



## Cuisinière à gaz

### Manuel d'utilisation

#### **IMPORTANT**

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



SLGR30530SS

**FR**

285.6000.30/R.AF/21.08.2020/3-2  
7732187906

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



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

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

### — COMMENT VOUS COMPORTEZ LORSQUE VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez pas de téléphone dans votre immeuble.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

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

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



## **AVERTISSEMENT :**

- **TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER**
- **CELA PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES CORPORELLES**
- **VEUILLEZ INSTALLER UN DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE**
- **CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**



## **AVERTISSEMENT :**

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

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

Assurez-vous que l'installation a été correctement effectuée et utilisez le support anti-basculement. Inclinez délicatement la cuisinière vers l'avant en tirant par l'arrière pour vous assurer que le support anti-basculement est correctement fixé aux pieds de la cuisinière et l'empêche de basculer. Assurez-vous que la cuisinière ne bascule pas de plus de 1 po (25 mm).



## **IMPORTANT :**

Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique normale. Il n'est pas conçu pour un usage en extérieur ou non-domestique (y compris les bateaux et avions). Consultez la déclaration de garantie limitée. En cas de questions, consultez le fabricant. Ne réparez pas ou ne remplacez aucune partie de l'appareil à moins que le présent manuel ne le recommande spécifiquement. Confiez toutes les interventions d'entretien à un centre de service autorisé.

## Explication des symboles

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



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



Avertissement de situations dangereuses pour la santé et les biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement en cas de contact avec des surfaces chaudes.

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

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

**MISE EN GARDE** indique une situation dangereuse, qui si elle n'est pas évitée, causera la mort ou des blessures graves.

**REMARQUE** est utilisé pour aborder les pratiques sans rapport avec les blessures physiques.

Cher/Chère Client,

Votre appareil a été manufacturé dans des installations modernes et est passé à travers des procédures strictes de contrôle de la qualité.

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



### **IMPORTANT :**

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



### **IMPORTANT :**

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

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

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

**1 Consignes de sécurité 7**

Consignes de sécurité fondamentales.....7  
 Sécurité des enfants.....10  
 Sécurité lors de travaux électriques .....11  
 Sécurité lors de travaux impliquant le gaz .....12  
 Utilisation prévue.....13  
 Mise au rebut .....14  
 Matériaux d'emballage .....14  
 Déplacement ultérieur .....14

**2 Installation 15**

Installation et branchement.....15  
 Raccordement au réseau électrique .....23

**3 Préparation 26**

Conseils pour faire des économies d'énergie .26  
 Fonctionnement initial .....26  
 Menu Réglages .....26  
 Réglage de l'horloge.....26  
**Chauffage initial** .....39  
 Première utilisation.....39  
 Premier nettoyage de l'appareil.....39  
 Chauffage initial .....40

**4 Utilisation de la table de cuisson 41**

Généralités sur la cuisson .....41  
 Utilisation des tables de cuisson.....41

**5 Utilisation du four 43**

Généralités sur la cuisson, le rôti et la grillade43

**6 Entretien et nettoyage 47**

Généralités ..... 47  
 Nettoyage du brûleur/de la plaque..... 47  
 Nettoyage du panneau de commande..... 47  
 Nettoyage du four..... 47  
 Retrait de la porte du four ..... 48  
 Remplacement de l'ampoule du four ..... 48

**7 Généralités 50**

Vue d'ensemble ..... 50  
 Spécifications techniques ..... 51  
 Contenu de l'emballage ..... 52  
 Tableau des injecteurs..... 54

**8 Dépannage 55**

**9 Retrait de l'emballage 56**

**10 GARANTIE DES PRODUITS BEKO AUX ÉTATS-UNIS 58**

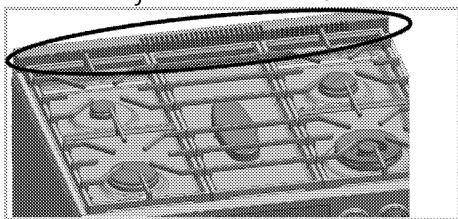
## Consignes de sécurité

### Consignes de sécurité fondamentales

- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation par des personnes (incluant les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque vos capacités de jugement et de coordination sont altérées par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial fourni par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou présente des dommages visibles.
- Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois remédier à certains dysfonctionnements ; consultez la rubrique « Dépannage ».
- Utilisez uniquement les pièces de rechange agréées pour l'entretien de la cuisinière. Vous pouvez vous procurer ces pièces auprès des distributeurs autorisés par le fabricant. Contactez le distributeur de pièces le plus près de chez vous.
- N'essayez pas de modifier ou d'altérer la structure de la cuisinière, notamment en retirant les pieds de mise à niveau, les panneaux, les couvre-fils, les supports anti-basculement, les vis ou toute autre pièce de l'appareil.
- Soyez vigilants lors de l'utilisation de boissons alcooliques dans votre vaisselle. À haute température, l'alcool s'évapore et peut causer un incendie une fois en contact avec les surfaces chaudes.
- Il est possible de tourner les boutons de la cuisinière de façon accidentelle ; faites donc attention, surtout lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments reposer au four pendant plus de 1 heure avant ou après leur cuisson. Ce-

la peut causer une intoxication alimentaire ou des maladies.

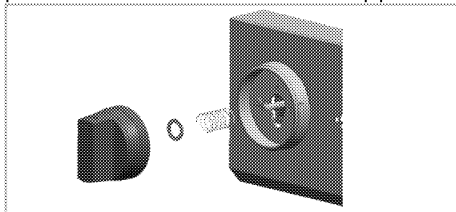
- **AVERTISSEMENT** : Pour éviter de causer des dommages irréversibles à la finition inférieure du four, évitez de la recouvrir de n'importe quel type de film ou de revêtement.
- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez jamais la partie supérieure des grilles de brûleurs avec n'importe quel type de couvercle. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec des diamètres recommandés. Assurez-vous que les orifices de ventilation et la sortie des fumées illustrés ci-après ne sont pas fermés. Autrement, cela peut causer un incendie ou une intoxication au monoxyde de carbone.



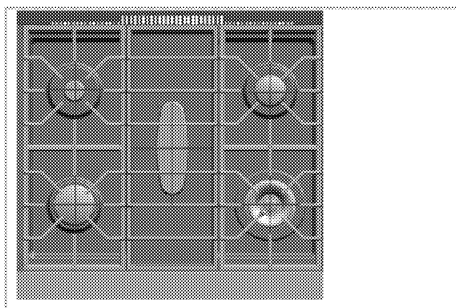
Ne placez pas de récipients pour aliments fermés et des bocaux en verre à l'intérieur du four. La pression accumulée dans le bocal peut provoquer son explosion.

**AVERTISSEMENT** (Si votre appareil ne comporte pas de boutons lumineux) : Ne retirez pas les boutons. Toute personne du centre de service agréé peut le faire. Chaque bouton

de votre cuisinière dispose d'un ressort et d'un anneau en acier. Ne les retirez pas. Autrement, cela peut être dangereux pour votre santé et pour le fonctionnement de l'appareil.



**AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que les grilles de brûleurs supérieures sont toujours centrées au-dessus des brûleurs, comme illustré sur la figure ci-dessous. Le mauvais positionnement des grilles de brûleurs supérieures peut causer une intoxication au monoxyde de carbone ou la mort. Contrôlez toujours la position des grilles de brûleurs supérieures avant utilisation.




- Gardez la surface de l'appareil propre et libre de tous matériaux combustibles, de gasoline et autres vapeurs inflammables.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant



donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.

- **Risque d'incendie!** Ne conservez pas de substance inflammable dans le four et/ou dans le tiroir chauffe-plat.
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu causé par la graisse.**  
Étouffez le feu ou la flamme ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Ne posez pas de casseroles ou poêles vides sur des plaques alumées. Elles pourraient être endommagées.
- En raison de la chaleur, ne laissez pas de plats en plastique ou en aluminium sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver des aliments.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour border les cuvettes ramasse-gouttes de la surface de l'unité ou couvrir le fond du four, sauf si les instructions du présent manuel indiquent le contraire. L'installation incorrecte de ces papiers peut causer un risque de choc électrique, et/ou un incendie.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage corporel ou matériel résultant

d'une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil.

- Utilisez toujours des supports pour plats secs ou des gants résistants à la chaleur pour placer ou retirer des plats dans votre four. Évitez que le support pour plat entre en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas une serviette ou d'autres linges épais.
-  **AVERTISSEMENT** : Ne couvrez JAMAIS les fentes, trous ou passages situés au-dessous de votre four ou ne couvrez jamais la grille tout entière avec des matériaux tels que le papier en aluminium. Cela pourrait bloquer la circulation de l'air dans le four et provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les bordures en papier aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- N'utilisez pas le four avec la vitre avant de la porte retirée ou brisée.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Les raccords électriques ne doivent pas être en contact avec la surface arrière, sinon, cela pourrait endommager le cordon d'alimentation. Ne coincez pas le cordon d'alimentation entre la porte chaude du four et le châs-

sis. Ne faites pas passer les câbles sur la section de cuisson chaude. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.

- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil. Soyez prudents lorsque vous essayez d'attraper des articles rangés dans des armoires situées au-dessus du four. Les matières inflammables peuvent s'enflammer lorsqu'elles sont en contact avec des surfaces chaudes ou des éléments chauffants et ainsi causer des brûlures graves.
- La flamme dans le four peut être étouffée complètement en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur à mousse ou à poudre polyvalente.
- Placez la grille du four dans la position de votre choix lorsque le four est froid. Si les tablettes doivent être manipulées lorsque le four est chaud, ne laissez pas les poignées au contact des éléments chauffants.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux. Ceux-ci peuvent prendre feu en cas de surchauffe.

- Après avoir fait rôtir un plat, retirez toujours le plat à rôtir du four et nettoyez-le. Des restes de graisse dans un plat à rôtir peuvent s'enflammer lors de la prochaine utilisation du plat.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont désactivées après utilisation.
- **IMPORTANT** : Contactez le service agréé pour l'installation de l'appareil à utiliser. Après cette procédure, débute la période de garantie.



### **Sécurité des enfants**

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

la surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas de vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de la surface avant que celle-ci aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Ces zones (identification de zones) comprennent notamment le plan de cuisson et les surfaces situées au-dessus du plan de cuisson.

- **AVERTISSEMENT** : Ne conservez pas d'articles pouvant attirer l'attention des enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur la garde arrière de la cuisinière. Les enfants peuvent essayer de grimper sur la cuisinière pour atteindre ces articles et risquent ainsi de sérieuses blessures.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

## Sécurité lors de travaux électriques

-  **AVERTISSEMENT** : Avant l'installation, couper l'alimentation au niveau du panneau de service. Verrouillez le panneau de service afin d'empêcher que l'électricité soit remise en marche (ON) accidentellement.
-  **AVERTISSEMENT** : Une décharge électrique peut se produire et causer des blessures graves voire la mort si la cuisinière n'est pas installée par un installateur ou un électricien qualifié.
- Tous les ajouts, modifications ou conversions nécessaires pour que cet appareil réponde de façon satisfaisante aux besoins d'utilisation doivent être effectués par un technicien qualifié.
- En cas de dommages, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur en retirant le fusible ou en arrêtant le disjoncteur.
- Assurez-vous que la calibre du fusible est compatible avec l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pieds nus.
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.

## Sécurité lors de travaux impliquant le gaz

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

### Utilisez un extincteur seulement dans les cas suivants :

1) Si vous disposez d'un extincteur de classe A-B-C et que vous savez comment vous en servir.

2) S'il s'agit d'un petit incendie et que celui-ci est concentré dans la zone où il s'est déclaré.

3) Si vous avez appelé le service des incendies.

4) Si l'incendie ne bloque pas votre sortie.

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

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

- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour garantir leur fonctionnement correct. Prenez des dispositions pour un entretien annuel.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Assurez-vous que les flammes sont bleues et brûlent uniformément.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, voire mortel à très petites doses.
- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.
- L'appareil et sa soupape d'arrêt individuelle doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de tout essai de

pression effectué à une valeur supérieure à 1/2 psi (3,5 kPa).

- L'appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz. Pour cela, ses soupapes d'arrêt individuelles manuelles doivent être fermées lors de tout essai de pression effectué sur le réseau d'alimentation en gaz à une valeur inférieure ou égale à 1/2 psi (3,5 kPa).
- Les brûleurs ne se rallumeront pas automatiquement en cas de coupure de courant et le gaz qui ne s'est pas enflammé sera expulsé des brûleurs. Éteignez immédiatement les brûleurs en cas de coupure de courant.


### **Utilisation prévue**

- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez l'appareil qu'aux fins prévues, tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez JAMAIS cet appareil comme un radiateur pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil. N'utilisez jamais l'appareil pour y stocker des produits.
- N'utilisez pas cet appareil pour réchauffer les plaques sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons sur les poignées, sécher et chauffer quoi que ce soit.

- Scellez tous les orifices au mur, à l'arrière de l'appareil et au sol sous l'appareil.
- Cet appareil n'est pas utilisable dans une maison mobile ou un camping-car.
- N'obstruez pas le flux d'air (combustion) de ventilation.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée ou des erreurs de manipulation.
- L'appareil peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller les aliments.


### Mise au rebut

### Matériaux d'emballage



**DANGER :**  
**Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage!**  
 Évitez que les enfants n'accèdent facilement aux éléments d'emballage (c'est-à-dire, sacs en plastique, mousse en polystyrène, clous, courroies d'emballage), car ils peuvent causer des blessures graves.

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



**MISE EN GARDE :**  
 Si vous donnez l'appareil à un tiers pour un usage personnel ou en seconde main, assurez-vous de lui remettre le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, tout autre document y afférent, les pièces de montage, etc.

### Déplacement ultérieur

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



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

Rangez la boîte originale de l'appareil et transportez l'appareil dans son carton original. Suivez les indications inscrites sur le carton.



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

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

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

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

## 2 Installation

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

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

- Si vous souhaitez encastrer la hotte d'un appareil, reportez-vous aux consignes du fabricant concernant la hauteur de fixation.
- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et un côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute dimension. Le meuble ou l'équipement de cuisine de l'autre côté peut uniquement être de la même taille ou plus petit.
- Tout meuble de cuisine placé à côté de l'appareil doit être résistant à une chaleur de 100 °C min. (212 °F min.)

### Ventilation de la pièce

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

Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. En l'absence d'une porte ou d'une fenêtre pour la ventilation de la pièce, installez une ventilation d'appoint.

Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol sur l'un des côtés au moins. Toute mauvaise installation représente un danger et pourrait exposer le contrevenant à des poursuites judiciaires.

Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire. Par exemple, vous pouvez ouvrir une fenêtre ou utiliser un système de ventilation fixe et permanent tel qu'un extracteur ou une hotte de cuisine qui évacue l'air vers l'extérieur.

Taille de la pièce	Ouverture de ventilation
Inférieur à 177 pi <sup>3</sup>	Minimum 15,5 po <sup>2</sup>
177 pi <sup>3</sup> à 353 pi <sup>3</sup>	Minimum 7,75 po <sup>2</sup>
Supérieur à 353 pi <sup>3</sup>	non requis
dans la cave ou le sous-sol	Minimum 10,1 po <sup>2</sup>

Assurez-vous que l'appareil est installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code, ANSI Z223 ou au Canada, CAN/CGA B149.1, et CAN/CGA B149.2, et au code national électrique, National Electrical Code ANSI/NFPA No.70 dernière édition, ou aux exigences de la partie 1 des exigences locales du code SA Standard C22.1, Canadian Electrical Code du Canada.

### Installation et branchement



#### IMPORTANT :

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

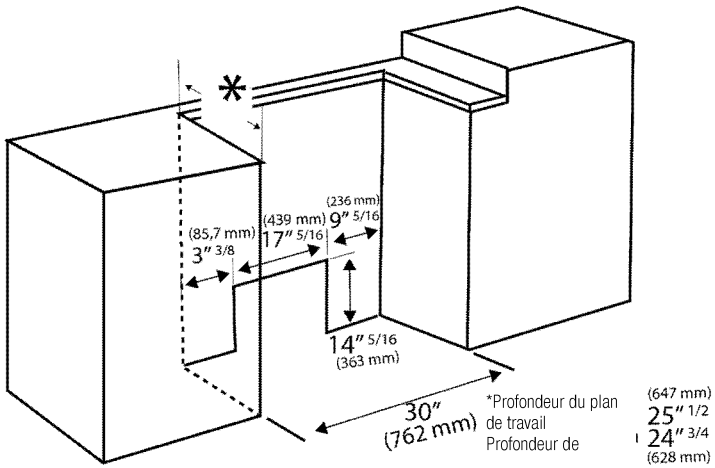
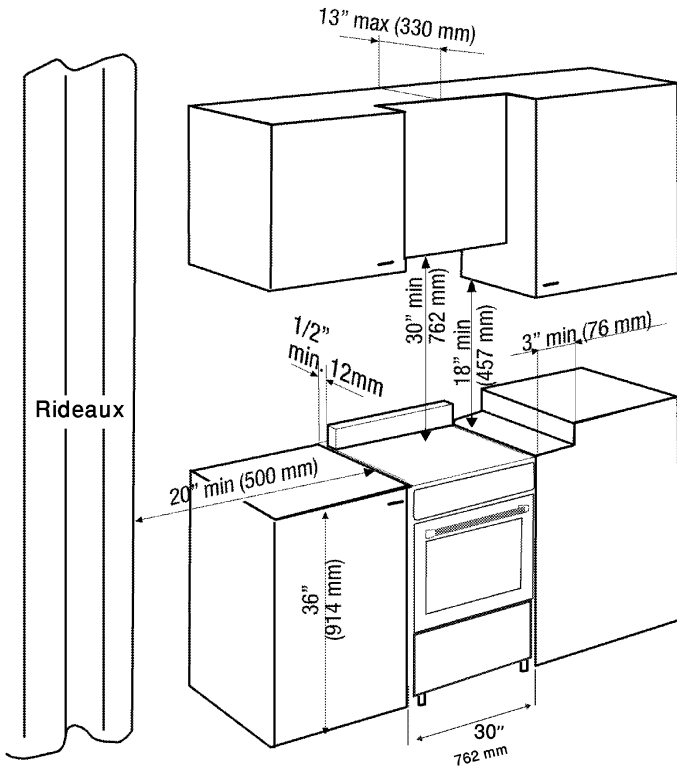
- Avant de procéder à une éventuelle installation, raccordez l'appareil conformément aux prescriptions locales en matière de gaz et/ou d'électricité.



#### MISE EN GARDE :

L'appareil est lourd (environ 150 kg(330 lb) )et nécessite au moins deux personnes ou un équipement adéquat pour le déplacer. Ne le déplacez pas sur plus de 3 mètres sans un instrument approprié. Autrement, cela peut causer des blessures.

- Les surfaces cachées peuvent présenter des bords tranchants. Faites attention lorsque vous essayez d'atteindre les pièces situées à l'arrière ou sous l'appareil.
- N'utilisez pas le four ni le tiroir chauffe-plat (si disponible) comme armoire de rangement.







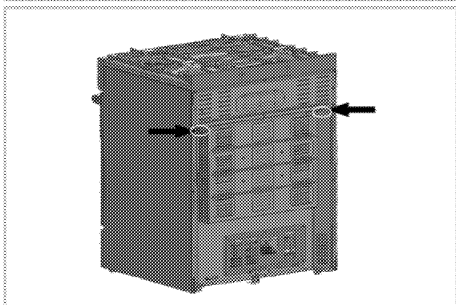
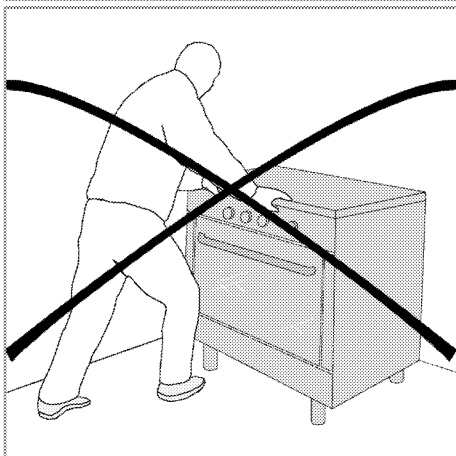
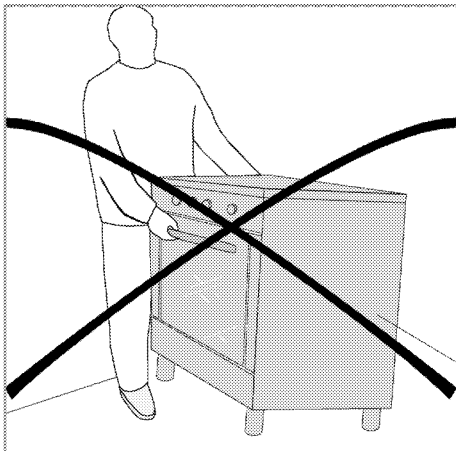
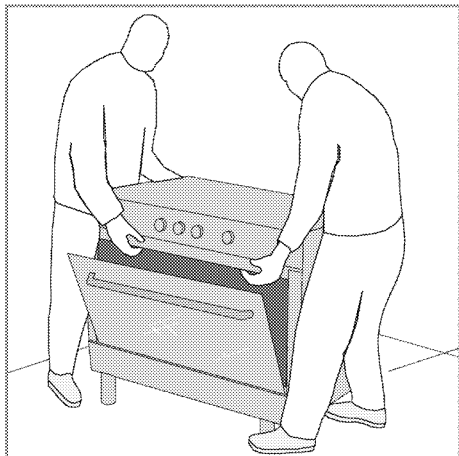
### REMARQUE : Dégâts matériels!

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

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

### Déplacement de l'appareil

Vous pouvez déplacer votre cuisinière beaucoup plus facilement en soulevant la partie avant comme indiqué dans le schéma. Ouvrez suffisamment la porte du four pour permettre une prise confortable et solide sur la face inférieure de la partie supérieure du four en évitant d'endommager l'élément du gril ou toute autre pièce interne du four. Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur la poignée de la porte ou sur les boutons. Déplacez légèrement l'appareil pendant un moment jusqu'à ce que celui-ci soit positionné comme souhaité.



## Dégagements et dimensions

Référez-vous aux dimensions qui figurent sur les illustrations. Les dimensions données fournissent le dégagement minimum. Assurez-vous qu'il existe un dégagement minimal de 30 pouces (762 mm) entre la partie supérieure de la surface de cuisson et la partie inférieure non protégée des armoires en bois ou métalliques, ou de 24 pouces minimum (609 mm) lorsque la partie inférieure des armoires en bois ou métalliques est protégée par au moins 1/4 pouce (6 mm) de carton ignifugeant recouvert d'au moins une feuille d'acier no 29 msg, 0,015 pouce (38 mm) d'acier inoxydable, 0,024 pouce (0,6 mm) d'aluminium ou 0,020 pouce (0,05 mm) de cuivre.

Pour éliminer les risques de brûlures ou d'incendie en parvenant aux unités surchauffées, évitez d'installer/placer des armoires de rangement au-dessus des unités de surface. Si une armoire d'entreposage doit être fournie, le risque peut être réduit en installant une hotte aspirante qui propulse horizontalement un minimum de 5 pouces (127 mm) au-delà du fond des armoires.

Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation dans des maisons mobiles, ni des véhicules récréatifs.

### Remarques importantes à l'attention de l'installateur

Veillez lire le manuel avant d'installer la cuisinière. Respectez tous les codes et règlements applicables. Assurez-vous de fournir ces instructions au consommateur. Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un installateur qualifié ou un technicien de service.



### IMPORTANT :

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

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



### AVERTISSEMENT :

Toutes les cuisinières peuvent basculer et provoquer des blessures.

- Les dispositifs anti-basculement sont fixés sur une plaque en bois. Lorsque vous retirez les matériaux d'emballage, dévissez les dispositifs anti-basculement de la plaque en bois et ne les jetez pas.
- Il peut y avoir un risque de basculement si l'appareil n'est pas installé conformément à ces instructions.
- Si vous éloignez la cuisinière du mur pour effectuer l'entretien, le nettoyage ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement engagé lorsque vous repoussez la cuisinière contre le mur. En cas d'utilisation anormale (si par exemple une personne se tient debout, s'assoit ou s'appuie sur une porte ouverte), le non-respect de cette précaution peut causer le basculement de la cuisinière. Des blessures corporelles peuvent résulter des déversements des liquides chauds ou de la cuisinière elle-même.

### Instructions d'installation du dispositif anti-basculement

1. Fixez le support 1 au plancher à l'aide de 4 vis (5) suivant les dimensions et le sens indiqués à la Figure 1.
2. Mesurez la dimension A de l'appareil indiquée à la figure 2 selon la hauteur du comptoir. Sélectionnez le trou du support 1 grâce auquel sera fixé le support 2. Terminez l'installation en serrant les pièces 3 et 4.
3. Positionnez l'appareil à la verticale, une fois l'installation terminée.
4. Vérifiez si l'appareil est bien positionné et fixé sur le support en le soulevant légèrement de l'arrière vers l'avant.

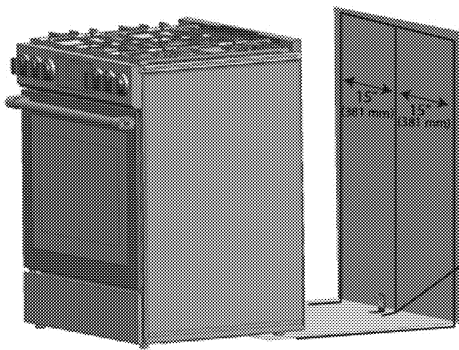


FIGURE-1

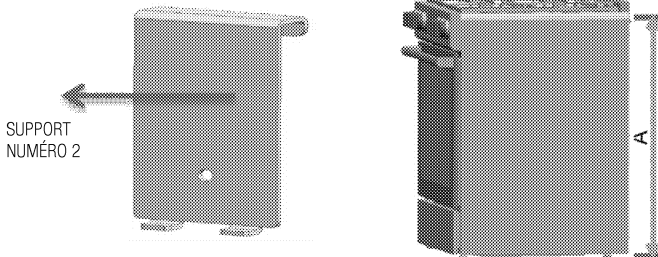
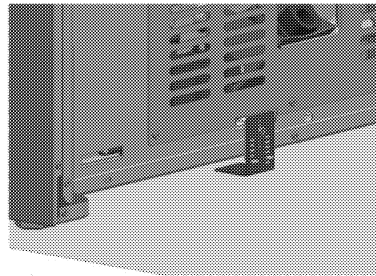
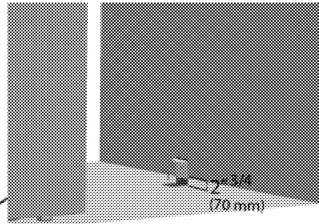
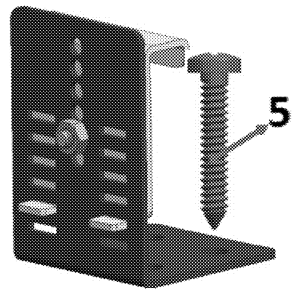
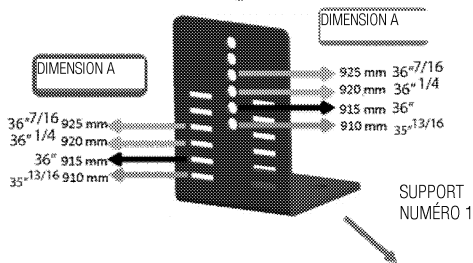


FIGURE-2



4 VIS



**AVERTISSEMENT : Risque de renversement**

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

**AVERTISSEMENT : Avertissement de risque de choc électrique!**

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

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

**Raccordement au réseau de gaz**

Cet appareil a été testé conformément aux normes suivantes :

- ANS Z21.1b-2012 Household Cooking Appliances (Appareil de cuisson domestique)
- Il est de la responsabilité du propriétaire et de l'installateur de déterminer si des exigences supplémentaires, telles que les codes et/ou normes locaux, s'appliquent aux installations spécifiques. En l'absence de codes locaux, assurez-vous que l'installation est conforme au National Fuel Code, ANSI Z223.1/NFPA54.

**Pour les installations dans le Massachusetts :**

1. Les travaux d'installation doivent être effectués par un entrepreneur qualifié ou agréé ou un plombier ou un fournisseur de gaz qualifié ou agréé par l'État, la province ou la région où l'appareil est installé.
2. Le robinet de gaz doit être une poignée en forme de « T ».
3. Le raccord de gaz flexible ne doit pas dépasser 36 pouces (914 mm).

L'installateur indique au propriétaire l'emplacement de la soupape d'arrêt de gaz.

**Note pour les installations en haute altitude :**

Cette cuisinière est certifiée par ETL pour un fonctionnement sûr jusqu'à une altitude de 2 000 pieds sans aucune modification. Pour des altitudes plus élevées, veuillez contacter le service.

**Raccordement au réseau de gaz****AVERTISSEMENT :**

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

Le raccordement du gaz se situe sous le panneau arrière de la cuisinière. Il est accessible via l'arrière de la cuisinière.

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

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

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

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

La pression d'alimentation en gaz pour le paramétrage du régulateur est 6 (152mm) po WC.

**REMARQUE :**

L'installateur doit informer le consommateur de l'emplacement de la soupape d'arrêt de gaz.  
Méthode du connecteur flexible

1. Installez un adaptateur flare mâle de 1/2 pouce (12.7mm) au filetage interne NPT de 1/2 pouce (12.7mm) de l'arrivée de la cuisinière.

Utilisez une clé de maintien sur le raccord coudé pour éviter des dommages.

2. Installez un adaptateur flare mâle raccord de 1/2 (12.7mm) ou 3/4 (19mm) pouce au filetage interne NPT de la soupape d'arrêt manuelle.

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

4. Assurez-vous que le disjoncteur est en position d'arrêt (OFF) et branchez ensuite le cordon de la cuisinière à la prise électrique.

5. Repoussez la cuisinière en position en vous assurant que les pieds de la cuisinière glissent sous le support anti-basculement. Une fois correctement installée, la cuisinière se trouve à 3/4 po (19 mm) du mur.



**REMARQUE :**

Veillez à ne pas coincer le connecteur flexible!

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

**Méthode tuyau rigide** La configuration de la connexion avec tuyau rigide varie selon l'emplacement du bout de tuyau rigide de gaz. Voir illustration pour plus de détails.

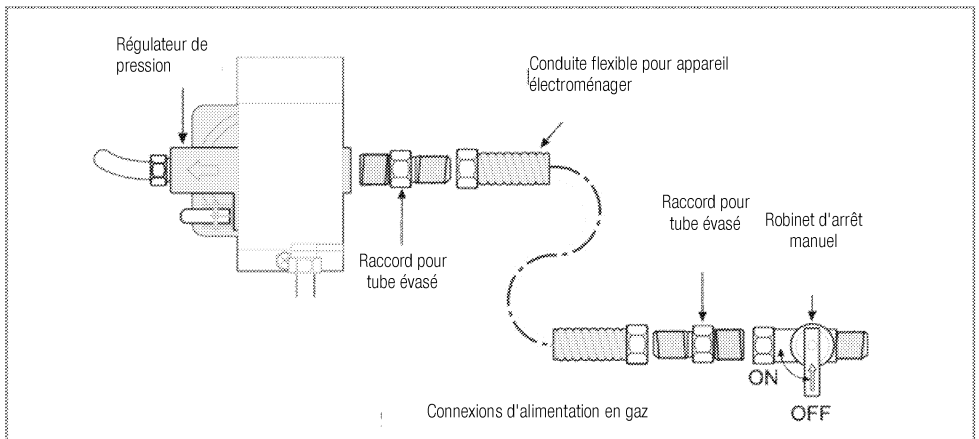
1. Assurez-vous que le disjoncteur est en position d'arrêt (OFF) et branchez ensuite le cordon de la cuisinière à la prise électrique.

2. Repoussez la cuisinière en position en vous assurant que les pieds de la cuisinière glissent sous le support anti-basculement. Une fois correctement installée, la cuisinière se trouve à 3/4 po (19 mm) du mur.

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

4. Reliez le tuyau à la cuisinière. Accédez au raccordement par le panneau d'accès situé à l'arrière du tiroir chauffe-plat.

**Procédez au « Test de fuite de gaz »**



## Test de fuite de gaz

Le test de fuite doit être fait par l'installateur conformément aux instructions données dans cette section.

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

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



### AVERTISSEMENT :

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



### AVERTISSEMENT :

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

## Test de fonctionnement du brûleur

### 1. Activez le disjoncteur

Vérifiez que le câblage de la maison est bien installé. Sinon, appelez le service.

### 2. Test des brûleurs de la cuisinière

Test d'allumage du brûleur. Choisissez un bouton de brûleur sur la cuisinière. Poussez et tournez vers le symbole de flamme. Si le module allumeur-étincelle fonctionne correctement, vous entendrez un clic. Une fois l'air purgé des canalisations d'alimentation, le brûleur devrait s'allumer au bout de quatre (4) secondes.

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

Test de la flamme : Réglage bas. Tournez le bouton de réglage du brûleur à la position

« L.O. » (Bas). Vérifiez que la flamme entoure complètement le brûleur. Assurez-vous que chaque orifice de brûleur génère une flamme et qu'il n'y a pas d'espace d'air entre la flamme et le brûleur. Si l'un des brûleurs ne répond pas à ces critères, appelez le service.

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

### Lorsque la flamme est bien réglée

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

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

### 3. Test des brûleurs du four

Ouvrez la porte du four. Retirez les deux fermetures à vis avant du couvercle de la partie inférieure du four, faites glisser le couvercle vers l'avant et ôtez-le. Faites glisser le couvercle du réflecteur et retirez-le.

**Test d'allumage du brûleur de four.** Réglez le four à une température de 175 °C (350 °F).

Après 30 à 75 secondes, le brûleur s'allume. Le brûleur reste allumé jusqu'à atteindre une température de 175 °C (350 °F) et s'éteint. Par la suite, le brûleur s'allume et s'éteint pour maintenir la température.

**Test de la flamme du brûleur de four.** Lorsque le brûleur est allumé, vérifiez la flamme. Voir les illustrations de flamme ci-dessous pour les caractéristiques appropriées de la flamme. Si la flamme brûle totalement ou majoritairement avec une couleur jaune, réglez le volet d'air du brûleur de four. Voir les figures de flamme ci-dessous (prochaine page) pour plus de détails.

**Test d'allumage du brûleur du grill.** Réglez le mode de cuisson sur « Hi Broil ». Après 30 à 75 secondes, le brûleur s'allume.

**Test de la flamme du brûleur du grill.** Lorsque le brûleur est allumé, vérifiez la flamme. Voir les illustrations de flamme ci-dessous pour les caractéristiques appropriées de la flamme. Si la flamme brûle plutôt jaune ou totalement jaune, réglez le volet d'air du brûleur de grill. Voir les illustrations de flamme pour plus de détails.

**Remplacez le couvercle réflecteur et le couvercle inférieur du four.** Fixez le couvercle avec les fermetures à vis arrières.

### Caractéristiques des flammes

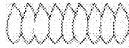
**Flamme jaune :**

Réglage supplémentaire nécessaire



**Flamme bleue claire :**

Normal pour une utilisation avec gaz naturel.



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

Une rainure jaune est normale pendant la mise en marche initiale. Laissez fonctionner l'appareil pendant 4 à 5 minutes et évaluez à nouveau avant d'effectuer d'autres réglages.

### Appelez le service, si

1. Un des brûleurs ne s'allume pas.
2. La flamme du brûleur de grill ou du brûleur de four s'éteint avant d'atteindre 175 °C (350 °F).
3. La flamme de l'un des brûleurs est toujours jaune.



#### REMARQUE :

Si la température du four augmente de façon anormale, éteignez le four et contactez votre service d'entretien pour la réparation du thermostat.

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



#### IMPORTANT :

Ce produit contient une substance que l'État de Californie estime être une source de cancer, de déficience congénitale ou d'autre dommage de reproduction.

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

### Raccordement au réseau électrique



#### IMPORTANT :

L'installation électrique doit être conforme aux codes locaux et nationaux.



#### IMPORTANT :

Cet appareil doit être mis à la terre!



#### AVERTISSEMENT

Évitez les risques d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas d'adaptateur, de rallonge ou ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon électrique à moins de contacter un électricien qualifié pour le faire une prise à proximité de l'appareil. Le non-respect de cet avertissement peut causer des blessures graves, un incendie ou la mort.



#### AVERTISSEMENT

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

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



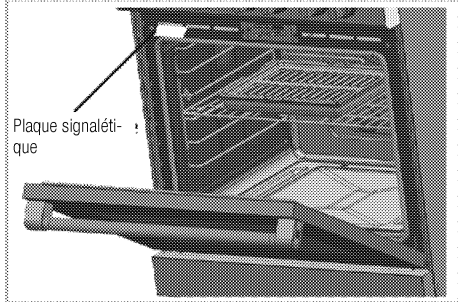
#### AVERTISSEMENT

N'effectuez pas de branchement sur une conduite de gaz.

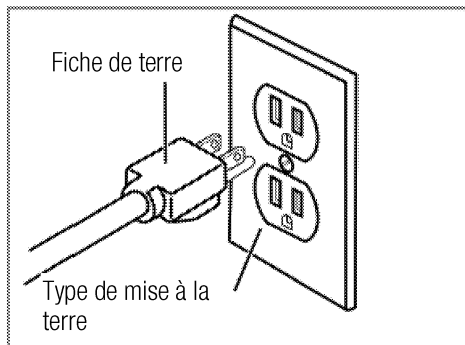
La responsabilité de notre entreprise ne saurait être engagée en cas de dommage causé par l'utilisation du produit sans prise de terre.

Le schéma de câblage pour le circuit de commande est situé à l'intérieur du panneau inférieur, en dessous des panneaux de porte du four.

Les données de l'alimentation principale doivent correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil. Vous remarquerez la plaque signalétique lorsque la porte est ouverte.



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



## CAUTION

L N



G



G

**APPROPRIÉ**                      **NO GOOD**

120 V CA - SPÉCIFICATIONS DE LA POLARITÉ  
A39074

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



### AVERTISSEMENT

## Instructions de mise à la terre électrique

Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches (mise à la terre) pour vous protéger contre les risques de choc électrique et doit être directement branché à cette prise à trois broches adéquatement mise à la terre.

Ne coupez pas ni ne retirez la broche de masse de cette fiche.



### AVERTISSEMENT

Pour tout appareil alimenté au gaz, assurez-vous de disposer d'unités de 120 V CA et de prises conformes aux directives NEC, mise à la terre comme il convient. la polarité est requise.

Les fours à convection électriques sont configurés en usine pour un fonctionnement à partir d'un courant alternatif de 208 V monophasé ou d'un courant alternatif de 208 V triphasé. Il est également possible d'utiliser une borne électrique. Référez-vous au schéma de câblage à la fin du présent manuel et à l'arrière de l'appareil.





### AVERTISSEMENT

Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie!  
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou ne doit entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.  
Si le cordon d'alimentation principale est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.



### IMPORTANT :

La cuisinière à gaz nécessite une alimentation électrique de 110/120 V CA pour faire fonctionner le système d'allumage électronique. Le cordon d'alimentation de 6 po (152 mm) fourni avec la cuisinière est doté d'une fiche à 3 broches de mise à la terre pour la protection contre tout risque de choc électrique. Le branchement devrait avoir son propre disjoncteur de 15 ampères.



### IMPORTANT :

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



### IMPORTANT :

Pour éviter tout choc électrique, assurez-vous que la prise de terre sur le cordon de votre cuisinière n'est pas coupée ou retirée en toutes circonstances. Assurez-vous de la brancher à une prise mise à la terre et de la connecter à un circuit correctement polarisé de 240 volts. En cas de doute quant à la mise à la terre appropriée de la prise murale, faites vérifier cette dernière par un électricien qualifié.



### IMPORTANT :

**Ne** dévissez pas les raccords d'écrous installés par défaut qui assurent la sécurité du câblage de la cuisinière au bloc terminal. Des coupures électriques ou une perte de la connexion électrique peuvent survenir si ces 2 écrous sont dévissés ou retirés.

- Pour aligner l'appareil avec le plan de travail, ajustez les pieds en tournant la poignée droite ou gauche au besoin.

### 3 Préparation

#### Conseils pour faire des économies d'énergie

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

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

#### Fonctionnement initial

Avant la première utilisation de votre appareil, n'oubliez pas d'enlever l'autocollant sur le panneau de commande.

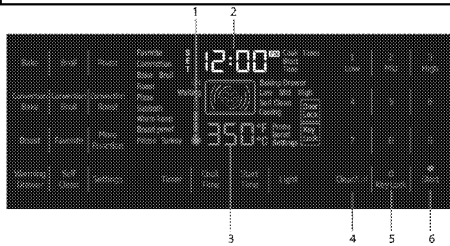
**i** **IMPORTANT :**  
Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est normal. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée pour évacuer toute odeur ou fumée. Évitez d'inhaler la fumée et l'odeur qui se dégagent.

#### Réglage de l'heure

**i** **IMPORTANT :**  
Le réglage par défaut de l'horloge est 12 h 00 après la mise sous tension initiale.

---

**i** **IMPORTANT :**  
Le réglage de l'heure réelle se réinitialise automatiquement en cas de panne de courant. Veuillez régler à nouveau l'horloge.



- 1 - Symbole de température ambiante
- 2 - Emplacement de l'horloge active
- 3 - Zone de température de consigne
- 4 - Touche tactile pour Effacer/Éteindre
- 5 - Touche tactile de verrouillage pour désactiver toutes les touches.
- 6 - Touche tactile pour Démarrer/Approuver la cuisson

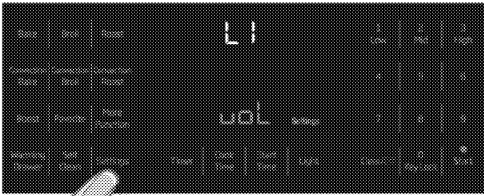
#### Menu Réglages

#### Réglage de l'horloge



- 1 - Touchez une fois le paramètre « Réglages ».
- 2 - À l'affichage de la minuterie, les touches tactiles « Heure » et « Réglages » clignotent.
- 3 - Modifiez l'horloge à l'aide du pavé numérique.
- 4 - Lorsque vous entrez l'heure désirée, réglez l'heure en appuyant sur « Démarrer » ou patientez environ 10 secondes.
- 5 - Après avoir défini une plage de 12 heures, vous pouvez effectuer une sélection AM-PM à l'aide du bouton 8.

## Réglage de la durée de cuisson



- 1 - Touchez deux fois la fonction « Réglages ».
- 2 - La fonction « Réglages » clignote et l'icône « Vol » s'affiche à l'écran.
- 3 - Réglez en touchant une fois les numéros 1, 2 et 3 du pavé numérique.
- 4 - Une fois le signal entré, définissez le type de signal en touchant « Démarrer » ou patientez environ 10 secondes.

## Réglage de 12 heures - 24 heures



- 1 - Touchez trois fois le paramètre « Réglages ».
- 2 - La fonction « Réglages » clignote.
- 3 - Réglez 12 h ou 24 h en touchant les numéros 1 et 2 du pavé numérique.
- 4 - Réglez 12 h ou 24 h en appuyant sur « Démarrer » ou patientez environ 10 secondes.

## Réglages de l'unité de température



- 1 - Touchez quatre fois le paramètre « Réglages ».
- 2 - La touche « Réglages » et l'icône du °F ou °C clignotent.

3 - Réglez °F ou °C en touchant les numéros 1 et 2 du pavé numérique.

- 4 - Une fois l'unité de température souhaitée entrée, définissez l'unité de température en touchant « Démarrer » ou patientez environ 10 secondes.

## Utilisation du four

Le mode Veille s'active une fois que le four est mis sous tension. L'écran affiche uniquement l'heure active.

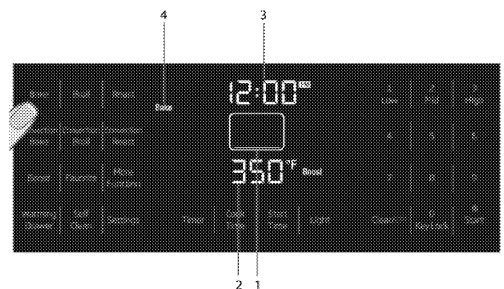
Lorsque le mode Veille est activé ;

- Cuisson
- Grillage
- Rôtissage
- Grillage par convection
- Cuisson par convection
- Rôtissage par convection
- Fonction Plus
- Auto-nettoyage
- Tiroir chauffe-plat
- Réglages
- Éclairage
- Touche de verrouillage
- Favoris
- Minuterie

les touches tactiles sont également actives.

## Réglage de la température et du mode de fonctionnement

Exemple d'affichage du mode de fonctionnement initial des fonctions du four.



- 1 - Icône Fonction
- 2 - Zone de température de consigne
- 3 - Emplacement de l'horloge active
- 4 - Nom du mode de fonctionnement

La température recommandée est indiquée dans la zone de température de consigne et les éléments chauffants ainsi que les composants fonctionnels sont présentés dans l'icône de fonctions.

Les icônes « Température », « Durée de cuisson », « Heure de fin de cuisson » peuvent être réglées une fois les fonctions sélectionnées.

Pour régler la température de votre appareil, veuillez d'abord sélectionner toutes les fonctions (à l'exception des fonctions Grillage, Grillage par convection, Garder au chaud et Tiroir chauffe-

### Tableau des fonctions

Le tableau des fonctions indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec le four ainsi que leurs températures maximales et minimales respectives.

FONCTION	TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE	BAS	MOYEN	ÉLEVÉ	MAX	MIN
	°C (°F)	°C (°F)	°C (°F)	°C (°F)	°C (°F)	°C (°F)
CUISSON	175 - (350)				290 - (550)	50 - (125)
CUISSON PAR CONVECTION	175 - (350)				290 - (550)	50 - (125)
GRILLAGE	190 - (375)	190 - (375)	210 - (410)	240 - (465)		
GRILLAGE PAR CONVECTION	190 - (375)	190 - (375)	210 - (410)	240 - (465)		
RÔTISSAGE	190 - (375)				290 - (550)	50 - (125)
RÔTISSAGE PAR CONVECTION	175 - (350)				290 - (550)	50 - (125)
PIZZA	220 - (425)				290 - (550)	50 - (125)
SABBAT	350 - (175)				230 - (450)	50 - (125)
GARDER AU CHAUD	65 - (150)	65 - (150)	75 - (170)	95 - (200)		
PLAQUE À PAIN	40 - (100)				50 - (125)	40 - (100)
DINDE DE PREMIER CHOIX	165 - (325)				290 - (550)	50 - (125)
AUTO NETTOYAGE		3 HEURES	4 HEURES	5 HEURES		

### Cuisson



Seule la chaleur du bas est émise. Vous pouvez utiliser le mode Cuisson pour divers types d'aliments, de la pâtisserie aux ragoûts.

Faites cuire les aliments sur une seule grille avec les casseroles positionnées au milieu du four. Faites cuire les aliments en laissant un

espace de 1 po (25 mm) à 1 po ½ po (38 mm) entre les casseroles et les parois du four. Lorsque vous utilisez le mode Cuisson, préchauffez le four pour de meilleurs résultats. Le temps de cuisson dépend de la taille, de la forme et de la matière de la casserole utilisée.

plat). Définissez la température de consigne à l'aide du pavé numérique. Vous pouvez modifier la valeur de température de consigne après avoir commencé la cuisson. Si vous souhaitez effectuer cette opération, il suffit de toucher la même fonction et de modifier la valeur de température de consigne.

Réglez les fonctions Grillage, Grillage par convection, Garder au chaud et Tiroir chauffe-

## Cuisson par convection



Seule la chaleur du bas est émise. La chaleur provient du bas et est répartie dans le four grâce au ventilateur à convection. Vous pouvez utiliser le mode Cuisson par convection pour divers types d'aliments, de la pâtisserie aux pains. Ce mode est également idéal pour la cuisson des gâteaux éponges, des pasties et des biscuits sur des grilles multiples (3 et 5) simultanément et de grandes quantités d'aliments cuits au four.

Placez les gâteaux de la grille supérieure vers le fond du four et les gâteaux de la grille inférieure vers l'avant du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po (25 mm) à 1 po ½ po(38 mm) entre les casseroles et les parois du four.

Lorsque vous utilisez le mode Cuisson par convection, préchauffez au préalable le four pour de meilleurs résultats.

Le temps de cuisson dépend de la taille, de la forme et de la matière de la casserole utilisée.

## Gril



Seul l'élément chauffant supérieur est activé. Utilisez le mode Grillade pour griller des morceaux de viande, de volaille et de poisson. Utilisez-le également pour dorer le pain. Mettez les aliments sur une grille ou dans une casserole (plaque à griller).

Faites griller les aliments sur une seule grille avec la lèchefrite située au centre, par rapport aux éléments chauffants.

Le mode Grillage dispose de trois valeurs de réglages : inférieur 190 °C (375 °F), moyen 210 °C (410 °F), supérieur 240 °C (465 °F).

Lorsque vous utilisez le mode Grillade, préchauffez le four pendant 5 à 6 minutes pour de meilleurs résultats.

Retournez les aliments une fois durant le temps de cuisson recommandé.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et les préférences personnelles de cuisson ont une incidence sur les temps de cuisson au gril.

## Grillage par convection



Seul l'élément chauffant supérieur est activé. La chaleur provient de la partie supérieure du four et est répartie dans l'ensemble de ce dernier grâce au ventilateur à convection. Utilisez le mode Grillage par convection pour griller des morceaux de viande, volaille et poisson. Mettez les aliments sur une grille ou dans une casserole (plaque à griller).

Faites griller les aliments sur une seule grille avec la lèchefrite située au centre, par rapport aux éléments chauffants.

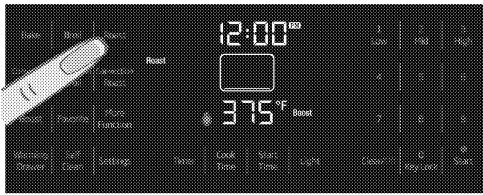
Le mode Grillage par convection dispose de trois valeurs de réglages : inférieur 190 °C (375 °F), moyen 210 °C (410 °F), supérieur 240 °C (465 °F).

Lorsque vous utilisez le mode Grillage par convection, préchauffez au préalable le four pendant 5 à 6 minutes pour de meilleurs résultats.

Retournez les aliments une fois durant le temps de cuisson recommandé.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et les préférences personnelles de cuisson ont une incidence sur les temps de cuisson au gril.

## Rôtissage



Seul l'élément chauffant inférieur est activé. Utilisez le mode Rôtissage pour griller des morceaux de viande, volaille et poisson.

Faites rôtir les aliments sur une seule grille avec les casseroles positionnées au milieu du four.

Lorsque vous utilisez le mode Rôtissage, préchauffez le four pour de meilleurs résultats.

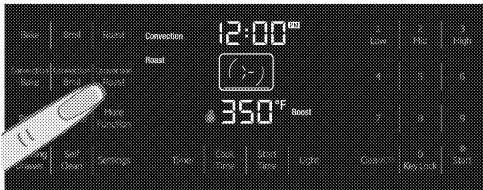
Pour de meilleurs résultats, placez une casserole et une grille (plateau de rôtissage ou lèche-frite) sous la viande ou la volaille. La casserole recueille les déversements de graisse.



### AVERTISSEMENT :

Vous pouvez utiliser un couvercle ou des sacs à cuisson avec ce mode. Suivez les consignes du fabricant en matière de sac à cuisson.

## Rôtissage par convection



Seul l'élément chauffant inférieur est activé. La chaleur provient du bas et est répartie dans le four grâce au ventilateur à convection. Le mode Rôtissage par convection peut être utilisé pour la viande, la volaille et de grandes quantités d'aliments rôtis.

Faites rôtir les aliments sur une seule grille avec les casseroles positionnées au milieu du four.

Lorsque vous utilisez le mode Rôtissage par convection, préchauffez au préalable le four pour de meilleurs résultats.

Pour de meilleurs résultats, placez une casserole et une grille (plateau de rôtissage ou lèche-frite) sous la viande ou la volaille. La casserole recueille les déversements de graisse.



### AVERTISSEMENT :

Au cours de ce mode, ne couvrez pas la viande ou n'utilisez pas les sacs à cuisson.

## Fonction Auto-nettoyage



### AVERTISSEMENT :

Si le four est chaud, il est impossible d'activer le mode Auto-nettoyage jusqu'à ce qu'il devienne froid. En cas de dysfonctionnement lors du mode Auto-nettoyage (coupure de courant), mettez le four hors tension, coupez l'alimentation et contactez le centre de service agréé.



### DANGER :

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures!

Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.



### AVERTISSEMENT :

Le four est doté d'une fonction d'auto-nettoyage. Le four est chauffé à environ 420 °C (790 °F) et les particules présentes sont réduites en cendres. Une fumée épaisse peut se dégager. Assurez-vous de bien aérer la pièce.

La pyrolyse doit être effectuée toutes les 10 utilisations environ.

La fonction d'auto-nettoyage comporte trois niveaux. Vous pouvez choisir parmi ces trois niveaux selon le niveau de saleté.

**Niveau bas (Low)** : il dure 3 heures.

**Niveau moyen (Mid)** : il dure 4 heures.

**Niveau élevé (High)** : il dure 5 heures.



### AVERTISSEMENT :

Retirez tous les accessoires du four.



### AVERTISSEMENT :

En cas de dysfonctionnement du mode Auto-nettoyage, éteignez le four et débranchez-le de l'alimentation électrique. Faites réparer votre four par un technicien qualifié.

**AVERTISSEMENT :**

Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les dépôts alimentaires présents sur le four. Une quantité excessive de graisse pourrait enflammer le four, causant ainsi des dommages dus à la fumée à votre domicile.

**AVERTISSEMENT :**

Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.

Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé. En cas de dommages sur le joint d'étanchéité de la porte du four, faites le remplacer par un joint neuf par le service de dépannage agréé.

**AVERTISSEMENT :**

Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, retirez la saleté sur les surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide.

Essuyez la graisse et les dépôts alimentaires présents sur le four.

Une quantité excessive de graisse pourrait enflammer le four, causant ainsi des dommages dus à la fumée à votre domicile. Retirez tous les accessoires du four.

1. Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide.

2. Maintenez le bouton de fonction enfoncé et tournez-le dans le sens horaire à la position de « Nettoyage » souhaitée. (Inférieur, Moyen ou Supérieur).

Il n'est pas possible de modifier cette durée.

**AVERTISSEMENT :**

La santé de certains oiseaux et animaux domestiques est extrêmement sensible aux fumées se dégageant pendant le mode Nettoyage automatique. Déplacez toujours les oiseaux et les animaux domestiques dans une pièce fermée et bien aérée. Assurez-vous également que la cuisine est bien aérée pendant le mode Nettoyage automatique pour votre santé.

3. Si lors du processus d'auto-nettoyage vous observez une flamme dans le four, mettez le four hors tension et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la

porte. L'entrée de l'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut entraîner une explosion de la flamme dans le four. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des brûlures graves.

**MISE EN GARDE :**

Après un cycle de nettoyage, éliminez les dépôts blancs avec de l'eau vinaigrée.



Pendant le cycle de nettoyage automatique, l'alimentation en gaz des brûleurs est coupée. Après avoir positionné les boutons de commande des fonctions et du thermostat sur Off (arrêt), la porte se déverrouille automatiquement. Une fois que le four se refroidit, l'alimentation électrique des brûleurs de la plaque de cuisson s'active.



Il est impossible d'utiliser l'ampoule pendant le cycle d'auto-nettoyage.

**AVERTISSEMENT :**

Si un incendie se déclenche dans votre four pendant l'auto-nettoyage, mettez le four hors tension et attendez que la flamme s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'entrée de l'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut entraîner l'explosion de la flamme dans le four. Le non-respect de cette consigne vous expose à des brûlures graves.

**Pizza**

Seul l'élément chauffant inférieur est activé. La chaleur provient du bas et est répartie dans le four grâce au ventilateur à convection. Utilisez le mode Pizza pour les pizza froides ou congelées. Suivez les consignes du fabricant en matière de cuisson de pizza surgelée.

Pour des performances optimales, utilisez un moule à pizza ou un plateau de cuisson.

Vous pouvez également utiliser la pierre à pizza, mais il est recommandé de suivre les instructions du fabricant relatives à l'utilisation de cette pierre.

Faites cuire la pizza sur une seule grille dans le moule à pizza ou sur une plaque de cuisson placée au milieu du four.

Lorsque vous utilisez le mode Pizza, préchauffez le four pour de meilleurs résultats.

### Sabbat

Seul le brûleur du four est allumé.

Faites cuire les aliments sur une seule grille avec les casseroles positionnées au milieu du four. Aliments cuits


Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po (25 mm) à 1po ½ po(38 mm) entre les casseroles et les parois du mur.


Vous pouvez activer le mode Sabbat en touchant simplement la fonction Sabbat et le bouton DÉMARRER.


Assurez-vous que la température est comprise entre 50 °C (125 °F) à 230 °C (450 °F) lorsque l'appareil fonctionne en mode Sabbat.





 Tous les boutons de commande sont désactivés, excepté le bouton ANNULER/ÉTEINDRE lorsque le mode Sabbat est activé.


 Si vous souhaitez arrêter le mode Sabbat, touchez simultanément les boutons ANNULER/ÉTEINDRE et LUMIÈRE pendant environ 2 secondes.


 La durée maximale pour le mode Sabbat est de 72 heures si vous réglez la durée de cuisson.


 Utilisez le bouton ANNULER/ÉTEINDRE pour désactiver tous les éléments chauffants lorsque le mode Sabbat est activé; toutefois, l'image à l'écran reste inchangée.


 **IMPORTANT :** Lorsque la fonction Sabbat est activée, la lumière de votre four reste éteinte. Il en est de même lorsque vous appuyez sur le bouton d'activation de l'éclairage.


 **IMPORTANT :** Il est impossible de modifier la température du four une fois que le mode Sabbat est activé.


 **IMPORTANT :** Tous les signaux sonores sont désactivés lorsque le mode Sabbat est activé.

 **IMPORTANT :** Si vous définissez la durée de cuisson en mode Sabbat, tous les éléments chauffants sont éteints et l'image à l'écran reste inchangée après l'heure de fin de cuisson.


 La durée maximale pour le mode Sabbat est de 75 heures lorsque vous ne définissez pas de durée de cuisson.

 **AVERTISSEMENT :** Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments reposer au four pendant plus de 1 heure avant ou après leur cuisson. Cela peut causer une intoxication alimentaire ou des maladies.


 **AVERTISSEMENT :** Pour éviter de causer des dommages irréversibles à la finition inférieure du four, évitez de la recouvrir de n'importe quel type de film ou de revêtement.

 **AVERTISSEMENT :** Il est recommandé d'activer le mode Sabbat uniquement lors du sabbat et des fêtes juives.


 **AVERTISSEMENT :** La santé de certains oiseaux et animaux domestiques est extrêmement sensible aux fumées se dégageant au mode Sabbat. Déplacez toujours les oiseaux et les animaux domestiques dans une pièce fermée et bien aérée. Assurez-vous également que la cuisine est bien aérée au mode Sabbat pour votre santé.


 Placez tous les aliments dans le four avant le début du sabbat, car il est interdit de placer des aliments dans le four pendant le sabbat.





 Le jour du sabbat, il vous est recommandé d'ouvrir la porte du four une seule fois, pour retirer les aliments puis refermer la porte. Pendant les fêtes juives, vous pouvez ouvrir ou fermer la porte du four à tout moment, autant que vous le souhaitez.

 Une fois la panne de courant réparée, votre four retourne à l'écran de démarrage.

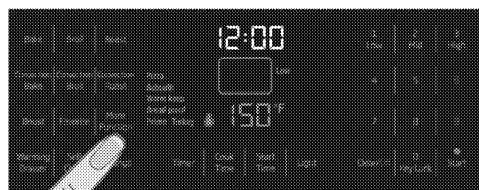
 **AVERTISSEMENT :**  
Pendant le sabbat et les fêtes juives, évitez de couvrir la partie supérieure des grilles du brûleur avec tout type de couvercle. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec des diamètres recommandés. Assurez-vous que les orifices de ventilation et la sortie des fumées ne sont pas obstrués. Autrement, cela peut causer un incendie ou une intoxication au monoxyde de carbone.

 **AVERTISSEMENT :**  
L'utilisation prolongée des brûleurs de la table de cuisson peut provoquer des risques d'incendie, une intoxication au monoxyde de carbone et la mort.

 **AVERTISSEMENT :**  
**N'utilisez pas les brûleurs de la table de cuisson lorsque le mode Sabbat est activé, en raison des risques d'incendie, d'intoxication au monoxyde de carbone et de mort.**

 Le temps de démarrage peut être réglé à 12 heures maximum en mode Sabbat. Assurez-vous que l'horloge du four indique l'heure exacte.

## Garder au chaud



Seule la chaleur du bas est émise. Le mode Garder au chaud permet de conserver les aliments cuits chauds, à la température de service. Activez toujours ce mode lorsque les aliments sont chauds. Il est impossible de réchauffer les aliments froids ou maintenus à la température

ambiante avec ce mode (à l'exception des craquelins, des chips, des céréales sèches).

Les bactéries s'accumulent très rapidement dans les aliments placés au four à une température comprise entre 4 et 60 °C (40 et 140 °F).

Veillez toujours préchauffer le four avant de chauffer vos aliments.

Pour de meilleurs résultats, évitez de chauffer les aliments pendant plus d'une heure.

Le mode Garder au chaud dispose de trois valeurs de réglages : inférieur 65 °C (150 °F), moyen 75 °C (170 °F), supérieur 95 °C (200 °F).


## Recommandations

Température	Type d'aliments
<b>Bas</b>	Pains moelleux, frites, assiettes de dîner vides
<b>Moyen</b>	Casseroles, pizza, légumes, œufs, pâtisseries, biscuits, petits pains durs, sauces
<b>Élevé</b>	Rôtis, volaille, hamburgers, bacon, pommes de terre (cuites)

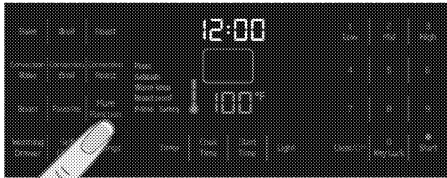
 **MISE EN GARDE :**  
Placez les aliments cuits sur un plat de service résistant à la chaleur puis sur la grille du four.  
Retirez les cuillères de service, etc. avant de placer les plats dans le four.

 **AVERTISSEMENT :**  
Ne laissez pas les produits en papier, les plastiques, les aliments en conserve ou les matériaux combustibles dans le tiroir. Ils peuvent s'enflammer.

 **AVERTISSEMENT :**  
Ne laissez pas les produits en papier, les plastiques, les aliments en conserve ou les matériaux combustibles dans le tiroir. Ils peuvent s'enflammer.

 **AVERTISSEMENT :**  
**Risque d'incendie!**  
Ne conservez pas de substance inflammable dans le four et/ou dans le tiroir chauffe-plat.

## Plaque à pain



Seule la chaleur du bas est émise. Le mode Plaque à pain peut être utilisé pour lever la pâte à pain et à pizza ou autre pâte à levure.

Utilisez un bol ou une casserole avec couvercle. Faites cuire les pâtes sur une seule grille avec les casseroles positionnées au milieu du four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

## Dinde de premier choix




Seul l'élément chauffant inférieur est activé. La chaleur provient du bas et est répartie dans le four grâce au ventilateur à convection. Utilisez le mode Dinde de premier choix pour faire cuire la dinde entière ou des morceaux de dinde.


Faites rôtir la dinde sur une seule grille avec les casseroles positionnées au milieu du four.

Lorsque vous utilisez le mode Dinde de premier choix, préchauffez le four pour de meilleurs résultats.

Placez toujours une casserole et une grille (plateau de rôtissage ou lèchefrite) en dessous de la dinde entière ou des morceaux de dinde. La casserole recueille les déversements de graisse.

 **AVERTISSEMENT :**  
Au cours de ce mode, ne couvrez pas la viande ou n'utilisez pas les sacs à cuisson.

 **IMPORTANT :**  
Le temps de cuisson maximum réglable dans les modes autres que le mode Sabbat est limité à 6 heures pour des raisons de sécurité. Au bout de 5 heures de cuisson, l'appareil active le mode Auto-nettoyage.

 **IMPORTANT :**  
Lorsque vous effectuez les réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran.

 **IMPORTANT :**  
Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez programmer à nouveau votre appareil.

## Tiroir chauffant


 Appuyez sur «Warming Drawer». «Warming Drawer» apparaît sur l'affichage et commence à fonctionner au niveau «Low». Appuyez sur 2 ou 3 à partir des chiffres sur le côté droit pour utiliser le tiroir-réchaud aux niveaux «Mid» et «High».


 Appuyez sur « Warming Drawer » pour terminer le fonctionnement.

 **AVERTISSEMENT :**  
Le Tiroir chauffant va conserver les aliments cuits chauds à une température de service. Commencez toujours à servir les repas chauds. Les aliments froids ou à la température ambiante ne peuvent pas être réchauffés dans le tiroir chauffant (excepté les crackers, chips, ou céréales sèches croustillants). Les bactéries vont se développer très rapidement dans les aliments dont la température est située entre 40 °F et 140 °F. Préchauffez le tiroir chauffant avant de réchauffer les aliments. Ne réchauffez pas les aliments pendant plus de 3 heures.

 **AVERTISSEMENT :**  
Le but du tiroir-réchaud est de maintenir les aliments cuits chauds à la température de service. Les bactéries se développeront dans les aliments tant que la température est inférieure à 150 °F. Ne mettez pas d'aliments froids dans le tiroir chauffant. Ne faites pas chauffer les aliments plus de 3 heures. Le non-respect de ces instructions peut entraîner une maladie d'origine alimentaire.


Le tiroir chauffant comporte trois réglages: Bas 150 °F (65 °C), Moyen 170 °F (75 °C), Élevé 200 °F (95 °C).


 **AVERTISSEMENT :**  
Ne déposez pas les aliments, le papier aluminium ou les ustensiles de cuisine directement au fond du tiroir.

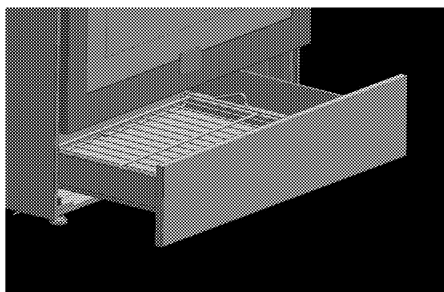
 **AVERTISSEMENT :**  
Évitez de toucher l'élément chauffant ou la surface intérieure du tiroir. Ces surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

### Recommandations


Température	Type d'aliments
Bas	Petits pains, chips, assiettes vides
Moyen	Casseroles, pizzas, légumes, œufs, pâtisseries, biscuits, petits pains, sauces
Élevé	Rôtis, volaille, hamburgers, bacon, pommes de terre (cuites au four)


 **ATTENTION:**  
Déposez les aliments cuits dans un plat de service thermorésistant sur la grille dans le tiroir chauffant. Retirez la cuillère de service, etc. avant de disposer les plats dans le tiroir chauffant.


 **MISE EN GARDE :**  
Placez l'étagère métallique que vous avez utilisée pour le four à l'envers, dans le tiroir de cuisson / chauffant.



Appuyez sur « Tiroir chauffant », le symbole clignote à l'écran et la fonction démarre au niveau « Bas ». Sélectionnez le niveau 2 (Moyen) ou 3 (Élevé) à l'écran.

 **IMPORTANT :** Poussez le tiroir chauffe-plat pour l'ouvrir. Ne le tirez pas vers vous.


 **IMPORTANT :** Le niveau recommandé est activé après 10 secondes environ lorsqu'aucune touche n'est enfoncée.


 **AVERTISSEMENT :**  
Ouvrez le tiroir avec soin. Ouvrez le tiroir avec précaution et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de sortir ou de replacer la nourriture. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappent, peuvent causer des brûlures aux mains, à la figure et/ou aux yeux.





 **AVERTISSEMENT :**  
Utilisez cet appareil uniquement tel que préconisé dans ce manuel de l'utilisateur.


 **AVERTISSEMENT :**  
Ne recouvrez pas la partie intérieure du tiroir chauffant avec du papier aluminium.

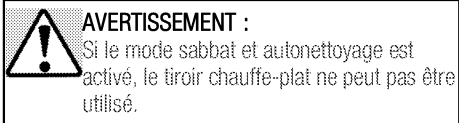
 **ATTENTION:**  
Ne conservez pas de liquides ou de l'eau dans le tiroir chauffant.

 **IMPORTANT:**  
Vous ne pouvez pas utiliser le tiroir chauffant pendant la fonction d'auto-nettoyage.

 **IMPORTANT:**  
Le tiroir chauffant s'éteint automatiquement après 3 heures.

 **IMPORTANT:**  
Si vous sélectionnez le tiroir-réchaud avec la fonction de grill ou de grill par convection, les réglages du tiroir-réchaud ne seront pas affichés à l'écran et le réglage du tiroir-réchaud ne peut pas être modifié. Si vous sélectionnez le tiroir chauffe-plat avec d'autres fonctions du four, le réglage du tiroir chauffe-plat ne peut pas être modifié.

 **ATTENTION:**  
La hauteur maximale des aliments qui peuvent être disposés sur le plateau de cuisson est d'environ 4 - 5 cm (1.5 - 2 pouces).



## Fonctionnement de l'unité de commande du four

### Activation du mode de fonctionnement semi-automatique

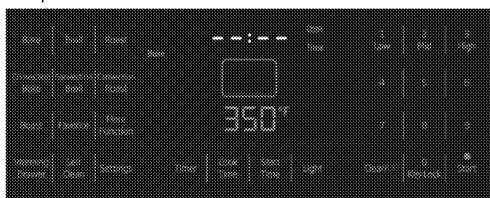
Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne (temps de cuisson).

1. Placez votre plat dans le four et fermez la porte.
- 2 - Sélectionnez la fonction qui vous convient.
- 3 - Si vous souhaitez modifier la température, servez-vous de numéros situés à droite du pavé numérique lorsque les valeurs °F ou °C clignotent.

- 4 - Pour la durée de cuisson, touchez une fois « Durée de cuisson ».

Entrez la durée de cuisson en utilisant les numéros sur la droite du pavé lorsque les fonctions Cuisson et Heure de cuisson clignotent.

- 5 - Une fois la durée de cuisson définie, les symboles Cuisson et Durée s'affichent en permanence à l'écran.



6. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de durée conviennent, touchez Start (Démarrer) pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et la mention ON (MARCHE) apparaît à l'écran.

>>Le four chauffera jusqu'à la température définie et maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.



- 7 - À la fin de la cuisson, le four émet un signal sonore.

8. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

### Activer le fonctionnement automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler le temps de cuisson et la fin du temps de cuisson.

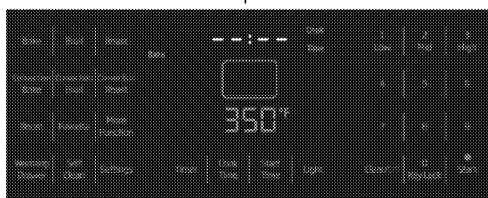
1. Placez votre plat dans le four et fermez la porte.
- 2 - Sélectionnez la fonction qui vous convient.
- 3 - Si vous souhaitez modifier la température, servez-vous de numéros situés à droite du pavé numérique lorsque les valeurs °F ou °C clignotent.

- 4 - Pour la durée de cuisson, touchez une fois « Durée de cuisson ».

Entrez la durée de cuisson en utilisant les numéros sur la droite lorsque les fonctions Cuisson et Heure de cuisson clignotent.

- 5 - Touchez « Heure de début » une fois pour définir l'heure de fin de cuisson. Entrez l'heure de fin de cuisson en utilisant les numéros sur la droite alors que les fonctions Démarrer et Durée de cuisson clignotent.

- 6 - Une fois l'heure de fin de cuisson définie, les symboles Heure de fin de cuisson, Démarrer et Durée s'affichent en permanence à l'écran.



- 7 - Si la fonction de cuisson, la température et les valeurs de durée et de l'heure de fin de cuisson conviennent, touchez « Démarrer » pour démarrer la cuisson. « **Cooking** » (Cuisson) apparaît à l'écran.

» Le minuteur du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie.

- 8 - Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque le décompte du temps de cuisson est effectif. « ON » (MARCHE) s'affiche à l'écran

et le four chauffe à la température définie. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson.



**IMPORTANT :**

Tous les segments du symbole de température intérieure du four (1) s'allument lorsque le four atteint la température définie.

9 - À la fin de la cuisson, le four émet un signal sonore.

10. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.



**IMPORTANT :**

Si vous souhaitez annuler le programme semi-automatique ou automatique après l'avoir activé, vous devez réinitialiser la durée de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en touchant « Annuler/Éteindre ».

### Réglage de la fonction Booster (uniquement pour les fours électriques) (Chauffage rapide)

Utilisez la fonction Booster (préchauffage rapide) pour que le four atteigne la température souhaitée plus rapidement.



**IMPORTANT :**

Il est impossible de sélectionner la fonction Booster lorsque les modes de cuisson Garder au chaud, Auto-nettoyage, Sabbat et Plaque à pain sont activés. La fonction Booster est définie par défaut dans d'autres modes de cuisson. Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction Booster, désactivez-la en appuyant sur la touche « Booster ».

1. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de durée conviennent, touchez Start (Démarrer) pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et la mention « ON » (MARCHE) apparaît à l'écran.

Le symbole « Booster » disparaît lorsque le four atteint la température souhaitée et recommence à fonctionner avec la fonction précédant la fonction Booster.

2 - Appuyez à nouveau sur la touche « Booster » afin d'activer ou désactiver la fonction « Booster ». Si la fonction « Booster » s'affiche à l'écran, alors elle est activée. Dans le cas

contraire, cela signifie qu'elle est déjà désactivée.

### Utilisation du Verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.



**IMPORTANT :**

Le verrouillage des touches peut être activé lorsque le four est en mode Veille.

### Activation du verrouillage des touches

Activez la touche de verrouillage en appuyant sur la touche 0-Key Lock parmi les numéros à droite de l'écran pendant environ 3 secondes.



### Désactivation du verrouillage des touches

Désactivez la touche de verrouillage en appuyant sur la touche 0-Key Lock parmi les numéros à droite de l'écran pendant environ 3 secondes.



**IMPORTANT :**

Les touches du four ne sont pas opérationnelles lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée. Le verrouillage des touches est annulé en cas de coupure de courant.

### Utilisation de la minuterie comme alarme

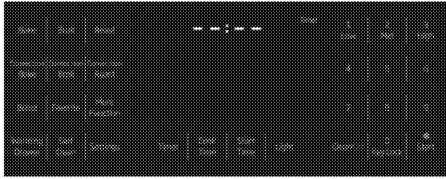
Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou rappel en dehors du programme de cuisson. L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. L'alarme émet un signal une fois que l'heure réglée est écoulée.



**IMPORTANT :**

La durée maximale de l'alarme est de 6 heures.

## Pour régler l'alarme :



## Pour régler l'alarme :

Appuyez sur la touche « Minuterie » à l'écran et réglez la durée de l'alarme en saisissant la période d'alarme à l'aide des numéros situés à droite de l'écran. L'alarme s'active au bout de 10 secondes, lorsqu'aucune touche n'est appuyée.

Une fois la durée d'alarme écoulée, le symbole « Minuterie » clignote et le signal d'alarme retentit. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

## Pour annuler l'alarme :

Touchez la fonction « Minuterie » une fois l'alarme réglée. Lorsque vous définissez l'heure sur 00 h 00, l'alarme est annulée au bout d'environ 10 secondes et le symbole « Minuterie » disparaît de l'écran.

## Pour activer et désactiver l'éclairage du four

Chaque fois que vous touchez la fonction « Lumière » sur l'écran, elle s'active si elle est désactivée et vice versa.



### IMPORTANT :

Lorsque les modes Auto-nettoyage ou Sabbat sont activés, la lumière du four reste éteinte. Il est inutile d'appuyer sur la touche « Lumière ».



### IMPORTANT :

Si la température interne du four dépasse 300 °C (572 °F), la lumière du four reste éteinte. Il est inutile d'appuyer sur la touche « Lumière ».



### IMPORTANT :

Lorsque les fonctions du four sont activées, tous les éléments chauffants sont désactivés une fois que vous appuyez sur la touche Annuler/Éteindre.



### IMPORTANT :

Si vous ouvrez la porte du four lorsque le turboventilateur est activé, ce dernier s'arrête.



### IMPORTANT :

Si vous ouvrez la porte du four lorsqu'une fonction du four est active, tous les éléments chauffants se désactivent au bout de 30 secondes environ.

## Utilisation du mode Favori

### Enregistrement de la fonction Favori

Lorsqu'une fonction de cuisson s'affiche à l'écran, les valeurs actuelles sont enregistrées comme votre plat préféré lorsque vous touchez la fonction « Favori » pendant environ 3 secondes.



### IMPORTANT :

Le menu 1 est enregistré comme Plat favori. Par conséquent, lorsque vous enregistrez un nouveau repas, le repas précédemment enregistré est supprimé.



### IMPORTANT :

Les valeurs de cuisson et de réglages sont prédéfinies sur plat « Favori » lors de la configuration initiale.

## Sélection du menu Favori

Le menu Favori apparaît à l'écran une fois que vous touchez la fonction « Favori » pendant 1 seconde lorsque le four est allumé. Touchez « Démarrer » pour activer la cuisson.

### Position Veille de la minuterie

Une fois l'heure du jour définie sur l'appareil, l'écran de la minuterie indique l'heure et le symbole de cuisson manuel s'allume, indiquant que l'appareil est mis en veille. Le symbole de cuisson manuel s'affiche toujours à l'écran lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Il est impossible d'activer les indicateurs et éléments chauffants de l'appareil en mode Veille. Vous pouvez uniquement faire fonctionner votre four manuellement, sans régler la minuterie. Si vous souhaitez effectuer une opération de cuisson programmée dans le four, veuillez suivre les étapes pour activer la minuterie du four à la page 27.



## Position OFF (ARRÊT) de la minuterie

Vous pouvez régler la minuterie sur OFF (ARRÊT). À la position OFF (ARRÊT), même si vous tournez le bouton de fonction, la minuterie empêche l'activation des éléments chauffants. Pour régler la minuterie sur OFF (ARRÊT) lorsqu'elle est sur Veille :

1. Appuyez sur le bouton 2.
2. Si l'écran n'affiche pas la valeur 0 h 00, il suffit d'appuyer sur les boutons 5 et 6 pour régler la minuterie sur 0 h 00.
3. Si la valeur 0 h 00 s'affiche à l'écran, lorsque vous appuyez sur le bouton 6, l'écran affiche alors 0 h 01. Appuyez sur le bouton 5 pour revenir à la valeur 0 h 00.
4. Une alarme sonore est alors émise. Appuyez sur le bouton 3 pour arrêter l'alarme sonore. « AUTO » clignote et l'écran affiche l'heure du jour.

Une fois les opérations ci-dessus effectuées, la minuterie est alors à la position OFF (ARRÊT). Assurez-vous que la minuterie est à cette position lorsque vous branchez votre appareil pour la première fois à la prise secteur. Premier nettoyage de l'appareil



### IMPORTANT :

Pour le nettoyage et/ou l'entretien de l'appareil :

- déconnectez l'alimentation principale AC;
- enlevez l'appareil avec précaution le tirant vers l'extérieur;
- déplacez l'appareil avec précaution, car il est lourd.



### REMARQUE :

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

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre nettoyante/crème ou d'objets pointus. Évitez les brûlures de vapeur. Plusieurs nettoyeurs peuvent produire des fumées toxiques lorsqu'appliqués sur une surface chaude.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Nettoyez toutes les surfaces de l'appareil avec un tissu humidifié ou une éponge mouillée et essuyez avec un tissu sec.

## Chauffage initial



### AVERTISSEMENT :

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures!

Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez des gants de protection pour four. Tenez les enfants loin de l'appareil.



Des odeurs et de la fumée peuvent être émises durant le premier chauffage. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.

Tous les résidus de production ou les couches de condensation doivent être brûlées avant la première utilisation. Chauffez l'appareil pendant environ 30 minutes puis éteignez-le.

## Première utilisation

### Premier nettoyage de l'appareil



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

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

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

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

## Chauffage initial

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



### AVERTISSEMENT :

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures!

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

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

## Four à gaz

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la fonction de cuisson au four.

4. Réglez la température à 175 °C (350 °F).
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Éteignez votre four.

## Gril

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Sélectionnez la fonction Gril.
3. Réglez le niveau du gril sur « HI » (élevé).
3. Faites fonctionner le gril environ 30 minutes.
4. Éteignez votre four.



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



## 4 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités sur la cuisson



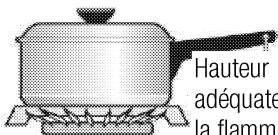
#### AVERTISSEMENT

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

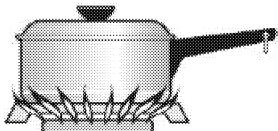


#### MISE EN GARDE

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



Hauteur adéquate de la flamme



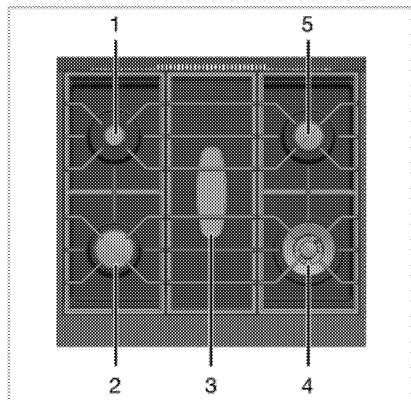
- Avant de frire des aliments, essayez-les toujours bien et placez-les délicatement dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés sont bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de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

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

### Cuisson au gaz

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

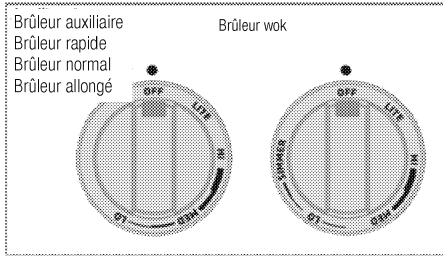
### Utilisation des tables de cuisson



- 1 Brûleur auxiliaire de 18-22 cm (7 - 8,66 pouces)
- 2 Brûleur rapide de 22-26 cm (8,66 - 10,2 pouces)
- 3 Brûleur allongé min. 36-15 cm (14,17 - 5,9 pouces)
- 4 Brûleur Wok de 24-28 cm (9,44 - 11 pouces)
- 5 Brûleur normal de 18-22 cm (7 - 8,66 pouces) correspond au diamètre de la plupart des ustensiles de cuisine.

## Allumage des brûleurs à gaz

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



1. Maintenez le bouton du brûleur enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens antihoraire vers le symbole d'allumage « LITE ». Le gaz s'allume grâce à l'étincelle ainsi générée.
3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

## Arrêt des brûleurs à gaz.

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

## Brûleur wok

Les brûleurs wok vous permettent de cuire vos aliments plus rapidement. Le wok s'apparente à une poêle à frirer profonde et plate en métal. Il est surtout utilisé dans la cuisine asiatique pour cuire des légumes et de la viande émincés à feu vif en très peu de temps.

Dans ce type de poêle à frirer qui conduit la chaleur rapidement et de manière uniforme, les plats sont cuits à feu vif en très peu de temps, la valeur nutritionnelle des aliments est ainsi préservée et les légumes restent croquants.

Vous pouvez également utiliser le brûleur wok pour vos casseroles normales.

## 5 Utilisation du four

### Généralités sur la cuisson, le rôti et la grillade



#### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures!

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

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



#### DANGER :

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

### Astuces pour la cuisson

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

### Astuces pour le rôti

- Une marinade de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la préparation d'un poulet, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- Les viandes avec des os mettent 15 à 30 minutes de plus pour cuire, comparées à un rôti de même taille sans os.
- Vous devez calculer 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.

- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé dans un plat résistant au feu sur la plaque au niveau du bas ou central.

### Astuces pour le rôti

L'utilisation du grill est idéale pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille. Il leur donne une surface dorée, sans trop les sécher. Les morceaux minces, les brochettes de viande et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple, les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

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



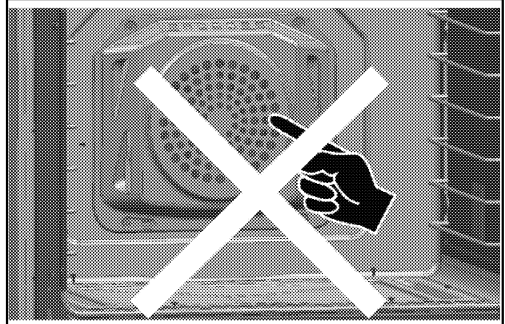
#### Risque d'incendie présenté par des aliments non adaptés au grill!

N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient s'enflammer.



#### AVERTISSEMENT

N'insérez pas vos doigts ou tout autre objet dans les orifices situés sur la paroi arrière du four.





Le ventilateur s'active uniquement en cas de besoin pour optimiser les performances de cuisson et économiser l'énergie du four.

### Mise en marche du four à gaz

Le four à gaz est allumé automatiquement à l'aide des boutons de commande de fonctions et de température.

1. Maintenez la molette enfoncée et tournez-la dans **le sens des aiguilles d'une montre** sur le mode de fonctionnement souhaité.
2. Maintenez la molette enfoncée et tournez-la **dans le sens des aiguilles d'une montre** sur la température souhaitée.



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



Capacité de charge maximale de la plaque de four : 4 kg (8,8 lbs).

### Cuisson au four et rôtisserie

Aliments	Mode de cuisson	Température du four en °C (°F)	Nombre de grilles	Emplacement de la grille	Temps (min.)	Taille et type de récipient	Explication
Génoise	Cuisson	190 °C (375 °F)	Simple	3	30-40	8 po ou 9 po (203 ou 228 mm) autour	Les gâteaux sont placés au milieu du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po à 1 po ½ (25 à 38 mm) entre les casseroles et les parois du four.
Génoise	Cuisson par convection	175 °C (350 °F)	Multiple	3 et 5	25-35	8 po ou 9 po (203 ou 228 mm) autour	Placez les gâteaux de la grille supérieure vers le fond du four et les gâteaux de la grille inférieure vers l'avant du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po à 1 po ½ (25 à 38 mm) entre les casseroles et les parois du four.
Pain (au levain*)	Cuisson par convection	200 °C (400 °F)	Simple	3	30-40	Plaque de pâtisserie	-
Pâte feuilletée	Cuisson par convection	190 °C (375 °F)	Multiple	3 et 5	20-30	Plaque à biscuits	Les plaques sont placées vers le fond du four avec

3. Le brûleur s'allume au bout de 30 à 75 secondes.

### Tableau des temps de cuisson



Après avoir tourné les boutons de fonction et du thermostat aux niveaux souhaités, l'allumeur à gaz devient chaud et rougeoyant. Lorsque l'allumeur atteint une certaine température, le gaz circule et le brûleur s'allume. L'éclairage pendant l'allumage est normal.

### Arrêt du four à gaz

1. Tournez la molette de fonctions et celle de la température sur la position arrêt (supérieure).



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

							la grille supérieure et la plaque de grille inférieure vers l'avant du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po à 1 po ½ (25 à 38 mm)
Pizza fraîche (fine)	Pizza	220 °C (425 °F)	Simple	2	8-15	Plat à pizza ou plaque de cuisson	-
Pizza fraîche, épaisse	Pizza	220 °C (425 °F)	Simple	2	13-20	Plat à pizza ou plaque de cuisson	-
Pizza surgelée, épaisse	Pizza	220 °C (425 °F)	Simple	2	8-15	Plat à pizza ou plaque de cuisson	
Poulet entier, 1,8-2 kg (4-4,5 lb.)	Rôtissage par convection	190 °C (375 °F)	Simple	2	120-140	Plaque à rôtir ou plateau à griller	La température interne minimale dans la cuisse est de 82 °C (180 °F)
Dinde entière non farcie, 8-9 kg (18-20 lbs.)	Dinde de premier choix	165 °C (325 °F)	Simple	1	180-210	Plaque à rôtir	La température interne minimum dans la cuisse est de 180°F. Recouvrez la surface supérieure de la dinde avec du papier pour éviter qu'elle ne brunisse excessivement pendant les dernières 30 minutes de cuisson, si nécessaire.
Dinde entière non farcie, 8-9 kg (18-20 lbs.)	Rôtissage	165 °C (325 °F)	Simple	1	270-300	Plaque à rôtir	La température interne minimale dans la cuisse est de 82 °C (180 °F) Recouvrez la surface supérieure de la dinde avec du papier pour éviter qu'elle ne brunisse excessivement pendant les dernières 30 minutes de cuisson, si nécessaire.
Surlonge désossé, 1,8-2 kg (4-4,5 lb.)	Rôtissage par convection	165 °C (325 °F)	Simple	3	90-120	Plateau à griller	La température interne est de 63 °C (145 °F) (à point), 71 °C (160 °F) (moyenne)
Pain grillé	Grillage	Élevé	Simple	4	1:30-2	Plateau à griller	Placez le plateau à griller au centre des éléments chauffants.
Cuisse de poulet, 0,9-1,3 kg (2-2,5 lb)	Grillage	Élevé	Simple	4	Côté 1 : 17-20 Côté 2 : 12-15	Plateau à griller	Placez le plateau à griller au centre des éléments chauffants. La température interne minimale dans la cuisse est de 82 °C (180 °F)
Bœuf haché, 7,6 - 12,7 mm	Grillage	Élevé	Simple	4	Côté 1 : 5-7	Plateau à griller	Placez le plateau à griller au centre des éléments chauffants.

(0,3 po - 0,5 po d'épaisseur, 6 boulettes)						Côté 2 : 3-5		
Hamburger, congelé, 7,6 - 12,7 mm (0,3 po - 0,5 po d'épaisseur, 6 boulettes)	Grillage	Élevé	Simple	4		Côté 1 : 6-9 Côté 2 : 2-4	Plateau à griller	Placez le plateau à griller au centre des éléments chauffants.
*Levage	Plaque à pain	40 °C (100 °F)	Simple	3	35-45		Bol ou casserole avec couvercle	
**Il est suggéré d'effectuer un pré-chauffage de tous les aliments. Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage de 5-6 minutes pour tout aliment à faire rôtir.								



### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures! Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.

Fermez la porte du four pendant les grillades.



Une fois le four mis en marche, l'allumeur à gaz devient chaud et rougeoyant. Lorsque l'allumeur atteint une certaine température, le gaz circule et le brûleur s'allume.

L'éclairage pendant l'allumage est normal.

- 1 Moteur du ventilateur de refroidissement
- 2 Porte avant

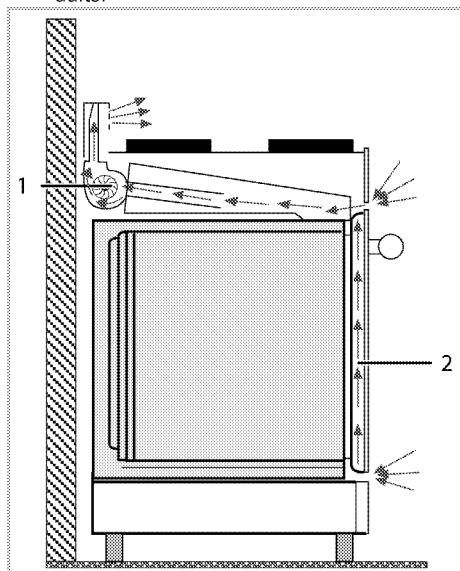


### IMPORTANT :

Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20-30 minutes après l'extinction du four.

### Pour un appareil muni d'un ventilateur

Le ventilateur refroidit la partie avant des produits.



## 6 Entretien et nettoyage

### Généralités

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



#### DANGER :

Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de commencer le nettoyage et l'entretien. Cette opération présente un risque d'électrocution!



#### DANGER :

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures!

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



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



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

### Nettoyage du brûleur/de la plaque

#### Tables de cuisson à gaz

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

### Nettoyage du panneau de commande

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



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

### Nettoyage du four

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

### Nettoyage de la porte du four

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



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

## Retrait de la porte du four

Lors du retrait de la porte du four

Assurez-vous que le four est complètement froid et qu'il est hors tension avant de retirer la porte

Le non-respect de cette consigne peut causer un choc électrique ou les brûlures.

La porte du four est lourde et les pièces sont fragiles. Utilisez vos deux mains pour retirer la porte

du four. La porte avant est en verre. Manipulez soigneusement pour éviter toute cassure.

Tenez uniquement les côtés de la porte du four. Évitez de

saisir la poignée, car elle pourrait glisser de vos mains et causer des dommages ou des blessures.

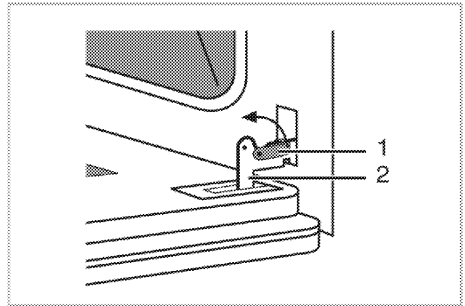
Si vous ne tenez pas fermement et correctement la porte du four, cela peut causer des blessures graves ou endommager l'appareil.

Pour éviter toute blessure causée par le dispositif de retenue du support de

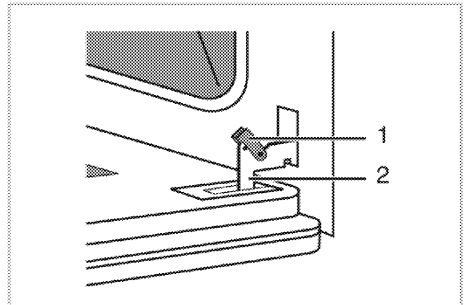
charnière, assurez-vous que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte. En outre, n'exercez pas de force lorsque vous ouvrez ou fermez la porte — vous risquez d'endommager la charnière et par conséquent vous blesser. Ne posez pas la porte retirée sur des objets tranchants ou

pointus, car cela peut briser la vitre. Posez-la plutôt sur une surface plane, douce, et de sorte qu'elle ne tombe pas. Vous pouvez retirer la porte du four pour un nettoyage aisé de l'intérieur du four.

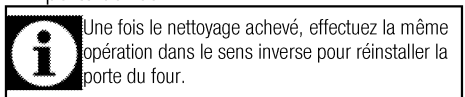
1. Ouvrez la porte du four complètement.
2. Appuyez sur les charnières de serrage situées sur les deux côtés de la porte à l'arrière.



- 1 Charnière de serrage
- 2 Charnière



3. Déplacez légèrement le four en position inclinée.
4. Soulevez la porte du four vers l'avant avec vos deux mains.
5. Une fois le nettoyage achevé, effectuez la même opération à l'envers pour réinstaller la porte du four.



Une fois le nettoyage achevé, effectuez la même opération dans le sens inverse pour réinstaller la porte du four.

## Remplacement de l'ampoule du four



### DANGER :

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





L'ampoule du four est une ampoule électrique à éclairage spécial pouvant résister à une température de 300 °C (573 °F). Référez-vous à la section *Spécifications techniques* pour de plus amples informations. Les ampoules du four sont disponibles auprès d'un technicien ou des agents de service agréés.



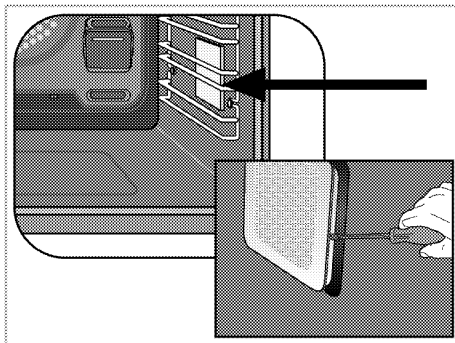
L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

### **Si votre four est équipé d'une lampe carrée :**

Allumez les ampoules du four à l'aide du bouton correspondant. Les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsqu'un cycle de cuisson est en cours dans le four. Il est impossible d'activer les lampes du four lors du de l'auto-nettoyage. Chaque assemblage d'éclairage est composé d'une lentille amovible, une ampoule ainsi que la douille qui est fixée en place. Le remplacement de l'ampoule est considéré comme un entretien de routine.

Il est impossible d'activer les lampes du four lors du de l'auto-nettoyage.

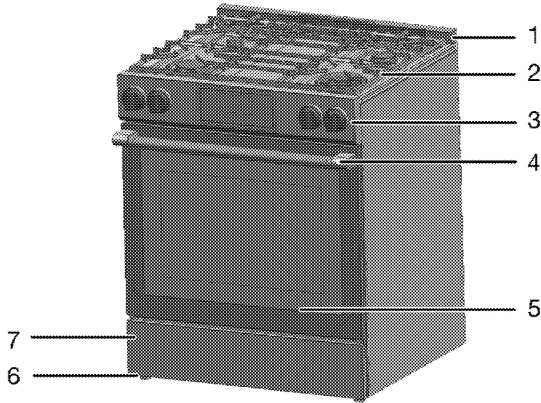
1. Coupez le courant de l'alimentation principal (votre fusible ou boîte de disjoncteur).
2. Retirez les châssis métalliques comme sur l'illustration. Voir *Nettoyage du four*.



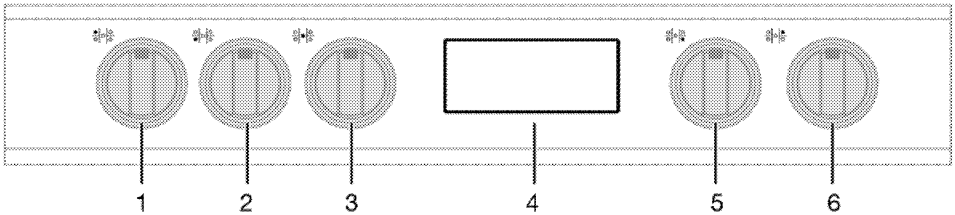
3. Retirez le cache en verre de protection avec un tournevis.
4. Dévissez l'ampoule du four et remplacez-la par une ampoule neuve.
5. Remettez en place le couvercle de protection en verre et les grilles métalliques.

# 7 Généralités

## Vue d'ensemble



- |   |                     |   |                     |
|---|---------------------|---|---------------------|
| 1 | Éclaboussures       | 5 | Porte avant         |
| 2 | Plaque de brûleur   | 6 | Pied                |
| 3 | Panneau de commande | 7 | Tiroir de rangement |
| 4 | Poignée             |   |                     |



- |   |                                   |   |                              |
|---|-----------------------------------|---|------------------------------|
| 1 | Brûleur auxiliaire arrière gauche | 5 | Brûleur wok avant droit      |
| 2 | Brûleur rapide avant gauche       | 6 | Brûleur normal arrière droit |
| 3 | Quemador alargado central         |   |                              |
| 4 | Minuterie numérique               |   |                              |

## Spécifications techniques

GÉNÉRALITÉS	
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	36 x 29 <sup>13/16</sup> x 29 <sup>1/8</sup> pouces (914 x 757 x 739 mm)
Tension/fréquence	110 - 120 V ~ 60 Hz
Type / section de câble	SJT 3 x 18 AWG / 6 pi max.
Protection des fusibles	min. 10 A
Puissance électrique totale	910 Watt
Type / pression de gaz	Gaz naturel 5 po WC / Gaz PL de 10 po WC
Brûleurs	
Arrière gauche	<b>Brûleur auxiliaire</b>
Alimentation	4 000 btu/h / 3 000 btu/h
Avant gauche	<b>Brûleur rapide</b>
Alimentation	12 500 btu/h / 9 250 btu/h
Centre	<b>Brûleur allongé</b>
Alimentation	10 000 BTU/h / 8 250 BTU/h
Avant droit	<b>Brûleur wok</b>
Alimentation	18 000 btu/h / 16 500 btu/h
Arrière droit	<b>Brûleur normal</b>
Alimentation	8 000 btu/h / 6 500 btu/h
FOUR/GRILL	
<b>Four principal</b>	<b>Four à gaz</b>
Ampoule interne	2 x 40 W
Consommation d'énergie du four	16500 btu/h / 17000 btu/h
Consommation d'énergie totale	69000 btu/h / 60500 btu/h
Consommation du gril	13000 btu/h / 11000 btu/h
Tiroir chauffant	340 W



Pour des fins d'amélioration de la qualité de l'appareil, les spécifications techniques peuvent changer sans avis préalable.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



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

## Contenu de l'emballage

Retirez la grille jusqu'à la butée à votre convenance pour soulever les aliments lourds. C'est également une précaution contre les brûlures pour éviter de toucher les surfaces chaudes de la porte ou les parois du four.

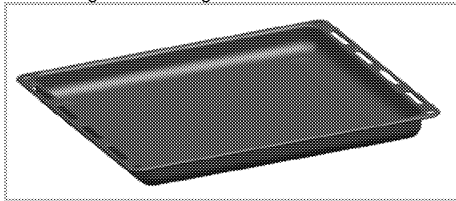


Les accessoires fournis peuvent varier en fonction du modèle du produit. Les accessoires décrits dans le manuel d'utilisateur peuvent être inexistant dans votre appareil.

### 1. Manuel d'utilisation

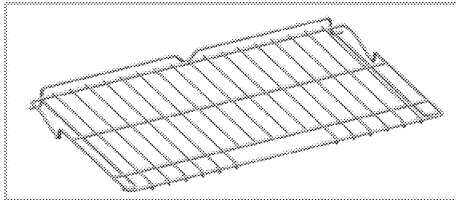
### 2. Plaque à four

Utilisé pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



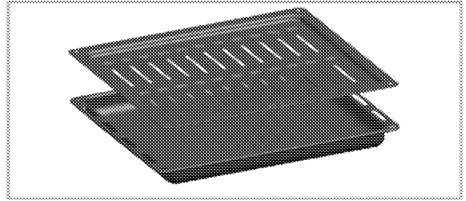
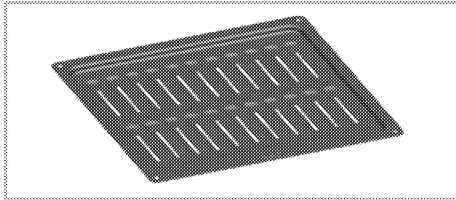
### 3. Étagère métallique

Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le châssis à la hauteur souhaitée.



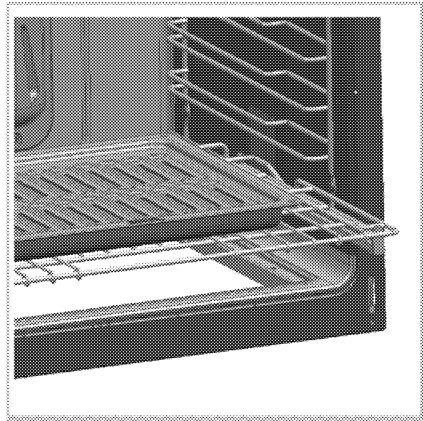
### 4. Plateau à griller

Il est placé sur le plateau afin de recueillir la graisse pendant la grillade pour que le four reste propre.



### 5. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques

Les grilles télescopiques vous permettent d'installer et de retirer les grilles et les étagères métalliques. Lorsque vous utilisez ces dernières avec les grilles télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière des grilles télescopiques reposent contre les bords de la grille et de l'étagère métallique.



## 6. Plaque chauffante



La plaque à griller est un accessoire en option, vous pouvez l'acheter auprès d'un revendeur agréé.



### MISE EN GARDE :

**RISQUE DE BRÛLURE :** Les surfaces des plaques à griller peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures pendant et après utilisation. Veuillez retirer la plaque à griller une fois qu'elle est refroidie et que toutes les unités de surface sont éteintes. Utilisez des gants de cuisine si vous souhaitez toucher la plaque à griller pendant qu'elle est encore chaude. Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures.



### MISE EN GARDE :

Avant d'utiliser cet ustensile de cuisine pour la première fois, lavez-le afin de vous assurer qu'il est propre. Badigeonnez légèrement sa surface antiadhésive d'huile de cuisson.



**IMPORTANT :** Placez et utilisez toujours votre plaque à griller à l'endroit désigné sur le brûleur de poisson (brûleur allongé), au-dessus du support de casserole en fonte central.



### ATTENTION :

Évitez de faire fonctionner la plaque à griller en cas de coupure de courant. Si vous le faites, le système de refroidissement ne fonctionnera pas et les composants de l'appareil pourraient être endommagés pour cause de chaleur excessive.



### ATTENTION :

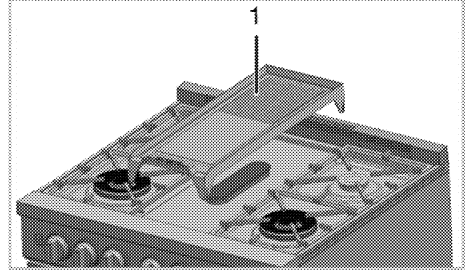
Évitez de recourir aux autres brûleurs pendant l'utilisation de la plaque à griller. La fonction d'allumage pourrait s'endommager et entraîner un incendie.

Nettoyez la plaque à griller avec une éponge, un détergent doux et de l'eau chaude. **N'UTILISEZ PAS** des tampons à récurer bleus ou verts ou de la laine d'acier.

Évitez de faire cuire des aliments très gras et faites attention aux éclaboussures de graisse pendant la cuisson.

Ne placez ou ne rangez jamais des ustensiles sur la plaque à griller, même lorsque vous ne l'utilisez pas.

Cette dernière peut devenir chaude lors de l'utilisation des unités de surface environnantes. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal avec des bords pointus ou rugueux, car ils pourraient endommager la plaque à griller. Ne découpez pas les aliments sur la plaque à griller. N'utilisez pas cet ustensile de cuisine comme un récipient de stockage d'aliments ou d'huile. Cela pourrait causer une coloration et/ou des fissures permanentes sur la plaque.



1 Plaque chauffante



Lourde, la plaque à griller est en fer ; il faut donc être prudent lors de la manipulation/utilisation.



La plaque chauffante est uniquement conçue pour être utilisée sur le brûleur allongé.

**La plaque chauffante devient brûlante lorsqu'elle est utilisée. Tenez les enfants à l'écart du four.**

Utilisée pour cuire directement vos aliments. Retirez le support de récipient du brûleur allongé. Placez la plaque chauffante sur le brûleur allongé et ne posez aucun récipient dessus.

- Les ustensiles en métal tels que les spatules peuvent endommager la surface de cuisson.
- Assurez-vous que la grille s'ajuste correctement.
- Faites chauffer la plaque à griller pendant environ 15 minutes avant d'y placer les aliments. Elle peut être endommagée si elle est chauffée trop longtemps.

## Tableau des injecteurs



### AVERTISSEMENT :

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

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

Position de la zone de la table de cuisson	4 000 BTU/h Arrière gauche	12 500 BTU/h Avant gauche	18000 BTU/h Avant droit		8 000 BTU/h Arrière droit	10000 BTU/h Centre
Type / pression de gaz						
Gaz naturel 5 po	92	155	interne 75	externe 130	125	139
	<b>Four (16 500 btu/h)</b>		<b>Grille (13 000 btu/h)</b>			
Gaz naturel 5 po	190		165			

Position de la zone de la table de cuisson	3000 BTU/h Arrière gauche	9250 BTU/h Avant gauche	16500 BTU/h Avant droit		6500 BTU/h Arrière droit	8 250 BTU/h Centre
Type / pression de gaz						
Gaz PL 10 po	55	94	interne 46	externe 80	75	85
	<b>Four (17 000 btu/h)</b>		<b>Grille (11 000 btu/h)</b>			
Gaz PL 10 po	117		98			

## 8 Dépannage

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

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

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

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se distordre et émettre un bruit. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

### **Aucune étincelle n'est observée à l'allumage.**

- Pas d'alimentation. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.*

### **Aucune circulation de gaz.**

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

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

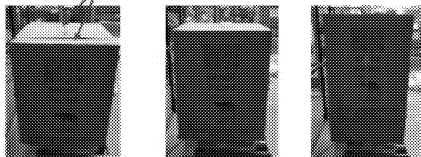
- Les brûleurs sont sales. >>> *Nettoyez les composants du brûleur.*
- Les brûleurs sont mouillés >>> *Séchez les composants du brûleur.*
- Le couvercle du brûleur n'est pas correctement monté. >>> *Montez-le correctement.*
- Le robinet de gaz est fermé. >>> *Ouvrez-le.*



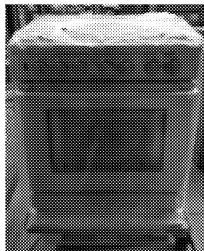
Consultez le technicien ou le centre de service agréé qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions de ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

## 9 Retrait de l'emballage

1 Ruban

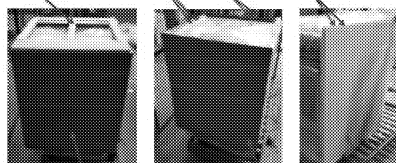


4



Retirez le sac en nylon de l'appareil.

2 Châssis supérieur



MDF Arrière

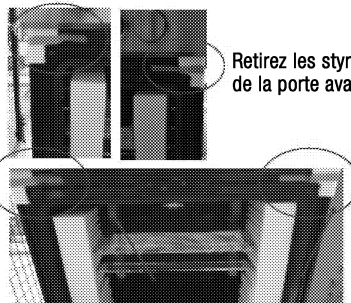
MDF Avant

Sac en nylon

A : Support en bois 18 x 40

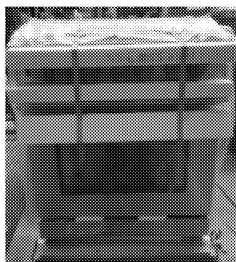
Retirez le châssis supérieur, les MDF arrière

5



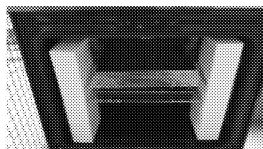
Retirez les styromousses de la porte avant.

3



Retirez les panneaux de styromousse et les

6

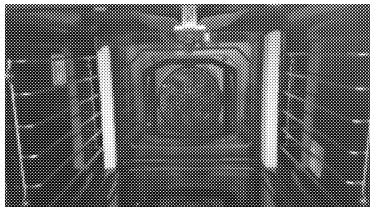


Retirez les styromousses de la grille et l'emballage par rétraction.



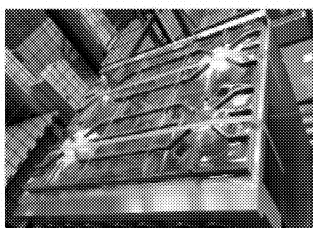


7



Retirez les styromousses de protection situées sur le châssis à l'intérieur du four.

8



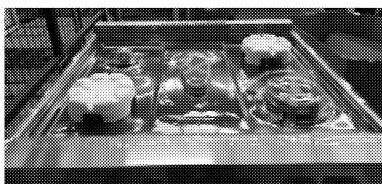
Retirez le dispositif supérieur pour animaux ainsi que

9



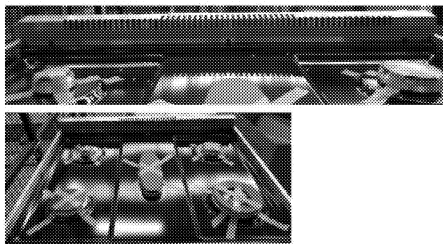
Retirez les bandes bleues sur les bords de la grille en fonte.

10



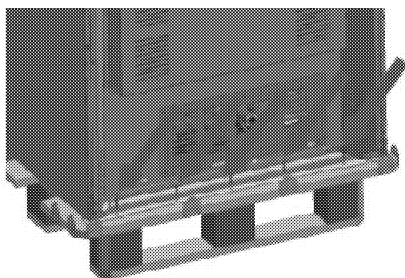
Retirez les styromousses sur les dispositifs supérieur et inférieur pour animaux.

11



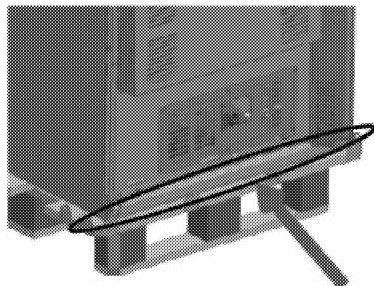
Retirez les rubans bleus de fixation du dispositif anti-éclaboussures et les couvercles de brûleur.

12



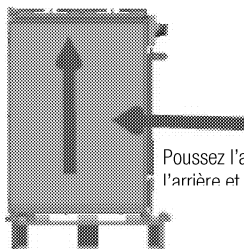
Retirez les 5 vis

13



Retirez ce support en métal

14



Poussez l'appareil vers l'arrière et relevez-le

## 10 GARANTIE DES PRODUITS BEKO AUX ÉTATS-UNIS

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

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

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

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

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

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

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

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

De la 3<sup>e</sup> à la 10<sup>e</sup> année (\*, \*\*) Moteur inverter ProSmart™ sur les lave-vaisselles - Pièces uniquement Beko fournira (sans frais) un moteur inverter de lavage principal ProSmart si des défauts au niveau des matériaux ou de la fabrication ont causé des dommages sur ce composant ou sa défaillance.

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

### Avertissements sur les garanties et exclusions :

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

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

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

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

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

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

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

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

### COMMENT CONTACTER BEKO

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

### COMMENT OBTENIR UN SERVICE

Veuillez contacter un revendeur agréé Beko ou visiter le site [www.bekoappliances.com](http://www.bekoappliances.com) pour localiser et obtenir des informations auprès de votre centre de service agréé Beko le plus proche.



