



Duro Corporation

Manuel d'installation, d'entretien et de maintenance pour cuisinière à gaz



NXRPRO3051 NXRPRO3651 NXRPRO4851

Merci d'avoir acheté cette cuisinière d'intérieur NXRPRO.
Nous sommes heureux de collaborer avec vous et nous vous recommandons de lire l'ensemble de ce manuel de l'utilisateur avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Ce manuel contient des instructions relatives à l'installation et à la configuration correctes de votre nouvelle cuisinière, mais également un aperçu des fonctions uniques que propose notre produit. Conservez ce manuel pour référence future ; il contient des réponses aux questions que vous pouvez éventuellement vous poser avant de commencer à cuisiner.

Merci,
Duro Corporation

AVERTISSEMENT



Le non-respect des informations du présent manuel peut provoquer un incendie ou une explosion qui peut entraîner des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence, de bombonne de propane liquide ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil.

Que faire si vous détectez une odeur de gaz ?

Ne tentez d'allumer aucun appareil.

Ne touchez aucun interrupteur électrique.

N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur de votre résidence.

Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.

Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur, appelez les pompiers.

L'installation et l'entretien de votre cuisinière à gaz doivent être effectués par un installateur agréé, une agence de services approuvée ou votre fournisseur de gaz.

Contenus

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	4~7
instructions d'installation.....	8~15
opération Table de cuisson.....	16~18
opération four.....	19~20
opération de poulet de chair.....	21
opération Griddle.....	22
Entretien et nettoyage.....	23~24
Dépannage.....	25-26
Garantie & Enregistrement du produit.....	26~28

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Définitions



Ceci est un symbole d'avertissement de sécurité. Il vous alerte des dangers potentiels sur les personnes ou les biens matériels. Respectez tous les messages de sécurité afin d'éviter les dommages matériels, les blessures ou la mort.



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

indique une situation modérément dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures à modérées.

ATTENTION

utilisée sans symbole d'alerte de sécurité, cette mention indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des dommages matériels.

IMPORTANT

mention utilisée pour les informations d'installation, d'utilisation et d'entretien qui n'ont pas trait à la sécurité.

Le non-respect des informations du présent manuel peut provoquer un incendie ou une explosion qui peut entraîner des dommages matériels, des blessures, voire la mort. N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence, de bombonne de propane liquide ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil. Conservez ce manuel pour référence future.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Que faire si vous détectez une odeur de gaz ?

- Ne tentez d'allumer aucun appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur de votre résidence.
- Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur, appelez les pompiers.

IMPORTANT

L'installation et l'entretien de votre cuisinière à gaz doivent être effectués par un installateur agréé, une agence de services approuvée ou votre fournisseur de gaz.



AVERTISSEMENT

Les cuisinières peuvent basculer et entraîner des blessures.

Installez le dispositif anti-basculement fourni avec la cuisinière.

Suivez l'ensemble des instructions d'installation

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

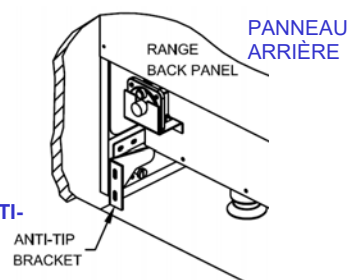
Faites glisser la cuisinière vers l'avant.

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

Soulevez prudemment l'avant de la cuisinière, puis replacez-la contre le mur en vous assurant que l'axe glisse sous le support.



DISPOSITIF ANTI-BASCULE



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

IMPORTANT

L'appareil de cuisson intérieur est doté d'une prise à trois fiches (terre) qui vous protège contre les risques de décharge électrique ; elle doit être branchée directement dans une prise électrique à trois fiches correctement mise à la terre. NE COUPEZ PAS OU NE SUPPRIMEZ PAS la fiche de mise à la terre de cette prise.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



Pour garantir un fonctionnement correct et sûr, lisez l'ensemble des instructions avant d'utiliser le produit. Installez ou positionnez le produit uniquement selon les consignes fournies dans les instructions d'installation.

- Ne tentez pas de régler, réparer, entretenir ou remplacer des pièces de votre appareil, sauf si l'opération est spécifiquement recommandée dans ce guide.
- N'utilisez pas la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne laissez pas des enfants en présence de l'appareil ou sans surveillance lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation. N'autorisez jamais qui que ce soit à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de la cuisinière. Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil.
- Toutes les opérations d'entretien doivent être confiées à un technicien qualifié.
- Demandez au technicien de vous indiquer l'emplacement du robinet d'arrêt de gaz ainsi que la manière de le couper en cas d'urgence.
- Déconnectez toujours l'alimentation de l'appareil avant d'effectuer une opération d'entretien quelconque.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de détergents abrasifs ou caustiques sur cet appareil. Cela peut endommager la surface de manière irréversible.

- Lorsque vous cuisinez, positionnez les commandes de brûleur de sorte que la flamme chauffe uniquement le fond des ustensiles et ne débordent pas sur les côtés de l'ustensile.
- Utilisez des ustensiles (casseroles et poêles) qui conduisent lentement la chaleur (casseroles en verre) avec les brûleurs réglés sur un niveau bas ou intermédiaire.
- Désactivez toutes les commandes et attendez que les surfaces de l'appareil refroidissent avant de les toucher. Ne touchez pas les grilles des brûleurs ni les surfaces environnantes avant qu'elles ne soient froides.
- N'utilisez pas d'eau sur les flammes provoquées par la combustion de graisse.
- Nettoyez prudemment l'appareil.
- Orientez toujours les poignées des casseroles vers les côtés ou l'arrière de la cuisinière. Ne les orientez pas vers la zone dans laquelle elles peuvent facilement brûler. Les poignées ne doivent pas se trouver au-dessus des autres brûleurs.
- Utilisez la cuisinière uniquement pour les tâches de cuisson indiquées dans le présent manuel. Lorsque vous utilisez la cuisinière, ne touchez pas les grilles, les capuchons des brûleurs, les bases des brûleurs ou toute autre surface à proximité de la flamme. Ces composants peuvent être suffisamment chauds pour entraîner des brûlures.
- Utilisez des maniques sèches. Les maniques mouillées ou humides utilisées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures provoquées par vapeur.
- Évitez tout contact entre les maniques et les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas de torchon ou autre tissu de grande taille.
-
- Ne chauffez pas de contenants alimentaires. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et entraîner des blessures.
- Ne touchez pas les surfaces avant qu'elles ne soient froides, pendant comme après l'utilisation.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



N'obstruez pas le flux d'air de combustion vers l'appareil ni l'air de ventilation qui sort de la cuisinière.

Exigences en matière d'alimentation en gaz

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, à la réglementation nationale sur le combustible au gaz ANSI Z223.1/NFPA 54. Au Canada, l'installation doit être conforme au code d'installation d'appareil au gaz naturel actuel CAN 1-1.1-M81 et avec les codes locaux, le cas échéant. La conception de cette cuisinière est certifiée selon la dernière édition de la norme ANSI Z21.1b-2012 .

1.PRESSION MINIMALE DE L'ALIMENTATION EN GAZ VERS L'APPAREIL POUR LES GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉS : 14,0 po de colonne d'eau (0,032 bar).

2.PRESSION MINIMALE DE L'ALIMENTATION EN GAZ VERS L'APPAREIL POUR LE GAZ NATUREL : 6 po de colonne d'eau (0,024 bar).

3.LE RÉGULATEUR DE L'APPAREIL EST DÉFINI SUR UNE PRESSION DE SORTIE DE 5 PO DE COLONNE D'EAU (0,012 BAR)

Éliminez la présence de matériaux combustibles d'essence et autres vapeurs inflammables dans la zone de l'appareil.

Ventilation : nous vous recommandons d'installer une hotte d'aspiration ventilée électrique de taille et de puissance suffisantes au-dessus de la cuisinière.

Avant d'installer la cuisinière, vous devez localiser le support anti-basculement de votre cuisinière et le fixer au mur.



L'utilisation de placards au-dessus de l'appareil peut générer des risques de brûlure. Les éléments combustibles peuvent prendre feu et les éléments métalliques peuvent chauffer et causer des brûlures. Si un placard est installé, le risque peut être réduit en installant une hotte à visière qui dépasse horizontalement de 5 po (12,7 cm) au minimum du bas des placards.



L'appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage d'un espace. Cette information est fondée sur des considérations de sécurité. Toutes les ouvertures du mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être comblées.

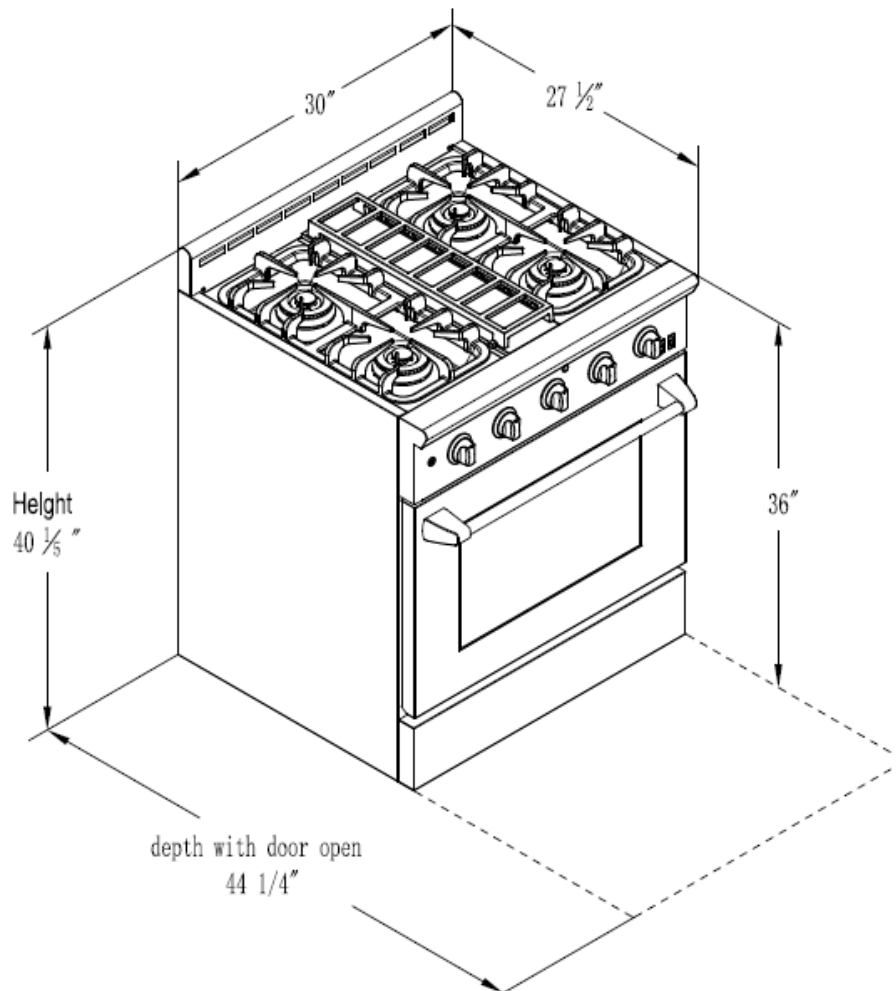
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

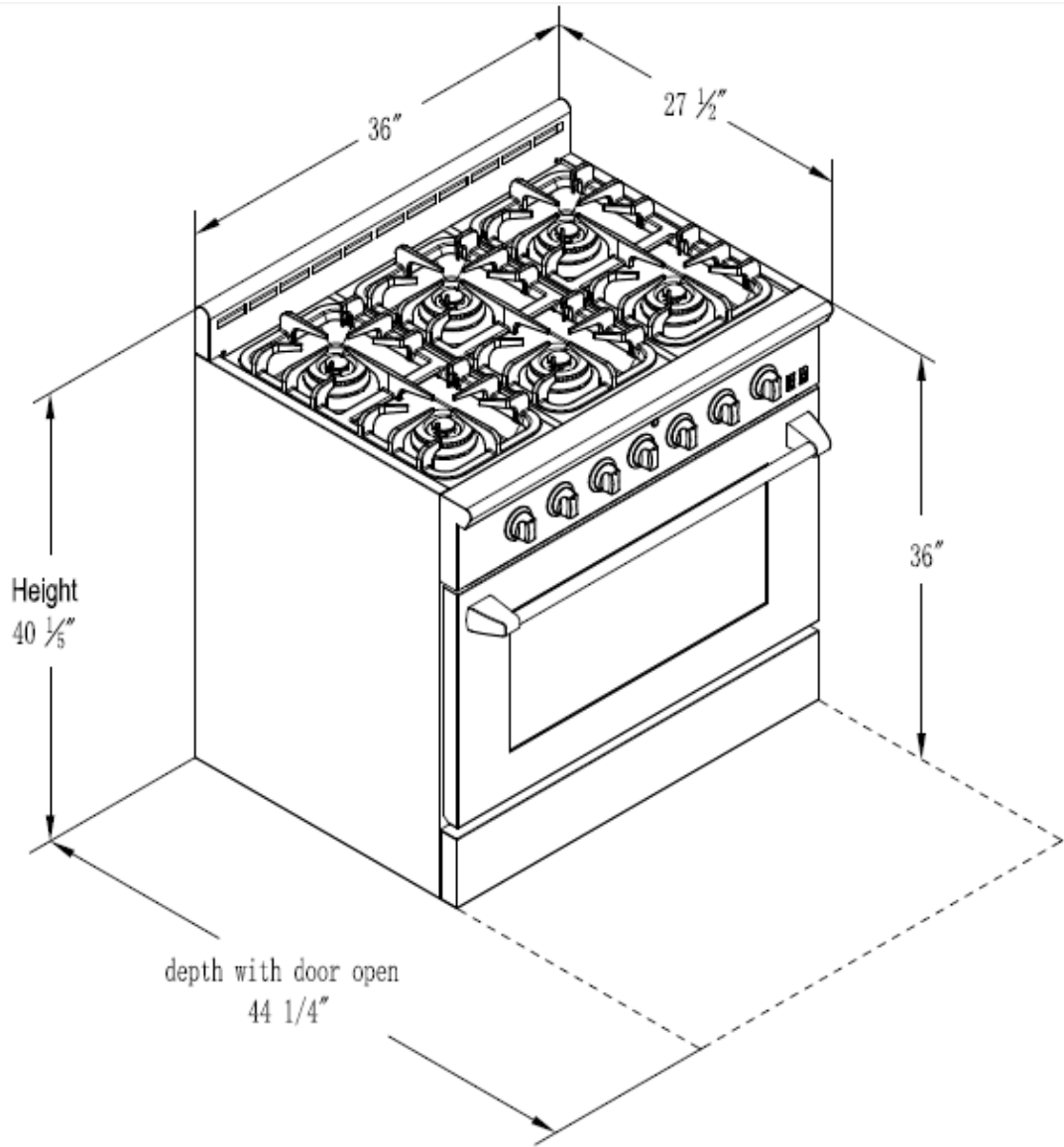
Dimensions et espacements

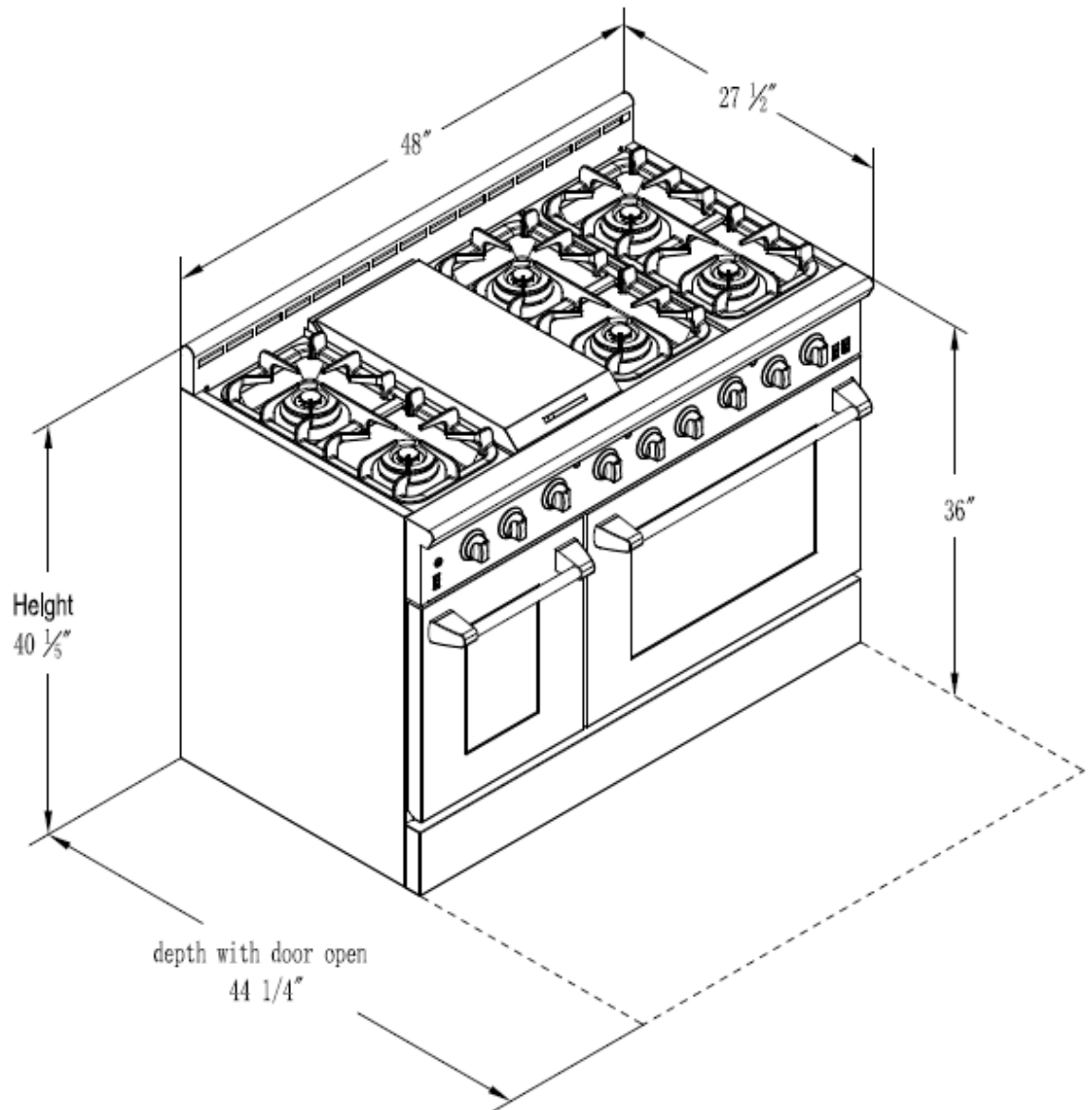
La cuisinière peut être plaquée contre le mur arrière. Vous pouvez poser un matériau non combustible sur le mur arrière, entre la cuisinière et la hotte aspirante. Il n'est pas nécessaire d'installer de matériau non combustible derrière la cuisinière, sous la hauteur du plan de travail.

La distance minimale entre la paroi latérale de la cuisinière, au-dessus des parois combustibles du plan de travail doit être de 10 po (25,4 cm).

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



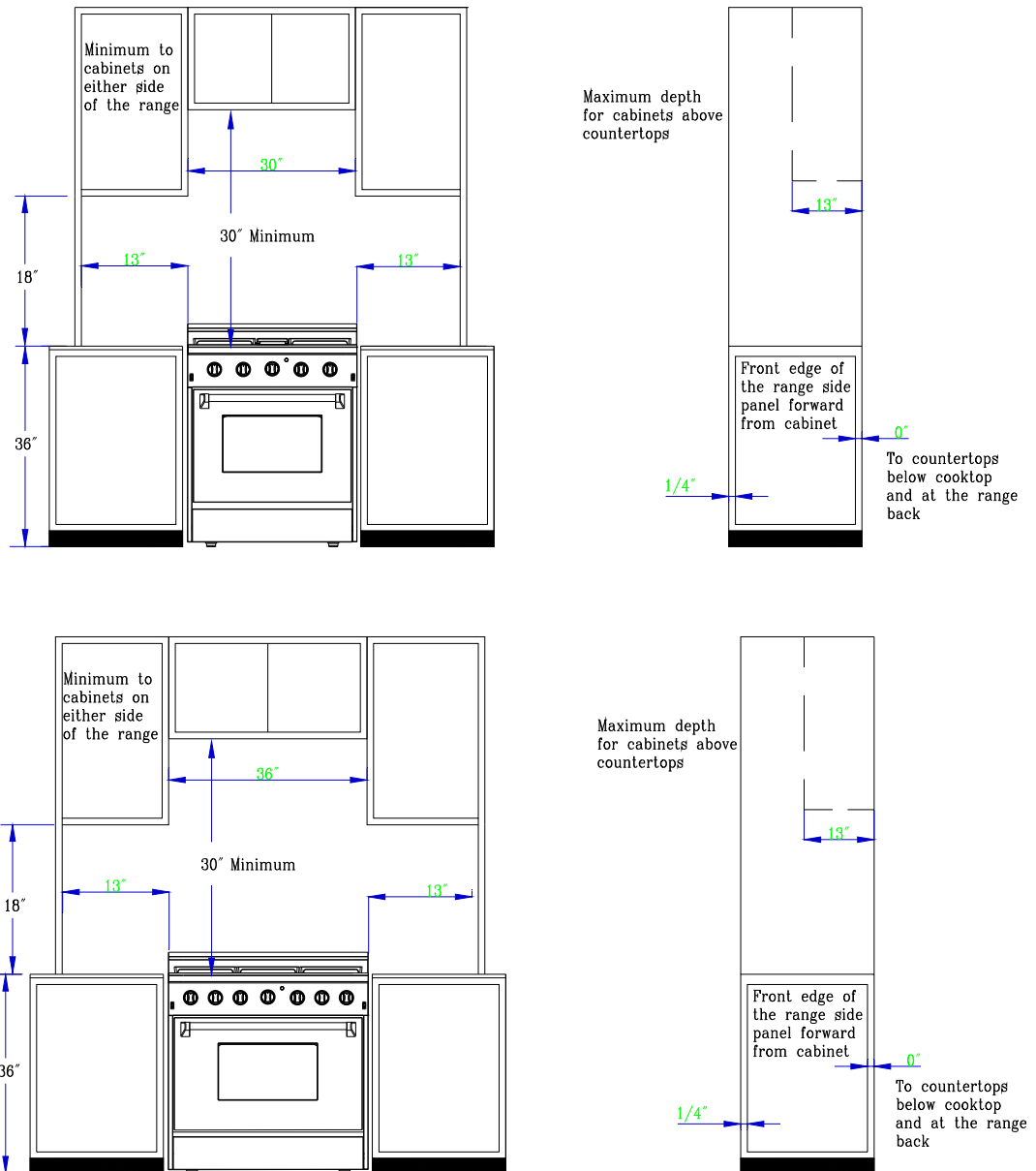




Dimensions et espacements

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

La profondeur maximale des placards installés au-dessus de la plaque de cuisson de 13 po (33 cm) ou plus, en fonction des spécifications des fabricants et conformément aux tests de l'agence de certification.



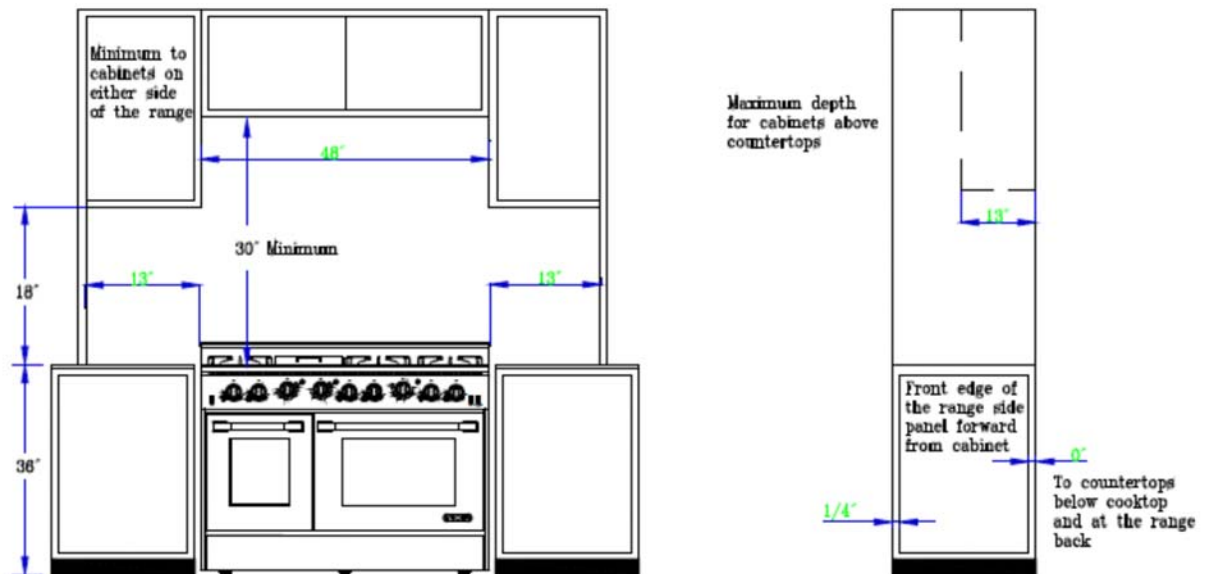
Distance minimale avec les placards des deux côtés de la cuisinière

30 po (76,2 cm) minimum

Profondeur maximale des placards situés au-dessus du plan de travail

Distance entre le bord avant de la paroi latérale de la cuisinière et le placard

Distance avec les plans de travail sous la surface de cuisson et à partir de l'arrière de la cuisinière

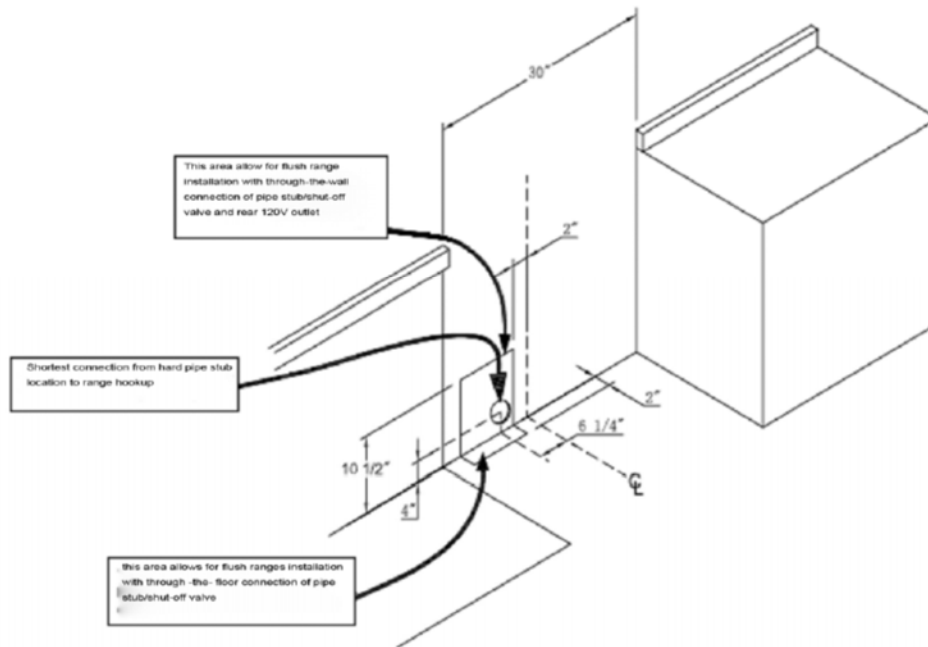


Exigences en matière d'alimentation électrique

Votre cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, selon la réglementation électrique nationale (ANSI/NFPA 70, dernière édition). Au Canada, la mise à la terre électrique doit être conforme à la réglementation électrique canadienne CSA C22.1, partie 1 et/ou aux autres codes locaux en vigueur. Vous pouvez demander un exemplaire de cette norme auprès de : National Fire Protection Association, 1 Battery march Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101.

La polarité de l'alimentation électrique doit être correcte. Une inversion de polarité entraîne la production constante d'étincelles par les électrodes, même une fois la flamme allumée. En cas de doute quant à la polarité ou à la mise à la terre de l'alimentation électrique, faites-la vérifier par un électricien compétent.

Utilisez un circuit de dérivation 120 V, 60 Hz correctement mis à la terre et protégé par un disjoncteur 15 A ou 20 A ou un fusible à action différée.



Cette zone permet une installation de la cuisinière complètement contre le mur grâce à une connexion d'embase de tuyau/un robinet d'arrêt encastré dans le mur et une prise 120 V située à l'arrière.

Connexion la plus courte entre l'embase de tuyau dure et le point de raccordement de la cuisinière.

Cette zone permet une installation de la cuisinière complètement contre le mur grâce à une connexion d'embase de tuyau/un robinet d'arrêt encastré dans le sol.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Mise à la terre

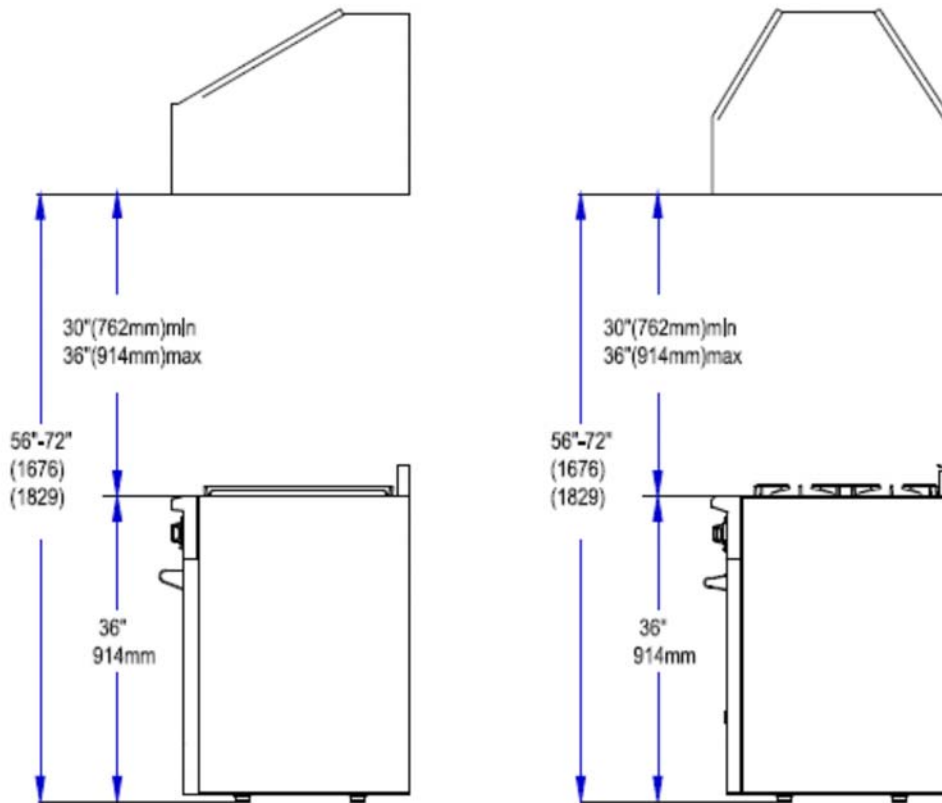
1. Le cordon d'alimentation est doté d'une prise à trois fiches (mise à la terre) qui s'adapte à une prise de courant murale à trois fiches standard. Cela permet de minimiser les risques de décharges électriques depuis la cuisinière.
2. Tous les appareils raccordés par cordon doivent être dotés d'instructions relatives à l'emplacement de la prise murale ainsi que d'un avertissement indiquant à l'utilisateur qu'il doit déconnecter l'alimentation électrique avant d'entretenir l'appareil.
3. Lorsque la prise est une prise électrique à deux fiches, il est de la responsabilité et de l'obligation du client de la faire remplacer par une prise murale à trois fiches correctement mise à la terre. Ne coupez pas ou ne supprimez pas la fiche de mise à la terre du cordon d'alimentation.

Raccordement de la cuisinière à l'alimentation en gaz

1. Installez un robinet d'arrêt de gaz manuel sur la conduite de gaz dans un emplacement facile d'accès extérieur à la cuisinière, dans la tuyauterie de gaz extérieure à la cuisinière, afin d'activer ou de couper l'alimentation en gaz vers l'appareil.
2. Installez un robinet d'arrêt dans un emplacement accessible de la conduite de gaz extérieure à la cuisinière pour activer ou couper l'alimentation en gaz vers l'appareil.
3. Installez un adaptateur de raccord mâle ½ po (1,27 cm) sur le filetage coudé NPT interne situé au niveau de l'entrée du régulateur. Sur les modèles équipés de deux brûleurs standards, installez l'extrémité de tuyau fileté mâle de l'adaptateur de raccord ½ po (1,27 cm) sur le filetage interne NPT ½ po (1,27 cm) situé à l'entrée du régulateur de pression. Pour éviter les dommages, utilisez une clé pour le raccord du régulateur.
4. Installez un adaptateur de raccord mâle ½ po (0,27 cm) ou ¾ po (1,9 cm) sur le filetage NPT interne du robinet d'arrêt manuel, en prenant garde de bloquer le robinet afin de l'empêcher de tourner.
5. Pour la vérification du réglage du régulateur, la pression d'alimentation de gaz est de 6 po (0,014 bar) (gaz naturel) et 11 po (0,027 bar) (gaz de pétrole liquéfiés) ; raccordez un connecteur de conduite de gaz flexible au régulateur de la cuisinière. Placez la cuisinière de sorte à pouvoir effectuer le raccordement au niveau du robinet d'arrêt.
6. Lorsque vous avez effectué tous les raccordements, assurez-vous que l'ensemble des commandes de la cuisinière sont en position « Off » (Arrêt) et ouvrez le robinet d'alimentation en gaz principal.
7. Vérifiez que l'appareil ne comporte pas de fuite, conformément aux instructions du fabricant. Utilisez de l'eau savonneuse (50 % eau et 50 % savon) ou un détecteur de fuites au niveau de tous les joints et raccords afin de détecter la présence de fuites dans le système. Ne détectez pas la présence de fuites à l'aide d'une flamme.

L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz du bâtiment. Pour ce faire, fermez son robinet d'arrêt individuel lors des tests de pression de la tuyauterie d'alimentation en gaz à une pression inférieure ou égale à ½ psig (3,5 kPa).

Installation de la hotte/de la crédence composite



Min.Max

Le bas de la hotte doit se trouver entre 30 po (76,2) et 36 po (91,44 cm) au minimum au-dessus du plan de travail. Selon ces mesures, la hotte se trouve généralement entre (1,67 m) et (1,82 m) du sol. Ces distances permettent un fonctionnement sûr et efficace de la hotte.

Après l'installation :

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

Vérifiez l'allumage du brûleur du four.

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

Vérifiez l'absence de fuites de gaz au niveau de tous les raccords (à l'aide d'un détecteur de gaz, jamais à l'aide d'une flamme).

Vérifiez le fonctionnement des fonctions de cuisson et cuisson à convection du four.

FONCTIONNEMENT DE LA SURFACE DE CUISSON

Allumage du brûleur de la plaque de cuisson

		
Appuyez pour ouvrir l'alimentation en gaz.	Placez le bouton position « Hi » (Haut).	Manipulez le bouton pour régler la hauteur de la flamme.

Pour allumer les brûleurs de la plaque de cuisson, appuyez sur le bouton de commande approprié et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en position « Hi » (Haut). Un clic retentit alors. Il s'agit du son émis par l'allumage électrique du brûleur. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande du brûleur pour régler le niveau de chaleur souhaité.

REMARQUE : Lorsqu'un brûleur est en position « Hi » (Haut), tous les allumeurs des brûleurs émettent des étincelles. Ne tentez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer la surface environnante lorsqu'un autre brûleur est allumé. Ne touchez aucun capuchon de brûleur, base de brûleur ou système d'allumage tandis que les allumeurs produisent des étincelles.

Réglages de chaleur :

Hi (Haut)	Permet d'allumer les brûleurs.
Simmer (Mijotage)	Fonte de petites quantités d'aliments, cuisson à la vapeur du riz, réchauffage d'aliments, fonte de chocolat ou de beurre.
Low (Bas)	Fonte de grandes quantités d'aliments.
Low-Medium (Moyen-Faible)	Friture à basse température, mijotage de grandes quantités, réchauffage de l'eau, de sauces à la crème ou de sauces.
Medium (Moyen)	Faire sauter et faire brunir des aliments, braiser, frire à la poêle, conservation d'une ébullition faible sur de grandes quantités
Medium-Hi (Moyen-Haut)	Friture à haute température, ébullition à la poêle, maintien d'une faible ébullition sur de grandes quantités.
Hi (Haut)	Ébullition rapide de liquide, friture

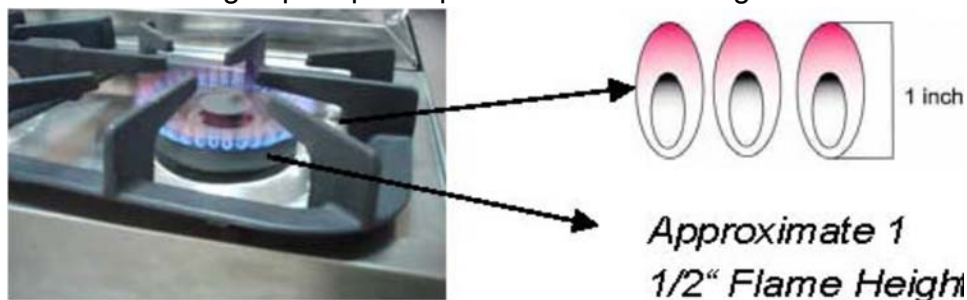
FONCTIONNEMENT DE LA SURFACE DE CUISSON

Mijotage et ébullition

1. Une flamme de petite taille donne de meilleurs résultats pour ce qui est de faire mijoter des aliments. Les flammes de petite taille permettent une cuisson précise des aliments délicats, mais également de maintenir la nourriture chaude, de faire fondre du chocolat ou du beurre et de cuisiner les aliments qui doivent cuire à feu doux pendant une longue durée.
2. Le réglage de flamme le plus élevé offre la chaleur maximale disponible sur votre cuisinière. Ce réglage doit être utilisé pour les grosses charges de cuisson, par exemple l'ébullition d'eau ou la cuisson de pâtes.

Taille de la flamme

- Lorsque vous sélectionnez une taille de flamme, observez celle-ci lorsque vous tournez le bouton.
- Les flammes qui dépassent du fond des ustensiles sont des flammes perdues.
- La flamme doit être stable et bleue. La présence de matériaux étrangers dans la conduite de gaz peut provoquer une flamme orange lors du fonctionnement initial.



Flamme d'une hauteur d'environ 1,5 po (3,81 cm)

Panne de courant

1. Si le gaz ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, coupez le robinet et attendez au minimum cinq minutes que le gaz se dissipe. Réitérez la procédure d'allumage.
2. En cas de coupure de courant, il est possible d'allumer manuellement les brûleurs de la plaque de cuisson. Approchez une allumette allumée d'un brûleur, puis tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en position « HI » (Haut). Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton sur le réglage de votre choix.
3. En cas de panne de courant, l'appareil ne peut pas fonctionner en toute sécurité et l'utilisateur ne doit pas tenter de l'utiliser.

Plaque de cuisson

- Pour empêcher toute décoloration ou formation de taches sur la plaque de cuisson, nettoyez la surface après chaque utilisation et essuyez les projections acides ou sucrées dès que la plaque de cuisson est froide.
- Les brûleurs de votre cuisinière ne sont pas fixés à votre plaque de cuisson et ils peuvent être retirés. Les débordements et projections ne peuvent pas s'écouler sous la plaque de cuisson. Les brûleurs doivent être nettoyés après chaque utilisation.

FONCTIONNEMENT DE LA SURFACE DE CUISSON

Ventilation du four

N'obstruez pas les conduites situées à l'arrière de la cuisinière lorsque vous utilisez le four. Il est important que le flux d'air chaud en provenance du four et le flux d'air frais entrant dans le brûleur du four ne soient jamais interrompus. Évitez de toucher les ouvertures de ventilation ou les surfaces environnantes lors de l'utilisateur du four ou du gril.



AVERTISSEMENT

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE conformément au Département de l'Agriculture des États-Unis : NE MAINTENEZ PAS des aliments à des températures comprises entre 40 °F et 140 °F (4-60 °C) pendant plus de 2 heures.

Il est déconseillé de cuire des aliments crus à des températures inférieures à 275 °F (135 °C).



AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce. Une telle utilisation peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

N'utilisez jamais cet appareil en tant qu'espace de stockage et placard de stockage.



AVERTISSEMENT

Ne marchez jamais sur les portes et tiroirs de l'appareil ou ne vous appuyez ou asseyez jamais dessus. Cela peut générer des risques et des blessures.

Grilles des brûleurs

- Les grilles doivent être correctement mises en place avant la cuisson. Une installation incorrecte des grilles peut rayer la plaque de cuisson et/ou entraver la combustion.
- N'utilisez pas les brûleurs lorsqu'aucune casserole ou aucun ustensile ne se trouve sur les grilles.



FONCTIONNEMENT DU FOUR



Ne couvrez jamais les fentes, orifices ou passage de la partie inférieure ; ne recouvrez jamais une grille entière de matériaux tels que du papier d'aluminium. Une telle pratique bloque le flux d'air dans le four et peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone.

Le papier d'aluminium peut également emprisonner de la chaleur, ce qui crée un risque d'incendie.

Fonctionnement du four

Cuisson avec flux d'air naturel : dans ce mode de cuisson, de la chaleur est transférée dans le four par les brûleurs de cuisson situés au fond de la cavité du four. La chaleur circule ensuite grâce à un flux d'air naturel. Il s'agit du réglage de cuisson traditionnel.

Gril à infrarouge

Le brûleur du gril se trouve en haut du four. Ce brûleur chauffe l'écran métallique jusqu'à ce qu'il brille. L'écran brillant produit une chaleur à infrarouge qui saisit l'extérieur des aliments grillés et emprisonne les jus à l'intérieur.



Cuisson par convection

La chaleur est transférée des brûleurs de cuisson situés au fond de la cavité du four à la cavité en elle-même. Le ventilateur de convection situé à l'arrière du four fait circuler la chaleur. Ce processus de convection permet une répartition plus homogène de la chaleur dans l'ensemble de la cavité du four. Il est possible d'utiliser plusieurs grilles pour les charges de cuisson importantes. La cuisson par convection est plus rapide, elle est possible à plus faible température et elle fournit des températures plus homogènes que la cuisson traditionnelle. Si le couvercle du bas du four a été retiré, remplacez-le avant d'utiliser le four.



Rôtisserie par convection

Le ventilateur de convection fait circuler l'air chaud de manière homogène au-dessus et autour des aliments. Grâce au couvercle et au plateau pour gril fournis, l'air chaud circule autour des aliments rôtis. L'air chaud emprisonne rapidement les jus pour un plat juteux et tendre, tout en grillant parfaitement l'extérieur. Lorsque vous rôtissez des aliments par convection, vous devez utiliser le plateau pour gril pour de meilleurs résultats. Le plateau est conçu pour récupérer les écoulements de graisse et il est doté d'un couvercle qui empêche les éclaboussures de graisse.

Décongélation par convection

Avec la commande de température désactivée, un ventilateur motorisé situé à l'arrière du four permet de faire circuler l'air. Le ventilateur accélère le processus de décongélation naturel des aliments sans les chauffer. Pour éviter les maladies et gaspillages de nourriture, ne laissez pas la nourriture décongelée dans le four pendant plus de deux heures avant de la cuisiner.

Déshydratation par convection

Avec la commande de température sur 175 °F (79,4 °C), de l'air chaud est émis par les brûleurs de cuisson situés au bas de la cavité du four et il circule grâce à un ventilateur motorisé situé à l'arrière du four. L'eau est éliminée des aliments par évaporation sur une certaine durée. L'élimination de l'eau inhibe la croissance de micro-organismes et retarde l'activité des enzymes.

FONCTIONNEMENT DU GRILL

Remarque : la porte doit être fermée lors de l'utilisation du grill.

Le grill est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendre directement sous la rôtisserie à infrarouge du four. Cette opération s'effectue porte fermée. Il est normal que de la fumée soit émise ; cette fumée est nécessaire pour donner aux aliments un goût grillé.

Préchauffage

Il est conseillé de préchauffer le grill lors de la saisie de steaks bleus (retirez le plateau pour grill avant le préchauffage du grill infrarouge. Les aliments collent sur le métal dur). Pour lancer le préchauffage, placez le bouton de sélection « Oven » (Four) en position « Gril » en le tournant. Attendez que le brûleur soit chaud, ce qui prend environ 2 minutes. Aucun préchauffage n'est nécessaire pour la cuisson à point sur le grill.

Pour griller

Faites griller un côté jusqu'à ce que les aliments aient brunis, puis retournez-les et grillez l'autre côté. Assaisonnez et servez. Placez toujours la grille en position « Stop » avant de retourner ou de retirer les aliments.

Réglage grill

La fonction grill est commandée par le bouton de sélection « Oven » (Four). Lorsque vous faites griller des aliments, la chaleur est irradiée vers le bas depuis le grill du four, pour une couverture homogène. La température de la fonction grill est de 500 °F (260 °C).

Utilisez ensemble, le plateau pour grill et l'insert permettent l'élimination de la graisse qui s'écoule. Elle est alors maintenue à distance de la chaleur élevée émise par le grill du four. **N'UTILISEZ PAS** le plateau pour grill sans l'insert.

NE RECOUVREZ PAS l'insert du plateau pour grill de papier de cuisson. La graisse ainsi exposée risque de prendre feu.

Pour placer le four en position grill :

1. Installez l'insert du plateau pour grill sur le plateau pour grill. Placez ensuite les aliments sur l'insert du plateau pour grill.
2. Disposez la grille intérieure du four, puis placez le plateau pour grill dessus. Centrez le plateau pour grill et assurez-vous qu'il est placé directement au-dessus du brûleur du grill. Si vous préchauffez le brûleur du grill au préalable, placez le plateau pour grill une fois le brûleur préchauffé.
3. Placez le bouton de sélection en position Broil (Gril).

Le témoin lumineux du four reste allumé jusqu'à ce que le bouton de sélection soit placé en position Off (Arrêt) ou que la commande de température se désactive.

FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Avant d'utiliser la plaque chauffante

1. Nettoyez la plaque chauffante entièrement à l'aide d'eau chaude savonneuse afin d'éliminer la poussière et l'éventuel revêtement de protection.
2. Rincez à l'eau claire, et séchez la plaque à l'aide d'un chiffon doux, propre et non pelucheux.
3. Un couvercle adapté à la surface à employer lorsque la plaque chauffante n'est pas utilisée est fourni. Notez que le couvercle doit être retiré avant de mettre en marche la plaque chauffante.
4. Assurez-vous que le plateau de récupération de graisse se trouve sous le bord avant de la plaque chauffante. Placez le plateau sous l'avancée de la plaque chauffante pour récupérer la graisse et les résidus d'aliments.

Utilisation de la plaque chauffante

1. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de le placer sur la température de cuisson de votre choix.
2. Préchauffez la plaque chauffante pendant 10 à 12 minutes.
3. Le témoin lumineux s'allume lorsque la plaque chauffante est préchauffée à la température souhaitée.
4. Vous pouvez ajouter du beurre ou de l'huile de cuisson pour plus de goûts, puis placez les aliments à cuire sur la plaque chauffante.



la surface de la plaque chauffante est chaude après usage. Laissez la grille refroidir suffisamment longtemps avant de la nettoyer.



Lors de la première utilisation de l'appareil, les brûleurs du four et du gril doivent être activés afin de brûler les huiles industrielles. Allumez le four à 450 °F [230 °C] pendant 20 à 30 minutes, puis placez le bouton de commande sur « Broil » (Gril) pendant la même durée. Il est recommandé d'activer la hotte aspirante au-dessus de la cuisinière pendant cette opération.



Un appareil doté d'un couvercle de plaque de cuisson non prévu pour être fermé lors de l'utilisation ne peut être employé avec le couvercle en place. Les instructions doivent contenir la mention suivante : « Le couvercle supérieur doit être ouvert lorsque le brûleur principal est en marche. »

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Plaque de cuisson

- Pour éviter les décharges électriques ou les brûlures, désactivez les commandes et assurez-vous que la plaque de cuisson est froide avant de la nettoyer.
- Avant de nettoyer la plaque de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que tous les éléments sont suffisamment refroidis pour être touchés sans risque.
- N'utilisez pas de produits nettoyants, cires, polishes ou nettoyants pour surfaces de cuisson commerciaux caustiques ou abrasifs pour le nettoyage de la plaque de cuisson.
- Utilisez uniquement une éponge, un chiffon doux, une brosse en fibre ou en plastique ou un tampon en nylon pour le nettoyage.
- Séchez toujours complètement les composants avant d'utiliser la plaque de cuisson.

Panneau de commande, poignée de la porte et boîtier de commande

- Nettoyez le panneau de commande, la poignée de la porte et le boîtier de commande à l'aide d'une solution composée de détergent doux et d'eau tiède.
- N'utilisez pas de nettoyants ou de tampons à récurer abrasifs. Ils peuvent endommager le fini de manière irréversible.
- Séchez les composants à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.

Vitre du four

- Nettoyez toutes les surfaces en verre à l'aide d'une solution composée de détergent doux et d'eau chaude. Utilisez un produit nettoyant pour vitre doux pour éliminer les traces de doigts ou les traces.
- Séchez complètement les surfaces à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.

Surfaces en porcelaine

- Nettoyez l'intérieur du four et les garnitures intérieures de la porte à l'aide d'une solution composée de détergent doux et d'eau chaude. Rincez et séchez les surfaces à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. N'utilisez pas de produits abrasifs ni de nettoyants pour four commerciaux.

Surfaces en acier inoxydable

- N'utilisez pas de produits à base d'eau de Javel.
- N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ; cela raye la surface.
- Utilisez un chiffon chaud humidifié à l'aide d'un détergent doux. Utilisez un chiffon propre, chaud et humide pour éliminer le savon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre et sec.

- **AVERTISSEMENT Instructions de mise à la terre électrique :**

- L'appareil de cuisson au gaz intérieur est doté d'une prise à trois fiches (terre) qui vous protège contre les risques de choc électrique ; elle doit être branchée directement dans une prise électrique à trois fiches correctement mise à la terre. **NE COUPEZ PAS OU NE SUPPRIMEZ PAS** la fiche de mise à la terre de cette prise.



ATTENTION

- étiquetez tous les câbles avant la déconnexion à des fins d'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraver le fonctionnement et le rendre dangereux. Vérifiez que le fonctionnement est correct après l'entretien.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Finis métal

- Nettoyez à l'aide de savon et d'eau, de nettoyant pour vitres ou de spray liquide doux.

Finis plastique

- Lorsque le panneau de commande et les capuchons d'extrémités sont froids, nettoyez-les à l'aide d'eau savonneuse, rincez-les, puis séchez-les.
- Utilisez un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

Grilles du four

- Nettoyez les grilles du four à l'aide d'une solution de détergent et d'eau chaude. Pour nettoyer les salissures importantes, utilisez un tampon de récurage, tel que de la laine d'acier, et de grandes quantités d'eau.

Cadre du four

- Nettoyez à l'aide d'eau chaude, de tapons en laine d'acier imprégnés de savon ou de nettoyants. Rincez correctement à l'eau claire, puis séchez.

Joint du four

- Ne nettoyez pas le joint. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne supporte pas l'abrasion.
- Le joint doit impérativement rester intact.

Remplacement de la lampe du four

- Coupez l'alimentation électrique au niveau de l'alimentation électrique principale.
- Retirez le couvercle de la lentille du boîtier en tirant dessus de manière linéaire.
- Pour éviter toute décharge électrique ou blessure, assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids et que l'alimentation vers le four a été coupée avant de remplacer l'ampoule. Assurez-vous que le couvercle de la lentille est en place lorsque vous utilisez le four.

Extérieur de la porte du four

- Nettoyez soigneusement le haut, les côtés et l'avant de la porte du four à l'aide de savon et d'eau. Rincez correctement. Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour vitres pour nettoyer la vitre de la porte extérieure.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four, de poudre nettoyante ou d'abrasifs sur l'extérieur de la porte.

Intérieur de la porte du four

- Évitez que de l'eau ne s'infilte dans les trous et fentes de la porte. Le savon qui reste sur la garniture entraîne la formation de taches supplémentaires lorsque le four est chauffé.
- Avant d'appeler pour demander une opération d'entretien, examinez le problème potentiel, les causes possibles et les correctifs indiqués dans le tableau ci-dessous.

DÉPANNAGE

Rien ne fonctionne	Le four n'est pas raccordé à l'alimentation électrique. L'alimentation électrique ne reçoit pas de courant.	Demandez à un électricien compétent de raccorder le four à une alimentation électrique de la taille adaptée. Demandez à un électricien d'examiner l'alimentation électrique, notamment le disjoncteur, le câblage et les fusibles du domicile.
Les brûleurs supérieurs ne s'allument pas ou ne brûlent pas régulièrement	La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. Les orifices situés sur le côté du brûleur peuvent être bouchés.	Assurez-vous que l'appareil est correctement raccordé à l'alimentation électrique. Démontez les têtes des brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez l'absence d'aliments ou de graisse brûlés dans la zone de l'électrode.
Les flammes sont très grandes et jaunes.	Les orifices de la lunette des brûleurs sont bouchés. Les orifices ou les capuchons des brûleurs ne sont pas correctement mis en place. La plaque de cuisson est utilisée avec un type de gaz incorrect. Le régulateur n'est pas installé, est défaillant ou n'est pas défini sur le bon type de gaz.	Nettoyez les orifices de la lunette des brûleurs à l'aide d'un trombone déplié, d'une aiguille ou d'un fil de fer. Démontez et réinstallez attentivement la lunette et les capuchons des brûleurs. Assurez-vous que le type de plaque de cuisson correspond à l'alimentation en gaz naturel. Vérifiez l'installation du régulateur, remplacez-le ou définissez-le sur le type de gaz adapté.
Des étincelles sont émises, mais aucune flamme ne s'allume.	Le robinet d'arrêt de gaz est fermé.	Ouvrez le robinet d'arrêt.
Les systèmes d'allumage émettent des étincelles en continu après allumage de la flamme.	La polarité de l'alimentation électrique est inversée. Les systèmes d'allumage sont humides ou sales.	Faites corriger la polarité. Séchez ou nettoyez les systèmes d'allumage.
La flamme du brûleur s'éteint à réglage faible.	La pression de l'alimentation en gaz est faible. Les orifices d'aspiration d'air situés autour des boutons sont obstrués.	Contactez le fournisseur de gaz. Éliminez l'obstruction.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages du four ne sont pas corrects	Respectez les réglages de sélection de mode et les réglages d'horloge indiqués à la section Fonctionnement du four du manuel.
Les aliments sont trop cuits ou pas assez cuits	Durée ou température de cuisson incorrecte.	Réglez la durée et la température de cuisson ou la position de la grille.
Émission de craquements ou de bruits secs.	Ces sons sont émis par le chauffage et le refroidissement du métal.	Cela est normal.

GARANTIE LIMITÉE DU FABRICANT

Ce produit a été fabriqué par Duro Corporation Evergreen Place, City of Industry, CA 91789, États-Unis

Duro Corporation rejette toute garantie expresse, à l'exception des suivantes : la présente garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis. Les produits achetés ou utilisés hors de cette zone ne sont pas couverts.

La garantie ne s'applique pas aux dommages résultant d'abus, d'accidents, de catastrophes naturelles, de perte de courant vers le produit pour une raison quelconque, d'une utilisation en extérieur, d'une installation incorrecte et d'un fonctionnement incorrect, de réparation ou d'entretien par une personne autre qu'une agence de services ou un représentant Duro Corporation agréé.

Garanties et durée

Garantie pièces et main d'œuvre complète : 2 an

Les garanties implicites expirent en même temps que la garantie limitée. Certains États interdisent les limitations de durée de garantie. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à votre garantie implicite.

Duro couvrira :

Toutes les interventions de réparation et le coût du remplacement des pièces défectueuses en raison d'un défaut matériel ou de facture. L'entretien doit être effectué par une agence de services agréée par Duro, pendant les heures de travail normales. Pour obtenir les coordonnées d'une agence de services dans votre région, appelez le **1-866-861-0450**

Duro ne couvrira pas :

1. Les interventions visant à vous informer quant à l'utilisation de votre cuisinière, pour corriger le câblage du domicile ni la réparation ou le remplacement de fusibles du domicile. Les interventions visant à corriger l'installation de votre cuisinière.
2. Les réparations nécessaires lorsque votre cuisinière est employée pour un usage autre qu'une utilisation à domicile dans un foyer comportant une famille unique, ou lorsqu'elle est utilisée de manière contraire aux instructions de l'utilisateur ou opérateur et/ou instructions d'installation publiées.
3. Les dommages cosmétiques, notamment les éclats, les bosses, les rayures ou autres dommages du fini de votre cuisinière, sauf s'ils résultent de défaillances matérielles ou de factures et sont signalés à Duro Corporation dans un délai de 30 jours suivant la date d'achat.
4. Les coûts associés au transport de la cuisinière depuis votre domicile à des fins de réparation. Cette cuisinière est prévue pour être réparée à domicile et seules les interventions à domiciles sont couvertes par la présente garantie.
5. Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une altération, d'un accident, d'un abus, d'un incendie, d'une catastrophe naturelle, d'une installation incorrecte, d'une installation non conformes aux normes électriques ou d'une

utilisation de consommables ou produits d'entretien non approuvés par Duro Corporation.

6. Les interventions visant à réparer ou remplacer des consommables. Les consommables ne sont pas couverts par la garantie.
7. La désinstallation et la réinstallation de votre cuisinière si elle est installée dans un emplacement inaccessible ou si son installation n'est pas conforme aux instructions d'installation imprimées.
8. Cette garantie est nulle si le numéro de série appliqué en usine a été altéré ou retiré de votre cuisinière.
9. La réparation de pièces ou systèmes nécessaires après des modifications non autorisées apportées à l'appareil.
10. Les dépenses liées au déplacement et au transport pour l'entretien du produit, si vous vous trouvez dans un endroit reculé dans lequel aucun représentant Duro Corporation n'est disponible.

La garantie s'applique uniquement aux appareils achetés et utilisés pour un usage personnel, familial et à domicile. Elle ne couvre pas les appareils utilisés dans des applications commerciales. Si l'appareil est revendu par l'acheteur d'origine au cours de la période de garantie, la garantie s'étend alors au nouveau propriétaire, jusqu'à la date d'expiration de la période de garantie de l'acheteur d'origine.

Garantie et enregistrement du produit

Duro décline toute responsabilité quant aux dommages accidentels ou consécutifs. La responsabilité de Duro ne dépassera en aucun cas le coût d'origine du produit. Certains États interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs. Par conséquent, les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer pour vous.

Cette garantie vous offre des droits légaux spécifiques. En fonction de votre État, vous pouvez posséder des droits supplémentaires.

Lorsque vous contactez notre service clientèle au **1-866-861-0450** (NXRPRO RANGE) afin d'obtenir des informations techniques et d'acheter des pièces au sein des États-Unis, ou lorsque vous demandez une intervention pour votre appareil, vous devez vous munir du numéro de modèle et du numéro de série de votre appareil. Le numéro de modèle et le numéro de série se trouvent sur la plaque informative du produit. Veuillez saisir les informations requises dans les espaces fournis

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Date d'installation _____

Achat effectué auprès de _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Remarque : vous devez fournir une preuve d'achat ou de date d'installation pour les interventions dans le cadre de la garantie.