

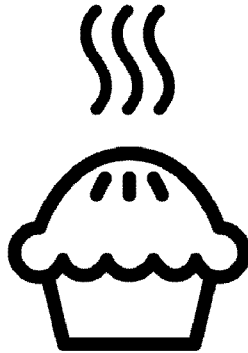


Cuisinière à gaz double four

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.



SLDF30542SS

FR

285.6002.52/R.AB/18.09.2023/3-2

7732187945



PAPIER ENTÈREMENT
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



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

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

— COMMENT VOUS COMPORTEZ LORSQUE VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

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

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

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



AVERTISSEMENT :

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



AVERTISSEMENT :

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

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

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



IMPORTANT :

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

Explication des symboles

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



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



Avertissement de situations dangereuses pour la santé et les biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement en cas de contact avec des surfaces chaudes.

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

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

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

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

Cher/Chère Client,

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

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



IMPORTANT :

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



IMPORTANT :

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

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

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

1 Instructions de sécurité - À lire avant utilisation 8

Consignes de sécurité fondamentales.....8
 Sécurité des enfants.....15
 Sécurité lors de travaux électriques16
 Sécurité lors de travaux impliquant le gaz16
 Utilisation préconisée.....18
 Mise au rebut19
 Matériaux d'emballage19
 Déplacement ultérieur19

2 Installation 20

Installation et branchement.....20
 Pour un appareil muni d'un ventilateur23
 Raccordement au réseau électrique30

3 Préparation 35

Conseils pour faire des économies d'énergie .35
 Première utilisation.....35
 Réglage de la durée35
 Premier nettoyage de l'appareil.....36
 Chauffage initial36

4 Utilisation de la table de cuisson 38

Généralités sur la cuisson.....38
 Utilisation des tables de cuisson.....38

5 Utilisation du four 40

Généralités sur la cuisson, le rôtiage et la grillade 40
 Comment utiliser le four électrique 41
 Fonctionnement de l'unité de commande du four 50

6 Entretien et nettoyage 56

Généralités 56
 Nettoyage du brûleur/de la plaque..... 56
 Nettoyage du panneau de commande..... 56
 Nettoyage du four..... 56
 Retrait de la porte du four 58
 Remplacement de l'ampoule du four 58

7 Généralités 60

Vue d'ensemble 60
 Spécifications techniques 61
 Contenu de l'emballage 62
 Tableau des injecteurs..... 63

8 Dépannage 64

9 Retrait de l'emballage 65

10 GARANTIE DES PRODUITS BEKO AUX ÉTATS-UNIS 67


1 Instructions de sécurité - À lire avant utilisation


⚠️ Consignes de sécurité fondamentales

- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation par des personnes (incluant les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Assurez-vous que cet appareil est installé et mis à la terre correctement par un installateur qualifié ou un technicien de service.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque vos capacités de jugement et de coordination sont altérées par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial fourni par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- **⚠️ AVERTISSEMENT :**
N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou présente des dommages visibles.
 - Ne réparez pas ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le manuel. Toutes les autres opérations d'entretien devraient être référées à un électricien qualifié.
 - 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 sup-

ports anti-basculement, les vis ou toute autre pièce de l'appareil.




- Soyez vigilants lors de l'utilisation de boissons alcooliques dans votre vaisselle. À haute température, l'alcool s'évapore et peut causer un incendie une fois en contact avec les surfaces chaudes.

-  **AVERTISSEMENT** : Les poignées des ustensiles devraient être tournées vers l'intérieur et non étendues par-dessus les unités de surface adjacentes — pour éviter les risques de brûlures, évitez d'enflammer les matériaux inflammables, et pour éviter tout déversement dû à un contact non-intentionnel avec l'ustensile, la poignée devrait être tournée vers l'intérieur et ne pas s'étendre par-dessus les unités de surface adjacentes.

-  **MISE EN GARDE** : N'utilisez pas de papier d'aluminium pour protéger les bacs récepteurs ou le fond du four, excepté lorsque suggéré dans le manuel. L'aluminium peut absorber de la chaleur ou fondre, ce qui peut entraîner des dommages sur l'appareil et des décharges électriques ou un incendie.

-  **MISE EN GARDE** : N'utilisez pas de nettoyeurs fortement

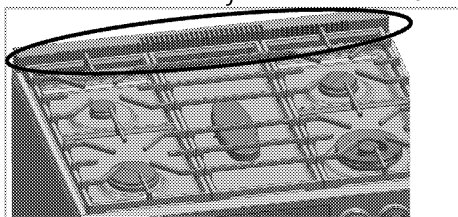
abrasifs ou de grattoirs métalliques bien affûtés pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils peuvent rayer la surface, et briser ainsi le verre.

-  **AVERTISSEMENT** : Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont supervisées ou ont été formées sur l'utilisation de l'appareil de manière sécuritaire et comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans supervision.
-  **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
-  **AVERTISSEMENT** : Installez l'appareil directement sur le plancher. Ne le posez pas sur une base ou sur un piédestal.

- **⚠ AVERTISSEMENT** : La surface arrière du four devient chaude lors de l'utilisation. Vérifiez que le raccordement électrique n'entre pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement le câble d'alimentation spécifié dans le chapitre « Spécifications techniques ». 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.
- 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

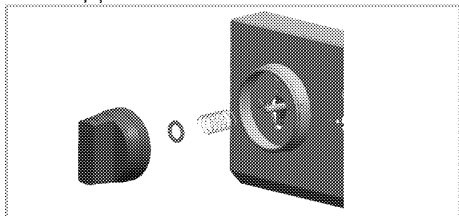
avec n'importe quel type de film ou de revêtement.

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

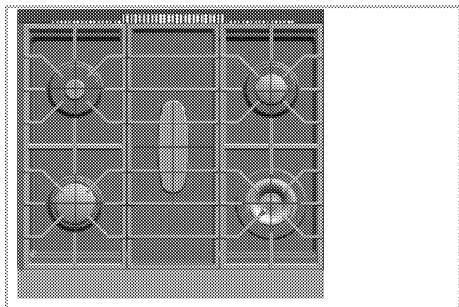


- Ne placez pas de récipients pour aliments fermés et des bocaux en verre à l'intérieur du four. La pression accumulée dans le bocal peut provoquer son explosion.
- **⚠ AVERTISSEMENT** (Si votre appareil ne comporte pas de boutons lumineux) : Ne retirez pas les boutons. Toute personne du centre de service agréé peut le faire. Chaque bouton de votre cuisinière dispose d'un ressort et d'un anneau en acier. Ne les retirez pas. Autrement, cela peut être dangereux pour votre santé

et pour le fonctionnement de l'appareil.



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



- **⚠ AVERTISSEMENT:** Gardez la surface de l'appareil propre et libre 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.

- **⚠ AVERTISSEMENT :**
L'entreposage dans ou sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés dans le four ou près des unités de surface.
- **⚠ AVERTISSEMENT :**
N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu causé par la graisse. Ne soulevez jamais une casserole enflammée. Désactivez les commandes. Éteignez les flammes sur une unité de surface en recouvrant la poêle entièrement avec un couvercle hermétique ou une couverture, une plaque à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse carbonique polyvalent.
En cas de flamme dans le four pendant la cuisson, étouffez-la complètement en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur à mousse ou à poudre polyvalent.
- Ne posez pas de casseroles ou poêles vides sur des plaques allumées. 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.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage corporel ou matériel résultant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil.
-  **MISE EN GARDE** : Utilisez toujours des supports pour plats secs ou des gants résistants à la chaleur pour placer ou retirer des plats dans votre four. Évitez que le support pour plat entre en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas une serviette ou d'autres linges épais.
-  **AVERTISSEMENT** : Ne couvrez JAMAIS les fentes, trous ou passages situés au-dessous de votre four ou ne couvrez jamais la grille tout entière avec des matériaux tels que le papier en aluminium. Cela pourrait bloquer la circulation de l'air dans le four et provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les bordures en papier aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- N'utilisez pas le four avec la vitre avant de la porte retirée ou brisée.
-  **AVERTISSEMENT**: 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 matières inflammables peuvent s'enflammer lorsqu'elles sont en contact avec des surfaces chaudes ou des éléments chauffants et ainsi causer des brûlures graves.
- La flamme dans le four peut être étouffée complètement en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur à mousse ou à poudre polyvalente.
- Placez la grille du four dans la position de votre choix lorsque le four est froid. Si les tablettes doivent être manipulées lorsque le four est chaud, ne laissez pas


les poignées au contact des éléments chauffants.

- N'utilisez pas 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.
-  **AVERTISSEMENT :** N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. S'ils sont surchauffés, ils peuvent prendre feu.
-  **AVERTISSEMENT:** Après le grillage, retirez toujours la plaque à griller du four et nettoyez-la. De la graisse laissée sur la plaque à griller peut prendre feu la prochaine fois que vous l'utilisez.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont désactivées après usage.
-  **AVERTISSEMENT :** Ne laissez jamais les unités de surface en marche sans surveillance à température élevée. Une ébullition peut causer de la fumée et des déversements de graisse qui peuvent s'enflammer.
-  **AVERTISSEMENT :** Les parties accessibles peuvent de-




venir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants devraient être tenus à distance.

-  **AVERTISSEMENT :** Pendant l'auto-nettoyage, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.
-  **MISE EN GARDE :** Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte - laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de sortir ou de replacer la nourriture.
-  **MISE EN GARDE :** Disposition des grilles du four - disposez toujours les grilles du four à la position désirée lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne laissez pas les poignées entrer en contact avec l'élément chauffant dans le four.
-  **MISE EN GARDE :** Évitez de stocker ou d'utiliser des matériaux inflammables dans le four ou à proximité de la surface de cuisson, notamment le papier, le plastique, les poignées, les étoffes, les revêtements muraux, les rideaux, les draperies et l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.
-  **AVERTISSEMENT :** « Évitez de toucher aux éléments chauffants ou aux surfaces in-

térieures du four - Les éléments chauffants pourraient devenir chauds même si leur couleur est foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher, ou de laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables en contact avec les unités chauffantes ou les surfaces intérieures du four tant que ces derniers n'ont pas refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures - parmi ces surfaces sont les ouvertures de ventilation du four et les surfaces près de ces ouvertures, les surfaces intérieures de la cavité du four, les portes du four et la fenêtre. >

- Ne réchauffez pas les contenants pour aliments fermés. La pression accumulée dans le contenant peut provoquer son explosion, et provoquer ainsi des blessures.
- N'utilisez pas le four comme endroit d'entreposage. Les articles placés dans le four peuvent prendre feu.
-  **AVERTISSEMENT** : Nettoyez toute accumulation de graisse

dans le four, car elle peut s'enflammer.

-  **AVERTISSEMENT** : Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles de cuisson ou de la nourriture dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de vaisselle ou de papier d'aluminium directement au fond du four. L'accumulation de chaleur peut causer des dommages au fond du four.
-  **AVERTISSEMENT** : Gardez toutes les fentes de ventilation exemptes d'obstructions.
- La surface arrière du four devient chaude lors de l'utilisation. Le branchement électrique ne doit pas toucher la surface arrière, cela pourrait endommager le câble d'alimentation principal. Assurez-vous que le câble principal n'est pas coincé entre la porte du four chaud et le cadre. Ne faites pas passer les câbles sur la section de cuisson chaude. Autrement, l'isolation du câble pourrait fondre et causer un incendie suite à un court-circuit.
-  **AVERTISSEMENT** : Utilisez cet appareil uniquement tel que préconisé dans ce manuel d'utilisateur.

- **⚠ MISE EN GARDE** : Utilisez toujours des poignées thermorésistantes pour placer des plats dans votre four ou pour en retirer.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher, ou de laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités chauffantes ou les surfaces intérieures du four tant que ces dernières n'ont pas refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures - on retrouve parmi ces surfaces (identification des surfaces - par exemple, les ouvertures de ventilation du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les fenêtres des portes du four).
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Évitez de gratter ou d'érafler les portes vitrées, les surfaces de cuisson ou les panneaux de commande. Le faire pourrait briser le verre. Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée Car cela en-


traînerait des chocs, un incendie ou de coupures.

- **i IMPORTANT** : Appelez le service autorisé pour l'installation de l'appareil avant sa première utilisation. Après cette procédure, la période de garantie débutera.


Sécurité des enfants


- **AVERTISSEMENT** : S'asseoir, s'appuyer ou se pencher sur la porte ou les tiroirs de cette cuisinière peut provoquer 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 provoquer de brûlures graves ou autres blessures.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation du gril. Les enfants doivent être tenus à distance.
- Les surfaces de l'appareil peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones situées à proximité des unités de la surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher ou de laisser les vête-

ments ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de la surface tant que celles-ci n'ont pas refroidi. Parmi ces zones (identification de zones), figurent par exemple la surface 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 qui grimpent sur l'appareil pour chercher ces articles pourraient subir des blessures graves.
- Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

Sécurité lors de travaux électriques

-  **AVERTISSEMENT** : Avant d'installer, coupez le courant au niveau du panneau de service. Verrouillez le panneau de service afin d'empêcher que l'électricité soit remise en marche (ON) accidentellement.

-  **AVERTISSEMENT** : Une décharge électrique peut se produire et causer des blessures graves; voire la mort; si la cuisinière n'est pas installée par un installateur ou un électricien qualifiés.
- Tous les ajouts, modifications ou conversions nécessaires pour que cet appareil réponde de façon satisfaisante aux besoins de demande doivent être faits par un technicien qualifié.
- En cas de dommages, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur en retirant le fusible ou en arrêtant le disjoncteur.
- Assurez-vous que la calibre du fusible est compatible avec l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pieds nus.
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.

Sécurité lors de travaux impliquant le gaz

- **AVERTISSEMENT** : Afin de réduire le risque de blessures corporelles lors des feux de graisse, respectez les consignes suivantes :
- Étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau de métal, puis éteignez le

brûleur. Attention de ne pas vous brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez les lieux et appelez le service des incendies.

- Ne manipulez jamais un plat enflammé — Vous pourriez vous brûler.
- N'utilisez pas d'eau ni de chiffons humides
- ou de serviettes mouillées, car cela pourrait provoquer une violente explosion de vapeur.
- Assurez-vous que la soupape d'arrêt de gaz ainsi que toutes les commandes des brûleurs sont en position OFF (ARRÊT) avant utilisation.

Utilisez un extincteur seulement dans les cas suivants :

- 1) Si vous disposez d'un extincteur de classe A-B-C et que vous savez comment vous en servir.
 - 2) S'il s'agit d'un petit incendie et que celui-ci est concentré dans la zone où il s'est déclaré.
 - 3) Si vous avez appelé le service des incendies.
 - 4) Si l'incendie ne bloque pas votre sortie.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne doivent être réalisées que par des personnes agréées et qualifiées.


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

dispositions pour un entretien annuel.

- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Assurez-vous que les flammes sont bleues et brûlent uniformément.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, voire mortel à très petites doses.
- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.
- L'appareil et sa soupape d'arrêt individuelle doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression effectué à une valeur supérieure à 1/2 psi (3,5 kPa).
- L'appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz. Pour cela, ses soupapes d'arrêt individuelles manuelles doivent être fermées lors de tout essai de pression effectué sur le réseau d'alimentation en gaz à une valeur inférieure ou égale à 1/2 psi (3,5 kPa).

- Les brûleurs ne se rallumeront pas automatiquement en cas de coupure de courant et le gaz qui ne s'est pas enflammé sera expulsé des brûleurs. Éteignez immédiatement les brûleurs en cas de coupure de courant.

Utilisation préconisée

-  **AVERTISSEMENT** : Utilisez cet appareil uniquement pour son usage prévu, tel qu'il est décrit dans ce manuel. N'utilisez JAMAIS cet appareil comme appareil individuel pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil. N'utilisez jamais cet appareil pour stockage.
- N'utilisez pas cet appareil pour réchauffer les plaques sous le gril, suspendre les serviettes et le linge de vaisselle sur les poignées, pour des usages de séchage et de chauffage de l'espace.
- Tous les orifices dans le mur à l'arrière de l'appareil et au sol sous l'appareil doivent être scellés.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé dans des maisons mobiles ou véhicules récréatifs.

- **⚠️ AVERTISSEMENT :**
N'obstruez pas le flux d'air de ventilation.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable pour tout dommage causé par une utilisation impropre 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!

Les éléments d'emballage (c.à.d. sacs de plastique, mousse en polystyrène, clous, courroies d'emballage) ne devraient pas être laissés facilement à la portée des enfants, car ils peuvent causer des blessures graves.

Le matériel d'emballage et les sécurités de transport sont fabriqués à partir de matériaux non néfastes pour l'environnement. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques. C'est bénéfique pour l'environnement.

⚠️ MISE EN GARDE :

Si vous souhaitez confier votre appareil à un tiers pour un usage personnel ou pour un usage en seconde main, veuillez lui remettre également le manuel de l'utilisateur, ses étiquettes, les autres documents se rapportant à l'appareil, les pièces de montage, etc.

Déplacement ultérieur

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

i REMARQUE :

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale.

Entreposez la boîte originale de l'appareil pour faciliter le transport de l'appareil à l'avenir. Suivez les indications inscrites sur le carton.

i IMPORTANT :

Vérifiez l'aspect général de votre appareil en identifiant les dommages possibles survenus pendant le transport.

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

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

Emballer l'appareil dans un emballage à bulles ou du carton épais et collez-le à l'aide de ruban adhésif afin de prévenir tout dommage durant le transport.

2 Installation

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

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

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

Ventilation de la pièce

L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. En l'absence d'une porte ou d'une fenêtre pour la ventilation de la pièce, installez une ventilation d'appoint.

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

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

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

Assurez-vous que l'appareil est installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code, ANSI Z223

ou au Canada, CAN/CGA B149.1, et CAN/CGA B149.2, et au code national électrique, National Electrical Code ANSI/NFPA No.70 dernière édition, ou aux exigences de la partie 1 des exigences locales du code SA Standard C22.1, Canadian Electrical Code du Canada.

Installation et branchement



IMPORTANT :

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

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



MISE EN GARDE :

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

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

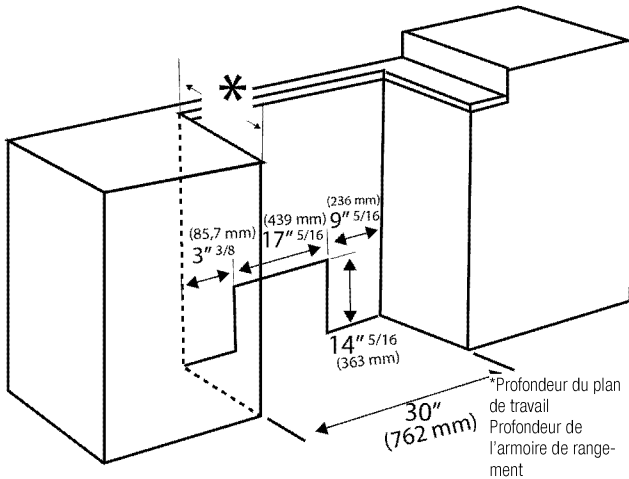
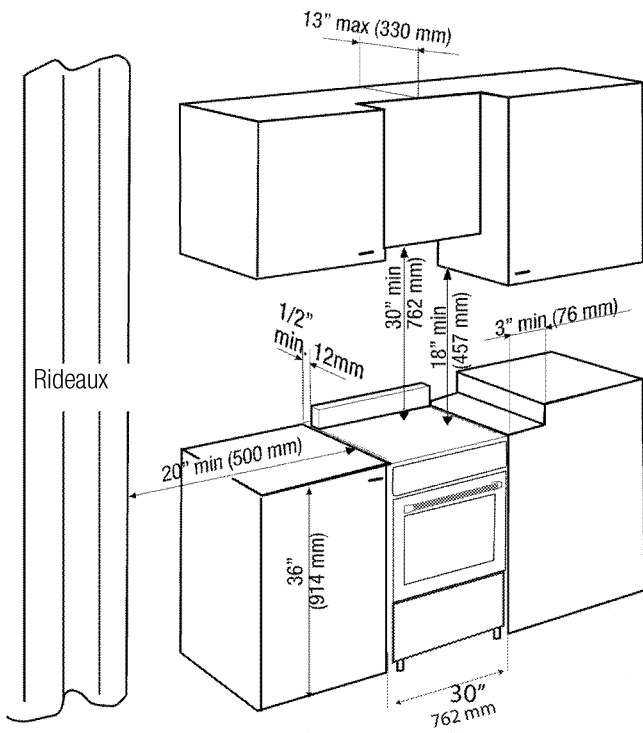


REMARQUE

Domages matériels

La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou bouger l'appareil. L'appareil doit être placé directement au sol. Ne le posez pas sur une base ou un piédestal.

- * Pour aligner l'appareil avec le plan de travail, réglez les pieds en tournant la poignée droite ou gauche tel que requis.





REMARQUE

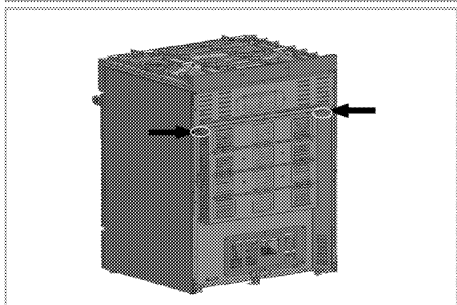
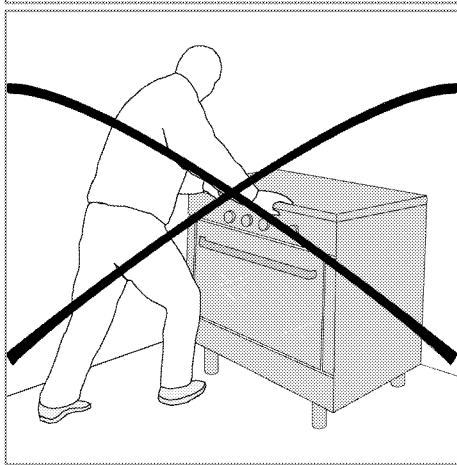
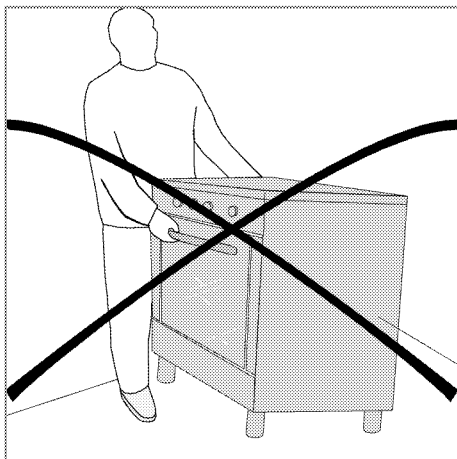
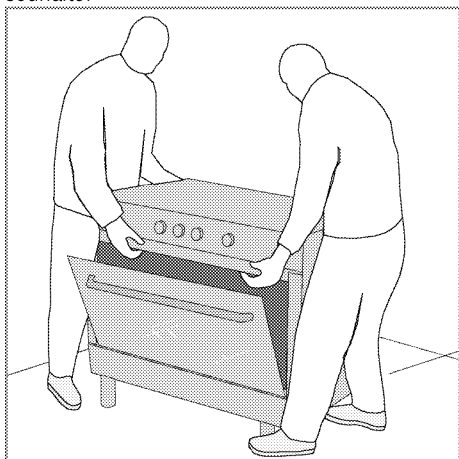
Dommmages matériels

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou bouger l'appareil. Évitez de toucher les éléments chauffants du four situés au-dessus de la cavité du four, juste à l'arrière de la zone rugueuse. Il est recommandé de porter des gants et des manches longues pour protéger les mains et les avant-bras de toute écorchure et d'éventuelles égratignures lors du processus de levage. Il est également recommandé de retirer 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.

- L'appareil doit être placé directement au sol. Ne le posez 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 le bord antérieur du plafond du four en évitant d'endommager l'élément du gril ou d'autres parties internes du four. Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur la poignée de la porte ou sur les manettes. Déplacez légèrement l'appareil pendant un moment jusqu'à ce que celui-ci soit positionné comme souhaité.



Dimensions & Espaces libres

Référez-vous aux dimensions qui figurent sur les illustrations. Les dimensions données fournissent le dégagement minimum. Il doit y avoir un minimum de 30 pouces (762 mm) de dégagement entre le dessus de la surface de cuisson et le

fond du bois non-protégé ou l'armoire en métal ou un minimum de 24 pouces (609 mm) lorsque le fond des armoires en bois ou en métal est protégé par au moins 1/4 de pouce (6 mm) de carton de retardement de la flamme avec une feuille d'acier d'au moins 29 mcg, 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 étant au-dessus aux unités surchauffées, évitez de placer les armoires de rangement au-dessus des unités de surface. Si une armoire d'entreposage doit être installée, vous pouvez réduire les risques en installant une hotte aspirante qui propulse horizontalement un minimum de 5 pouces (127 mm) au-delà du fond des armoires.

Vérifiez que armoires au-dessus de la table de cuisson sont un maximum de 13 " (330mm) de profondeur.

Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation en mobile home et camping-car.



Notes importantes au consommateur

Gardez ce manuel pour une référence future.

- Lorsque vous utilisez tout appareil générant de la chaleur, respectez certaines mesures de sécurité. Elles sont mentionnées au début de ce manuel. Veuillez les lire et les respecter scrupuleusement.
- Assurez-vous que cet appareil est installé et mis à la terre correctement par un installateur qualifié ou un technicien de service.
- Pour ne pas avoir à attendre le haut du four, évitez de placer les armoires de rangement au-dessus de la surface de cuisson.



Remarques importantes à l'attention de l'installateur

Veuillez lire le manuel avant d'installer la cuisinière. Respectez tous les codes et règlements applicables. Assurez-vous de fournir ces instructions au consommateur.

Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un installateur qualifié ou un technicien de service.



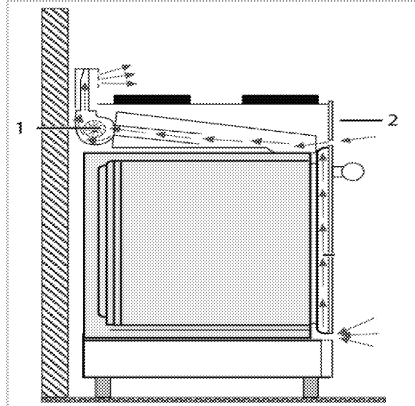
IMPORTANT :

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

N'installez pas l'appareil sur un tapis à moins de placer un coussinet isolé ou une feuille de contreplaqué épais de 1/4 pouce (0,64 cm) entre l'appareil et le tapis.

Pour un appareil muni d'un ventilateur

Le ventilateur de refroidissement refroidit l'armoire encastree et la partie avant de l'appareil.



1 Ventilateur de refroidissement

2 Panneau de commande



IMPORTANT :

Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20-30 minutes après que le four est éteint.



AVERTISSEMENT :

Toutes les cuisinières peuvent basculer et provoquer des blessures.

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

Instructions d'installation du dispositif anti-basculement

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

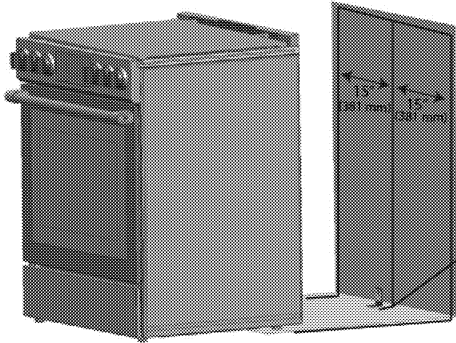


FIGURE-1

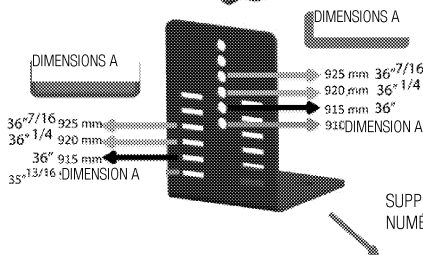
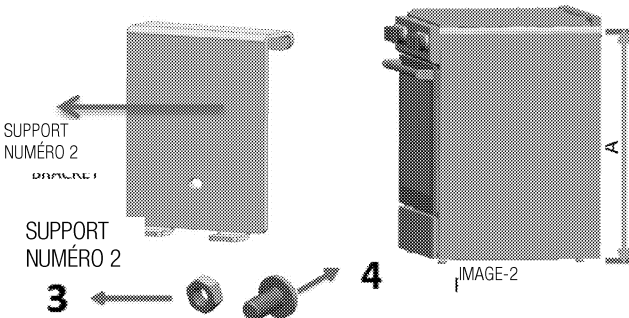
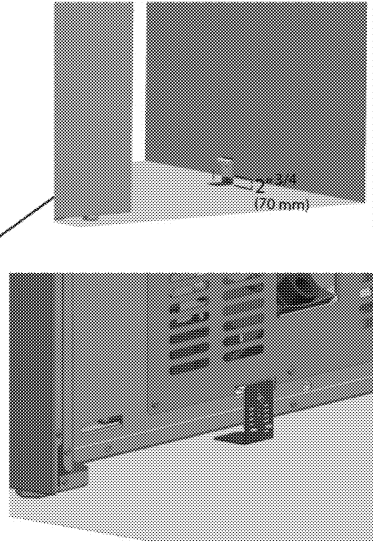
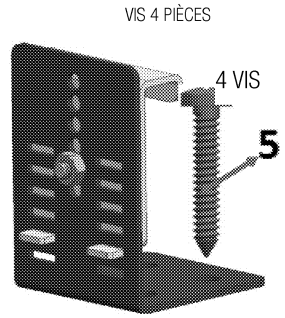


FIGURE-2



SUPPORT NUMÉRO 1

**AVERTISSEMENT : Risque de renversement**

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

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

• Soyez particulièrement prudent lorsque vous percez des trous dans le mur ou dans le sol. Il peut y avoir des câbles électriques dissimulés à l'arrière du mur ou sous le sol.

• Identifiez les circuits électriques qui pourraient être affectés par l'installation du dispositif anti-basculement, puis mettez-les hors tension.

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

Raccordement au réseau de gaz

Cet appareil a été testé conformément aux normes suivantes :

- Appareils ménagers à gaz de cuisson [ANSI Z21.1:2018]
- Appareils ménagers à gaz de cuisson [CSA 1.1:2018]
- Appareils au gaz pour une utilisation à haute altitude [CSA 2.17-2017]
- Il est de la responsabilité du propriétaire et de l'installateur de déterminer si des exigences supplémentaires, telles que les codes et/ou normes locaux, s'appliquent aux installations spécifiques. En l'absence de codes locaux, assurez-vous que l'installation est conforme au National Fuel Code, ANSI Z223.1/NFPA54.

Pour les installations dans le Massachusetts :

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

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

Note pour les installations en haute altitude :

Cet appareil a été testé et il a été confirmé qu'il fonctionnera conformément aux normes applicables jusqu'à une altitude de 7 800 pi (2 377 m) sans aucune modification. L'installation doit être effectuée par un professionnel certifié. Cependant, pour les installations au-dessus de 2 000 pieds (610 m) du niveau de la mer et jusqu'à 7 800 pieds, si vous rencontrez des problèmes de performance de flamme, vous pouvez obtenir des kits d'injecteurs pour le gaz naturel et le gaz propane auprès du service agréé BEKO qui fonctionneront à ces altitudes plus élevées. Si les performances de la flamme sont satisfaisantes, aucun changement d'injecteur n'est nécessaire. Assurez-vous que l'installation du produit est effectuée conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations/exigences locales.

LA CONVERSION SERA EFFECTUÉE PAR UN REPRÉSENTANT AGRÉÉ DU FABRICANT, CONFORMÉMENT AUX EXIGENCES DU FABRICANT, DES AUTORITÉS PROVINCIALES OU TERRITORIALES COMPÉTENTES ET SELON LES EXIGENCES DE L'INSTALLATION CSA B149.1 OU CSA B149.1

Installation de gaz propane

Le réservoir de gaz propane doit être équipé de son propre régulateur haute pression. De plus, le régulateur fourni avec cet appareil doit également être utilisé. L'appareil est expédié de l'usine pour être utilisé avec du gaz naturel. Il doit être converti pour être utilisé avec du propane. Un technicien ou un installateur qualifié doit effectuer la conversion. Cet appareil a été testé et il a été confirmé qu'il fonctionnera conformément aux normes applicables jusqu'à une altitude de 7 800 pi (2 377 m). Exception : Pour l'utiliser avec du gaz propane, l'appareil doit être converti conformément aux instructions de conversion au propane.

Raccordement au réseau de gaz



AVERTISSEMENT :

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

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

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

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

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

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

arrêter l'approvisionnement en gaz de la cuisinière.

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



REMARQUE :

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

1. Installez un adaptateur flare mâle de 1/2 pouce (12,7mm) au filetage interne NPT de 1/2 pouce (12,7mm) de l'arrivée de la cuisinière. Utilisez une clé de maintien sur le raccord coudé pour éviter des dommages.
2. Installez un adaptateur flare mâle raccord de 1/2 (12,7mm) ou 3/4 (19mm) pouce au filetage interne NPT de la soupape d'arrêt manuelle.
3. Relevez le connecteur d'appareil en métal flexible.
4. Assurez-vous que le disjoncteur est en position d'arrêt (OFF) et branchez ensuite le cordon de la cuisinière à la prise électrique.
5. Repoussez la cuisinière en position en vous assurant que les pieds de la cuisinière glissent sous le support anti-basculement. Une fois correctement installée, la cuisinière se trouve à 3/4 po (19 mm) du mur.



REMARQUE :

Veillez à ne pas coincer le connecteur flexible!

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

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

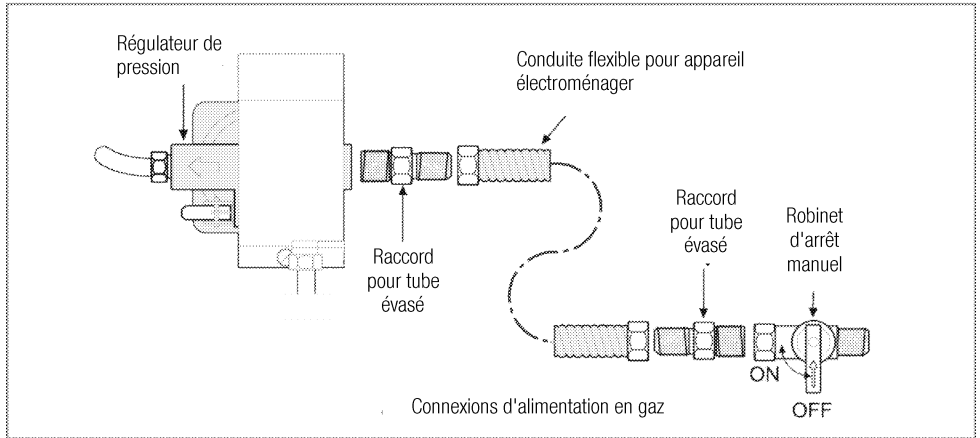
1. Assurez-vous que le disjoncteur est en position d'arrêt (OFF) et branchez ensuite le cordon de la cuisinière à la prise électrique.
2. Repoussez la cuisinière en position en vous assurant que les pieds de la cuisinière glissent sous le support anti-basculement. Une fois cor-

rectement installée, la cuisinière se trouve à 3/4 po (19 mm) du mur.

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

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

Procédez au « Test de fuite de gaz »



Test de fuite de gaz

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

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

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



AVERTISSEMENT :

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



AVERTISSEMENT :

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

Test de fonctionnement du brûleur

1. Activez le disjoncteur

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

2. Test des brûleurs de la cuisinière

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

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

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

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

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

Lorsque la flamme est bien réglée

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

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

3. Test des brûleurs du four

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

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

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

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

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

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

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

Caractéristiques des flammes

Flamme jaune :

Réglage supplémentaire nécessaire



Flamme bleue claire :

Normal pour une utilisation avec gaz naturel.



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

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

Appelez le service, si

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



REMARQUE :

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

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



IMPORTANT :

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

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

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

L'isolation des fibres de verre dans les fours autonet-toyants produit une très petite quantité de monoxyde de carbone, de benzène, de formaldéhyde et de toluène pendant le cycle de nettoyage. Vous pouvez réduire l'exposition en laissant la fenêtre ouverte ou à l'aide d'un ventilateur ou d'une hotte.

Raccordement au réseau électrique



IMPORTANT :

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



IMPORTANT :

Cet appareil doit être mis à la terre!



AVERTISSEMENT

Évitez les risques d'incendie ou décharges électriques. N'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonge, et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon électrique ; seul un électricien qualifié peut installer une prise près de l'appareil. Le non-respect de cet avertissement peut causer de blessures graves, un incendie ou la mort.



AVERTISSEMENT

Risques d'électrocution! Procéder à la mise à la terre par un conducteur neutre est interdit pour de nouvelles installations de circuit de dérivation (1996 NEC) dans les maisons mobiles et les véhicules récréatifs, ou dans les régions où les codes locaux interdisent la mise à la terre par un conducteur neutre.

Avant de débiter le travail sur l'installation électrique, coupez le courant électrique dans l'appareil pendant les raccordements de lignes.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des décès, un incendie ou une électrocution.

Fournir le branchement électrique

Installez la boîte de jonction sous l'armoire et connectez un fil électrique de 120/240 ou 120/208 Volt à partir du panneau principal. NE connectez PAS le fil au panneau de circuit tout de suite.

Exigences électriques

Cet appareil doit être livré avec une tension et une fréquence adéquates et doit être connecté à un circuit de dérivation individuel correctement mis à la terre, protégé par un fusible ou un disjoncteur. Un disjoncteur ou un fusible sont requis par votre appareil.

L'ampérage recommandé du disjoncteur ou fusible pour votre appareil est de 20 A.

Respectez tous les codes et ordonnances gouvernementaux

Un seul support électrique à 3 ou 4 fils de phase simple de 120/240 ou 120/208 volts et 60 Hz CA est requis sur un circuit séparé fusionné des deux côtés de la ligne (fils rouge et noir). Un fusible temporisé ou disjoncteur est recommandé. NE PAS fusionner le neutre (fil blanc).

REMARQUE : Le calibre et les connexions de câbles doivent être conformes la taille du fusible et au classement de l'appareil conformément au Code national d'électricité américain ANSI/NFPA N° 70 de l'édition la plus récente.



IMPORTANT :

Cet appareil doit être correctement mis à terre pour éviter les dangers d'électrocution!

Notre compagnie ne sera pas tenue responsable des dommages causés par l'appareil sans un réceptacle de mise en terre.

Cet appareil doit être mis en terre conformément aux codes locaux, ou en leur absence, au Code national d'électricité ANSI/NFPA No. 70 de l'édition la plus récente des États-Unis.

L'installation devrait être faite par un électricien certifié.



AVERTISSEMENT :

Risques d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie dus à des dommages à l'alimentation principale!

Le câble d'alimentation principale ne doit pas être plié, serré, piégé ou entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le câble d'alimentation principale est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.

Cette cuisinière peut être connectée au moyen d'un « câblage réel » permanent (câble de cuivre ou aluminium à armure flexible ou non-métallique), ou avec un

kit d'alimentation. Seul un kit d'alimentation codé 120/240 volts et 20 ampères terminant en conduit étamé et marqué pour usage avec les appareils peut être utilisé. Si un cordon de 20 Ampères est utilisé, il doit être marqué pour usage avec une ouverture de 1 3/8 pouces (35 mm) de diamètre.

Le cordon doit avoir 3 ou 4 conducteurs pour correspondre au réceptacle électrique (Utilisez un conducteur de cuivre ou d'aluminium).



AVERTISSEMENT :

Risque d'incendie ou d'électrocution si un kit de cordon d'appareil de mauvaise taille est utilisé ou si le manuel d'installation ou le collier de serrage ne sont pas utilisés.

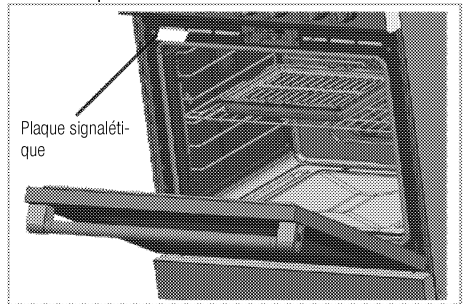


AVERTISSEMENT :

Ne desserrez pas les écrous qui sécurisent le câblage de la cuisinière installée en usine sur le bornier lorsque vous branchez l'appareil. Une panne d'électricité ou une perte de connexion électrique peut survenir.

Lorsque l'appareil est installé à un endroit non autorisé à la mise à la terre par le biais d'un câble neutre, un cordon à 4 conducteurs doit être utilisé ou un assemblage de câble. Voir les instructions du fabricant. Les données de l'alimentation principale doivent correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil.

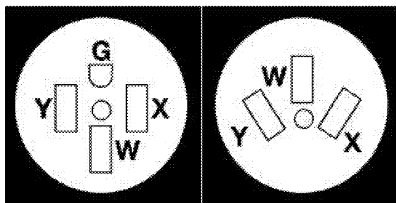
Vous pouvez aussi consulter la plaque signalétique en ouvrant la porte.



Types de prises murales électriques à 3 et 4 fils et orientation recommandée du montage mural

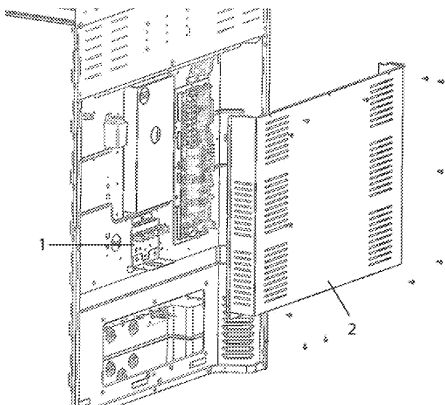
La Figure A illustre le réceptacle à 4 fils requis pour une nouvelle installation du circuit de dérivation (1996 NEC) dans les maisons mobiles, ou les véhicules récréatifs ou lorsque les codes locaux ne permettent pas la mise à la terre par le neutre.

La Figure B illustre le réceptacle à 3 fils autorisé dans les endroits qui permettent la mise à la terre à travers le neutre.



A) Réceptacle mural à 4 fils B) Réceptacle mural à 3 fils (10-50R)

Accès au bornier



- 1 Bornier
2 Couvercle

Dévissez les vis du couvercle de l'accès arrière et enlevez le couvercle du bornier.

Après avoir terminé les connexions, posez le couvercle du bornier à sa position originale et serrez les vis.

Branchement du cordon d'alimentation



AVERTISSEMENT

Risques d'électrocution!

Le Cadre est mis à la terre par le neutre de l'appareil à travers une jonction. Procéder à la mise à la terre par un conducteur neutre est interdit pour de nouvelles installations de circuit de dérivation (1996 NEC) dans les maisons mobiles et les véhicules récréatifs, ou dans les régions où les codes locaux interdisent la mise à la terre par un conducteur neutre. Pour les installations où la mise à la terre par un conducteur neutre est interdite :

- a- Déconnectez la jonction du neutre;
 - b- Utilisez une borne ou câble de mise à la terre pour relier l'unité à la terre; et
 - c- Connectez la borne ou le câble neutre au circuit de dérivation neutre de la manière habituelle (lorsque l'appareil doit être connecté en utilisant un ensemble de cordons, utilisez un cordon à 4 conducteurs ou un conduit dans ce but). Voir la Fig. 9
- N'utilisez pas de rallonge.



IMPORTANT :

Ne dévissez pas les assemblages par écrous installés en usine puisqu'ils sécurisent le câblage de la cuisinière sur le bornier. Des coupures électriques ou une perte d'alimentation électrique peut survenir si ces trois écrous sont dévissés ou enlevés.

Cordon d'alimentation

Installation du réducteur de tension

Installez un câble de mise à la terre sur la cuisinière qui

relie la borne centrale du bornier neutre sur le châssis de la cuisinière. Raccordez le câble de mise à la terre à la cuisinière par la vis centrale, la plus basse. Voir Figure 9. N'enlevez pas le câble de mise à la terre sauf disposition contraire dans les codes nationaux, de l'État ou locaux.

Remarque: Si vous enlevez le câble de mise à la terre pour une raison quelconque, raccordez un câble de mise à la terre distinct à la vis de terre distincte vissée sur le châssis de la cuisinière et sur une source de terre adéquate.

Raccords du câble permanents de 3 à 4 fils

Raccord permanent à 3 fils - suivez les étapes 2 et 5 ci-dessous. Raccord permanent à 4 fils - suivez toutes les étapes ci-dessous.

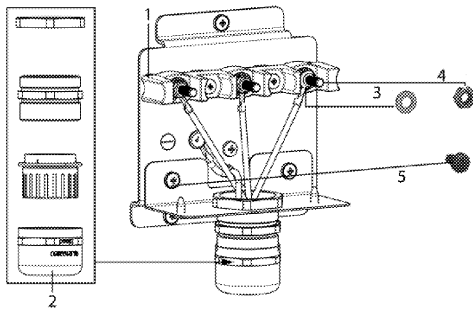
Avant le câblage de la cuisinière, examinez les schémas d'emplacement de la source d'alimentation proposée à la Figure 2. Si vous connectez l'appareil à un système électrique à 4 fils

1. Suivez les instructions d'installation du fabricant fournies avec la pince de décharge de traction et installez l'appareil.
2. Retirez l'isolation des extrémités du câblage permanent des lignes 1, 2 et neutre; de plus décaper le fil de terre sur les raccords à 4 fils. Serrez tous les câbles à 3 ou 4 fils au bornier. Respectez les emplacements des fils indiqués à la Figure 10.
IMPORTANT : NE DESSERREZ PAS les assemblages par écrous installés en usine puisqu'ils sécurisent le câblage de la cuisinière sur le bornier. Des coupures électriques ou une perte d'alimentation électrique peut survenir si ces trois écrous sont dévissés ou enlevés.
Remarque : Pour le raccord permanent à 3 fils, sautez les étapes 3 et 4 et passez à l'étape 5.
3. Déconnectez le câble de mise à la terre. Enlevez la vis de terre et la plaque installées en usine pour détacher le câble de mise à la terre en cuivre installé en usine du cadre de la cuisinière. Coupez et jetez le câble en cuivre du bornier. **CONSERVEZ** la vis de terre, la plaque de terre et passez à l'étape 4.
4. Raccordez le câble de mise à la terre vert au cadre de la cuisinière à l'aide de la vis de terre tel qu'indiqué à la Figure. Assurez-vous d'installer le

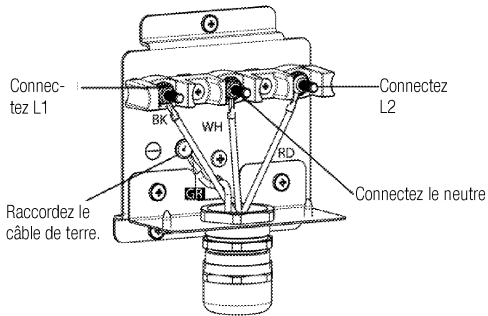
câble dans le même trou que celui de la vis de terre préalablement installée.

5. Assurez-vous que tous les raccords sont bien fixés et remplacez le couvercle de l'accès arrière. Voir Figure.
Remarque : Les raccords de compression de câble de terrain sans terminaison doivent être réglés à environ 90 po./lb.

Raccord à 4 fils

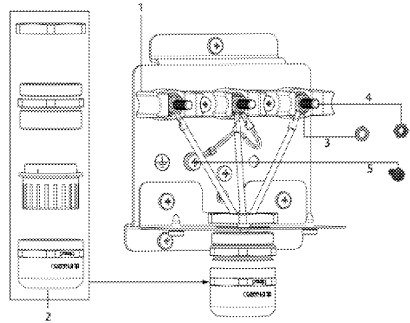


- 1 Bornier
- 2 Cordon d'alimentation / plaque de conduction
- 3 Rondelle
- 4 Écrou
- 5 Vis

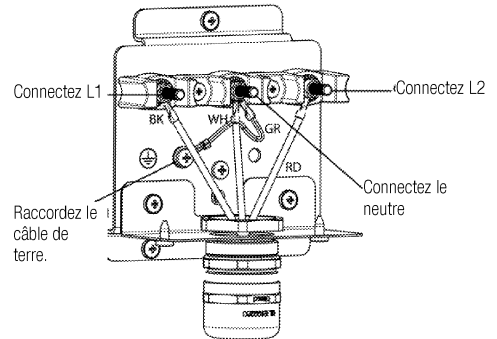


- BK Noir
 WH Blanc
 RD Rouge
 GR Vert

Raccord à 3 fils



- 1 Bornier
- 2 Cordon d'alimentation / plaque de conduction
- 3 Rondelle
- 4 Écrou
- 5 Vis



- BK Noir
 WH Blanc
 RD Rouge

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 pour le four revêtus d'émail ou de couleur foncée, pour avoir une meilleure transmission de la chaleur.
- Pour la cuisson de vos viandes, préchauffez le four si cela est recommandé dans le manuel de l'utilisateur ou les instructions de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur l'étagère métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four est déjà chaud.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- ✳️ Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. (N'ouvrez pas la porte du four).
- Utilisez des récipients ou des casseroles à couvercle. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Choisissez toujours la bonne taille de casserole pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.

Première utilisation

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

Réglage de la durée



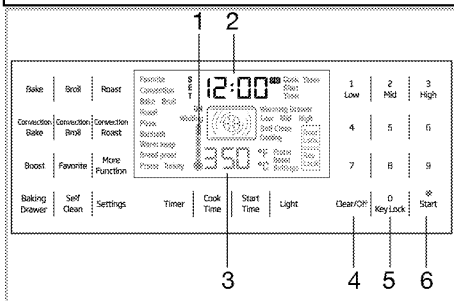
IMPORTANT :

Le réglage par défaut de l'horloge est de 12 h 00 après mise sous tension initiale.



IMPORTANT :

Le réglage de l'heure actuelle est automatiquement réinitialisé en cas de panne de courant. Veuillez régler à nouveau l'horloge.



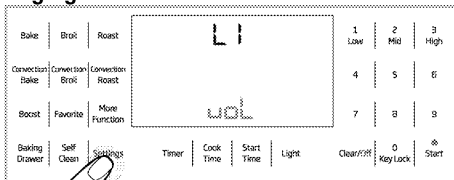
- 1 Symbole de température ambiante
- 2 Affichage de l'horloge active
- 3 Affichage de température de consigne
- 4 Touche tactile pour Effacer/Éteindre
- 5 Touche tactile de verrouillage pour désactiver toutes les touches.
- 6 Touche tactile pour Démarrer/Approuver la cuisson

1. Touchez une fois l'icône « Réglages ».



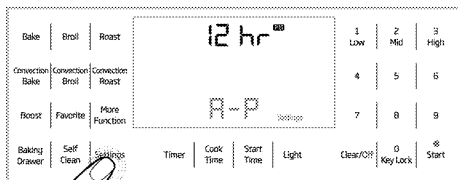
2. À l'affichage de la minuterie, les touches tactiles « Time » et « Settings » clignotent.
3. Réglez l'horloge à l'aide du clavier numérique.
4. Une fois la durée souhaitée entrée, réglez l'heure en touchant « Démarrer » ou patientez environ 10 secondes.
5. Après avoir défini une plage de 12 heures, vous pouvez effectuer une sélection AM-PM à l'aide du bouton 8.

Réglage du niveau de volume



1. Appuyez deux fois sur le pavé tactile «Settings».
2. Le pavé tactile «Settings» clignote.
3. Ajustez le type "L1", "L2" ou "L3" en touchant 1, 2 ou 3 sur le pavé numérique.
4. Réglez "L1", "L2" ou "L3" en appuyant sur "Start" ou attendez environ 10 secondes.

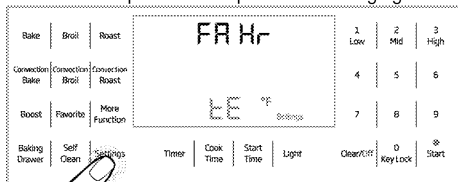
Réglage de 12 heures - 24 heures



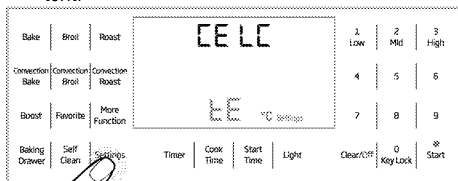
1. Touchez trois fois la touche tactile « Réglages ».
2. La touche tactile « Réglages » clignote.
3. Réglez 12 h ou 24 h en touchant les numéros 1 et 2 du pavé numérique.
4. Réglez 12 h ou 24 h en appuyant sur « Démarrer » ou patientez environ 10 secondes.

Réglages de l'unité de température

1. Touchez quatre fois le paramètre « Réglages ».



2. La touche « Réglages » et l'icône °F ou °C clignotent.



3. Choisissez °F ou °C en touchant les numéros 1 et 2 du pavé numérique.
4. Une fois l'unité de température souhaitée entrée, définissez l'unité de température en touchant « Démarrer » ou patientez environ 10 secondes.

Premier nettoyage de l'appareil



IMPORTANT :

Lorsque vous déplacez l'appareil pour le nettoyage et/ou l'entretien, coupez l'alimentation électrique CA.

Déplacez avec précaution l'appareil en le tirant vers l'extérieur. La cuisinière est lourde, manipulez-la avec précaution.



La surface peut être endommagée par certains détergents ou matériaux de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage. Soyez prudent pour éviter des brûlures de vapeur. Plusieurs nettoyeurs peuvent produire des fumées toxiques lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

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

Chauffage initial



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 aérée, pour évacuer l'odeur et la 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 ou couches de production sont brûlés et enlevés.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures! L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, les sections internes du four, les éléments chauffants etc. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil. Utilisez toujours des gants de protection thermiques lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la fonction de cuisson au four.
4. Réglez la température à 350 °F (175 °C).
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. Laissez le four fonctionner en mode Gril 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 Utilisation de la table de cuisson

Généralités sur la cuisson



AVERTISSEMENT

Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un 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.

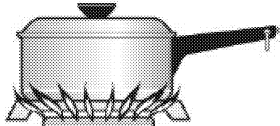


MISE EN GARDE

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 flamme



- 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.

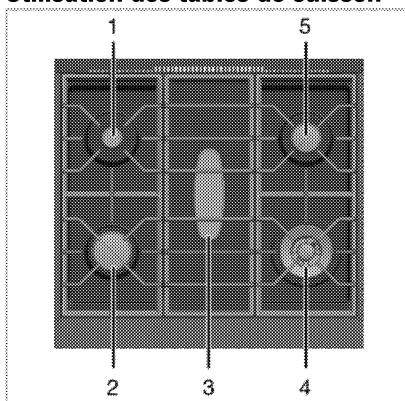
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc d'y poser des récipients en plastique ou en aluminium. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles ou récipients à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée 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

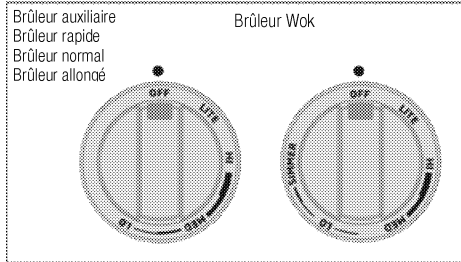


- 1 Brûleur normal de 18-22 cm (7 - 8,66 pouces)
- 2 Brûleur rapide de 22-26 cm (8,66 - 10,2 pouces)

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

Allumage des brûleurs à gaz

Les brûleurs à gaz sont contrôlés 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 ».
L'allumage démarre en position "LITE", la combustion s'effectue vers la position de cuisson "HI".
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!

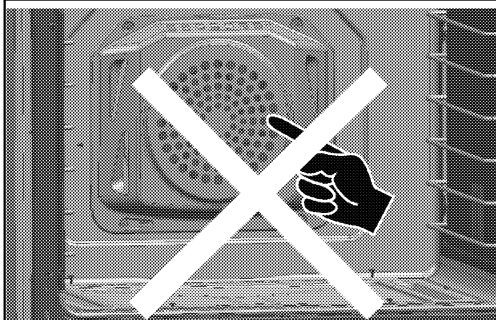
N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de gril intense.

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.

Conseils pour la cuisson des légumes

1. Si une assiette de légumes cuit sans jus et devient sèche,

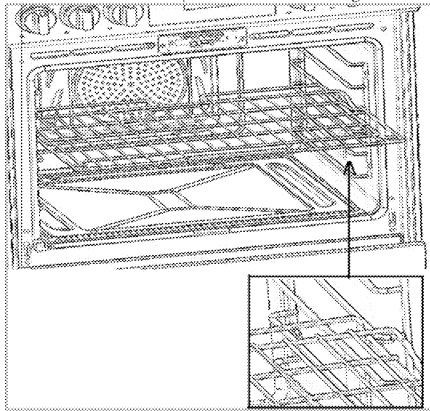
» Puisqu'en utilisant un couvercle durant la cuisson on gardera le jus des plats dans la casserole, faites cuire vos plats de légumes dans une casserole avec un couvercle au lieu d'un plateau.

2. Si les plats de légumes ne cuisent pas,

» Faites bouillir les légumes avant de les manipuler ou préparez-les comme des aliments en boîte de conserve et mettez-les dans le four.

Positions des grilles

Pour une couverture optimale du brunissage, positionnez la grille en métal au centre du four, juste hors de contact avec la vitre de la porte. Placer la grille en métal complètement à l'arrière du four réduira la couverture de brunissage. Il est important de positionner correctement la grille en métal sur la clayette latérale. La grille en métal doit être placée de telle sorte qu'elle s'ajustera dans l'ouverture qui lui est réservée tel qu'illustré dans la figure.



Comment utiliser le four électrique

Allumage du four électrique

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

Lorsque le mode Veille est activé ;

Cuisson au four

Gril

Rôtissage

Grillage par convection

Cuisson par convection

Rôtissage par convection

Plus de fonctions

Auto-nettoyage

Tiroir chauffant

Réglages

Voyant

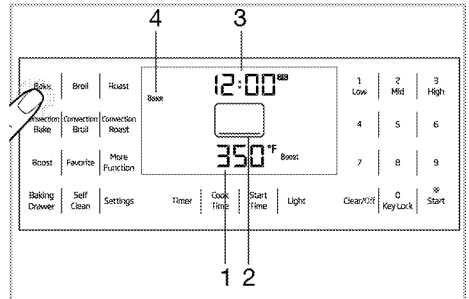
Verrouillage des touches

Touche Favorite (Favoris)

La touche à effleurement **Timer** (Minuterie) est active.

Réglage de la température et du mode de fonctionnement

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



1 Icône des fonctions

2 Zone de température de consigne

3 Emplacement de l'horloge active

4 Nom du mode de fonctionnement

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

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

Pour régler la température de votre appareil, veuillez d'abord sélectionner toutes les fonctions (à l'exception des fonctions Gril, Grillage par convection, Conservation au chaud et Tiroir chauffe-plat). Définissez la température de consigne à l'aide du pavé numérique. Vous pouvez modifier la valeur de température de consigne après avoir commencé la cuisson. Si vous souhaitez effectuer cette opération, il suffit de toucher la même fonction et de modifier la valeur de température de consigne. Réglez la température des fonctions Gril, Grillage par convection, Conservation au chaud et Tiroir chauffe-plat en appuyant sur les touches 1-Bas, 2-Milieu et 3-Haut du pavé numérique.

Tableau des fonctions

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

FONCTION	TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE	BAS	MOYEN	ÉLEVÉ	MAX	MIN
	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C
CUISSON AU FOUR	350/175				550/290	125/50
CUISSON PAR CONVECTION	350/175				550/290	125/50
GRIL	350/175	350/175	450/230	550/290		
GRILLAGE PAR CONVECTION	350/175	350/175	450/230	550/290		
RÔTISSAGE	375/190				550/290	125/50
RÔTISSAGE PAR CONVECTION	350/175				550/290	125/50
PIZZA	425/220				550/290	125/50
SABBAT	350/175				450/230	125/50
CONSERVATION AU CHAUD	150/65	150/65	170/75	200/95		
FERMENTATION DU PAIN	100/40				125/50	100/40
NDE DE PREMIER CHOIX	325/165				550/290	125/50
AUTO-NETTOYAGE		3 HEURE S	4 HEURES	5 HEURES		
TIROIR CHAUFFANT	150/65	150/65	170/75	200/95		

Fonctions de cuisson

Cuisson au four



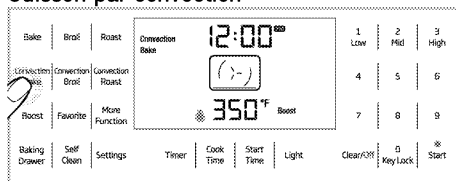
Seul l'élément chauffant inférieur est activé. Vous pouvez utiliser le mode Cuisson pour divers types d'aliments, de la pâtisserie aux ragoûts.

Faites cuire les aliments sur une seule grille avec les casseroles positionnées au milieu du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po (25 mm) à 1,5 po (38 mm) entre les récipients et les parois du four.

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

Le temps de cuisson dépend de la taille, la forme et la matière du poêle/de la casserole.

Cuisson par convection



Seul l'anneau de chauffage est activé. La chaleur provient de l'arrière de la plaque d'acier 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.

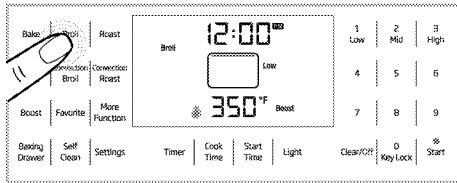
Ce mode est également idéal pour la cuisson des gâteaux éponges, des pasties et des biscuits sur des grilles multiples (3 et 5) simultanément et de grandes quantités d'aliments cuits au four.

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 1,5 po (38 mm) entre les récipients et les parois du four.

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

Le temps de cuisson dépend de la taille, la forme et la matière du poêle/de la casserole.

Gril



Seul l'élément chauffant du haut est activé. Le mode Gril peut être utilisé pour les morceaux de viandes, volailles et poissons. Il peut aussi être utilisé pour dorer le pain. Mettez les aliments sur une grille ou dans un poêle (plaque à griller).

Faites griller les aliments sur une seule grille avec le plateau à griller placé au centre des éléments chauffants.

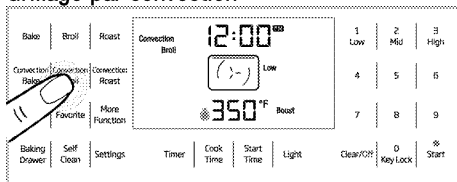
Le mode Gril a trois fonctions : Bas 350 °F (175 °C), moyen 450 °F (230 °C), élevé 550 °F (290 °C).

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

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

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

Grillage par convection



Seul l'élément chauffant du haut est activé. La chaleur provient de la partie supérieure du four et est répartie dans l'ensemble de ce dernier grâce au ventilateur à convection. Le mode Grillage par convection peut être utilisé pour les morceaux de viandes, la volaille et le poisson. Mettez les aliments sur une grille et dans un poêle (plaque à griller).

Faites griller les aliments sur une seule grille avec le plateau à griller placé au centre des éléments chauffants.

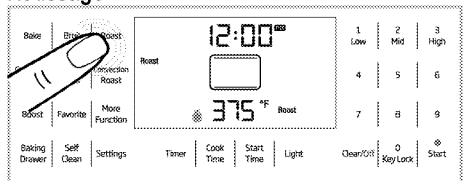
Le mode Grillage par convection a trois fonctions : Bas (350 °F (175 °C)), moyen (450 °F (230 °C)), élevé (550 °F (290 °C)).

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

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

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

Rôtissage

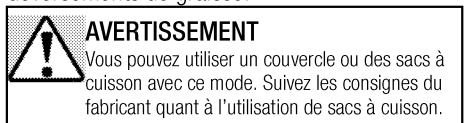


Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont activés. Le mode Rôtissage peut être utilisé pour les viandes et les volailles.

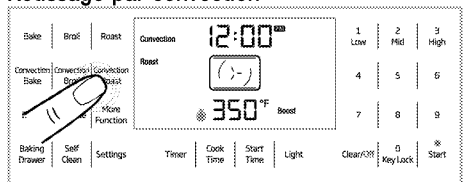
Faites rôti les aliments sur une seule grille avec les casseroles positionnées au milieu du four.

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

Pour de meilleurs résultats, utilisez un poêle et une grille (plaque à rôti ou plaque à griller) sous la viande ou la volaille. Le poêle collecte les déversements de graisse.




Rôtissage par convection



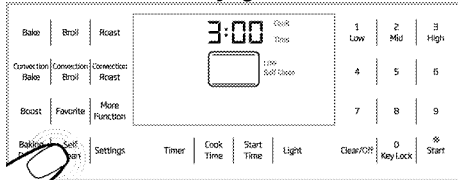
Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont activés. La chaleur provient des parties supérieure et inférieure du four et est répartie dans l'ensemble de ce dernier grâce au ventilateur à convection. Le mode Rôtissage par


convection peut être utilisé pour la viande, la volaille et de grandes quantités d'aliments rôtis. Faites rôtir les aliments sur une seule grille avec les casseroles positionnées au milieu du four. Lorsque vous utilisez le mode Rôtissage par convection, préchauffez le four pour de meilleurs résultats.


Pour de meilleurs résultats, utilisez un poêle et une grille (plaque à rôtir ou plaque à griller) sous la viande ou la volaille. Le poêle collecte les déversements de graisse.


 **AVERTISSEMENT**
Lorsque vous utilisez ce mode, ne couvrez pas la viande ou n'utilisez pas de sacs à cuisson.

Fonction Auto-nettoyage



 **AVERTISSEMENT :**
Le mode Auto-nettoyage peut uniquement être activé lorsque le four est complètement refroidi. En cas de dysfonctionnement du mode Auto-nettoyage (panne de courant), éteignez le four et débranchez-le de la prise secteur puis, contactez le service de dépannage.

 **DANGER :**
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures!
Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.

 **AVERTISSEMENT :**
Le four est équipé d'une fonction d'auto-nettoyage. Le four est chauffé à environ 790 °F et les particules présentes sont réduites en cendre. Une fumée épaisse peut se dégager. Aérez bien la pièce.

L'auto-nettoyage doit être effectué toutes les 10 utilisations environ.


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


Niveau bas (LO): il dure 3 heures.

Niveau moyen (MED): il dure 4 heures.

Niveau élevé (HI): il dure 5 heures.

 **AVERTISSEMENT :**
Retirez tous les accessoires du four.

 **AVERTISSEMENT :**
En cas de dysfonctionnement du mode Auto-nettoyage, éteignez le four et débranchez-le de la prise secteur. Faites dépanner votre four par un technicien qualifié.

 **AVERTISSEMENT :**
Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les dépôts alimentaires présents dans le four. Une quantité excessive de graisse peut enflammer le four, et causer ainsi des dommages dans votre domicile dus à la fumée.

 **AVERTISSEMENT :**
Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé. En cas de dommage du joint d'étanchéité de la porte du four, faites-le remplacer par un joint neuf par le service agréé.

 **AVERTISSEMENT :**
Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, nettoyez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide, essuyez la graisse et les dépôts alimentaires présents dans le four. Une quantité excessive de graisse peut enflammer le four, causant ainsi des dommages dans votre domicile dus à la fumée. Retirez tous les accessoires du four.

1. Avant le cycle d'auto-nettoyage, nettoyez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide.
2. Maintenez la molette enfoncée et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre sur le niveau de « nettoyage » souhaité. (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 cycle d'auto-nettoyage. Déplacez toujours les oiseaux et les animaux domestiques dans une pièce fermée et bien aérée. Maintenez la cuisine bien ventilée pendant le cycle d'auto-nettoyage pour préserver également votre santé.

3. Si lors du processus d'auto-nettoyage vous observez une flamme dans le four, mettez le four hors tension et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'entrée de l'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut plutôt provoquer une reprise de flamme dans le four. Le non-respect de ces instructions peut provoquer de graves brûlures.

ATTENTION:
 Après un cycle de nettoyage, éliminez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.

i Pendant le cycle de nettoyage automatique, le débit d'air vers les brûleurs est coupé. Après avoir positionné le bouton de fonction et de température en position d'arrêt, le verrou de la porte s'ouvre automatiquement. Une fois le four refroidi, l'alimentation électrique des brûleurs de la plaque de cuisson est activée.

i L'ampoule ne peut être manipulée pendant le cycle de nettoyage automatique.

AVERTISSEMENT :
 Si lors du processus d'auto-nettoyage vous observez une flamme dans le four, mettez le four hors tension et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'entrée de l'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut plutôt provoquer une reprise de flamme dans le four. Le non-respect de ces instructions peut provoquer de graves brûlures.

Pizza

The control panel shows the time 12:00 and temperature 425°F. The 'Pizza' mode is selected. A hand is shown pressing the 'Pizza' button. The panel includes buttons for Bake, Broil, Reheat, and a 3x3 grid of function buttons (1-9). Other buttons include Boost, Power, Main function, Settings, Timer, Cook Time, Start Time, Light, Clear/Off, Key Lock, and Start.

Seul l'élément chauffant inférieur est activé. La chaleur provient du bas et est répartie dans le

four grâce au ventilateur à convection. Le mode Pizza peut être utilisé pour les pizza fraîches et surgelées. Suivez les consignes du fabricant quant à la cuisson de pizzas surgelées.

Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez un plat à pizza ou une plaque de cuisson

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

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

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

Sabbat

The control panel shows the time 12:00 and temperature 350°F. The 'Sabbat' mode is selected. A hand is shown pressing the 'Sabbat' button. The panel includes buttons for Bake, Broil, Reheat, and a 3x3 grid of function buttons (1-9). Other buttons include Boost, Power, Main function, Settings, Timer, Cook Time, Start Time, Light, Clear/Off, Key Lock, and Start.

Seul l'élément chauffant inférieur est activé.

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 1,5 po (38 mm) entre les récipients et les parois du four.


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

La température doit se situer entre 125 °F (50 °C) et 450 °F (230 °C) avec le mode Sabbath.


i Toutes les touches de commande, excepté la touche CLEAR/OFF (Effacer/Arrêt) sont désactivées lorsque le mode Sabbath est activé.


i Si vous souhaitez quitter le mode Sabbath, appuyez simultanément sur les deux touches CLEAR/OFF (Effacer/Arrêt) et LIGHT (Voyant) pendant environ 2 secondes.


i La durée maximale du mode Sabbath est de 72 heures si vous avez réglé la durée de cuisson.


 La touche CLEAR/OFF (Effacer/Arrêt) désactive tous les éléments chauffants lorsque le mode Sabbat est activé, mais l'aspect de l'écran reste inchangé.


 **IMPORTANT :**
Le voyant est éteint lorsque la fonction Sabbat est en cours d'utilisation. Le voyant ne change pas si vous appuyez sur le bouton sans le mode Sabbat.


 **IMPORTANT :**
Vous ne pouvez pas changer la température du four après le démarrage de la fonction Sabbat.

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

 **IMPORTANT :**
Si vous réglez la durée de cuisson dans le mode Sabbat, tous les éléments chauffants sont fermés mais l'aspect de l'écran reste inchangé à la fin de la durée de cuisson.

 La durée maximale du mode Sabbat est de 75 heures si vous n'utilisez pas la fonction Durée de cuisson.


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

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


 **AVERTISSEMENT :**
Utilisez le mode Sabbat uniquement pendant le jour du sabbat et les fêtes juives.

 **AVERTISSEMENT :**
La santé de certains oiseaux et animaux domestiques est extrêmement sensible aux fumées se dégageant pendant le mode Sabbat. Déplacez toujours les oiseaux et les animaux domestiques dans une pièce fermée et bien aérée. Maintenez la cuisine bien ventilée pendant le mode Sabbat pour préserver également votre santé.

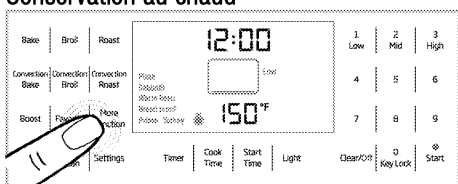
 Tous les aliments doivent être placés dans le four avant le début du Sabbat, puisqu'après cela est interdit.

 Avec le mode Sabbat activé, la porte du four s'ouvre une seule fois pour retirer les aliments. Lorsque le mode Vacances est activé, la porte du four s'ouvre et se ferme autant de fois que possible.

 Après une panne de courant, le four retourne à l'écran de démarrage.

 La durée de démarrage peut être réglée à 12 heures maximum pendant le mode Sabbat. Assurez-vous que l'horloge du four affiche l'heure exacte de la journée.

Conservation au chaud



Seul l'élément chauffant inférieur est activé. Le mode Conservation au chaud va conserver les aliments cuits chauds à une température de service. Commencez toujours à servir les repas chauds. Les aliments froids ou à la température ambiante ne peuvent pas être réchauffés dans ce mode (excepté les crackers, chips, ou céréales sèches croustillants).

Les bactéries vont se développer très rapidement dans les aliments dont la température est située entre 40 °F (4,5 °C) et 140 °F (60 °C).

Préchauffez le four avant de réchauffer les aliments.

Pour obtenir de meilleurs résultats, ne réchauffez pas les aliments pendant plus d'une heure.

Le mode Conservation au chaud a trois fonctions : Bas (150°F (65°C)), moyen (170°F (75°C)), élevé (200°F (95°C)).

Recommandations

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



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



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

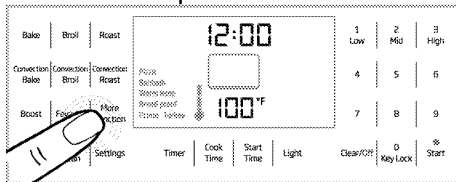


AVERTISSEMENT :
Ne laissez pas les produits en papier, les plastiques, les aliments en conserve ou les matériaux combustibles dans le tiroir, car ils peuvent s'enflammer.



AVERTISSEMENT :
Risque d'incendie!
N'entrez pas le matériel inflammable dans le four et/ou dans le tiroir-réchaud.

Fermentation du pain

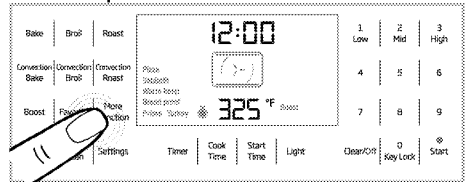


Seul l'élément chauffant inférieur est activé. Le mode Fermentation du pain peut être utilisé pour lever la pâte à pain et à pizza ou toute autre pâte à lever.

Utilisez un bol ou une casserole avec couvercle. Faites fermenter la pâte sur une seule grille avec le bol ou la casserole positionnés au milieu du four.

Aucun préchauffage n'est nécessaire.

Dinde de premier choix



Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont activés. La chaleur provient des parties supérieure et inférieure du four et est répartie dans l'ensemble de ce dernier grâce au ventilateur à convection. Utilisez le mode Dinde de premier choix pour une dinde entière ou ses parties.

Faites rôtir la dinde sur une seule grille avec les casseroles positionnées au milieu du four. Lorsque vous utilisez le mode Dinde de premier choix, préchauffez le four pour de meilleurs résultats.

Utilisez toujours une casserole ou une grille (plaque à rôtir ou plateau à griller) en-dessous de la dinde entière ou de ses parties. Le poêle collecte les déversements de graisse.



AVERTISSEMENT :
Lorsque vous utilisez ce mode, ne couvrez pas la viande ou n'utilisez pas de sacs à cuisson.



IMPORTANT :
Le temps de cuisson maximum réglable dans les modes est limité à 6 heures pour des raisons de sécurité. Il est limité à 5 heures pour la fonction d'Auto-nettoyage.



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



IMPORTANT :
Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.

Tiroir de cuisson

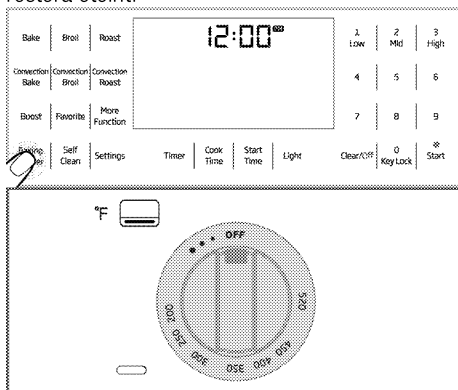
Le tiroir de cuisson peut être utilisé comme tiroir chauffant sur certains modèles. Le tiroir de cuisson sert à cuire des aliments (pizzas, biscuits et desserts) et consomme moins d'énergie que le four supérieur. Vous devez utiliser le tableau des temps de cuisson du four comme référence pour les températures de cuisson, mais l'heure peut être modifiée.

Pour de meilleurs résultats, préchauffez le tiroir de cuisson avant de cuire les aliments.

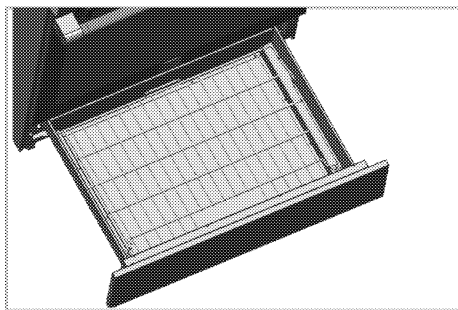
Le tiroir de cuisson prend environ 20 à 30 minutes pour se réchauffer.

Pour allumer le tiroir de cuisson, appuyez sur « Baking drawer » sur l'écran. L'agneau de signalisation du tiroir de cuisson restera allumé. Tournez ensuite le bouton du tiroir de cuisson à la température désirée.

Pour éteindre le tiroir de cuisson, tournez le bouton « Baking drawer » en position d'arrêt. Appuyez ensuite sur le tiroir de cuisson affiché. L'agneau de signalisation du tiroir de cuisson restera éteint.



MISE EN GARDE:
Placez la grille que vous utilisez pour le four à l'envers, dans le tiroir chauffe-plat.



MISE EN GARDE:
«Ne placez pas d'aliments, de papier d'aluminium ou d'ustensiles de cuisine directement sur le fond du tiroir.»

MISE EN GARDE:
Mettez les aliments dans un plat de service résistant à la chaleur dans le tiroir de cuisson.
Placez le plat sur la grille métallique du tiroir.

MISE EN GARDE:
N'utilisez pas le tiroir à des fins autres que la cuisson, comme le séchage des vêtements ou le rangement. Utilisez le tiroir uniquement à des fins de cuisson.

MISE EN GARDE:
N'utilisez pas de contenants en plastique ou de pellicules en plastique.

MISE EN GARDE:
Ne couvrez pas la partie intérieure du tiroir de cuisson avec des feuilles d'aluminium.

MISE EN GARDE:
Ne stockez pas de liquide ou d'eau dans le tiroir de cuisson.

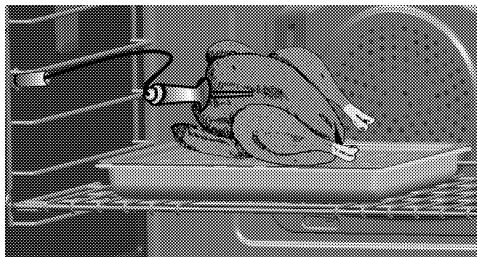
IMPORTANT:
Le tiroir de cuisson ne peut pas être utilisé pendant la fonction d'autonettoyage.

IMPORTANT:
Le tiroir de cuisson s'éteint automatiquement après 3 heures.

MISE EN GARDE:
La hauteur maximale des aliments pouvant être placés dans le tiroir de cuisson est d'environ 4 à 5 cm (1,5 à 2 pouces).

MISE EN GARDE:
Ne placez pas d'aliments, de papier d'aluminium ou d'articles de cuisine directement sur le fond du tiroir.

Utilisation de la sonde thermique



Le thermomètre de cuisine est utilisé pour mesurer la température centrale de la viande et des volailles comme la poule et la dinde. Pour ce faire, on introduit sa pointe fine et longue dans la viande et l'on fixe l'autre extrémité dans son encoche située sur la paroi latérale du châssis.

La température interne mesurée des aliments indique le niveau de tendresse de la viande.

Le symbole de la « Sonde » s'affiche à l'écran du four lorsque la sonde est fixée dans son encoche située sur la paroi latérale du châssis. Elle peut être utilisée avec les fonctions Sonde, Cuisson au four, Cuisson par convection, Rôtissage, Rôtissage par convection, Dinde cuite à point.

Utilisation du thermomètre de cuisine :

1. Sélectionnez l'une des fonctions du four qui vous permettent d'utiliser le thermomètre de cuisine.
2. Pour régler la température centrale des aliments, saisissez ladite température avec les chiffres sur le côté droit tandis que °F ou °C clignotent et appuyez sur « Démarrer ».
3. Pour régler la température interne du four, saisissez ladite température avec les chiffres sur le côté droit tandis que °F ou °C clignotent. Ensuite, appuyez sur « Démarrer » pour commencer la cuisson.
4. La température qui s'affiche à l'écran pendant la cuisson est la température centrale des aliments mesurée par le thermomètre de cuisine.
5. La cuisson s'arrête automatiquement une fois que la température centrale des aliments est atteinte.

MISE EN GARDE

L'utilisation d'un thermomètre de cuisine autre que celui fourni avec cet appareil peut endommager le thermomètre de cuisine ou une commande du four.

MISE EN GARDE

Utilisez les poignées du thermomètre de cuisine et une fiche lorsque vous les insérez dans les aliments et la prise ou que vous les en retirez.

MISE EN GARDE

Pour éviter d'endommager votre thermomètre de cuisine, n'utilisez pas des tenailles pour tirer le câble lorsque vous le retirez.

MISE EN GARDE

Introduisez complètement le thermomètre de cuisine dans la viande. Il ne doit pas toucher les os, la graisse ou le cartilage.

MISE EN GARDE

Pour les rôtis sans os, introduisez le thermomètre de cuisine dans la partie la plus charnue. Pour le jambon ou l'agneau avec os, introduisez le thermomètre de cuisine au centre du grand muscle inférieur.

MISE EN GARDE

Introduisez le thermomètre de cuisine au centre des plats comme le pain de viande ou les casseroles.

MISE EN GARDE

Introduisez le thermomètre de cuisine dans la partie la plus charnue de la cuisse intérieure à partir du bas et parallèlement à la cuisse d'une dinde entière.

Pour les fonctions dans lesquelles le thermomètre est utilisé, le symbole du « thermomètre de cuisine » s'affiche à l'écran et clignote avec un intervalle d'environ 1 sec comme indiqué à l'image. Le symbole du « thermomètre de cuisine » s'affiche également pour les fonctions dans lesquelles le thermomètre n'est pas utilisé. Le symbole du « thermomètre de cuisine » clignote rapidement à l'écran.

AVERTISSEMENT

Ne rangez jamais le thermomètre de cuisine à l'intérieur du four lorsqu'il n'est pas utilisé.

AVERTISSEMENT

Retirez le thermomètre du four lorsque le mode Auto-nettoyage est activé.

AVERTISSEMENT

Ne retirez pas le thermomètre dans son encoche située sur la paroi latérale à la fin de la cuisson; laissez-le refroidir. La chaleur peut causer des brûlures.

	MISE EN GARDE La pointe fine et longue du thermomètre de cuisine peut se briser lorsqu'elle est introduite dans les aliments congelés. Laissez les aliments congelés se décongeler avant d'utiliser le thermomètre.
	AVERTISSEMENT Utilisez toujours des poignées thermostables pour retirer le thermomètre à la fin de la cuisson.
	MISE EN GARDE Introduisez le thermomètre au centre du plat. Si la pointe du thermomètre est près de l'os ou de la surface de la viande, la cuisson s'arrête sans que la viande ait cuit à point.
	MISE EN GARDE Si vous n'introduisez pas complètement le thermomètre dans la viande, vous obtiendrez une mauvaise cuisson parce que le thermomètre détecte la différence entre la température de l'air du four et celle des aliments.
	MISE EN GARDE Vous pouvez régler la température centrale des aliments entre 100-210 °F (40-100 °C).
	La durée de cuisson ne s'affiche pas lorsque vous introduisez le thermomètre dans le plat.
	Pour de meilleurs résultats de cuisson avec la sonde à viande, il est recommandé de ne pas régler le temps de cuisson.
	En cas de cuisson sans sonde thermique, la température du four et la température de consigne du four sont affichées en alternance jusqu'à ce que la température du four atteigne la température de consigne. Après cela, la température de consigne du four est affichée.
	En cas de cuisson avec sonde thermique, la température du four et la température de consigne du four sont affichées en alternance jusqu'à ce que la température du four atteigne la température de consigne. Après ça, la température réelle de la sonde thermique est affichée.
	La cuisson ne peut pas commencer pour les fonctions dans lesquelles vous ne pouvez pas utiliser le thermomètre.

Fonctionnement de l'unité de commande du four

Activation du mode de fonctionnement semi-automatique

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

1. Placez votre plat dans le four et fermez la porte.
2. Sélectionnez la température désirée.
3. Si vous désirez modifier la température, réglez la température à l'aide des chiffres sur le côté droit alors que °F ou °C clignotent.
4. Pour le temps de cuisson, touchez une fois « Cook time » (temps de cuisson).
» Entrez le temps de cuisson à l'aide des chiffres sur le pavé à droite alors que Cook (Cuisson) et Time (Temps) clignotent.
5. Une fois la durée de cuisson définie, les symboles Cook (Cuisson) et Time (Temps) s'affichent en permanence.



6. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de temps conviennent, touchez Start (Démarrer) pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et la mention « ON » apparaît à l'écran.
» Le four chauffe jusqu'à la température pré-réglée et la maintient jusqu'à la fin du temps de cuisson sélectionné.

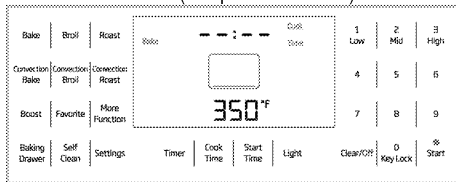
IMPORTANT :
Tous les segments du symbole de température intérieure du four (1) s'allument lorsque le four atteint la température définie.

7. À la fin de la cuisson, le four émet une alerte sonore.
8. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

Activation du fonctionnement automatique complet

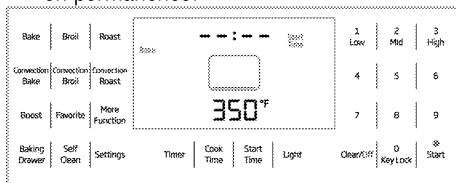
Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler le temps de cuisson et la fin du temps de cuisson.

1. Placez votre plat dans le four et fermez la porte.
2. Sélectionnez la température désirée.
3. Si vous désirez modifier la température, réglez la température à l'aide des chiffres sur le côté droit alors que °F ou °C clignotent.
4. Pour le temps de cuisson, touchez une fois « Cook time » (temps de cuisson).



» Entrez le temps de cuisson à l'aide des chiffres sur le pavé à droite alors que Cook (Cuisson) et Time (Temps) clignotent.

5. Touchez une fois « Start Time » (Temps de début) pour arrêter le temps de cuisson. Entrez le temps de cuisson à l'aide des chiffres sur le pavé à droite alors que Start (Démarrer) et Time (Temps) clignotent.
6. Une fois la fin de la durée de cuisson définie, les symboles de la fin de durée de cuisson, Start (Démarrer) et Time (Temps) s'affichent en permanence.



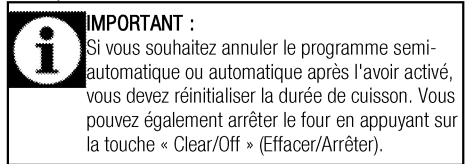
7. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température, de temps et de fin de durée de cuisson conviennent, touchez « Start » (Démarrer) pour démarrer la cuisson. « Cooking » (Cuisson) apparaît à l'écran.

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

8. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque le décompte du temps de cuisson a commencé. Le symbole « ON » s'affiche à l'écran et le four chauffe jusqu'à la température réglée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson.

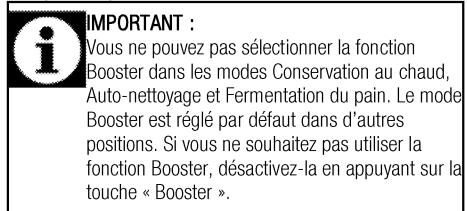


9. À la fin de la cuisson, le four émet une alerte sonore.
10. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.



Réglage du mode d'appoint (uniquement pour les fours électriques) (Chauffage rapide)

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



1. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de temps conviennent, touchez Start (Démarrer) pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et la mention « ON » apparaît à l'écran.
» Le symbole « Booster » disparaît lorsque le four atteint la température souhaitée et recommence à fonctionner dans la fonction précédant la fonction Booster.
2. Appuyez à nouveau sur la touche « Booster » afin d'annuler ou de désactiver la fonction de préchauffage rapide. Si le symbole « Booster » apparaît à l'écran, cela signifie que la

fonction est activée. Dans le cas contraire, elle est désactivée.

Utilisation du Verrouillage des touches

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

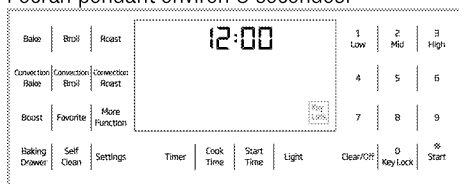


IMPORTANT :

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

Activation du verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches en appuyant sur la touche 0-Key Lock (Verrouillage des touches) parmi les chiffres à droite de l'écran pendant environ 3 secondes.



Désactivation du verrouillage des touches

Vous pouvez désactiver le verrouillage des touches en appuyant sur la touche 0-Key Lock (Verrouillage des touches) parmi les chiffres à droite de l'écran pendant environ 3 secondes.



IMPORTANT :

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

Utilisation de la minuterie comme alarme

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



IMPORTANT :

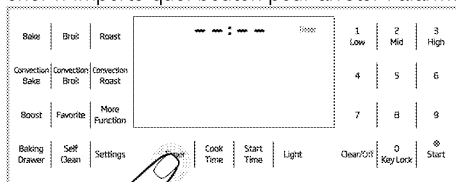
La période d'alarme maximale est de 6 heures.

Pour régler l'alarme:

Appuyez sur la touche « Timer » (Minuteur) à l'écran et réglez la période d'alarme souhaitée à l'aide des chiffres sur le côté droit de l'écran.

L'alarme est activée après 10 secondes environ lorsqu'aucune touche n'est enfoncée.

Lorsque l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole « Timer » (Minuteur) commence à clignoter et un signal d'alarme retentit. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.



Pour annuler l'alarme:

Touchez « Timer » (Minuteur) lorsque l'alarme est réglée. Lorsque vous réglez la durée sur 00:00, l'alarme est désactivée 10 secondes plus tard et le symbole « Timer » (Minuteur) disparaît de l'écran.

Allumer et éteindre le voyant

Chaque fois que vous touchez « Light » (Voyant) à l'écran, il s'allume et s'éteint ou vice versa.



IMPORTANT :

Si la fonction Auto-nettoyage est activée, le voyant reste éteint tout le temps. Appuyer sur la touche « Light » (Voyant) ne change pas cet état.



IMPORTANT :

Si la température interne du four dépasse 572 °F (300 °C), le voyant reste éteint tout le temps. Appuyer sur la touche « Light » (Voyant) ne change pas cet état.



IMPORTANT :

Si les fonctions du four sont activées, tous les éléments chauffants sont éteints lorsque la touche Clear/Off (Effacer/Arrêter) est actionnée.



IMPORTANT :

Si la porte du four est ouverte lorsque le ventilateur turbo est activé, le ventilateur turbo s'arrête.



IMPORTANT :

Si la porte du four est ouverte lorsqu'une fonction du four est activée, tous les éléments chauffants sont désactivés au bout de 30 secondes.

Les touches sont lumineuses. Les descriptions de ces voyants sont indiquées dans le tableau ci-dessous

Utilisation du mode Favoris

Enregistrement de la fonction Favoris

Lorsqu'une fonction de cuisson s'affiche à l'écran, les valeurs réelles sont enregistrées comme celles de votre plat préféré lorsque vous appuyez sur la touche « Favorite » (Favoris) pendant environ 3 secondes.



IMPORTANT :

1 menu sera enregistré comme votre plat préféré. Par conséquent, vous pouvez enregistrer un nouveau repas, le repas précédemment enregistré est supprimé et le tout récent sauvegardé.



IMPORTANT :

Les valeurs de la Cuisson au four et du Réglage sont pré-réglées comme repas « Préféré » dans la configuration initiale.

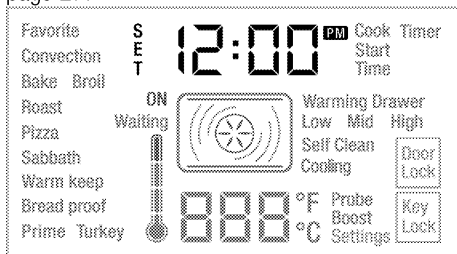
Sélection du menu préféré

Le menu Préféré s'affiche à l'écran si vous appuyez sur la touche « Favoris » pendant 1 seconde lorsque le four est allumé.

Appuyez sur la touche « Start » (Démarrer) pour lancer la cuisson.

Position Veille du minuteur

Une fois que l'heure de la journée est réglée sur l'unité, l'écran du minuteur affiche la durée et le symbole de cuisson manuelle s'allume, ce qui indique que l'unité est en mode Veille. Le symbole de cuisson manuelle reste allumé à l'écran lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ni les indicateurs, ni les éléments chauffants sur l'unité ne sont activés dans cette position. Ceci signifie que le four peut être mis en marche manuellement sans le réglage du minuteur. Si vous souhaitez effectuer une opération de cuisson programmée dans le four, veuillez suivre les étapes d'activation du minuteur du four indiquées à la page 27.



Position Arrêt du minuteur

Vous pouvez ramener le minuteur à la position OFF. Sur la position OFF, même si vous tournez le bouton des fonctions, le minuteur n'active pas les éléments chauffants. Pour régler le minuteur sur la position OFF lorsqu'il est en mode Veille:

1. Appuyez sur le bouton 2.
2. Si 0:00 ne s'affiche pas à l'écran, en appuyant les boutons 5 et 6 vous pouvez le régler sur 0:00.
3. Si 0:00 s'affiche déjà à l'écran, en appuyant sur le bouton 6 l'écran passe à 0:01. Lorsque vous appuyez ensuite sur le bouton 5, l'écran repasse à nouveau sur 0:00.
4. Un signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton 3 pour couper le signal sonore. Le symbole « AUTO » clignote et l'écran affiche l'heure de la journée.

Désormais la minuterie est dans la position OFF. Il s'agit de la même

position lorsque vous branchez votre appareil pour la première fois à l'alimentation secteur. Premier nettoyage de l'appareil.

Utilisation de la plaque à griller



IMPORTANT :

Avant d'utiliser le four, réglez l'horloge. Si l'horloge n'est pas réglée, le four principal ne fonctionnera pas.



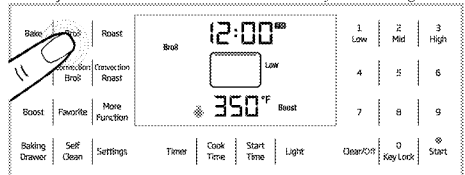
AVERTISSEMENT :

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!

Fermer la porte du four durant la cuisson sur le grill.

Activez le bouton Grill

1. Ajustez le cadran de fonction sur le symbole du grill.



2. Réglez le mode Grill. Le mode Grill a trois fonctions: Bas 350 °F (175 °C), moyen 450 °F (230 °C), élevé 550 °F (290 °C).
3. Préchauffez le four pendant environ 5 minutes, si nécessaire.

Tableau des temps de cuisson



IMPORTANT :

Le niveau 1 est le niveau **bas** du four.



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

Cuisson au four et rôtisserie

Aliments	Mode de cuisson	Température du four (°F-°C)	Nombre de grilles	Emplacement de la grille	Temps (min.)	Taille & Type de récipient	Explication
Génoise	Cuisson au four	350/175	Simple	3	20-30	8 po ou 9 po (200-230 mm) rond	Les gâteaux sont placés au milieu du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po (25 mm) à 1,5 po (38 mm) entre les récipients et les parois du four.
Génoise	Cuisson par convection	350/175	Multiple	2&4	30-40	8 po ou 9 po (200-230 mm) rond	Les gâteaux de la grille supérieure sont placés vers l'avant du four et les gâteaux de la grille inférieure vers le fond du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po (25 mm) à 1,5 po (38 mm) entre les récipients et les parois du four.
Pain (au levain*)	Cuisson au four	400/205	Simple	3	30-40	Plaque de pâtisserie	-
Pain (au levain*)	Cuisson par convection	400/205	Simple	3	25-35	Plaque de pâtisserie	-
Pâte feuilletée	Cuisson par convection	375/190	Multiple	2&4	15-25	Plaque à biscuits	Les gâteaux de la grille supérieure sont placés vers l'avant du four et les gâteaux de la grille inférieure vers le fond du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po (25 mm) à 1,5 po (38 mm) avec les parois du four.
Pizza fraîche (fine)	Cuisson au four	425/220	Simple	2	8-15	Plat à pizza et plaque de cuisson	-
Pizza fraîche, épaisse	Cuisson au four	425/220	Simple	2	12-20	Plat à pizza et plaque de cuisson	-
Pizza surgelée, épaisse	Cuisson au four	425/220	Simple	2	10-15	Plat à pizza et plaque de cuisson	-
Poulet, entier (4-4,5 lbs.)	Rôtissage par convection	375/190	Simple	2	120-140	Plaque à rôtir ou plateau à griller	La température interne minimum dans la cuisse est de 180 °F (82 °C)
Dinde, entière, non farcie (18-20 lb.)	Rôtissage par convection	325/160	Simple	1	150-180	Plaque à rôtir	La température interne minimum dans la cuisse est de 180 °F (82 °C). Recouvrez la surface supérieure de la dinde avec du papier pour éviter qu'elle ne brunisse excessivement pendant les dernières 30 minutes de cuisson, si nécessaire.
Surlonge, désossé (4-4,5 lbs.)	Rôtissage par convection	325/160	Simple	3	90-120	Plateau à griller	La température interne est de 145 °F (62 °C) (mi-saignant), 160 °F (71 °C) (saignant)
Pain grillé	Gril	Élevé	Simple	5	2-2:30	Plateau à griller	Placez le plateau à griller au centre des éléments chauffants.

Cuisse de poulet (2-2,5 lbs)	Gril	Élevé	Simple	4	Côté 1: 16-20 Côté 2: 8-12	Plateau à griller	Placez le plateau à griller au centre des éléments chauffants. La température interne minimum dans la cuisse est de 180 °F (82 °C).
Cuisse de poulet (2-2,5 lbs)	Gril	Moyen	Simple	4	Côté 1: 20-24 Côté 2: 14-16	Plateau à griller	Placez le plateau à griller au centre des éléments chauffants. La température interne minimum dans la cuisse est de 180 °F (82 °C).
Bœuf haché (0,3"-0,5" (pouces) d'épaisseur, 6 boulettes)	Gril	Élevé	Simple	4	Côté 1: 5-7 Côté 2: 3-5	Plateau à griller	Placez le plateau à griller au centre des éléments chauffants.
Hamburger, congelé (0,3"-0,5" (pouces) d'épaisseur, 6 boulettes)	Gril	Élevé	Simple	4	Côté 1: 7-10 Côté 2: 2-4	Plateau à griller	Placez le plateau à griller au centre des éléments chauffants.
*Levage	Cuisson au four	100/40	Simple	3	30-40	Cuve ou récipient à couvercle	
**Il est suggéré de préchauffer le four avant la cuisson de tous les aliments.							
**Il est suggéré de préchauffer le four pendant 5 à 6 minutes pour griller tous les aliments.							

6 Entretien et nettoyage

Généralités

La durée de vie du produit sera améliorée et la possibilité de problèmes diminuée si le produit est nettoyé à intervalles réguliers.



DANGER : **Risques d'électrocution!**

Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer pour éviter une décharge électrique.



DANGER : **Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!**

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



IMPORTANT :

La surface peut être endommagée par certains détergents ou matériaux de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre nettoyante/crème ou tout objet pointu. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre nettoyante/crème ou tout objet pointu.

- 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 l'appareil soigneusement après chaque utilisation; de cette façon, il sera possible d'enlever les résidus de cuisson plus facilement, en les évitant de brûler la prochaine fois que l'appareil sera utilisé.



IMPORTANT :

Aucun agent de nettoyage spécial n'est requis pour le nettoyage de l'appareil. Il est recommandé d'utiliser de l'eau tiède avec du liquide à laver, un linge doux ou une éponge et utiliser un linge sec pour le séchage.

- N'utilisez aucun matériel de nettoyage abrasif!
- 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 peut être endommagée par certains détergents ou matériaux de nettoyage.

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

N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métallique bien affûtés pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, et briser ainsi le verre.



AVERTISSEMENT :

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

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 n'est nécessaire 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 Auto-nettoyage



AVERTISSEMENT :

Le mode Auto-nettoyage peut uniquement être activé lorsque le four est complètement refroidi. En cas de dysfonctionnement du mode Auto-nettoyage (panne de courant), éteignez le four et débranchez-le de la prise secteur puis, contactez le service de dépannage.



DANGER :

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures!
Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.



AVERTISSEMENT :

Le four est équipé d'une fonction d'auto-nettoyage. Le four est chauffé à environ 790 °F et les particules présentes sont réduites en cendre. Une fumée épaisse peut se dégager. Aérez bien la pièce.

L'auto-nettoyage doit être effectué toutes les 10 utilisations environ.

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

Niveau bas (LO): il dure 3 heures.

Niveau moyen (MED): il dure 4 heures.

Niveau élevé (HI): il dure 5 heures.



AVERTISSEMENT :

Retirez tous les accessoires du four.



AVERTISSEMENT :

En cas de dysfonctionnement du mode Auto-nettoyage, éteignez le four et débranchez-le de la prise secteur. Faites dépanner votre four par un technicien qualifié.



AVERTISSEMENT :

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



AVERTISSEMENT :

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



AVERTISSEMENT :

Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, nettoyez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide; nettoyez la graisse et les restes d'aliments dans le four. Car une quantité excessive de graisse pourrait enflammer le four, causant ainsi des dommages dus à la fumée dans votre domicile. Retirez tous les accessoires du four.

1. Avant le cycle d'auto-nettoyage, nettoyez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide.
2. Maintenez la molette enfoncée et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre sur le niveau de « nettoyage » souhaité. (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 cycle d'auto-nettoyage. Déplacez toujours les oiseaux et les animaux domestiques dans une pièce fermée et bien aérée. Maintenez la cuisine bien ventilée pendant le cycle d'auto-nettoyage pour préserver également votre santé.

3. Si lors du processus d'auto-nettoyage vous observez une flamme dans le four, mettez le four hors tension et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'entrée de l'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut plutôt provoquer une reprise de flamme dans le four. Le non-respect de ces instructions peut provoquer de graves brûlures.



ATTENTION:

Après un cycle de nettoyage, éliminez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.



Pendant le cycle de nettoyage automatique, le débit d'air vers les brûleurs est coupé. Après avoir positionné le bouton de fonction et de température en position d'arrêt, le verrou de la porte s'ouvre automatiquement. Une fois le four refroidi, l'alimentation électrique des brûleurs de la plaque de cuisson est activée.



L'ampoule ne peut être manipulée pendant le cycle de nettoyage automatique.



AVERTISSEMENT :

En cas de flammes dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage, éteignez le four et laissez le feu s'éteindre. Ne forcez pas l'ouverture de la porte.

L'entrée d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut entraîner un embrasement dans le four. En cas de non-respect de cette consigne, vous risquez des brûlures graves.

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 en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retrait de la porte du four.

Pour démonter la porte du four, assurez-vous que le four est refroidi et qu'il est hors tension. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.

La porte du four est très lourde et ses pièces sont fragiles. Utilisez vos deux mains pour retirer la porte du four. La partie avant de la porte est en vitre. Manipulez-la soigneusement pour éviter de la briser.

Saisissez les bords de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée puisqu'elle peut glisser de votre main et causer des dommages ou des blessures.

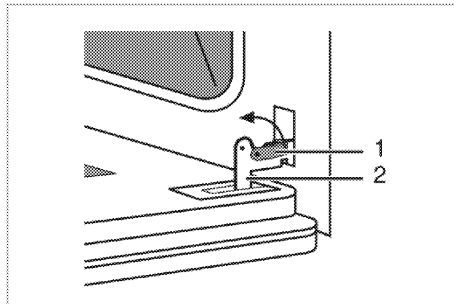
Si vous ne saisissez pas aisément et fermement la porte du four, cela pourra provoquer des blessures corporelles et dommages matériels. Pour éviter de vous blesser avec les charnières fermées, assurez-vous que les deux leviers sont bien en place avant d'enlever la porte. De plus, ne forcez pas l'ouverture ou la fermeture de la porte vous risquez d'endommager la charnière et de vous blesser.

Ne déposez pas la porte démontée sur des objets tranchants et pointus, autrement ils pourraient briser la vitre. Déposez-la sur une surface plane et lisse, positionnée de façon à empêcher le basculement de la porte.

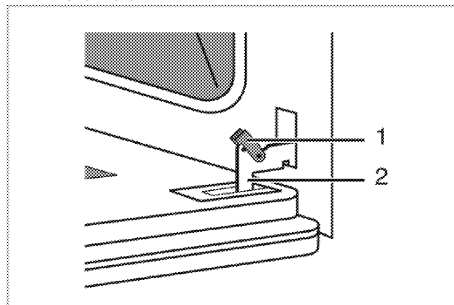
La porte du four peut être retirée pour nettoyer facilement l'intérieur du four.

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 la porte de 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 l'ordre inverse pour réinstaller la porte du four.



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

Remplacement de l'ampoule du four

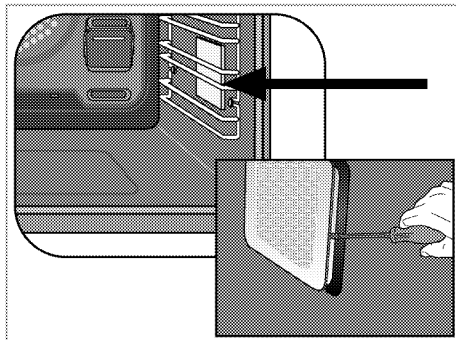


DANGER :

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

i L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des températures allant jusqu'à 300 °C (573 °F). Voir la section *Caractéristiques techniques* pour les détails. Les ampoules du four sont disponibles auprès d'un technicien ou des agents de service agréés.

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



Si votre four est équipé d'une lampe carrée:

Les ampoules du four peuvent être allumées avec le bouton de la lampe. Les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est au cycle de cuisson. Les lumières du four ne sont pas allumées durant l'auto-nettoyage. Chaque assemblage de lumière consiste en une lentille démontable, une ampoule ainsi qu'une douille qui est fixée en place. Le remplacement de l'ampoule est considéré comme un entretien de routine.

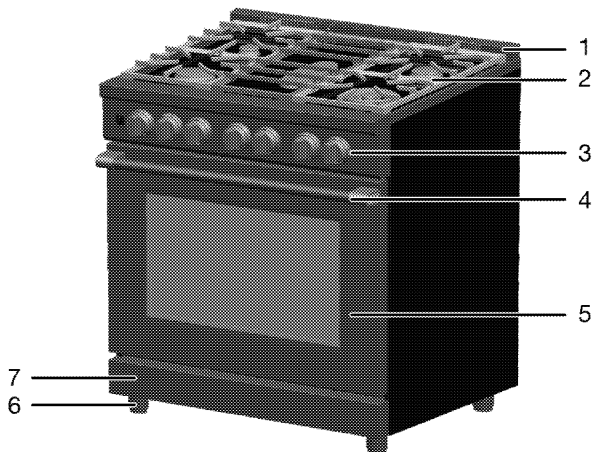
Les lumières du four ne sont pas allumées durant l'auto-nettoyage.

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

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

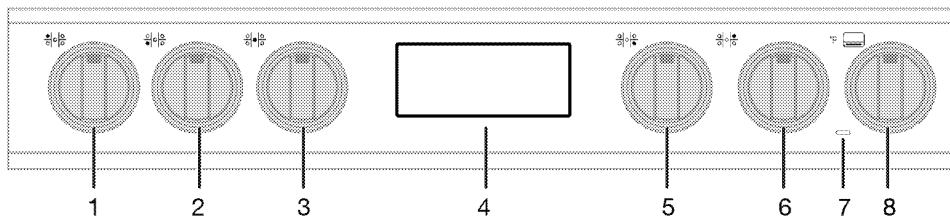
7 Généralités

Vue d'ensemble



- 1 Dispositif anti-éclaboussures
- 2 Plaque de brûleur
- 3 Panneau de commande
- 4 Poignée

- 5 Porte avant
- 6 Pied
- 7 Partie inférieure



- 1 Arrière gauche du Brûleur normal
- 2 Brûleur rapide avant gauche
- 3 Brûleur allongé Moyen
- 4 Minuterie numérique

- 5 Avant droit du brûleur Wok
- 6 Brûleur normal arrière droit
- 7 Tiroir à pâtisserie agneau
- 8 Bouton du tiroir de cuisson

Spécifications techniques

GÉNÉRALITÉS	
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	36 x 29 ^{13/16} x 29 ^{1/8} pouces (914 x 757 x 739 mm)
Tension/fréquence	220- 240V~60Hz 2AC~N
Type/section de câble	SJT 12x4 AWG
Protection des fusibles	Min. 20 A
Longueur de câble	max. 6ft
Puissance électrique totale	4,35 kW
Type/pression de gaz	Gaz naturel 5 po WC / Gaz PL de 10 po WC
Brûleurs	
Arrière gauche	Brûleur normal
Alimentation	8000 BTU/h / 6500 BTU/h
Avant gauche	Brûleur rapide
Alimentation	12500 BTU/h / 9250 BTU/h
Centre	Brûleur allongé
Alimentation	10000 BTU/h / 8250 BTU/h
Avant droit	Brûleur Wok
Alimentation	16000 BTU/h / 16500 BTU/h
Arrière droit	Brûleur normal
Alimentation	8000 BTU/h / 6500 BTU/h
FOUR/GRIL	
Four principal	Four multifonction
Éclairage intérieur	2 x 40 W
Cuisson au four	2240 W
Gril	3320 W
Rôtissage par convection	3670 W
Tiroir de cuisson	680 W
* L'alimentation est indiquée pour 230 V 2 CA ~ N	



Les caractéristiques 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



AVERTISSEMENT :

Tirez la grille de four vers la position Arrêt/Verrouillé lorsque vous déposez et retirez les aliments du four. C'est également une précaution contre les brûlures en cas de contact avec les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.



ATTENTION:

Si vous utilisez une grille dans la position la plus basse (A), vous devez être prudent lorsque vous la retirez du four. Nous vous recommandons de tirer la grille vers l'intérieur de plusieurs centimètres et ensuite de la tirer, à l'aide des deux poignées, en la tenant par les bords. La grille est basse et vous risquez de vous brûler si vous placez votre main au milieu de la grille et tirez pour la sortir. Faites attention à ne pas vous brûler la main sur la porte lorsque vous utilisez la grille dans la position la plus basse (A).

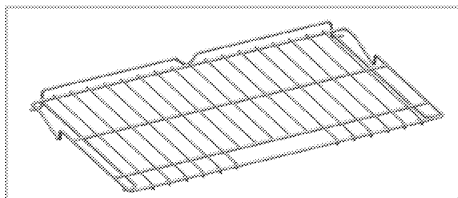


Les accessoires fournis peuvent varier en fonction du modèle du produit. Les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent être inexistant dans votre appareil.

1. Manuel d'utilisation

2. Étagère métallique

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



3. Placez correctement l'étagère métallique et la plaque sur les grilles télescopiques (Le plateau varie selon le modèle de produit. Il n'existe peut-être pas sur votre produit.)

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les grilles télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière des grilles télescopiques reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.

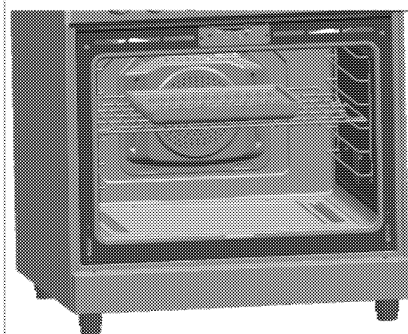
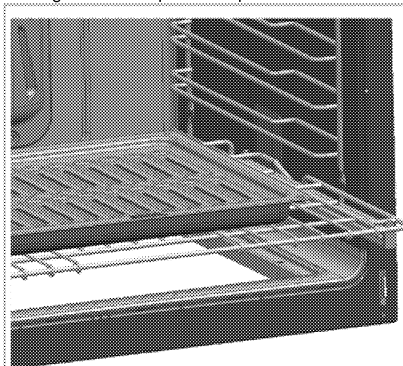


Tableau des injecteurs



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	8000 BTU/h Arrière gauche	12500 BTU/h Avant gauche	16000 BTU/h Avant droit		8000 BTU/h Arrière droit	10000 BTU/h Centre
Type/pression de gaz			interne	externe		
Gaz naturel 5 po WC	125	155	75	120	125	139

Position de la zone de la table de cuisson	6500 BTU/h Arrière gauche	9250 BTU/h Avant gauche	16500 BTU/h Avant droit		6500 BTU/h Arrière droit	8250 BTU/h Centre
Type/pression de gaz			interne	externe		
Gaz PL 10 po	75	94	46	80	75	85
			46	78		

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.*

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte de fusible. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

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

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacez l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réarmez-les le cas échéant.*

Le four ne chauffe pas.

- La fonction et/ou la température ne sont pas réglées. >>> *Réglez la fonction et la température avec les touches/boutons de fonction et/ou de température.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réarmez-les le cas échéant.*

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.

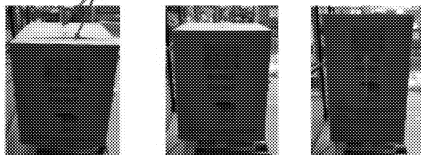
- Les brûleurs sont sales. >>> *Nettoyez les composants du brûleur.*
- Les brûleurs sont humides. >>> *Séchez les composants du brûleur.*
- Le couvercle de brûleur n'est pas correctement monté. >>> *Montez-le correctement.*
- Le robinet de gaz est fermé. >>> *Ouvrez-le*



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

9 Retrait de l'emballage

1 Ruban

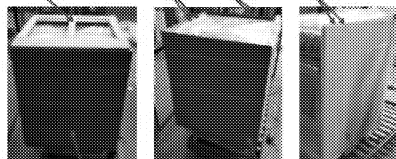


4



Retirez le sac en nylon de l'appareil.

2 Châssis supérieur



MDF Arrière

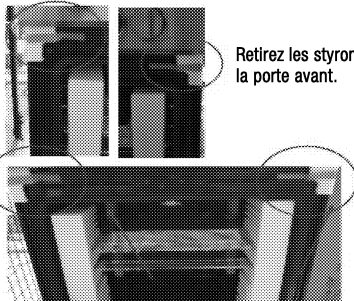
MDF Avant

Sac en nylon

A : Support en bois 18 x 40

Retirez le châssis supérieur, les MDF arrière et avant.

5



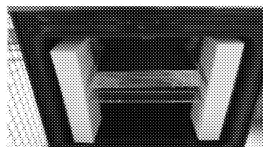
Retirez les styromousses de la porte avant.

3



Retirez les panneaux de styromousse et les bandes bleues.

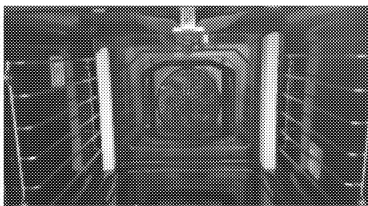
6



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

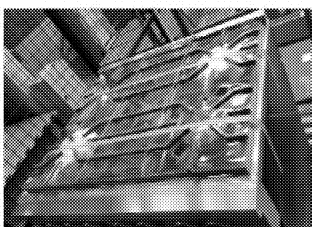


7



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

8



Retirez l'emballage supérieur et les rubans bleus.

9



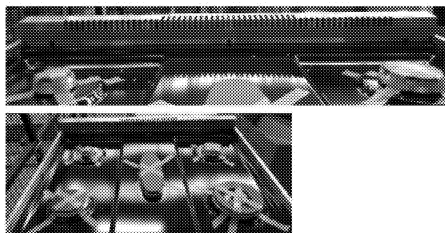
Retirez les rubans bleus situés sur les bords du grill en fonte.

10



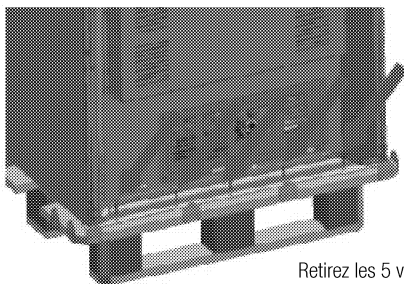
Retirez les styromousses sur les dispositifs supérieur et inférieur pour animaux.

11



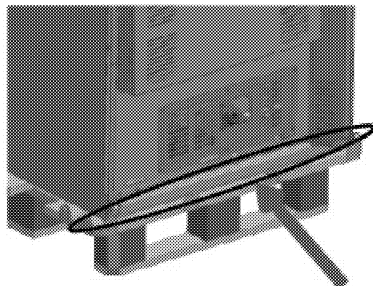
Retirez les rubans bleus de fixation du dispositif anti-éclaboussures et les couvercles de brûleur.

12



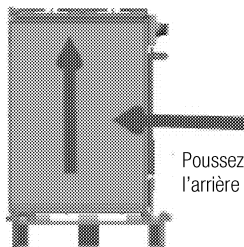
Retirez les 5 vis

13



Retirez ce support en métal

14



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

10 GARANTIE DES PRODUITS BEKO AUX ÉTATS-UNIS

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

La garantie d'usine ne s'applique qu'aux produits achetés chez un détaillant ou un revendeur agréé. Consultez le site www.bekoappliances.com/where-to-buy 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^e à la 5^e 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^e à la 10^e 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 pour localiser et obtenir des informations auprès de votre centre de service agréé Beko le plus proche.

