

The AEG logo, consisting of the letters "AEG" in white, bold, sans-serif font, set against a red rectangular background.

**Models :**

**RDF30 – RDF36 – RDF48**

**DUAL FUEL RANGES**  
**REGENT SERIES**  
**Use and Care Instructions**

# **Contents:**

**03 - Warnings**

**09 - Important Instructions**

**11 - Before Using Your Range**

**12 - Range Features RDF30**

**16 - Range Features RDF36**

**20 - Range Features RDF48**

**25 - Final Preparation**

**26 - Burners Operation**

**28 - Electric Griddle**

**30 - Oven Features**

**31 - Unit Setup and Operation**

**32 - Most Common Cooking Modes**

**39 - Care and Cleaning**

**42 - Cleaning and Maintenance**

**43 - Replacing Oven Light**

**44 - Door Removal**

**45 - Troubleshooting**

**46 - Service Information**

**47 - Warranty**

**48 - Manuel d'utilisation, d'entretien**

# WARNINGS

**Warning** and Important Safety Instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur.

Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

**ALWAYS** contact the manufacturer about problems or conditions you do not understand

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

|                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>DANGER</b>                                                                                                                                                  |
| Hazards or unsafe practices which <b>WILL</b> result in severe personal injury or death                                                                                                                                                          |
|  <b>WARNING</b>                                                                                                                                                 |
| Hazards or unsafe practices which <b>COULD</b> result in death or severe personal injury                                                                                                                                                         |
|  <b>CAUTION</b>                                                                                                                                               |
| Hazards or unsafe practices which <b>COULD</b> result in minor personal injury.<br>All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed. |

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance.

Use appliance only for its intended purpose as described in this manual.

To ensure proper and safe operation:

Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.

**DO NOT** attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

**AEG Authorized Service - Euro-Parts - 1-800-561-4614**

## WARNING

To prevent possible damage to cabinets and cabinet finishes, use only materials and finishes that will not discolor or delaminate and will withstand temperatures up to 194°F (90°C). Heat resistant adhesive must be used if the product is to be installed in laminated cabinetry. Check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials meet these requirements.



### WARNING

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

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- **DO NOT** try to light any appliance.
- **DO NOT** touch any electrical switch.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.



### WARNING



#### MOVING HAZARD

To avoid risk of severe personal injury, this appliance requires two or more personnel while handling and moving. Possible use of appliance moving devices is recommended.

## **WARNING**

### **TIPPING HAZARD**



To reduce the risk of the appliance tipping, it must be secured by a properly installed anti-tip bracket(s). To make sure the bracket has been installed properly, look behind the range with a flashlight to verify proper installation engaged in the rear top left corner of the range.

- THIS RANGE CAN TIP
- INJURIES TO PERSONS CAN RESULT
- INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS

## **WARNING**

**DO NOT** use commercial oven cleaners inside the oven. Use of these cleaners can produce hazardous fumes or can damage the porcelain finishes.

## **WARNING**



To avoid risk of property damage, personal injury or death; follow information in this manual exactly to prevent a fire or explosion. **DO NOT** store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.

# **WARNING**

## ***To Prevent Fire or Smoke Damage***

- \* **Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.**
- \* **Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.**
- \* **If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.**
- \* **NEVER leave any items on the rangetop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.**
- \* **Many aerosol-type spray cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.**
- \* **Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot.**
- \* **DO NOT leave plastic items on the rangetop as they may melt or soften if left too close to the vent or a lighted surface burner.**
- \* **Combustible items (paper, plastic, etc.) may ignite and metallic items may become hot and cause burns.**
- \* **DO NOT pour spirits over hot foods.**
- \* **DO NOT leave oven unsupervised when drying herbs, breads, mushrooms etc, fire hazard.**

## ***In Case of Fire***

- \* **Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame.**
- \* **Extinguish flame, then turn on hood to remove smoke and odour.**
- \* **Cooktop: Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.**
- \* **NEVER pick up or move a flaming pan.**
- \* **Oven: Smother fire or flame by closing the oven door. DO NOT use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.**

## ***Child Safety***

- \* **DO NOT store items of interest to children over the unit. Children climbing to reach items could be seriously injured.**
- \* **Children must be taught that the appliance can be hot.**

- \* **Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.**

### ***Cooking Safety***

- \* **To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.**
- \* **When cooking is completed, turn burner off before removing pan to prevent exposure to burner flame.**
- \* **NEVER leave a surface cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spill overs, which may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible.**
- \* **DO NOT use high heat for extended cooking operations.**
- \* **NEVER heat an unopened container on the surface burner or in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.**
- \* **Use dry, sturdy pot-holders. Damp pot-holders may cause burns from steam. Dishtowels or other substitutes should NEVER be used as potholders because they can trail across hot surface burners and ignite or get caught on appliance parts.**
- \* **ALWAYS let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.**
- \* **DO NOT let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood, turn the fan off.**
- \* **NEVER wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking.**

### ***Cooking Safety (cont.)***

- \* **NEVER use aluminum foil to cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.**
- \* **PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.**
- \* **If you are "flaming" liquor or other spirits under an exhaust, TURN THE FAN OFF, the draft could cause the flames to spread out of control.**

- \* **Once the unit has been installed as outlined in the Installation Instructions, it is important that the fresh air supply is not obstructed.**
- \* **The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed.**
- \* **Ensure that the kitchen is well-ventilated. Keep natural venting holes open or install a mechanical ventilation device. Prolonged or intensive use of the appliance may call for additional (such as opening a window) or more effective ventilation (such as increasing the level of mechanical ventilation). Follow municipal guidelines for required ventilation.**
- \* **Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.**
- \* **Be sure pans are large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure the pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.**
- \* **To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact, DO NOT extend handles over adjacent surface burners.**
- \* **ALWAYS turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.**
- \* **NEVER let a pan boil dry as this could damage the pans and the appliance.**
- \* **Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.**
- \* **Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic are suitable for rangetop surface or oven usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer's instructions when using glass.**
- \* **DO NOT use lid covers for the surface units, stovetop grills, or add-on oven convection systems.**
- \* **The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems and reduce the life of the components of the appliance.**
- \* **The flame of the burner should be adjusted to just cover the bottom of the pan or pot. Excessive burner setting may cause scorching of adjacent counter-top surfaces, as well as the outside of the pans. This is based on safety considerations.**

### ***Heating Elements***

- \* **NEVER touch oven heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven.**

- \* Heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near elements and interior surfaces of an oven may become hot enough to cause burns.
- \* **DO NOT** touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool.

### ***About Your Appliance***

- \* **DO NOT** block or obstruct the oven vent duct located on the top side of the appliance.
- \* Avoid touching oven vent area while oven is on and for several minutes after oven is turned off. When the oven is in use, the vent and surrounding area become hot enough to cause burns.
- \* **DO NOT** touch the oven vent or surrounding areas after oven is turned off until they have had sufficient time to cool.
- \* Other potentially hot surfaces include rangetop, areas facing the rangetop, oven vent, surfaces near the vent opening, oven door, areas around the oven door and oven glass.
- \* The misuse of oven doors (e.g. stepping, sitting, or leaning on them) can result in potential hazards and/or injuries.

**IMPORTANT FOR THE USER:** Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual.

All other servicing should be referred to a qualified technician.

- \* If you smell gas: Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions. If you can not reach your gas supplier, call the fire department.
- \* Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

## **IMPORTANT INSTRUCTIONS**

### **DANGER**

- \* Hazards or unsafe practices **CAN** result in severe personal injury or death.
- \* **Proper Installation:** Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- \* **Never Use Your Appliance for Warming or Heating the room.**

### ***Storage in or on Appliance***

- \* Flammable materials should not be stored in an oven near surface units.

- \* **Do Not Use Water on Grease Fires:**  
Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

### ***Use Only Dry Potholders***

- \* **Do not let potholder touch hot heating elements.**
- \* **Do not use a towel or other bulky cloth.**
- \* **Use Care when opening door. Let hot air steam escape before removing or replacing food.**
- \* **Do Not heat unopened food containers. Build up of pressure may cause container to burst and result in injury.**
- \* **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.**

### ***Placement of Oven Racks***

- \* **Always place oven racks in desired location while oven is cool.**
- \* **If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.**
- \* **Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot.**
- \* **DO NOT leave plastic items on the range top as they may melt or soften if left too close to the vent or alighted surface burner.**
- \* **This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware.**
- \* **Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them.**
- \* **DO NOT touch the burner grates or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.**
- \* **Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.**
- \* **If power failure occurs, the electric igniters will not work. No attempt should be made to operate the appliance during a power failure. Make sure the oven control is in the "OFF" position.**

## **NOTICE**

- \* **The range is provided with an automatic cooling system, designed to start operating only when the range becomes hot during use, whether using the worktop or the oven or both simultaneously. The cooling system can also switch on and off during a single cooking cycle and continue operating for a few minutes after the end of the same**

cooking cycle. In the event of air blowing out of backguard island trim holes, this is normal operating function and does not require any action from the user.

## **BEFORE USING YOUR RANGE**

\* All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process. Before starting to cook, clean the range thoroughly with hot, soapy water. There may be some burn off and odours on first use of the appliance, this is normal.

### ***Oven***

\* **Important! Before first use, wipe interior with soapy water and dry thoroughly. Then set the oven selector to bake, the thermostat to 230°C /450°F and operate for an hour.**

### ***All models include***

- \* **A broad range of baking and broiling modes, up to eight cooking modes, to make even your most challenging baking projects a success.**
- \* **Exclusive one-piece tooled cooking surface contains spills for easy cleaning. Split baking and broiling elements which reduces preheating time and provides greater control and more even heating.**
- \* **A fan convection system allows you to cook foods more thoroughly and evenly even when baking large quantities.**

### **Standard accessories, all models include:**

- \* **Six rack positions and two wire shelves providing ample space for your baking needs**
- \* **One telescopic glide shelf**
- \* **One enamelled baking tray with grill rack**
- \* **30" /48" cavity equipped with 2 convection fans and broiler**
- \* **36" cavity equipped with 4 convection fans and broiler**
- \* **Continuous grates**
- \* **Wok ring adaptor**
- \* **Espresso Trivet**
- \* **LPG conversion kit**
- \* **Regulator, adaptor and adaptor washer**

## **Range Features:**

### **RDF30**



#### **A. Worktop**

- 1. Left front power burner 11000 Btu/h**
- 2. Left rear large medium 6500 Btu/h**
- 3. Central burner 18000 Btu/h**
- 4. Right front small burner 3600 Btu/h**
- 5. Right rear medium burner 6500 Btu/h**

#### **Note:**

**\* Unit shown with island trim.**

**\* All gas ranges are equipped with 10 mm (3/8") spacers on the back to prevent over heating the wall and provide ventilation.**

## B. Control Panel

- 3. Left front power burner control knob
- 4. Left rear large burner control knob
- 7. Central burner control knob
- 9. Thermometer
- 10. Thermostat pilot lamp-indicator for temperature
- 11. Thermostat/Oven switch Program selector
- 12. Right front power burner control knob
- 13. Right rear medium burner control knob



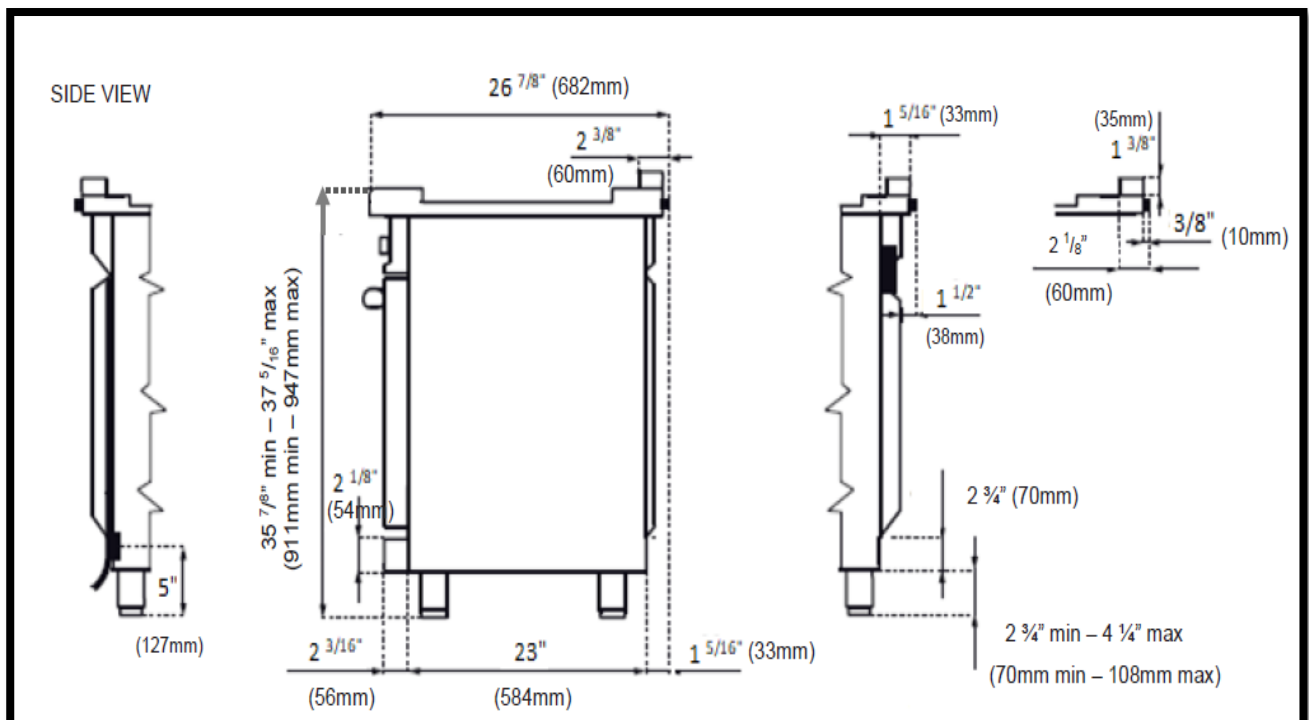
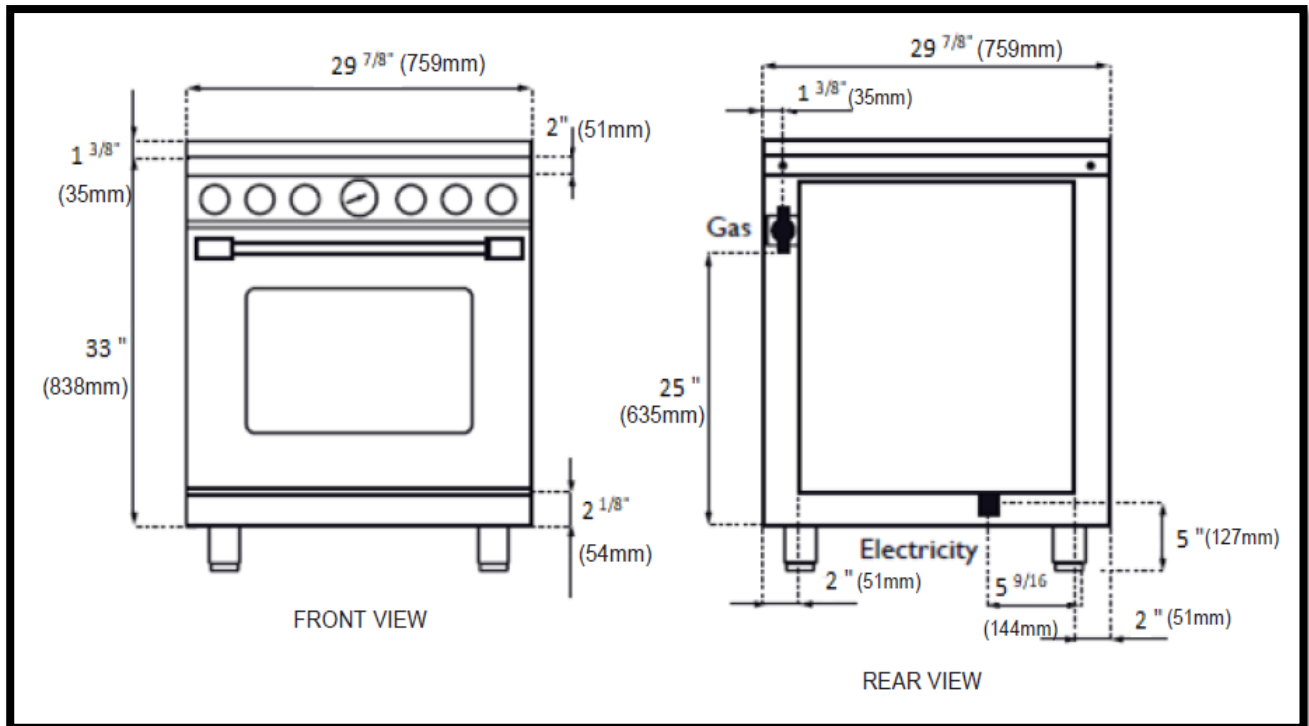
## C. Main Oven (with six rack positions)

- 25. Wire shelves (x2)
- 26. Telescopic glide shelf
- 27. Enamelled baking tray
- 28. Grill rack
- 29. Thermometer: The temperatures displayed on the thermometer are purely indicative and approximate. The thermometer does not regulate temperatures and it is a simple viewer.



**Note: Pre Heating time to reach 200°C approx. 20 Min.**

## Dimensions RDF30



**Burners - injectors and volume, range 30" (mod. R...301...)**

| <b>Burners - injectors range 30" (mod. R...301...)</b> |                        |               |       |                       |   |       |                |   |       |
|--------------------------------------------------------|------------------------|---------------|-------|-----------------------|---|-------|----------------|---|-------|
|                                                        | <b>Natural 4"</b>      |               |       | <b>LP/Propane 11"</b> |   |       | <b>By-pass</b> |   |       |
|                                                        | Inj.                   | W             | BTU/h | Inj.                  | W | BTU/h | Ø              | W | BTU/h |
| Medium burners                                         | 117                    | -             | 6500  | 70                    | - | 6500  | 34             | - | 1300  |
| Large burner                                           | 155                    | -             | 11000 | 93                    | - | 11000 | 44             | - | 2700  |
| Power burner                                           | Ext. ring<br>Int. ring | 137 (2)<br>80 | -     | 82 (2)<br>50          | - | 18000 | 65             | - | 4700  |
| Small burner                                           | 92                     | -             | 3600  | 56                    | - | 3600  | 28             | - | 1100  |

|                                |                              |                                                                    |
|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Total gas power</b>         | <b>45,600 BTU/h</b>          |                                                                    |
| <b>Feeding</b>                 | <b>120/240 V 60Hz 3460 W</b> |                                                                    |
| <b>Dimension - Oven Cavity</b> | <b>615 x 503 x 520 mm</b>    | <b>24<sup>1/4</sup>" x 19<sup>13/16</sup>" x 20<sup>1/2</sup>"</b> |

## Electrical components description

**Feeding 120/240 V 60 Hz**

**Max power 3460 W 14.4 A**

**Grill 2000 W**

**Circular rear heating element 3300 W**

**Oven lamp 40 W - G9 120 V**

**Fan of the rear heating element 80 W**

## Oven functions

- 1. Light**
- 2. True Fan Convection**
- 3. Preheating**
- 4. Defrost**
- 5. Fan Broil cooking**

## **Range Features:**

### **RDF36**



#### **A. Worktop**

- 1. Left front power burner 18000 Btu/h**
- 2. Left rear large burner 11000 Btu/h**
- 3. Center front small burner 3600 Btu/h**
- 4. Center rear medium burner 6500 Btu/h**
- 5. Right front power burner 18000 Btu/h**
- 6. Right rear medium burner 6500 Btu/h**

#### **Note:**

**\* Unit shown with island trim.**

**\* All gas ranges are equipped with 10 mm (3/8") spacers on the back to prevent over heating the wall and provide ventilation.**

## B. Control Panel

- 7. Left front power burner control knob
- 8. Left rear large burner control knob
- 9. Center front small burner zone control knob
- 10. Thermostat/oven temperature control knob
- 11. Thermostat pilot lamp
- 12. Thermometer
- 13. Oven switch pilot lamp
- 14. Oven control knob
- 15. Center rear medium burner control knob
- 16. Right front power burner control knob
- 17. Right rear medium burner control knob



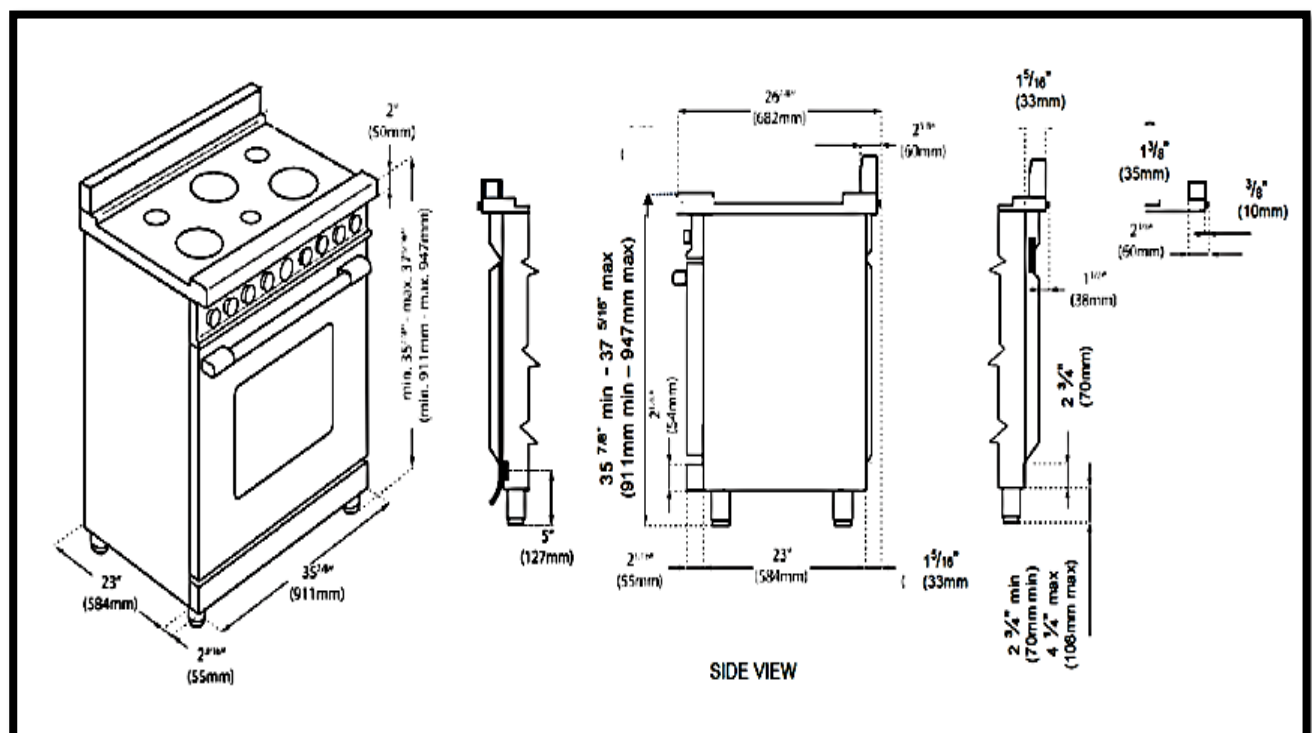
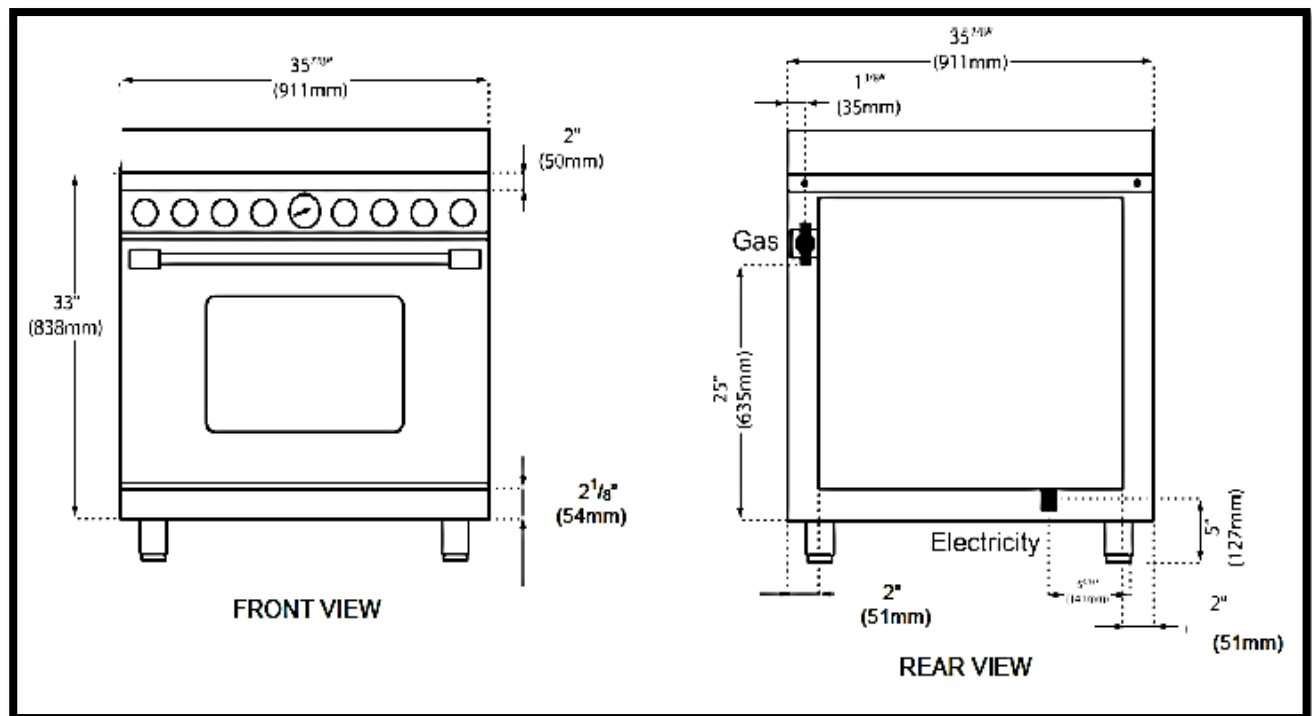
## C. Main Oven (with six rack positions)

- 25. Wire shelves (x2)
- 26. Telescopic glide shelf
- 27. Enamelled baking tray
- 28. Grill rack
- 29. Thermometer: The temperatures displayed on the thermometer are purely indicative and approximate. The thermometer does not regulate temperatures and it is a simple viewer.



**Note: Pre Heating time to reach 200°C approx. 25 Min.**

## Dimensions RDF36



| <b>Burners - injectors</b> <i>ranges 36"(mod. R...361... and R...362...)</i> |                   |          |              |                       |          |              |                |          |              |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------|--------------|-----------------------|----------|--------------|----------------|----------|--------------|
|                                                                              | <b>Natural 4"</b> |          |              | <b>LP/Propane 11"</b> |          |              | <b>By-pass</b> |          |              |
|                                                                              | <b>Inj.</b>       | <b>W</b> | <b>BTU/h</b> | <b>Inj.</b>           | <b>W</b> | <b>BTU/h</b> | <b>Ø</b>       | <b>W</b> | <b>BTU/h</b> |
| Small burner (*)                                                             | 92                | -        | 3600         | 56                    | -        | 3600         | 28             | -        | 1100         |
| Medium burner (**)                                                           | 117               | -        | 6500         | 70                    | -        | 6500         | 34             | -        | 1300         |
| Large burner                                                                 | 155               | -        | 11000        | 93                    | -        | 11000        | 44             | -        | 2700         |
| Power burner Ext. ring<br>Int. ring                                          | 137 (2)<br>80     | -        | 18000        | 82 (2)<br>50          | -        | 18000        | 65             | -        | 4700         |
| Power burner Ext. ring<br>with simmer Int. ring                              | 137 (2)<br>80     | -        | 18000        | 82 (2)<br>50          | -        | 18000        | 60<br>27       | -        | 4700         |

|                                |                              |                                                                    |
|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Total gas power</b>         | <b>63,600 BTU/h</b>          |                                                                    |
| <b>Feeding</b>                 | <b>120/240 V 60Hz 3540 W</b> |                                                                    |
| <b>Dimension – Oven Cavity</b> | <b>730 x 503 x 520 mm</b>    | <b>28<sup>3/4"</sup> x 19<sup>13/16"</sup> x 20<sup>1/2"</sup></b> |

## Electrical components description

**Feeding 120/240 V 60 Hz**

**Max Power 3540 W 14.8 A**

**Lower heating element 2400 W**

**Top heating element 940 W**

**Grill 2000 W**

**Circular rear heating element 3300 W**

**Oven lamp 40 W - G9 120 V**

**Fan of the rear heating element 80 W**

### Oven functions

**1. Light**

**2. Defrost**

**3. Conventional**

**4. Conventional+Fan**

**5. Bake + Fan**

**6. True Fan Convection**

**7. Broil cooking**

**8. Broil + Fan**

## **Range Features:**

### **RDF48**



#### **A. Worktop**

- 1. Left front power burner 18000 Btu/**
- 2. Left rear large burner 11000 Btu/h**
- 3. Center front small burner 3600 Btu/h**
- 4. Center rear medium burner 6500 Btu/h**
- 5. Right front power burner 18000 Btu/h**
- 6. Right rear medium burner 6500 Btu/h**
- 7. Griddle**

#### **Note:**

- \* Unit shown with island trim.**
- \* All gas ranges are equipped with 10 mm (3/8") spacers on the back to prevent over heating the wall and provide ventilation.**

## B. Control Panel

- 8. Left front power burner control knob
- 9. Left rear large burner control knob
- 10. Center front small burner zone control knob
- 11. Center rear medium burner control knob
- 12. Thermostat/oven temperature control
- 13. Thermostat pilot lamp indicator
- 14. Thermometer
- 15. Oven pilot lamp
- 16. Main Oven control knob
- 17. Right front power burner control knob
- 18. Right rear medium burner control knob
- 19. Right Oven control/Thermostat
- 20. Right Oven pilot lamp indicator
- 21. Griddle control knob
- 22. Griddle pilot lamp



## C. Main Oven (with six rack positions)

- 25. Wire shelves (x2)
- 26. Telescopic glide shelf
- 27. Enamelled baking tray
- 28. Grill rack
- 29. Thermometer: The temperatures displayed on the thermometer are purely indicative and approximate. The thermometer does not regulate temperatures and it is a simple viewer.

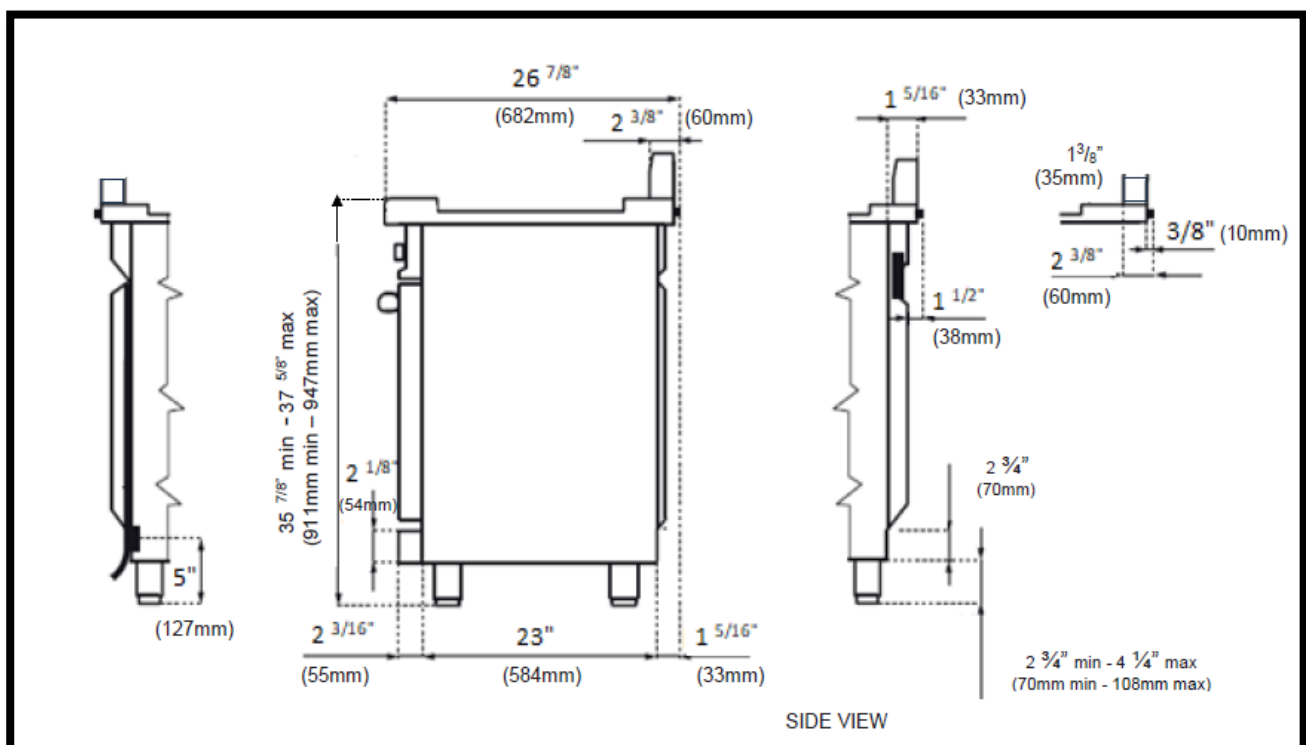
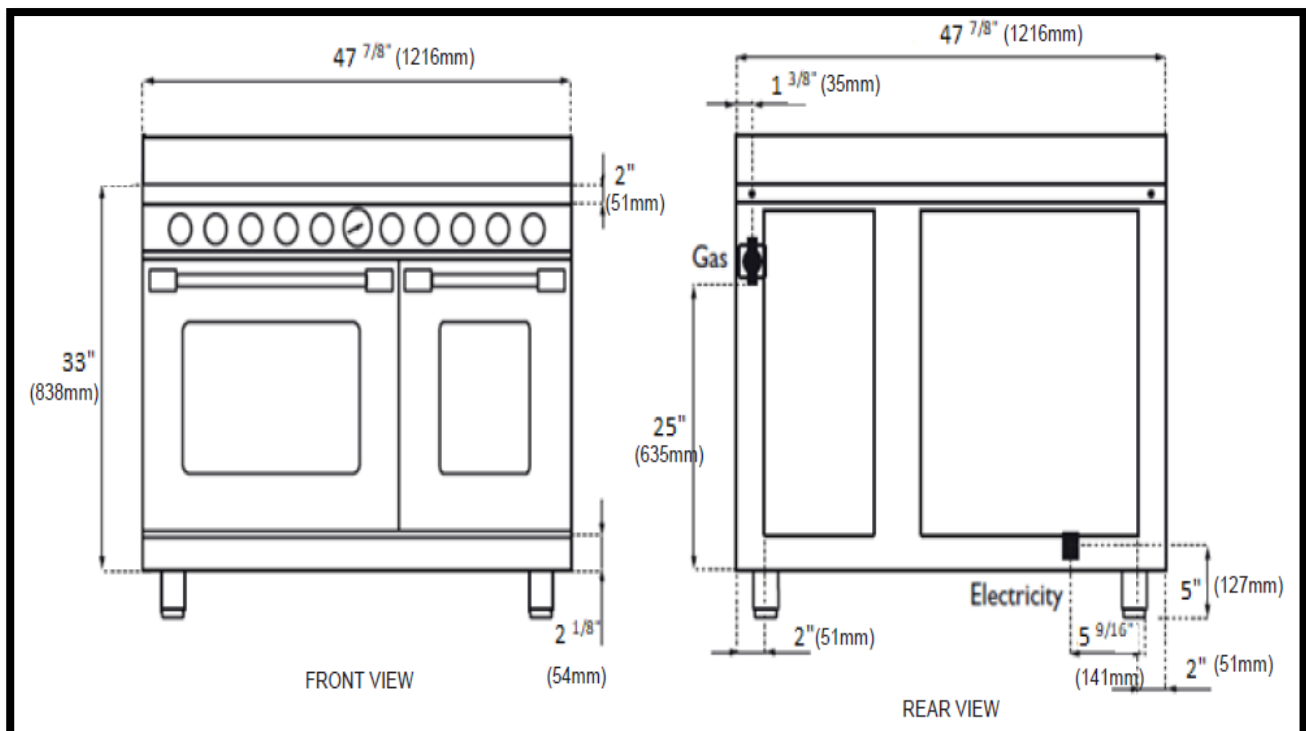
## D. Auxiliary Oven (with six rack positions)

- 30. Wire shelves (x2)



**Note: Pre heating time to reach 200°C approx. 20 Min.**

## Dimensions RDF48



| <i>Burners - injectors</i>                      |                   |   |       | <i>Range Mod. R...482...</i> |   |       |                |   |       |
|-------------------------------------------------|-------------------|---|-------|------------------------------|---|-------|----------------|---|-------|
|                                                 | <i>Methane 4"</i> |   |       | <i>LPG 10"</i>               |   |       | <i>By-pass</i> |   |       |
| <i>Burners</i>                                  | Inj.              | W | BTU/h | Inj.                         | W | BTU/h | Ø              | W | BTU/h |
| Small burner                                    | 92                | - | 3600  | 56                           | - | 3600  | 28             | - | 1100  |
| Medium burner                                   | 117               | - | 6500  | 70                           | - | 6500  | 34             | - | 1300  |
| Large burner                                    | 155               | - | 11000 | 93                           | - | 11000 | 44             | - | 2700  |
| Power burner Ext. ring<br>Int. ring             | 137 (2)<br>80     | - | 18000 | 82 (2)<br>50                 | - | 18000 | 65             | - | 4700  |
| Power burner with simmer Ext. ring<br>Int. ring | 137 (2)<br>80     | - | 18000 | 82 (2)<br>50                 | - | 18000 | 60<br>27       | - | 4700  |

|                               |                                      |                                                                                                     |
|-------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Total gas power</b>        | <b>63,600 BTU/h</b>                  |                                                                                                     |
| <b>Electric Griddle</b>       | <b>1150 W</b>                        |                                                                                                     |
| <b>Feeding</b>                | <b>120/240 V 60Hz 6970 W</b>         |                                                                                                     |
| <b>Dimension, Oven Cavity</b> | <b>Left oven 615 x 503 x 520 mm</b>  | <b>24<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" x 19<sup>13</sup>/<sub>16</sub>" x 20<sup>1</sup>/<sub>2</sub>"</b> |
|                               | <b>Right oven 235 x 503 x 520 mm</b> | <b>9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" x 19<sup>13</sup>/<sub>16</sub>" x 20<sup>1</sup>/<sub>2</sub>"</b>  |

## Electrical components description

**Feeding 120/240 V 60Hz**

**Max Power 6970 W 29 A**

**Left cavity**

**Lower heating element 2100 W**

**Top heating element 940 W**

**Grill 2000 W**

**Circular rear heating element 3300 W**

**Oven lamp 40 W - G9 120 V**

**Fan of the rear heating element 80 W**

**Right cavity**

**Lower 1100 W**

**Top heating element 1400+900 W**

**Grill 2300 W**

**Oven lamp 40 W - G9 240 V**

**Cooktop**

**Griddle 1150 W**

## Oven functions

### Left cavity

1. Light
2. Defrost
3. Conventional
4. Conventional + Fan
5. Bake + Fan
- 6 True Fan Convection
7. Broil Cooking
8. Broil + Fan

### Right cavity

1. Light
2. Conventional
3. Bake (max temperature reached 240°C)
4. Small Broil (max temperature reached 200°C)
5. Big Broil (max temperature reached 220°C)

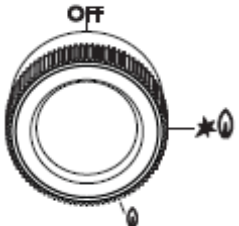
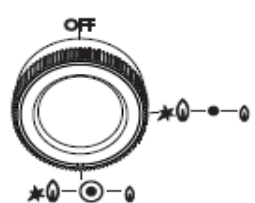


# FINAL PREPARATION

- \* All stainless steel body parts should be wiped with hot, soapy water and with a liquid cleaner designed for this material. If build up occurs, **DO NOT** use steel wool, abrasive cloths, cleansers, or powders. If it is necessary to scrape stainless steel to remove encrusted materials, soak with hot, wet cloths to loosen the material, then use a wool or nylon scraper.
- \* **DO NOT** use a metal knife, spatula, or any other material tool to scrape stainless steel. Scratches are almost impossible to remove.

## Performance Checklist

- \* A qualified installer should carry out the following checks:
- \* Check top burner ignition.
- \* Push and turn the knob “Full on” position. 
- \* The low flame should light at every port. 
- \* Check oven bake function on full power.
- \* Check convection broil function at full power.
- \* Check convection fans function. Convection fans come on when switch is turned on.

| Worktop burner knob                                                                                                       | Worktop burner knob + simmer                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OFF</b> = Closed position                                                                                              | <b>OFF</b> = Closed position                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  = “Full on” position (High flame)     |  —  —  = “Full on” position internal ring |
|  = “Reduced rate” position (Low flame) |  —  —  = “Full on” position external ring |
|                                        |                                                                                                                                                                                                                 |

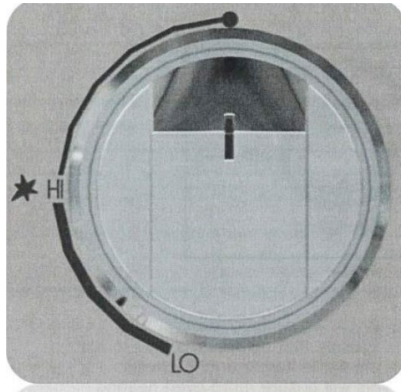
## Note: The Ultimate Level of Safety

Prioritizing safety, this cooktop includes an automatic gas shut-off feature that activates if the flame goes out unexpectedly, providing peace of mind during cooking.

## BURNER OPERATION

### *Lighting the Burners*

**\* All burners are lit by electric ignition. There are no open-flames or “standing” pilots.**



### *Work-top Burners*

**\* To light the surface area push and turn the appropriate control knob anti-clockwise to maximum flow position  this control is both a gas valve and an electric switch. When gas is permitted to flow to the burners, the electric igniters start sparking.**

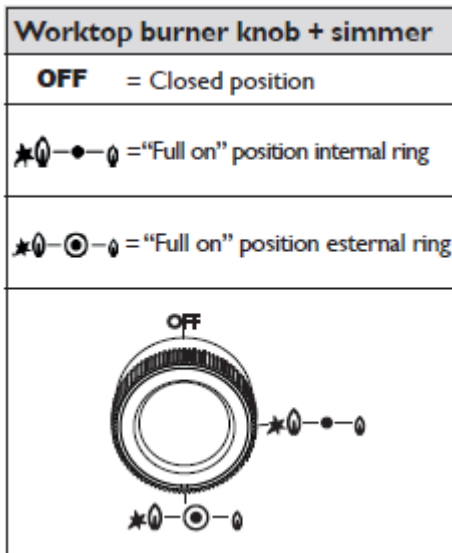
**\* On all surface igniters you should hear a “clicking” sound. If you do not, turn off the control and check that the unit is plugged in and that the fuse or circuit breaker is not blown or tripped.**

**\* When the burner lights, turn the burner control to any position from maximum  minimum flow position to adjust the flame size. Setting the proper flame height for the desired cooking process. Selecting the correct cooking pan, will result in superior cooking performance, while saving time and energy.**

### *Power burner with simmer*

**\* The range is provided with a power burner with simmer, a special burner featuring a very high flexible range of cooking settings, from 750 Btu/h for simmering, melting or steaming rice to 18000 Btu/h for the most powerful performance. To light the surface burners, push and turn the appropriate control knob anticlockwise to maximum power of inner ring.**

**\* The inner ring lights at its maximum power. Then you can continue to use only the inner ring and adjust the flame power from high to low   by turning the control knob from  to  position. If you need to light the external ring, continue to turn the knob anti-clockwise and put a little pressure on it in order to cross the lock located after the minimum power position of internal ring. The external burner lights, flame is adjustable turning the knob from  to  position.**

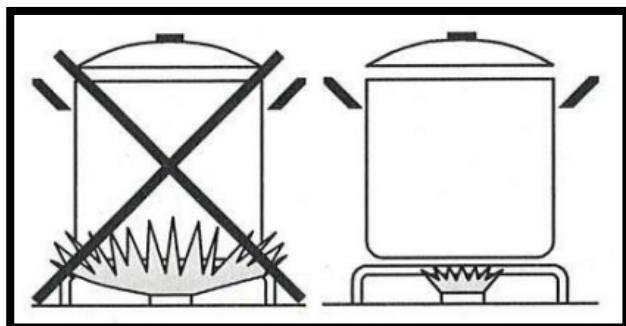


### ***SURFACE COOKING TIPS***

- \* **Use low or medium flame heights when cooking in pans that are poor conductors of heat, such as glass, ceramic, and cast-iron. Reduce the flame height until it covers approximately 1/3 of the cooking pan diameter. This will ensure more even heating within the cooking pan and reduce the likelihood of burning or scorching the food.**
- \* **Reduce the flame if it is extending beyond the bottom of the cooking pan. A flame that extends along the sides of the vessel is potentially dangerous, it heats the pan handle and kitchen instead of the food, and wastes energy.**
- \* **The minimum pot or pan diameter recommended is 6" (15 cm) on the larger burners, pots or pans as small as 4" (10 cm) should be used on the smaller burners.**

### **OPTIMUM USE OF COOKTOP BURNERS**

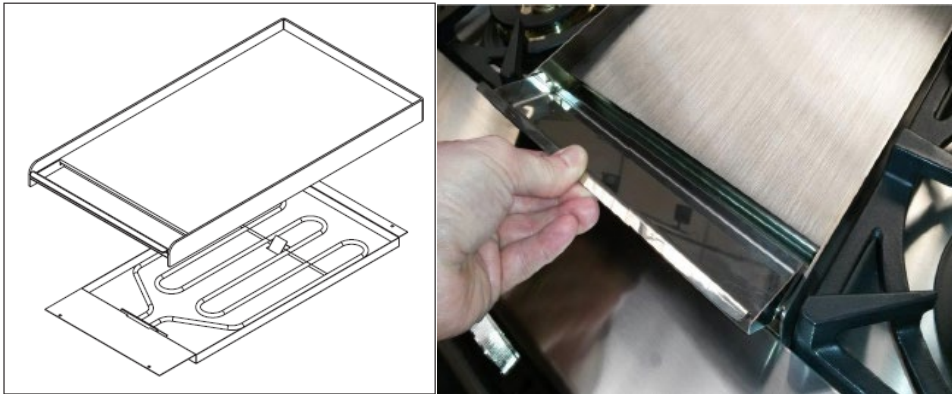
- \* **In order to achieve maximum efficiency with minimum gas consumption it is useful to remember:**
- \* **Do not use large burners for pans of small diameter in order to avoid flames spreading wider than pans.**



## **ELECTRIC GRIDDLE (model 48")**

### ***Griddle/Simmer Plate (on applicable models)***

- \* **The optional 1150 W griddle is constructed of machined steel with a blanchard finish and is uniquely designed to offer excellent cooking performance as well as easy clean up.**
- \* **The griddle is equipped with an electronic thermostat to maintain an even temperature across the griddle once the desired temperature has been set.**
- \* **The griddle has a power “ON” indicator light which displays when the griddle thermostat has been turned on.**
- \* **Before the griddle is used it is important to season the griddle. This seasoning process will change the appearance of the griddle plate.**
- \* **However, it will also prevent food from sticking and protect the surface from moisture.**



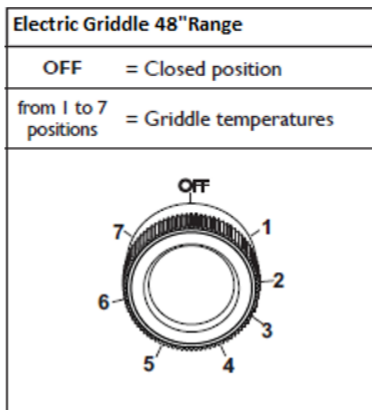
### ***Seasoning the Griddle Before the First Use***

- \* **Scrub the griddle plate with a mixture of one quart warm water and 1/4 cup white vinegar, using a blue Scotch-Brite™ pad. Dry thoroughly.**
- \* **Wash griddle with warm, soapy water. Rinse off and dry thoroughly.**
- \* **Season griddle by thinly coating the surface with approximately 1/2 to 1 teaspoon unsalted vegetable oil. Apply to entire griddle using a paper towel or clean cloth.**
- \* **Let oil sit on griddle for approximately 1 hour and then wipe with a clean cloth or paper towel to absorb any residual oil. The griddle is now ready to be used.**
- \* **The griddle is equipped with a removable drip tray. After using the griddle, extract the drip tray, and dispose of its contents, paying attention to avoid spillages.**

### ***Griddle/Simmer Plate Operation***

- \* **Turn the griddle control knob clockwise to the desired temperature setting. The power “ON” indicator light will glow indicating the griddle thermostat is on.**

- \* **Use liquid cooking oil or butter for eggs, pancakes, french toast, fish and sandwiches to prevent sticking.**
- \* **Routinely scrape loose food particles with a metal spatula during cooking to make the cleanup easier and to avoid the particles mixing with the food. To turn the griddle off, turn the thermostat knob anti-clockwise to the “OFF” position.**
- \* **ALWAYS turn to the “OFF” position when not in use and lower the heat between cooking loads.**



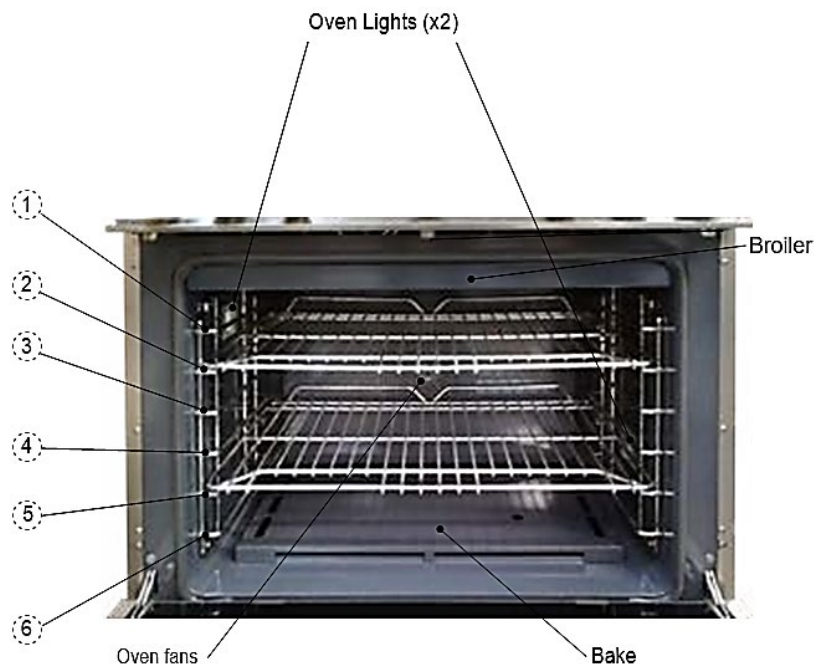
### ***Setting the desired temperature***

- \* **The griddle can be set at the desired temperature from 80-95°C (180-200°F) to 290-305°C (550-580°F) by rotating the control knob from 1 to 7 position. The correspondence of temperatures is listed below.**

| Knob pos. | 1       | 2       | 3       | 4       | 5       | 6       | 7       |
|-----------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Temp. F°  | 180-200 | 280-300 | 330-350 | 380-400 | 430-450 | 480-500 | 550-580 |
| Temp. C°  | 80-95   | 140-150 | 165-180 | 190-205 | 220-230 | 250-260 | 290-305 |



## OVEN FEATURES



**\* The cooling fans of the range will work during and even after the range has been turned off that will last until the surface temperature of the unit has properly cooled down.**

### ***Rack Positions 30" 36" 48" ranges***

- \* The oven has six rack positions and is equipped with two racks, one sliding shelf and enamelled tray with grid.**
- \* Position 1 is the farthest from the oven bottom. Position 6 is the closest to the oven bottom. The racks can be easily removed and arranged at various levels. For better results with conventional baking, DO NOT use more than one rack at a time. It is also recommended, when using two racks, to bake with the racks in positions 2 and 4 or positions 3 and 5.**

# UNIT SETUP and OPERATION

## *Manual operation*

- 1. Set the required temperature (°C) of the oven using the thermostat oven temperature control knob.**
- 2. Select the cooking mode you desire to perform using the oven control knob.**



- 3. You will notice the range starting to operate thanks to the ON lights of the thermostat and the oven pilot lamp. The range is pre-heating the oven to the pre-set temperature. Please note that step 1 and step 2 can be inverted if desired, thus you can set the cooking mode first with the oven control knob and then the desired cooking temperature.**

**Once the target temperature has been reached the thermostat pilot lamp turns off, at this point please proceed to load the oven to cook your food. Take note that during the cooking process you will be able to change cooking mode of the oven, and or cooking temperature.**

Oven Pilot Lamp

Thermostat pilot lamp



## MOST COMMON COOKING MODES



### Conventional

Turn the selector knob to the symbol and adjust the thermostat knob to suit the desired temperature. If pre-heating is recommended wait till the thermostat green LED turns off before placing foods inside the oven. This option turns on both bottom and top heating elements evenly distributing heat to your foods. This type of cooking is ideal for all kinds of food (meats, fish, bread, pizzas, cakes).



### Conventional + Fan

Turn the selector knob to the symbol and adjust the thermostat knob to suit the desired temperature. If pre-heating is recommended wait till the thermostat green LED turns off before placing foods inside the oven. This option turns on both bottom and top heating elements and heat is distributed by fan ventilation. This combination is suitable for rapid cooking and allows for the use of more trays positioned on the different levels of the oven.



### Bake + Fan

Turn the selector knob to the symbol and set the temperature on the thermostat knob, then place the food inside the oven. Selecting this function will activate the 'bottom heating unit and its heat is distributed by the fan. This function is particularly recommended to defrost and warm up ready-made meals.



### True fan convection

Turn the selector knob to the symbol and set the thermostat to the desired temperature, then place your food in the oven. If oven needs pre-heating wait till the thermostat green LED turns off before placing foods inside it. This function activates the rear heating unit and the fan distributes the heat produced. This combination allows for a fast and even cooking of several different foods placed on different levels of the oven.



### Broil cooking

Turn the selector knob to the symbol and set the thermostat to the desired temperature. By selecting this function, the top central heating element turns on and heat is distributed directly on food surface. Apart from grilling, this function is ideal to add a golden roast to your recipes or to toast bread slices. When you use the grill, do not forget to place the drip pan beneath it to collect any sauces dripping, as suggested in the **USEFUL COOKING TIPS** section.



### **Broil + Fan**

Turn the selector knob to the symbol and set the thermostat to the desired temperature (Max 200°C). By Selecting this function the top central heating element turns on and heat is distributed by the fan. This procedure mitigates the direct heat on food surface and uses milder temperatures.



### **Pre Heating**

This feature reduces the oven heating time, bringing the temperature to 200°C in just a short time, approx. 20 mins.



### **Defrost**

The fan operates without heating elements. This ensures optimal rapid defrost in just a few minutes.



### **Oven light**

It lights up the inside of the oven. It is useful to check the food cooking degree.

## **Conventional (Natural Airflow Bake)**

Full power heat is radiated from the bake element in the bottom of the oven cavity and is circulated with natural airflow. This mode is recommended for single rack baking.

Many cook books have recipes to be cooked in the conventional manner.

Conventional baking is suitable for dishes that require a high temperature.

Use this setting for baking and casseroles.

## ***To Use Conventional Mode***

1. Arrange the oven rack in the desired position before turning the oven on and close the door.
2. Follow instructions indicated under “manual operation”.

## ***Baking Tips***

- \* **DO NOT** frequently open the door during baking, but look through the door window to check doneness whenever possible. If you must open the door, the best time is during the last quarter of the baking time.
- \* A stainless steel knife placed in the center of the food should come out clean when done.

**\* Use food type and pan size recommended by the recipe to ensure best results. Cakes, breads, muffins, and cookies should be baked in shiny, reflective pans for light, golden crusts. Avoid the use of old, darkened pans. Warped, dented, stainless steel and tin-coated pans heat unevenly and will not give uniform baking results.**

| Food                | Pan size        | Single rack position | Temperature  | Time (min) |
|---------------------|-----------------|----------------------|--------------|------------|
| <b>ENTREES</b>      |                 |                      |              |            |
| Eggs rolls          | Cookie sheet    | 3 or 4               | 400F°(204°C) | 25-30      |
| Fish sticks         | Cookie sheet    | 3 or 4               | 425°F(218°C) | 10-15      |
| Lasagna, frz        | Cookie sheet    | 3 or 4               | 375F°(191°C) | 55-60      |
| Pot pie             | Cookie sheet    | 3 or 4               | 400F°(204°C) | 35-40      |
| Gr. peppers stuffed | 13"x 9"         | 3 or 4               | 375F°(191°C) | 60-70      |
| Quiche              | 9" round        | 3 or 4               | 400F°(204°C) | 25-30      |
| Pizza, 12"          | Cookie sheet    | 3 or 4               | 400F°(204°C) | 15-20      |
| Mac. & cheese, frz  | Cookie sheet    | 3 or 4               | 375F°(191°C) | 35-40      |
| <b>VEGETABLES</b>   |                 |                      |              |            |
| Baked potatoes      | On rack         | 3 or 4               | 375F°(191°C) | 60-65      |
| Spinach souffle     | 1 qt. casserole | 3 or 4               | 350F°(177°C) | 45-50      |
| Squash              | Cookie sheet    | 3 or 4               | 375F°(191°C) | 50-55      |
| French fries        | Cookie sheet    | 3 or 4               | 425°F(218°C) | 20-25      |

| Food            | Pan size     | Single rack position | Temperature  | Time (min) |
|-----------------|--------------|----------------------|--------------|------------|
| <b>BREADS</b>   |              |                      |              |            |
| Biscuits        | Cookie sheet | 3 or 4               | 400F°(204°C) | 10 -12     |
| Yeast loaf      | Loaf pan     | 3 or 4               | 375F°(191°C) | 30-35      |
| Yeast rolls     | Cookie sheet | 3 or 4               | 400F°(204°C) | 12-15      |
| Nut bread       | Loaf pan     | 3 or 4               | 375F°(191°C) | 30-35      |
| Combread        | 8"x 8"       | 3 or 4               | 400F°(204°C) | 25-30      |
| Gingerbread     | 8"x 8"       | 3 or 4               | 350F°(177°C) | 35-40      |
| Muffins         | Muffin tin   | 3 or 4               | 375F°(191°C) | 15-20      |
| Corn muffins    | Muffin tin   | 3 or 4               | 375F°(191°C) | 15-20      |
| <b>CAKE</b>     |              |                      |              |            |
| Angel food      | Tube pan     | 3 or 4               | 375F°(191°C) | 35-45      |
| Bundt           | Tube pan     | 3 or 4               | 350F°(177°C) | 45-55      |
| Cupcakes        | Muffin pan   | 3 or 4               | 350F°(177°C) | 16-20      |
| Layers, sheet   | 13"x 9"      | 3 or 4               | 350F°(177°C) | 40-50      |
| Layers, two     | 9" round     | 3 or 4               | 350F°(177°C) | 30-35      |
| Pound           | Loaf pan     | 3 or 4               | 350F°(177°C) | 60-65      |
| <b>COOKIES</b>  |              |                      |              |            |
| Brownies        | 13"x 9"      | 3 or 4               | 350F°(177°C) | 25-30      |
| Choc.chip       | Cookie sheet | 3 or 4               | 375F°(191°C) | 12-15      |
| Sugar           | Cookie sheet | 3 or 4               | 375F°(191°C) | 10-12      |
| <b>PASTRY</b>   |              |                      |              |            |
| Cream puffs     | Cookie sheet | 3 or 4               | 400F°(204°C) | 30-35      |
| <b>PIES</b>     |              |                      |              |            |
| Crust, unfilled | 9" round     | 3 or 4               | 400F°(204°C) | 10-12      |
| Crust, filled   | 9" round     | 3 or 4               | 350F°(177°C) | 55-60      |
| Lemon meringue  | 9" round     | 3 or 4               | 350F°(177°C) | 12-15      |
| Pumpkin         | 9" round     | 3 or 4               | 350F°(177°C) | 35-40      |
| Custard         | 6-4 oz cups  | 3 or 4               | 350F°(177°C) | 35-40      |

**Note:** The above information is given as a guide only.

### ***Solving Baking Problems***

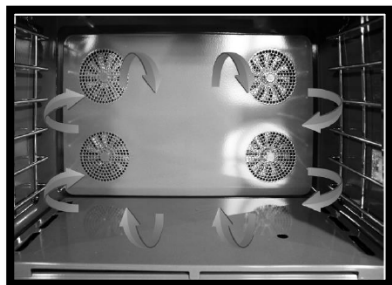
\* **Baking problems can occur for many reasons. Check the chart following for the causes and remedies for the most common problems. It is important to remember that the temperature setting and cooking times you are accustomed to using with your previous oven may vary slightly from those required with this oven. If you find this to be true, it is necessary to adjust your recipes and cooking times accordingly.**

### Common Baking Problems/Remedies

| Problems                                        | Cause                                                                                                                               | Remedy                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cakes burned on the sides or not done in center | 1. Oven was too hot<br>2. Wrong pan size<br>3. Too many pans                                                                        | 1. Reduce temperature<br>2. Use recom. pan size<br>3. Reduce no. of pans                                                                                                      |
| Cakes crack on top                              | 1. Batter too thick<br>2. Oven too hot<br>3. Wrong pan size                                                                         | 1. Follow recipe<br>Add liquid<br>2. Reduce temperature<br>3. Use recom. pan size                                                                                             |
| Cakes are not level                             | 1. Batter uneven<br>2. Oven or rack not level<br>3. Pan was warped                                                                  | 1. Distribute batter even<br>2. Level oven or rack<br>3. Use proper pan                                                                                                       |
| Food too brown on bottom                        | 1. Oven door opened too often<br>2. Dark pans being used<br>3. Incorrect rack position<br>4. Wrong bake setting<br>5. Pan too large | 1. Use door window to bottom check food<br>2. Use shiny pans<br>3. Use recom. rack position<br>4. Adjust to conventional or convection setting as needed<br>5. Use proper pan |
| Food too brown on top                           | 1. Rack position too high<br>2. Oven not preheated<br>3. Sides of pan too high                                                      | 1. Use recom. rack position<br>2. Allow oven to preheat<br>3. Use proper pans                                                                                                 |
| Cookies too flat                                | 1. Hot cookie sheet                                                                                                                 | 1. Allow sheet to cool between batches                                                                                                                                        |
| Pies burned around edges                        | 1. Oven too hot<br>2. Too many pans used<br>3. Oven not preheated                                                                   | 1. Reduce temperature<br>2. Reduce no. of pans<br>3. Allow oven to preheat                                                                                                    |
| Pies too light on top                           | 1. Oven not hot enough<br>2. Too many pans used<br>3. Oven not preheated                                                            | 1. Increase temperature<br>2. Reduce no. of pans<br>3. Allow oven to preheat                                                                                                  |

### CONVECTIONAL + FAN

Heat is radiated from the bake element in the bottom of the oven cavity. The heated air is circulated by the fans in the rear of the oven providing a more even heat distribution. Multiple rack use is possible for the largest baking job. When roasting, cool air is quickly replaced, searing meats on the outside and retaining more juices and natural flavor on the inside with less shrinkage. This even circulation will balance the temperature throughout the oven cavity and eliminate the hot and cold spots.



## ***To Use Conventional + Fan Function (only on main oven)***

- 1. Arrange the oven racks in the desired position before turning the oven on and close the door.**
- 2. Follow instructions indicated under “manual operation”.**

## ***Convection Cooking Tips***

- \* Convection cooking is a cooking technique which uses fan-forced air throughout the entire oven cavity creating the optimum cooking environment.  
Cooking with convection is intended when performing multi-rack baking and for large quantities of food. Below are some tips which will allow you to get the best results out of your oven when cooking with convection.**
- \* As a general rule, to convert conventional recipes to convection recipes, reduce the temperature by 25°F (10°C) when using a convection cooking function.**
- \* Cooking times for standard baking and convection baking will be the same.**
- \* However, if using convection to cook a single item or smaller load, then it is possible to have 10-15% reduction in cooking time. (Remember convection cooking is designed for multi-rack baking or cooking large loads).**
- \* If cooking items which require longer than 45 minutes, then it is possible to see a 10-15% reduction in cooking time.**
- \* A major benefit of convection cooking is the ability to prepare foods in quantity. The uniform air circulation makes this possible. Foods that can be prepared on two or three racks at the same time include: pizza, cakes, cookies, biscuits, muffins, rolls, and frozen convenience foods. For three-rack baking, use any combination of rack positions 2, 3, 4 and 5. For two-rack baking, use rack positions 2 and 4 or position 3 and 5. Remember that the racks are numbered from top to bottom.**

## ***Pan placement Tips***

- \* For individualized cuts such as steaks, chops, and patties. Broiling time is determined by the distance between the food and the broil element. Choose the rack position based on desired results.**
- \* When using large (15"x13") flat pans or trays that cover most of the rack space use levels 2 or 3 for the best result.**
- \* When baking on more than one rack it is recommended to use level 3 and 5 for more consistent baking results.**
- \* Place pans in opposite directions during multilevel cooking in conventional bake. If possible no pan should be placed directly above (see pic below).**

**Allow 1 to 2 inches of air space around all sides of pan for even air circulation.**

Single rack pan placement (lev.1)



Multiple rack pan placement (Lev.1 )



(Lev 2)



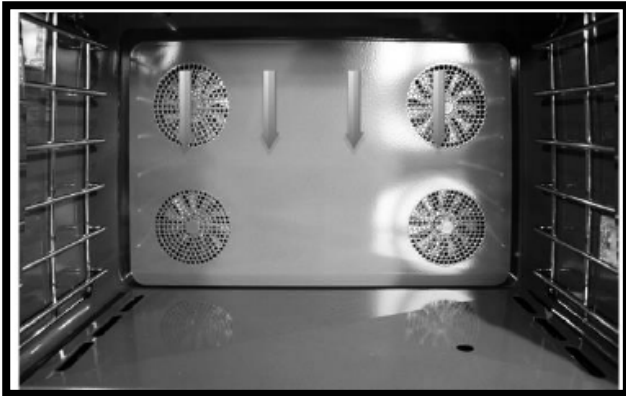
### ***Broil Use***

- 1. Arrange the oven rack in the desired position before turning the oven on.**
- 2. Set the broiler to MAX thermostat/oven temperature control knob.**

### ***Broiling Tips***

- \* ALWAYS use the enamelled tray and trivet for broiling. They are designed to provide drainage of excess liquid and fat away from the cooking surface to help prevent splatter, smoke, and fire.**
- \* Slit fatty edges, to keep meat from curling.**
- \* Brush chicken and fish with butter several times as they broil, to prevent drying out. To prevent sticking, lightly grease the tray.**
- \* Broil on first side for slightly more than half the recommended time, season and then turn. Season second side just before removing.**
- \* ALWAYS pull rack out to stop position before turning or removing food.**
- \* Use tongs or a spatula to turn meats. NEVER pierce meat with a fork, as this allows the juices to escape.**
- \* Remove the enamelled tray from the oven when you remove the food. Drippings will bake onto the pan if it is left in the heated oven after broiling.**

**\*When cooking meat, it is advisable to pour water in the drip tray placed on the first/second level. This will reduce smoke and spattering of fat. Turn the meat during grilling.**



**Note: Position 1 is the closest to the broiler and position 6 is the closest to the oven bottom.**

### **Rack Positions for Broiling**



## **CARE and CLEANING**

**Important! Before you start cleaning your range**

**\*Read the cleaning instructions and the 'Safety and warnings' section at the start of this user guide.**

**\* Turn the range off.**

**\* Make sure the range is a safe temperature to touch.**

**\* Do not use a steam cleaner.**

**\* Do not keep flammable substances in the oven.**

### ***General advice***

**\* Wipe down the worktop and wipe out the oven after every use.**

- \* **Wipe up spills. Avoid leaving alkaline or acidic substances (such as lemon juice or vinegar) on the surfaces.**
- \* **Do not use cleaning products with a chlorine or acidic base (ie citrus-based cleaners).**

### ***Cleaning the outside of the range***

#### **Important!**

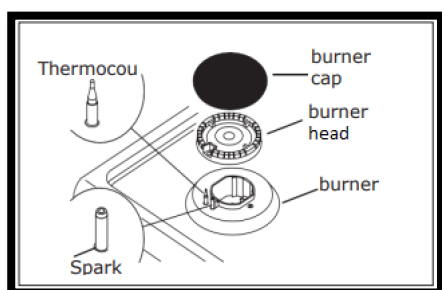
- \* **Do not use abrasive cleaners, cloths or pads on the outside surfaces.**
- \* **Immediately wipe off any caustic cleaners if they are spilled onto the oven door handle.**
- \* **Wipe the outside surfaces, using warm water and a mild household detergent. The stainless steel may also be cleaned with a suitable cleaner.**

**Note: if you choose to use a commercial stainless steel cleaner, please read the label to make sure it does not contain chlorine compounds as these are corrosive and may damage the appearance of your range.**

- \* **Any piece of equipment works better and lasts longer when maintained properly and kept clean. Cooking equipment is no exception. Your range must be kept clean and maintained properly. Before cleaning, make sure all controls are in the “OFF” position. Disconnect power if you are going to clean thoroughly with water.**
- \* **Wipe up spillovers as soon as possible after they occur and before they get a chance to burn in and cook solid. In the event of a spillover, follow these steps.**
- \* **Allow the burner and grate to cool to a safe temperature level.**
- \* **Lift off the burner grate. Wash in warm soapy water.**
- \* **Remove the burner cap and burner head and clean.**

#### ***Burner Caps***

**The surface burner caps should be routinely removed and cleaned.**



**ALWAYS clean the burner caps after a spillover. Keeping the burner caps clean will prevent improper ignition and uneven flames.**

- \* **Pull the burner cap straight up from the burner base. Wipe off surface burner caps with warm, soapy water and a soft cloth after each use.**
- \* **Use a non-abrasive cleanser and a soft brush or soft Scotch Brite pad for cooked-on foods. Dry thoroughly after cleaning. For best cleaning and to avoid possible rusting, DO NOT clean in dishwasher.**

### ***Burner Head***

- \* **If ports on burner head are clogged, clean with a straight pin.  
DO NOT enlarge or distort the ports.  
DO NOT use a toothpick to clean the ports.**

### ***Burner Base***

- \* **The base should be wiped regularly with hot soapy water at the end of each cooling period. DO NOT use steel wool, abrasive cloths, cleanser, or powders. To remove encrusted materials, soak the area with a hot towel to loosen the material, then use a wooden or nylon spatula. DO NOT use a metal knife, spatula, or any other metal tool to scrape the aluminum base.**
- \* **Wipe up any spills which remain on the sealed top surface.**
- \* **Replace burner cap, burner head, and grates after drying thoroughly.**

### ***Control Panel***

- \* **DO NOT use any cleaners containing ammonia or abrasives. They could remove the graphics from the control panel. Use hot, soapy water and a soft clean cloth.**

### ***Oven Surfaces***

- \* **Several different finishes have been used in your oven. NEVER USE AMMONIA, STEEL WOOL PADS OR ABRASIVE CLOTHS, CLEANSERS, OVEN CLEANERS OR ABRASIVE POWDERS. THEY CAN PERMANENTLY DAMAGE YOUR OVEN.**

## CLEANING and MAINTENANCE

### *Control Knobs*

- \* **MAKE SURE ALL THE CONTROL KNOBS POINT TO THE OFF POSITION BEFORE REMOVING.** Pull the knobs straight off. Wash in detergent and warm water, dry completely and replace by pushing firmly on to stem.
- \* **Don't use any cleaners containing ammonia or abrasives.** They could remove the graphics from the knob.

### *Stainless Steel Parts*

- \* **All stainless steel body parts should be wiped regularly with hot soapy water at the end of each cooling period and with a liquid cleaner designed for that material when soapy water will not do the job. DO NOT use steel wool, abrasive cloths, cleansers, or powders.** If necessary, scrape stainless steel to remove encrusted materials, soak the area with hot towels to loosen the material, then use a wooden or nylon spatula or scraper. **DO NOT use a metal knife, spatula, or any other metal tool to scrape stainless steel. DO NOT permit citrus or tomato juice to remain on stainless steel surface, as citric acid will permanently discolor stainless steel. Wipe up any spills immediately.**

### *Glass Surfaces*

- \* **Clean with detergent and warm water. Glass cleaner can be used to remove fingerprints. If using glass cleaner ammonia, make sure that it does not run down exterior door surface.**

### *Oven Racks*

- \* **Clean with detergent and hot water. Stubborn spots can be scoured with a soap filled steel wool pad.**

 **WARNING**

**BURN OR ELECTRICAL SHOCK HAZARD**



Make sure all controls are OFF and oven is COOL before cleaning. Failure to do so can result in burns or electrical shock.

# REPLACING OVEN LIGHT

## **WARNING**

### **ELECTRICAL SHOCK HAZARD**



Disconnect the electric power at the main fuse or circuit breaker before replacing bulb.

**DO NOT touch bulb with bare hands. Clean off any signs of oil from the bulb and handle with a soft cloth.**



**Type G9 120 V for model 30" - 36" - 48" Left cavity**



**Type G9 240 V for model 48" Right cavity**

- 1. Unsnap glass light cover using a screwdriver in the access groove**
- 2. Firmly grasp light bulb and pull out**
- 3. Replace with halogen bulb using volt and wattage requirements listed on the glass cover**
- 4. Replace the light cover by snapping glass cover onto metal box**
- 5. Reconnect power at the main fuse or circuit breaker**



## DOOR REMOVAL

- \* Before removing the doors, make sure the pins are properly and firmly installed in the hinges. Failure to do so can result in personal injury to hands and/or fingers. The door can be completely disassembled to guarantee the general cleaning of the glasses and the other parts. To disassemble the door you must observe the following procedure.
- \* Open the door and fix the pin as indicated in picture 1.
- \* Place hands firmly on the inner glass surface, slide the glass towards the handle, as indicated in picture 2, the glass slides under the front frame and out of the back clips.
- \* Grasp the glass, gently lift and remove as indicated in pictures 3 and 4.

1



2



3



4



### *Door Replacement and Adjustment*

- \* Slide the side bars forward and remove as indicated in pictures 5 and 6.
- \* Grasp the middle glass, gently lift and remove as indicated in pictures 7 and 8.

5



6



7



8



**Re-assemble the door.**

**Repeat all the operations, but in the reverse sequence.**

**Before closing the door don't forget to remove the pins.**

## Troubleshooting

---

| Problem                                                           | Possible Cause and /or Remedy                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Range will not work.                                              | Range is not connected to electrical power:<br>Have electrician check power circuit breaker, wiring, and fuses.       |
| Oven light will not work.                                         | Light bulb is burned out.<br>Range is not connected to power.                                                         |
| Igniters will not work.                                           | Circuit is tripped.<br>Fuse is blown.<br>Range is not connected to power.                                             |
| Igniters sparking but no flame ignition.                          | Gas supply is interrupted.                                                                                            |
| Igniters sparking continuously after flame ignition.              | Power supply is not grounded.<br>Power supply polarity is reversed.<br>Igniters are wet or dirty.                     |
| Burner ignites but flame is large, distorted, or yellow.          | Burner ports are clogged.<br>Unit is being operated on wrong type of gas.<br>Air shutters not properly adjusted.      |
| Strong odor and/or smoke is noticed first few times oven is used. | This is normal burn off of insulation and protective oils in oven.<br>This will go away after using oven a few times. |

**PLEASE RETURN THIS PORTION**

---

**AEG Warranty Card**

**Product:** \_\_\_\_\_

**Purchaser:** \_\_\_\_\_

**Name:** \_\_\_\_\_

**Address:** \_\_\_\_\_ **Prov.:** \_\_\_\_\_

**Postal Code:** \_\_\_\_\_ **Tel.:** \_\_\_\_\_

**Signature:** \_\_\_\_\_

**Purchase Date:** \_\_\_\_\_

**Purchased From:** \_\_\_\_\_

**Invoice No:** \_\_\_\_\_

**Product/Model(s):** \_\_\_\_\_

**Serial No(s):** \_\_\_\_\_

**RETURN THIS FOR VALIDATION**

***EURO-LINE APPLIANCES INC.***

871 Cranberry Court, Oakville, ON L7L 6J7

[www.ela.ca](http://www.ela.ca) • Toll Free: 1-800-421-6332



## WARRANTY

### TERMS AND CONDITIONS

---

#### LENGTH OF WARRANTY TWO

##### YEAR FULL WARRANTY:

From original date of purchase, including parts and labour to the first registered purchaser of this appliance to repair or replace any part which is deemed a factory or workmanship defect or material defect.

##### THIS WARRANTY DOES NOT COVER COMMERCIAL USE.

The name Euro-Line Appliances, for service matters, incorporates work performed by authorized service agents or service companies.

##### EXCEPTIONS –EURO-LINE WILL NOT PAY FOR THE FOLLOWING SERVICE CALLS:

1. To install or correct the installation of an appliance.
2. To provide instruction on the use of an appliance.
3. To replace house fuses, re-set circuit breakers or correct house wiring.
4. To correct house plumbing.
5. To clean drains, filters or garbage disposals.
6. To remove shipping brackets.
7. To repair an appliance if it fails due to misuse or abuse, ie. – use of incorrect laundry detergent, you MUST use the recommended low sudsing detergent.
8. To repair or replace any part damaged resulting from foreign objects caught in the appliance.
9. To repair cosmetic damage to the appliance (cracked/broken glass components, scratches to stainless steel components), unless such damage results from a defect in the workmanship or materials. Such damage must be reported to AEG within 5 days from the date of purchase.

##### EURO-LINE WILL PAY FOR:

Replacement parts and/or labour to repair defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized Euro-Line company (unless advised otherwise).

Euro-Parts is the authorized AEG parts and service provider in Canada. All warranty claims and service requests must be approved by Euro-Parts and any warranty work on the appliance must be performed by a trained and authorized AEG service technician.

##### EURO-LINE WILL NOT PAY WHEN THE FOLLOWING OCCURS:

1. Damage resulting from fires, acts of God, alteration, accident, improper installation not in accordance with local building codes, or uses not approved by AEG or the manufacturer of the appliance.
2. Pickup or delivery of major appliances requiring service. The appliances are designed to be repaired in the home, however AEG will not be responsible for traveling and labour costs if the customer lives in excess of 50km/30 miles, or if the travel time is in excess of 30 minutes from the nearest service center. Any excess to this will not be covered by the warranty.

The consumer shall ensure that it keeps all drains clear, that it replaces all filters in accordance with the manufacturer's specifications and ensures that all electrical wiring meets local codes and conforms to the manufacturer's specifications. In no event will AEG or its parents, subsidiaries or affiliates be responsible for (i) damages which are caused, in whole or in part, by the consumer's failure to comply with the foregoing obligations, (ii) incidental, consequential, punitive, exemplary or special damages, or (iii) damages in excess of the price paid for the product for which a claim is made.

For warranty service and parts, contact EURO-PARTS. Service will be provided during normal business hours.

**EURO-PARTS, CANADA** 39822 Belgrave Road, Belgrave, ON N0G 1E0 [www.euro-parts.ca](http://www.euro-parts.ca)

| 1-800-561-4614 | [service@euro-parts.ca](mailto:service@euro-parts.ca) | [parts@euro-parts.ca](mailto:parts@euro-parts.ca)

Please have the following information ready when calling for service support:

Name of Dealer from whom you purchased the appliance; Model Number (shown on rating plate of appliance); Serial Number (shown on rating plate of appliance); Date of Purchase.

---

**EURO-LINE APPLIANCES INC.**

871 Cranberry Court, Oakville, ON L7L 6J7 | [www.ela.ca](http://www.ela.ca) | Toll Free: 1-800-421-6332



**Modèles :**

**RDF30 - RDF36 - RDF48**

**Cuisinière bi-énergie**

**Série Régent**

**Manuel d'utilisation, d'entretien**

# **Table des matières :**

**50 - Avertissements**

**58 - Instructions importantes**

**60 - Avant d'utiliser votre cuisinière**

**62 - Caractéristiques de la gamme RDF30**

**66 - Caractéristiques de la gamme RDF36**

**70 - Caractéristiques de la gamme RDF48**

**75 - Préparation finale**

**76 - Fonctionnement des brûleurs**

**78 - Plaque à griller électrique**

**80 - Caractéristiques du four**

**81 - Réglage et fonctionnement de l'appareil**

**83 - Modes de cuisson les plus courants**

**84 - Résoudre les problèmes de cuisson**

**88 - Nettoyage et entretien**

**92 - Remplacement de la lampe du four**

**93 - Retrait de la porte**

**94 - Recherche de pannes**

**95 - Informations sur le service**

**96 - Garantie**

**Les avertissements et les consignes de sécurité importantes figurant dans le présent manuel ne sont pas censés couvrir toutes les conditions et situations susceptibles de se produire. Il convient de faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de l'appareil.**

**Contactez TOUJOURS le fabricant en cas de problème ou de situation que vous ne comprenez pas.**

**Identifier les symboles, mots et étiquettes de sécurité**

|                                                                                                  |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|                 | <b>DANGER</b>        |
| <b>Dangers ou pratiques dangereuses qui ENTRAÎNERONT des blessures graves ou la mort</b>         |                      |
|                 | <b>AVERTISSEMENT</b> |
| <b>Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT entraîner la mort ou des blessures graves</b> |                      |
|                 | <b>ATTENTION</b>     |
| <b>Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT entraîner des blessures légères.</b>          |                      |

Tous les messages de sécurité identifieront le danger, vous indiqueront comment réduire le risque de blessure et vous indiqueront les conséquences éventuelles dans le cas où les instructions ne sont pas suivies.

**Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou d'endommagement de l'appareil résultant d'une utilisation incorrecte de ce dernier.**

**N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans le présent manuel.**

**Pour garantir un fonctionnement correct et sûr :**

**L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. N'essayez PAS d'ajuster, de réparer, d'entretenir ou de remplacer une pièce quelconque de votre appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre intervention doit être confiée à un technicien qualifié.**

**Service agréé AEG - Euro-Parts, 1-800-561-4614**

- . NE PAS enlever les étiquettes, les avertissements ou les plaques apposés de façon permanente sur le produit. Cela peut annuler la garantie.**
- . Tous les codes et ordonnances locaux et nationaux doivent être respectés. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes, au code national américain NFPA54.**
- . L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur qui doit les conserver pour l'usage de l'inspecteur local et pour référence future.**

**Au Canada : L'installation doit être conforme aux codes d'installation du gaz CAN/CGA B149.1 et 2 en vigueur et/ou aux codes locaux.**

**L'installation électrique doit être conforme à la partie actuelle du code canadien de l'électricité CSA C22.1 et/ou aux codes locaux.**

**Tous les messages de sécurité identifient le danger, indiquent comment réduire les risques de blessure et ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas respectées.**

**GFCI - Ground Fault Circuit Interrupter (disjoncteur de fuite à la terre) :**

**Le disjoncteur de fuite à la terre doit être utilisé si la norme NFPA-70 (National Electric Code - Code national de l'électricité (NEC)), les lois fédérales/étatiques/locales ou les ordonnances locales l'exigent.**

**Le disjoncteur GFCI est nécessaire si la prise se trouve à moins de 6 pieds de l'évier. Il doit également être protégé par un GFCI, même si la prise se trouve derrière la cuisinière. AEG ne garantit pas les problèmes résultant de prises GFCI qui ne sont pas installées correctement ou qui ne répondent pas aux exigences ci-dessous.**

**Si l'utilisation d'un disjoncteur de fuite à la terre est nécessaire, il doit être :**

- . Sur un circuit dédié (pas d'autres prises, interrupteurs ou charges sur le circuit). Classé dans la catégorie A (courant de déclenchement de 5mA +/- 1mA) conformément à la norme UL 943.**

## **ATTENTION**

**Pour éviter d'endommager les armoires et leurs finitions, n'utilisez que des matériaux et des finitions qui ne se décolorent pas, ne se délaminent pas et résistent à des températures allant jusqu'à 194°F (90°C).**

**Un adhésif résistant à la chaleur doit être utilisé si le produit doit être installé dans une armoire stratifiée. Vérifiez auprès de votre constructeur ou de votre fournisseur d'armoires que les matériaux répondent à ces exigences.**



## AVERTISSEMENT

**Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas respectées exactement, un incendie ou une explosion peut se produire tout en entraînant des dommages matériels, des blessures ou la mort.**

QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ :

- **NE PAS** essayer d'allumer un appareil.
- **NE PAS** toucher un interrupteur électrique.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

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



## AVERTISSEMENT



### DANGER DE MANUTENTION

Pour éviter les risques de blessures graves, deux ou plus personnes sont nécessaires pour la manipulation et le déplacement de cet appareil. Il est recommandé d'utiliser des dispositifs de déplacement de l'appareil.



## AVERTISSEMENT

### RISQUE DE BASCULEMENT



Afin de réduire le risque de basculement de l'appareil, il doit être fixé par un ou des supports anti-basculement correctement installés. Pour s'assurer que le support a été installé correctement, regarder derrière la cuisinière avec une lampe-torche pour vérifier si l'appareil est correctement engagé dans le coin supérieur arrière gauche de la cuisinière.

- **CETTE CUISINIÈRE PEUT SE RENVERSER**
- **DES BLESSURES AUX PERSONNES PEUVENT EN RÉSULTER**
- **INSTALLER LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE**
- **VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**



## AVERTISSEMENT

**NE PAS** utiliser de produits nettoyants commerciaux à l'intérieur du four. L'utilisation de ces produits nettoyants peut produire des vapeurs dangereuses ou endommager les finitions en porcelaine.



## AVERTISSEMENT



Pour éviter les risques de dommages matériels, de blessures corporelles ou la mort, suivez les informations de ce manuel pour éviter un incendie ou une explosion. **NE PAS** entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

## ATTENTION

***Pour éviter les dégâts dus au feu ou à la fumée***

- \* **Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil avant de le faire fonctionner.**
- \* **Gardez la zone autour de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et matériaux inflammables.**
- \* **Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour empêcher les rideaux de souffler sur les brûleurs.**
- \* **Ne laissez JAMAIS d'objets sur le dessus de la cuisinière. L'air chaud provenant de l'événement peut enflammer les articles inflammables et augmenter la pression dans les récipients fermés, ce qui peut les faire éclater.**
- \* **De nombreuses bombes aérosols sont EXPLOSIVES lorsqu'elles sont exposées à la chaleur et peuvent être hautement inflammables. Évitez de les utiliser ou de les stocker à proximité d'un appareil.**
- \* **De nombreux plastiques sont vulnérables à la chaleur. Gardez les plastiques à l'écart des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes ou brûlantes.**
- \* **Ne laissez pas d'objets en plastique sur la cuisinière car ils risquent de fondre ou de se ramollir s'ils sont laissés trop près de l'événement ou d'un brûleur de surface allumé.**
- \* **Les objets combustibles (papier, plastique, etc.) peuvent s'enflammer et les objets métalliques peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.**
- \* **NE PAS verser d'alcool sur les aliments chauds.**

- \* **Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc. : risque d'incendie.**

### ***En cas d'incendie***

- \* **Éteindre l'appareil et la hotte de ventilation pour éviter la propagation des flammes. Éteignez la flamme, puis allumez la hotte pour éliminer la fumée et les odeurs.**
- \* **Plaque de cuisson : Étouffer le feu ou les flammes dans une casserole avec un couvercle ou une plaque à biscuits.**
- \* **NE JAMAIS ramasser ou déplacer une casserole enflammée.**
- \* **Four : étouffer le feu ou les flammes en fermant la porte du four. N'utilisez PAS d'eau sur les feux de graisse. Utilisez du bicarbonate de soude, un extincteur à poudre ou à mousse pour étouffer le feu ou les flammes.**

### ***Sécurité des enfants***

- \* **Ne laissez JAMAIS les enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou qu'il est encore chaud.**
- \* **Ne laissez JAMAIS les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, car ils pourraient se blesser ou se brûler.**
- \* **Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent pour atteindre les objets peuvent se blesser gravement.**
- \* **Les enfants doivent savoir que l'appareil et les ustensiles qu'il contient peuvent être chauds. Laissez les ustensiles chauds refroidir dans un endroit sûr, hors de portée des jeunes enfants.**
- \* **Il faut apprendre aux enfants qu'un appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec les commandes ou d'autres parties de l'appareil.**

### ***Sécurité de la cuisson***

- \* **Afin d'éliminer le risque d'atteindre les brûleurs de surface chauds, les armoires ne doivent pas être placées directement au-dessus d'un appareil. Si des rangements sont prévus, ils doivent être limités aux articles peu utilisés et stockés en toute sécurité dans une zone soumise à la chaleur d'un appareil. Les températures peuvent être dangereuses pour certains articles, tels que les liquides volatils, les nettoyeurs ou les aérosols.**
- \* **Placez TOUJOURS une casserole sur un brûleur de surface avant de l'allumer. Assurez-vous de savoir quel bouton commande quel brûleur de surface. Assurez-vous que le bon brûleur est alimenté et qu'il s'est allumé.**

**Lorsque la cuisson est terminée, éteignez le brûleur avant de retirer la casserole afin d'éviter toute exposition à la flamme du brûleur.**

- \* Réglez TOUJOURS la flamme du brûleur de surface de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord inférieur de la casserole. Une flamme excessive est dangereuse, gaspille de l'énergie et peut endommager l'appareil, la casserole ou les meubles situés au-dessus de l'appareil. Ceci est basé sur des considérations de sécurité.**
- \* Ne laissez JAMAIS une cuisson en surface sans surveillance, en particulier lorsque vous utilisez une température élevée ou que vous faites de la friture. Les débordements provoquent des fumées et les éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer. Nettoyez les éclaboussures de graisse dès que possible.**
- \* N'utilisez PAS le feu vif pour des opérations de cuisson prolongées.**
- \* NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert sur un brûleur de surface ou dans un four. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures personnelles graves ou endommager l'appareil.**
- \* Utilisez des porte-casseroles secs et solides. Des porte-casseroles humides peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Les torchons ou autres substituts ne doivent JAMAIS être utilisés comme maniques car ils peuvent traîner sur les brûleurs à surface chaude et s'enflammer ou se coincer dans les pièces de l'appareil.**
- \* Laissez TOUJOURS refroidir les quantités de graisse chaude utilisées pour la friture avant d'essayer de les déplacer ou de les manipuler.**
- \* NE PAS laisser la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur. Nettoyez fréquemment la hotte pour éviter que la graisse ne s'accumule sur la hotte ou le filtre. Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte, éteignez le ventilateur.**
- \* Ne portez JAMAIS de vêtements en matière inflammable, ni de vêtements amples ou à manches longues lorsque vous cuisinez. Les vêtements peuvent s'enflammer ou accrocher les poignées des ustensiles.**
- \* Placez TOUJOURS les grilles du four dans les positions souhaitées lorsque le four est froid. Faites glisser la grille du four pour ajouter ou retirer des aliments, en utilisant des maniques sèches et solides. Évitez TOUJOURS de mettre la main dans le four pour ajouter ou retirer des aliments. Si une grille doit être déplacée alors qu'elle est chaude, utilisez une manique sèche.**
- \* Éteignez TOUJOURS le four à la fin de la cuisson.**
- \* Use Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de déplacer ou de remplacer les aliments.**

### ***Sécurité de la cuisson (suite)***

**\* N'utilisez JAMAIS de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou la sole du four. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou d'endommagement de l'appareil. Utilisez le papier d'aluminium uniquement comme indiqué dans ce guide.**

**\* AVERTISSEMENT : Suivez les instructions du fabricant des aliments. Si un récipient en plastique pour aliments congelés et/ou son couvercle se déforme, se tord ou est endommagé pendant la cuisson, jetez immédiatement l'aliment et son récipient. L'aliment pourrait être contaminé.**

**Si vous faites flamber de la liqueur ou d'autres spiritueux sous un tuyau d'échappement, ARRÊTEZ LE VENTILATEUR. Le courant d'air pourrait entraîner une propagation incontrôlée des flammes.**

**\* Une fois que l'appareil a été installé conformément aux instructions d'installation, il est important que l'arrivée d'air frais ne soit pas obstruée.**

**L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il se trouve.**

**Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée. Laissez les orifices d'aération naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique. Une utilisation prolongée ou intensive de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire (ouverture d'une fenêtre, par exemple) ou plus efficace (augmentation du niveau d'une ventilation mécanique, par exemple). Respectez les directives municipales en matière de ventilation.**

### ***Sécurité des ustensiles***

**\* Utilisez des casseroles à fond plat et des poignées faciles à saisir et qui restent froides. Évitez d'utiliser des casseroles instables, déformées, qui basculent facilement ou dont le manche est lâche. Évitez également d'utiliser des casseroles, en particulier des petites casseroles, avec des poignées lourdes, car elles pourraient être instables et basculer facilement. Les casseroles lourdes à déplacer lorsqu'elles sont remplies d'aliments peuvent également être dangereuses.**

**\* Assurez-vous que l'ustensile est suffisamment grand pour contenir correctement les aliments et éviter les débordements. La taille de la poêle est particulièrement importante pour la friture. Assurez-vous que la poêle peut contenir le volume d'aliments à ajouter ainsi que l'effet de bulle de la graisse.**

**\* Pour minimiser les brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et les débordements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, NE PAS étendre les poignées au-dessus des brûleurs de surface adjacents.**

**Tournez TOUJOURS les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de l'appareil, et non vers l'extérieur de la pièce où elles peuvent être facilement heurtées ou atteintes par de jeunes enfants.**

- \* Ne laissez JAMAIS une casserole bouillir à sec, car cela pourrait endommager l'ustensile et l'appareil.**
- \* Suivez les instructions du fabricant lorsque vous utilisez des sacs de cuisson pour le four.**
- \* Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique ou émaillés peuvent être utilisés sur la surface de la cuisinière ou dans le four sans se briser en raison du changement soudain de température. Suivez les instructions du fabricant lorsque vous utilisez du verre.**
- \* N'utilisez PAS de dispositifs ou d'accessoires qui ne sont pas spécifiquement recommandés dans ce guide.**
- \* N'utilisez PAS de couvercles pour les unités de surface, les grilles de cuisinière ou les systèmes de convection du four. L'utilisation de dispositifs ou d'accessoires qui ne sont pas expressément recommandés dans ce manuel peut créer de graves risques pour la sécurité, entraîner des problèmes de performance et réduire la durée de vie des composants de l'appareil**
- \* La flamme du brûleur doit être réglée de manière à couvrir juste le fond de la casserole ou de la marmite. Un réglage excessif du brûleur peut provoquer des brûlures sur les surfaces adjacentes du comptoir, ainsi que de l'extérieur de l'ustensile. Ceci est basé sur des considérations de sécurité.**

### ***Éléments chauffants***

- \* Ne touchez JAMAIS les éléments chauffants du four, les zones proches des éléments ou les surfaces intérieures du four.**
- \* Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones situées à proximité des éléments et les surfaces intérieures du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.**
- \* NE PAS toucher ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants, les zones proches des éléments ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.**

### ***À propos de votre appareil***

- \* NE PAS bloquer ou obstruer le conduit d'aération du four situé sur la partie supérieure de l'appareil.**
- \* Évitez de toucher le conduit d'aération du four lorsqu'il est en marche et pendant plusieurs minutes après l'avoir éteint. Lorsque le four est en cours d'utilisation, l'évent et la zone environnante deviennent suffisamment chauds pour provoquer des brûlures.**

- \* Ne touchez pas l'évent du four ou les zones environnantes après l'arrêt du four, jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir.**
- \* Les autres surfaces potentiellement chaudes comprennent le dessus de la cuisinière, les zones faisant face au-dessus de la cuisinière, l'évent du four, les surfaces proches de l'ouverture de l'évent, la porte du four, les zones autour de la porte du four et la vitre du four.**
- \* Une mauvaise utilisation des portes du four (par exemple, marcher, s'asseoir ou s'appuyer dessus) peut entraîner des risques potentiels et/ou des blessures.**

**IMPORTANT POUR L'UTILISATEUR : Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.**

**Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz. Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.**

**L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence d'entretien ou le fournisseur de gaz.**

## **Instructions importantes**

### **DANGER**

- \* Risques ou pratiques dangereuses qui entraîneront des blessures graves ou la mort.**
- \* Installation correcte : Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.**
- \* Ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer la pièce.**
- \* Ne laissez pas les enfants seuls : Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.**
- \* Portez des vêtements appropriés : Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.**
- \* Entretien par l'utilisateur : Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.**

### **Stockage dans ou sur l'appareil**

**Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four à proximité des appareils de surface.**

- \* Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse : Etouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à poudre ou à mousse.**

**N'utilisez que des maniques sèches :**

**\* Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur.**

**\* Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants chauds.**

**\* Ne pas utiliser de serviette ou d'autre tissu volumineux.**

**Faites attention en ouvrant la porte Laissez l'air chaud s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.**

**\* Ne pas chauffer des récipients d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.**

**\* Ne pas obstruer les conduits d'aération du four.**

**Placement des grilles de four**

**Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant du four.**

**\* Gardez les plastiques à l'écart des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes ou brûlantes.**

**\* Ne laissez pas d'objets en plastique sur la cuisinière, car ils risquent de fondre ou de ramollir s'ils sont laissés trop près de l'évent ou du brûleur de surface allumé.**

**\* Placez toujours une casserole sur un brûleur de surface avant de l'allumer. Assurez-vous de savoir quel bouton commande quel brûleur de surface. Assurez-vous que le bon brûleur est alimenté et qu'il s'est allumé. Lorsque la cuisson est terminée, éteignez le brûleur avant de retirer la casserole afin d'éviter toute exposition à la flamme du brûleur.**

**\* Réglez TOUJOURS la flamme du brûleur de surface de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord inférieur de la casserole. Une flamme excessive est dangereuse, gaspille de l'énergie et peut endommager l'appareil, la casserole ou les meubles situés au-dessus de l'appareil.**

**\* TOUJOURS éteindre le four à la fin de la cuisson. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de déplacer ou de remplacer les aliments. Cet appareil a été testé pour des performances sûres avec des ustensiles de cuisine conventionnels.**

**\* N'utilisez PAS d'appareils ou d'accessoires qui ne sont pas spécifiquement recommandés dans ce guide.**

**\*N'utilisez PAS de couvercles pour les unités de surface, les grilles de la cuisinière ou les systèmes de convection du four. L'utilisation de dispositifs ou d'accessoires qui ne sont pas expressément recommandés dans ce manuel peut créer de graves risques pour la sécurité, entraîner des problèmes de performance et réduire la durée de vie des composants de l'appareil. Pour minimiser les brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et les déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensile.**

**\*NE PAS étendre les poignées au-dessus des brûleurs de surface adjacents.**

**\*Toujours tourner les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de l'appareil, et non vers l'extérieur de la pièce où elles peuvent être facilement touchées ou atteintes par de jeunes enfants.**

**Eteignez toutes les commandes et attendez que les pièces de l'appareil refroidissent avant de les toucher ou de les nettoyer.**

**\*Ne touchez pas les grilles de brûleur ou les zones environnantes avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.**

**Nettoyez l'appareil avec précaution. Veillez à éviter les brûlures de vapeur si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer les liquides renversés sur une surface chaude. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.**

**En cas de panne de courant, les allumeurs électriques ne fonctionneront pas. Il ne faut pas essayer de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Assurez-vous que la commande du four est en position "OFF".**

## **AVIS**

**La cuisinière est équipée d'un système de refroidissement automatique, conçu pour ne se mettre en marche que lorsque la cuisinière devient chaude pendant l'utilisation, qu'il s'agisse du plan de cuisson, du four ou des deux simultanément. Le système de refroidissement peut également s'allumer et s'éteindre plusieurs fois au cours d'un même cycle de cuisson et continuer à fonctionner pendant quelques minutes après la fin du même cycle de cuisson. Si de l'air s'échappe des trous d'habillage de l'îlot arrière, il s'agit d'un fonctionnement normal qui ne nécessite aucune intervention de la part de l'utilisateur.**

### **Avant d'utiliser votre cuisinière**

**Tous les produits sont nettoyés en usine à l'aide de solvants afin d'éliminer toute trace visible de saleté, d'huile et de graisse provenant du processus de fabrication. Avant de commencer à cuisiner, nettoyez soigneusement la cuisinière à l'eau chaude savonneuse. Des brûlures et des odeurs peuvent apparaître lors de la première utilisation de l'appareil c'est normal .**

## **Four**

**Important ! Avant la première utilisation, essuyez l'intérieur avec de l'eau savonneuse et séchez-le soigneusement. Réglez ensuite le sélecteur du four sur "bake" (cuisson), le thermostat sur 230°C / 450°F et faites fonctionner le four pendant une heure.**

**Tous les modèles comprennent :**

**Une large gamme de modes de cuisson et de grillage jusqu'à huit modes de cuisson au total pour la bonne réussite de vos projets de cuisson les plus difficiles.**

**La surface de cuisson exclusive usinée d'une seule pièce contient tout déversement pour un nettoyage facile.**

**Éléments de cuisson et de grillage divisés qui réduisent le temps de préchauffage et offrent un meilleur contrôle et un chauffage plus uniforme.**

**Un système de convection par ventilateur vous permet de cuire les aliments plus soigneusement et uniformément, même lors de la cuisson de grandes quantités.**

## **Accessoires standard, tous les modèles comprennent :**

**Six positions de grille et deux grilles métalliques offrant suffisamment d'espace pour vos besoins de cuisson ;**

**Une tablette coulissante télescopique ;**

- ° **Une plaque de cuisson émaillée avec trépied ;**
- ° **Cavité de 30" /48" équipée de 2 ventilateurs de convection et d'un gril ;**
- ° **Cavité de 36" équipée de 4 ventilateurs de convection et d'un gril ;**
- ° **Grilles continues ;**
- ° **Anneau adaptateur pour wok ;**
- ° **Trépied pour cafetière moka ;**
- ° **Kit de conversion GPL ;**
- ° **Régulateur, adaptateur et rondelle adaptatrice.**

## Caractéristiques de la gamme :

### RDF30



#### A. Plaque de cuisson

- Brûleur puissant avant gauche 11000 Btu/h
- Brûleur grand arrière gauche 6500 Btu/h
- Brûleur puissant 18000 Btu/h
- Brûleur puissant avant droit 3600 Btu/h
- Brûleur moyen arrière droit 6500 Btu/h

#### Remarque :

Toutes les gammes gaz sont équipées d'une entretoise à l'arrière 10mm (3/8") pour éviter de surchauffer le mur et fournir une ventilation.

## B. Panneau de commande

- 3. Bouton de commande du brûleur de puissance avant gauche
- 4. Bouton de commande du brûleur arrière gauche
- 7. Bouton de commande du brûleur central
- 9. Thermomètre
- 10. Voyant du thermostat pour la température atteinte
- 11. Sélecteur de programme du commutateur du four
- 12. Bouton de commande du brûleur de puissance avant droit
- 13. Bouton de commande du brûleur arrière droit



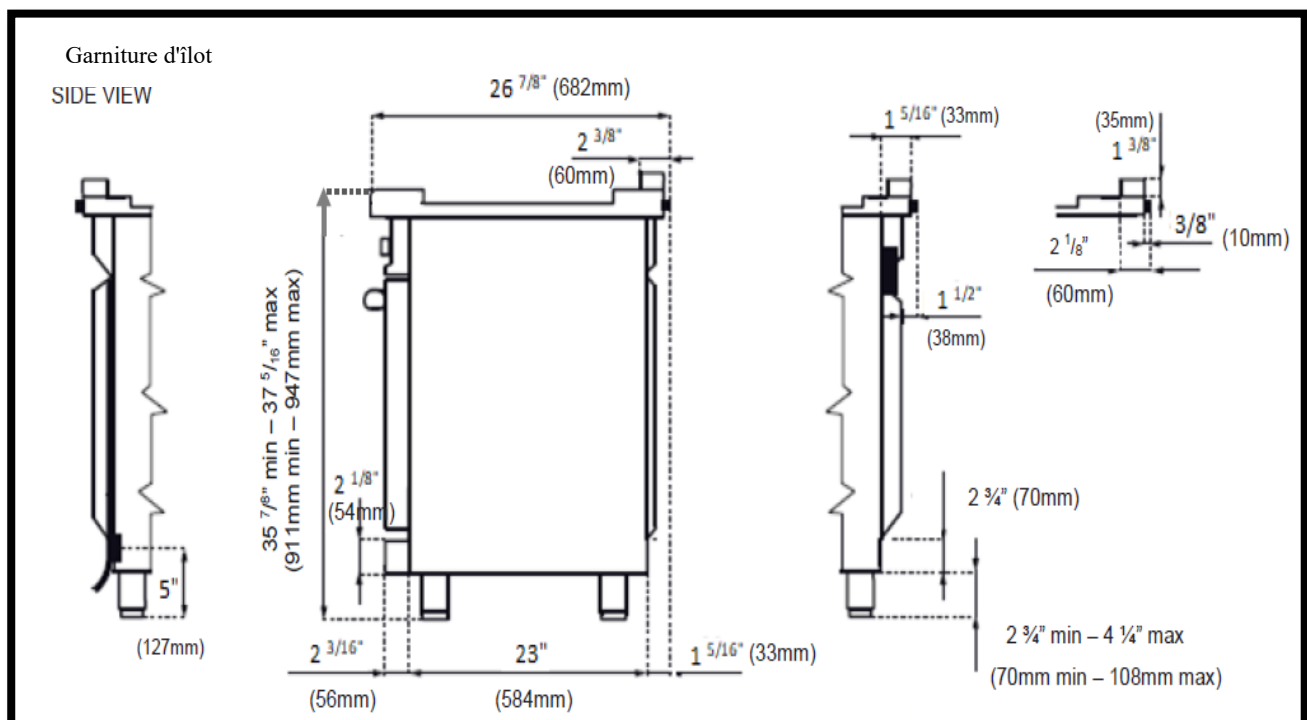
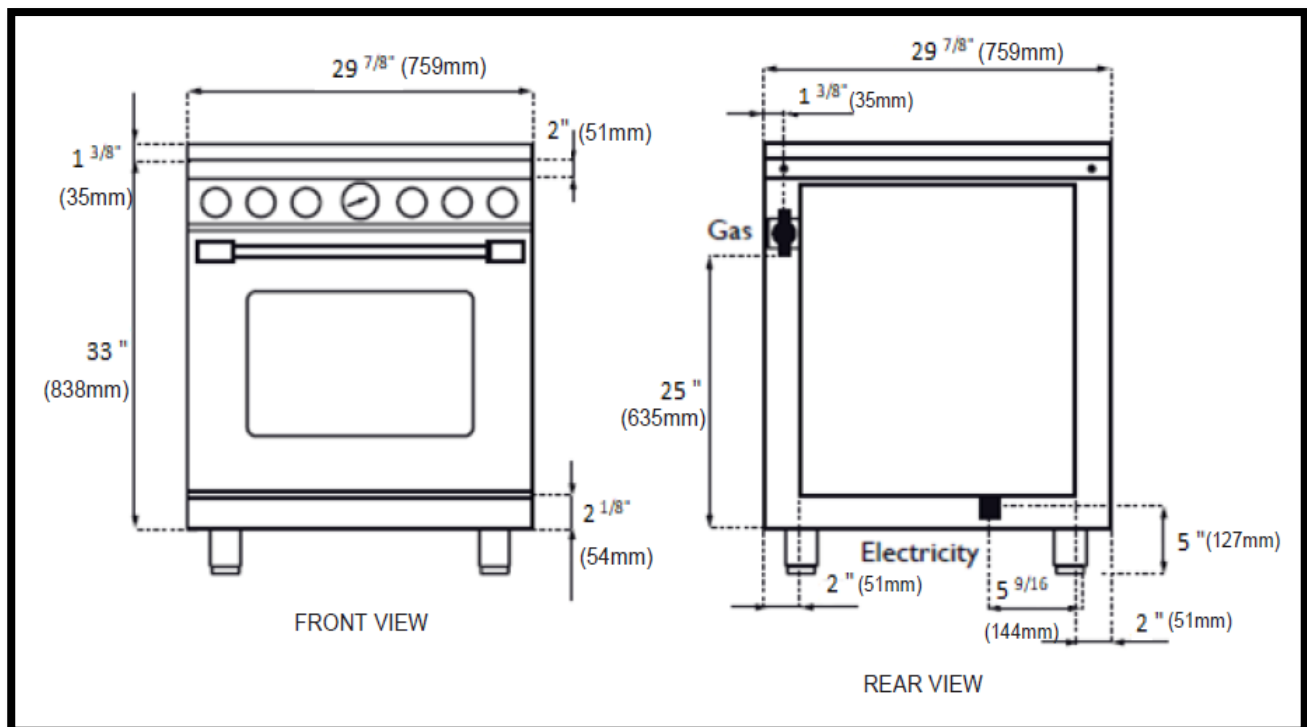
## C Four principal (avec six positions de grille)

- 25. Grilles métalliques (x2)
- 26. Tablette coulissante télescopique
- 27. Plaque de cuisson émaillée
- 28. Trépied
- 29. Thermomètre : Les températures affichées sur le thermomètre sont purement indicatives et approximatives. Le thermomètre ne règle pas les températures mais est seulement un indicateur.



**Remarque : Temps de préchauffage pour atteindre 200°C = 20 min.**

## Dimensions RDF30



**Brûleurs - injecteurs et volume, gamme 30" (mod. R...301...)**

|                                      |             | Gaz naturel 4" |                       |       | GPL/Propane 11" |      |                                                                                                          | By-pass  |      |       |
|--------------------------------------|-------------|----------------|-----------------------|-------|-----------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|-------|
|                                      |             | Inj.           | W                     | BTU/h | Inj.            | W    | BTU/h                                                                                                    | Ø        | W    | BTU/h |
| Brûleur petit (*)                    |             | 92             | 1055                  | 3600  | 56              | 1055 | 3600                                                                                                     | 28       | 322  | 1100  |
| Brûleur moyen (**)                   |             | 117            | 1661                  | 6500  | 70              | 1661 | 6500                                                                                                     | 34       | 381  | 1300  |
| Brûleur grand                        |             | 155            | 2931                  | 11000 | 93              | 2931 | 11000                                                                                                    | 44       | 791  | 2700  |
| Brûleur puissant                     | Anneau ext. | 137 (2)        | 5275                  | 18000 | 82 (2)          | 5275 | 18000                                                                                                    | 65       | 1377 | 4700  |
|                                      | Anneau int. | 80             |                       |       | 50              |      |                                                                                                          |          |      |       |
| Brûleur puissant avec diff. mijoteur | Anneau ext. | 137 (2)        | 5275                  | 18000 | 82 (2)          | 5275 | 18000                                                                                                    | 60<br>27 | 1377 | 4700  |
|                                      | Anneau int. | 80             |                       |       | 50              |      |                                                                                                          |          |      |       |
| Puissance totale du gaz              |             |                | 45,600 BTU/h          |       |                 |      |                                                                                                          |          |      |       |
| Alimentation                         |             |                | 120/240 V 60Hz 3640 W |       |                 |      |                                                                                                          |          |      |       |
| Dimension - cavité du four           |             |                | 615 x 503 x 520 mm    |       |                 |      | 24 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> " x 19 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> " x 20 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> " |          |      |       |

## Description des composants électriques

**Alimentation 120/240 V 60 Hz**

**Puissance maximale 3640 W\_14.4 A**

**Gril 2000W**

**Élément chauffant circulaire arrière 3300 W**

**Lampe du four 40 W - G9 120 V**

**Ventilateur de l'élément chauffant arrière 80 W**

## Fonctions du four

**1 Lampe**

**2 Convection véritable / à troisième élément (Élément arrière+Ventilateur)**

**3 Prèchauffage**

**4 Dégivrage**

**5 Cuisson au gril**

## Caractéristiques de la gamme :

### RDF36



#### A. Plaque de cuisson

1. Brûleur puissant avant gauche 18000 Btu/h
2. Brûleur grand arrière gauche 11000 Btu/h
3. Brûleur petit central avant 3600 Btu/h
4. Brûleur moyen central arrière 6500 Btu/h
5. Brûleur puissant avant droit 18000 Btu/h
6. Brûleur moyen arrière droit 6500 Btu/h

#### Remarque :

- ° Unité illustrée avec garniture d'îlot.
- ° Toutes les gammes gaz sont équipées d'une entretoise à l'arrière 10mm (3/8") pour éviter de surchauffer le mur et fournir une ventilation

## **B. Panneau de commande**

- 7. Bouton de commande du brûleur de puissance avant gauche**
- 8. Bouton de commande du brûleur grand arrière gauche**
- 9. Bouton de commande de la zone du brûleur petit central avant**
- 10. Bouton de commande du thermostat/température du four**
- 11. Voyant du thermostat**
- 12. Thermomètre**
- 13. Voyant du commutateur du four**
- 14. Bouton de commande du four**
- 15. Bouton de commande du brûleur moyen central arrière**
- 16. Bouton de commande du brûleur de puissance avant droit**
- 17. Bouton de commande du brûleur moyen arrière droit**



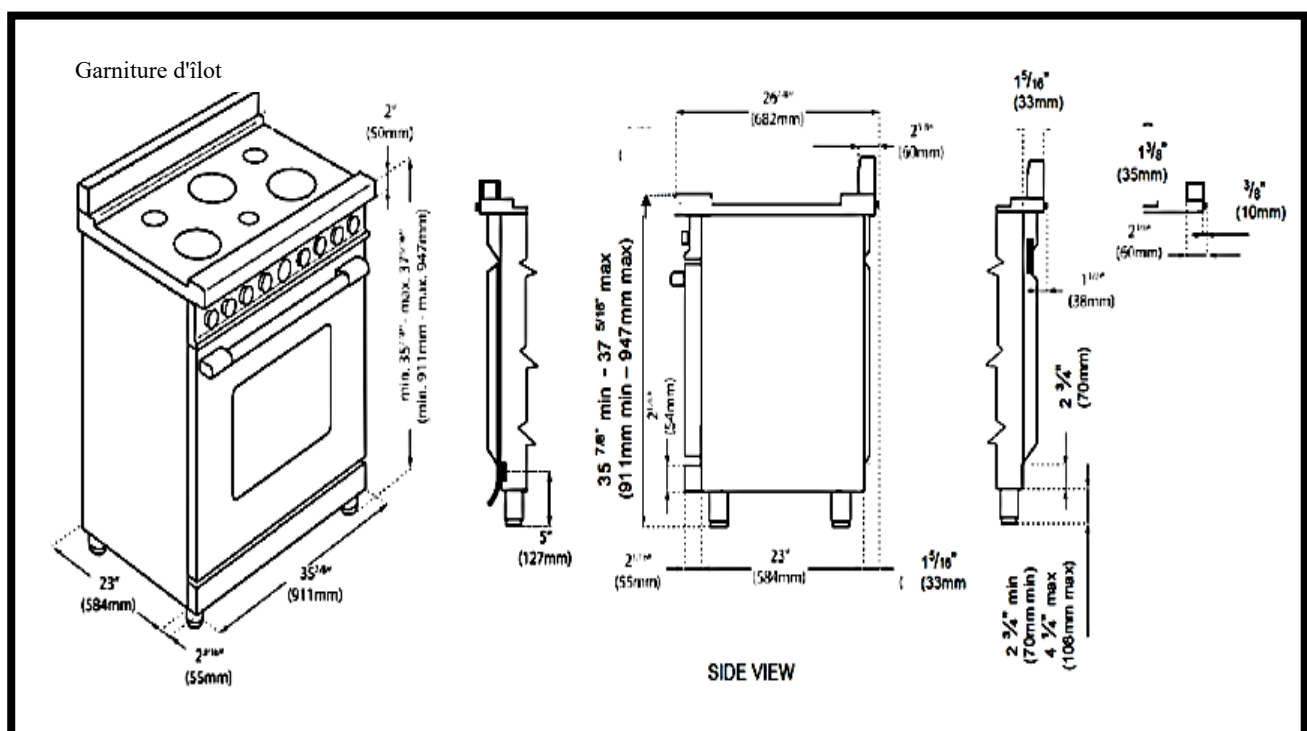
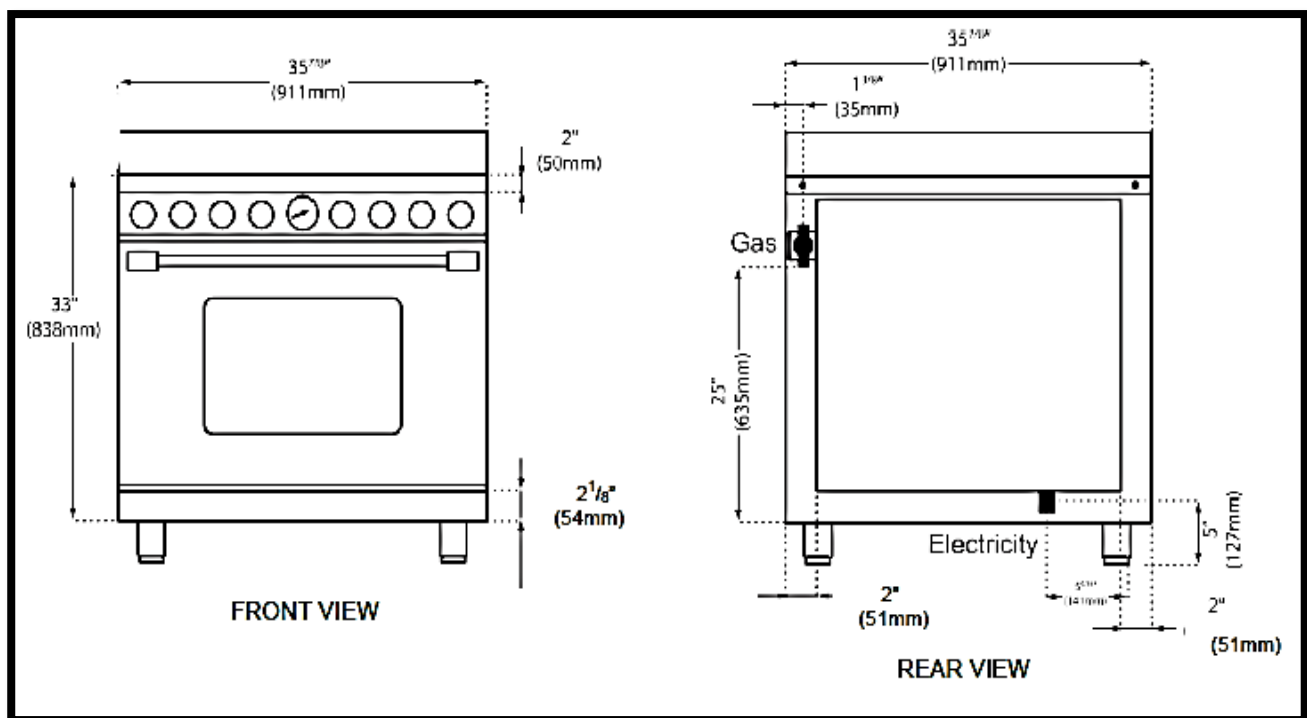
## **C. Four principal (avec six positions de grilles)**

- 25. Grilles métalliques (x2)**
- 26. Tablette coulissante télescopique**
- 27. Plaque de cuisson émaillée**
- 28. Trépied**
- 29. Thermomètre : Les températures affichées sur le thermomètre sont purement indicatives et approximatives. Le thermomètre ne règle pas les températures mais est seulement un indicateur**



**Remarque : Temps de préchauffage pour atteindre 200°C = 25 min.**

## Dimensions RDF36.



| Spécifications - Données techniques                                       |                            |                |      |       |                 |      |       |          |      |       |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------|------|-------|-----------------|------|-------|----------|------|-------|
| Brûleurs - injecteurs et volume, gamme 36" (mod. R...361...et R...362...) |                            |                |      |       |                 |      |       |          |      |       |
|                                                                           |                            | Gaz naturel 4" |      |       | GPL/Propane 11" |      |       | By-pass  |      |       |
|                                                                           |                            | Inj.           | W    | BTU/h | Inj.            | W    | BTU/h | Ø        | W    | BTU/h |
| Brûleur petit (*)                                                         |                            | 92             | 1055 | 3600  | 56              | 1055 | 3600  | 28       | 322  | 1100  |
| Brûleur moyen (**)                                                        |                            | 117            | 1661 | 6500  | 70              | 1661 | 6500  | 34       | 381  | 1300  |
| Brûleur grand                                                             |                            | 155            | 2931 | 11000 | 93              | 2931 | 11000 | 44       | 791  | 2700  |
| Brûleur puissant                                                          | Anneau ext.<br>Anneau int. | 137 (2)<br>80  | 5275 | 18000 | 82 (2)<br>50    | 5275 | 18000 | 65       | 1377 | 4700  |
| Brûleur puissant avec diff. mijoteur                                      | Anneau ext.<br>Anneau int. | 137 (2)<br>80  | 5275 | 18000 | 82 (2)<br>50    | 5275 | 18000 | 60<br>27 | 1377 | 4700  |

|                                   |                              |                                                                                                     |
|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Puissance totale du gaz</b>    | <b>63,600 BTU/h</b>          |                                                                                                     |
| <b>Alimentation</b>               | <b>120/240 V 60Hz 3540 W</b> |                                                                                                     |
| <b>Dimension - cavité du four</b> | <b>730 x 503 x 520 mm</b>    | <b>28<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" x 19<sup>13</sup>/<sub>16</sub>" x 20<sup>1</sup>/<sub>2</sub>"</b> |

## Description des composants électriques

**Alimentation 120/240 V 60 Hz**

**Puissance maximale 3540 W\_ 14,8 A**

**Élément chauffant inférieur 2400 W**

**Élément chauffant supérieur 940 W**

**Gril 2000 W**

**Élément chauffant circulaire arrière 3300 W**

**Lampe du four 40 W - G9 120 V**

**Ventilateur de l'élément chauffant arrière 80 W**

## Fonctions du four

**1 Lampe**

**2 Dégivrage (élément supérieur + ventilateur)**

**3 À convection (Élément supérieur + inférieur)**

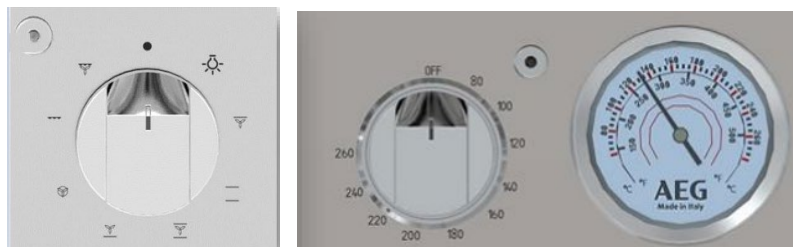
**4 À convection+Ventilateur (Élément supérieur + inférieur + ventilateur)**

**5 Convection inférieure (Élément inférieur+Ventilation Déshydrat.)**

**6 Convection véritable (Élément arrière+Ventilateur)**

**7 Cuisson au gril**

**8 Cuisson au gril par convection**



## **Caractéristiques de la gamme :**

### **RDF48**



#### **A. Plaque de cuisson**

- 1. Brûleur puissant avant gauche 18000 Btu/h**
- 2. Brûleur grand arrière gauche 11000 Btu/h**
- 3. Brûleur petit central avant 3600 Btu/h**
- 4. Brûleur moyen central arrière 6500 Btu/h**
- 5. Brûleur puissant avant droit 18000 Btu/h**
- 6. Brûleur moyen arrière droit 6500 Btu/h**
- 7. Plaque à griller**

#### **Remarque :**

**Unité illustrée avec garniture d'îlot.**

**Toutes les gammes gaz sont équipées d'une entretoise à l'arrière 10mm (3/8") pour éviter de surchauffer le mur et fournir une Ventilation.**

## B. Panneau de commande

- 8. Bouton de commande du brûleur de puissance avant gauche
- 9. Bouton de commande du brûleur grand arrière gauche
- 10. Bouton de commande de la zone du brûleur petit central avant
- 11. Bouton de commande du brûleur moyen central arrière
- 12. Thermostat/contrôle de la température du four
- 13. Voyant du thermostat pour la température atteinte
- 14. Thermomètre
- 15. Voyant du four
- 16. Bouton de commande du four principal
- 17. Bouton de commande du brûleur de puissance avant droit
- 18. Bouton de commande du brûleur moyen arrière droit
- 19. Réglage / Thermostat du four droit
- 20. Voyant du four droit pour la température atteinte
- 21. Réglage de la plaque à griller
- 22. Voyant de la plaque à griller



## C. Four principal (avec six positions de grilles)

- 25. Grilles métalliques (x2)
- 26. Tablette coulissante télescopique
- 27. Plaque de cuisson émaillée
- 28. Trépied
- 29. Thermomètre : Les températures affichées sur le thermomètre sont purement indicatives et approximatives . Le thermomètre ne règle pas les températures mais est seulement un indicateur

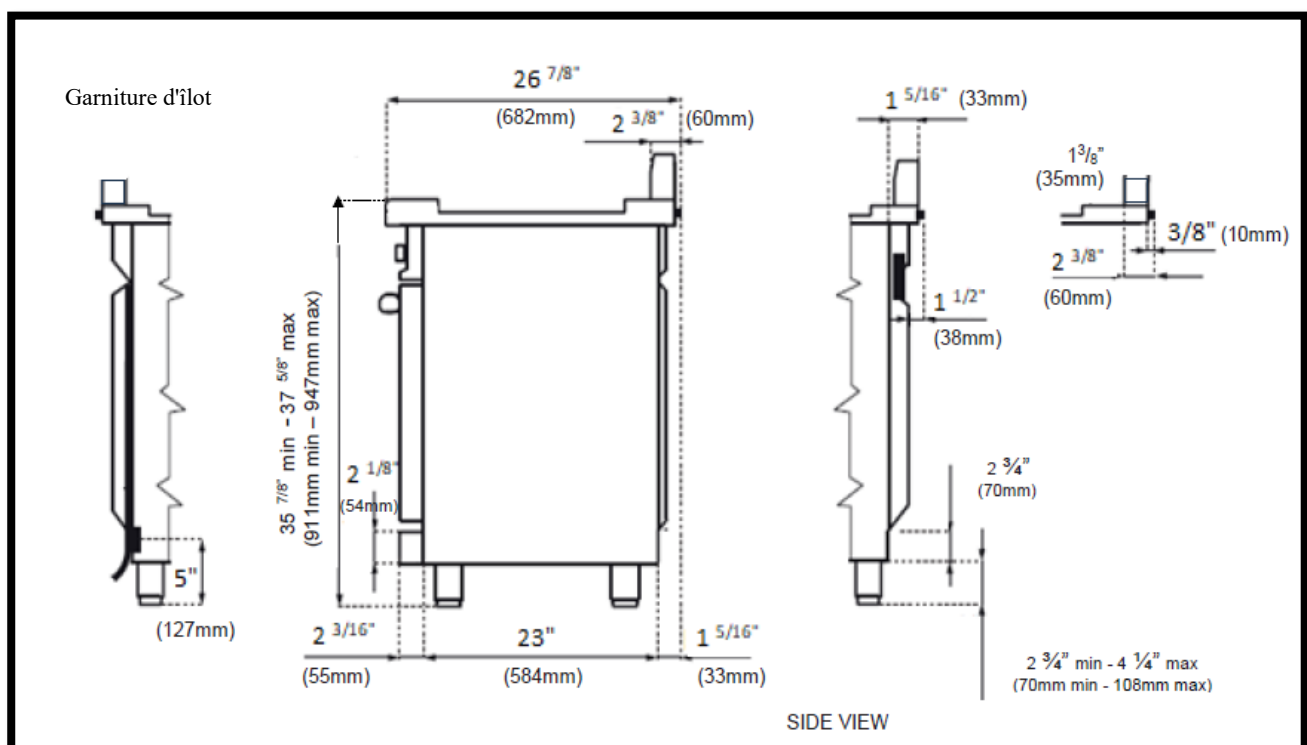
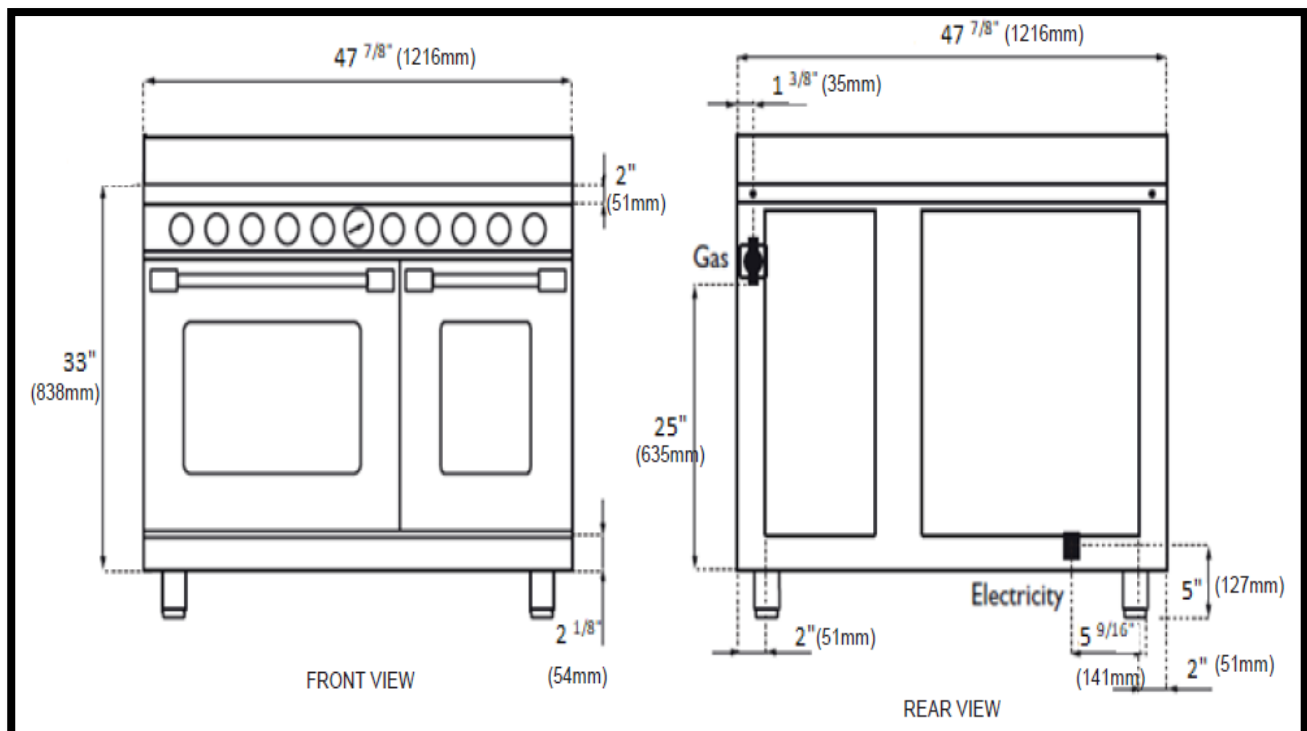
## D. Four auxiliaire (avec six positions de grilles)

- 30. Grilles métalliques (x2)



**Remarque : Temps de préchauffage pour atteindre 200 °C = 20 min.**

## Dimensions RDF48



| Brûleurs - injecteurs et volume Gamme Mod. R...482... |                            |                |      |       |              |      |       |          |      |       |
|-------------------------------------------------------|----------------------------|----------------|------|-------|--------------|------|-------|----------|------|-------|
|                                                       |                            | Gaz naturel 4" |      |       | GPL 10"      |      |       | By-pass  |      |       |
| Brûleurs                                              |                            | Inj.           | W    | BTU/h | Inj.         | W    | BTU/h | Ø        | W    | BTU/h |
| Brûleur petit                                         |                            | 92             | 1055 | 3600  | 56           | 1055 | 3600  | 28       | 322  | 1100  |
| Brûleur moyen                                         |                            | 117            | 1661 | 6500  | 70           | 1661 | 6500  | 34       | 381  | 1300  |
| Brûleur grand                                         |                            | 155            | 2931 | 11000 | 93           | 2931 | 11000 | 44       | 791  | 2700  |
| Brûleur puissant                                      | Anneau ext.<br>Anneau int. | 137 (2)<br>80  | 5275 | 18000 | 82 (2)<br>50 | 5275 | 18000 | 65       | 1377 | 4700  |
| Brûleur puissant avec diffuseur mijoteur              | Anneau ext.<br>Anneau int. | 137 (2)<br>80  | 5275 | 18000 | 82 (2)<br>50 | 5275 | 18000 | 60<br>27 | 1377 | 4700  |

|                                    |                                       |                                                                                                     |
|------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Puissance totale du gaz</b>     | <b>63,600 BTU/h</b>                   |                                                                                                     |
| <b>Plaque à griller électrique</b> | <b>1150 W</b>                         |                                                                                                     |
| <b>Alimentation</b>                | <b>120/240 V 60Hz 6970 W</b>          |                                                                                                     |
| <b>Dimension - cavité du four</b>  | <b>Four gauche 615 x 503 x 520 mm</b> | <b>24<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" x 19<sup>13</sup>/<sub>16</sub>" x 20<sup>1</sup>/<sub>2</sub>"</b> |
|                                    | <b>Four droit 235 x 503 x 520 mm</b>  | <b>9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" x 19<sup>13</sup>/<sub>16</sub>" x 20<sup>1</sup>/<sub>2</sub>"</b>  |

## Description des composants électriques

**Alimentation 120/240 V 60Hz**

**Puissance maximale 6970 W 29 A**

**Cavité gauche :**

**Élément chauffant inférieur 2100 W**

**Élément chauffant supérieur 940 W**

**Gril 2000 W**

**Élément chauffant circulaire arrière 3300 W**

**Lampe du four 40W - G9 120 V**

**Ventilateur de l'élément chauffant arrière 80 W**

**Cavité droite :**

**Élément chauffant inférieur 1100W**

**Élément chauffant supérieur 1400+900 W**

**Gril 2300 W**

**Lampe du four 40W - G9 240 V**

**Plaque de cuisson :**

**Plaque à griller 1150 W**

## Fonctions du four

### Cavité gauche

1. Lampe
2. Dégivrage (Élément supérieur + Ventilateur)
3. Conventionnel (Élément supérieur + Élément inférieur)
4. Convectionnel + Ventilateur (Élément supérieur + Élé. Inférieur + Ventilateur)
5. Convection inférieure (Élément inférieur + Ventilateur Déshydr.)
- 6 Convection véritable (Élément arrière + Ventilateur)
7. Cuisson au gril
8. Cuisson au gril par convection

### Cavité droite

Lampe

À convection (Élément supérieur + Élément inférieur)

Cuisson au four (température maximale atteinte 240°C)

Petit gril (température maximale atteinte 200°C)

Grand gril (température maximale atteinte 220°C)



## Préparation finale

Toutes les parties de la carrosserie en acier inoxydable doivent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse et à l'aide d'un nettoyant liquide conçu pour ce matériau. En cas d'accumulation, **NE PAS** utiliser de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyants ou de poudres. S'il est nécessaire de gratter l'acier inoxydable pour enlever les matériaux incrustés, imbiblez-le avec des chiffons chauds et humides pour détacher le matériau, puis utilisez un grattoir en laine ou en nylon.

- \* **N'utilisez PAS de couteau métallique, de spatule ou tout autre outil matériel pour gratter l'acier inoxydable ! Les rayures sont vraiment impossibles à enlever.**

**Un installateur qualifié doit effectuer les contrôles suivants :**

- \* **Vérifier l'allumage du brûleur supérieur.**

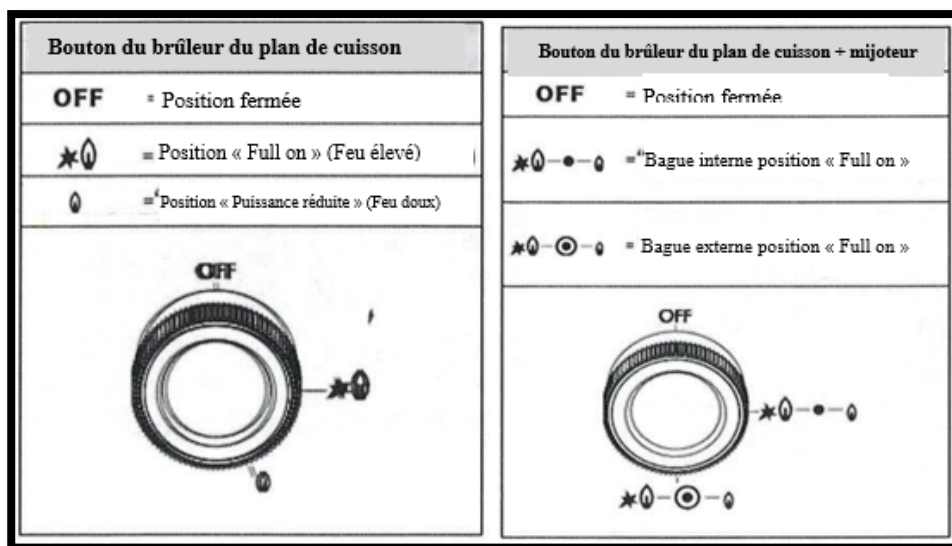
**Poussez et tournez le bouton en position « Full on ».**



**La flamme basse doit s'allumer à chaque orifice.**



- \* **Vérifier la fonction de cuisson du four à pleine puissance.**
- \* **Vérifier la fonction de grill par convection à pleine puissance.**
- \* **Vérifier le fonctionnement des ventilateurs de convection. Les ventilateurs de convection se mettent en marche lorsque l'interrupteur est activé.**
- \*



**Remarque : Le niveau ultime de sécurité**

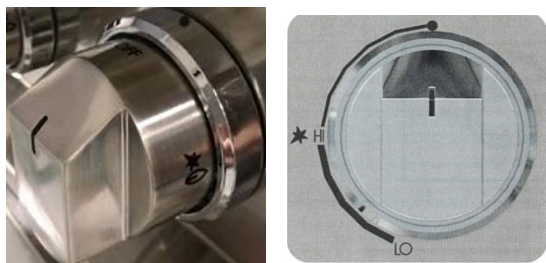
**En mettant la sécurité au premier plan, cette table de cuisson est équipée d'une fonction d'arrêt automatique du gaz qui s'active si la flamme s'éteint de manière inattendue, offrant ainsi une tranquillité d'esprit pendant la cuisson.**

## Fonctionnement des brûleurs

### Allumer les brûleurs

Tous les brûleurs sont allumés par un système d'allumage électrique.

Il n'y a pas de flamme ouverte ou de pilote « debout ».



### Brûleurs de plan de cuisson

Pour allumer la surface, poussez et tournez le bouton de commande approprié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de débit maximal  ; ce symbole est à la fois un robinet de gaz et un interrupteur électrique. Lorsque les brûleurs sont alimentés en gaz, les allumeurs électriques commencent à produire des étincelles.

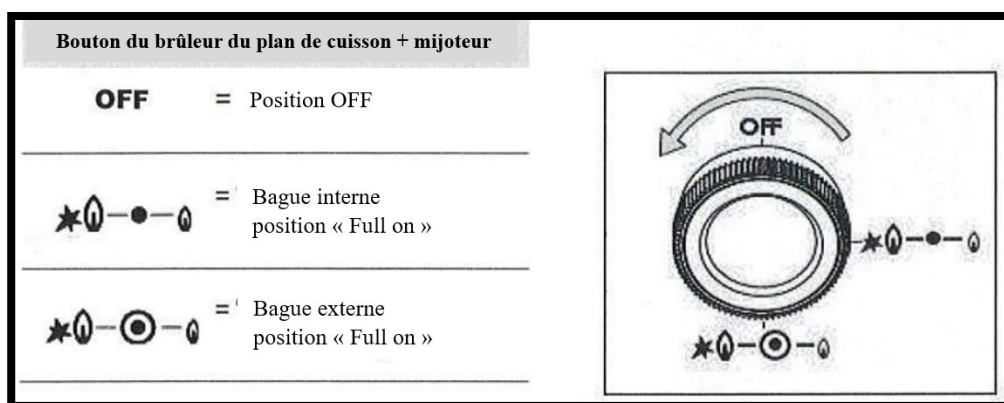
Sur tous les allumeurs de surface, vous devez entendre un « clic ». Si ce n'est pas le cas, éteignez la commande et vérifiez que l'appareil est branché et que le fusible ou le disjoncteur n'est pas grillé ou déclenché.

Lorsque le brûleur s'allume, tournez la commande du brûleur sur n'importe quelle position, du maximum  au débit minimum, pour régler la taille de la flamme. Régler la hauteur de la flamme en fonction de la cuisson souhaitée. Le choix du récipient de cuisson approprié permet d'obtenir des performances de cuisson supérieures, tout en économisant du temps et de l'énergie.

### Brûleur puissant avec mijotage

La cuisinière est équipée d'un brûleur puissant avec mijotage, un brûleur spécial qui offre une très grande souplesse de réglage : de 750 Btu/h pour faire mijoter, fondre ou cuire du riz à la vapeur à 18 000 Btu/h pour les performances les plus puissantes. Pour allumer les brûleurs de surface, poussez et tournez le bouton de commande approprié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la puissance maximale de l'anneau intérieur.

L'anneau intérieur s'allume à sa puissance maximale. Vous pouvez alors continuer à utiliser uniquement l'anneau intérieur et régler la puissance de la flamme de haut en bas —●— en tournant le bouton de commande de la position  à la position . Si vous devez allumer le brûleur externe, continuez à tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et exercez une légère pression afin de franchir le verrou situé après la position de puissance minimale du brûleur interne. Le brûleur externe s'allume ; la flamme est réglable en tournant le bouton de la position  à la position .



## CONSEILS POUR LA CUISSON EN SURFACE

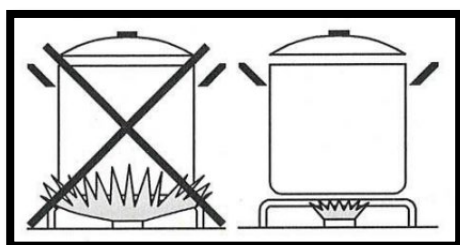
Utilisez des flammes de faible ou moyenne hauteur lorsque vous cuisinez dans des récipients qui sont de mauvais conducteurs de chaleur, tels que le verre, la céramique et la fonte. Réduisez la hauteur de la flamme jusqu'à ce qu'elle couvre environ 1/3 du diamètre du récipient de cuisson. Cela permet d'obtenir une chaleur plus homogène dans le récipient de cuisson et de réduire le risque de brûler ou de roussir les aliments.

- \* Réduisez la flamme si elle dépasse le fond du récipient de cuisson. Une flamme qui s'étend sur les côtés du récipient est potentiellement dangereuse, chauffe le manche de l'ustensile et la cuisine au lieu des aliments, et gaspille de l'énergie.
- \* Le diamètre minimum recommandé pour une casserole ou un récipient est de 6" (15 cm) sur les grands brûleurs. Des casseroles ou des poêles aussi petites que 4" (10 cm) devraient être utilisées sur les petits brûleurs.

## UTILISATION OPTIMALE DES BRÛLEURS DE LA PLAQUE DE CUISSON

Pour obtenir une efficacité maximale avec une consommation de gaz minimale, il est utile de se rappeler ce qui suit :

- \* Ne pas utiliser de grands brûleurs avec des casseroles de petit diamètre afin d'éviter que les flammes ne s'étendent plus loin que les casseroles.



## **Plaque à griller électrique (modèle 48")**

### **Plaque à griller/Plaque mijotage (sur les modèles concernés)**

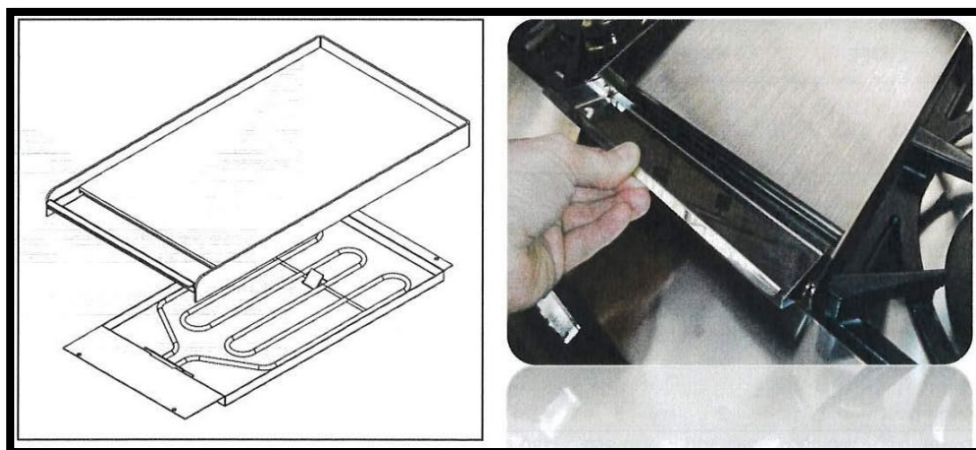
**La plaque de gril optionnelle de 1150 W est fabriquée en acier usiné avec une finition blanchard et est conçue de manière unique pour offrir d'excellentes performances de cuisson ainsi qu'un nettoyage facile.**

**La plaque est équipée d'un thermostat électronique qui maintient une température homogène sur toute la surface de la plaque une fois que la température souhaitée a été réglée.**

**La plaque est équipée d'un voyant de mise sous tension (ON) qui ralentit lorsque le thermostat de la plaque est activé.**

**Avant d'utiliser la plaque, il est important de l'assaisonner. Ce processus d'assaisonnement modifiera l'aspect de la plaque.**

**Cependant, il empêchera également les aliments de coller et protégera la surface de l'humidité.**



### **Assaisonnement de la plaque avant la première utilisation**

**\* avec un mélange d'un quart d'eau chaude et d'un quart de tasse de vinaigre blanc, à l'aide d'un tampon Scotch-Brite™ bleu. Séchez soigneusement.**

**\* Lavez la plaque à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.**

**\* Assaisonnez la plaque en enduisant finement la surface d'environ 1/2 à cuillère à café d'huile végétale non salée. Appliquez-la sur toute la surface de la plaque à l'aide d'une serviette en papier ou d'un chiffon propre.**

**Laissez l'huile reposer sur la plaque pendant environ 1 heure et essuyez-la avec un chiffon propre ou une serviette en papier pour absorber tout résidu d'huile. La plaque est maintenant prête à être utilisée.**

**La plaque est équipée d'un bac de récupération amovible. Après avoir utilisé la plaque, retirez le bac de récupération et jetez son contenu en veillant à éviter les éclaboussures.**

## Fonctionnement de la plaque à griller / plaque mijotage

- Tournez le bouton de commande de la plaque de gril dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage de la température souhaitée. Le témoin de mise sous tension (ON) s'allume pour indiquer que le thermostat de la plaque est en marche.

Utilisez de l'huile de cuisson liquide ou du beurre pour les œufs, les crêpes, le pain perdu, le poisson et les sandwichs afin d'éviter qu'ils ne collent.

- Raclez régulièrement les particules d'aliments détachées à l'aide d'une spatule métallique pendant la cuisson pour faciliter le nettoyage et éviter que les particules ne se mélangent aux aliments. Pour éteindre la plaque, tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.
- **TOUJOURS** mettre le bouton en position « OFF » lorsque l'appareil n'est pas utilisé et réduire la chaleur entre les charges de cuisson.

| Bouton de la plaque grill électrique gamme 48" |                                       |
|------------------------------------------------|---------------------------------------|
| OFF                                            | = Position Off                        |
| de la position 1 à 7                           | = Températures de la plaque à griller |

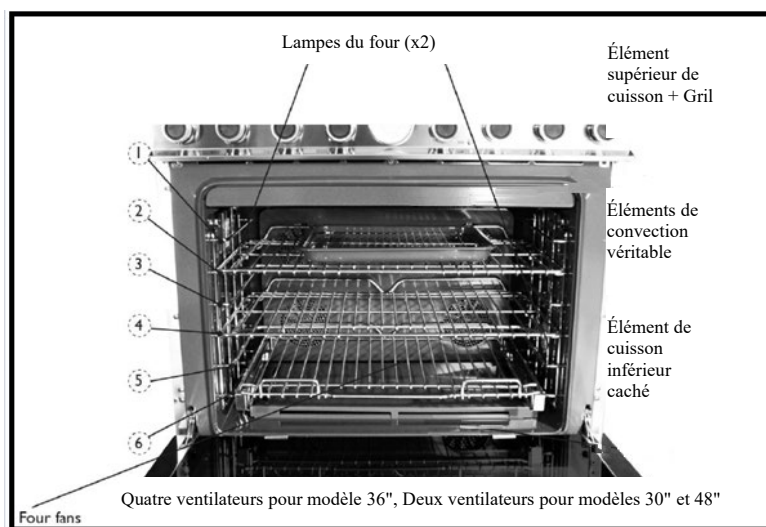
## Réglage de la température souhaitée

La plaque peut être réglée à la température souhaitée de 80-95°C (180-200°F) à 290-305°C (550-580°F) en tournant le bouton de commande de la position 1 à la position 7. La correspondance des températures est indiquée ci-dessous .

| Knob pos. | 1       | 2       | 3       | 4       | 5       | 6       | 7       |
|-----------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Temp. F°  | 180-200 | 280-300 | 330-350 | 380-400 | 430-450 | 480-500 | 550-580 |
| Temp. C°  | 82-93   | 138-149 | 165-177 | 193-204 | 221-232 | 248-260 | 288-304 |



## Caractéristiques du four



**Les ventilateurs de refroidissement de la cuisinière fonctionneront pendant et même après l'arrêt de la cuisinière, jusqu'à ce que la température de surface de l'appareil ait correctement refroidi. Positions des grilles, gammes 30" 36" 48"** Le four a six positions de grille et est équipé de deux grilles, d'une tablette coulissante et d'un plateau émaillé avec trépied. La position 1 est la plus éloignée du fond du four. La position 6 est la plus proche de la sole du four. Les grilles peuvent être facilement retirées et disposées à différents niveaux.

**Il est également recommandé, lorsque vous utilisez deux grilles, de cuire avec les grilles en positions 2 et 4 ou 3 et 5.**

## Réglage et fonctionnement de l'appareil

**Régalez la température souhaitée (°C) du four à l'aide du bouton de réglage de la température du thermostat du four.**

### Fonctionnement manuel

**La cuisinière a été conçue pour fonctionner selon une séquence d'opérations simples. Ainsi, pour mettre le four en marche, veuillez suivre les instructions suivantes :**

- 1. Réglez la température souhaitée (°C) du four à l'aide du bouton de réglage de la température du thermostat du four.**
- 2. Sélectionnez le mode de cuisson que vous souhaitez effectuer à l'aide du bouton de commande du four.**
- 3. Vous remarquerez que la cuisinière commence à fonctionner grâce aux voyants allumés du thermostat et de la lampe témoin du four, ce qui signifie que la cuisinière est en train de préchauffer le four à la température préréglée. Veuillez noter que les étapes 1 et 2 peuvent être inversées si vous le souhaitez. Ainsi, vous pouvez d'abord régler le mode de cuisson à l'aide du bouton de commande du four, puis la température de cuisson souhaitée.**

**Une fois que la température cible est atteinte, la lampe témoin du thermostat s'éteint. À ce stade, vous pouvez charger le four pour cuire vos aliments. Notez que pendant le processus de cuisson, vous pourrez changer le mode de cuisson du four ou la température de cuisson, en agissant respectivement sur les boutons lampe témoin du thermostat et lampe témoin du four .**

Lampe témoin du thermostat



Lampe témoin du four



## **Modes de cuisson les plus courants :**



### **Conventionnel**

**Tournez le bouton de sélection sur le symbole et réglez le bouton du thermostat pour obtenir la température souhaitée. Si le préchauffage est recommandé, attendez que le voyant vert du thermostat s'éteigne avant de placer les aliments dans le four. Cette option permet d'activer les éléments chauffants inférieur et supérieur afin de répartir uniformément la chaleur sur les aliments. Ce type de cuisson est idéal pour tous les types d'aliments (viandes, poissons, pains, pizzas, gâteaux) .**



### **Conventionnel + Ventilateur**

**Tournez le bouton de sélection sur le symbole et réglez le bouton du thermostat pour obtenir la température souhaitée. Si le préchauffage est recommandé, attendez que le voyant vert du thermostat s'éteigne avant de placer les aliments dans le four. Cette option active les éléments chauffants inférieur et supérieur et la chaleur est distribuée par un ventilateur. Cette combinaison convient à la cuisson rapide et permet d'utiliser plus de plateaux positionnés sur les différents niveaux du four.**



### **Cuisson + Ventilateur**

**Tournez le bouton de sélection sur le symbole et réglez la température sur le bouton du thermostat, puis placez les aliments à l'intérieur du four. En sélectionnant cette fonction, l'unité de chauffage de la sole est activée et sa chaleur est distribuée par le ventilateur. Cette fonction est particulièrement recommandée pour décongeler et réchauffer les plats cuisinés.**



## **Convection véritable**

**Tournez le bouton de sélection sur le symbole et réglez le thermostat sur la température souhaitée, puis placez vos aliments dans le four. Si le four a besoin d'être préchauffé, attendez que le voyant vert du thermostat s'éteigne avant d'y placer des aliments.**

**Cette fonction active l'unité de chauffage arrière et le ventilateur distribue la chaleur produite. Cette combinaison permet une cuisson rapide et homogène de plusieurs aliments différents placés à différents niveaux du four.**



## **Cuisson au Gril**

**Tournez le bouton de sélection sur le symbole et réglez le thermostat sur la température souhaitée. En sélectionnant cette fonction, l'élément chauffant central supérieur s'allume et la chaleur est distribuée directement sur la surface des aliments. Outre les grillades, cette fonction est idéale pour ajouter un rôti doré à vos recettes ou pour griller des tranches de pain. Lorsque vous utilisez le gril, n'oubliez pas de placer la lèchefrite en dessous pour recueillir les éventuelles gouttes de sauce, comme suggéré dans la section « CONSEILS UTILES POUR LA CUISSON ».**



## **Gril + Ventilateur**

**Tournez le bouton de sélection sur le symbole et réglez le thermostat sur la température souhaitée (Max 200°C). En sélectionnant cette fonction, l'élément chauffant central supérieur s'allume et la chaleur est distribuée par le ventilateur. Cette procédure permet d'atténuer la chaleur directe sur la surface des aliments et d'utiliser des températures plus douces.**



## **Préchauffage**

**Cette fonction réduit le temps de chauffage du four, amenant la Température à 200°C en peu de temps, env. 20 minutes.**



## **Dégivrer**

**Le ventilateur fonctionne sans éléments chauffants. Cela garantit un dégivrage rapide optimal en quelques minutes seulement**



## **Lumière du four**

**Il éclaire l'intérieur du four. Il est utile de vérifier le degré de cuisson des aliments**

## Conventionnel (flux d'air naturel)

La chaleur à pleine puissance est diffusée par l'élément de cuisson situé au fond de la cavité du four et circule grâce au flux d'air naturel. Ce mode est recommandé pour la cuisson sur une seule grille. De nombreux livres de cuisine proposent des recettes à cuire de manière conventionnelle. La cuisson conventionnelle convient aux plats qui nécessitent une température élevée. Utilisez ce réglage pour la cuisson au four et les plats en cocotte.

### Pour utiliser le mode conventionnel

1. Placez la grille du four dans la position souhaitée avant d'allumer le four et de fermer la porte.

2. Suivez les instructions indiquées dans la rubrique « fonctionnement manuel ».

### Conseils de cuisson

\* N'ouvrez PAS fréquemment la porte pendant la cuisson, mais regardez à travers la fenêtre de la porte pour vérifier la cuisson lorsque c'est possible. Si vous devez ouvrir la porte, le meilleur moment est pendant le dernier quart du temps de cuisson.

\* Un couteau en acier inoxydable placé au centre de l'aliment doit ressortir propre lorsque la cuisson est terminée.

\* Utilisez le type et la taille de moule recommandés par la recette pour obtenir les meilleurs résultats. Les gâteaux, pains, muffins et biscuits doivent être cuits dans des moules brillants et réfléchissants pour obtenir des croûtes légères et dorées. Évitez d'utiliser des moules anciens et foncés. Les moules déformés, bosselés, en acier inoxydable ou recouverts d'étain chauffent de manière inégale et ne donnent pas des résultats de cuisson uniformes.

| Aliments                | Format du plat à four | Position de la grille unique | Température  | Durée (min) |
|-------------------------|-----------------------|------------------------------|--------------|-------------|
| <b>PLATS PRINCIPAUX</b> |                       |                              |              |             |
| Rouleaux d'œufs         | Plaque à biscuits     | 3 ou 4                       | 400F°(204°C) | 25-30       |
| Bâtonnets de poisson    | Plaque à biscuits     | 3 ou 4                       | 425F°(218°C) | 10-15       |
| Lasagne                 | Plaque à biscuits     | 3 ou 4                       | 375F°(191°C) | 55-60       |
| Tourte                  | Plaque à biscuits     | 3 ou 4                       | 400F°(204°C) | 35-40       |
| Poivrons verts farcis   | 13"x 9"               | 3 ou 4                       | 375F°(191°C) | 60-70       |
| Quiche                  | Moule rond 9"         | 3 ou 4                       | 400F°(204°C) | 25-30       |
| Pizza, 12"              | Plaque à biscuits     | 3 ou 4                       | 400F°(204°C) | 15-20       |
| Macaroni au fromage     | Plaque à biscuits     | 3 ou 4                       | 375F°(191°C) | 35-40       |
| <b>LÉGUMES</b>          |                       |                              |              |             |
| Pommes de terre au four | Sur grille            | 3 ou 4                       | 375F°(191°C) | 60-65       |
| Soufflé d'épinards      | Cocotte 1 lt          | 3 ou 4                       | 350F°(177°C) | 45-50       |
| Courge                  | Plaque à biscuits     | 3 ou 4                       | 375F°(191°C) | 50-55       |
| Frites                  | Plaque à biscuits     | 3 ou 4                       | 425F°(218°C) | 20-25       |
| Aliments                | Format du plat à four | Position de la grille unique | Température  | Durée (min) |
| <b>PAINS</b>            |                       |                              |              |             |
| Biscuits                | Plaque à biscuits     | 3 ou 4                       | 400F°(204°C) | 10-12       |
| Pain au levain          | Moule à pain          | 3 ou 4                       | 375F°(191°C) | 30-35       |
| Petits pains au levain  | Plaque à biscuits     | 3 ou 4                       | 400F°(204°C) | 12-15       |
| Pain aux noix           | Moule à pain          | 3 ou 4                       | 375F°(191°C) | 30-35       |
| Pain de maïs            | 8"x 8"                | 3 ou 4                       | 400F°(204°C) | 25-30       |
| Pain d'épices           | 8"x 8"                | 3 ou 4                       | 350F°(177°C) | 35-40       |

|                                  |                   |        |              |       |
|----------------------------------|-------------------|--------|--------------|-------|
| Muffins                          | Moule à muffins   | 3 ou 4 | 375F°(191°C) | 15-20 |
| Muffins de maïs                  | Moule à muffins   | 3 ou 4 | 375F°(191°C) | 15-20 |
| <b>GÂTEAU</b>                    |                   |        |              |       |
| Gâteau des anges                 | Moule à savarin   | 3 ou 4 | 375F°(191°C) | 35-45 |
| Gâteau Bundt                     | Moule à savarin   | 3 ou 4 | 350F°(177°C) | 45-55 |
| Cupcakes                         | Moule à muffins   | 3 ou 4 | 350F°(177°C) | 16-20 |
| Couches, feuilles                | 13"x 9"           | 3 ou 4 | 350F°(177°C) | 40-50 |
| Couches, deux                    | Moule rond 9"     | 3 ou 4 | 350F°(177°C) | 30-35 |
| Quatre-quarts                    | Moule à pain      | 3 ou 4 | 350F°(177°C) | 60-65 |
| <b>COOKIES</b>                   |                   |        |              |       |
| Brownies                         | 13"x 9"           | 3 ou 4 | 350F°(177°C) | 25-30 |
| Biscuits aux pépites de chocolat | Plaque à biscuits | 3 ou 4 | 375F°(191°C) | 12-15 |
| Biscuits au sucre                | Plaque à biscuits | 3 ou 4 | 375F°(191°C) | 10-12 |
| <b>PÂTISSERIE</b>                |                   |        |              |       |
| Profiteroles                     | Plaque à biscuits | 3 ou 4 | 400F°(204°C) | 30-35 |
| <b>TARTES</b>                    |                   |        |              |       |
| Pâte brisée non remplie          | Moule rond 9"     | 3 ou 4 | 400F°(204°C) | 10-12 |
| Pâte brisée remplie              | Moule rond 9"     | 3 ou 4 | 350F°(177°C) | 55-60 |
| Meringue au citron               | Moule rond 9"     | 3 ou 4 | 350F°(177°C) | 12-15 |
| Courge                           | Moule rond 9"     | 3 ou 4 | 350F°(177°C) | 35-40 |

**\*Remarque : les informations ci-dessus sont données à titre indicatif.**

## Résoudre les problèmes de cuisson

**Les problèmes de cuisson peuvent survenir pour de nombreuses raisons. Consultez le tableau suivant pour connaître les causes et les remèdes aux problèmes les plus courants. Il est important de se rappeler que le réglage de la température et les temps de cuisson que vous aviez l'habitude d'utiliser avec votre ancien four peuvent être légèrement différents de ceux requis avec ce four. Si c'est le cas, il est nécessaire d'adapter vos recettes et vos temps de cuisson en conséquence.**

### Problèmes courants de cuisson / Remèdes

| Problèmes                                           | Cause                                                                                                                                                                   | Remède                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gâteaux brûlés sur les côtés ou pas cuits au centre | 1. Le four était trop chaud<br>2. Mauvais format de moule<br>3. Trop de moules                                                                                          | 1. Réduire la température<br>2. Utiliser le format de moule recommandé<br>3. Réduire le nombre de moules                                                                                                                               |
| Gâteaux craquants sur le dessus                     | 1. Pâte trop épaisse<br>2. Four trop chaud<br>3. Mauvais format de moule                                                                                                | 1. Suivre la recette. Ajouter du liquide<br>2. Réduire la température<br>3. Utiliser le format de moule recommandé                                                                                                                     |
| Les gâteaux ne sont pas nivelés                     | 1. Pâte inégale<br>2. Four ou grille pas à niveau<br>3. Moule déformé                                                                                                   | 1. Répartir la pâte uniformément<br>2. Nivelier le four ou la grille<br>3. Utiliser le bon moule                                                                                                                                       |
| Aliment trop brun sur le fond                       | 1. Porte du four ouverte trop souvent<br>2. Utilisation de moules foncés<br>3. Position incorrecte de la grille<br>4. Mauvais réglage de cuisson<br>5. Moule trop grand | 1. Utiliser la fenêtre de la porte pour vérifier<br>2. Utiliser des moules brillants<br>3. Utiliser la position de grille recommandée<br>4. Régler sur cuisson conventionnelle ou par convection au besoin<br>5. Utiliser le bon moule |
| Aliment trop brun sur le dessus                     | 1. Position de la grille trop haute<br>2. Four non préchauffé<br>3. Côtés du moule trop hauts                                                                           | 1. Utiliser la position de grille recommandée<br>2. Préchauffer le four<br>3. Utiliser des moules appropriées                                                                                                                          |
| Biscuits trop plats                                 | 1. Plaque à biscuits chaude                                                                                                                                             | 1. Laisser refroidir la plaque entre chaque fournée                                                                                                                                                                                    |

|                                   |                                                                                 |                                                                                         |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Tartes brûlées sur les bords      | 1. Four trop chaud<br>2. Trop de moules utilisés<br>3. Four non préchauffé      | 1. Réduire la température<br>2. Réduire le nombre de moules<br>3. Préchauffer le four   |
| Tartes trop légères sur le dessus | 1. Four pas assez chaud<br>2. Trop de moules utilisés<br>3. Four non préchauffé | 1. Augmenter la température<br>2. Réduire le nombre de moules<br>3. Préchauffer le four |

## CONVECTION + VENTILATEUR

**La chaleur est diffusée par l'élément de cuisson situé au fond de la cavité du four. L'air chauffé est distribué par les ventilateurs situés à l'arrière du four, ce qui permet une répartition plus homogène de la chaleur. Il est possible d'utiliser plusieurs grilles pour les travaux de cuisson les plus importants. Lors du rôtiage, l'air froid est rapidement remplacé pour saisir les viandes à l'extérieur et conserver plus de jus et de saveurs naturelles à l'intérieur, avec moins de rétrécissement. Cette circulation régulière équilibre la température dans toute la cavité du four et élimine les points chauds et froids.**



**Pour utiliser la fonction conventionnelle + ventilateur (uniquement pour le four principal)**

- 1. Placez les grilles du four dans la position souhaitée avant d'allumer le four et de fermer la porte.**
- 2. Suivez les instructions indiquées dans la section « fonctionnement manuel ».**

**Conseils pour la cuisson par convection.**

**La cuisson par convection est une technique de cuisson qui utilise de l'air pulsé dans toute la cavité du four, créant ainsi un environnement de cuisson optimal. La cuisson par convection est destinée à la cuisson sur plusieurs plaques et à la cuisson de grandes quantités d'aliments. Vous trouverez ci-dessous quelques conseils qui vous permettront d'obtenir les meilleurs résultats de votre four lors de la cuisson par convection.**

- . En règle générale, pour convertir des recettes conventionnelles en recettes par convection, réduisez la température de 25°F (10°C) lorsque vous utilisez une fonction de cuisson par convection.**
- . Les temps de cuisson pour la cuisson standard et la cuisson par convection sont les mêmes.**

Toutefois, si vous utilisez la fonction de cuisson par convection pour cuire un seul aliment ou une petite charge, il est possible de réduire le temps de cuisson de 10 à 15 % (n'oubliez pas que la cuisson par convection est conçue pour la cuisson sur plusieurs grilles ou pour la cuisson de grandes quantités d'aliments).

. Si vous cuisinez des aliments qui nécessitent plus de 45 minutes, il est possible de réduire le temps de cuisson de 10 à 15 %.

\* L'un des principaux avantages de la cuisson par convection est la possibilité de préparer des aliments en quantité, grâce à la circulation uniforme de l'air. Les aliments qui peuvent être préparés sur deux ou trois grilles en même temps sont les suivants : pizza, gâteaux, biscuits, muffins, petits pains et plats cuisinés surgelés. Pour la cuisson sur trois grilles, utilisez n'importe quelle combinaison des positions 2, 3, 4 et 5 . Pour la cuisson sur deux grilles, utilisez les positions 2 et 4 ou 3 et 5. N'oubliez pas que les grilles sont numérotées de haut en bas.

### Conseils pour la mise en place du plat

Découpez individuelles telles que steaks, côtelettes et galettes. La durée de cuisson au gril est déterminée par la distance entre l'aliment et l'élément de cuisson au gril. Choisissez la position de la grille en fonction des résultats souhaités.

Si vous utilisez de grands plats plans (15"x13") ou des plateaux qui couvrent la majeure partie de l'espace de la grille, utilisez les niveaux 2 ou 3 pour obtenir le meilleur résultat.

Si vous utilisez plus d'une grille, il est recommandé d'utiliser les niveaux 3 et 5 pour obtenir des résultats plus réguliers.

Placez les plats dans des directions opposées pendant la cuisson à plusieurs niveaux en mode conventionnel. Dans la mesure du possible, aucun plat ne doit être placé directement au-dessus (voir l'image ci-dessous).

Laissez des espaces d'air de 1 à 2 pouces autour de tous les côtés de la casserole pour une circulation d'air homogène.

Positionnement des plats sur une seule grille



Positionnement des plats sur plusieurs grilles

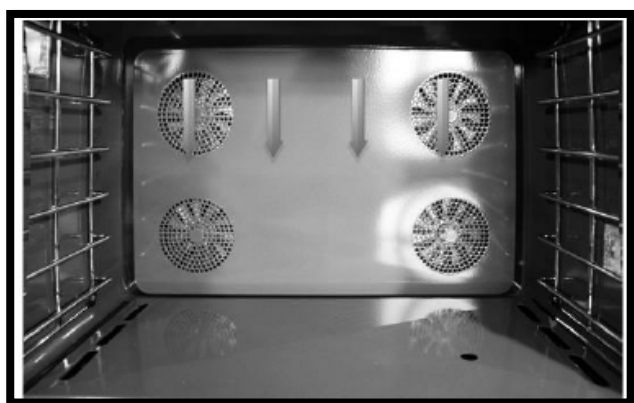


## Utilisation du gril

1. Placez la grille du four dans la position souhaitée avant d'allumer le four et de fermer la porte.
2. Réglez le gril sur MAX en utilisant le bouton de réglage du thermostat / de la température du four.

### Conseils pour la cuisson au gril

- \* Utilisez **TOUJOURS** le plateau émaillé et le trépied pour la cuisson au gril. Ils sont conçus pour évacuer l'excès de liquide et de graisse de la surface de cuisson afin d'éviter les éclaboussures, la fumée et les incendies.
- . Fendez les bords gras pour éviter que la viande ne se recroqueville.
- . Badigeonnez le poulet et le poisson de beurre plusieurs fois pendant la cuisson pour éviter qu'ils ne se dessèchent. Pour éviter qu'ils ne collent, graissez légèrement la plaque
- . Griller le premier côté pendant un peu plus de la moitié de la durée recommandée, assaisonner, puis retourner. Assaisonner le deuxième côté juste avant de le retirer.
- . **TOUJOURS** tirer la grille en position d'arrêt avant de tourner ou de retirer les aliments.
- . Utilisez des pinces ou une spatule pour retourner les viandes. Ne percez **JAMAIS** la viande avec une fourchette, car cela permet au jus de s'échapper.
- \* Retirez la plaque émaillée du four lorsque vous retirez les aliments. Les gouttes cuisent sur la plaque si elle est laissée dans le four chauffé après la cuisson au gril.
- \* Lors de la cuisson de la viande, il est conseillé de verser de l'eau dans la lèchefrite placée au premier/second niveau. Cela réduira la fumée et les éclaboussures de graisse. Retourner la viande pendant la cuisson au gril.



**Remarque : la position 1 est la plus proche du gril et la position 6 est la plus proche de la sole du four.**

## Positions du dos pour le grill



## Entretien et nettoyage

**Important ! Avant de commencer à nettoyer votre cuisinière, veuillez :**

- Lire ces instructions de nettoyage et la section « Sécurité et avertissements » au début de ce mode d'emploi.
- Éteignez la cuisinière.
- Assurez-vous que la température de la cuisinière ne présente aucun danger au toucher.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
- Ne conservez pas de substances inflammables dans le four.

### Conseils généraux

- Essuyez le plan de cuisson et le four après chaque utilisation.
- Essuyez les liquides renversés. Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (comme le jus de citron ou le vinaigre) sur les surfaces.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide (par exemple, des nettoyeurs à base d'agrumes).

### Nettoyage de l'extérieur de la cuisinière

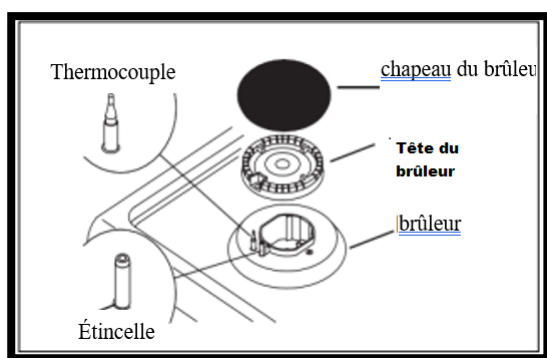
**Important !**

- N'utilisez pas de nettoyeurs, de chiffons ou de tampons abrasifs sur les surfaces extérieures.
- Essuyez immédiatement tout nettoyeur caustique qui se serait répandu sur la poignée de la porte du four.

**Essuyez souvent les surfaces extérieures à l'aide d'eau chaude et d'un détergent ménager doux. L'acier inoxydable peut également être nettoyé à l'aide d'un produit approprié.**

**Remarque : si vous choisissez d'utiliser un nettoyant commercial pour l'acier inoxydable, lisez l'étiquette pour vous assurer qu'il ne contient pas de composés chlorés, car ceux-ci sont corrosifs et risquent d'endommager l'aspect de votre cuisinière.**

**Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est entretenu correctement et maintenu propre. Les appareils de cuisson ne font pas exception à la règle. Votre cuisinière doit être maintenue propre et entretenue correctement. Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont en position « OFF ». Débranchez l'alimentation électrique si vous prévoyez un nettoyage complet à l'eau.**



**Essuyez les débordements dès qu'ils se produisent et avant qu'ils n'aient le temps de s'incruster et de se solidifier. En cas de débordement, procédez comme suit :**

- . Laissez le brûleur et la grille refroidir jusqu'à ce qu'ils atteignent un niveau de température sûr.**
- . Soulevez la grille du brûleur. Lavez-la à l'eau chaude savonneuse.**
- . Retirez le chapeau et la tête du brûleur et nettoyez-les.**

### **Capuchons de brûleurs**

**Les chapeaux des brûleurs de surface doivent être régulièrement retirés et nettoyés.**

**Nettoyez TOUJOURS les chapeaux des brûleurs après un débordement. Le maintien de la propreté des chapeaux de brûleur permet d'éviter un mauvais allumage et des flammes irrégulières. Tirez le chapeau du brûleur tout droit vers le haut à partir de la base du brûleur. Après chaque utilisation, essuyez les chapeaux de brûleur de surface avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.**

**Utilisez un produit de nettoyage non abrasif et une brosse douce ou un tampon Scotch Brite doux pour les aliments cuits. Séchez soigneusement après le nettoyage. Pour un nettoyage optimal et pour éviter la rouille, NE PAS nettoyer au lave-vaisselle.**

## **Tête du brûleur**

**Si les orifices de la tête du brûleur sont obstrués, nettoyez-les à l'aide d'une épingle droite. N'agrandissez pas et ne déformez pas les orifices. NE PAS utiliser de cure-dents pour nettoyer les orifices.**

## **Base du brûleur**

**La base doit être nettoyée régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse à la fin de chaque période de refroidissement. NE PAS utiliser de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyeurs ou de poudres. Pour enlever les matériaux incrustés, imbitez la zone avec une serviette chaude pour détacher le matériau, puis utilisez une spatule en bois et en nylon. NE PAS utiliser de couteau métallique, de spatule ou tout autre outil métallique pour gratter la base en aluminium.**

**\* Essuyez tout déversement qui resterait sur la surface supérieure scellée.**

**\* Remettez en place le chapeau du brûleur, la tête du brûleur et les grilles après les avoir bien séchés.**

## **Panneau de commande**

**N'utilisez PAS de nettoyeurs contenant de l'ammoniaque ou des abrasifs. Ils risqueraient d'effacer les graphismes du panneau de commande. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux et propre.**

## **Surfaces du four**

**N'UTILISEZ JAMAIS D'AMMONIAQUE, DE TAMPONS EN LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS ABRASIFS, DE NETTOYANTS, DE NETTOYANTS POUR FOUR OU DE POUDRES ABRASIVES. ILS PEUVENT ENDOMMAGER VOTRE FOUR DE FAÇON PERMANENTE.**

## **Nettoyage et entretien**

### **Boutons de commande**

**ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT EN POSITION D'ARRÊT (OFF) AVANT DE LES RETIRER. Retirez les boutons en les tirant tout droit. Lavez-les avec du détergent et de l'eau chaude, séchez-les complètement et remettez-les en place en poussant fermement sur la tige.**

**N'utilisez pas de nettoyeurs contenant de l'ammoniaque ou des abrasifs. Ils pourraient enlever le graphisme du bouton.**

### **Pièces en acier inoxydable**

**Toutes les parties du corps en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse à la fin de chaque période de refroidissement et avec un nettoyant liquide conçu pour ce matériau lorsque l'eau savonneuse ne suffit pas. N'utilisez PAS de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyeurs ou de poudres.**

**Si nécessaire, grattez l'acier inoxydable pour enlever les matériaux incrustés, imbitez la zone avec des serviettes chaudes pour détacher le matériau, puis utilisez une spatule ou un grattoir en bois ou en nylon. N'utilisez PAS de couteau métallique, de spatule ou tout autre outil métallique pour gratter l'acier inoxydable. NE PAS laisser de jus d'agrumes ou de tomates sur la surface de l'acier inoxydable, car l'acide citrique décolore l'acier inoxydable de manière permanente. Essuyez immédiatement tout liquide renversé.**

#### **Surfaces en verre**

**Nettoyer avec un détergent et de l'eau chaude. Un nettoyant pour vitres peut être utilisé pour éliminer les empreintes digitales. Si vous utilisez un nettoyant pour vitres à l'ammoniaque, veillez à ce qu'il ne coule pas sur la surface de la porte extérieure.**

#### **Grilles de four**

**Nettoyer avec du détergent et de l'eau chaude. Les taches tenaces peuvent être récurées avec un tampon de laine d'acier rempli de savon.**



### **AVERTISSEMENT**



#### **RISQUE DE BRÛLURE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE**

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes (OFF) et que le four est FROID. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou un choc électrique.

## Remplacement de la lampe du four

### RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Avant de remplacer l'ampoule, débranchez l'alimentation électrique au niveau du fusible principal ou du disjoncteur.



**AVERTISSEMENT**



**Type G9 120 V** for model 30" - 36" - 48" Four gauche



**Type G9 240 V** for model 48" Four droit

- 1. Détachez le couvercle de l'éclairage en verre à l'aide d'un tournevis dans la rainure d'accès.**
- 2. Saisissez fermement l'ampoule et retirez-la.**
- 3. Remplacez par une ampoule halogène en respectant les exigences de tension et de puissance indiquées sur le couvercle en verre.**
- 4. Remplacez le couvercle de la lumière en enclenchant le couvercle en verre sur la boîte métallique.**
- 5. Rebranchez l'alimentation au niveau du fusible principal ou du disjoncteur**

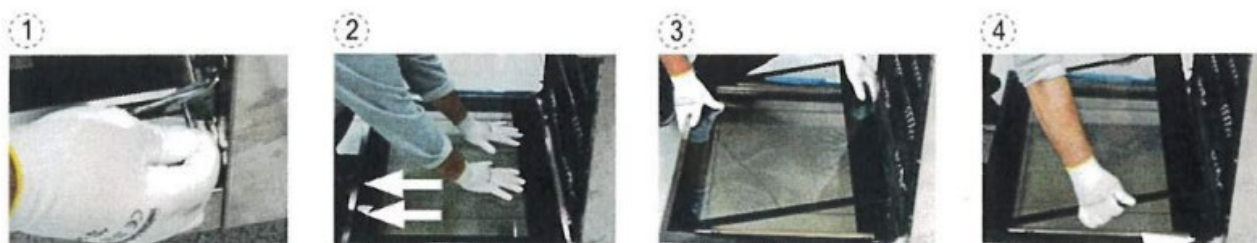


## **Retrait de la porte**

### **POUR ÉVITER LES DOMMAGES CORPORELS**

**Avant de démonter les portes, assurez-vous que les goupilles sont correctement installées dans les charnières. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures aux mains et/ou aux doigts. La porte peut être complètement démontée pour garantir le nettoyage général des vitres et des autres parties. Pour démonter la porte, vous devez suivre la procédure suivante.**

- \* Ouvrez la porte et fixez la goupille comme indiqué sur l'image 1.**
- \* Placer les mains fermement sur la surface interne du verre, au centre générer une petite pression et après faire glisser le verre vers l'arrière, comme indiqué dans l'image 2.**
- \* Saisir la vitre, la tourner et l'enlever comme indiqué sur les images 3 et 4.**



## **Remplacement et réglage de la porte**

- . Saisir les barres et les retirer comme indiqué sur les photos 5 et 6.**
- . Saisir la vitre intermédiaire, la tourner et l'enlever comme indiqué sur les photos 7 et 8.**



**Remonter la porte en répétant toutes les opérations, mais exactement l'une après l'autre, dans l'ordre inverse.**

**Avant de fermer la porte, n'oubliez pas d'enlever les goupilles.**

## Recherche de pannes

| Problème                                                                       | Cause possible et/ou Remède                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La cuisinière ne fonctionne pas                                                | La cuisinière n'est pas connectée à l'alimentation électrique.<br>Demander à un électricien de vérifier le disjoncteur, le câblage et les fusibles.        |
| La lampe du four ne fonctionne pas.                                            | L'ampoule est grillée.<br>La cuisinière n'est pas connectée à l'alimentation.                                                                              |
| L'allumage ne fonctionne pas.                                                  | Le circuit est déclenché.<br>Le fusible est grillé.<br>La cuisinière n'est pas connectée à l'alimentation.                                                 |
| L'allumage produit des étincelles mais le brûleur ne s'enflamme pas.           | L'alimentation en gaz est interrompue.                                                                                                                     |
| Étincelles continues après l'allumage                                          | L'alimentation n'est pas mise à la terre.<br>La polarité de l'alimentation est inversée.<br>Les allumeurs sont mouillés ou sales.                          |
| Le brûleur s'allume, mais la flamme est grande, déformée ou jaune.             | Les gicleurs du brûleur sont bouchés.<br>La cuisinière fonctionne avec un mauvais type de gaz.<br>Mauvais réglage des obturateurs d'air.                   |
| Forte odeur et/ou apparition de fumée lors des premières utilisations du four. | Il s'agit d'une élimination normale de l'isolation thermique et des huiles de protection du four.<br>Cela disparaîtra après quelques utilisations du four. |

---

**VEUILLEZ RENVoyer CETTE PARTIE**

---

**Carte de garantie AEG**

**Produit :** \_\_\_\_\_

**Acheteur :** \_\_\_\_\_

**Nom :** \_\_\_\_\_

**Adresse :** \_\_\_\_\_ **Province :** \_\_\_\_\_

**Code postal :** \_\_\_\_\_ **Tél. :** \_\_\_\_\_

**Signature :** \_\_\_\_\_

**Date d'achat :** \_\_\_\_\_

**Acheté auprès de :** \_\_\_\_\_

**Numéro de facture :** \_\_\_\_\_

**Produit/modèle(s) :** \_\_\_\_\_

**Numéro(s) de série :** \_\_\_\_\_

**RENVoyer POUR VALIDATION**

***EURO-LINE APPLIANCES INC.***

871 Cranberry Court, Oakville, ON L7L 6J7

[www.ela.ca](http://www.ela.ca) • Toll Free: 1-800-421-6332



## GARANTIE

### TERMES ET CONDITIONS

#### DURÉE DE LA GARANTIE

##### GARANTIE COMPLETE DE DEUX ANS:

A partir de la date d'achat d'origine, y compris les pièces et la main-d'œuvre, jusqu'au premier acheteur enregistré de cet appareil, réparer ou remplacer toute pièce considérée comme un défaut d'usine ou de fabrication ou un défaut matériel.

##### CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS L'UTILISATION COMMERCIALE.

Le nom Euro-Line Appliances, pour les questions de service, intègre le travail effectué par des agents de service autorisés ou des sociétés de service.

##### DES EXCEPTIONS –EURO-LINE NE PAYERA PAS LES APPELS DE SERVICE SUIVANTS:

1. Pour installer ou corriger l'installation d'un appareil. 2. Donner des instructions sur l'utilisation d'un appareil. 3. Pour remplacer les fusibles de la maison, réinitialisez les disjoncteurs ou corrigez le câblage de la maison.
4. Pour corriger la plomberie de la maison.
5. Pour nettoyer les drains, les filtres ou les poubelles.
6. Pour retirer les supports d'expédition
7. Pour réparer un appareil s'il tombe en panne en raison d'une mauvaise utilisation ou d'un abus, ie. – l'utilisation d'un détergent à lessive inapproprié, vous DEVEZ utiliser le détergent peu moussant recommandé.
8. Pour réparer ou replacer toute pièce endommagée résultant de corps étrangers pris dans l'appareil.
9. Pour réparer les dommages esthétiques de l'appareil (composants en verre fissurés/cassés, rayures sur les composants en acier inoxydable), à moins que ces dommages ne résultent d'un défaut de fabrication ou de matériaux. De tels dommages doivent être signalés à AEG dans les 5 jours suivant la date d'achat.

#### EURO-LINE PAYERA:

Pièces de rechange et/ou main-d'œuvre pour réparer les défauts de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une société Euro-Line agréée (sauf avis contraire).

Euro-Parts est le fournisseur autorisé de pièces et de services AEG au Canada. Toutes les demandes de garantie et les demandes de service doivent être approuvées par Euro-Parts et tout travail de garantie sur l'appareil doit être effectué par un technicien de service AEG forme et agréé.

#### EURO-LINE NE PAYERA PAS DANS LES CAS SUIVANTS:

1. Les dommages résultant d'incendies, de catastrophes naturelles, de modifications, d'accidents, d'une mauvaise installation non conforme aux codes du bâtiment locaux ou d'utilisations non approuvées par AEG ou le fabricant de l'appareil.
2. Cueillette ou livraison de gros électroménagers nécessitant un service. Les appareils sont conçus pour être réparés à domicile. Cependant, AEG ne sera pas responsable des frais de déplacement et de main-d'œuvre si le client habite à plus de 50 km ou si le temps de trajet dépasse 30 minutes du centre de service le plus proche. Tout dépassement ne sera pas couvert par la garantie.

Le consommateur doit s'assurer qu'il maintient tous les drains dégagés, qu'il remplace tous les filtres conformément aux spécifications du fabricant et s'assure que tout le câblage électrique respecte les codes locaux et est conforme aux spécifications du fabricant. En aucun cas, AEG ou ses sociétés mères, filiales ou sociétés affiliées ne seront responsables (i) des dommages causés, en tout ou en partie, par le non-respect par le consommateur des obligations qui précèdent, (ii) accessoires, consécutifs, punitifs, des dommages exemplaires ou spéciaux, ou (iii) des dommages excédant le prix payé pour le produit faisant l'objet d'une réclamation.

Pour le service et les pièces sous garantie, contactez EURO-PARTS. Le service sera fourni pendant les heures normales de bureau.

**EURO-PARTS, CANADA** 39822 Belgrave Road, Belgrave, ON N0G 1E0 [www.euro-parts.ca](http://www.euro-parts.ca) | 1-800-561-4614 | [service@euro-parts.ca](mailto:service@euro-parts.ca) | [parts@euro-parts.ca](mailto:parts@euro-parts.ca)

Veuillez avoir les informations suivants à portée de main lorsque vous appelez pour le service d'assistance: Acheté à; Numéro de modèle (sur la plaque signalétique de l'appareil); Numéro de série; Date d'achat.

**EURO-LINE APPLIANCES INC.**

871 Cranberry Court, Oakville, ON L7L 6J7 | [www.ela.ca](http://www.ela.ca) | Toll Free: 1-800-421-6332