








-  Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot heating elements, the flame or burners. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.

-  Do not heat unopened food containers. Buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.

-  Stepping, leaning or sitting on this appliance can result in serious injuries and also cause damage to the appliance.

-  Never use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

-  Know which knob controls which surface burner. Visually check that the burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.

-  Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When cooking food turn the hood, fan on. Refer to hood manufacturer's instructions for cleaning.
-  Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface burners. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners.
-  Never leave surface burners unattended at high heat settings. Boil overs cause smoke and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
-  Do not use aluminum foil to line any part of the appliance. Use aluminum foil only to cover food during cooking. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.
-  Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for appliance service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for appliance use.
-  Do not use decorative surface burner covers. If a burner is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. You will not be able to see that the burner is on. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the range or burners because the covers may cause overheating. Air will be blocked from the burner and cause combustion problems.
-  Use the proper pan sizes. This appliance is equipped with surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface heating unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface unit will also improve efficiency.

⚠ WARNING

TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.

- **⚠** The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without having the anti-tip bracket fastened down properly.

⚠ DANGER

TIP OVER HAZARD



A child or adult can tip the range and be killed.

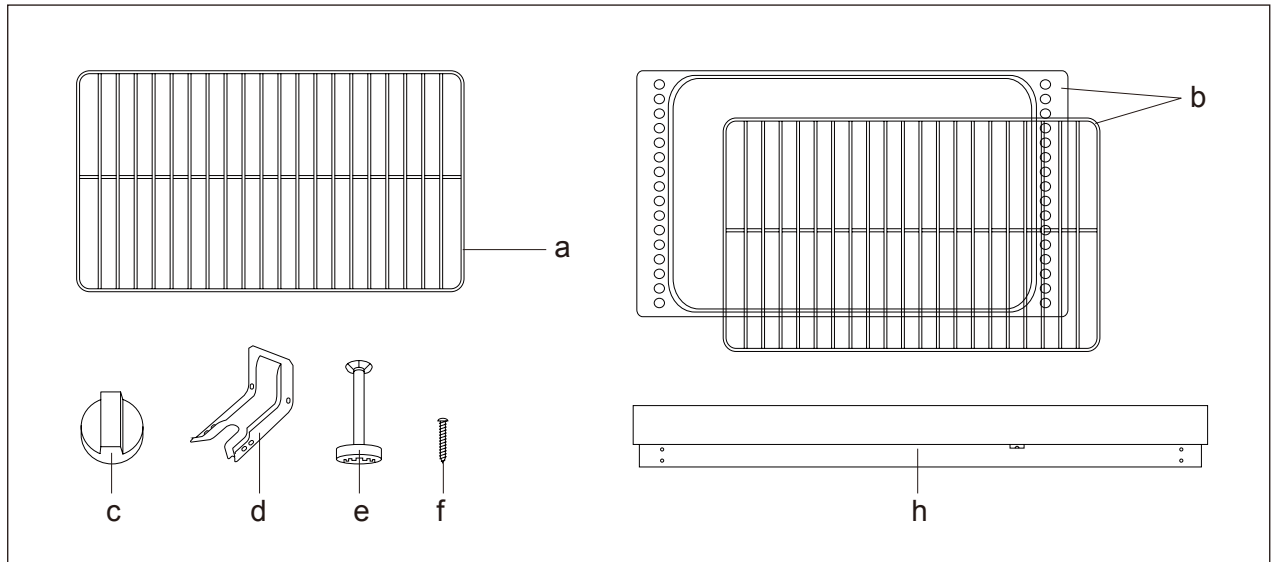
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

Parts Supplied



- a. Oven Racks (2)
- b. Grill Set: Basin & Anti-Splash (1)
- c. Knobs (7)
- d. Anti-Tip Bracket (1)

- e. Feet (4)
- f. Screws (2)
- g. Optional Backslash (1)








Ventilation Requirements

⚠ WARNING

The range should have proper ventilation in order to keep the unit operating properly and maintain the temperature of immediate surroundings within safe limits. Check your local building codes as they may vary from the general rules outlined in this guide. It is recommended that a hood be installed above the range that is rated no less than 400 CFM. This will provide adequate ventilation for this range. Mounting distance of your ventilation is outlined by the manufacturer of your hood.

- **⚠** Observe all governing codes and ordinances. Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.
- **⚠** It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified on the model/serial rating plate.
- **⚠** The range should be located for convenient use in the kitchen.
- **⚠** Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the range.
- **⚠** To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood or microwave hood combination with minimum 400 CFM that projects horizontally a minimum of 5" (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets. (See Figure 1)
- **⚠** If a range hood is installed above the appliance, maintain a 30" minimum clearance between cooking surface and bottom of range hood. The range hood must be connected directly to flues or to the outside. (See Figure 1)
- **⚠** Avoid placing cabinetry directly above the appliance when possible. If cabinetry is used above the cooking surface, use cabinets no more than 13" deep. Make sure the wall coverings, countertop

and cabinets around the appliance can withstand heat up to 200° F (93°C) generated by the appliance. (See Figure 1)

-  Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances. (See Figure 1)
-  Working areas adjacent to the range should have 18" minimum clearance between countertop and cabinet bottom. (See Figure 1)
-  All openings in the wall or floor where range is to be installed must be sealed.
-  Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C).
-  Use an insulated pad or ¼" (0.64 cm) plywood under range if installing range over carpeting.
-  The floor anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the range, see "Install Anti-Tip Bracket" section.
-  Grounded electrical supply is required. See "Electrical Requirements" section.

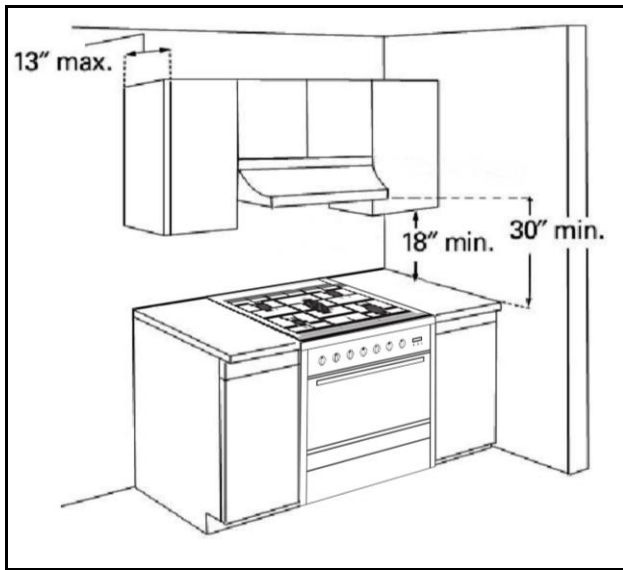


Figure 1

⚠ WARNING

To avoid damage to your cabinets, check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate or sustain other damage. This oven has been designed in accordance with the requirements of UL and CSA International and complies with the maximum allowable wood cabinet temperatures of 194°F (90°C).

MOBILE HOME – ADDITIONAL INSTALLATION REQUIREMENTS

- **⚠** The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). When such standard is not applicable, use the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A or with local codes.

In Canada, the installation of this range must conform with the current standards CAN/CSA-A240-latest edition, or with local codes.

MOBILE HOME INSTALLATIONS REQUIRE:

- **⚠** When this range is installed in a mobile home, it must be secured to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.

Electrical Requirements

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

- **⚠** Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow the instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

- **⚠** This appliance is not supplied with a plug. If you wish to install this appliance with a plug, it must be installed by a qualified service technician. The plug must be a 4-prong, 3-phase plug that is designed specifically for freestanding ranges.

- **⚠** This appliance can be installed directly to the main (without a plug). To do so, follow

instructions in the "Electrical Connection" section. If you wish to install this appliance directly to the main (without a plug), it must be installed by a qualified service technician.

- **⚠ DO NOT** operate this appliance using a 2-prong adapter or an extension cord. If a 2-prong wall receptacle is the only available outlet, it is the personal responsibility of the consumer to have it replaced with a properly grounded 4-prong wall receptacle installed by a qualified electrician.

- **⚠** Severe shock, or damage to the range may occur if the range is not installed by a qualified installer or electrician.

- **⚠** It is **220-240V/50-60Hz**. With recommendation to connect to a **50 Amp** power supply.

- **⚠** Total Input Power is 11.7kw (48.75A). A dedicated circuit, protected by a minimum 50 amp time delay fuse or circuit breaker is required.

- **⚠** For personal safety, the appliance must be properly grounded.

- **⚠** See the "Installation Instructions" packaged with this appliance for complete installation and grounding instructions.

Advance Preparation

Tools and Parts

Gather the required tools and parts before starting installation.

Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

- Tape measure
- Phillips screwdriver
- Flat blade screwdriver
- 1/8" flat blade screwdriver
- Level
- Hand or electric drill
- Wrench or pliers
- 1/8" (3.2 mm) drill bit (for wood floors)
- Marker or pencil
- 3/16" (4.8 mm) carbide-tipped masonry drill bit (for concrete/ceramic floors)

PARTS SUPPLIED:

Check that all parts are included.


- 3 - Oven racks
- 1 Anti-tip brackets
- 2 plastic anchors
- 2 screws


The anti-tip bracket must be securely mounted to the floor. Thickness of flooring may require longer screws to anchor bracket to subfloor.

PARTS NEEDED

Check local codes. Check existing electrical supply. See "Electrical Requirements" section.

Range Dimensions

-  Avoid placing cabinetry directly above the appliance when possible. If cabinetry is used above the cooking surface, use cabinets no more than 13" deep. Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the appliance can withstand heat up to 200° F (93°C) generated by the appliance. (See Figures 1 and 2)

-  Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances. (See Figures 1 and 2)


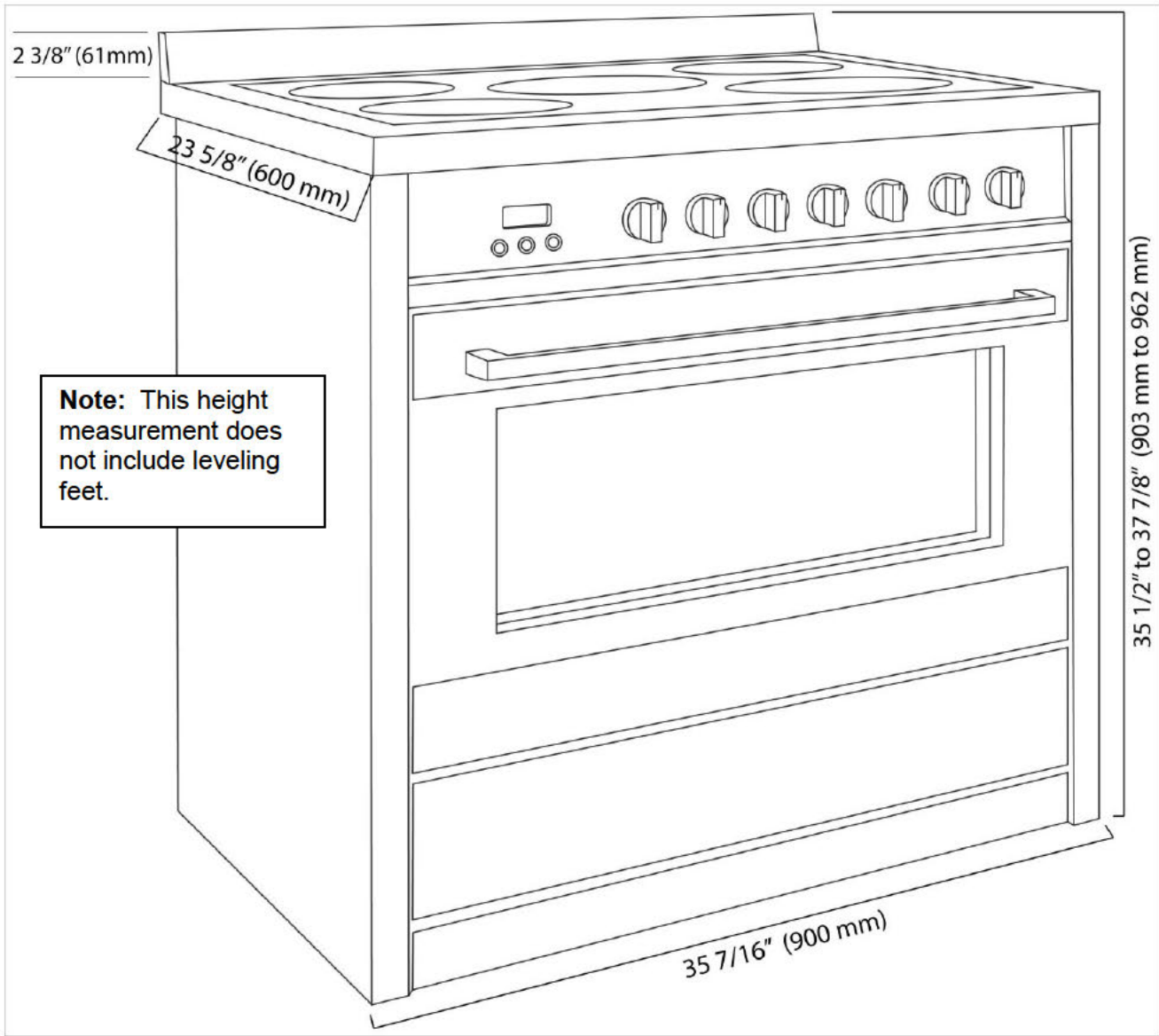
-  Working areas adjacent to the range should have 18" minimum clearance between countertop and cabinet bottom. (See Figures 1 and 2)

Figure 2



Unpack Range

Install Leveling Feet and Back Panel

⚠ WARNING

Excessive Weight Hazard

Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Use two or more people to move and install range.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

1. Remove shipping materials from the range.
DO NOT remove protective film covering the appliance. DO NOT remove tape securing the drawer.

2. Remove oven racks and parts package from inside oven.

3. Place range on its back; take four (4) L-shaped cardboard corners from the carton. Stack one cardboard corner on top of another. Repeat with the other 2 corners.

4. Place the four (4) L-shaped cardboard corners lengthwise on the floor behind the range to support the range when it is laid on its back.

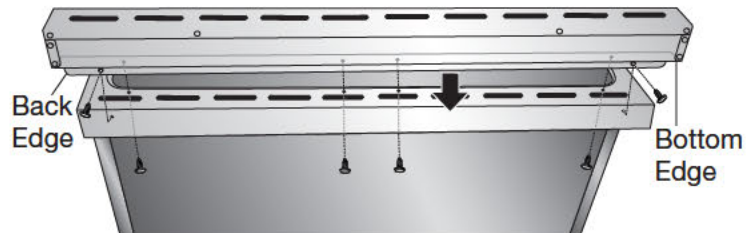
5. Using 2 or more people firmly grasp the range and gently lay it on its back on the cardboard corners.

6. Install the leveling feet one at a time. The leveling feet can be found in one of the boxes that was inside the oven.

7. Place cardboard or hardboard in front of range. Using 2 or more people, stand range back up onto cardboard or hardboard.

8. Remove the protective film covering the appliance. Remove tape securing the drawer.

9. The stainless steel back panel can now be installed. Align backsplash holes with holes at the edge of the stovetop, which extends past the back of the oven.



10. With one person holding the backsplash and working from underneath the extended rear edge, insert screws through the bottom of the backsplash. Tighten completely.

11. Insert the two screws on each side, through the back edge of the backsplash and into the cooktop. Tighten completely.

Install Anti-Tip Bracket

⚠ WARNING



Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

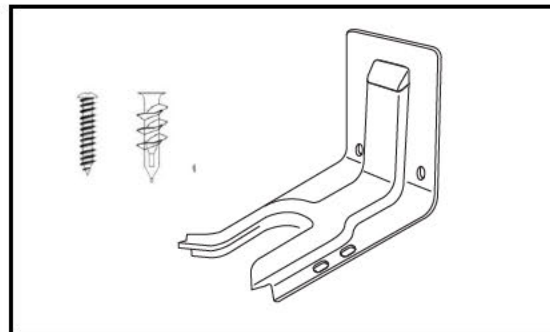
Contact a qualified floor covering installer for the procedure of drilling mounting holes through your type of floor covering.

Assemble the required tools and parts before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

Tools needed for installation:

- concrete / ceramic floors: 3/16" (4.6 mm) masonry drill bit
- wood floors: 1/8" (3.2 mm) drill bit
- hand or electric drill
- flat-blade screwdriver
- hammer
- measuring tape
- masking tape

- Anti-tip bracket
- 2 plastic anchors
- 2 screws



Parts supplied for installation (See Figure 3):

Figure 3

Install the anti-tip bracket to hold the left rear leg of the slide-in range. Follow these steps to secure the range to the floor before moving the range into final operating position.

IMPORTANT: Determine the final location of the range before attempting to install the bracket.

Contact a qualified floor covering installer for the procedure of drilling mounting holes through your type of floor covering.

1. Before moving range, slide range onto shipping base cardboard or hardboard.
2. Place the bracket on the floor with the back edge against the rear wall. If the range does not reach the rear wall, align the back edge of the bracket with the rear panel of the range in its final location. (See Figure 4)

⚠ If bracket does not touch the rear wall, you **MUST** screw bracket to **FLOOR** as described in Step 5.

3. Position the side of the bracket against either the left or right cabinet. If there is no adjacent cabinet, align the edge of the bracket with the side panel of the range in its final location. If the countertop overhangs the cabinet, offset the bracket from the cabinet by the amount of overhang.
4. Mark the location for the pair of holes to be used (see Figure 4).
NOTE: For **FLOOR** installation use either Loc A or B. For **REAR WALL** installation use Loc C.
5. The bracket must be screwed to either the **FLOOR** or **REAR WALL**.

FLOOR Installation:

WOOD FLOOR: Use the screws provided to secure the bracket using the pair of marked holes (either Loc A or B).

CONCRETE FLOOR: Using a concrete bit, drill a 5/32" pilot hole 2" deep into the concrete at the center of each of the marked holes (either Loc A or B). Use the screws provided to secure the bracket into the floor.

REAR WALL Installation:

Use the 2 screws provided to secure the bracket using the pair of marked holes at Loc C. The screws **MUST** enter into a wood sill plate. If the wall contains any metal studs or similar materials, then the floor must be used.

6. After installing the bracket, slide the range into its final location. The rear leveling leg must be fully inserted into the ANTI-TIP bracket as shown in Step 2. To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easier inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the leveling leg is under the anti-tip bracket. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.)

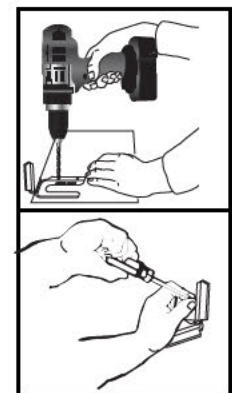
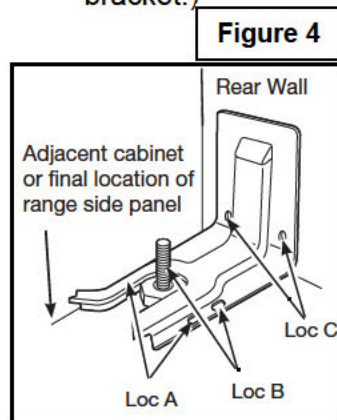
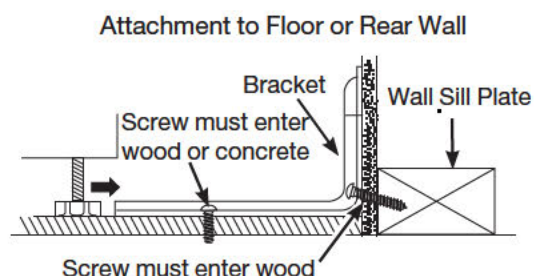


Figure 7

Figure 5



Installation Instructions

Electrical Connection

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Electrical connection must be performed by a qualified service technician in accordance with the kit instructions and all local codes and requirements.

- **⚠** This appliance is not supplied with a plug and needs to be connected directly to the electrical mains.
- **⚠** If you wish to install this appliance with a plug, it must be installed by a qualified service technician. The plug must be a 4-prong, 3-phase power plug that is designed specifically for ranges and ovens.

Electrical Requirements: AC 240V 60Hz. With recommendation to connect to a 50 Amp power supply.

| ELECTRICAL SPECIFICATIONS | |
|----------------------------------|----------------|
| SYSTEM | WATTAGE |
| Oven Light | 2 x 25W |
| Upper Heating Element | 2395W |
| Bottom Heating Element | 1960W |
| Grill Heating Element | 3158W |
| Convection Heating Element | 2 x 1250W |

BEFORE MAKING THE ELECTRICAL CONNECTION, MAKE SURE THAT:

⚠ WARNING

- **⚠** The safety circuit-breaker and the electrical system are able to with stand the load of the appliance. See rating label on back of range.
- **⚠** Rating plate is located on back of range should you need to verify any of the electrical requirements.
- **⚠** The power supply system has a ground connection in good working order in accordance with the regulations in force.
- **⚠** The electrical socket is easily accessible with the appliance installed. In all cases, the power supply lead must be positioned so that it does not reach a temperature of 50°C above the room temperature at any point.
- **⚠** The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. It is therefore necessary that all installation and connection operations are carried out by qualified personnel complying with the local and general regulations in force.

CONNECTION OF THE RANGE WIRES TO THE MAINS

- 1) This appliance is equipped with the following wires:
 - One black wire (L1 - Live) and one red wire (L2 - Live)
 - One yellow /green (Ground)
- 2) Follow the diagram below to know how to connect the freestanding range wires to the electrical main wires of the home. (See Figure 8)
- 3) The black and red wires can be connected to the electrical main wires of the home in one of the following three configurations:

- Configuration 1: L1 to L1 and L2 to L2
- Configuration 2: L1 to L1 and L2 to L3
- Configuration 3: L1 to L2 and L2 to L3

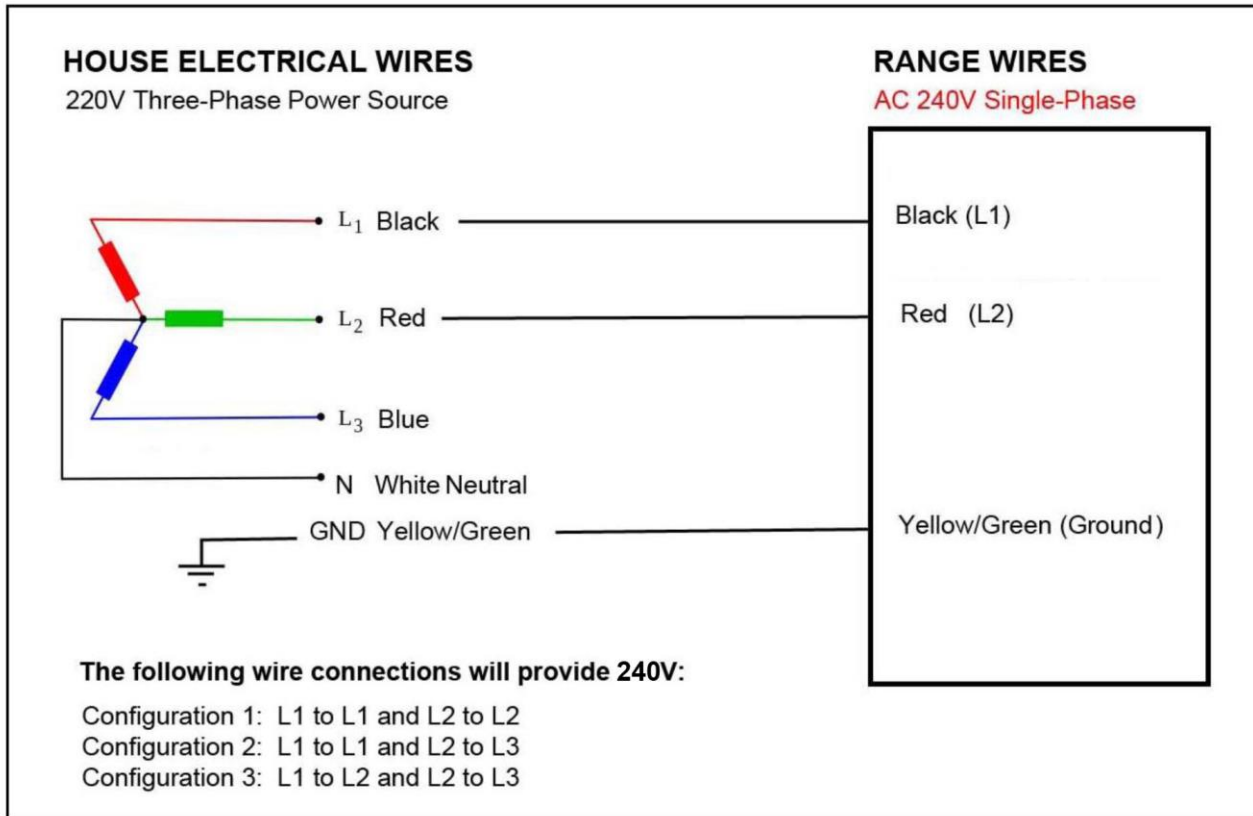


Figure 8

- 4) Never use reductions, shunts, or adaptors which can cause overheating or burning.
- 5) After carrying out the connection to the mains, check that the supplying cable does not come into contact with parts subject to heating.

Surface Cooking

Location of the Burners

- A. Single cooking zone - 1200W
- B. Single cooking zone - 2500W
- C. Single cooking zone - 1800W
- D. Power & Residual Heat Warning Lights

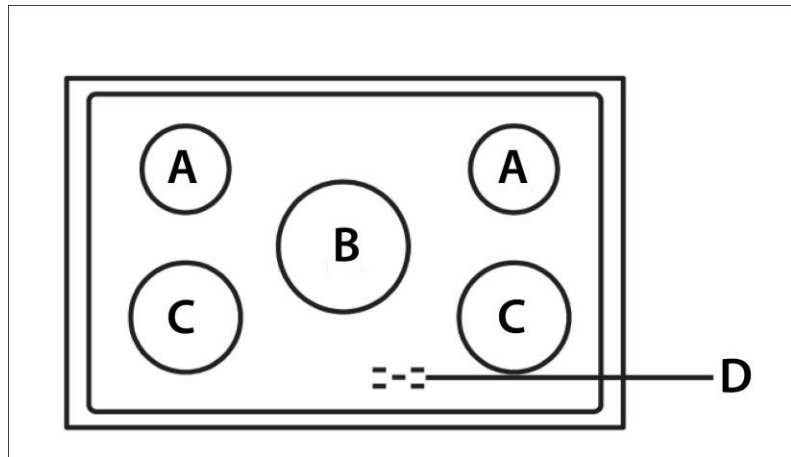


Figure 9

Description of Symbols

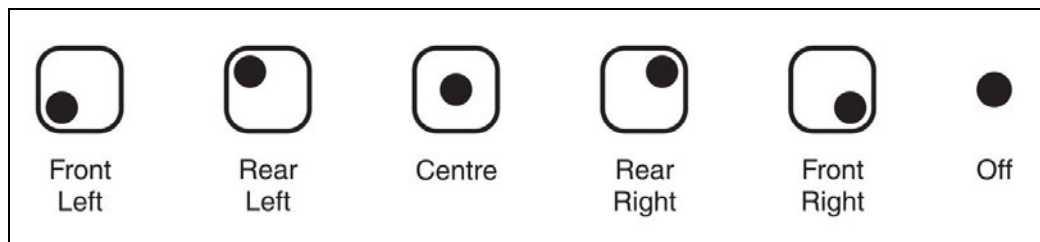


Figure 10

BEFORE FIRST USE:

1. Before cooking for the first time the ceramic glass has to be cleaned. Remove any labels and protective sheeting.
2. Place a saucepan of water on each of the front burners and switch them on the high for at least 30 minutes.
3. After 30 minutes switch the front burners off, place a saucepan of water on each of the rear and the center burners. Switch them on high for at least 30 minutes.
4. This procedure is necessary in order to evaporate any protective oils and humidity that may have collected during the manufacturing process and it will enable the electronic control circuits to operate properly.

Setting Surface Controls

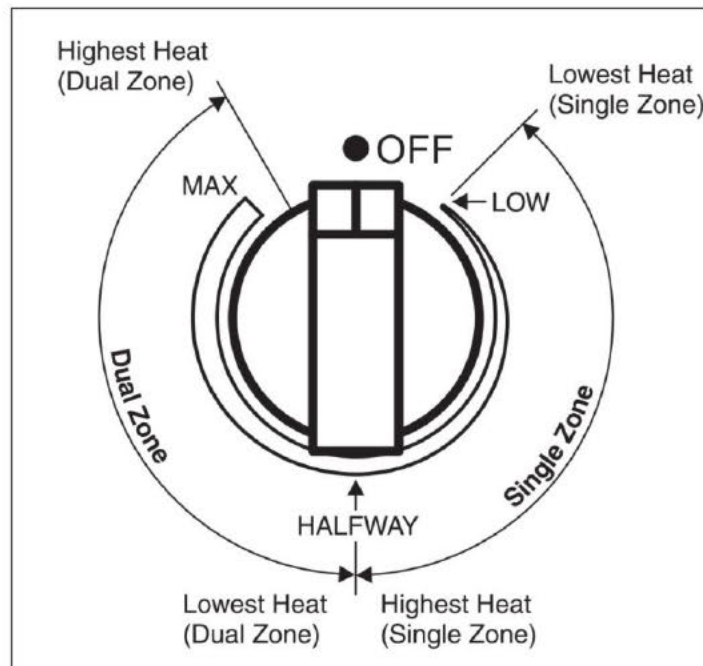


Figure 11

1. Turn the control knob to the desired position (low to high). (See Figure 11)
2. Adjustment is continuous so the cooking zone will operate at any intermediate setting between low and high.
3. Once the cooking zone is hot, the LED corresponding to the zone illuminates.
4. To switch off the cooking zone by turn the knob, in either direction to the ● "OFF" position.
5. The residual heat warning light remains illuminated when the temperature of the ceramic glass surface is hot and will switch off once the surface temperature has cooled.

Surface Cooking Utensils

⚠ Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the appliance when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wood spoons could catch fire if placed too close to a heat.

⚠ Note: Always use a utensil for its intended purpose. Follow manufacturer’s instructions. Some utensils were not made to be used in the oven or on the cooking surface.

- For best results and energy savings, only use pans suitable for electric cooking.
- The bottom of the pan must be very thick and perfectly flat.
- Before placing on the burner, make sure that the pan and burner, are perfectly clean and dry.
- To avoid scratching of the ceramic glass surface, never use cast-iron pans or pans with a rough bottom.

POT SIZES:

- To avoid wasting energy, make sure that the diameter of the pan bottom is 20mm bigger than the circle marked on the hotplate.
- The pot sizes stated in the table below are suitable for your ceramic surface. Solids pots and pans with flat bottoms are recommended for efficient cooking. (See Figure 9)

| BURNER ZONE | ZONE DIAMETER | MINIMUM DIAMETER OF PAN |
|----------------|-----------------------|-------------------------|
| Cooking Zone A | 140 mm (5 1/2 inches) | 165 mm (6 1/2 inches) |
| Cooking Zone B | 225 mm (8 7/8 inches) | 250 mm (9 13/16 inches) |
| Cooking Zone C | 175 mm (7 inches) | 200 mm (7 7/8 inches) |

Oven Cooking

Setting Oven Clock and Timer

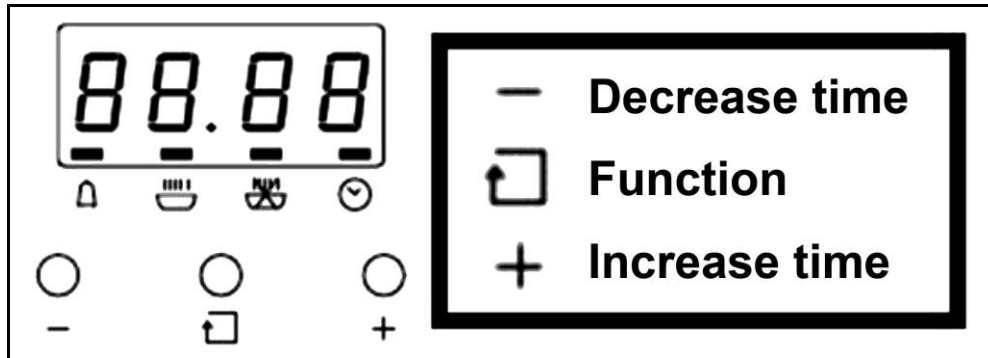


Figure 12

DIGITAL CLOCK

This model has a digital display 24 hour clock with 3 control buttons. When first connected to power (or after a power outage) the screen will display '12:00' and the bar above the 🕒 symbol will flash. (See Figure 12)

ADJUSTING THE CLOCK

To set the correct time, press the + or – button to advance forward or backward until the correct time is displayed. When finished you can press the function button, otherwise wait 5 seconds it will stay at the set time. (See Figure 12)

MANUAL OPERATION

Press the function button to select manual operation.

COOKING WITH THE TIMER

By selecting the desired end time, cooking time, temperature and cooking mode you can set the oven to cook your dish automatically. (See Figure 12)

- 1) Press the function button until the bar above the 🍲 symbol flashes, then press + or – to set the cooking time.
- 2) Press the function button until the bar above the 🔥 symbol flashes, then press + or – to set the desired end time.
- 3) Set the temperature and cooking mode using the thermostat and selector knobs.

Setting Oven Controls

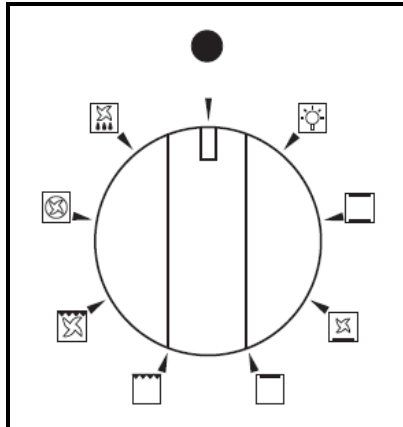


Figure 13

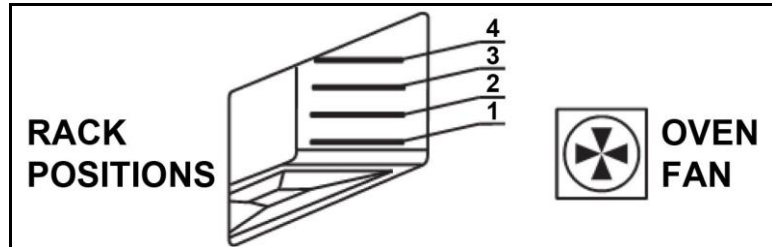


Figure 14

- Selection of cooking temperature is carried out by turning the knob clockwise to the required temperature.
- The warning light will illuminate during the heating process.
- Once the oven reaches desired temperature, the light will go out.
- Regular flashing means that the oven temperature is being maintained at the programmed level.



OVEN LIGHT INDICATOR

The lamp of the oven is on. During oven operation the lamp will always remain on.



TRADITIONAL COOKING (Upper and Lower element)

THERMOSTAT SELECTOR SWITCH FROM 60° C (140° F) TO MAX

The heat is provided from the top and bottom elements. The oven must be preheated before the food is placed inside. Static cooking provides optimum results with: cakes, pizzas, bread and for gentle slow cooking of casseroles. Characteristics of static cooking: heat provided from above and below, cooking is possible only on middle shelf and should be centrally located in the oven.



DELICATE COOKING (Lower element and Fan)

THERMOSTAT SELECTOR SWITCH FROM 60° C (140° F) TO MAX

Ideal for pastries and cakes with wet covering and little sugar and damp desserts in moulds. Excellent results can also be achieved in completing cooking at the bottom and with dishes requiring heat in the lower area in particular. The plate is best inserted at bottom level.



UPPER ELEMENT COOKING

THERMOSTAT SELECTOR SWITCH FROM 60° C (140° F) TO MAX

This is best used to brown select dishes at the end of cooking.



GRILL COOKING (Grill element)

THERMOSTAT SELECTOR SWITCH FROM 60° C (140° F) TO MAX

The use of the grill element is best reserved for: melting cheese, toasting, and browning. The cooking time should be no longer than 5 minutes. To operate, please select Full Grill Function along with the temperature.



FAN ASSISTED GRILL COOKING (Grill element and Fan)

THERMOSTAT SELECTOR SWITCH FROM 60° C (140° F) TO 200° C (392° F)

Best used for grilling meats, vegetables, and poultry. Preheat the oven, place food on a grilling rack or backing tray and place in the middle of the oven. Other racks can be used simultaneously using this method.



CONVECTION COOKING (Cooking element & Fan)

THERMOSTAT SELECTOR SWITCH FROM 60° C (140° F) TO MAX

This method allows even-heat multi-rack cooking for various types of foods with the appropriate cooking times for each dish. The oven must be preheated before the foods are placed inside. Use the 'Fan Forced' function to operate.



DEFROST (Bottom fan)

All types of food can be defrosted by circulating air at room temperature: cakes, cream, fruit, etc. For foods such as: meat, fish, and bread you will want to set the fan temperature to 175-200° C (347-392° F).

Cooking Instructions

| Setting: | Food: | Rack Level (See Figure 33) | Temperature (Fahrenheit): | Time (mins): |
|--|------------------|-------------------------------|--|--|
| Traditional Cooking (add time for preheat) | Lasagna | 2-3 | 410-450 | 30 |
| | Oven-Baked Pasta | 2-3 | 410-450 | 40 |
| | Roast Veal | 2 | 350-400 | 30-40/lb |
| | Beef | 2 | 410-460 | 30-40/lb |
| | Pork | 2 | 340-400 | 30-40/lb |
| | Chicken | 2 | 340-400 | 45-60 |
| | Duck | 2 | 340-400 | 45-60 |
| | Goose/Turkey | 1 | 280-340 | 45-60 |
| | Lamb | 2 | 340-400 | 15/lb |
| | Fish | 1-2 | 340-400 | Depends on dimension |
| | Pizza | 1-2 | 410-450 | 40-45 |
| | Short Pastry | 1-2 | 340-400 | 15-20 |
| | Fruit Cake | 1-2 | 340-400 | 20-30 |
| | Browning | 3-4 | 140 | 5 |
| Convection Cooking (add time for preheat) | Lasagna | 2-3 | 375-410 | 20-25 |
| | Oven-Baked Pasta | 2 | 375-410 | 25-30 |
| | Roast Veal | 2 | 300-350 | 65-90 |
| | Beef | 2 | 350-375 | 65-90 |
| | Pork | 2 | 300-325 | 70-100 |
| | Chicken | 2 | 350 | 70-90 |
| | Duck | 2 | 325-350 | 100-160 |
| | Goose/Turkey | 2 | 300-325 | 160-240 |
| | Lamb | 2 | 300-350 | 100-130 |
| | Fish | 2-3 | 300-350 | Depends on dimension |
| | Pizza | 2-3 | 410-475 | 30-50 |
| | Sponge Cake | 2-3 | 375-425 | 25-35 |
| | Fruit Cake | 2-3 | 350-375 | 40-50 |
| | Bread | 1-2 | 425-475 | 7 |
| Setting: | Food: | Rack Level (See Figure 33) | 1 st Side Cook Time (mins): | 2 nd Side Cook Time (mins): |
| Grill Cooking | Pork Chops | 4 | 7-9 | 5-7 |
| | Fillet (Pork) | 3 | 9-11 | 5-9 |
| | Fillet (Beef) | 3 | 9-11 | 9-11 |
| | Liver | 4 | 2-3 | 2-3 |
| | Veal | 4 | 7-9 | 5-7 |
| | Chicken | 3 | 9-14 | 9-11 |
| | Sausages | 4 | 7-9 | 5-6 |
| | Meatballs | 4 | 7-9 | 5-6 |
| | Fish Fillet | 4 | 5-6 | 3-4 |
| | Toast | 4 | 2-4 | 2-3 |

Care and Cleaning

⚠ WARNING



ELECTRICAL SHOCK HAZARD

⚠ DANGER

BURN HAZARD

To avoid possible burns use care when cleaning the appliance.

DO NOT attempt to clean the appliance whenever the oven or burner heads are still hot.

To avoid possible burns **DO NOT** attempt any of the following cleaning instructions before turning **OFF ALL** of the surface burners and allowing them to cool.

IMPORTANT: Always follow label instructions on cleaning products.

• Control Knobs

- For general cleaning, use hot, soapy water and a cloth.
- For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Rinse with a damp cloth and dry.
- **DO NOT** use steel wool or acidic cleaners on the knobs as they can scratch.

• Stainless Steel

- Clean stainless steel with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth.
- Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines. Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel.

• Inside Oven

- This appliance does **NOT** have a self-cleaning feature.
- **DO NOT** attempt to clean the appliance whenever the oven is still hot.
- Use an appropriate cleaning product designed specifically to clean the inside of ovens.
- **IMPORTANT:** Always follow label instructions on cleaning products.

• Storage Drawer

- Make sure drawer is cool and empty before cleaning.
- Use a mild detergent.

• Oven Door Exterior

- Use a glass cleaner and a soft cloth or sponge.
- Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

• Removing and Cleaning the Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. The oven door is heavy. Follow these instructions.

- Open the door fully.
 - Lift up and push the small levers located on the two hinges all the way back.
 - While holding the door on each side, shut the door until it touches the levers.
 - Then continue closing the door until it is about 4 inches (10cm) from being fully closed.
 - Pull the door towards you, pulling it out of its seat. Door will gently come away from the oven. (See Figure 15)
- To replace the door, perform the reverse of the above procedure.
- Please note: If door does not come away from oven easily, do not force it.

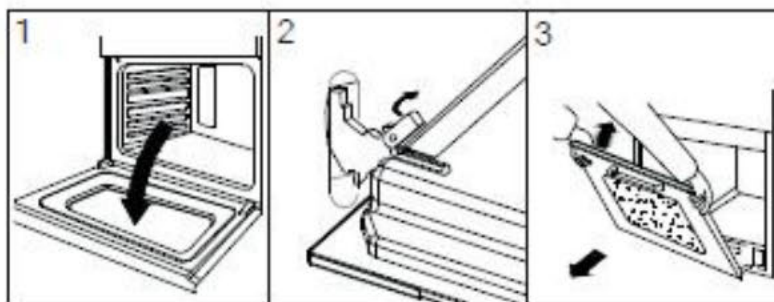


Figure 15

• Changing the Interior Oven Light Bulb

⚠ WARNING



ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid possible electric shock.
- Remove the glass cover by turning counter clockwise. (See Figure 16)
- Replace bulb with a high temperature bulb able to withstand 600 degrees and that meets the following criteria:
 - 240V
 - 25W
 - Type: E-14

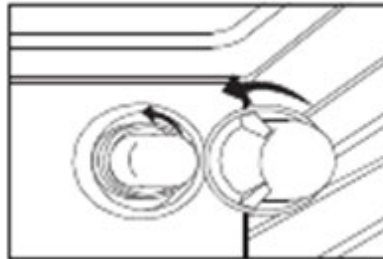


Figure 16

Solutions to Common Problems

IMPORTANT

Before calling for service, review this list. It may save you both time and expense. This list includes common experiences that are not the result of defective workmanship or material in your appliance.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

NOTHING WILL OPERATE

■ Is the electrical supply disconnected?

Verify that electrical wires are connected to the mains properly. See “Electrical Connection” section. If the problem continues, contact a qualified technician.

■ Household fuse blown or circuit breaker tripped?

Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, contact a qualified technician.

SURFACE BURNERS WILL NOT OPERATE

■ Is the control knob set correctly?

Push in knob before turning to a setting.

EXCESS HEAT AROUND COOKWARE ON COOKING SURFACE

■ Is the cookware the proper size?

Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should extend 20mm outside the cooking area.

COOKTOP COOKING RESULTS NOT WHAT EXPECTED

■ Is the proper cookware being used?

See “Surface Cooking Utensils” section.

■ Is the control knob set to the proper heat level?

See “Setting Surface Controls” section.

■ Is the range level?

Level the range. See the “Unpack Range / Install Leveling Feet and Back Panel” section.

OVEN WILL NOT OPERATE

■ Are the oven controls set correctly?

See “Setting Oven Controls” section.

COOLING FAN RUNS DURING BAKING AND BROILING

■ It is normal for the fan to automatically run while the oven is in use and for some time after to cool.

OVEN TEMPERATURE TOO HIGH OR TOO LOW

■ Was the oven preheated?

See “Cooking Instructions” section.

■ Are the racks positioned properly?

See “Cooking Instructions” section.

■ Is there proper air circulation around bakeware?

See “Cooking Instructions” section.

■ Is the batter evenly distributed in the pan?

Check that batter is level in the pan.

■ Is the proper length of time being used?

Adjust cooking time.

■ Has the oven door been opened while cooking?

Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.

■ Are baked items too brown on the bottom?

Move rack to higher position in the oven.

■ Are pie crust edges browning early?

Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

Thank You

For a Caloric™ authorized repair center please contact us at:

1-844-455-3474 ext. 2 or service@caloricappliances.ca

We do the utmost to ensure that the provided information is complete and accurate, however, images and specifications are subject to change without notice.

Visit our website at

www.caloricappliances.ca

for the latest English or French version of this manual.



In Canada CALORIC™ is a registered trademark of J.A.K. North America Inc.



***MANUEL DE L'UTILISATEUR
ET
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION***

***36" CUISINIÈRE
AUTOPORTANTE***

DIRECTIVES IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ
Veuillez lire avec soin l'information importante qui suit concernant
la sécurité et l'entretien de l'installation.
Veuillez garder ces directives pour référence future.

CER365-SS

07.01.2020

FR

Table de matières

| | |
|---|----|
| Exigences de la sécurité | 3 |
| Pièces fournies | 10 |
| Exigences d'aération..... | 11 |
| Exigences électriques..... | 14 |
| Préparation à l'avance | 16 |
| Outils et pièces | 16 |
| Dimensions du fourneau de cuisine | 16 |
| Déballage du fourneau de cuisine..... | 18 |
| Installation des pieds de nivellement et du panneau arrière | 18 |
| Installation du crochet anti-basculement | 19 |
| Instructions d'installation | 22 |
| Branchement électrique | 22 |
| Surface de cuisson | 25 |
| Emplacement des brûleurs | 25 |
| Description des symboles | 25 |
| Configurer les contrôles de la surface | 26 |
| Ustensiles de cuisson de surface..... | 27 |
| Cuisson au four..... | 28 |
| Configuration de l'horloge et du chronomètre du four..... | 28 |
| Configuration des contrôles du four | 29 |
| Instructions de cuisson..... | 32 |
| Entretien et nettoyage..... | 33 |
| Solutions à des problèmes communs | 36 |
| Informations de contact..... | 39 |

Exigences de la sécurité



AVIS IMPORTANT SUR LA SÉCURITÉ



VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET DE FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL

Nous avons fourni plusieurs messages importants sur la sécurité dans ce manuel et sur votre appareil. Veuillez toujours lire et suivre tous ces messages de sécurité.



C'est un symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent tuer ou blesser, vous ou autrui.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité avec soit le mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ».

Ces mots veulent dire :

⚠ DANGER

Vous pouvez être tué ou blessé sérieusement si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Vous pouvez être tué ou sérieusement blessé si vous ne respectez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quels sont les dangers potentiels, comment réduire les possibilités de blessures, et ce qui peut se produire si les instructions ne sont pas respectées.

- **⚠** Veuillez enlever tout le ruban adhésif et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Veuillez ne jamais permettre à des enfants de jouer avec le matériel d'emballage. Veuillez ne pas enlever la plaque signalétique/du modèle fixée à cet appareil.

- **⚠** Veuillez vous assurer que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un TECHNICIEN QUALIFIÉ selon le Code national du gaz combustible - dernière édition aux États-Unis, ou au Canada CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2, ainsi que le Code national de l'électricité ANSI/NFPA N° 70 - la dernière édition aux États-Unis, ou au Canada la Norme CSA C22.1, le Code


canadien de l'électricité, partie 1, et les exigences locales au niveau électrique. Veuillez installer selon les instructions d'installation fournies dans l'ensemble des documents pour cet appareil.


AVERTISSEMENT


Si l'information dans ce manuel n'est pas suivie correctement, un incendie ou une explosion pourrait se produire endommageant les biens, causant des blessures personnelles ou même la mort.


• **POUR VOTRE SÉCURITÉ :**


- Veuillez ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil que ce soit.







-  L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié. Veuillez demander à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié et un centre de réparations autorisé. Veuillez savoir comment débrancher l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur ou de la boîte à fusibles en cas d'une urgence.

-  Veuillez ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit recommandé spécifiquement dans les manuels. Tout autre entretien doit seulement être effectué par un technicien qualifié. Cela peut réduire les risques de blessures personnelles et de dommages à l'appareil.

-  Installation correcte - Lors de l'installation du fourneau de cuisine, ce dernier doit être mis à la terre au niveau électrique selon les codes électriques locaux ou, en l'absence de tels codes locaux, selon le *Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70*. Au Canada, le fourneau de cuisine doit être mis à la terre au niveau électrique selon le Code canadien de l'électricité. Veuillez vous assurer que le fourneau de cuisine soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

-  Veuillez débrancher l'alimentation électrique avant tout entretien.


-  Veuillez ne jamais modifier ou altérer la construction de l'appareil en enlevant des panneaux, des couvre-fils, ou toute autre pièce du produit.


-  Des blessures peuvent se produire à cause d'une mauvaise utilisation des portes ou des tiroirs de l'appareil. Cela pourrait se produire si une personne marche, s'appuie ou s'assoie sur les portes ou les tiroirs.
-  Les hottes de cuisine situées au-dessus, et qui fonctionnent en soufflant un courant d'air vers le bas en direction du fourneau de cuisine, ne devraient pas être utilisées avec des fourneaux de cuisine à gaz autrement que lorsque la hotte et le fourneau de cuisine ont été conçus, testés et indiqués pour utilisation en combinaison l'un avec l'autre, et ce, par un laboratoire de tests indépendant.
-  Veuillez vous assurer que la pièce soit bien aérée en gardant ouvertes et en bon état de fonctionnement les entrées d'air ou en installant une hotte avec une conduite d'évacuation. Si l'appareil est utilisé de manière intensive sur une longue période de temps, l'efficacité de l'aération devra être augmentée. Par exemple, en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance de tout ventilateur aspirant électrique.
-  Les matériaux inflammables ne devraient pas être entreposés sur l'appareil ou près des unités de surface. Cela inclut le papier, le plastique et les articles de tissu, comme les livres de recettes, les articles en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables. Veuillez ne pas entreposer d'explosifs, comme les générateurs d'aérosol, sur ou près de l'appareil. Les matériaux inflammables peuvent exploser et provoquer un incendie ou des dommages aux biens.
-  Entretien – Veuillez garder la zone du fourneau de cuisine propre et libre de tout matériau combustible, essence, et autres vapeurs et liquides inflammables.
-  Entreposage dans ou sur le fourneau de cuisine – Les matériaux inflammables ne devraient pas être entreposés dans un four ou près des unités de surface.


DANGER


Veuillez ne pas entreposer des items d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur la protection arrière d'un fourneau de cuisine. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil. Veuillez ne pas permettre

aux enfants de grimper sur ou de jouer près de l'appareil. Ils ne devraient jamais pouvoir s'asseoir ou se mettre debout sur toute partie de l'appareil. Tout enfant grimpant sur l'appareil pour aller chercher des objets peut être sérieusement blessé.


•  **VEUILLEZ NE PAS TOUCHER À LA SURFACE DE CUISSON, AUX BRÛLEURS, AUX GRILLES OU À TOUT AUTRE ZONE PRÈS DE CEUX-CI.** Les brûleurs de surface ou l'appareil peut être chaud même si aucune flamme n'est visible. Les zones près des brûleurs de surface ou de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures. Durant et après l'utilisation, veuillez ne pas toucher, ni laisser tout vêtement ou autre matériau inflammable toucher ces zones avant qu'elles n'aient eu le temps de se refroidir.


•  Veuillez ne pas porter de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'appareil. Veuillez ne pas laisser tout vêtement ou autre matériau inflammable entrer en contact avec les surfaces chaudes.








•  Veuillez éteindre tout incendie de graisse avec un couvercle de casserole, ou à l'aide de bicarbonate de soude, de poudre extinctrice ou d'un extincteur à base de mousse.







•  Veuillez utiliser un extincteur **SEULEMENT** si :

- Vous savez que vous avez un extincteur de classe A, B ou C, et vous savez à l'avance comment le faire fonctionner.
- L'incendie est de faible proportion et confiné dans la même zone où cela a débuté.
- Le service des incendies a été appelé.
- Vous pouvez combattre l'incendie en faisant dos à la sortie.

•  Lors de la cuisson de gras ou de graisse, veuillez surveiller attentivement le tout. Le gras ou la graisse peuvent prendre feu si vous les laissez cuire au-delà d'une certaine température de cuisson.

•  Veuillez utiliser seulement des poignées (maniques) sèches. Les poignées (maniques) humides ou trempées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures causées par la vapeur. Veuillez ne pas laisser les poignées toucher les éléments chauffants, la flamme ou les brûleurs lorsque ceux-ci sont chauds. Veuillez ne pas utiliser une serviette ou tout autre linge épais au lieu de poignées.

-  Veuillez ne pas cuire des contenants hermétiques d'aliments. La montée de la pression peut faire en sorte que le contenant explose et peut provoquer des blessures.
-  Marcher sur, s'incliner sur ou s'asseoir sur l'appareil peut provoquer des blessures sérieuses et peut également endommager l'appareil.
-  Veuillez ne jamais utiliser cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce. Faire cela peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
-  Veuillez apprendre et connaître quel bouton contrôle quelle surface de brûleur. Veuillez vérifier visuellement que le brûleur soit allumé. Puis veuillez régler la flamme afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisine.
-  Veuillez nettoyer régulièrement l'appareil pour garder toutes les pièces libre de graisse qui pourrait prendre feu. Les ventilateurs d'extraction, les hottes de ventilation et les filtres à graisse doivent être maintenus propres. Veuillez ne pas permettre que la graisse s'accumule sur la hotte ou le filtre. Les dépôts de graisse dans le ventilateur peuvent prendre feu. Lors de toute cuisson, veuillez allumer la hotte, le ventilateur. Veuillez consulter les directives du fabricant en ce qui concerne le nettoyage.
-  Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas s'étendre vers les surfaces des brûleurs. Afin de réduire les risques de brûlures, de matériaux inflammables prenant feu, et de déversements causés par le contact involontaire avec l'ustensile, la poignée de ce dernier doit être positionnée afin de faire face vers l'intérieur, et ne doit pas s'étendre au-dessus des surfaces des brûleurs.
-  Veuillez ne jamais laisser les surfaces de chauffage sans surveillance lorsque vous cuisez à température élevée. Les débordements par bouillonnement provoquent de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer, ou si c'est une casserole qui a cuit tout en séchant, elle pourrait fondre.

-  Veuillez ne pas utiliser de papier d'aluminium pour tapisser toute partie de l'appareil. Veuillez utiliser du papier d'aluminium seulement pour recouvrir les aliments durant la cuisson. L'installation incorrecte de ces revêtements peut provoquer un risque de décharge électrique ou un incendie.
-  Seulement certains types de verre, verre / céramique, céramique, terre cuite, ou autre ustensiles en terre cuite sont aptes pour être utilisés avec l'appareil sans bris occasionnés par le changement soudain de température. Veuillez suivre les recommandations du fabricant pour l'utilisation de l'appareil.
-  Veuillez ne pas utiliser de couvercles décoratifs pour les surfaces du brûleur. Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle décoratif va devenir chaud et possiblement fondre. Vous ne serez pas en mesure de voir que le brûleur est allumé. Des brûlures se produiront si vous touchez à ces couvercles chauds. Des dommages pourront aussi se produire au fourneau de cuisine ou aux brûleurs car les couvercles peuvent produire une surchauffe. L'air sera bloqué du brûleur et produira des problèmes de combustion.
-  Veuillez toujours utiliser une grosseur adéquate de flamme. Veuillez régler la grosseur de la flamme afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisine. L'utilisation d'ustensiles surdimensionnés exposera une partie de la flamme du brûleur à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Un juste rapport entre l'ustensile et la flamme augmentera également l'efficacité.
-  La grosseur de la flamme du brûleur du haut doit être réglée afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.
-  Veuillez utiliser des casseroles de la bonne grandeur. Cet appareil est équipé avec des unités de surface de différentes grandeurs. Veuillez choisir les ustensiles ayant des fonds plats assez larges pour couvrir l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles surdimensionnés exposera une partie de la surface chauffante de l'unité à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Un juste rapport entre l'ustensile et la surface de l'unité augmentera également l'efficacité.

- **⚠** Veuillez ne pas utiliser de grilles de plaques de cuisson sur votre appareil à gaz. Si vous utilisez une grille de plaque de cuisson sur un brûleur à gaz hermétique, cela provoquera une combustion incomplète et peut entraîner des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des normes actuelles permises. Cela peut être dangereux pour votre santé.

⚠ AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE TOUT RISQUE DE BASCULEMENT DU FOURNEAU DE CUISINE, CE DERNIER DOIT ÊTRE FIXÉ EN INSTALLANT CORRECTEMENT LES APPAREILS ANTI-BASCULEMENT. POUR VÉRIFIER SI LES APPAREILS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, VEUILLEZ GLISSER LE FOURNEAU DE CUISINE VERS L'AVANT, VÉRIFIER SI LE CROCHET ANTI-BASCULEMENT EST FIXÉ SÉCURITAIREMENT AU PLANCHER OU AU MUR, ET PUIS REPLACER LE FOURNEAU DE CUISINE À SA POSITION DE DÉPART AFIN QUE LE PIED ARRIÈRE DU FOURNEAU SOIT SOUS LE CROCHET ANTI-BASCULEMENT.

- **⚠** Le fourneau de cuisine ne va pas basculer lors d'une utilisation normale. Par contre, il peut basculer si vous appliquez trop de force ou de poids à la porte ouverte sans avoir fixé correctement le crochet anti-basculement.

⚠ DANGER

DANGER DE BASCULEMENT



Un enfant ou un adulte peut basculer le fourneau de cuisine et peut être tué.

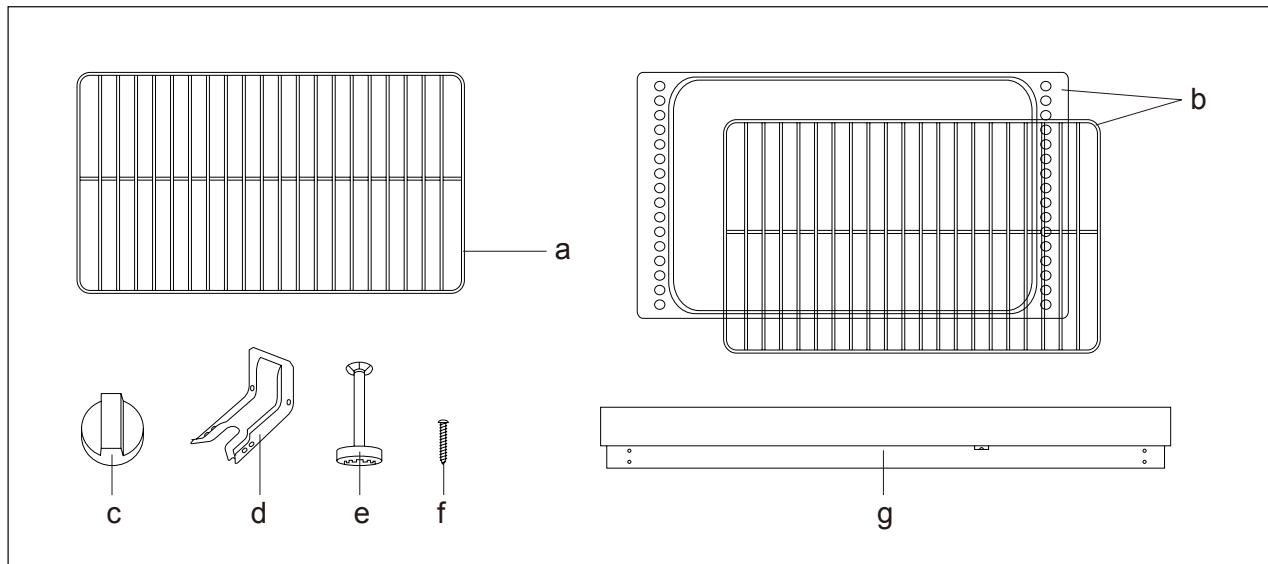
Veillez fixer le crochet anti-basculement au pied arrière du fourneau de cuisine.

Si le fourneau de cuisine est déplacé alors veuillez replacer le crochet anti-basculement.

Veillez consulter les instructions de l'installation pour plus de détails.

Un échec à respecter ces instructions peut provoquer la mort ou des brûlures sérieuses aux enfants et aux adultes.

Pièces fournies








- a. grilles de four (2)
- b. ensemble de grille (1)
- c. poignées (7)
- d. crochet anti-basculement (1)
- e. pieds (4)
- f. viset chevilles en plastique (2)
- g. dossieret (1)

Exigences d'aération

AVERTISSEMENT

Le fourneau de cuisine doit avoir une aération adéquate afin de maintenir un fonctionnement correct de l'unité et maintenir la température des environs à l'intérieur d'une plage sécuritaire. Veuillez vérifier les codes locaux de construction car ils peuvent être différents des règles générales soulignées dans ce guide. Il est recommandé d'installer une hotte au-dessus du fourneau de cuisine. Cette hotte devrait être avoir un classement d'au moins 400 pieds cubes à la minute. Cela permettra une aération adéquate pour ce fourneau de cuisine. La distance de mise en place de votre aération est soulignée par le fabricant de votre hotte.

-  Veuillez respecter tous les codes et ordonnances en vigueur. Veuillez ne pas bloquer le flux de l'air de combustion et d'aération.
-  Il en est de la responsabilité de l'installateur de respecter l'espace libre d'installation spécifié sur la plaque signalétique / du modèle.
-  Le fourneau de cuisine doit être situé dans un endroit convenable pour son utilisation dans la cuisine.
-  Des installations encastrées doivent fournir une enceinte complète sur les côtés et à l'arrière du fourneau de cuisine.
-  Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie par l'atteinte d'unités de surface trop chauffées, l'espace pour des armoires de rangement situées au-dessus des unités de surface doit être laissé libre. Si vous devez y installer des armoires de rangement, le risque peut être réduit en installant une combinaison d'une hotte ou d'une hotte micro-onde avec un minimum de 400 pieds cubes à la minute et s'étendant horizontalement sur un minimum de 12,7 cm (5 po) au-delà du bas des armoires. (Voir la figure 1)

- **⚠** Si une hotte de cuisine est installée au-dessus de l'appareil, veuillez maintenir un espace libre minimum de 76 cm (30 po) entre la surface de cuisson et le bas de la hotte de cuisine. La hotte de cuisine doit être reliée directement aux conduits d'évacuation de la fumée ou à l'extérieur. (Voir la figure 1)

- **⚠** Si possible, veuillez éviter de placer des armoires directement au-dessus de l'appareil. Si vous utilisez des armoires au-dessus de la surface de cuisson, veuillez utiliser des armoires avec une profondeur moindre que 33 cm (13 po). Veuillez vous assurer que les revêtements muraux, le revêtement de comptoir et les armoires autour de l'appareil peuvent supporter une chaleur jusqu'à 93 °C(200 °F) générée par l'appareil. (Voir la figure 1)

- **⚠** Les dimensions d'ouverture de l'armoire qui sont indiquées doivent être utilisées. Les dimensions données sont l'espace libre minimum. (Voir la figure 1)

- **⚠** Les zones de travail près du fourneau de cuisine doivent avoir un espace libre minimum de 45,7 cm (18 po) entre le revêtement de comptoir et le bas de l'armoire. (Voir la figure 1)

- **⚠** Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher où se fait l'installation du fourneau de cuisine doivent être hermétiques.

- **⚠** Veuillez contacter un installateur qualifié de revêtements de plancher pour vérifier que votre revêtement de plancher puisse supporter au moins 93 °C (200 °F).

- **⚠** Veuillez utiliser un coussinet isolé ou du contreplaqué de 0,64 cm (0,25 po) sous le fourneau de cuisine si son installation se fait sur du tapis.

- **⚠** Le crochet anti-basculement au niveau du plancher doit être installé. Pour installer le crochet anti-basculement expédié avec le fourneau de cuisine, veuillez consulter la section « Installation du crochet anti-basculement ».

- **⚠** Une alimentation électrique mise à la terre est requise. Veuillez voir la section « Exigences électriques ».

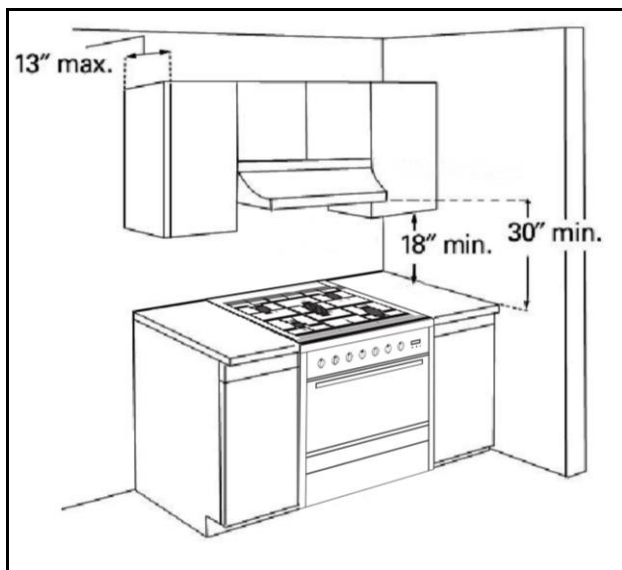


Figure 1

⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'éviter tout dommage à vos armoires, veuillez vérifier avec votre constructeur ou votre fournisseur d'armoires que les matériaux utilisés ne vont pas se décolorer, se délaminer, ou subir tout autre type de dommages. Ce fourneau de cuisine a été conçu selon les exigences UL et CSA International et rencontre les températures maximales permises pour armoires en bois de 90 °C (194 °F).

MAISON MOBILE - EXIGENCES SUPPLÉMENTAIRES D'INSTALLATION

- **⚠** L'installation de ce fourneau de cuisine doit rencontrer la Norme de construction et sécurité de maisons fabriquées, Titre 24 CFR, Partie 3280 (connue comme la Norme fédérale pour la construction et la sécurité de maisons mobiles, Titre 24, HUD Partie 280). Lorsqu'une telle norme ne peut être appliquée, veuillez utiliser la norme pour les Installations de maisons fabriquées, ANSI A225.1/NFPA 501A ou selon les codes locaux.

Au Canada, l'installation de ce fourneau de cuisine doit rencontrer les normes actuelles CAN/CSA-A240 (la dernière édition), ou les codes locaux le cas échéant.

LES INSTALLATIONS DANS UNE MAISON MOBILE NÉCESSITENT :

- **⚠** Lorsque ce fourneau de cuisine est installé dans une maison mobile, il doit être fixé au plancher lors de son transport. Toute méthode de fixation du fourneau de cuisine est adéquate en autant que cela rencontre les normes énumérées ci-dessus.

Exigences électriques


AVERTISSEMENT




Danger de décharge électrique


Veillez ne pas utiliser de rallonge électrique.


Un échec à respecter ces instructions peut provoquer la mort, un incendie ou une décharge électrique.






-  Tout ajout, changement ou conversion requise afin que cet appareil rencontre de manière satisfaisante les besoins de l'application doit être effectuée par un technicien en entretien et en réparation qualifié selon les instructions du fabricant et selon tous les codes et exigences de l'autorité ayant juridiction. Un échec à respecter ces instructions peut provoquer des blessures sérieuses ou des dommages aux biens. L'agence qualifiée effectuant ce travail est responsable pour la conversion.

-  Cet appareil n'est pas fourni avec une fiche. Si vous souhaitez installer cet appareil avec une fiche, cela doit être réalisé par un technicien en entretien et en réparation qualifié. La fiche doit avoir 4 broches et être de

3 phases. Elle doit être conçue spécifiquement pour les fourneaux de cuisine autostables.

-  Cet appareil peut être installé directement au réseau de distribution électrique (sans l'aide d'une fiche). Pour faire cela, veuillez suivre les instructions dans la section « Branchement électrique ». Si vous souhaitez installer cet appareil directement au réseau de distribution électrique (sans l'aide d'une fiche), cela doit être réalisé par un technicien en entretien et en réparation qualifié.

-  Veuillez **NE PAS** faire fonctionner cet appareil avec un adaptateur à 2 broches ou une rallonge électrique. Si une prise murale à 2 broches est la seule prise disponible, il en est de la responsabilité personnelle du client de la remplacer avec une prise murale à 4 broches correctement mise à la terre et installée par un électricien qualifié.

-  Une forte décharge électrique ou des dommages au fourneau de cuisine peuvent se produire si ce dernier n'est pas installé par un technicien en entretien et en réparation qualifié.
-  L'appareil fonctionne sur une alimentation électrique **220-240 V/50-60 Hz**. Avec recommandation de se connecter à une source d'alimentation de **50 ampères**.
-  Puissance totale d'entrée est 11.7kw (48.75A). Un circuit dédié, protégé par un 50 ampères fusible ou un disjoncteur temporisé minimum est requis.
-  Pour raisons de sécurité personnelle, l'appareil doit être correctement mis à la terre.
-  Veuillez consulter les « Instructions d'installation » emballées avec cet appareil pour des instructions complètes pour l'installation et la mise à la terre.

Préparation à l'avance

Outils et pièces

Veillez ramasser les outils et pièces requises avant de commencer l'installation.

Veillez lire et suivre les instructions fournies avec tout outil énuméré ci-dessous.

- Ruban à mesurer
- Tournevis Phillips
- Tournevis à bout plat
- Tournevis à bout plat de 0,318 cm (1/8 po)
- Niveau
- Perceuse à main ou électrique
- Clé ou pinces
- Foret de 3,2 mm (1/8 po) (pour les planchers de bois)
- Marqueur ou stylo
- Foret de maçonnerie au carbure de 4,8 mm (3/16 po) (pour les planchers de béton/céramique)

PIÈCES FOURNIES :

Veillez vérifier que toutes les pièces sont incluses.

- Ensemble de conversion au propane/gaz naturel


- 5 - cuvettes de brûleur
- 3 - grilles de brûleur
- 3 - grilles de four
- 1 crochet anti-basculement
- 2 chevilles en plastique
- 2 vis

Le crochet anti-basculement doit être fixé sécuritairement au plancher. L'épaisseur du plancher peut demander de plus longues vis pour fixer le crochet au sous-plancher.

PIÈCES REQUISES

Veillez vérifier les codes locaux et consulter votre fournisseur de gaz. Veillez vérifier l'alimentation de gaz et l'alimentation électrique existantes. Voir les sections « Exigences électriques » et « Exigences d'alimentation en gaz ».

Dimensions du fourneau de cuisine

-  Si possible, veuillez éviter de placer des armoires directement au-dessus de l'appareil. Si vous utilisez des armoires au-dessus de la surface de cuisson, veuillez utiliser des armoires avec une profondeur moindre que 33 cm (13 po). Veuillez vous assurer que les revêtements muraux, le

revêtement de comptoir et les armoires autour de l'appareil peuvent supporter une chaleur jusqu'à 93 °C(200 °F) générée par l'appareil. (Voir les figures 1 et 2)

- **▲** Les dimensions d'ouverture de l'armoire qui sont indiquées doivent être utilisées. Les dimensions données sont l'espace libre minimum. (Voir les figures 1 et 2)
- **▲** Les zones de travail près du fourneau de cuisine doivent avoir un espace libre minimum de 45,7 cm (18 po) entre le revêtement de comptoir et le bas de l'armoire. (Voir les figures 1 et 2)

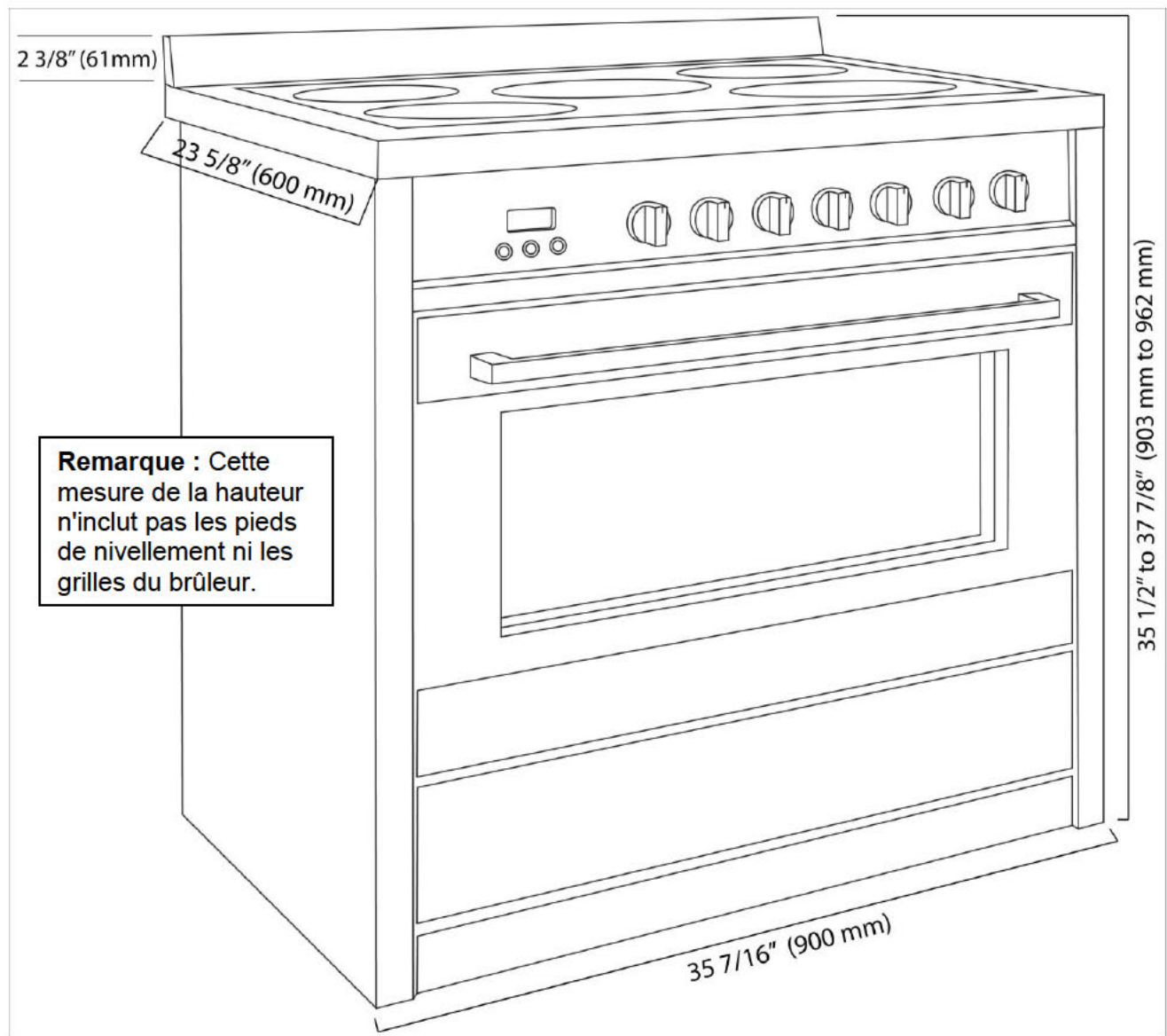


Figure 2

Déballage du fourneau de cuisine

Installation des pieds de nivellement et du panneau arrière

⚠ AVERTISSEMENT

Danger de poids excessif

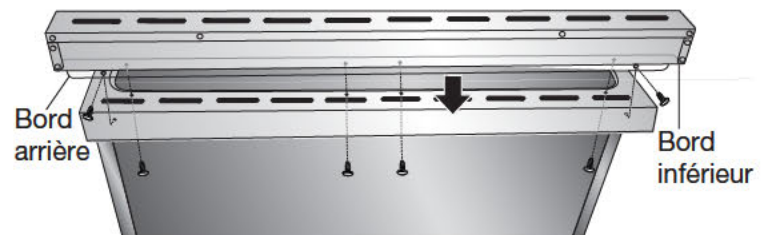
Danger de basculement

Un enfant ou un adulte peut basculer le fourneau de cuisine et peut être tué.

Veillez demander l'aide de 2 personnes ou plus pour déplacer et installer le fourneau de cuisine.

Un échec à respecter ces instructions peut provoquer la mort ou des brûlures sérieuses aux enfants et aux adultes.

1. Veuillez enlever le matériel d'expédition du fourneau de cuisine. Veuillez NE PAS enlever la pellicule protectrice recouvrant l'appareil. Veuillez NE PAS enlever le ruban fixant le tiroir.
2. Veuillez enlever les grilles de four et le paquet contenant les pièces de l'intérieur du four.
3. Veuillez placer le fourneau de cuisine sur son dos; puis prendre quatre (4) coins en carton en forme de L de la boîte. Veuillez empiler un coin de carton par-dessus un autre. Veuillez faire de même avec les deux autres coins.
4. Veuillez placer les quatre (4) coins de carton en forme de L sur le sens de la longueur, et ce, sur le plancher derrière le fourneau de cuisine pour soutenir ce dernier lorsqu'il est déposé sur sa partie arrière.
5. Veuillez utiliser 2 personnes ou plus pour saisir fermement le fourneau de cuisine et le déposer doucement sur sa partie arrière sur les coins de carton.
6. Veuillez installer les pieds de nivellement un à la fois. Les pieds de nivellement peuvent être trouvés dans l'une des boîtes qui était à l'intérieur du four.
7. Veuillez placer le carton ou le carton dur en avant du fourneau de cuisine. Avec l'aide de 2 personnes ou plus, veuillez poser le fourneau de cuisine sur le carton ou le carton dur.
8. Veuillez enlever la pellicule protectrice recouvrant l'appareil. Veuillez enlever le ruban fixant le tiroir.
9. Le panneau arrière en acier inoxydable peut maintenant être installé. Aligner les trous du dossieret avec les trous du bord arrière de la table de cuisson, qui dépasse de l'arrière du four



10. À l'aide d'une personne maintenant le dosseret en place et en travaillant par le dessous du bord arrière dépassant, insérer les vis à travers le bord inférieur de la table de cuisson jusque dans les trous du bord inférieur du dosseret. Serrer complètement.

11. Insérer les deux vis (une de chaque côté) à travers le bord arrière du dosseret et dans la table de cuisson. Serrer complètement.

Installation du crochet anti-basculement

⚠ AVERTISSEMENT



Danger de basculement

Un enfant ou un adulte peut basculer le fourneau de cuisine et peut être tué.

Veillez fixer le crochet anti-basculement au pied arrière du fourneau de cuisine.

Si le fourneau de cuisine est déplacé alors veuillez replacer le crochet anti-basculement.

Un échec à respecter ces instructions peut provoquer la mort ou des brûlures sérieuses aux enfants et aux adultes.

Veillez contacter un poseur de revêtements de sol certifié pour la procédure de percer des trous de montage à travers votre type de revêtement de sol.

Veillez assembler les outils et les pièces requises avant de commencer l'installation. Veuillez lire et suivre les instructions fournies avec tout outil énuméré ci-dessous.

Outils requis pour l'installation :

- planchers de béton / céramique : foret de maçonnerie de 4,6 mm (3/16 po)
- planchers de bois : foret de 3,2 mm (1/8 po)
- perceuse à main ou électrique
- tournevis à bout plat
- marteau
- ruban à mesurer
- ruban masque

Pièces fournies pour l'installation (Voir

la figure 3) :

- Crochet anti-basculement
- 2 chevilles en plastique
- 2 vis

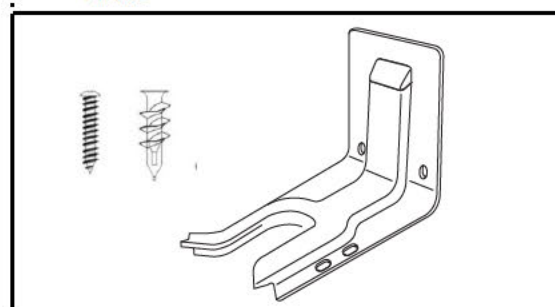


Figure 3

IMPORTANT : Il faut déterminer l'emplacement définitif de la cuisinière avant d'installer le support.

Communiquer avec un installateur professionnel en revêtement de plancher pour connaître la façon de percer les trous de montage à travers votre type de revêtement de plancher.

1. Avant de déplacer le fourneau de cuisine, veuillez le glisser sur le carton ou le carton dur de base de l'expédition.
2. Déposer le support sur le plancher de sorte que le bord arrière soit contre le mur arrière. Si la cuisinière ne se rend pas au mur arrière, aligner le bord arrière du support et le panneau arrière de la cuisinière dans sa position définitive.

⚠ Si le support ne touche pas le mur arrière, vous DEVEZ visser le support au **PLANCHER**, comme décrit à l'étape 5.

3. Position the side of the bracket against either the left or right cabinet. If there is no adjacent cabinet, align the edge of the bracket with the side panel of the range in its final location. If the countertop overhangs the cabinet, offset the bracket from the cabinet by the amount of overhang.
4. Marquer l'emplacement des deux trous à utiliser (voir la figure 4).
REMARQUE : Utiliser le trou d'alignement A ou B pour une installation au plancher. Utiliser le trou d'alignement C pour une installation au MUR ARRIÈRE.
5. Il faut fixer le support au **PLANCHER** ou au **MUR ARRIÈRE** à l'aide des vis.

Installation au **PLANCHER** :

PLANCHER DE BOIS : Fixer le support en place en vissant les vis fournies dans les trous marqués (A ou B).

PLANCHER DE BÉTON : À l'aide d'un foret à béton de 5/32 po, faire un trou de départ d'une profondeur de 2 po au centre de chaque trou marqué. Utiliser les vis fournies pour fixer le support au plancher.

Installation au **MUR ARRIÈRE** :

Utiliser les deux vis fournies pour fixer le support en place à partir des deux trous marqués (C). Les vis **DOIVENT** pénétrer une lisse. Il faut faire l'installation au plancher si le mur comporte des poteaux métalliques ou des matériels semblables.

6. Une fois le support en place, faire glisser la cuisinière dans sa position définitive. Le pied de nivellement arrière doit glisser entièrement dans le support antibasculement, comme indiqué à l'étape 2. Pour vérifier que le support est bien en place, regarder sous la cuisinière pour voir si le pied de nivellement se trouve dans le support. Pour certains modèles, le tiroir de rangement ou le panneau inférieur peuvent être retirés pour faciliter l'inspection. S'il est impossible d'effectuer la vérification visuelle, faire glisser la cuisinière vers l'avant, confirmer que le support antibasculement est bien fixé au plancher ou au mur, et faire glisser la cuisinière de sorte que le pied de nivellement soit sous le support antibasculement. Répéter ce processus chaque fois que la cuisinière est déplacée, quelle que soit la raison, afin d'assurer que la cuisinière est bien fixée au support antibasculement.

Figure 4

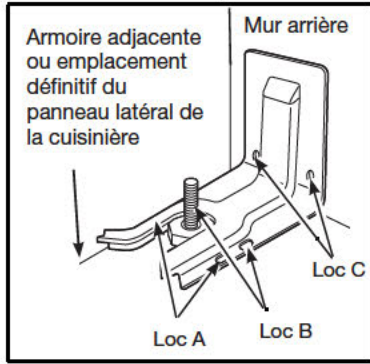


Figure 5

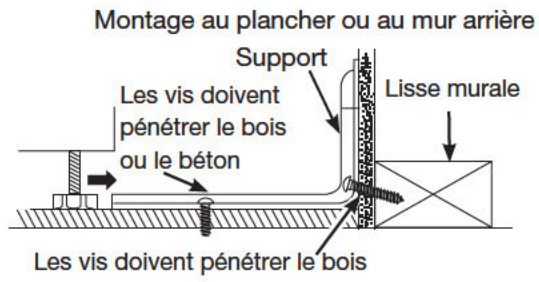


Figure 6

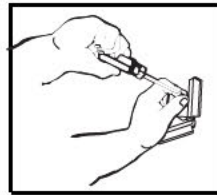


Figure 7

Instructions d'installation

Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT



Danger de décharge électrique

Veuillez ne pas utiliser un adaptateur.

Veuillez ne pas utiliser de rallonge électrique.

Un échec à suivre ces instructions peut provoquer la mort, un incendie ou une décharge électrique.

Le branchement électrique doit être réalisé par un technicien en entretien et en réparation qualifié en conformité avec la trousse d'instructions et tous les codes et exigences locales.

- **⚠** Cet appareil n'est pas fourni avec une fiche et doit être branché directement au réseau électrique.
- **⚠** Si vous souhaitez installer cet appareil avec une fiche, cela doit être réalisé par un technicien en entretien et en réparation qualifié. La fiche doit être une fiche électrique à 4 broches, 3 phases conçue spécifiquement pour les fourneaux de cuisine et les fours.

Exigences électriques : AC 240V 60Hz.

Avec recommandation de se connecter à une source d'alimentation de 50 ampères

| SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES | |
|-----------------------------------|------------------|
| SYSTÈME | Puissance |
| Éclairage du four | 2 x 25W |
| Élément chauffant du haut | 2395W |
| Élément chauffant du bas | 1960W |
| Élément chauffant de la grille | 3158W |
| Élément chauffant à convection | 2 x 1250W |

AVANT D'EFFECTUER LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, VEUILLEZ VOUS ASSURER QUE :

⚠ AVERTISSEMENT

- **⚠** Le disjoncteur de sécurité et le système électrique sont capables de supporter la charge électrique de l'appareil. Veuillez consulter l'étiquette signalétique au dos du fourneau de cuisine.
- **⚠** La plaque signalétique est située au dos du fourneau de cuisine et doit être utilisée si vous devez vérifier toute exigence électrique.
- **⚠** Le système d'alimentation électrique a un branchement de mise à la terre en bon état et conforme aux règlements en vigueur.
- **⚠** La prise électrique est facile d'accès une fois l'appareil installé. Dans tous les cas, le fil de l'alimentation électrique doit être positionné de façon à ce qu'il n'atteigne pas une température de 50 °C au-dessus de la température de la pièce, et ce, sur toute sa longueur.
- **⚠** Le fabricant n'est pas responsable pour tout dommage direct ou indirect provoqué par une installation ou un branchement défectueux. Il est ainsi nécessaire de s'assurer que toute l'installation et branchement soit effectué par du personnel qualifié se conformant à la réglementation locale et générale en vigueur.

BRANCHEMENT DES FILS DU FOURNEAU DE CUISINE AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

- 1) Cet appareil est équipé avec les fils suivants :
 - Un fil noir (L1 - sous tension) et un fil rouge (L2 – sous tension)
 - Un jaune / vert (mise à la terre)
- 2) Veuillez consulter le diagramme ci-dessous pour savoir comment brancher les fils du fourneau de cuisine autostable aux fils de l'alimentation électrique de la maison. (Voir la figure 8)

3) Les fils rouge et noir peuvent être branchés aux fils du réseau électrique de la maison selon l'une des trois configurations qui suivent :

- Configuration 1 : L1 à L1 et L2 à L2
- Configuration 2 : L1 à L1 et L2 à L3
- Configuration 3 : L1 à L2 et L2 à L3

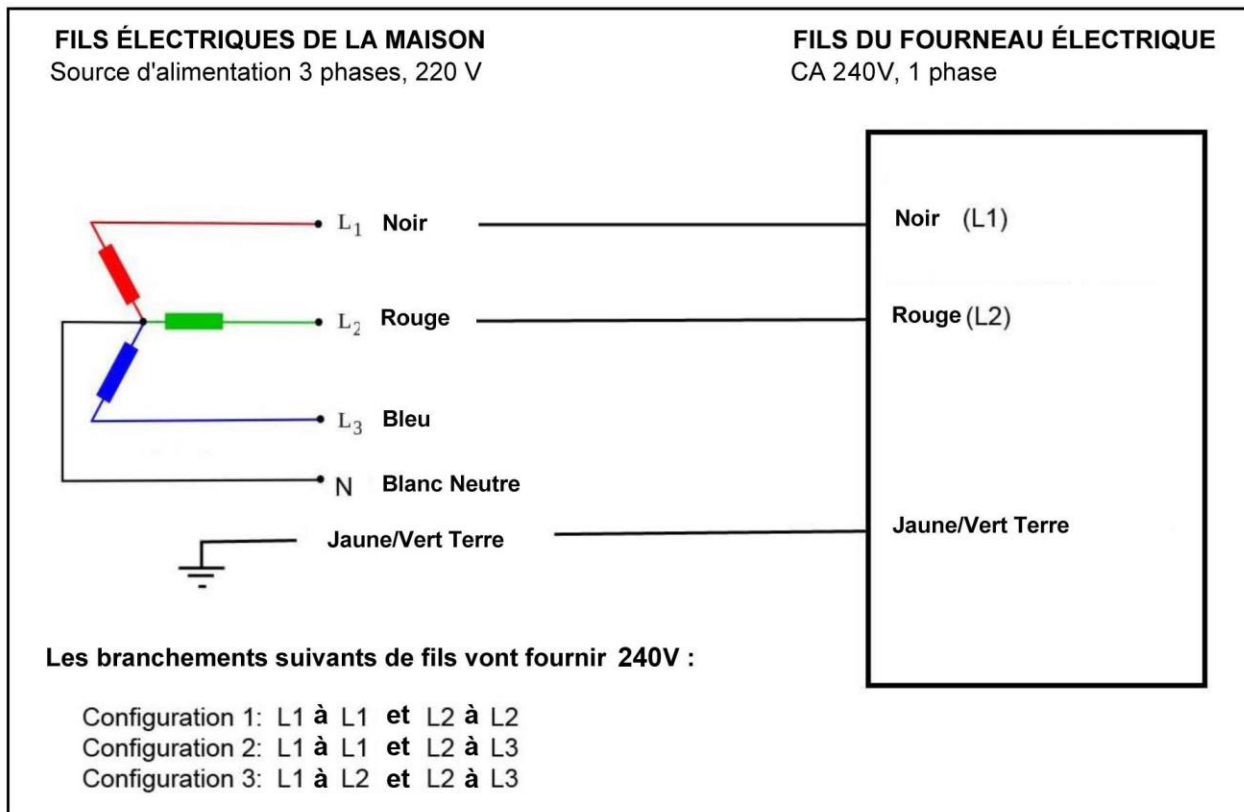


Figure 8

- 4) Veuillez ne jamais utiliser de réductions, de shunts électriques ou d'adaptateurs qui pourraient entraîner une surchauffe ou des brûlures.
- 5) Après avoir effectué le branchement au réseau électrique, veuillez vérifier que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des pièces soumises au chauffage.

Surface de cuisson

Emplacement des brûleurs

- A. Zone de cuisson seule de 1 200 W
- B. Zone de cuisson seule de 2 500 W
- C. Zone de cuisson seule de 1 800 W
- D. Le témoin d'avertissement de chaleur résiduelle

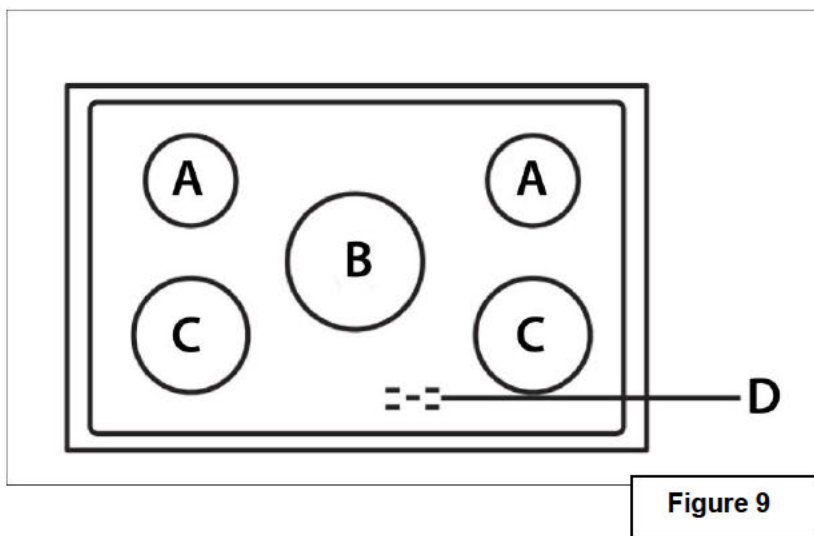


Figure 9

Description des symboles

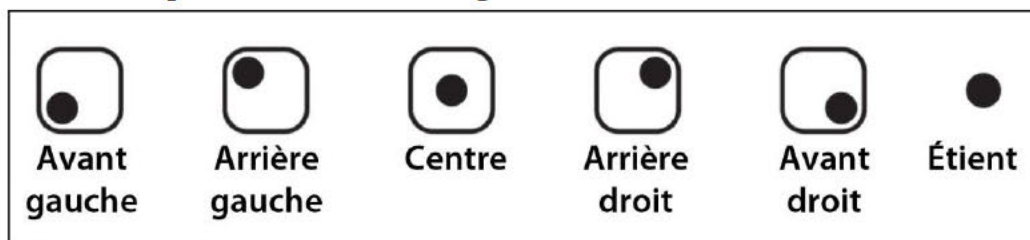
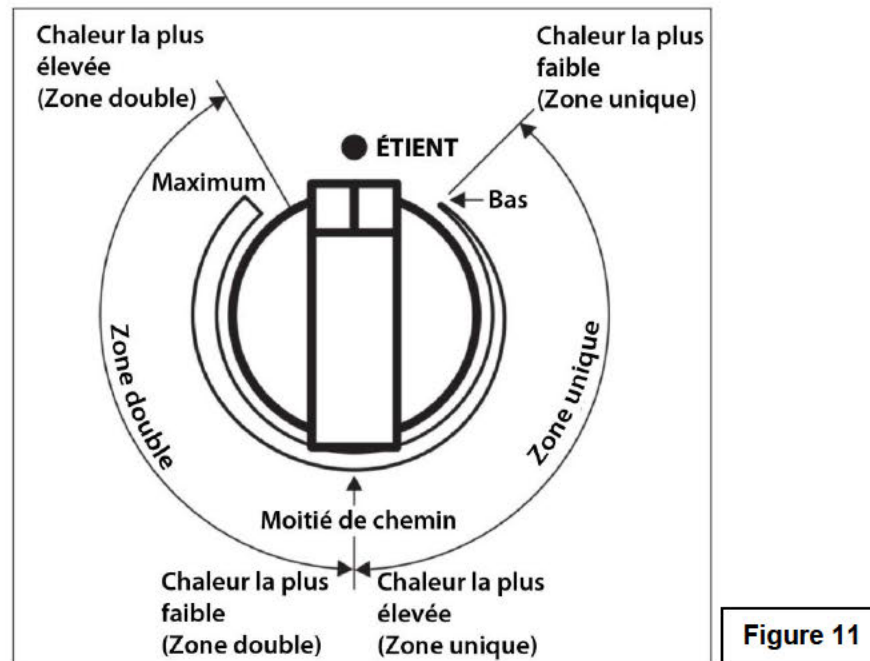


Figure 10

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

1. Avant de cuire pour la première fois, le verre de céramique doit être nettoyé. Enlevez toute étiquette détachable et chemise protectrice.
2. Placez une casserole d'eau sur chacune des plaques chauffantes avant et allumez-les à feu élevé pendant au moins 30 minutes.
3. Après 30 minutes, éteignez les plaques chauffantes avant, placez une casserole d'eau sur chacune des plaques chauffantes arrières et sur la plaque chauffante centrale (si présente). Allumez-les à feu élevé pendant au moins 30 minutes.
4. Cette procédure est nécessaire afin d'évaporer toute huile protectrice et humidité qui peuvent s'être accumulés lors du processus de fabrication, et cela va permettre aux circuits de contrôle électronique de fonctionner correctement.

Configurer les contrôles de la surface



1. Tournez le bouton de contrôle à la position désirée (basse à élevée). (Voir la figure 11)
2. Le réglage est continu donc la zone de cuisson fonctionnera à tout paramètre de bouton intermédiaire entre bas et élevé.
3. Une fois la zone de cuisson chaude, la DEL correspondant à la zone s'illumine.
4. Vous pouvez éteindre la zone de cuisson en tournant le bouton, dans une direction ou l'autre à la position ● .
5. Le témoin d'avertissement de chaleur résiduelle demeure illuminé lorsque la température de la surface du verre en céramique est chaude et s'éteindra une fois que la température de surface s'est refroidie.

Ustensiles de cuisson de surface

⚠ Ne placez pas les articles de plastique comme les salières et les poivrières, les supports de cuillères ou les emballages en plastique sur le dessus de l'appareil électrodomestique lorsqu'il est en utilisation. Ces articles peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, les serviettes ou les cuillères de bois peuvent s'enflammer s'ils sont placés trop près d'une source de chaleur.

⚠ Remarque : Utilisez toujours un ustensile pour les fins auxquelles il a été conçu. Respectez les instructions du fabricant. Certains ustensiles n'ont pas été conçus pour être utilisés dans le four ou sur la surface de cuisson.

- Pour de meilleurs résultats et une économie d'énergie, utilisez seulement des casseroles adaptées pour la cuisson électrique.
- Le bas de la casserole doit être très épaisse et parfaitement à plat.
- Avant de la placer sur la plaque chauffante, assurez-vous que la casserole, ainsi que la plaque chauffante en soi, soit parfaitement propre et sèche.
- Pour éviter d'égratigner la surface de verre de céramique, n'utilisez jamais de casseroles moulées en fer ou de casseroles avec un fond rugueux.

GRANDEURS DE CASSEROLES

- Pour éviter de gaspiller de l'énergie, assurez-vous que le diamètre du fond de la casserole soit 20 mm plus grand que le cercle marqué sur la plaque chauffante.
- Les grandeurs de casseroles indiqués dans le tableau ci-dessous sont adaptées pour votre plaque électrique. Les marmites unies et les casseroles avec des fonds plats sont recommandés pour une cuisson efficace. (Voir la figure 9)

| Zones | Diamètre des zones | Diamètre minimum des casseroles |
|--------|-----------------------|---------------------------------|
| Zone A | 140 mm (5 1/2 pouces) | 165 mm (6 1/2 pouces) |
| Zone B | 225 mm (8 7/8 pouces) | 250 mm (9 13/16 pouces) |
| Zone C | 175 mm (7 pouces) | 200 mm (7 7/8 pouces) |

Cuisson au four

Configuration de l'horloge et du chronomètre du four

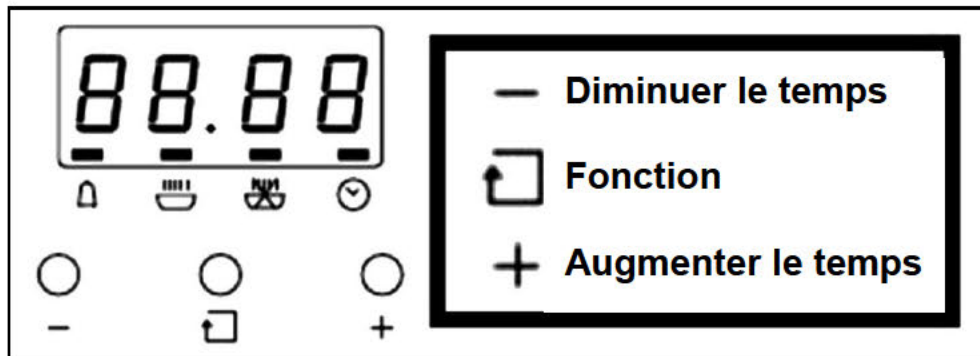


Figure 12

HORLOGE NUMÉRIQUE

Ce modèle a un affichage numérique 24 heures avec 3 boutons de contrôle. Lorsque branché pour la première fois à l'alimentation électrique (ou après une panne de courant), l'écran va afficher '12:00' et la barre au-dessus du ☺ symbole va clignoter. (Voir la figure 12)

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Pour ajuster correctement l'heure, veuillez appuyer le bouton + ou - pour avancer vers l'avant ou l'arrière jusqu'à ce que la bonne heure soit affichée. Lorsque vous avez terminé, vous pouvez appuyer le bouton 'fonction' ou attendre 5 secondes et l'heure configurée se gardera ainsi dans le système. (Voir la figure 12)

FONCTIONNEMENT MANUEL

Veuillez appuyer le bouton 'fonction' pour choisir le mode de fonctionnement manuel.

CUISSON AVEC LE CHRONOMÈTRE

En choisissant l'heure de fin de cuisson désirée, le temps de cuisson, la température et le mode de cuisson, vous pouvez configurer le four pour cuire automatiquement vos plats. (Voir la figure 12)

(Voir la figure 12)

- 1) Veuillez appuyer sur le bouton 'fonction' jusqu'à ce que la barre au-dessus ☺ du symbole clignote, puis appuyer + ou - pour régler le temps de cuisson.
- 2) Veuillez appuyer sur le bouton 'fonction' jusqu'à ce que la barre au-dessus ☺ du symbole clignote, puis appuyer + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson désirée.

- 3) Veuillez configurer la température et le mode de cuisson à l'aide des boutons de thermostat et du sélecteur.

Configuration des contrôles du four

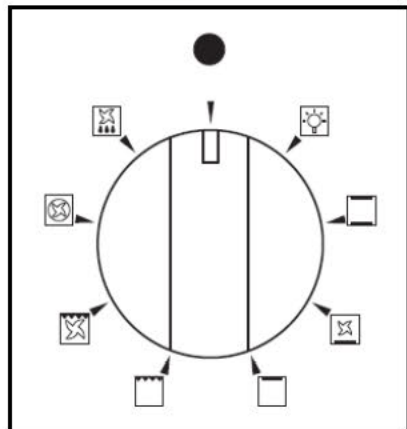


Figure 13

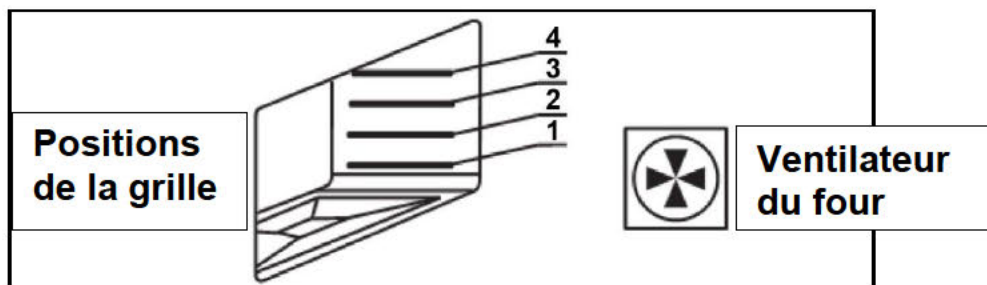


Figure 14

Le choix de la température de cuisson est effectué en tournant le bouton dans le sens horaire à la température requise. Le témoin d'avertissement s'allumera lors du processus de chauffage. Une fois que le four a atteint la température désirée, le témoin s'éteindra. Un clignotement régulier signifie que la température du four est conservée au niveau programmé.



INDICATEUR DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR

L'ampoule du four est allumée. Lors du fonctionnement du four, l'ampoule sera toujours allumée.



CUISSON TRADITIONNELLE (Élément du haut et du bas)

LE SÉLECTEUR DU THERMOSTAT VA DE 60 °C (140 °F) À MAX

La chaleur est fournie des éléments du haut et du bas. Le four doit être préchauffé avant d'y mettre la nourriture. La cuisson statique fournit des résultats optimaux avec : les gâteaux, les pizzas, le pain et pour la cuisson douce et lente de ragoûts. Caractéristiques de la cuisson statique : la chaleur est fournie du haut et du bas,

la cuisson est seulement possible sur la grille du centre qui devrait être placée au centre du four.



CUISSON DÉLICATE (Élément du bas et ventilateur)

LE SÉLECTEUR DU THERMOSTAT VA DE 60 °C (140 °F) À MAX

Parfait pour les pâtisseries et les gâteaux avec un glaçage humide et un peu de sucre, ainsi que les desserts humides dans des moules. D'excellents résultats peuvent être atteints en réalisant la cuisson dans le bas et avec des plats nécessitant de la chaleur dans la partie basse en particulier. La plaque est mieux insérée au niveau du bas.



CUISSON AVEC L'ÉLÉMENT DU HAUT

LE SÉLECTEUR DU THERMOSTAT VA DE 60 °C (140 °F) À MAX

C'est la meilleure option pour brunir des plats choisis à la fin d'une cuisson.



CUISSON SUR LA GRILLE (Élément de la grille)

LE SÉLECTEUR DU THERMOSTAT VA DE 60 °C (140 °F) À MAX

L'utilisation de l'élément de la grille est mieux réservée pour : le fromage fondue, le grillage et le brunissement. Le temps de cuisson ne devrait pas dépasser 5 minutes. Pour l'utiliser, veuillez choisir la fonction « grill au complet » ainsi que la température désirée.



CUISSON SUR LA GRILLE AIDÉE DU VENTILATEUR (Élément de la grille et ventilateur)

LE SÉLECTEUR DU THERMOSTAT VA DE 60 °C (140 °F) À 200 °C (392 °F)

C'est la meilleure option pour griller des viandes, des légumes et de la volaille. Veuillez préchauffer le four, placer la nourriture sur une grille ou une plaque de cuisson et la placer au milieu du four. D'autres grilles peuvent être utilisées en même temps par le biais de cette méthode.



CUISSON PAR CONVECTION (Élément de cuisson et ventilateur)

LE SÉLECTEUR DU THERMOSTAT VA DE 60 °C (140 °F) À MAX

Cette méthode permet une cuisson égale sur plusieurs grilles pour différents types d'aliments avec les temps de cuisson appropriés pour chaque aliment. Le four doit être préchauffé avant d'y mettre les aliments. Veuillez utiliser la fonction « Ventilation forcée » pour faire fonctionner ce mode.



DÉCONGÉLATION (Ventilateur du bas)

Tous les types d'aliments peuvent être décongelés en faisant circuler l'air à la température ambiante : les gâteaux, la crème, les fruits, etc. Pour des aliments comme : la viande, le poisson, et le pain, vous voudrez configurer la température du ventilateur à 175-200 °C (347-392 °F).

Instructions de cuisson

| Configuration : | Aliment : | Niveau de la grille (Voir la figure 33) | Température (Fahrenheit) : | Temps (minutes) : |
|---|----------------------|--|---|---|
| Cuisson traditionnelle (veuillez ajouter du temps pour le préchauffage) | Lasagne | 2-3 | 410-450 | 30 |
| | Pâtes cuites au four | 2-3 | 410-450 | 40 |
| | Rôti de veau | 2 | 350-400 | 30-40 / lb |
| | Bœuf | 2 | 410-460 | 30-40 / lb |
| | Porc | 2 | 340-400 | 30-40 / lb |
| | Poulet | 2 | 340-400 | 45-60 |
| | Canard | 2 | 340-400 | 45-60 |
| | Oie / Dinde | 1 | 280-340 | 45-60 |
| | Agneau | 2 | 340-400 | 15 / lb |
| | Poisson | 1-2 | 340-400 | Varie selon les dimensions |
| | Pizza | 1-2 | 410-450 | 40-45 |
| | Petite pâtisserie | 1-2 | 340-400 | 15-20 |
| | Gâteau aux fruits | 1-2 | 340-400 | 20-30 |
| | Carré au chocolat | 3-4 | 140 | 5 |
| Cuisson par convection (veuillez ajouter du temps pour le préchauffage) | Lasagne | 2-3 | 375-410 | 20-25 |
| | Pâtes cuites au four | 2 | 375-410 | 25-30 |
| | Rôti de veau | 2 | 300-350 | 65-90 |
| | Bœuf | 2 | 350-375 | 65-90 |
| | Porc | 2 | 300-325 | 70-100 |
| | Poulet | 2 | 350 | 70-90 |
| | Canard | 2 | 325-350 | 100-160 |
| | Oie / Dinde | 2 | 300-325 | 160-240 |
| | Agneau | 2 | 300-350 | 100-130 |
| | Poisson | 2-3 | 300-350 | Varie selon les dimensions |
| | Pizza | 2-3 | 410-475 | 30-50 |
| | Gâteau éponge | 2-3 | 375-425 | 25-35 |
| | Gâteau aux fruits | 2-3 | 350-375 | 40-50 |
| | Pain | 1-2 | 425-475 | 7 |
| Configuration : | Aliment : | Niveau de la grille (Voir la figure 33) | Temps de cuisson du premier côté (minutes) : | Temps de cuisson du second côté (minutes) : |
| Cuisson sur grill | Côtelettes de porc | 4 | 7-9 | 5-7 |
| | Filet (porc) | 3 | 9-11 | 5-9 |
| | Filet (bœuf) | 3 | 9-11 | 9-11 |
| | Foie | 4 | 2-3 | 2-3 |
| | Veau | 4 | 7-9 | 5-7 |
| | Poulet | 3 | 9-14 | 9-11 |
| | Saucisses | 4 | 7-9 | 5-6 |
| | Boulettes de viande | 4 | 7-9 | 5-6 |
| | Filet de poisson | 4 | 5-6 | 3-4 |
| Pain grillé | 4 | 2-4 | 2-3 | |

Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT



DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

DANGER

DANGER DE BRÛLURES

Pour éviter toute brûlure possible, veuillez faire attention lors du nettoyage de l'appareil. Veuillez **NE PAS** essayer de nettoyer l'appareil lorsque le four ou les têtes de brûleur sont toujours chaudes.

Pour éviter toute brûlure possible, veuillez **NE PAS** essayer quelconque des instructions suivantes de nettoyage avant d'éteindre **TOUTES** les surfaces de brûleur et leur laisser le temps de refroidir.

IMPORTANT : Veuillez toujours respecter les instructions de l'étiquette sur les produits de nettoyage.

• Boutons de contrôle

- Pour un nettoyage général, veuillez utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon.
- Pour des taches plus difficiles et des accumulations de graisse, veuillez appliquer un détergent liquide directement sur la tache. Veuillez rincer avec un linge humide puis sécher.
- Veuillez **NE PAS** utiliser de laine d'acier ou de nettoyeurs à l'acide sur les boutons car cela pourrait les érafler.

• Acier inoxydable

- Veuillez nettoyer l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et un linge à vaisselle. Veuillez rincer avec de l'eau propre et un chiffon.
- Veuillez ne pas utiliser de nettoyeurs avec de fortes concentrations de chlorure ou de chlore. Veuillez ne pas utiliser de forts nettoyeurs à récurer. Veuillez seulement utiliser des nettoyeurs de cuisine qui sont spécialement conçus pour nettoyer l'acier inoxydable.

• Intérieur du four

- Cet appareil N'a PAS d'option d'auto-nettoyage.
- Veuillez **NE PAS** essayer de nettoyer l'appareil lorsque le four est encore chaud.
- Veuillez utiliser un produit nettoyant approprié conçu spécifiquement pour nettoyer l'intérieur des fours.
- **IMPORTANT** : Veuillez toujours respecter les instructions de l'étiquette sur les produits de nettoyage.

• Tiroir de rangement

- Veuillez vous assurer que le tiroir soit froid et vide avant de le nettoyer.
- Veuillez utiliser un détergent doux.

• Porte extérieure du four

- Veuillez utiliser un nettoyant pour vitres et un chiffon doux ou une éponge.
- Veuillez appliquer le nettoyant pour vitres sur le chiffon doux ou l'éponge, et non directement sur le panneau.

• Enlever et nettoyer la porte du four

Lors d'une utilisation normale du fourneau de cuisine, il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four. Cependant, si vous devez l'enlever, veuillez vous assurer que le four est éteint et froid. La porte du four est lourde. Veuillez suivre ces instructions.

- Veuillez ouvrir complètement la porte.
 - Veuillez lever et tourner complètement les petits leviers situés sur les deux charnières.
 - Tout en tenant la porte de chaque côté, fermez-la jusqu'à ce qu'elle touche les leviers.

- Puis continuez de fermer la porte jusqu'à ce qu'elle soit à environ 10 cm (4 po) d'être complètement fermée.
 - Tirez la porte vers vous, la retirant de son siège. La porte sortira en douceur du four. (Voir la figure 15)
- Pour remplacer la porte, veuillez effectuer la procédure ci-dessus en sens contraire.
- Veuillez noter : Si la porte ne sort pas facilement du four : ne forcez pas.



Figure 15

• **Changer l'ampoule intérieure du four**

⚠ AVERTISSEMENT



DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

- Veuillez vous assurer que l'appareil est mis hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique possible.
- Veuillez enlever le couvercle de verre en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. (Voir la figure 16)
- Veuillez remplacer l'ampoule avec une ampoule à haute température capable de supporter 600 degrés et qui rencontre les critères suivants :
 - 240 V
 - 25 W
 - Type : E-14

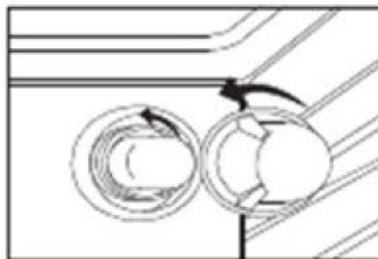


Figure 16

Solutions à des problèmes communs

IMPORTANT :

Avant d'appeler pour un entretien quelconque, veuillez revoir cette liste. Elle pourrait vous épargner du temps et de l'argent. Cette liste inclut des expériences communes qui ne sont pas le résultat d'une main-d'œuvre ou d'un matériel défectueux dans votre appareil.

AVERTISSEMENT

Danger de décharge électrique

Veuillez brancher l'appareil dans une prise à 3 broches mise à la terre.

Veuillez ne pas enlever la broche de la mise à la terre.

Veuillez ne pas utiliser un adaptateur.

Veuillez ne pas utiliser de rallonge électrique.

Un échec à suivre ces instructions peut provoquer la mort, un incendie ou une décharge électrique.

RIEN NE FONCTIONNE

■ Est-ce que l'alimentation électrique est débranchée ?

Veuillez vérifier que les fils électriques soient correctement branchés au réseau électrique. Veuillez voir la section « Branchement électrique ». Si le problème persiste, veuillez contacter un technicien qualifié.

■ Fusible grillé ou disjoncteur déclenché ?

Veuillez remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur. Si le problème persiste, veuillez contacter un technicien qualifié.

LA SURFACE DES BRÛLEURS NE FONCTIONNE PAS

■ Est-ce que le bouton de contrôle est correctement réglé ?

Veuillez pousser sur le bouton avant de le tourner vers une position.

CHALEUR EN EXCÈS AUTOUR DE LA BATTERIE DE CUISINE SUR LA SURFACE DE CUISSON

■ Est-ce que la batterie de cuisine est de la bonne grandeur ?

Veuillez utiliser une batterie de cuisine de la même grandeur que la surface de cuisson, que l'élément ou que la surface de brûleur. La batterie de cuisine ne doit pas dépasser par plus de 1,3 cm (0,5 po) la zone de cuisson.

LES RÉSULTATS DE LA CUISSON SUR LA PLAQUE DE CUISSON N'EST PAS CE À QUOI L'ON S'ATTENDAIT

■ Est-ce que la bonne batterie de cuisine est utilisée ?

Veillez voir la section « Ustensiles sur la surface de cuisson ».

■ Est-ce que le bouton de contrôle est configuré au bon niveau de chaleur ?

Veillez voir la section « Configuration des contrôles de la surface ».

■ Est-ce que le fourneau de cuisine est au niveau ?

Veillez mettre au niveau le fourneau de cuisine. Voir la section « Déballage du fourneau de cuisine / Installation des pieds de nivellement et du panneau arrière ».

LE FOUR NE FONCTIONNE PAS

■ Est-ce que les contrôles du four sont configurés correctement ?

Voir la section « Configuration des contrôles du four ».

LE VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT FONCTIONNE DURANT LA CUISSON AU FOUR ET AU GRIL

■ Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement lors de l'utilisation du four et pendant un moment par après afin que le four se refroidisse.

LA TEMPÉRATURE DU FOUR EST TROP ÉLEVÉE OU TROP BASSE

■ Est-ce que le four a été préchauffé ?

Veillez voir la section « Instructions de cuisson ».

■ Est-ce que les grilles sont correctement positionnées ?

Veillez voir la section « Instructions de cuisson ».

■ Est-ce qu'il y a une bonne circulation d'air autour de la batterie de cuisine ?

Veillez voir la section « Instructions de cuisson ».

■ Est-ce que la pâte à frire est distribuée également dans le moule ?

Veillez vérifier que la pâte à frire est partout égale dans le moule.

■ Est-ce que la bonne durée de temps est employée ?

Veillez régler le temps de cuisson.

■ Est-ce que la porte a été ouverte lors de la cuisson ?

Jeter un coup d'œil au four libère de la chaleur et peut entraîner des temps de cuisson plus longs.

■ Est-ce que les items cuits sont trop bruns dans le bas ?

Veillez déplacer la grille vers une position plus élevée dans le four.

■ **Est-ce que les bords de la tarte brunissent plus tôt que prévu ?**

Veillez utiliser du papier d'aluminium pour recouvrir le bord de la croûte et / ou veuillez réduire la température de cuisson au four.

Pour un centre de réparation agréé Caloric™, veuillez nous contacter à:

1-844-455-3474 ext. 2 ou service@caloricappliances.ca

Nous faisons tout notre possible pour nous assurer que les informations fournies sont complètes et exactes, cependant, les images et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

Visitez notre site Web à

www.caloricappliances.ca

pour la dernière version anglaise ou française de ce manuel.



Au Canada CALORIC™ est une marque déposée de J.A.K. North America Inc.
