



## 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.



PRGR34550SS

**FR**

285.6000.03/R.AF/26.02.2021/3-2

7732187920

# 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 à l'extérieur ou non-domestique (y compris les bateaux et les avions). Consultez la déclaration de garantie limitée. Pour toute question, contactez le fabricant.

Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que le présent manuel ne le recommande spécifiquement. Confiez toutes les interventions d'entretien à un centre de service agréé.

## 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 relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement concernant les risques 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, pourrait causer la mort ou des blessures graves.

**MISE EN GARDE** indique une situation dangereuse, qui si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures légères ou relativement graves.

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

Cher/Chère Client(e),

Votre appareil a été fabriqué dans des installations modernes et a fait l'objet de rigoureux contrôles de 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 résultant du 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 avant la mise au rebut pour éviter qu'il ne représente un piège.

**1 Instructions de sécurité 7**

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

**2 Installation 15**

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

**3 Préparation 26**

Conseils pour faire des économies d'énergie .26  
 Première utilisation.....26  
 Premier nettoyage de l'appareil.....26  
 Chauffage initial .....26

**4 Comment utiliser la table de cuisson 27**

Généralités sur la cuisson .....27  
 Utilisation des tables de cuisson.....27

**5 Utilisation du four 29**

Généralités sur la cuisson, le rôtiage et la grillade ..... 29  
 Utilisation du four à gaz ..... 30  
 Tableau des temps de cuisson ..... 33  
 Utilisation du gril ..... 35

**6 Entretien et nettoyage 36**

Généralités ..... 36  
 Nettoyage du brûleur/de la plaque..... 36  
 Nettoyage du panneau de commande..... 36  
 Nettoyage du four..... 36  
 Retrait de la porte du four ..... 38  
 Remplacement de l'ampoule du four ..... 38

**7 Généralités 40**

Vue d'ensemble ..... 40  
 Spécifications techniques ..... 41  
 Contenu de l'emballage ..... 42  
 Tableau des injecteurs..... 44

**8 Dépannage 45**

**9 Retrait de l'emballage 46**

**10 GARANTIE DES PRODUITS BEKO AUX ÉTATS-UNIS 48**

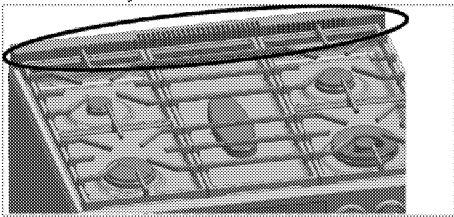
## **1 Instructions de sécurité**

### **Consignes de sécurité fondamentales**

- Cet appareil n'est pas destiné pour une utilisation par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensibles ou mentales réduites, ou n'ayant pas d'expérience ni de connaissances sur l'utilisation de cet appareil, à moins qu'elles ne le fassent sous surveillance ou qu'elles aient été formées sur 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 votre jugement ou votre coordination sont altérés 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 afin d'éviter tout risque.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou présente un dommage visible.
- 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. L'alcool s'évapore à de hautes températures 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. Cela peut causer une intoxication alimentaire ou des maladies.

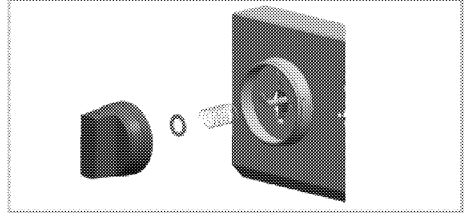
- **AVERTISSEMENT** : Pour éviter de causer des dommages irréversibles à la finition inférieure du four, évitez de la recouvrir avec n'importe quel type de feuille ou de revêtement.
- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez jamais la partie supérieure des grilles des brûleurs avec n'importe quel type de couvercle. 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.



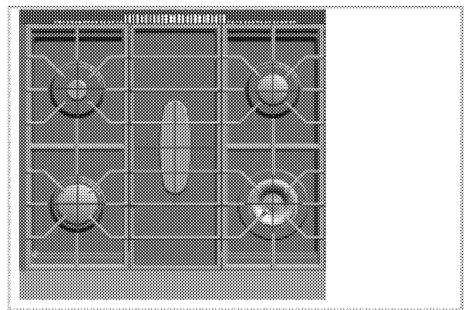
Ne placez pas de récipients alimentaires fermés et des bocaux en verre à l'intérieur du four. La pression accumulée dans le bocal peut provoquer son explosion.

**AVERTISSEMENT** : (Si votre appareil n'est pas doté de boutons lumineux) :

Ne retirez pas les boutons. Seul un technicien du centre de service 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 supérieures de brûleurs 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 supérieures de brûleurs avant utilisation.



- Gardez la surface de l'appareil propre et exempte de tous matériaux combustibles, de gazoline 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 de 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 de serviette ni d'autres linges épais.
-  **AVERTISSEMENT** : Ne couvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou les conduits de la section inférieure du four ou une grille entière avec des matériaux tels que du papier 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 châssis. 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 matériaux inflammables pourraient s'enflammer lorsqu'ils sont en contact avec des surfaces chaudes ou des éléments chauffants et ainsi causer des brûlures graves.
- Vous pouvez complètement étouffer la flamme du four en fermant la porte du four et en l'éteignant, 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 grilles doivent être manipulées lorsque le four est chaud, ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants.
- N'utilisez pas le four pour sécher les 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 éteintes après utilisation.
- **IMPORTANT** : Contactez le service agréé pour l'installation de l'appareil à utiliser. Après cette procédure, la période de garantie débutera.

### **Sécurité des enfants**

- **AVERTISSEMENT** : Éviter de vous asseoir, de prendre appui ou de vous pencher sur la porte ou les tiroirs de cette cuisinière, car cela peut causer des blessures graves 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 causer des brûlures graves ou autres blessures.
- Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation du gril. Les enfants doivent être tenus 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 assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas des vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de la surface avant que celles-ci n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones (identification de zones), il y a par exemple 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 le 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 d'emballage en respectant les normes écologiques.

## Sécurité lors des travaux électriques

-  **AVERTISSEMENT** : Avant d'installer, couper le courant au niveau du panneau de service. Verrouillez le panneau de service afin d'empêcher tout rétablissement accidentel de l'électricité.
-  **AVERTISSEMENT** : L'installation de la cuisinière par une autre personne qu'un installateur ou un électricien qualifiés vous expose à des risques de choc électrique pouvant entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Tous les ajouts, modifications ou conversions nécessaires pour que cet appareil réponde de façon satisfaisante à vos besoins 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 le calibre de puissance du fusible est compatible avec l'appareil.
- Évitez d'utiliser l'appareil lorsque vous êtes pieds nus.
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.

## Sécurité lors de l'utilisation du 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 plaque à biscuits ou d'un plateau métallique, 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—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 situé. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée : gardez les orifices de ventilation naturelle libres ou installez un dispositif

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 assurer leur fonctionnement correct. Veuillez organiser une maintenance annuelle.
- 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 petite dose.
- 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 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 incorrecte ou des erreurs de manipulation.
- Cet appareil peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des 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'em-

ballage 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. Transportez l'appareil en position verticale.

Entreposez 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 situés 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 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 de cuisine ou l'équipement 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 la chaleur 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 cas de l'inexistence 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 pieds <sup>3</sup>	min. 15,5 pouces <sup>2</sup>
177 pieds <sup>3</sup> à 353 pieds <sup>3</sup>	min. 7,75 pouces <sup>2</sup>
supérieur à 353 pieds <sup>3</sup>	aucune requise
dans la cave ou le sous-sol	min. 10,1 pouces <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.

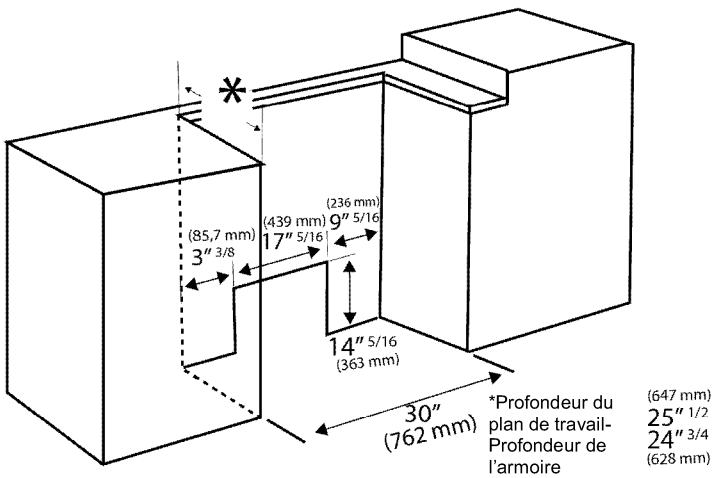
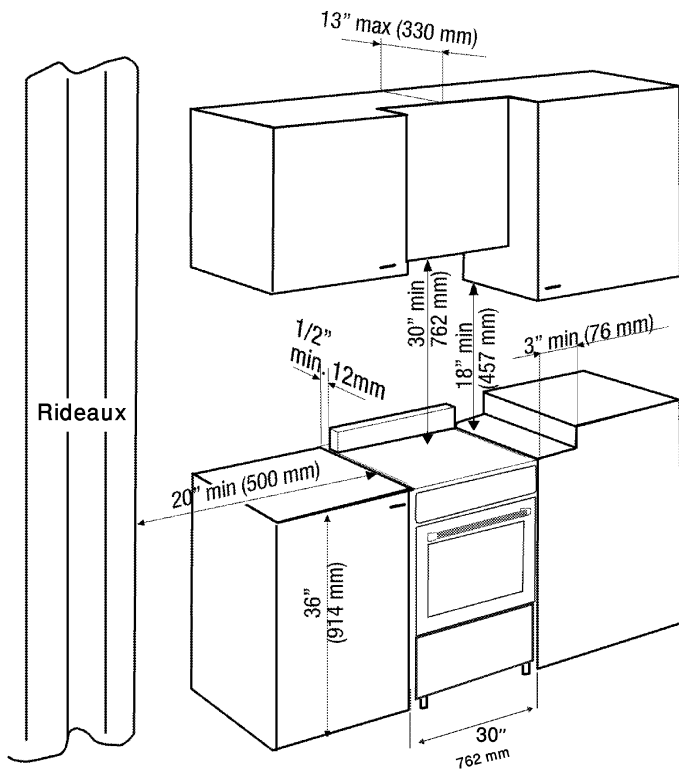
- Avant de procéder à une éventuelle installation, raccordez l'appareil conformément aux prescriptions locales en matière de gaz et/ou d'électricité.



#### MISE EN GARDE :

L'appareil est lourd (environ 150 kg (330 lbs) 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.







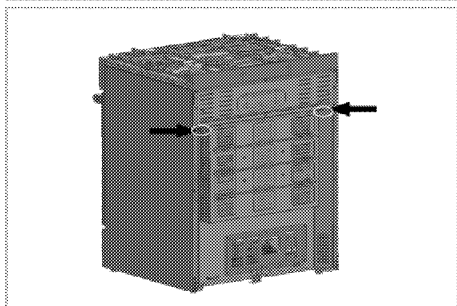
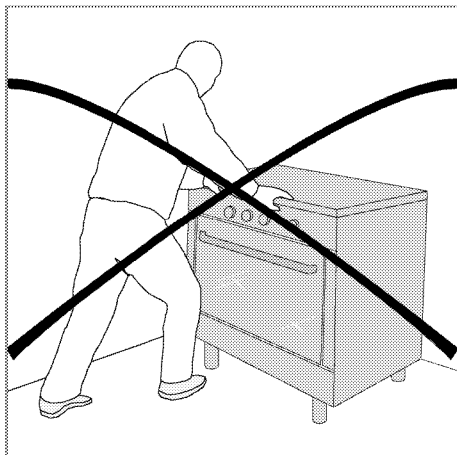
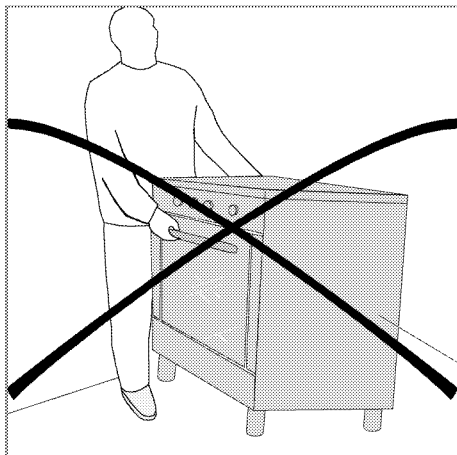
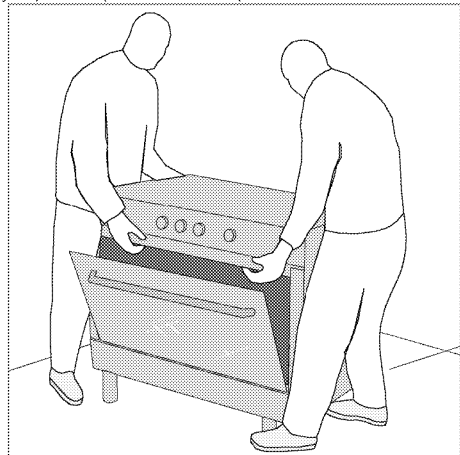
### REMARQUE : Dommages matériels!

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas la porte et/ou la poignée pour lever 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 les montres et les bijoux et de porter des chaussures à usage professionnel lors de l'installation pour la protection des pieds. Retirez la porte du four pour une manipulation et une installation aisées.

- Installez l'appareil directement sur le plancher. Ne le placez pas 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

Lisez le manuel avant d'installer la cuisinière. Respectez tous les codes et règlements applicables.

Assurez-vous de fournir ces instructions au client. 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 indiqué à la Figure 1.
2. Mesurez la dimension A de l'appareil indiqué 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 au support en le soulevant légèrement de l'arrière vers l'avant.

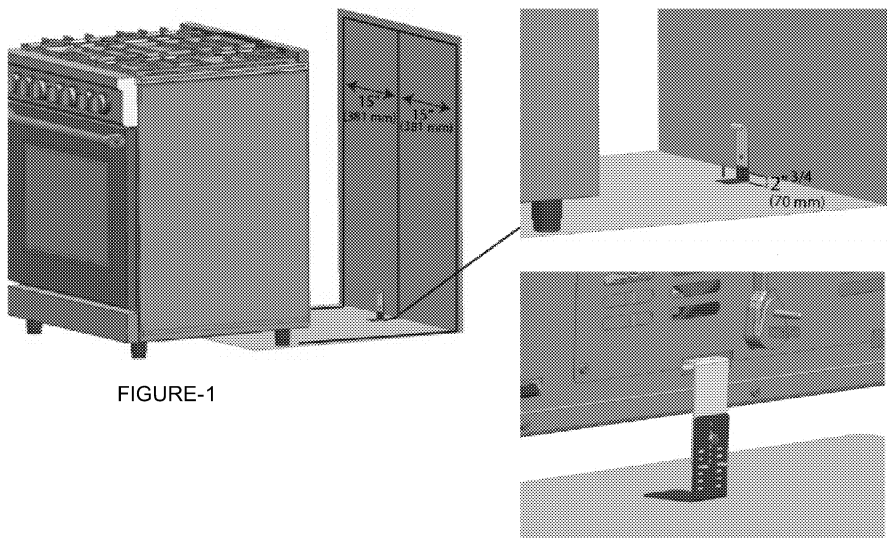
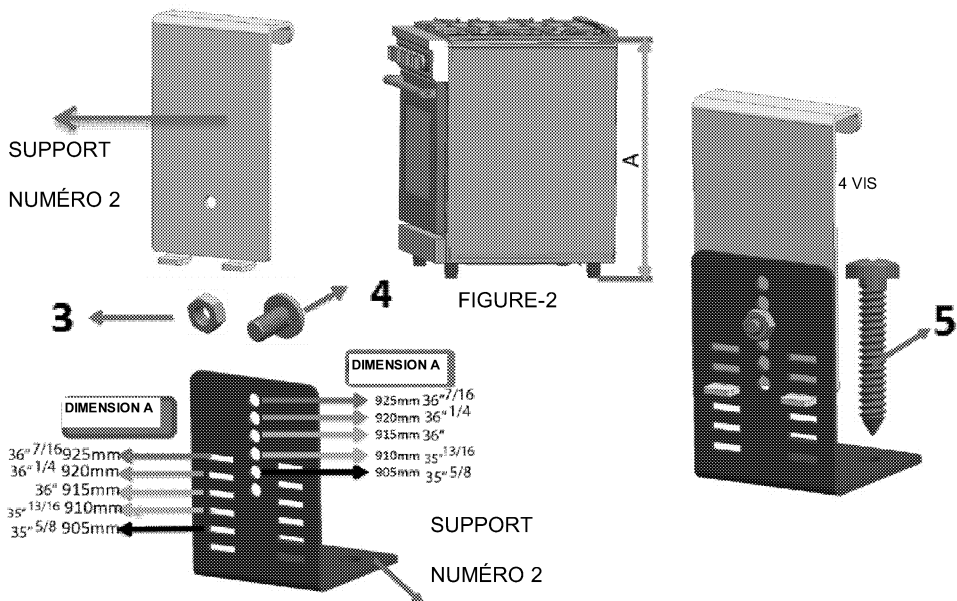


FIGURE-1



**AVERTISSEMENT : Risque de basculement**

Un enfant ou un adulte peuvent 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 un 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 causer un choc électrique ou toute autre blessure corporelle.**

**Raccordement au réseau d'alimentation en gaz**

Cet appareil a été testé conformément aux standards suivants :

- 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 locaux et/ou les normes, 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. La soupape d'arrêt 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.

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

Cette cuisinière est certifiée ETL pour une opération sûre jusqu'à une altitude de 2 000 pieds sans aucune modification à apporter. Pour des altitudes plus élevées, veuillez contacter le service clientèle.

**Raccordement au réseau d'alimentation en 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 d'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 po (152mm) WC.

**REMARQUE :**

L'installateur doit informer le client quant à l'emplacement de la soupape d'arrêt du gaz. Méthode du raccord flexible

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

3. Reliez le raccord flexible métallique à l'appareil.

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

5. Remettez la cuisinière en place en vous assurant que les pieds glissent sous le support antibasculement. Une fois correctement installée, la cuisinière se trouve à 3/4 po (19 mm) du mur.

**REMARQUE :**  
Faites attention de ne pas coincer le raccord 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 de l'embout de tuyau de gaz rigide. Reportez-vous à la Figure pour plus de détails.

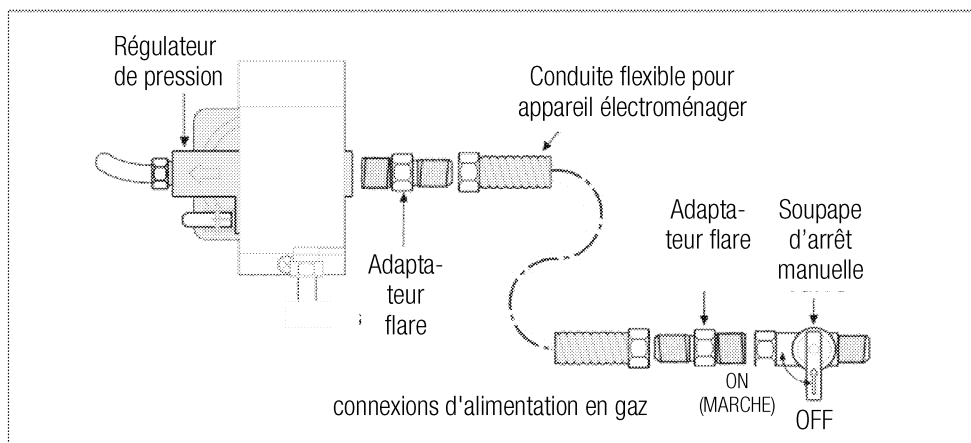
1. Assurez-vous que le disjoncteur soit en position d'arrêt (OFF) et branchez ensuite le cordon de la cuisinière à la prise électrique.

2. Remettez la cuisinière en place en vous assurant que les pieds glissent sous le support antibasculement. 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 antibasculement 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 fuites de gaz »**



## Test de fuites 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. Essayez tout résidu de liquide.

	<b>AVERTISSEMENT :</b> Ne vérifiez jamais les fuites avec une flamme. Ne passez pas à l'étape suivante tant que les fuites ne sont pas éliminées.
	<b>AVERTISSEMENT :</b> Avant de brancher le cordon électrique, assurez-vous que toutes les commandes sont en position OFF (ARRÊT).

## Test de fonctionnement du brûleur

### 1. Activation du disjoncteur

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

### 2. Test de fonctionnement des boutons du brûleur de la cuisinière

Test d'allumage du brûleur. Choisissez un bouton de brûleur sur la cuisinière. Poussez et tournez vers le symbole de la 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 élevé. Tournez le bouton de réglage vers HI (Élevé). Voir les caractéristiques d'une flamme adéquate. Si l'un des brûleurs continue à brûler plutôt qu'il émet 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 clientèle.

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 orifice de brûleur.

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

### 3. Test de fonctionnement 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). Au bout de 30-75 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 figures 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 four. Voir les illustrations des flammes ci-dessous (page suivante) pour plus de détails.

**Test d'allumage du brûleur de grill** Réglez le mode de cuisson sur Grillade au niveau élevé (Hi). Le brûleur s'allume au bout de 30 à 75 secondes.

**Test flamme du brûleur de grill** Lorsque le brûleur est allumé, vérifiez la flamme. Voir les figures 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 ci-dessous pour plus de détails.

**Remplacez le couvercle du réflecteur et le couvercle inférieur du four.** Fixez le couvercle avec deux fermetures à vis arrière.

## Caractéristiques des flammes

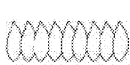
### Flamme jaune :

Réglage supplémentaire nécessaire



### Flamme bleu clair :

Normal pour une utilisation avec gaz naturel.



Si la flamme est partiellement ou totalement jaune, vérifiez si le régulateur est réglé pour le combustible approprié. Après avoir procédé au 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 clientèle, 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 non voulue, éteignez le four et contactez votre agent/technicien de service agréé pour la réparation du four.

L'application de la 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'autres dommages aux organes reproducteurs.



**AVERTISSEMENT:** Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le nickel (métallique), qui est reconnu par l'État de Californie pour causer le cancer. Pour plus d'informations allez [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

**Remarque: Le nickel est un composant de tous les aciers inoxydables et de certains autres composants métalliques.**

## Branchement 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 client est responsable du remplacement de celle-ci par une prise murale à 3 broches mise à la terre, effectué par un installateur qualifié.



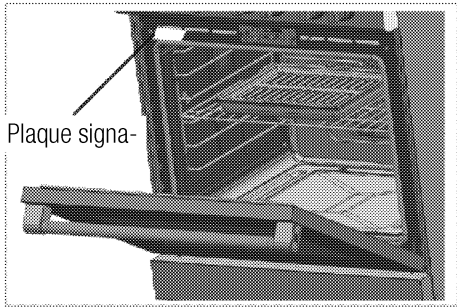
### AVERTISSEMENT

Ne branchez pas sur une conduite de gaz.

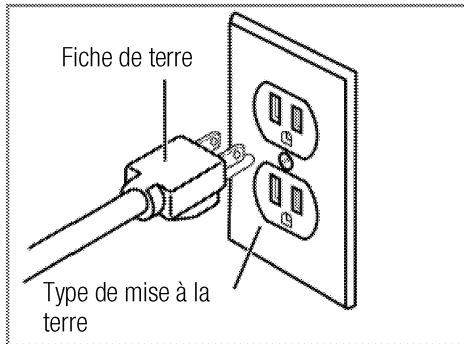
La responsabilité de notre entreprise ne saurait être engagée en cas de dommage causée par l'utilisation du produit sans prise de terre.

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 pouvez aussi consulter la plaque signalétique en ouvrant la porte.



Afin de minimiser les risques de choc électrique, le cordon doit être branché dans une prise correspondante de mise à la terre pour fiche à 3 broches 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

BON

N L

MAUVAIS

120 V CA - SPÉCIFICATIONS DE LA POLARITÉ A39074  
Référez-vous à l'image placée du côté de la lame



### AVERTISSEMENT

#### Consignes de mise électrique à la terre

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 une 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 tout récipient conforme aux directives NEC, mis 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 situé en fin de manuel et à l'arrière de l'appareil.



### AVERTISSEMENT

Un cordon d'alimentation endommagé présente un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie!  
Évitez de serrer, de plier ou de pincer le cordon d'alimentation et assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.  
Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un technicien 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 de l'électricité) et les prescriptions en matière de gaz.  
De plus, soyez au fait des codes et règlements locaux lors de l'installation de vos services.



**IMPORTANT :**

Pour éviter tout choc électrique, assurez-vous que la broche de masse 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 conforme et connecter à un circuit correctement polarisé de 240 Volts. En cas de doute quant à la bonne mise à la terre de la prise murale, faites vérifier cette dernière par un électricien qualifié.

**IMPORTANT :**

Nedévissez pas les écrous des connexions installées 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 tel que requis.

## 3 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi 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'utilisateur 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 dans la mesure du possible. 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 faire cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la dimension de la base de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole de dimension la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.

### 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 séchez avec un chiffon sec.

### Chauffage initial



#### IMPORTANT :

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 ventilée pour évacuer toute odeur ou fumée. Évitez d'inhaler la fumée et l'odeur qui se dégagent.

Faites chauffer l'appareil pendant 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 causer 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 thermiques 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 Cuisson au four.
4. Réglez la température à 175 °C (350 °F).
5. Faites fonctionner le four pendant 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 à « HI » (Élevé).
3. Faites fonctionner le four pendant 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 Comment utiliser 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 éventuel incendie avec de l'eau!** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture anti-feu. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

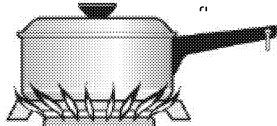


#### MISE EN GARDE

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 "



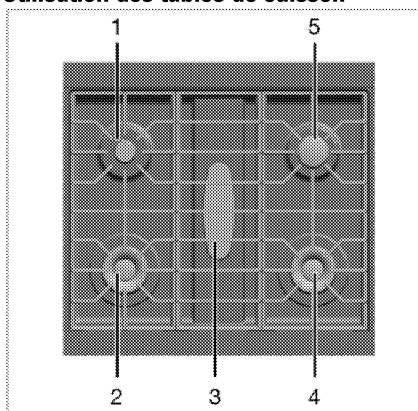
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours bien et placez-les délicatement dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles 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. Elles pourraient être endommagées.
- Évitez de chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole, car cela peut causer des dommages à l'appareil. Arrêtez les foyers une fois la cuisson terminée.

- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc d'y poser des récipients en plastique ou en aluminium. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles ou récipients à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles/poêles utilisés. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu tout 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 au centre du foyer de cuisson. Si vous souhaitez déplacer la casserole pour 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 le fond du récipient et centrez ce dernier sur la grille.

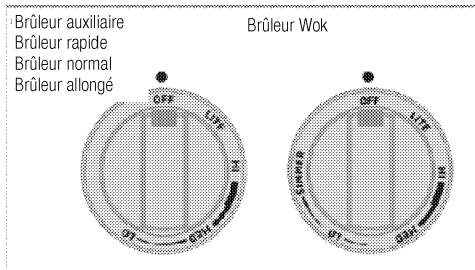
### Utilisation des tables de cuisson



- 1 Brûleur auxiliaire de 18-22 cm (7 - 8,66 pouces)
- 2 Brûleur Wok de 24-28 cm (9,44 - 11 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 à l'aide des 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 table à la puissance de cuisson souhaitée.

## Arrêt des brûleurs à gaz.

Tournez le bouton vers la position OFF (ARRÊT) (haut)

## Brûleur Wok

Les brûleurs Wok garantissent une cuisson plus rapide. Le Wok s'apparente à une poêle à frire profonde et plate en métal. Il est surtout utilisé dans la cuisine asiatique pour cuire des légumes et du hachis à feu vif en très peu de temps.

Dans ce type de poêle à frire 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 rôtissage et la grillade



#### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent causer 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 thermiques 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 causer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

### Astuces pour la cuisson

- Utilisez des plats métalliques non adhésifs adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez correctement l'espace de la plaque pour de meilleurs résultats.
- Placez le moule de cuisson au milieu de l'étagère.
- Sélectionnez l'emplacement de gril adapté avant d'allumer le four ou le gril. Ne changez pas d'emplacement si le four est chaud.
- Placez toujours les grilles du four dans 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 comparé à un rôti de même taille sans os.
- Calculez 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 lors de la découpe.
- Placez le poisson dans un plat ignifuge sur la grille centrale ou inférieure.

### Astuces pour les grillades

L'utilisation du gril 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 griller sur l'étagère métallique.
- Si vous utilisez l'étagère métallique, placez une lèchefrite au fond du four pour recueillir les graisses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.



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

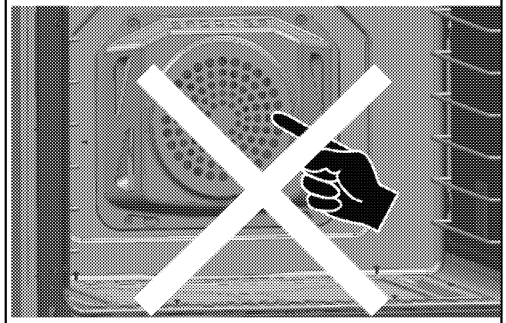
N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de gril intense.

Ne placez pas les aliments très loin dans le gril. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient s'enflammer.



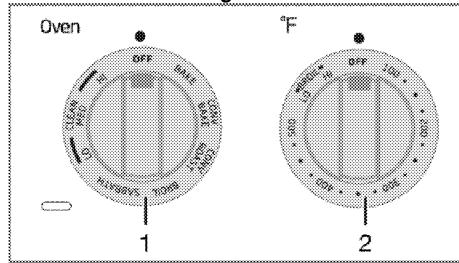
#### AVERTISSEMENT

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.

## Utilisation du four à gaz



- 1 Bouton Fonction
- 2 Thermostat

1. Réglez le bouton Fonction sur le mode de fonctionnement souhaité.
  2. Réglez la température souhaitée à l'aide du bouton correspondant.
- » Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Durant le chauffage, lampe de signalisation four.

### Allumage du four à gaz

Le four à gaz s'allume automatiquement à l'aide des boutons de commande des fonctions et du thermostat.

1. Maintenez le bouton Fonction enfoncé et tournez-le dans le **sens horaire** sur le mode de fonctionnement souhaité.
2. Maintenez le bouton du thermostat enfoncé et tournez-le **dans le sens horaire** vers la température souhaitée.
3. Au bout de 30-75 secondes, le brûleur s'allume.



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 commence à circuler et le brûleur s'allume. L'éclairage pendant l'allumage est normal.

### Arrêt du four à gaz

1. Tournez les boutons de commande des fonctions et du thermostat en position Off (arrêt) (supérieure).

## Fonctions de cuisson

### Pâtisserie

Seul le brûleur du four est allumé. Vous pouvez utiliser le mode Pâtisserie 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 (38 mm) entre les casseroles et les parois du four.

Lorsque vous utilisez le mode Pâtisserie, préchauffez le four pour de meilleurs résultats. Le temps de cuisson dépend de la taille, la forme et la matière de la casserole utilisée.

### Cuisson par convection

Seul le brûleur du four est allumé. 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.

Les gâteaux de la grille supérieure sont placés 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 (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, la forme et la matière de la casserole utilisée.

### Rôtissage par convection

Seul le brûleur du four est allumé. 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 cuisson de 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 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 collecte les déversements de graisse.

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

### Gril

Le brûleur de grill est allumé. 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 lèche-frite située au centre, par rapport aux éléments chauffants.

Le mode Grillade présente deux réglages : bas et haut

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 grill.

### Mode Sabbath (Sabbat)



#### AVERTISSEMENT :

La santé de certains oiseaux et animaux domestiques est extrêmement sensible aux fumées se dégageant au mode Sabbath. 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 Sabbath pour votre santé.



#### AVERTISSEMENT :

Il est recommandé d'activer le mode Sabbath uniquement lors du sabbat et des fêtes juives.



#### 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 avec n'importe quel type de feuille ou de revêtement.



#### 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 Sabbath est activé, en raison des risques d'incendie, d'intoxication au monoxyde de carbone et de mort.**



Placez tous les aliments dans le four avant d'activer le mode Sabbath, car aucun aliment ne doit être introduit dans le four pendant la cuisson au mode Sabbath.



Au mode Sabbath, vous pouvez ouvrir la porte du four une seule fois, retirer les aliments et la refermer. En mode Holidays (Vacances), vous pouvez ouvrir/fermer la porte du four à tout moment aussi souvent que nécessaire.

Le mode Sabbath permet aux fidèles de cette pratique d'utiliser leur four durant le sabbat.

Réglez le mode Sabbath à l'aide des boutons de commande de fonctions. Les ampoules du four peuvent être allumées ou éteintes avec le bouton de la lampe au mode Sabbath.



La durée maximale du mode Sabbath est de 72 heures

### Utilisation des boutons lumineux



Si votre appareil est doté de boutons lumineux, reportez-vous à l'utilisation détaillée des boutons lumineux ci-après

#### Première utilisation

1. Tous les boutons (boutons de commande du gaz, bouton de fonctions et bouton de commande de la température) sont de couleur bleue pendant environ 3 secondes.
2. Tous les boutons deviennent rouges pendant environ 3 secondes une fois l'illumination en bleue désactivée.
3. Tous les boutons restent allumés pendant environ 6 secondes si vous ne touchez aucun bouton.

#### Boutons de commande du gaz

4. Lorsque vous appuyez sur ou touchez les boutons de commande du gaz, ils deviennent rouges. Tous les autres boutons, excepté ceux qui ont été tournés, sont de couleur bleue pendant environ 30 secondes et s'éteignent au bout de 30 secondes

5. L'étape 4 se répète lorsque vous tournez chaque bouton de commande du gaz.
6. Tous les autres boutons, excepté ceux qui ont été tournés sont de couleur bleue pendant environ 30 secondes lorsque la porte du four est ouverte.
7. Tous les autres boutons, excepté ceux qui ont été tournés, sont de couleur bleue pendant environ 30 secondes lorsque la porte du four est fermée.

Boutons de commande des fonctions et de la température

8. Les boutons de commande des fonctions et de la température qui n'ont pas été tournés sont de couleur bleue pendant environ 30 secondes lorsque la porte du four est ouverte.
9. Les boutons de commande des fonctions et de la température qui n'ont pas été tournés sont de couleur bleue pendant environ 30 secondes lorsque la porte du four est fermée.
10. Lorsque vous appuyez sur le bouton de fonctions ou lorsque vous le tournez, il devient rouge. Le bouton de commande des fonctions devient bleu pendant environ 30 secondes.
11. Le bouton de commande de la température est toujours rouge lorsque vous tournez le bouton de commande des fonctions.
12. Le bouton de commande de la température devient bleu pendant environ 30 secondes lorsque vous ne tournez pas le bouton de commande des fonctions.

**Les touches de votre four sont dotées de voyants. Les descriptions de ces voyants sont données dans le tableau ci-dessous**

<b>Fonctionnement</b>	
<b>1</b>	<b>Mise sous tension initiale</b>
1.1	Tous les boutons (de gaz, de fonction ainsi que les boutons de température) s'allument en bleu pendant 3 secondes lors de la mise sous tension initiale.

<b>1.2</b>	Une fois les lumières bleues éteintes, tous les boutons s'allument en rouge pendant 3 secondes.
<b>1.3</b>	Si aucun bouton n'est activé, les voyants de ces boutons se désactivent au bout de 10 secondes.
<b>2</b>	<b>Boutons de la cuisinière à gaz</b>
<b>2.1</b>	Une fois que vous tournez un bouton de votre cuisinière, le voyant correspondant s'allume en rouge. Les autres boutons s'allument en bleu pendant 30 secondes, puis s'éteignent.
<b>2.2</b>	Chaque fois que vous tournez un bouton de votre cuisinière à gaz, répétez l'étape 2.1. (Bien que la zone de cuisson active soit désactivée, toutes les zones de cuisson s'allument en bleu pendant 30 secondes, puis s'éteignent)
<b>2.3</b>	Chaque fois que vous ouvrez la porte du four, tout bouton à gaz non actif s'allume en bleu pendant 30 secondes. Cette consigne s'applique lorsque la porte est fermée.
<b>4</b>	<b>Boutons de fonction et de température</b>
<b>4.1</b>	Chaque fois que vous ouvrez la porte du four, les boutons de fonction et de température non actifs s'allument en bleu pendant 30 secondes. Cette consigne s'applique lorsque la porte est fermée.
<b>4.2</b>	Une fois que vous tournez le bouton de fonction, le voyant correspondant s'allume en rouge (en permanence). Lorsque le bouton de fonction est désactivé, il s'allume en bleu pendant 30 secondes, puis s'éteint.
<b>4.3</b>	Le bouton de température s'allume en rouge lorsqu'il est activé en même temps que le bouton de fonction.
<b>4.3</b>	Lorsque le bouton de fonction est inactif, il s'allume en bleu pendant 30 secondes, puis s'éteint indépendamment de l'état du bouton de température.
<b>5</b>	<b>Bouchon de conduite</b>
<b>5.1</b>	Il s'allume une fois que vous tournez le bouton (de façon permanente). Dans le cas contraire, il reste inactif.



## Tableau des temps de cuisson



Le 1<sup>er</sup> niveau du four est l'emplacement de la grille.



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



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

## Pâtisserie et rôtisserie

Aliments	Mode de cuisson	Température du four en °C (°F)	Nombre de grilles	Position de la grille	Temps (min.)	Taille et type de récipient	Explication
Gâteaux éponges	Pâtisserie	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.
Gâteaux éponges	Cuisson par convection	175 °C (350°F)	Multiple	3&5	25-35	8 po ou 9 po (203 ou 228 mm) autour	Les gâteaux de la grille supérieure sont placés 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 cuisson	-
Pâte feuilletée	Cuisson par convection	190 °C (375°F)	Multiple	3&5	20-30	Plaque à biscuits	Les plaques sont placées vers le fond du four avec 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)	Pâtisserie	220 °C (425°F)	Simple	2	8-15	Plat à pizza et plaque de cuisson	-
Pizza fraîche, épaisse	Pâtisserie	220 °C (425°F)	Simple	2	13-20	Plat à pizza et plaque de cuisson	-
Pizza surgelée, épaisse	Pâtisserie	220 °C (425°F)	Simple	2	8-15	Plat à pizza et plaque de cuisson	-
Poulet, entier, 1,8 - 2 kg (4 - 4,5 lbs.)	Rôtissage par convection	190 °C (375°F)	Simple	2	120-140	Plat à rôtir ou lèche-frite	La température interne minimale dans la cuisse est de 82 °C (180 °F)
Dinde,	Rôtissage	165 °C (325°F)	Simple	1	180-210	Plat à rôtir	La température interne

entière, non farcie 8 - 9 kg (18 - 20 lbs.)	par convection						minimale dans la cuisson est de 82 °C (180 °F). Recouvrez la surface supérieure de la dinde avec du papier film 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.)	Pâtisserie	165 °C (325°F)	Simple	1	270-300	Plat à rôtir	La température interne minimale dans la cuisson est de 82 °C (180 °F). Recouvrez la surface supérieure de la dinde avec du papier film pour éviter qu'elle ne brunisse excessivement pendant les dernières 30 minutes de cuisson, si nécessaire.
Faux-filet, sans os 1,8 - 2 kg (4 - 4,5 lbs.)	Rôtissage par convection	165 °C (325°F)	Simple	3	90-120	Lèche-frite	La température interne est de 63°C (145 °F) (à point), 71°C (160 °F) (moyenne)
Pain grillé	Gril	Élevé	Simple	4	1:30-2	Lèche-frite	Placez la lèche-frite au centre des éléments chauffants.
Cuisse de poulet, 0,9 - 1,3 kg (2 - 2,5 lbs)	Gril	Élevé	Simple	4	Côté 1 : 17-20 Côté 2 : 12-15	Lèche-frite	Placez la lèche-frite au centre des éléments chauffants. La température interne minimale dans la cuisson est de 82 °C (180 °F).
Bœuf haché, 7,6 - 12,7 mm (0,3 po - 0,5 po d'épaisseur, 6 boulettes)	Gril	Élevé	Simple	4	Côté 1 : 5-7 Côté 2 : 3-5	Lèche-frite	Placez la lèche-frite au centre des éléments chauffants.
Hamburger, congelé 7,6 - 12,7 mm (0,3 po - 0,5 po d'épaisseur, 6 boulettes)	Gril	Élevé	Simple	4	Côté 1 : 6-9 Côté 2 : 2-4	Lèche-frite	Placez la lèche-frite au centre des éléments chauffants.
*Levain	Pâtisserie	40 °C (100°F)	Simple	3	35-45	Cuve ou récipient à couvercle	
**Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage de 15 minutes pour tout aliment à faire cuire. Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage de 5-6 minutes pour tout aliment à faire rôtir.							

## Utilisation du grill

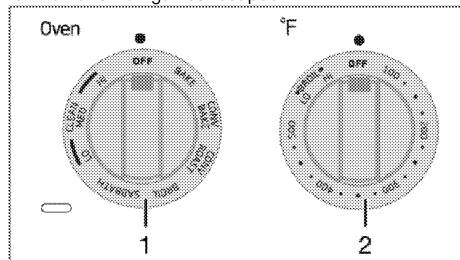


### AVERTISSEMENT

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

Fermez la porte du four pendant les grillades.

Le grill est actionné par le bouton des fonctions et de la température. Dans la position Off (arrêt) (supérieure) l'alimentation en gaz est coupée.



1 Bouton Fonction

2 Thermostat

## Mise en marche du grill

Le grill s'allume automatiquement grâce au bouton Gril.

1. Maintenez le bouton Fonction enfoncé et tournez-le dans le **sens horaire** en mode « Gril ».
2. Maintenez le bouton du thermostat enfoncé et tournez-le **dans le sens horaire** sur les niveaux « Élevé » ou « Bas » « HI » or « LO ») ou sur « Gril ».
3. Au bout de 30-75 secondes, le brûleur s'allume.



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 commence à circuler et le brûleur s'allume.

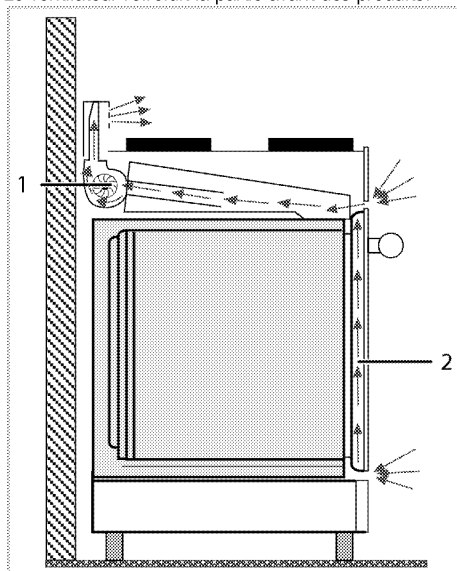
L'éclairage pendant l'allumage est normal.

## Arrêt du grill

1. Tournez les boutons de commande des fonctions et du thermostat en position Off (arrêt) (supérieure).

## Pour un appareil muni d'un ventilateur de refroidissement

Le ventilateur refroidit la partie avant des produits.



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.

## 6 Entretien et nettoyage

### Généralités

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



#### DANGER :

Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de commencer le nettoyage et l'entretien.  
Vous risquez un choc électrique!



#### DANGER :

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.  
Les surfaces chaudes peuvent causer 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

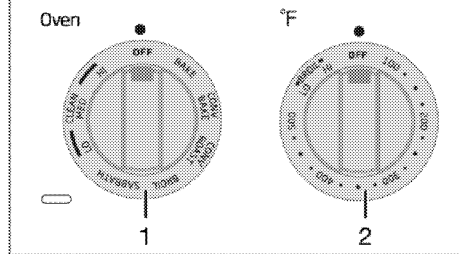
Aucun produit nettoyant pour four ou autre agent nettoyant particulier ne sont nécessaires pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four à l'aide d'un chiffon humide tant qu'il est encore chaud.

## Fonction Nettoyage automatique



### AVERTISSEMENT :

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



1 Bouton Fonction

2 Thermostat



### DANGER :

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!

Ne touchez pas l'appareil durant le nettoyage automatique et tenez les enfants à l'écart. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.

Le four est doté d'une fonction de nettoyage automatique. Le four est chauffé à environ 420 °C (790 °F) et les particules présentes sont réduites en cendres. Une fumée épaisse peut se dégager. Aérez bien la pièce. La pyrolyse doit être effectuée toutes les 10 utilisations environ. La fonction de nettoyage automatique comporte trois niveaux. Vous pouvez choisir parmi ces trois niveaux selon le niveau de saleté.

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

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

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

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



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 dommage du joint d'étanchéité de la porte du four, faites-le remplacer par un joint neuf par le centre de service agréé.

3. Maintenez le bouton Fonction enfoncé et tournez-le dans le **sens horaire** sur le mode de fonctionnement souhaité. (LO, MED ou HI ; bas, moyen ou élevé).

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.

4. Il est impossible d'ouvrir la porte du four lors du nettoyage automatique. Elle reste verrouillée pendant un moment après l'arrêt de la fonction de nettoyage automatique. N'exercez aucune force sur la poignée du verrou de porte.
5. Après un cycle de nettoyage, éliminez les saletés avec de l'eau vinaigrée.



Pendant le cycle de nettoyage automatique, la circulation du gaz vers les brûleurs est interrompue. Après avoir positionné les boutons de commande des fonctions et du thermostat sur Off (arrêt), la porte se déverrouille automatiquement. Une fois le four refroidi, l'alimentation en gaz des brûleurs de la plaque de cuisson est activée.



Il est impossible d'utiliser l'ampoule pendant le cycle de nettoyage automatique.

## 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 froid et l'alimentation coupée avant de retirer la porte.

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

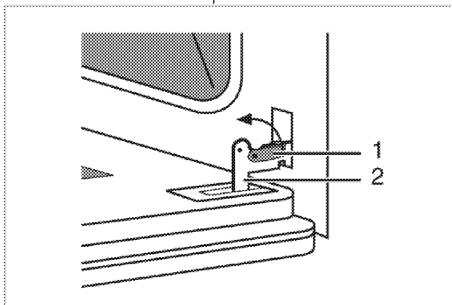
Ne posez pas la porte retirée sur des objets tranchants ou

pointus, car cela peut briser la vitre. Posez-la plutôt sur une surface

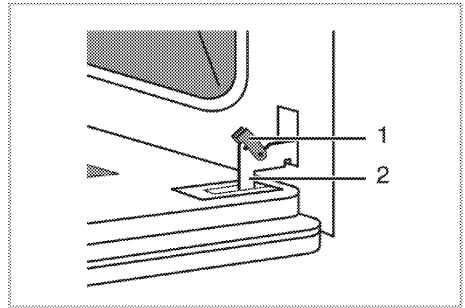
plane, douce, et de sorte qu'elle ne tombe pas.

Vous pouvez retirer la porte du four pour un nettoyage aisé de l'intérieur du four.

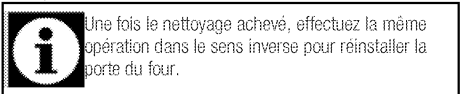
1. Ouvrez la porte du four complètement.
2. Appuyez sur les charnières de serrage situées sur les deux côtés de la porte à l'arrière.



1 Charnière de serrage  
2 Charnière

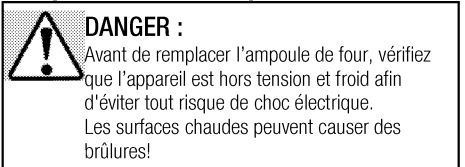


3. Déplacez légèrement le four en position inclinée.
4. Soulevez la porte du four vers l'avant avec vos deux mains.
5. Une fois le nettoyage achevé, effectuez la même opération dans le sens inverse pour réinstaller la porte du four.



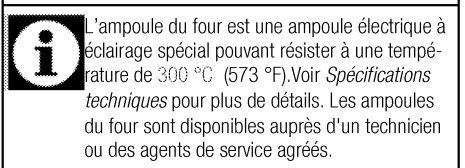
Une fois le nettoyage achevé, effectuez la même opération dans le sens inverse pour réinstaller la porte du four.

## 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 causer des brûlures!



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



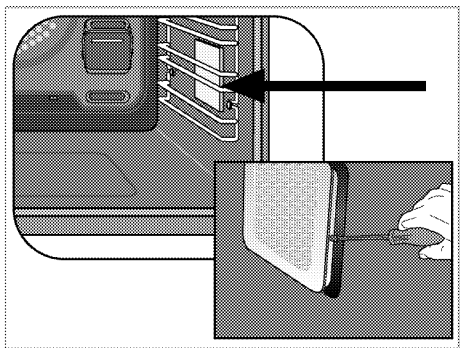
L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

## 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 nettoyage automatique. 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 nettoyage automatique.

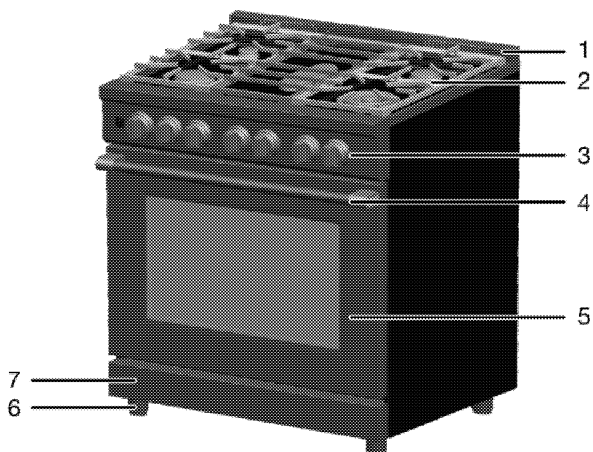
1. Mettez l'appareil hors tension et coupez l'alimentation (votre fusible ou boîte de disjoncteur).
2. Retirez les grilles métalliques, comme illustré. Voir *Nettoyage du four*.



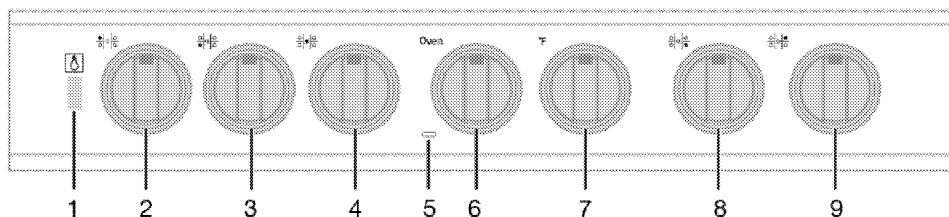
3. Retirez le couvercle de protection en verre avec un tournevis.
4. Dévissez l'ampoule du four et remplacez-la par une nouvelle.
5. Remettez en place le couvercle de protection en verre et les grilles métalliques.

## 7 Généralités

### Vue d'ensemble



- |   |                               |   |                   |
|---|-------------------------------|---|-------------------|
| 1 | Dispositif anti-éclaboussures | 5 | Porte avant       |
| 2 | Plaque de brûleur             | 6 | Pied              |
| 3 | Panneau de commande           | 7 | Partie inférieure |
| 4 | Poignée                       |   |                   |



- |   |                                      |   |                              |
|---|--------------------------------------|---|------------------------------|
| 1 | Bouton de l'ampoule                  | 6 | Bouton Fonction              |
| 2 | Arrière gauche du brûleur auxiliaire | 7 | Thermostat                   |
| 3 | Avant gauche du brûleur Wok          | 8 | Avant droit du brûleur Wok   |
| 4 | Brûleur allongé Moyen                | 9 | Brûleur normal arrière droit |
| 5 | Lampe de signalisation Four          |   |                              |



## Spécifications techniques

<b>GÉNÉRALITÉS</b>	
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/ max. 6 pieds
Protection des fusibles	min. 10 A
Puissance électrique totale	530 Watts
Type/pression de gaz	Gaz naturel 5 po WC / Gaz PL de 10 po WC
<b>Brûleurs</b>	
Arrière gauche	<b>Brûleur auxiliaire</b>
Alimentation	4 000 BTU/h / 3 000 BTU/h
Avant gauche	<b>Brûleur Wok</b>
Alimentation	20 000 BTU/h / 16 500 BTU/h
Centre	<b>Brûleur allongé</b>
Alimentation	10 000 BTU/h / 8 250 BTU/h
Avant droit	<b>Brûleur Wok</b>
Alimentation	20 000 BTU/h / 16 500 BTU/h
Arrière droit	<b>Brûleur normal</b>
Alimentation	8 000 BTU/h / 6 500 BTU/h
<b>FOUR/GRIL</b>	
<b>Four principal</b>	<b>Four à gaz</b>
Ampoule interne	2 x 40 W
Consommation d'énergie du four	18500 BTU/h / 17000 BTU/h
Consommation d'énergie totale	80500 BTU/h / 67750 BTU/h
Consommation d'énergie du rôtissage	13000 BTU/h / 11000 BTU/h



Les spécifications techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



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'accompagne 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.

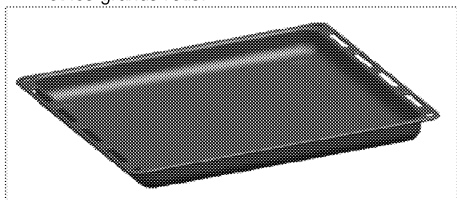


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Les accessoires décrits dans le manuel d'utilisateur peuvent être inexistant dans votre appareil.

### 1. Manuel d'utilisateur

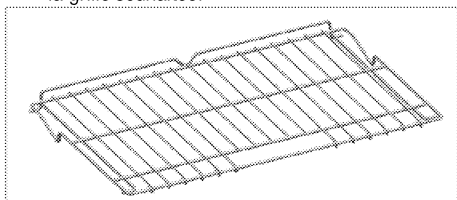
### 2. Plaque à four

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



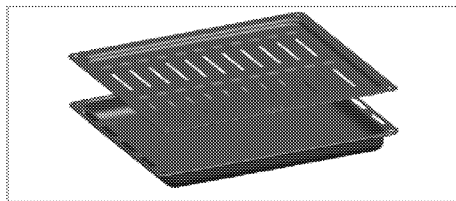
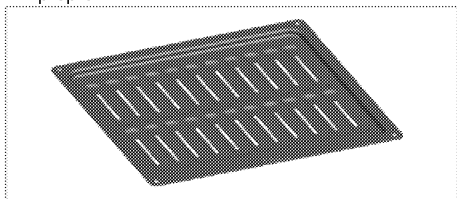
### 3. Étagère métallique

Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire ou à rôtir, ou pour les ragoûts, elle se place sur la grille souhaitée.



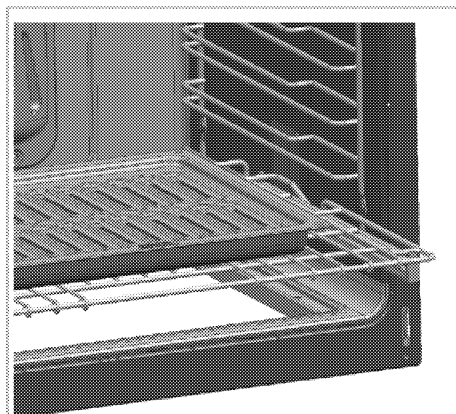
### 4. Lèche-frite

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



### 5. Placez correctement l'étagère métallique et la plaque sur les grilles 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 métalliques.



## 6. Plaque à griller



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.

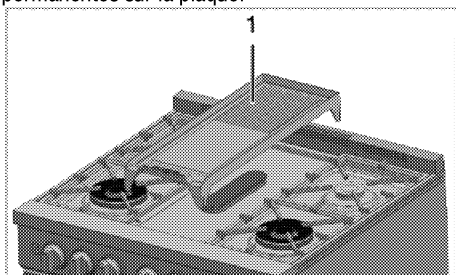
Nettoyez la plaque à griller avec une éponge, un détergent doux et de l'eau chaude. **N'UTILISEZ PAS** des tampons à récurer bleus ou verts ou de la laine d'acier.

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 en-

dommager 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.

Raccordez le flexible de gaz au type d'injecteur correspondant. Reportez-vous au tableau GPL/GN ci-dessous.

Position de la zone de la table de cuisson	4 000 BTU/h Arrière gauche	20 000 BTU/h Avant gauche		20 000 BTU/h Avant droit		8 000 BTU/h Arrière droit	10 000 BTU/h Centre
Type/pression de gaz							
Gaz naturel 5 po WC	92	interne 75	externe 143	interne 75	externe 143	125	139
	<b>Four (18 500 BTU/h)</b>			<b>Gril (13 000 BTU/h)</b>			
Gaz naturel 5 po WC	200			165			

Position de la zone de la table de cuisson	3000 BTU/h Arrière gauche	16500 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	interne 46	externe 80	interne 46	externe 80	75	85
	<b>Four (17 000 BTU/h)</b>			<b>Gril (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 détendre et émettre ces bruits. >>>*Cela n'est pas un défaut.*

### **Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.**

- Pas de courant.>>>Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.

### **Il n'y a pas de gaz.**

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

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

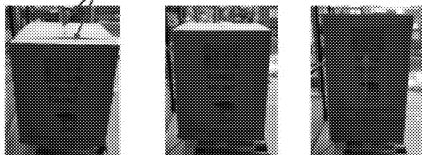
- Les brûleurs sont sales. >>>*Nettoyez les composants du brûleur.*
- Les brûleurs sont humides. >>>*Séchez les composants du brûleur.*
- Le couvercle de brûleur n'est pas correctement monté. >>>*Montez-le correctement.*
- Le robinet de gaz est fermé. >>>*Ouvrez-le*



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

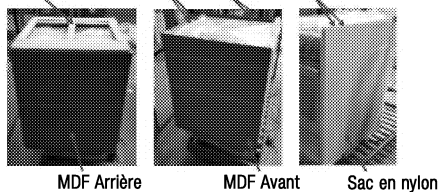


4



Retirez le sac en nylon de l'appareil.

2 Châssis supérieur



MDF Arrière

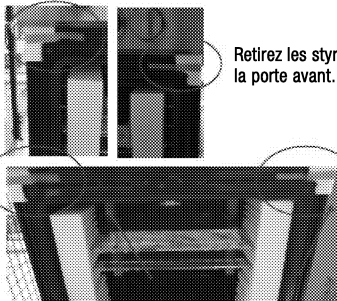
MDF Avant

Sac en nylon

A : Support en bois 18 x 40

Retirez le châssis supérieur, les MDF arrière et avant.

5



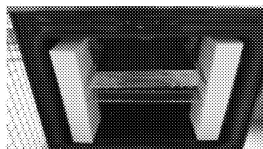
Retirez les styromousses de la porte avant.

3

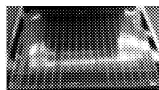


Retirez les panneaux de styromousse et les bandes bleues.

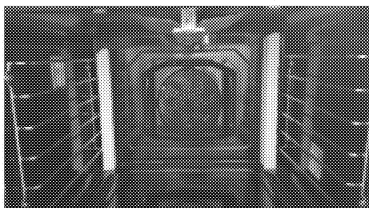
6



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 l'emballage supérieur et les rubans bleus.

9



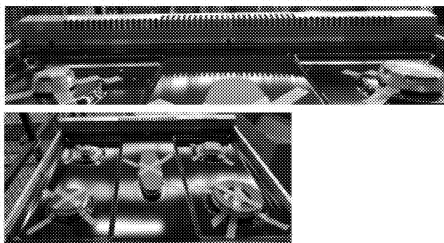
Retirez les rubans bleus situés sur les bords du grill en fonte.

10



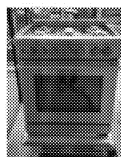
Retirez les styromousses sur les dispositifs supérieur et inférieur pour animaux.

11

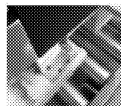


Retirez les rubans bleus de fixation du dispositif anti-éclaboussures et les couvercles de brûleur.

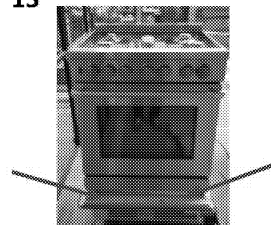
12



- Retirez 3 vis de chacun des 4 supports en L.
- Ôtez la plaque de raccordement en retirant 6 vis situées sur la palette et 3 vis sur l'appareil et retirez-ce dernier.



13



Retirez l'appareil de la palette en le tenant par le bas, après l'avoir séparé de la palette. Installez l'appareil à l'emplacement souhaité.

## 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 (ly 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 DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ RELATIVE À L'ADAPTATION DU PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER POUR LEQUEL VOUS AURIEZ ACHÉTÉ 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.









