

# **Hisense**

Cuisinière Électrique Encastrable  
Guide d'Utilisation & d'Entretien

**Modèle:**  
**HER30F5CSS**

Pour toute question concernant les fonctionnalités, le fonctionnement/les performances, les pièces ou l'entretien, appelez le: **1-855-344-7367**

## Table des Matières

<b>1. Attention.....</b>	<b>3</b>	<b>8. FONCTIONS DU FOUR.....</b>	<b>13</b>
<b>2. Bienvenue.....</b>	<b>3</b>	(1) Panneau de commande du four.....	13
<b>3. Avant de démarrer.....</b>	<b>3</b>	(2) Réglage de l'horloge.....	13
<b>4. Sécurité et Attention.....</b>	<b>3</b>	(3) Réglage du minuteur de la cuisinière.....	13
(1) Symboles de Sécurité.....	3	(4) Durée de Cuisson.....	14
(2) Danger de Choc Électrique.....	3	(5) Démarrage Différé.....	14
(3) Risque de Basculement.....	3	(6) Éteindre et allumer la lumière.....	14
(4) CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ.....	4	(7) Réglages minimum et maximum.....	14
(5) TENIR ÉLOIGNÉ DU FOUR TOUT MATÉRIAU INFLAMMABLE.....	4	(8) Utilisation des grilles du four.....	14
(6) DANS LE CAS D'UN INCENDIE, MERCI DE SUIVRE LES ÉTAPES SUIVANTES POUR PRÉVENIR TOUTE BLESSURE ET LA PROPAGATION DE L'INCENDIE .....	4	(9) Cuisson.....	15
(7) CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON.....	5	(10) Cuisson par convection.....	15
(8) CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LES PLAQUES DE CUISSON RAYONNANTES.....	5	(11) Rôtissage par convection.....	16
(9) CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR.....	5	(12) La cuisson au grill.....	16
(10) CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LES FOURS AUTO- NETTOYANTS.....	6	(13) Utiliser Garder Chaud.....	17
(11) Conseils de Sécurité pendant le Fonctionnemen.....	6	(14) Utiliser Sabbath.....	17
<b>5. Dimensions et Dégagements.....</b>	<b>6</b>	(15) Réglage de température.....	18
(1) Caractéristiques des rangements supérieurs et de la hotte.....	7	(16) Unité de température (sélection des Fahrenheit ou Celsius) .....	18
<b>6. Préparation de l'installation de la cuisinière.....</b>	<b>8</b>	(17) Heure de la journée.....	18
(1) Dimensions minimales.....	8	(18) Son On / Off.....	18
(2) Installation du dispositif anti-basculement.....	8	(19) Mode démo.....	18
(3) Raccordement de l'alimentation pour le marché US.....	8	(20) Contrôle de verrouillage.....	18
(4) Installation des Boutons du four.....	10	<b>9. Instruction de nettoyage.....</b>	<b>19</b>
(5) Installation de la poignée du four.....	10	(1) Auto nettoyage.....	19
(6) Installation des pads en caoutchouc sur la façade arrière.....	10	(2) Entretien et nettoyage du four.....	20
<b>7. SURFACES DE CUISSON.....</b>	<b>10</b>	(3) Entretien et nettoyage de la table de cuisson en verre.....	21
(1) Comment programmer.....	10	<b>10. Dépannage.....</b>	<b>22</b>
(2) Boutons de Commande et Surfaces de Cuisson Doubles (sur certains modèles).....	11	(1) Installation.....	22
(3) Emplacement des éléments de surface rayonnants et des commandes .....	11	(2) Affichage de contrôle.....	23
(4) Voyant de surface chaude.....	11	(3) Table de cuisson.....	23
(5) APRÈS CUISSON.....	11	(4) Four.....	24
(6) Au sujet des éléments de surface rayonnants.....	11	(5) Code d'information.....	26
(7) REMARQUE.....	11	<b>11. Remplacement des pièces.....</b>	<b>27</b>
(8) Utilisation de la Zone de Réchauffage.....	11	(1) Retrait de la porte du four.....	27
(9) Plaque de Cuisson Vitrocéramique Rayonnante.....	12	(2) Remplacement de la porte du four.....	27
(10) Ustensile de cuisine pour Plaque de Cuisson en Verre Rayonnante.....	12	(3) Enlever et remplacer le tiroir de rangement.....	27
		(4) Remplacement de la lumière du four.....	28
		<b>12. Garantie limitée .....</b>	<b>29</b>

## 1. Attention

Les mises en garde principales sont énoncées ci-dessous.



- Si les instructions présentes dans ce manuel ne sont pas rigoureusement respectées, un incendie ou une explosion peut se produire, entraînant des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou tout autre substance et liquide inflammable à proximité de cet appareil.
- Ne jamais utiliser cet appareil comme chauffage d'appoint pour réchauffer une pièce.
- L'installation de cet appareil doit être réalisée par un fournisseur de gaz ou un prestataire de service qualifié.

## 2. Bienvenue

Nous vous remercions d'avoir commandé votre cuisinière d'intérieur. Nous vous remercions pour votre confiance et vous recommandons de lire entièrement le Manuel d'Utilisation avant d'utiliser vos nouveaux appareils ménagers pour la première fois.

Ce manuel contient les étapes d'installation et de programmation de votre nouvelle cuisinière, ainsi qu'un aperçu des caractéristiques uniques de notre produit. Merci de conserver ce manuel pour toute référence future, car il contient les réponses à des questions que vous pourriez vous poser lorsque vous commencerez à cuisiner.

Merci

## 3. Avant de démarrer

S'assurer que le dispositif anti-basculement de la cuisinière a été correctement installé.

Les numéros de modèle et de série sont visibles sur l'étiquette CSA dans le coin inférieur droit du panneau arrière. Veuillez noter ces nombres, pour une utilisation future, dans l'espace fourni dans la section 'Garantie et Service'.

Merci de lire ce manuel, avec une attention spéciale pour la section 'Sécurité et Attention'.

Enlever tous les emballages du/des four(s) et de la plaque de cuisson.

Recycler les éléments potentiels. Si des résidus adhésifs subsistent sur les surfaces, les enlever avec du liquide vaisselle et un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

Assurez-vous de suivre les instructions de la section 'Première Utilisation' avec d'utiliser votre cuisinière pour cuisiner. Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil, merci de suivre les consignes importantes de sécurité listées ci-dessous:

## 4. Sécurité et Attention

### (1) Symboles de Sécurité

Symbole	Définition
	Vous alerte sur des risques potentiels pour la sécurité des personnes ou des biens. Respecter toutes les consignes de sécurité pour éviter tout dommage matériel, blessure ou décès.
	Un ATTENTION indique une situation potentiellement dangereuse, qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou un décès.
	MISES EN GARDE indique une situation modérément dangereuse, qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.
	MISES EN GARDE - lorsqu'utilisé sans le symbole d'alerte sécurité, indique une situation potentiellement dangereuse, qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des dommages matériels.
	IMPORTANT utilisé pour les informations relatives à l'installation, le fonctionnement et la maintenance qui ne concernent pas la sécurité.

### (2) Danger de Choc Électrique

- ✓ Avant de retirer une ampoule défectueuse du four, assurez-vous de couper l'alimentation de la cuisinière au niveau du fusible principal ou du tableau des disjoncteurs. Si vous ne savez pas comment faire, contacter un électricien.



Ne pas retirer le panneau inférieur ou le panneau arrière. En raison de la présence de câbles derrière ces derniers, les panneaux doivent être uniquement retirés par un technicien qualifié. Cet appareil est équipé d'une fiche de terre à trois broches pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branché directement à une prise de courant correctement mise à la terre. Ne retirer ou enlever en aucun cas la mise à la terre. Le non-respect de ce conseil peut entraîner la mort ou une électrocution.

### (3) Risque de Basculement

Toutes les cuisinières peuvent basculer et entraîner des blessures aux adultes et aux enfants. Pour empêcher le basculement, installer le dispositif anti-basculement fourni avec votre cuisinière.



1 3/5"  
Distance entre le centre de la pièce anti-basculement et la plaque latérale de la cuisinière

Merci de suivre toutes les consignes d'installation. Installer le dispositif anti-basculement sur la structure et/ou sur la cuisinière. Engager la cuisinière dans le dispositif anti-basculement à l'aide de la jambe de soutien. Même après l'installation du dispositif de sécurité, ne pas marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ou placer des objets lourds dessus. Ceci peut entraîner des blessures.

Réengager le dispositif anti-basculement si la cuisinière n'est pas stable. Ne pas faire fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-basculement n'est pas mis en place et engagé.

S'assurer que le dispositif anti-basculement est installé comme suit :

- a. Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
- b. Installer le dispositif anti-basculement en respectant la fiche d'instructions.
- c. Basculer prudemment la partie avant de la cuisinière et la glisser de nouveau lentement contre le mur.
- d. Les broches arrière doivent glisser sous le support.
- e. Ne pas utiliser cet appareil tant qu'il n'a pas été sécurisé.
- f. Le non-respect de ce conseil peut entraîner des blessures graves.

#### **(4) CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ**

- Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage prévu à cet effet, selon la description présente dans le Manuel d'Utilisation.
- S'assurer que votre appareil est correctement installé et relié à la terre par un installateur qualifié, conformément aux consignes d'installation fournies.
- Ne pas essayer de réparer ou de remplacer tout élément de votre cuisinière sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Avant toute intervention, débrancher la cuisinière ou couper l'alimentation électrique au tableau électrique domestique en enlevant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
- Ne pas laisser les enfants seuls : les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil en cours d'utilisation. Ils ne doivent jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur un quelconque élément de l'appareil.
- Ne pas ranger des objets intéressants pour les enfants au-dessus ou sur la protection arrière de la cuisinière : des enfants grimper sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Utiliser uniquement des maniques sèches - des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures à cause de la vapeur. Ne pas laisser les maniques au contact de surfaces de cuisson ou d'éléments chauffants. Ne pas utiliser de serviettes ou autres tissus épais à la place des maniques.

- Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer la pièce.
- Ne pas toucher les surfaces de cuisson, les éléments chauffants ou la surface interne du four. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour entraîner des brûlures même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou ne pas laisser de tissus ou tout autre matériau inflammable au contact des surfaces de cuisson, sur les surfaces à proximité des surfaces de cuisson ou sur la surface interne du four ; laisser d'abord refroidir suffisamment longtemps. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Des surfaces potentiellement chaudes incluent la table de cuisson, les zones faisant face à la table de cuisson, l'ouverture de ventilation du four, les surfaces proches de l'ouverture, et les fentes autour de la porte du four.
- Ne pas chauffer des contenants d'aliments fermés. La pression pourrait augmenter et le contenant pourrait éclater, entraînant des blessures.
- Ne pas utiliser de revêtement ou de feuille d'aluminium pour recouvrir le fond du four ou tout autre endroit du four, sauf spécifié dans ce manuel. Les revêtements de four peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, entraînant une dégradation du produit et le risque d'électrocution, de fumée ou d'incendie.
- Éviter de rayer ou de heurter les portes vitrées, les plaques de cuisson ou les panneaux de contrôle. Ceci peut entraîner des bris de verre. Ne pas cuisiner sur un produit avec un verre fendu. Une électrocution, un incendie ou des coupures peuvent avoir lieu. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer uniquement les pièces répertoriées dans le manuel.

#### **(5) TENIR ÉLOIGNÉ DU FOUR TOUT MATÉRIAU INFLAMMABLE**

- Ne pas stocker ou utiliser de matériaux inflammables dans un four ou à proximité de la plaque de cuisson, y compris le papier, le plastique, les maniques, le linge, des revêtements muraux, les rideaux, les tentures, l'essence ou d'autres liquides et gaz inflammables.
- Ne pas porter de vêtements amples ou flottants lors de l'utilisation de l'appareil. Ces vêtements peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes et entraîner des brûlures sévères.
- Ne pas laisser de la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou à proximité de la cuisinière. La graisse présente dans le four ou sur la plaque de cuisson peut s'enflammer.

Le non-respect de ce conseil peut entraîner un incendie ou des blessures corporelles.

#### **(6) DANS LE CAS D'UN INCENDIE, MERCI DE SUIVRE LES ÉTAPES SUIVANTES POUR PRÉVENIR TOUTE BLESSURE ET LA PROPAGATION DE L'INCENDIE**

- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse. Ne jamais saisir une casserole en feu. Éteignez les commandes. Étouffer une casserole en feu sur une surface de

cuisson en recouvrant totalement la casserole à l'aide d'un couvercle bien ajusté, d'une plaque à gâteaux ou d'un élément plat. Utiliser un extincteur à poudre chimique polyvalente ou à mousse.

- Si un feu se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffer le feu en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur à poudre chimique polyvalente ou à mousse.
- Si un feu se déclare dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteindre le four et attendre que le feu se meurt. Ne pas forcer l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut engendrer un jaillissement des flammes provenant du four. Le non-respect de ces consignes peut causer des brûlures sévères.

#### **(7) CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON**

- Ne jamais laisser les surfaces de cuisson sans surveillance à des températures élevées. Des bouillonnements engendrent des fumées et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- Ne jamais laisser de l'huile sans surveillance pendant la friture. Si la température atteint son point de fumée, l'huile peut s'enflammer causant un incendie pouvant se propager aux meubles environnants. Utiliser un thermomètre de friture, si possible, pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter des projections d'huile et un incendie, utiliser une quantité minimale d'huile lors d'une cuisson dans une poêle peu profonde et éviter la cuisson d'aliments congelés avec une quantité excessive de glace.
- Utiliser des casseroles au format approprié ; sélectionner des ustensiles de cuisine à fond plat suffisamment grands pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles de cuisine trop petits expose une partie de la surface de cuisson au contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Un bon rapport entre l'ustensile de cuisine et la surface de cuisson améliorera également l'efficacité.
- Lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine en verre/céramique, s'assurer qu'ils soient adaptés pour une plaque de cuisson ; certains peuvent casser suite à un changement brutal de température.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de départ de flamme de matériaux inflammables et de renversement, la poignée d'un contenant doit être orientée vers le centre de la cuisinière sans déborder sur les surfaces de cuisson proches.
- Ne Pas Immerger les Éléments Chauffants Amovibles – Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Nettoyer La Plaque de Cuisson – Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des déversements sur une surface de cuisson chaude, attention à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

- Ne pas ranger d'objets intéressants pour les enfants dans des meubles au-dessus ou sur la protection arrière de la cuisinière – des enfants, grimant sur la cuisinière pour atteindre des objets, pourraient être gravement blessés.
- Lors de la préparation d'aliments en feu sous une hotte, mettre la ventilation en marche.
- Si une plaque de cuisson est mise hors tension alors qu'une surface de cuisson est sur ON, la surface de cuisson se remettra en marche dès le retour du courant. En cas d'une coupure d'électricité, ne pas tourner les boutons de toutes les surfaces de cuisson en position OFF peut causer l'inflammation d'objets sur ou à proximité de la plaque de cuisson, entraînant des blessures graves ou la mort.

#### **(8) CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LES PLAQUES DE CUISSON RAYONNANTES.**

- Attention lorsque vous touchez la plaque de cuisson. La surface en verre de la plaque de cuisson conserve la chaleur après avoir éteint les commandes.
- Ne pas cuisiner sur une plaque de cuisson cassée. Si une plaque de cuisson en verre est fissurée, des solutions nettoyantes et des éclaboussures peuvent couler dans la plaque de cuisson fissurée et créer un risque d'électrocution. Contacter un technicien qualifié immédiatement.
- Éviter de rayer la table de cuisson en verre. La table de cuisson peut être rayée avec des objets tels que des couteaux, des instruments aiguisés, des bagues ou autres bijoux, et des rivets sur les vêtements.
- Ne pas placer ou ranger d'objets qui peuvent fondre ou s'enflammer sur la plaque de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si la plaque de cuisson est allumée par inadvertance, ils peuvent prendre feu. La chaleur provenant de la table de cuisson ou de la sortie d'aération du four, même après avoir été éteinte, peut également les enflammer.
- Merci de lire et de suivre toutes les consignes et mises en garde inscrites sur l'étiquette du produit nettoyant.

#### **(9) CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR**

- Ouvrir la Porte avec Précaution – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'évacuer avant de retirer ou de remplacer des aliments.
- Gardez les Conduits de Ventilation du Four dégagés.
- S'assurer que les Réflecteurs ou les Plateaux Ramasse-Gouttes Sont à leur Place – L'absence de ces réflecteurs ou plateaux pendant la cuisson peut endommager les câbles ou les composants dessous.
- Se tenir éloigné de la cuisinière lors de l'ouverture de la porte du four. De l'air chaud ou de la vapeur qui s'échappe peut entraîner des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- Ne pas utiliser le four si un élément chauffant développe une tâche incandescente pendant l'utilisation ou montre d'autres signes de dégradation. Une tâche incandescente signale un élément chauffant défectueux et présente un risque

potentiel de brûlure, d'incendie ou d'électrocution. Éteindre immédiatement le four et remplacer l'élément chauffant par un technicien qualifié.

- Éviter l'accumulation de graisse dans le four. La graisse dans le four peut s'enflammer.
- Placer les grilles du four dans les emplacements désirés lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser la manique en contact avec un élément chauffant chaud du four.
- Lors de l'utilisation de sacs de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivre les consignes du fabricant.
- Placer la grille du four en position d'arrêt lors de l'insertion ou du retrait d'aliments du four. Cela permet d'éviter les brûlures au contact des surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- Ne pas laisser d'objets comme du papier, des ustensiles de cuisson ou de la nourriture dans le four lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation. Des objets stockés dans un four peuvent s'enflammer.
- Ne jamais placer des ustensiles de cuisine, une pizza ou des pierres de cuisson, ou tout type de revêtement ou feuille d'aluminium sur le fond du four. Ces objets peuvent piéger la chaleur ou fondre, causant une dégradation du produit et un risque d'électrocution de fumées ou d'incendie.

#### (10) CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LES FOURS AUTO-NETTOYANTS

- Ne pas toucher les surfaces du four pendant l'opération d'auto-nettoyage. Tenir les enfants éloignés du four pendant l'auto-nettoyage. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures.
- Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique, retirer du four les casseroles, les grilles métalliques brillantes et les autres ustensiles. Seules les grilles émaillées (non brillantes) du four peuvent être laissées dans le four. Ne pas utiliser le nettoyage automatique pour nettoyer d'autres éléments, comme les égouttoirs ou les bols.
- Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, nettoyer la graisse et les débris alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer et entraîner des dégâts dus à la fumée dans votre maison.
- Si la fonction d'auto-nettoyage est défectueuse, éteindre le four et le débrancher de l'alimentation générale. Contacter un technicien qualifié pour la réparation.
- Ne pas nettoyer le joint de porte. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs à four. Tout type de produit nettoyant commercial ou de revêtement protecteur pour four ne doit être utilisé dans ou sur tout élément du four.

- Ne jamais garder d'oiseaux de compagnie dans la cuisine. Les oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs émises pendant le cycle d'auto-nettoyage du four. Les vapeurs peuvent être nocives ou mortelles pour les oiseaux. Déplacer les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

#### (11) Conseils de Sécurité pendant le Fonctionnement

Garder la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs inflammables.

Ne pas obstruer le flux d'air de combustion à l'intérieur de la cuisinière, ni l'air de la ventilation externe de la cuisinière.

Ventilation: il est recommandé d'installer l'unité sous une hotte aspirante motorisée de taille et de capacité suffisantes.

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



L'utilisation de meubles de rangement au-dessus de l'appareil peut causer un risque potentiel de brûlure. Des objets combustibles peuvent s'enflammer: des éléments métalliques peuvent devenir chauds et entraîner des brûlures. Si une armoire de rangement doit être installée, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine dépassant horizontalement d'au moins 5" (12,7 cm) au-delà du fond des meubles.



L'appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage de la pièce. Cette information est basée sur des mesures de sécurité.

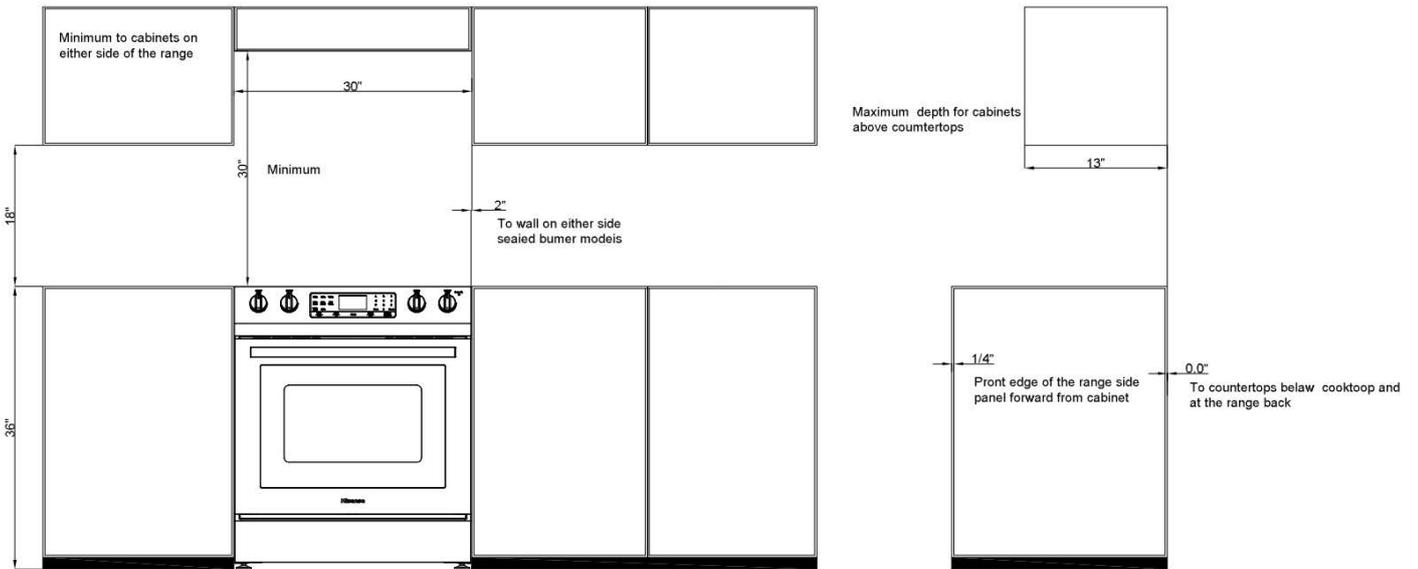
Toutes les ouvertures présentes sur le mur derrière l'appareil et au sol sous l'appareil doivent être scellées. Il n'est pas nécessaire d'installer de matériel non combustible derrière la cuisinière, au niveau de la hauteur du plan de travail.

La distance minimale entre le côté de la cuisinière au niveau de la plaque de cuisson et les parois latérales du combustible doit être au minimum de 10 pouces.

## 5. Dimensions et Dégagements

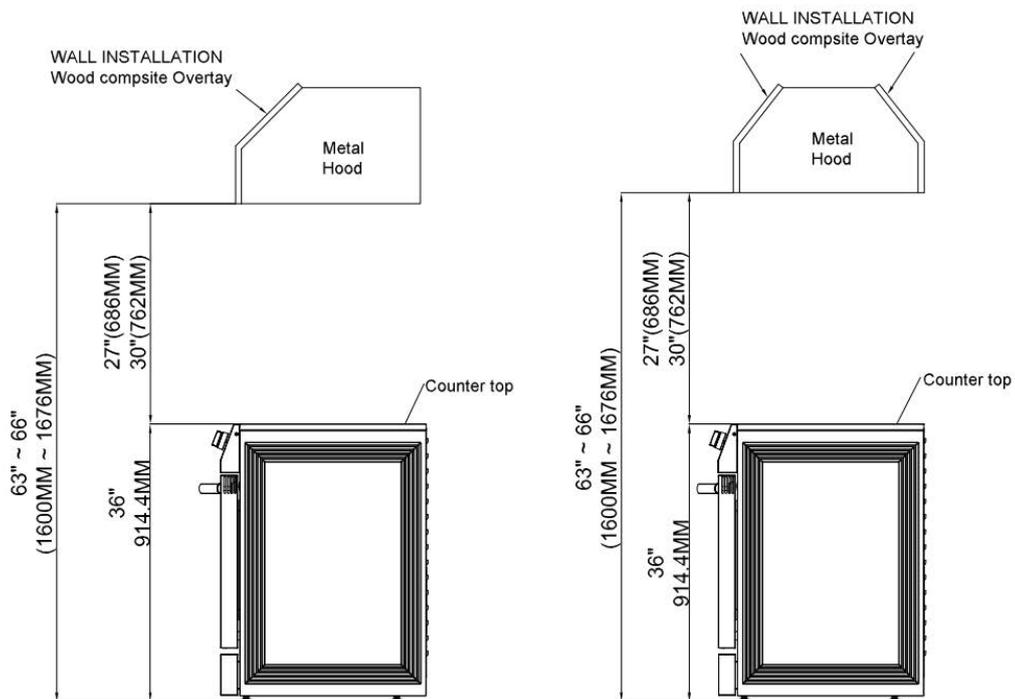


La profondeur maximale des rangements installés au-dessus des plaques de cuisson doit être de 13 pouces (330mm)



**(1) Caractéristiques des rangements supérieurs et de la hotte**

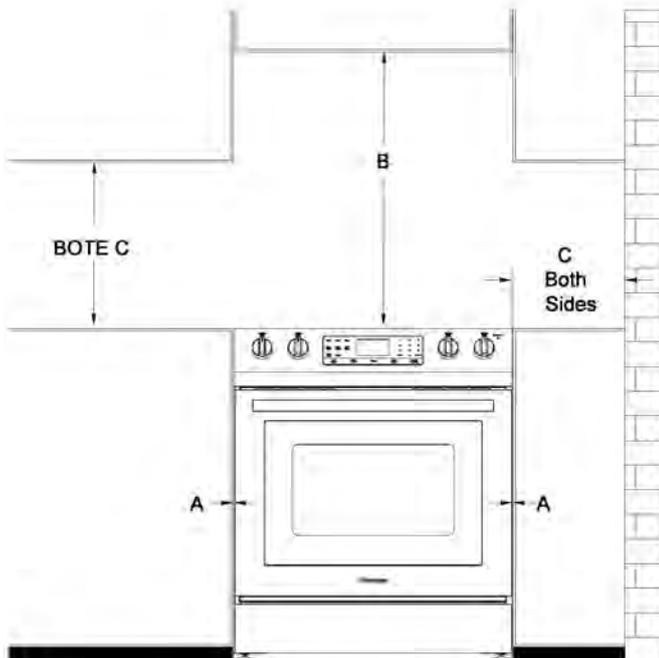
Condition	Distance minimale autorisée
Distance entre la partie supérieure d’une surface de cuisson et le dessous d’un meuble en métal ou en bois non-protégé	30"
Un rangement qui est protégé par au moins : <ul style="list-style-type: none"> <li>● Un celloderme ignifugé d’une épaisseur minimale de 1/4 pouces recouvert avec au moins: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Une tôle d’acier n° 28 MSG ou</li> <li>➤ Un acier inoxydable de 0,015 pouces d’épaisseur</li> <li>➤ Une feuille d’aluminium de 0,024 pouces d’épaisseur ou</li> <li>➤ Une feuille de cuivre de 0,020 pouces d’épaisseur</li> </ul> </li> </ul>	24"



## 6. Préparation de l'installation de la cuisinière

### (1) Dimensions minimales

#### ★ IMPORTANT



Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie causé par le contact avec des surfaces de cuisson, des espaces de rangement situés au-dessus des surfaces de cuisson doivent être évités. Si un espace de rangement doit être prévu, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine qui dépasse horizontalement d'au moins 5" au-delà du fond des rangements.

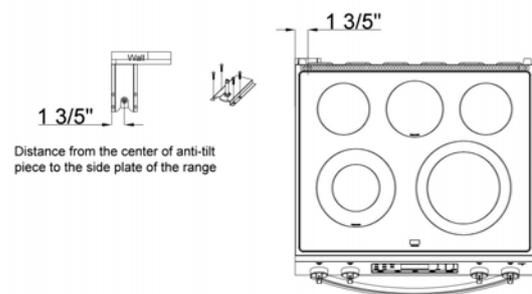
- S'assurer que le revêtement des murs et les plans de travail peuvent supporter la chaleur (jusqu'à 200°F) générée par la cuisinière.
- Prévoir une distance minimale de 76 cm (30") entre les surfaces de cuisson et la partie inférieure du rangement en métal ou en bois non-protégé, ou prévoir au moins 24" lorsque le dessous est en celloderme de bois ou de métal ignifugé recouvert avec au moins une feuille métallique N° 28 MSG (0,015"), d'un acier inoxydable de 0,015" d'épaisseur, d'aluminium de 0,024" d'épaisseur, ou de cuivre de 0,020" d'épaisseur.
- Cet appareil a été approuvé pour un espacement de 0" pour les surfaces adjacentes au niveau de la plaque de cuisson. Cependant, un espace minimum de 6" par rapport aux surfaces situées à moins de 15" au-dessus de la plaque de cuisson et du rangement adjacent est recommandé pour réduire l'exposition aux vapeurs, aux projections de graisse et à la chaleur.

Pour réduire le risque de brûlures ou d'incendie causé par le contact avec des éléments de cuisson chauds, des espaces de rangement situés au-dessus de la plaque de cuisson doivent être évités. Si un espace de rangement

doit être prévu au-dessus de la plaque de cuisson, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine qui dépasse horizontalement d'au moins 5" au-delà du fond des rangements. Les meubles de rangement installés au-dessus de la plaque de cuisson ne doivent pas avoir une profondeur supérieure à 16".

### (2) Installation du dispositif anti-basculement

- Régler la taille du four à la bonne hauteur, s'assurer que le four est de niveau.
- Le centre de la rainure d'encrage (extrémité avant) de la pièce anti-basculement se situe à 1 3/5" de l'extérieur du four.
- La pièce anti-basculement est fine et proche du mur.
- Utiliser les vis fournies pour fixer la pièce anti-basculement sur le sol.
- Aligner le pied arrière du four avec l'encoche de la pièce anti-basculement, puis glisser le four en place pour s'assurer que le pied arrière se trouve dans l'espace entre les pièces inclinées.



### (3) Raccordement de l'alimentation pour le marché US

#### ÉTAPE 1. SE CONFORMER AUX EXIGENCES DE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



#### MISES EN GARDE

Pour votre sécurité personnelle, ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil. Enlever le fusible ou couper le disjoncteur avant de commencer l'installation. Cet appareil doit être alimenté avec la tension et la fréquence appropriées, et relié à un circuit de dérivation individuel correctement relié à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible avec l'ampérage indiqué sur la fiche signalétique. La fiche signalétique est située sur le côté droit de la porte du four. Nous vous recommandons de faire raccorder le câblage électrique et le branchement de votre cuisinière par un électricien qualifié. Après l'installation, demander à votre électricien de vous montrer où se situe la déconnexion principale de votre cuisinière. Contrôler avec les services publics locaux, les codes électriques en vigueur dans votre région.

Le non-respect du branchement de votre four conformément aux codes en vigueur pourrait entraîner une situation dangereuse. En cas d'absence de codes régionaux, votre cuisinière doit être câblée et protégée par des fusibles conformément aux exigences du Code Électrique National, ANSI/NFPA No.70 – Dernière Édition.

Depuis le 1er janvier 1996, le Code National de l'Électricité exige que les nouvelles constructions (non existantes) utilisent une connexion à 4 conducteurs pour une cuisinière électrique. Lors de l'installation d'une cuisinière électrique dans une nouvelle construction, suivre les Étapes pour un raccordement à 4 fils.

Vous devez utiliser un système électrique monophasé à 4 fils de 240/120 Volts, 60 hertz en courant alternatif.

Si le service électrique fourni ne respecte pas les exigences spécifiées ci-dessus, demander à un électricien qualifié d'installer une sortie agréée.

Utiliser uniquement un câble pour cuisinière à 4 conducteurs homologué UL. Ces câbles peuvent être munis de bornes à anneaux sur le fil et d'un dispositif de retenue.

Un câble d'alimentation de cuisinière de 40 ampères avec une tension minimale de 125/250 volts est nécessaire. Un câble d'alimentation de 50 ampères n'est pas recommandé mais si utilisé, il doit être marqué pour une utilisation sans ouverture de raccordement d'un diamètre minimal de 13/8". Il convient de veiller à centrer le câble et à placer un passe-câbles avec décharge de traction dans l'orifice de débouchage pour éviter que le bord n'endommage le câble.

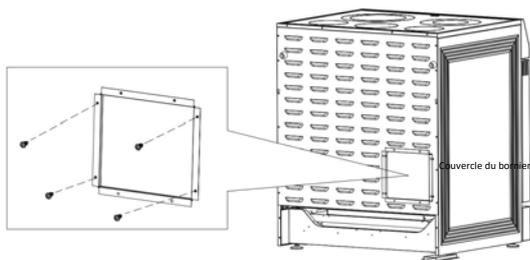


### REMARQUE

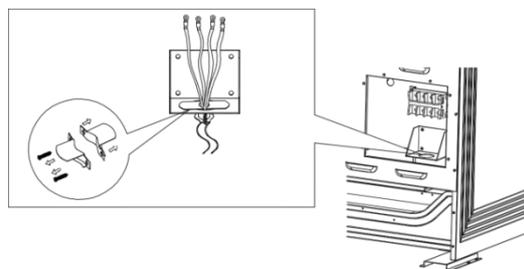
Cet appareil est fabriqué pour être installé avec un jeu de câbles à 4 fils.

### ÉTAPE 2. CÂBLE D'ALIMENTATION

- A. Ôter le couvercle du bornier arrière et desserrer les 6 vis avec un tournevis. Le bornier est alors accessible. Ne pas jeter ces vis.



- B. Pour l'installation du câble d'alimentation uniquement, brancher le passe-câbles avec décharge de traction sur l'orifice du câble d'alimentation situé à l'arrière du corps du tiroir. Insérer le cordon d'alimentation dans le passe-câbles et serrer le dispositif.
  - Vous devez installer le câble d'alimentation avec un passe-câbles à décharge de traction.
  - Fixer le passe-câbles à décharge de traction à l'ouverture de la plaque de raccordement du conduit.



### ÉTAPE 3. INSTALLATION DU CÂBLE D'ALIMENTATION À 4 FILS



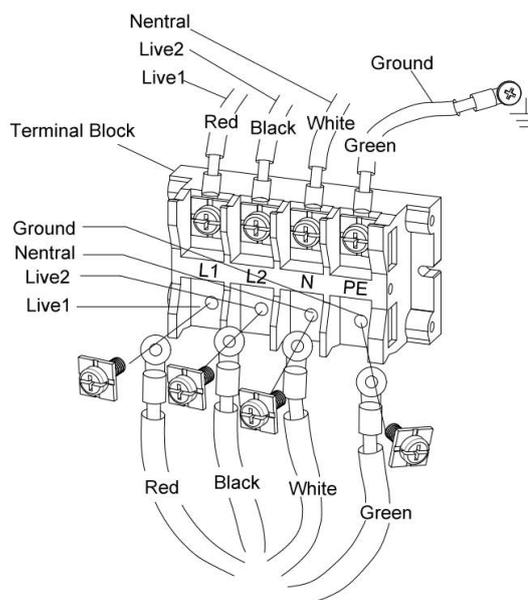
### ATTENTION

Risque d'Électrocution

Une mise à la terre électrique est requise sur cet appareil.

Ne pas connecter à l'alimentation électrique tant que l'appareil n'est pas relié à la terre en permanence. Débrancher l'alimentation du disjoncteur ou du boîtier de fusibles avant de réaliser le raccordement électrique. Cet appareil doit être connecté à un système de câblage permanent, métallique et relié à la terre, ou un connecteur de mise à la terre doit être connecté à la borne de mise à la terre ou au fil de l'appareil. Le non-respect des consignes décrites ci-dessus peut entraîner un incendie, des blessures ou un choc électrique. Voir ci-dessous pour plus d'informations sur la mise à la terre électrique.

- A. Retirer les 4 vis de la borne inférieure du bornier.
- B. Insérer les 4 vis de la borne dans chaque borne du câble d'alimentation et dans les bornes inférieures du bornier. Veiller à ce que les couleurs des fils et des bornes correspondent.
- C. Resserrer bien les vis du bornier.



### MISES EN GARDE

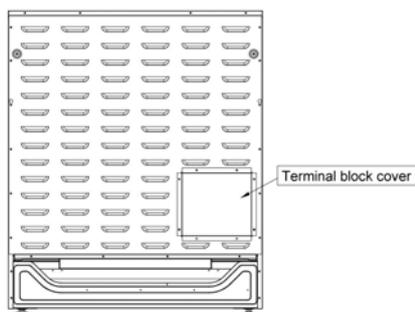
Vous devez contrôler la tension après le raccordement du câble d'alimentation.

Phase 1 – Neutre	120V
Phase 2 – Neutre	120 V
Phase 2 - Phase 2	240 V

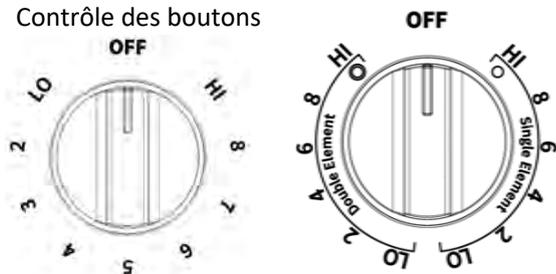
#### ÉTAPE 4. REMISE EN PLACE DU COUVERCLE DU BORNIER

Replacer le couvercle du bornier à l'arrière de la cuisinière et serrer les vis.

#### (4) Installation des Boutons du four



#### A. Contrôle des boutons



#### B. Voir la fiche pour la quantité de chaque bouton

Modèle #	Bouton à Brûleur Double	Bouton à Brûleur Simple
30"	2	2

#### (5) Installation de la poignée du four

#### A. Contrôler les Kits d'Installation des Poignées de Porte



1 \* Clé de Montage, 1 \* Poignée

#### B. Poser la poignée de porte sur la porte du four et la fixer sur l'élément de connexion, et utiliser la clé de montage pour serrer le support de la poignée de porte

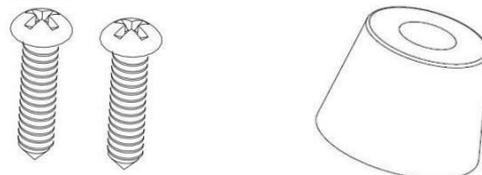


C. 3. Vérifier que la poignée de porte du four est de niveau et stable.

#### (6) Installation des pads en caoutchouc sur la façade arrière

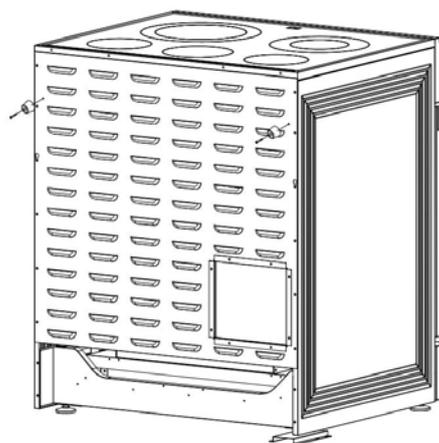
Pour empêcher la cuisinière d'être trop près du mur, 2 pads en plastique sont fournis avec le manuel d'utilisation, Veuillez trouver les accessoires et suivre les étapes ci-dessous :

#### A. Contrôler le kit d'installation emballé avec le manuel.



2\* vis

2\* pads en caoutchouc



#### B. Installation des 2 pads en caoutchouc présentés ci-dessus.

### 7. SURFACES DE CUISSON

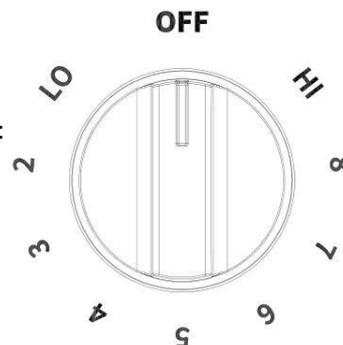
#### (1) Comment programmer

Enfoncer le bouton et tourner dans une des deux directions pour obtenir le réglage souhaité. Un voyant lumineux de surface ON s'allume lorsqu'une surface de cuisson est activée.

Pour les surfaces de la plaque de cuisson en verre:

Un voyant lumineux de PLAQUE DE CUISSON CHAUD :

- S'allumera lorsque la surface est chaude au toucher.
- Restera allumé même après que la surface soit éteinte.
- Restera allumé jusqu'à ce que la surface soit refroidie à une température approximative de 150°F.



En positions OFF et HI, le bouton s'enclenche. Pendant la cuisson, vous pouvez entendre de légers cliquetis, indiquant que la commande maintient le réglage souhaité. S'assurer de tourner le bouton de commande sur OFF lorsque la cuisson est finie.



REMARQUE : Le bouton Annuler n'éteint pas la Zone de Réchauffage.

### (9) Plaque de Cuisson Vitrocéramique Rayonnante

La plaque de cuisson rayonnante comporte des unités de chauffage sous une surface en verre lisse.

REMARQUE : Une légère odeur est normale lorsqu'une nouvelle plaque de cuisson est utilisée pour la première fois. Elle est due au chauffage des nouvelles pièces et des matériaux d'isolation et disparaîtra en peu de temps.

REMARQUE : Sur les modèles équipées de plaques de cuisson en verre de couleur claire, il est normal que les zones de cuisson changent de couleur lors du chauffage ou du refroidissement. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre se refroidira à la température ambiante.

La surface de cuisson s'éteint et s'allume par cycles pour maintenir le réglage de la commande que vous avez sélectionné.

Il est possible de placer un ustensile de cuisine chaud sur la surface en verre même lorsque la plaque de cuisson est froide.

Même après avoir éteint les surfaces de cuisson, la plaque de cuisson en verre conserve suffisamment de chaleur pour continuer la cuisson.

Pour éviter la surcuisson, retirer les casseroles des surfaces de cuisson lorsque les aliments sont cuits. Éviter de poser quoique ce soit sur la surface de cuisson tant que celle-ci n'a pas complètement refroidi.

Nettoyage

- Nettoyer la plaque de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyer votre plaque de cuisson tous les jours ou après chaque utilisation. Cela vous permettra de conserver le bon état de votre plaque de cuisson et de prévenir toute dégradation.



Ne jamais cuisiner directement sur le verre. Toujours utiliser un ustensile de cuisine.



Toujours placer la casserole au centre de la surface de cuisson sur laquelle vous cuisinez.



Ne jamais faire glisser l'ustensile sur la plaque de cuisson car il peut rayer le verre—le verre est résistant aux rayures, non anti-rayures.

- Si un débordement se produit alors que vous êtes en train de cuisiner, nettoyer immédiatement la zone de cuisson tant qu'elle est chaude pour éviter un nettoyage difficile plus tard. Faire preuve d'extrême précaution, essuyer les débordements avec un chiffon propre et sec.
- Ne pas laisser les déversements sur la zone de cuisson ou sur la garniture de la plaque de cuisson pendant une longue période.
- Ne pas utiliser de poudres nettoyantes abrasives ou de pads décapants qui risquent de rayer la plaque de cuisson.
- Ne pas utiliser d'eau de javel, ou d'ammoniaque, ou tout autre nettoyant spécifiquement recommandé pour une utilisation sur une surface vitrocéramique.

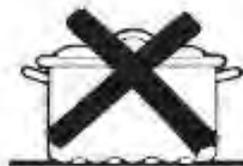
### (10) Ustensile de cuisine pour Plaque de Cuisson en Verre Rayonnante

#### Prévention des marques et des rayures

- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en verre. Ils peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne pas placer de dessous de plat ou d'anneau de wok entre la plaque de cuisson et la casserole. Ces éléments peuvent marquer ou rayer la plaque de cuisson.
- Veiller à ce que la plaque de cuisson et le dessous de la casserole soient propres.
- Ne pas tirer de casseroles en métal sur la plaque de cuisson.



Contrôler si le fond des casseroles est plat en utilisant une règle plate.



Les casseroles avec des fonds arrondis, incurvés, striés ou déformés ne sont pas recommandées.

#### Prévention des tâches

- Ne pas utiliser un chiffon ou une éponge souillée pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson. Un film restera, ce qui peut entraîner des tâches sur la surface de cuisson après que la zone ait chauffé.
- Cuisiner en permanence sur une surface souillée peut engendrer une tâche permanente.

#### Prévention des autres dommages

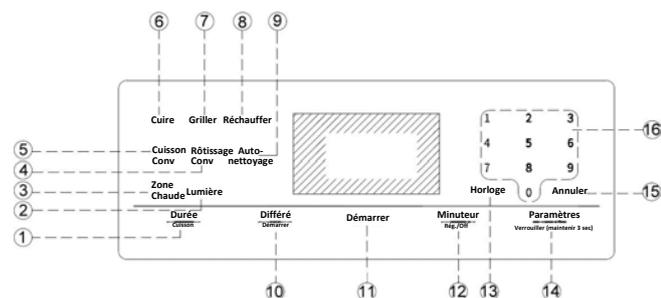
- Ne pas laisser le plastique, le sucre ou des aliments à forte teneur en sucre fondre sur la plaque de cuisson chaude. Si cela devait arriver, nettoyer immédiatement.
- Ne pas laisser une casserole bouillir à sec car cela endommagerait la plaque de cuisson et la casserole.

- Ne pas utiliser la plaque de cuisson comme une surface de travail ou une planche à découper.
- Ne pas cuisiner directement les aliments sur la plaque de cuisson. Toujours utiliser un ustensile de cuisine approprié.

## 8. FONCTIONS DU FOUR

### (1) Panneau de commande du four

MERCI DE LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour une utilisation agréable de votre four, familiarisez-vous avec les différentes fonctionnalités et éléments du four, décrits ci-dessous. Des consignes détaillées pour chaque caractéristique et fonction suivent plus bas dans ce manuel d'utilisation.



- ① **Durée de Cuisson:** Toucher puis utiliser le pavé numérique pour régler la durée de cuisson désirée pour votre plat. Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est écoulée.
- ② **Lumière:** Permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage du four.
- ③ **Zone de Réchauffage:** Permet d'ouvrir la surface rayonnante pour garder les éléments chauds.
- ④ **Rôtissage par Convection:** Permet de sélectionner la fonction Rôtissage par convection.
- ⑤ **Cuisson par Convection:** Permet de sélectionner la fonction Cuisson par Convection.
- ⑥ **Cuire:** Sélectionne la fonction Cuisson
- ⑦ **Griller:** Sélectionne la fonction Grillade
- ⑧ **Réchauffer:** Sélectionne la fonction réchauffer, pour conserver au chaud les aliments cuits.
- ⑨ **Auto-nettoyage:** Sélectionne la fonction d'auto-nettoyage. Lors du fonctionnement de l'auto-nettoyage dans un four, vous ne pouvez utiliser aucune autre fonction du four ni aucune autre table de cuisson.
- ⑩ **Démarrage Différé:** Permet de programmer le four pour qu'il démarre et s'arrête automatiquement à l'heure que vous avez définie.
- ⑪ **DÉMARRER:** Permet de démarrer une fonction de cuisson ou de nettoyage dans le four.
- ⑫ **Minuteur On/Off:** permet de régler ou d'annuler le minuteur de la cuisine. Le minuteur de la cuisinière ne démarre pas ou n'arrête pas la cuisson.
- ⑬ **Horloge:** Permet de régler l'heure
- ⑭ **Paramètres / Verrouillage (maintenir 3 sec):** Utilisez pour régler les fonctions du four et le verrouillage.
- ⑮ **Annuler:** Permet d'annuler une température ou une durée précédemment saisie.
- ⑯ **Pavé numérique:** permet de paramétrer une fonction nécessitant des nombres comme l'heure de la journée, le minuteur, la température du four, l'heure de départ, et la durée de fonctionnement pour la cuisson chronométrée. Etc.

### (2) Réglage de l'horloge

L'Horloge doit être réglée à l'heure précise de la journée pour que les fonctions de temporisation automatique du four fonctionnent correctement. L'heure de la journée ne peut pas être modifiée pendant une cuisson chronométrée, une cuisson différée ou un cycle d'auto-nettoyage. Vous pouvez choisir entre un affichage de 12 heures ou de 24 heures. L'affichage par défaut est de 24 heures.

Comment régler l'Horloge

- ① Toucher Horloge.
- ② Toucher Horloge pour sélectionner AM ou PM. (Sauter cette étape si vous avez réglé l'affichage de l'horloge en mode 24 heures)
- ③ Appuyer sur les touches du pavé numérique pour régler l'heure de la journée.
- ④ Appuyer sur START pour enregistrer les changements.

### (3) Réglage du minuteur de la cuisinière

La minuterie de la cuisinière est un minuteur supplémentaire qui émet un signal sonore lorsque le temps programmé est écoulé. Elle ne démarre pas ou n'arrête pas les fonctions de cuisson. Vous pouvez utiliser le minuteur de la cuisinière avec toutes les autres fonctions du four.

Comment programmer le minuteur

- ① Toucher Minuteur On/Off
- ② Appuyer sur les touches du pavé numérique pour paramétrer les heures et les minutes. Le minuteur peut être paramétré pour n'importe quelle durée allant de 1 minute à 11 heures et 59 minutes.
- ③ En cas d'erreur, appuyer sur Annuler, et entrer de nouveau la durée.
- ④ Appuyer sur START
- ⑤ Lorsque la durée programmée est écoulée, le four émet un signal sonore et l'écran affichera Fin jusqu'à ce que vous appuyiez sur Minuteur On/Off. Vous pouvez annuler le minuteur à tout moment en appuyant sur Timer On/off.

### (4) Durée de Cuisson

En mode Cuisson Chronométrée, le four s'allume immédiatement et CUIT pendant la durée que vous avez sélectionnée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- ✓ Vous pouvez utiliser la Cuisson Chronométrée uniquement avec d'autres fonctions de cuisson (Cuisson par Convection, Rôtissage par Convection, Cuisson, garder au chaud).

Comment paramétrer le four en Cuisson Chronométrée

- ① Toucher le pavé pour sélectionner le type de cuisson, par exemple Cuire.
- ② Saisir la température désirée, par exemple, 400°F, en utilisant le pavé numérique. (La température par défaut est de 350 °F).
- ③ Toucher Durée de Cuisson. Saisir le nombre

d'heures/minutes pendant lequel le four reste allumé en utilisant le pavé numérique. Vous pouvez régler la durée de cuisson pour n'importe quelle durée allant de 1 minute à 11 heures et 59 minutes.

④ Toucher START pour démarrer la cuisson. L'affichage de la température commencera à changer lorsque la température du four dépasse les 100 °F. Le four continuera la cuisson jusqu'à ce que le temps programmé soit écoulé, puis il s'éteint automatiquement sauf si vous enclenchez la fonction Conserver au Chaud. (Se reporter à la section Utilisation Conserver au Chaud à la page 30).

Lorsque la durée de cuisson est terminée, le four émet 3 bips.



### MISES EN GARDE

Utiliser avec précaution les fonctions Durée de Cuisson et Démarrage Différé. Vous pouvez utiliser ces fonctions pour cuire des viandes congelées ou salées et la plupart des fruits et des légumes. Pour les aliments qui peuvent facilement s'abîmer, comme le lait, les œufs et la volaille, le poisson ou la viande frais ou non congelés, les placer d'abord au réfrigérateur. Même refroidis, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'1 heure avant le début de la cuisson, et doivent rapidement être retirés une fois que la cuisson est terminée. Manger des aliments avariés peut entraîner des maladies, suite à une intoxication alimentaire.

#### (5) Démarrage Différé

Avec le Démarrage Différé, le minuteur du four démarre et s'arrête aux heures que vous avez sélectionnées au préalable.

- Vous pouvez utiliser le Démarrage Différé uniquement avec une autre fonction de cuisson (Cuisson par Convection, Rôtissage par Convection, Cuisson).
- Vous pouvez paramétrer le four pour un démarrage différé avant de régler d'autres opérations de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

Comment régler le four pour un démarrage différé

- ① Positionner la/les grille(s) du four et placer les aliments dans le four.
- ② Toucher la fonction de cuisson que vous souhaitez, par exemple, Cuisson. La température par défaut est de 350 °F.
- ③ Saisir la température désirée, par exemple 375 °F, en utilisant le pavé numérique.
- ④ Régler la durée de cuisson souhaitée. (Se reporter à la section sur la cuisson chronométrée à la page 21).
- ⑤ Toucher Démarrage Différé. Utiliser le pavé numérique pour régler l'heure.
- ⑥ Appuyer sur START. Le four commencera la cuisson.

#### (6) Éteindre et allumer la lumière

- La lumière du four s'allume et la lumière de la porte s'éteint automatiquement lorsque la porte est ouverte.
- La lumière du four s'éteint automatiquement lorsque la porte est fermée.
- Vous pouvez allumer et éteindre les lumières du four et de la porte manuellement en touchant Lumière.

#### (7) Réglages minimum et maximum

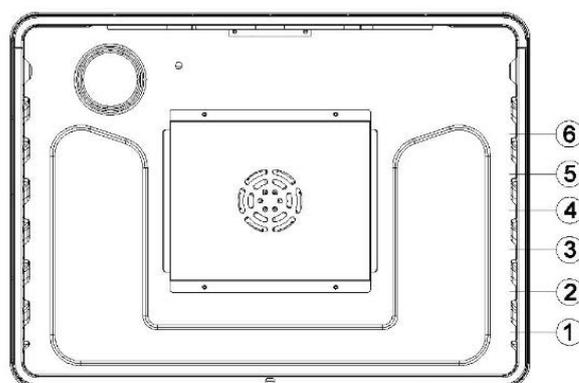
Toutes les fonctions listées dans le tableau ci-dessous possèdent des réglages de température et de durée minimales et maximales. Un signal sonore est émis chaque fois qu'une touche du panneau de contrôle est pressée et que l'entrée est acceptée. Un signal d'erreur retentit sous la forme d'un long bip si la température ou la durée saisie est inférieure au minimum ou supérieure au maximum du réglage de la fonction

FONCTION		MINIMUM	MAXIMUM
	Cuire	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)
	Griller	LO	HI
	Cuisson par Convection	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)
	Rôtissage par Convection	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)
	Auto-nettoyage	2 H	5 H
	Conserver au Chaud	-	3 H

#### (8) Utilisation des grilles du four

Position de la grille du four

Type de cuisson	Positions de grille
Gâteaux et biscuits	3 et 5



Position de la grille recommandée pour la cuisson

TYPE D'ALIMENTS	POSITIONS DE GRILLE
Hamburgers à griller	6
Viandes grillées ou petits morceaux de volaille et poisson	3-5
Gâteaux bundt, quatre-quarts, tartes surgelées, casseroles	4 ou 3
Gâteaux des anges, petits rôtis	2
Dinde, grand rôti, jambons, pizza fraîche	1

Ce tableau est pour information uniquement.

### Placement de support et de plats

Centrer les plats dans le four autant que possible produira de meilleurs résultats. Si vous cuisez avec plus d'un plat, placez les plats de sorte que chacun ait au moins 1 cm à 1 cm ½ d'espace libre. Lorsque vous faites cuire sur une seule grille, placez la grille en position 3 ou 4.

Voir la figure à gauche. Lorsque vous faites cuire des gâteaux et des biscuits sur plusieurs grilles, placez les grilles du four en position 3 et 5.

Utilisation de plusieurs supports de four

Avant d'utiliser les supports

Chaque grille a des butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées empêchent la grille de sortir complètement.

#### RETRAIT DES GRILLES

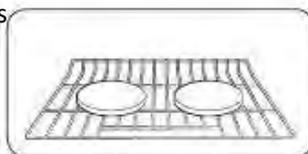
- ① Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- ② Soulevez l'avant de la grille, puis sortez-la.

#### REPLACER LES GRILLES.

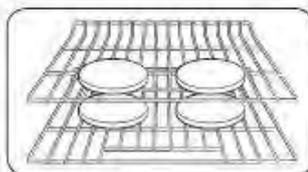
- ③ Placez l'extrémité de la grille sur le support.
- ④ Inclinez l'extrémité avant et poussez la grille à l'intérieur.

#### ➤ MISES EN GARDE

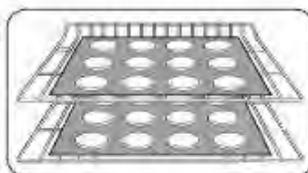
- Ne couvrez pas une grille avec une feuille d'aluminium et ne placez pas de feuille en aluminium sur le fond du four. Cela entravera la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson et peut endommager le fond du four.
- Disposez les grilles du four uniquement lorsque le four n'est pas chaud.



Four à simple grille



Four à multiples grilles



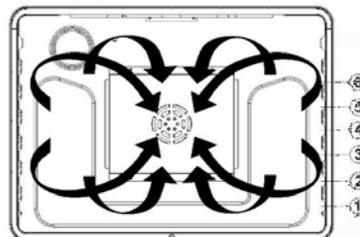
Four à multiples grilles

## (9) Cuisson

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température de 150 °F à 550 °F. La température et le temps de cuisson varient en fonction des ingrédients et de la taille et de la forme ou du plat de cuisson utilisé. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent cuire plus rapidement avec plus de coloration. Comment régler le four pour la cuisson

- ① Appuyez sur Cuisson.
- ② Entrez la température que vous voulez en utilisant le pavé numérique, par exemple.3.7.5.
- ③ Appuyez sur DÉMARRER.

L'affichage de la température commencera à changer une fois que la température du four atteint 100°F.



- ④ Si vous souhaitez annuler la cuisson ou si vous avez terminé, appuyez sur Annuler.

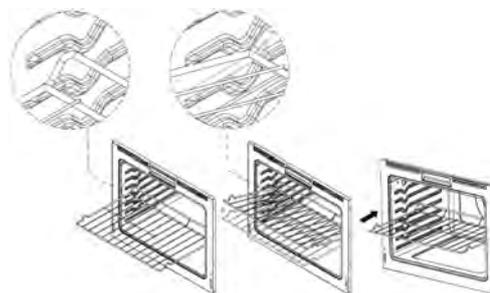
◆ Placez les aliments dans le four, après le préchauffage si la recette l'exige. Le préchauffage est très important pour de bons résultats lors de la cuisson des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries et des pains. Après que le four a atteint la température désirée, le four émet un bip par 3 fois.

#### ➤ REMARQUE

Si vous utilisez un thermomètre de four dans la cavité du four, la température enregistrée par le thermomètre peut différer de la température réglée du four.

## (10) Cuisson par convection

En utilisant la cuisson par convection, vous serez en mesure de cuisiner plus rapidement. La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de manière uniforme et continue dans le four.



Cette répartition améliorée de la chaleur permet une cuisson uniforme et d'excellents résultats tout en utilisant plusieurs grilles en même temps. Les aliments cuits sur une seule grille de four cuiront généralement plus rapidement et plus uniformément avec la cuisson par convection. Le temps de cuisson avec plusieurs grilles de four peut être légèrement augmenté pour certains aliments, mais le résultat global est un gain de

temps. Les pains et les pâtisseries se colorent plus uniformément. Vous pouvez programmer le four pour la cuisson par convection à n'importe quelle température comprise entre 150°F et 550 °F.

#### ✧ Conseils pour la cuisson par convection

La quantité de temps que vous économisez varie selon la quantité et le type de nourriture que vous cuisinez. Lors de la cuisson de cookies ou biscuits, vous devez utiliser des plats sans côtés ou avec des côtés très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour de la nourriture. L'utilisation d'un plat avec une finition foncée produira des temps de cuisson plus rapides.

Lorsque vous faites cuire par convection sur une seule grille, placez la grille en position 3 ou 4. Lorsque vous faites cuire sur plusieurs grilles, placez les grilles du four en position 3 et 5. Lors de la cuisson d'un gâteau, utiliser le mode de cuisson (pas le mode de cuisson par convection) produira de meilleurs résultats.

Comment régler le four pour la cuisson par convection

1. Appuyez sur Cuisson. Entrez la température que vous voulez, par exemple 400 °F, en utilisant le pavé numérique.
  2. Appuyez sur DÉMARRER.
  3. L'affichage de la température commencera à changer une fois que la température du four atteint 100 °F. Le four émet un bip 3 fois lorsque le four atteint la température réglée du four.
  4. Si vous souhaitez annuler la cuisson par convection ou si vous avez terminé, appuyez sur Annuler.
- ❖ Le four à convection ventilateur s'éteint lorsque la porte du four est ouverte.
  - ❖ NE PAS laisser la porte ouverte pendant de longues périodes pendant l'utilisation de la cuisson par convection car vous pouvez raccourcir la durée de vie de l'élément chauffant par convection.

#### ➤ REMARQUE

Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus d'1 minute lorsque le four est allumé, tous les éléments de chauffage s'éteignent automatiquement.

#### ➤ REMARQUE

Si vous utilisez un thermomètre de four dans la cavité du four, la température enregistrée par le thermomètre peut différer de la température réglée du four.

### (11) Rôtissage par convection

Le rôtissage par convection est bon pour la cuisson de grandes pièces tendres de viande à découvert. La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur. Le ventilateur à convection fait circuler l'air chauffé uniformément sur et autour de la nourriture. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles étaient cuites sur une rôtissoire. L'air chauffé scelle rapidement les jus

pour des résultats humides et tendres. En même temps, une coloration brun doré sur l'extérieur est créée.

Comment régler le four pour le rôtissage par convection

1. Appuyez sur Rôtir. Entrez la température que vous voulez, par exemple 400 °F, en utilisant le pavé numérique.
  2. Appuyez sur DÉMARRER.
  3. L'affichage de la température commencera à changer une fois que la température du four atteint 100°F. Le four émet un bip par 3 fois lorsque le four atteint la température désirée du four.
  4. Si vous souhaitez annuler le rôtissage par convection ou si vous avez terminé, appuyez sur Annuler.
- ◆ Le four à convection ventilateur s'éteint lorsque la porte du four est ouverte.
  - ◆ NE PAS laisser la porte ouverte pendant de longues périodes pendant l'utilisation de la cuisson par convection car vous pouvez raccourcir la durée de vie de l'élément chauffant par convection.

#### ➤ REMARQUE

Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus d'1 minute lorsque le four est allumé, tous les éléments de chauffage s'éteignent automatiquement.

#### ➤ REMARQUE

Si vous utilisez un thermomètre de four dans la cavité du four, la température enregistrée par le thermomètre peut différer de la température réglée du four.

### (12) La cuisson au grill

Le grill est une méthode de cuisson des morceaux tendres de viande par chaleur directe sous l'élément de grill du four.

La chaleur élevée cuit rapidement et donne un aspect extérieur riche et brun. Le mode grill est idéal pour les viandes, les poissons et la volaille jusqu'à 1" d'épaisseur.

Comment régler le four pour le grill

- ① Appuyez sur Gril une fois pour HI ou deux fois pour LO.
- ② Utilisez LO pour cuire des aliments tels que la volaille ou des morceaux de viande épais sans trop les brunir.
- ③ Pour commencer à griller, appuyez sur DÉMARRER.
- ④ Griller un côté jusqu'à ce que la nourriture soit dorée. Tourner et griller l'autre côté.
- ⑤ Appuyez sur Annuler une fois que vous avez terminé la cuisson ou si vous souhaitez annuler le grill.

#### ➤ REMARQUE

Dans tous les modes du four, sauf l'autonettoyage, reviendra en mode veille après que la porte été ouvert depuis 5 minutes

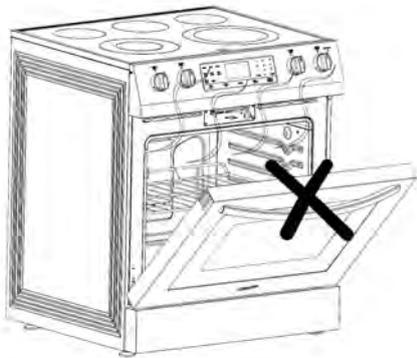
- ◆ Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus d'1 minute lorsque le four est allumé, tous les éléments de chauffage s'éteignent automatiquement.
- ◆ Si vous utilisez un thermomètre de four dans la cavité du four, la température enregistrée par le thermomètre peut différer de la température réglée du four.

### MISES EN GARDE

Toujours griller avec la porte du four fermée.

Faites attention lors de l'ouverture de la porte.

Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments ou de les mettre dans le four.



### (13) Utiliser Garder Chaud

Garder Chaud gardera les aliments cuits au chaud pour servir jusqu'à 3 heures après que la cuisson soit terminée.

Après 3 heures, la fonction s'arrête automatiquement.

Vous pouvez utiliser la fonction Garder Chaud sans autres opérations de cuisson ou vous pouvez l'activer après une temporisation ou retarder une cuisson programmée.

Vous ne devriez pas utiliser cette fonctionnalité pour réchauffer les aliments froids.

Comment utiliser Garder Chaud

- ① Appuyez sur Garder Chaud.
- ② Appuyez sur DÉMARRER.
- ③ Appuyez sur Annuler à tout moment pour

désactiver la fonction.

Comment régler le four pour activer Garder Chaud après un temps de cuisson

- ① Régler le four pour le Temps de cuisson. (Reportez-vous à la section cuisson programmée à la page 21)
- ② Appuyez sur Garder Chaud avant d'appuyer sur DÉMARRER pour commencer la cuisson.
- ③ Appuyez sur Annuler à tout moment pour désactiver la fonction.

### (14) Utiliser Sabbat

Vous pouvez utiliser la fonction Sabbat avec la cuisson seulement. La température du four peut être réglée plus haut ou plus bas après le réglage de la fonction Sabbat.

(La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) L'écran, cependant, ne changera pas et les avertissements sonores ne sonneront pas lorsqu'un changement se

produit. Une fois que le four est correctement réglé pour la cuisson avec la fonction sabbat active, le four restera allumé en continu jusqu'à ce que la fonction sabbat soit annulée. Si la lumière du four est nécessaire pendant le sabbat, appuyez sur Lumière avant d'activer la fonction sabbat.

Une fois que le voyant du four est allumé et que la fonction sabbat est active, le voyant du four reste allumé jusqu'à ce que la fonction sabbat est désactivée. Si la lumière du four doit être éteinte, assurez-vous d'éteindre la lumière du four avant d'activer la fonction Sabbat.

Comment utiliser la fonction Sabbat

- ① Appuyez sur Cuisson. La température par défaut est de 350 °F.
- ② Entrez la température que vous voulez, par exemple 375 °F, en utilisant le pavé numérique.
- ③ Appuyez sur DÉMARRER. L'affichage de la température commencera à changer une fois que la température du four atteint 100 °F.
- ④ Appuyez sur Cuisson et Gril pendant trois secondes en même temps. Le panneau affichera Set SAB.
- ⑤ Appuyez sur DÉMARRER. Une fois activée la fonction de sabbat du four, le panneau montrera SAB, et le chauffage de four fonctionne automatiquement pendant 74 heures. Une fois que SAB apparaît sur l'écran, le four n'émet pas de bip ou n'affiche aucune autre modification. Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson a commencé. Rappelez-vous que le four n'émettra pas de bip ou n'affichera aucun autre changement une fois que la fonction Sabbat est activée.
- ⑥ Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur Annuler. Cela éteindra seulement le four. Si vous souhaitez désactiver la fonction Sabbat, maintenez la touche Annuler enfoncée pendant 3 secondes. SAB disparaîtra de l'écran.

◆ Ne tentez pas d'activer une autre fonctionnalité du Programme, sauf CUISSON, alors que la fonctionnalité Sabbat est active. SEULES les touches suivantes fonctionnent correctement avec la fonction Sabbat en action: NOMBRE, CUISSON, DÉMARRER et annuler. Tous les autres claviers ne doivent pas être utilisés une fois la fonction Sabbat activée.

✓ Vous pouvez modifier la température du four, mais l'affichage ne changera pas et les avertissements sonores ne retentissent pas lorsqu'un changement se produit. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que les jours fériés juifs.) Après avoir changé la température pendant que l'appareil est en mode sabbat, il y a un délai de 15 secondes avant que l'appareil ne reconnaisse le changement.

✓ En cas de panne ou d'interruption de courant, le

four s'éteindra. Lorsque le courant revient, le four ne se rallume pas automatiquement. SAb sera affiché à l'écran du four, mais le four ne peut pas être remis en marche avant la fin du Sabbat/Jours Saints Après l'observance du sabbat, désactivez le mode Sabbat. Appuyez sur Annuler pendant 3 secondes simultanément pour désactiver le mode Sabbat. Le four peut alors être utilisé avec toutes les fonctions normales.

Le mode sabbat peut permettre au four d'atteindre la température réglée. Notez que, pour de meilleures performances, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

### (15) Réglage de température

La température dans le four a été étalonnée en usine. Lors de la première utilisation du four, assurez-vous de suivre les durées et les températures de la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez corriger la température dans le four. Avant de la corriger, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur à la température recommandée. Les résultats de cuisson devraient vous aider à décider de combien l'ajustement est nécessaire. La température du four peut être ajustée de +35°F (+19°C).

Comment corriger la température du four

① Appuyez sur RÉGLAGES en continu jusqu'à ce que SET CALI s'affiche dans le panneau, appuyez sur DÉMARRER pour enregistrer. La fonction de cuisson par défaut est CUISSON, mais vous pouvez définir une autre fonction.

② Entrez le réglage que vous voulez faire à l'aide du pavé numérique. (0- 35). Si vous avez besoin de moins -, appuyez sur RÉGLAGES à nouveau.

③ Appuyez sur DÉMARRER pour enregistrer les modifications.

#### ➤ REMARQUE

Ce réglage n'affectera pas les températures de cuisson ou d'autonettoyage. Le réglage est conservé en mémoire après une panne de courant.

### (16) Unité de température (sélection des Fahrenheit ou Celsius)

Vous pouvez programmer la commande du four pour afficher la température en Fahrenheit ou Celsius. Le four a été pré-réglé en usine pour être affiché en Fahrenheit. Comment changer l'affichage de Fahrenheit à Celsius ou de Celsius à Fahrenheit

① Appuyez sur RÉGLAGES en continu jusqu'à ce que SET °F/°C s'affiche dans le panneau, appuyez sur DÉMARRER pour enregistrer.

② Appuyez sur RÉGLAGES pour changer entre (Fahrenheit) et (Celsius).

③ Appuyez sur DÉMARRER pour enregistrer les modifications.

### (17) Heure de la journée

Le four peut être programmé pour afficher l'heure de la journée en 12 heures ou 24 heures. Le four a été pré-réglé en usine pour être affiché en mode 12 heures. Comment changer entre le mode d'affichage de l'heure du jour en 12 et 24 heures

① Appuyez sur RÉGLAGES en continu jusqu'à ce que SET CALI s'affiche dans le panneau, appuyez sur DÉMARRER pour enregistrer.

② Appuyez sur RÉGLAGES pour changer entre (12h) et (24h).

③ Appuyez sur DÉMARRER pour enregistrer les modifications.

### (18) Son On / Off

En utilisant Son On/OFF, vous pouvez régler les commandes du four pour qu'elles fonctionnent en mode silencieux.

Comment activer ou désactiver le son

① Appuyez sur RÉGLAGES en continu jusqu'à ce que SET BEEP s'affiche dans le panneau, appuyez sur DÉMARRER pour enregistrer.

② Appuyez sur RÉGLAGES pour changer entre (ON BEEP) et (OFF BEEP).

③ Appuyez sur DÉMARRER pour enregistrer les modifications.

### (20) Mode démo

Cette option est réservée aux établissements de vente au détail à des fins d'affichage seulement.

(Lorsque le mode démo est activé, l'élément chauffant est désactivé et ne fonctionne pas.)

Comment activer ou désactiver le mode démo

① Appuyez sur RÉGLAGES en continu jusqu'à ce que SET DISP s'affiche dans le panneau, appuyez sur DÉMARRER pour enregistrer.

② Appuyez sur RÉGLAGES pour changer entre (ON DISP) et (OFF DISP).

③ Appuyez sur DÉMARRER pour enregistrer les modifications.

### (20) Contrôle de verrouillage

Cette fonctionnalité vous permet de verrouiller les boutons du pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement. Après le verrouillage, seulement "Annuler" et "RÉGLAGES" peuvent fonctionner.

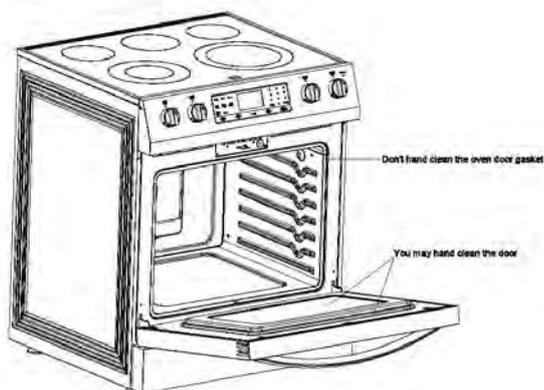
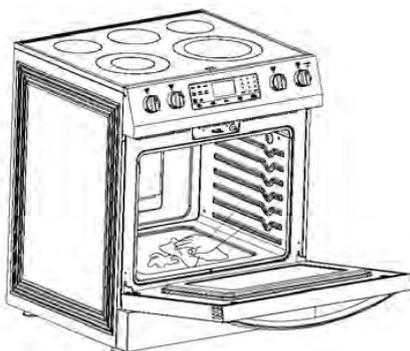
Comment faire pour activer la fonction de verrouillage

① Appuyez sur RÉGLAGES/ LOC (maintenez 3 secondes) pendant 3 secondes. LoC et l'icône de verrouillage apparaît à l'écran ainsi que l'heure actuelle.

② Après avoir activé le verrouillage dans la fonction de non-nettoyage, le four verrouillera la porte et l'écran affichera l'icône de verrouillage. Seuls ANNULER et RÉGLAGES / LOC (Appuyez 3 sec) peuvent être utilisés, et les autres boutons ne sont pas valides. Si le four est en train de chauffer, appuyez sur Annuler pour arrêter le four.

Appuyez sur RÉGLAGES / LOC (appuyez 3 sec) 3 sec peut annuler la fonction de verrouillage, et le four se déverrouillera automatiquement.

③ Une fois le verrouillage activé dans la fonction autonettoyante, l'icône de verrouillage s'affiche à l'écran. Seuls ANNULER et RÉGLAGES / LOC (Appuyez 3 sec) peuvent être utilisés, et les autres boutons ne sont pas valides. Vous pouvez appuyer sur Annuler pour annuler l'auto-nettoyage, et si la température dans le four est inférieure à 212°F, la serrure de la porte du four se



déverrouillera automatiquement.

Sinon, la porte reste verrouillée.

Comment débloquer les commandes

1. Appuyez sur RÉGLAGES/ LOC (maintenez 3 secondes) pendant 3 secondes. LOC et l'icône de verrouillage disparaîtront de l'affichage.

## 9. Instruction de nettoyage

### (1) Auto nettoyage

Ce four autonettoyant utilise des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson) pour brûler complètement les restes de graisse et les résidus ou les réduire en cendres finement pulvérisées que vous pouvez essuyer avec un chiffon humide.

#### ➤ MISES EN GARDE

- ◆ Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four va devenir très chaud au toucher. Ne laissez pas les enfants sans surveillance près de l'appareil.
- ◆ Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant le cycle d'autonettoyage de n'importe quel four. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.
- ◆ Ne tapissez pas les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraînera une mauvaise répartition de la chaleur, de mauvais résultats de cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four. Le papier d'aluminium fondra et adhèrera à la surface intérieure du four.
- ◆ La porte du four se verrouille pendant l'autonettoyage. Ne forcez pas la porte du four ouverte. Cela peut endommager le système de verrouillage. Faites attention lors de l'ouverture de la porte du four après la fin du cycle d'autonettoyage. Se tenir sur le côté du four lors de l'ouverture de la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper. Le four peut encore être TRÈS CHAUD.

#### Avant un cycle d'autonettoyage

- Nous vous recommandons de ventiler votre cuisine avec une fenêtre ouverte ou d'utiliser un ventilateur ou une hotte pendant le cycle d'autonettoyage.
- Retirez la grille métallique, la poêle à griller, l'insert de la poêle à griller, tous les ustensiles de cuisine et toute feuille d'aluminium du four.
- Essuyez les débris du bas du four. (Figure 1)
- Les supports de four de couleur argent peuvent être auto-nettoyés, mais ils vont s'assombrir, perdre leur lustre et devenir difficiles à faire glisser.
- Les résidus sur le cadre avant du four et à l'extérieur du joint d'étanchéité sur la porte devront être nettoyés à la main.
- Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude, des tampons en laine d'acier remplis de savon ou des nettoyeurs tels que des gommages doux. Bien rincer avec de l'eau propre et sécher.
- Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité. Le matériau en fibre de verre du joint de porte du four ne peut pas résister à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il est usé ou effiloché, faites-le remplacer. (Figure 2)
- Assurez-vous que le couvercle de la lumière est en place et que le four est éteint.

#### ➤ REMARQUE

Retirez les grilles du four et les accessoires avant de commencer le mode auto nettoyage.

Comment exécuter un cycle autonettoyant

1. Sélectionnez la durée de l'opération d'auto-nettoyage, par exemple 3 heures.  
Appuyez sur Auto Nettoyage 2/3/ 5 h une fois pour un nettoyage de 3 heures , deux fois pour un nettoyage de 5 heures , ou 3 fois pour un nettoyage de 2 heures. Le réglage par défaut est de 3 heures.
2. Touch START to start the self- cleaning cycle.The motor-driven door lock will engage automatically.

➤ **REMARQUE**

Vous ne pourrez pas démarrer un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage de commande est activée ou si la température du four est trop chaude. La porte du four se verrouille automatiquement. L'écran affichera le temps de nettoyage restant. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que la température tombe à une température sûre/plus basse.

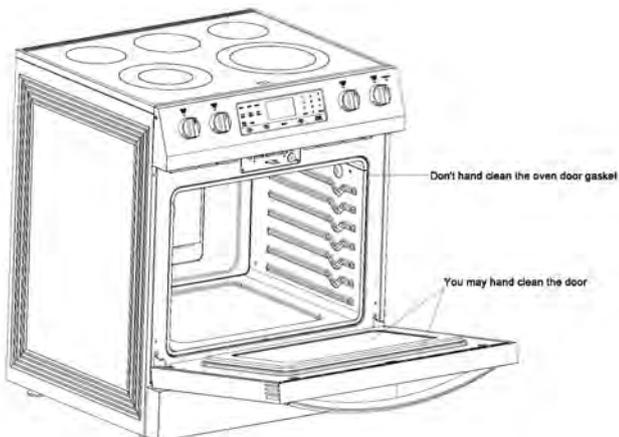
3. Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé, Fin apparaîtra sur l'écran et le four émettra un bip 6 fois.

Comment retarder le début de l'auto-nettoyage

1. Appuyez sur Auto Nettoyage 2/3/5h. Sélectionnez le temps d'autonettoyage souhaité.
2. Appuyez sur Retard Démarrage.
3. Entrez l'heure à laquelle vous voulez que le cycle de nettoyage démarre.
4. Appuyez sur DÉMARRER.
5. L'écran affichera Retard, Auto-nettoyage, et l'icône de Verrouillage. La serrure de porte motorisée s'enclenchera automatiquement.
6. Le cycle autonettoyant se déclenche automatiquement à l'heure définie.

Comment désactiver la fonction autonettoyante: si vous devez arrêter ou interrompre un cycle autonettoyant:

1. Appuyez sur Annuler.
2. Vous pourrez ouvrir la porte du four une fois le four



refroidi pendant environ 1 heure.

Avant un cycle d'autonettoyage

- ◆ Vous remarquerez peut-être de la cendre blanche dans le four. Essuyer avec un chiffon humide, après que le four est refroidi. (S'il reste des taches blanches, retirez-les avec un tampon de laine d'acier savonneux et rincez abondamment avec un mélange de vinaigre et d'eau.)
- ◆ Si le four n'est pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- ◆ Vous ne pouvez pas régler le four pour la cuisson tant que la porte du four n'est pas assez refroidie.

(2) **Entretien et nettoyage du four**



➤ **ATTENTION**

Assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie du châssis.

Si votre châssis est déplacé pour le nettoyage, l'entretien, ou pour une raison quelconque, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réengagé correctement lorsque le châssis est replacée. Si vous ne parvenez pas à réengager le dispositif anti-basculement, l'appareil pourrait basculer et causer des blessures sérieuses.

Évent De Four



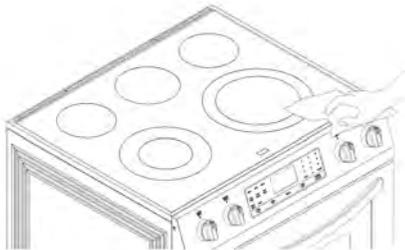
- L'évent du four est situé en dessous de la boîte de contrôle.
- Cette zone peut devenir chaude pendant l'utilisation du four.
- Il est normal que de la vapeur sorte de l'évent.
- L'évent est important pour une bonne circulation de l'air. Ne bloquez jamais cet évent. Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

- ✧ Pour le nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse.
- ✧ Pour les résidus plus difficiles et la graisse accumulée, appliquer un détergent liquide directement sur la zone et laisser reposer pendant 30 à 60 minutes. Essuyer avec un chiffon humide et sécher. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur la surface du four. Elle peut être rayée. Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

- ① Agiter une bouteille de nettoyant pour appareils en acier inoxydable ou un polish.
- ② Placez une petite quantité de nettoyant pour appareils en acier inoxydable ou du polish sur un chiffon humide ou une serviette en papier humide.
- ③ Nettoyer une petite zone, frotter avec le grain de l'acier inoxydable si possible.
- ④ Sécher et polir avec une serviette en papier propre et sec ou un chiffon doux.
- ⑤ Répéter si nécessaire.

➤ **REMARQUE**

- ◆ Ne pas utiliser de tampon de laine d'acier. Il va rayer la surface.



- ◆ Si un nettoyant pour appareils en acier inoxydable à base d'huile minérale a déjà été utilisé pour nettoyer l'appareil, lavez la surface avec du liquide vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le nettoyant pour appareils en acier inoxydable ou le polish.

Grilles de four

- ❖ Si les supports sont laissés dans le four durant un cycle d'autonettoyage, leur couleur sera légèrement bleu et la finition sera terne. Une fois le cycle d'autonettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des supports avec du papier ciré ou un chiffon contenant une petite quantité d'huile. Cela aidera les grilles à glisser plus facilement sur leurs rails.
- ❖ Les grilles coulissantes peuvent être nettoyées à la main avec un nettoyant abrasif ou de la laine d'acier. Pendant le nettoyage, veillez à ne pas laisser l'eau ou le nettoyant entrera dans les glissières sur les côtés des grilles.

➤ **REMARQUE**

- ① Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
- ② Si la grille devient difficile à enlever ou à remplacer, essayez légèrement les guides de grille du four avec de l'huile de cuisson. Ne pas essuyer l'huile de cuisson sur les rails. Si la grille devient difficile à glisser, elle peut avoir besoin d'être lubrifiée à l'aide d'un lubrifiant au graphite.

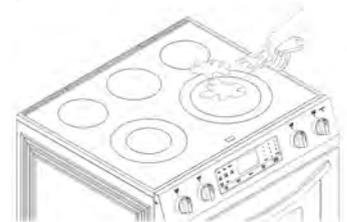
La porte du four

- ◆ Utilisez du savon et de l'eau pour nettoyer soigneusement le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Bien rincer. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. NE PAS immerger la porte dans l'eau. NE PAS pulvériser ou laisser l'eau ou le nettoyant pour vitres pénétrer dans les événements de la porte. NE PAS utiliser de nettoyants pour four, de poudres de nettoyage ou de produits de nettoyage abrasifs agressifs à l'extérieur de la porte du four.
- ◆ NE PAS nettoyer à la main le joint de porte du four. Le joint d'étanchéité est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

**(3) Entretien et nettoyage de la table de cuisson en verre**

Nettoyage pour utilisation quotidienne normale  
Utilisez uniquement un nettoyant pour table de cuisson en céramique. D'autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces. En suivant ces étapes, vous pouvez maintenir et protéger la surface de votre plaque de cuisson en verre.

- ① Avant d'utiliser la cuisinière pour la première fois, la nettoyer avec un nettoyant pour surface de cuisson en céramique. Cela aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
- ② L'utilisation quotidienne d'un nettoyant de table de cuisson en céramique aidera à garder la table de cuisson neuve.
- ③ Secouez bien la crème nettoyante. Appliquer quelques gouttes de nettoyant directement sur la cuisinière.
- ④ Utilisez une serviette en papier ou un tampon de nettoyage pour les plaques de cuisson en céramique pour nettoyer toute la surface de la plaque de cuisson.
- ⑤ Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour enlever tous les résidus. Pas besoin de rafraîchir.



➤ **ATTENTION**

Des DOMMAGES sur votre surface de verre peuvent se produire si vous utilisez des tampons de gommage autres que ceux recommandés. Élimination des résidus brûlés

**Élimination des résidus lourds et brûlés**

1. Permettre à la table de cuisson de refroidir.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul bord à un angle d'environ 45° contre la surface du verre et grattez la surface. Il sera nécessaire d'appliquer une pression pour enlever le résidu.
3. Après avoir gratté avec le grattoir à rasoir, étaler quelques gouttes de nettoyant céramique sur toute

la zone de résidus brûlés et utiliser le tampon de nettoyage pour enlever tout résidu restant. (Ne pas gratter le joint)

4. Pour une protection supplémentaire, après que tous les résidus ont été enlevés, polir toute la surface avec le nettoyant pour plaque de cuisson et une serviette en papier.

#### Enlever les marques de métal et les rayures

1. Veillez à ne pas faire glisser des casseroles et des poêles sur votre table de cuisson. Ceci laissera des marques sur la surface de cuisson. Vous pouvez supprimer ces marques en appliquant un nettoyant pour plaques de cuisson en céramique avec un tampon de nettoyage pour plaques de cuisson en céramique.
2. Si les casseroles avec une fine couche d'aluminium ou de cuivre sont portés à haute température, la superposition peut laisser une décoloration noire sur la plaque de cuisson. Vous devez supprimer cette décoloration immédiatement, car elle peut devenir permanente.

#### ➤ ATTENTION

Vérifiez soigneusement le fond des casseroles car leur rugosité peut rayer la plaque de cuisson. Nettoyage du joint de la plaque de cuisson Pour nettoyer le joint



autour des bords du verre, poser un chiffon humide pendant quelques minutes, puis essuyer avec un nettoyant non abrasif.

#### Risque de dommages permanents à la surface du verre

1. Les retombées sucrées (telles que les gelées, le caramel, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent causer des piqûres sur la surface de votre table de cuisson. Ce n'est pas couvert par la garantie. Vous devez nettoyer le débordement tant qu'il est encore chaud. Faites attention lors de l'élimination des substances chaudes. Reportez-vous à la section suivante.
2. Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame de rasoir est toujours tranchante. N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

#### Nettoyage des débordements sucrés et du plastique fondu

1. Éteignez toutes les unités de surface. Retirez les casseroles.

2. En portant un gant de four, utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul bord pour déplacer le déversement dans une zone fraîche de la plaque de cuisson. Supprimer le déversement avec des serviettes en papier.
3. Tout débordement restant doit être laissé jusqu'à ce que la surface de la plaque de cuisson ait refroidi.
4. Ne pas utiliser à nouveau les unités de surface jusqu'à ce que tous les résidus aient été complètement éliminés.

#### ➤ REMARQUE

Si des piqûres ou des indentations dans la surface du verre se sont déjà produites, le verre de la plaque de cuisson devra être remplacé. Dans ce cas, une intervention sera nécessaire.

## 10. Dépannage

### (1) Installation

Problème	Cause possible	Solution
La cuisinière n'est pas de niveau.	L'appareil a été installé de manière incorrecte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Placer la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille du four. Réglez les pieds de mise à niveau à la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille du four soit de niveau.</li> <li>● Assurez-vous que le sol est de niveau et solide et assez stable pour soutenir adéquatement la cuisinière.</li> </ul>
La cuisinière n'est pas de niveau.	Le sol est affaissé ou en pente.	Contactez un charpentier pour corriger la situation.
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et font que la cuisinière semble ne pas être de niveau.	Assurez-vous que les placards sont d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
L'appareil doit être accessible pour l'entretien	Les placards de cuisine ne sont pas d'équerre et trop proches de l'appareil.	Contactez un constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible.

et ne peut être déplacé facilement.	Un tapis interfère avec le mouvement de la cuisinière.	Fournir suffisamment d'espace pour que la cuisinière puisse être soulevée sur le tapis.
-------------------------------------	--	---

## (2) Affichage de contrôle

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage est vide.	Un fusible peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
L'affichage clignote.	Il y a eu une panne de courant.	Réinitialiser l'horloge.

## (3) Table de cuisson

Problème	Cause possible	Solution
Les unités de surface ne maintiennent pas l'ébullition ou ne cuisent pas assez vite.	Vous utilisez peut-être des ustensiles de cuisine inappropriés.	Utilisez des casseroles qui sont plates et correspondent au diamètre de l'unité de cuisson sélectionnée.
Les unités de surface ne maintiennent pas l'ébullition ou ne cuisent pas assez vite.	Dans certaines régions, la puissance (tension) peut être faible.	Couvrir la casserole avec un couvercle jusqu'à ce que la température désirée soit obtenue.
Les unités de surface ne s'allument pas.	Un fusible peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson ont été mal installées.	Vérifier si le contrôle est défini pour l'unité de surface que vous utilisez.
Les unités de surface ne s'allument pas.	Les débordements de nourriture n'ont pas été nettoyés.	Reportez-vous à la section sur l'entretien et le nettoyage de la vitre de cuisson à la page 21.

	La surface est chaude et le modèle dispose d'une plaque de cuisson de couleur claire.	Ce qui est normal. La surface peut apparaître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre refroidira.
L'unité de surface s'allume et s'éteint fréquemment.	Rayures ou abrasions sur la surface de cuisson.	Rayures ou abrasions sur la surface de cuisson.
L'unité de surface cesse de briller lorsqu'elle est changée vers un réglage inférieur.	Ce qui est normal. L'appareil est encore en fonctionnement et est chaud.	
Rayures ou abrasions sur la surface de cuisson.	La plaque de cuisson est mal nettoyée.	Les rayures ne sont pas amovibles. Les égratignures minuscules deviendront moins visibles dans le temps à la suite du nettoyage. Utilisez une crème nettoyante pour verre céramique. Ne pas utiliser d'agents chimiques ou corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface du produit.
	Des ustensiles de cuisine avec des fonds rugueux ont été utilisés sur la table de cuisson ou il y avait des particules grossières (par exemple sel ou sable) présent entre la batterie de cuisine et la surface de la	Afin d'éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que les fonds de la batterie de cuisine sont propres avant utilisation et utilisez des

	plaque de cuisson. La batterie de cuisine a été frottée sur la surface de cuisson.	fonds lisses.
Grains ou taches brunes.	Des débordements ont été cuits sur la surface.	Attendez que la surface refroidisse. Puis, utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul bord à un angle d'environ 45° contre la surface du verre et grattez la surface. Reportez-vous à la section sur l'entretien et le nettoyage de la vitre de cuisson à la page 21.
Zones de décoloration avec éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et de la nourriture ont été laissés à la surface de la surface de cuisson.	Retirer à l'aide d'une crème de nettoyage de plaque de cuisson en céramique-verre. Utilisez des ustensiles de cuisine avec des fonds propres et secs. Nettoyez la plaque de cuisson avec un nettoyant pour céramique régulièrement chaque semaine.
Sons de « craquement » ou « d'explosions »	C'est le son du chauffage et du refroidissement du métal pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Cette opération est normale, et pas une défaillance du système. Utiliser la cuisinière comme d'habitude.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Le four ne s'allume pas.	Assurez-vous que la fiche électrique est insérée dans une prise sous tension correctement mise à la terre.
Le four ne s'allume pas.	Un fusible peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Voir le chapitre sur l'utilisation du four à partir de la page 13.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
La lumière du four ne s'allume pas.	Panne de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour intervention.
	L'ampoule est débranchée ou défectueuse.	Visser ou remplacer l'ampoule.
	Le commutateur actionnant la lumière est cassé.	Appelez le service après-vente.

#### (4) Four

L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas complètement branché dans la prise électrique ou un fusible peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Assurez-vous que la fiche électrique est insérée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. Vérifiez le fusible et les disjoncteurs.
L'appareil ne s'allume pas.	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Panne de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour intervention.
Le four fume excessivement pendant l'utilisation du gril.	Les commandes du four ont été mal réglées.	Reportez-vous à la section sur l'utilisation du gril à partir de la page 30.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionner la grille pour assurer un espace approprié entre la viande et l'élément. Préchauffer l'élément de gril pour la cuisson.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excédent de graisse de la viande. Couper les bords gras qui peuvent se courber, laissant le maigre intact.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous grillez fréquemment.
La nourriture ne cuit pas ou ne rôtit pas correctement.	Les commandes du four ont été mal réglées.	Voir le chapitre sur l'utilisation du four à partir de la page 13.

La nourriture ne cuit pas ou ne rôtit pas correctement.	Les commandes du four ont été mal réglées.	Voir la section sur l'utilisation des grilles du four à la page 15.
	Des ustensiles de cuisine incorrects ou de tailles incorrectes sont utilisés.	
	Le capteur du four doit être ajusté.	Voir la section sur le réglage du thermostat à la page 18.
La nourriture ne grille pas correctement	La portion peut ne pas être appropriée.	Reportez-vous au guide de cuisson des portions à la page 16, puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Reportez-vous au guide des recommandations de cuisson au gril à la page 16.
	La batterie de cuisine n'est pas adaptée pour griller.	Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Dans certaines régions, la puissance (tension) peut être faible.	Préchauffer l'élément de gril pendant 10 minutes. Reportez-vous au guide des recommandations de cuisson au gril à la page 16.
	Le capteur du four doit être ajusté.	Voir la section sur le réglage du thermostat à la page 18.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour lancer le fonctionnement de l'auto-nettoyage.	Laissez la cuisinière refroidir, puis réinitialisez les commandes.

	Les commandes du four ont été mal réglées.	Voir la section sur l'autonettoyage à la page 19.
	Un cycle d'autonettoyage ne peut pas être démarré si la fonction de verrouillage du four a été activée ou si un élément de surface radiant est activé.	Désactiver le verrouillage du four (voir page 19). Assurez-vous que tous les éléments de surface sont éteints.
Fumée excessive pendant un cycle autonettoyant.	Il y a un encrassement excessif dans le four.	Appuyez sur OFF. Ouvrir les fenêtres pour débarrasser la pièce de la fumée. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit annulé. Essayez l'encrassement excessif, puis recommencez le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvrira pas après un cycle d'autonettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
De la vapeur s'échappe de l'événement.	Lorsque vous utilisez la fonction de convection, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'événement du four.	Cette opération est normale, et pas une défaillance du système. Utiliser la cuisinière comme d'habitude.
	Comme le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire augmente, la quantité de vapeur visible va augmenter.	

Une odeur brûlante ou huileuse provient de l'événement.	C'est normal pour un nouveau four et disparaîtra avec le temps.	Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage pendant au moins 3 heures. Voir la section sur l'autonettoyage à la page 19.
Une forte odeur.	Une odeur venant de l'isolant autour de l'intérieur du four est normale les premières fois que le four est utilisé.	Faire fonctionner le four à vide sur le réglage de cuisson à 400 °F pendant 1 heure.
Bruit de ventilateur.	Un ventilateur à convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement.	Ce n'est pas une défaillance du système, mais un fonctionnement normal.
Les grilles sont difficiles à faire glisser.	Les grilles brillantes et argentées ont été nettoyées selon un cycle autonettoyant.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier et essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier.
La porte du four est verrouillée.	Le disjoncteur a été déclenché ou il y a eu une panne de courant alors que la porte du four était verrouillée.	Activez le verrouillage des commandes puis déverrouillez-le. Voir la section Verrouillage des commandes à la page 18.

## (5) Code d'information

### Four

Symbole de code d'erreur	Cause possible	Solution
E0	Le capteur de température PT100 peut être endommagé et le circuit ouvert.	Remplacez le capteur de température PT100.
	Mauvais contact entre le connecteur du capteur de température PT100 et la position CN20 de la carte de circuit imprimé.	Remplacez le connecteur.
	Le CI à la position IC5 de la carte de circuit imprimé peut être endommagé.	Remplacez la carte de commande.
E1	Le commutateur de détection d'état de la porte peut être endommagé.	Remplacez l'interrupteur.
	La fiche du groupe de fils du commutateur de détection de porte et le connecteur à la position CN1 6 de la carte de circuit imprimé peuvent être mal connectés.	Remplacez le connecteur.
	Le circuit et les composants de la carte de circuit imprimé peuvent être endommagés.	Remplacez le circuit imprimé.
E2	Le panneau d'affichage est cassé.	Remplacez le circuit imprimé.
	La carte d'alimentation est cassée.	
	Mauvais contact entre la fiche du jeu de fils et le connecteur en position CN18 de la carte d'alimentation.	Remplacez le connecteur.
	La fiche du jeu de fils et le connecteur en position CN2 de la carte d'affichage sont en mauvais contact.	
E3	L'interrupteur de détection de porte S1 est cassé.	Remettez l'interrupteur de la porte du four en position S1.
	Le circuit imprimé est cassé.	Remplacez le circuit imprimé.
E4	Le circuit et les composants du circuit imprimé de commande principal sont endommagés.	Remplacez le circuit imprimé.
	Le ventilateur de refroidissement est cassé.	Remplacez le ventilateur de refroidissement.
	Les bornes du groupe de fils et le connecteur à la position de CN3 sur la carte de circuit imprimé sont desserrés ou ont un mauvais contact.	Remplacez le connecteur.
	The thermal protector K2 or K3 is broken.	Remplacez le protecteur thermique K2 ou K3.
	Les bornes du groupe de fils et le connecteur sur la position CN7 de la carte de circuit imprimé sont desserrés ou ont un mauvais contact.	Remplacez le connecteur.

Symbole de code d'erreur	Cause possible	Solution
E5	Les composants électroniques du circuit imprimé de commande principal sont cassés.	Remplacez le circuit imprimé.
	Le tube chauffant est cassé.	
	AC: 240V sans électricité. Le protecteur thermique K2 ou K3 est cassé.	
E6	Les composants électroniques du circuit imprimé sont cassés.	Remplacez le circuit imprimé.
	Le tube chauffant est cassé.	Remplacez le tube chauffant.
	L'interrupteur de la porte du four est cassé, ce qui fait que le circuit juge mal que la porte est ouverte, ce qui fait que le four arrête de chauffer.	Remplacez l'interrupteur de la porte du four.
E7	Les composants électroniques du circuit imprimé sont cassés.	Remplacez le circuit imprimé.
	Le tube chauffant est cassé. L'interrupteur de la porte du four est cassé, ce qui fait que le circuit juge mal que la porte est ouverte, ce qui fait que le four arrête de chauffer.	Remplacez le tube chauffant. Remplacez l'interrupteur de la porte du four.
E8	Les composants électroniques du circuit imprimé sont cassés.	Remplacez le circuit imprimé.
	Le moteur du verrou est cassé.	Remplacez le moteur du loquet.
	S'il est en cours de déverrouillage, le micro-interrupteur à la position du verrou S2 est cassé. Si la porte est verrouillée, le micro-interrupteur en position de verrouillage S3 est cassé.	Remettez le micro-interrupteur en position S2 du verrou. Remettez le micro-interrupteur en position S3 du verrou.
E9	Les composants électroniques du circuit imprimé sont cassés.	Remplacez le circuit imprimé.
	Anomalie de l'alimentation secteur locale 120 V / 240 V, fréquence 50 Hz / 60 Hz.	Coupez l'alimentation pendant 30 secondes et rallumez-la.
E10	La puce de contrôle principale SH79F326 est cassée en interne.	Remplacez le circuit imprimé.
E11	La thermistance NTC sur la carte de circuit de commande principale est cassée.	Remplacez le circuit imprimé.
E12	La température ambiante intérieure est trop élevée, entraînant une élévation excessive de la température.	Refroidissement par ventilation intérieure
	Échec du vieillissement de la thermistance NTC, entraînant une température inexacte.	Remplacez le circuit imprimé.

### Remarque:

- ① Lorsque E5, E6, E7 apparaît, vous pouvez appuyer sur Annuler pour annuler.
- ② E9 est la surveillance de la fréquence d'alimentation: la plage de fréquences d'alimentation est comprise entre (38 Hz ~ 75 Hz), chaque temps de surveillance est de 5 minutes, si la fréquence dépasse continuellement la plage dans les 5 minutes, c'est un défaut; s'il n'y a pas de signal AC pendant 5S en continu, le défaut.
- ③ En cas de panne E1, E3, E8, vous pouvez appuyer longuement sur la touche (START + Num9) 3S pour entrer dans l'action de réinitialisation du verrou de porte: le moteur du verrou de porte tourne 3S pour arrêter 2S, et s'arrête après 12 fois consécutives, appuyez sur la touche Bouton Annuler pour arrêter.

## 11. Remplacement des pièces

### (1) Retrait de la porte du four

#### ➤ MISES EN GARDE

- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée. Utilisez deux mains pour enlever la porte du four. Pour les fours doubles, répétez le processus pour chaque porte.

① Avant d'enlever la porte du four, préparez une surface où vous placerez une couverture douce. Vous pouvez également utiliser les poteaux d'angle de votre matériel d'emballage.

② Ouvrez la porte du four.

③ Localisez les serrures de charnière de porte de four dans les deux coins de la porte de four, et puis tournez les serrures de charnière vers la porte de four vers la position déverrouillée. Si la serrure de la charnière de la porte n'est pas entièrement tournée (voir l'illustration B à gauche pour un exemple de rotation complète), vous ne pourrez pas retirer la porte correctement.

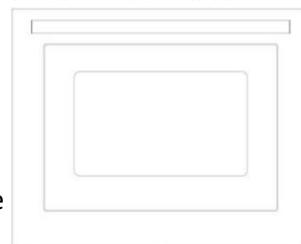
④ Fermer partiellement la porte pour engager les verrous de la porte.

⑤ La porte s'arrêtera à ce stade.

⑥ À l'aide de deux mains, saisissez les bords de la porte du four. Soulevez la porte du four vers vous et retirez-la. Vous devrez peut-être déplacer doucement la

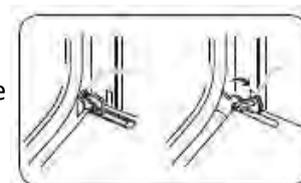
porte d'un côté vers l'autre lorsque vous tirez.

⑦ Mettre la porte du four de côté sur la surface de travail couverte préparée avec la porte du four reposant sur sa poignée.



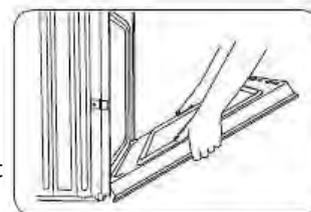
A. Serrure de charnière de porte de four fermée

B. Position verrouillée Serrure de charnière de porte de four dans la position déverrouillée

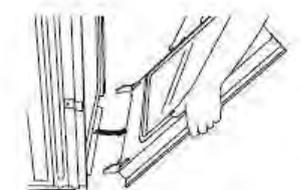


### (2) Remplacement de la porte du four

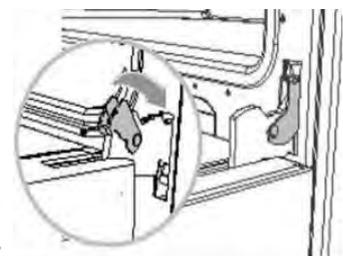
① Tenir la porte fermement dans une position approximativement ouverte.



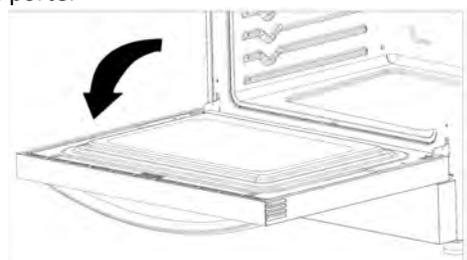
② Insérez les languettes de charnière dans les fentes en vous assurant que les encoches des deux côtés tombent en place comme indiqué.



③ Ouvrez complètement la porte comme indiqué.



④ Fermez complètement les leviers sur les charnières gauche et droite, comme illustré, puis fermez la porte.



### (3) Enlever et remplacer le tiroir de rangement

Le tiroir de rangement est un bon endroit pour stocker les ustensiles de cuisine et de cuisson. Ne pas entreposer de matières plastiques ou de matières inflammables dans le tiroir. Nettoyez le tiroir de rangement avec un chiffon ou une éponge humide. N'utilisez jamais d'abrasifs durs ou de tampons à récurer.

#### Comment enlever le tiroir de rangement

① Tirez le tiroir tout droit jusqu'à ce qu'il s'arrête.

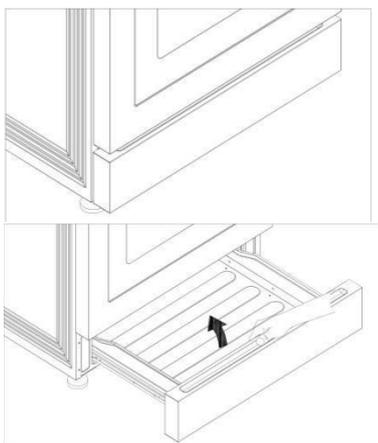
② Inclinez l'avant du tiroir vers le haut et tirez le tiroir hors de votre cuisinière.

**Comment remplacer le tiroir de rangement**

③ Posez les glissières de tiroir sur les butées de la cuisinière.

④ Poussez directement vers l'arrière jusqu'à ce que le tiroir tombe en place.

⑤ Faites glisser le tiroir tout le long du rail dans le four.



#### (4) Remplacement de la lumière du four

① Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.

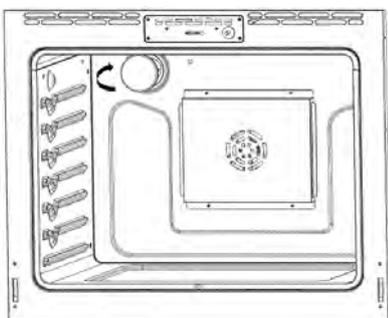
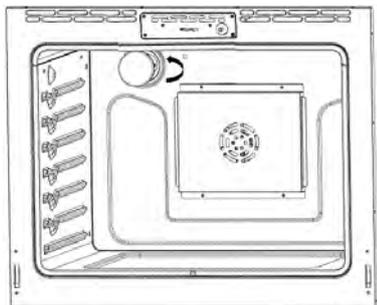
② Débranchez la cuisinière ou débranchez l'alimentation.

③ Faites pivoter l'abat-jour vers la gauche et retirez l'abat-jour

④ Sortez l'ampoule

⑤ Insérez la bonne ampoule vers le trou du support de lampe pour assurer l'installation

⑥ Tournez l'abat-jour vers la droite et serrez-le



#### ➤ MISES EN GARDE

Avant de changer votre ampoule de four, débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière au fusible ou au disjoncteur principal du tableau électrique. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.

## 12. Garantie limitée

Cette Cuisinière Hisense (le « produit ») est vendue avec une garantie limitée d'un an à compter de la date d'achat originale. Hisense réparera ou remplacera (la détermination sera faite par Hisense, à sa seule discrétion) toutes les pièces défectueuses dans cet appareil, en termes de matériaux ou de main d'œuvre, lorsque l'appareil est utilisé et entretenu conformément au manuel d'utilisation fourni avec l'appareil. Les pièces esthétiques telles que les portes, les boutons, les étagères et les tiroirs ne sont pas couvertes par la garantie.

Cuisinière	Un (1) an pour les pièces et la main d'œuvre (pièces fonctionnel uniquement), pièces esthétiques (portes, boutons et tiroirs ne sont pas inclus)
------------	--

### Exclusions de garantie

Le numéro de série original a été effacé, supprimé ou modifié et ne peut être lu.

Des appels de service pour corriger les fautes d'installation et fournir des instructions sur l'utilisation de l'appareil.

Des appels de service pour réparer ou remplacer le fusible de l'appareil, réinitialiser le disjoncteur, les ampoules, les boutons, les poignées et autres pièces esthétiques.

Les appels de service qui n'impliquent pas un dysfonctionnement ou des défauts de matériel ou de fabrication de l'utilisation domestique ordinaire de l'appareil ou son utilisation à d'autres fins mais dans le respect des instructions fournies.

Utilisation du produit dans un environnement commercial.

Perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.

Dommage à la finition de l'appareil ou de la maison pendant le transport et l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les murs, etc.

Dommages causés par: Service effectué par des centres de service non autorisés; l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine du fabricant ou des causes externes telles que des abus, une mauvaise utilisation, une mauvaise alimentation électrique, des accidents, des incendies et des cas de force majeure.

Des dépenses effectuées pour le transport, le service à domicile ou la mise à disposition de l'appareil.

Les frais supplémentaires incluent, mais sans s'y limiter, les appels de service après les heures de travail, les week-ends ou les jours fériés ou les frais de kilométrage pour les appels de service dans les régions éloignées où aucun service n'est disponible. Conversion de votre produit d'un fonctionnement à gaz naturel ou à gaz de propane.

Dommages ou réparations sur les allumeurs en porcelaine, les étalonnages et les réglages normaux après l'installation et la configuration, y compris les réglages du brûleur.

### **SERVICE SUR SITE:**

Hisense déterminera, à sa seule discrétion, si ce produit est éligible pour un service sur site. Pour demander un service sur site, contactez Hisense aux coordonnées ci-dessous. Hisense va étudier le problème du produit et déterminer si le produit est éligible pour un service sur site. Les représentants du service clientèle de Hisense peuvent déterminer l'éligibilité du produit en fonction de votre description du produit, qui peut conduire à la détermination que le produit (ou une partie de celui-ci) nécessite un envoi au centre de service Hisense en lieu et place du service sur site. Le service sur site peut ne pas être disponible dans certains endroits où un fournisseur de services agréé n'est pas disponible. Un fournisseur de services agréé est dit disponible si l'emplacement de l'Acheteur est à plus de 80 km de l'adresse professionnelle du fournisseur de services. Dans

le cas où le service sur site n'est pas disponible, et Hisense détermine que le produit (ou une partie de celui-ci) doit être expédié au centre de service Hisense, ce sera fait aux frais de Hisense. Le produit (ou une partie de celui-ci) retourné à Hisense doit être correctement emballé par le client et expédié dans son emballage d'origine ou un emballage équivalent. Vous êtes responsable de la livraison du produit (ou d'une partie de celui-ci) à un expéditeur réputé. Si l'acheteur n'est pas en mesure de sécuriser les services d'emballage ou d'expédition, Hisense peut, à sa seule discrétion, fournir des emballages et un service d'expédition à vos frais.

Si Hisense détermine que vous avez droit à un service sur-site, vous devriez fournir à notre fournisseur de services agréé un accès clair, complet, libre et facile à l'avant et à l'arrière du produit. Le service sur site exclus tout travaux qui amènerais le fournisseur de services à démonter, réinstaller ou transporter le produit (ou une partie de celui-ci). Certaines dépannages sur site peuvent nécessiter des travaux hors site, et à la discrétion de Hisense, exiger que le produit (ou une partie de celui-ci) soit expédié directement au centre de service Hisense. Une fois que Hisense aura reçu le produit (ou une partie de celui-ci) et le répare ou le remplace, Hisense renverra le produit réparé / remplacé (ou une partie de celui-ci) à l'acheteur.

#### **Avis d'exclusion des garanties implicites; Limitation des réparations**

Le seul et unique recours du client en vertu de cette garantie limitée sera la réparation ou le remplacement du produit, tel que prévu dans les présentes. La garantie est valide uniquement au Canada et sera annulée si vous tentez de faire réparer le produit par un consommateur ou un technicien non agréé par le fabricant.

Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages consécutifs et indirects tels que les dommages matériels et les charges indirectes résultant de toute violation de cette garantie écrite ou implicite.

**Limitations:** Les garanties expresses dans la présente garantie limitée sont en lieu et place de toutes les autres garanties et, sauf dans la mesure permise par la loi applicable, Hisense rejette toutes les autres garanties et conditions, explicites ou implicites, que ce soit découlant de la loi, des statuts, par des transactions ou échanges commerciales, y compris et sans s'y limiter, aux garanties ou conditions implicites de commercialité et / ou de qualité, d'adéquation à un usage ou un but particulier, et / ou de non-abus. Hisense ne garantit pas un fonctionnement ininterrompu ou sans erreur de ce produit. Aucune autre entité que Hisense n'est autorisée à étendre, agrandir ou transférer cette garantie pour le compte de Hisense. Hisense ne sera tenu responsable, peu importe le cas, des dommages accessoires, spéciaux, indirects, économiques, exemplaires ou indirects de quelque nature que ce soit (y compris, mais sans s'y limiter: les profits perdus ou des dommages pour la perte de temps ou d'utilisation ou de données) découlant de ou lié de quelque manière que ce soit à l'utilisation ou à la performance d'un produit ou à la défaillance d'un produit, même si Hisense a connaissance ou a été informé de la possibilité de tels dommages. Les mesures de réparations décrites dans la présente garantie limitée constituent l'exécution intégrale de toutes les obligations et les responsabilités de Hisense aux clients par rapport au produit et constituent la pleine satisfaction de toutes les réclamations, qu'elle soit fondée sur un contrat, d'une négligence, de la responsabilité stricte ou tout autre motif.

AUCUNE GARANTIE (EXPLICITE OU IMPLICITE) INCLUANT MAIS SANS S'Y LIMITER A TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADEQUATION A UN USAGE EST APPLICABLE APRÈS LA PÉRIODE DE GARANTIE INDIQUE CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE OU SECURITE OFFERTE (PAR TOUTE PERSONNE, ENTREPRISE OU ENTITÉ LIE AU PRODUIT) N'EST OBLIGATOIREMENT CONTRAIGNANT A HISENSE. CETTE GARANTIE EST LA

GARANTIE EXCLUSIVE CONCERNANT LE PRODUIT ET HISENSE EST LE FOURNISSEUR DE GARANTIE EXCLUSIF DE CE PRODUIT. LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT EST LE RECOURS EXCLUSIF DU CONSOMMATEUR. HISENSE NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS CAUSÉS PAR L'UTILISATION, LE MAUVAIS USAGE OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER LE PRODUIT. TOUTEFOIS, LES RECLAMATIONS DES CONSOMMATEURS CONTRE HISENSE NE DOIT PAS DEPASSER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR HISENSE. CETTE GARANTIE NE DOIT PAS S'ÉTENDRE À TOUT AUTRE ENTITE QUE L'ACHETEUR DE CONSOMMATION FINAL OU L'UTILISATEUR FINAL DU PRODUIT ET N'EST PAS TRANSFÉRABLE.

Cette garantie s'applique dans toute la mesure non interdite par la loi. Certaines provinces ne fixent pas des limites sur la durée d'une garantie implicite, ou l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, ou autorisent des limitations sur les garanties; par conséquent, les limitations ou exclusions énoncées ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à l'acheteur, uniquement dans ces provinces spécifiques. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre. Cette garantie limitée est, sauf pour les acheteurs consommateurs domiciliés dans la province de Québec, régie par les lois de la province du Canada dans laquelle l'acheteur a acheté le produit. Pour les acheteurs consommateurs domiciliés au Québec, cette garantie limitée est régie par les lois du Québec. Dans le cas où toute condition expresse ou implicite de cette garantie est réputée nulle, ledit terme est dissociable de la présente garantie sans invalider le caractère exécutoire du reste de la présente garantie.

Écrivez vos informations de garantie ci-dessous:

N° du Modèle:

N° de Série:

Date d'achat:

**Informations sur le service de garantie et de dépannage  
pour les clients au Canada**

Pour des informations sur le service de garantie et de dépannage, veuillez contacter le

**Centre d'appel Hisense**

En appelant le: 1-855-344-7367 (Lundi–Vendredi de 08h00 - 20h00 EST) ou

par courriel à l'adresse électronique [canadasupport@hisense.com](mailto:canadasupport@hisense.com) ou visitez le site web [www.hisense-canada.com](http://www.hisense-canada.com)

**Hisense**  
life reimagined