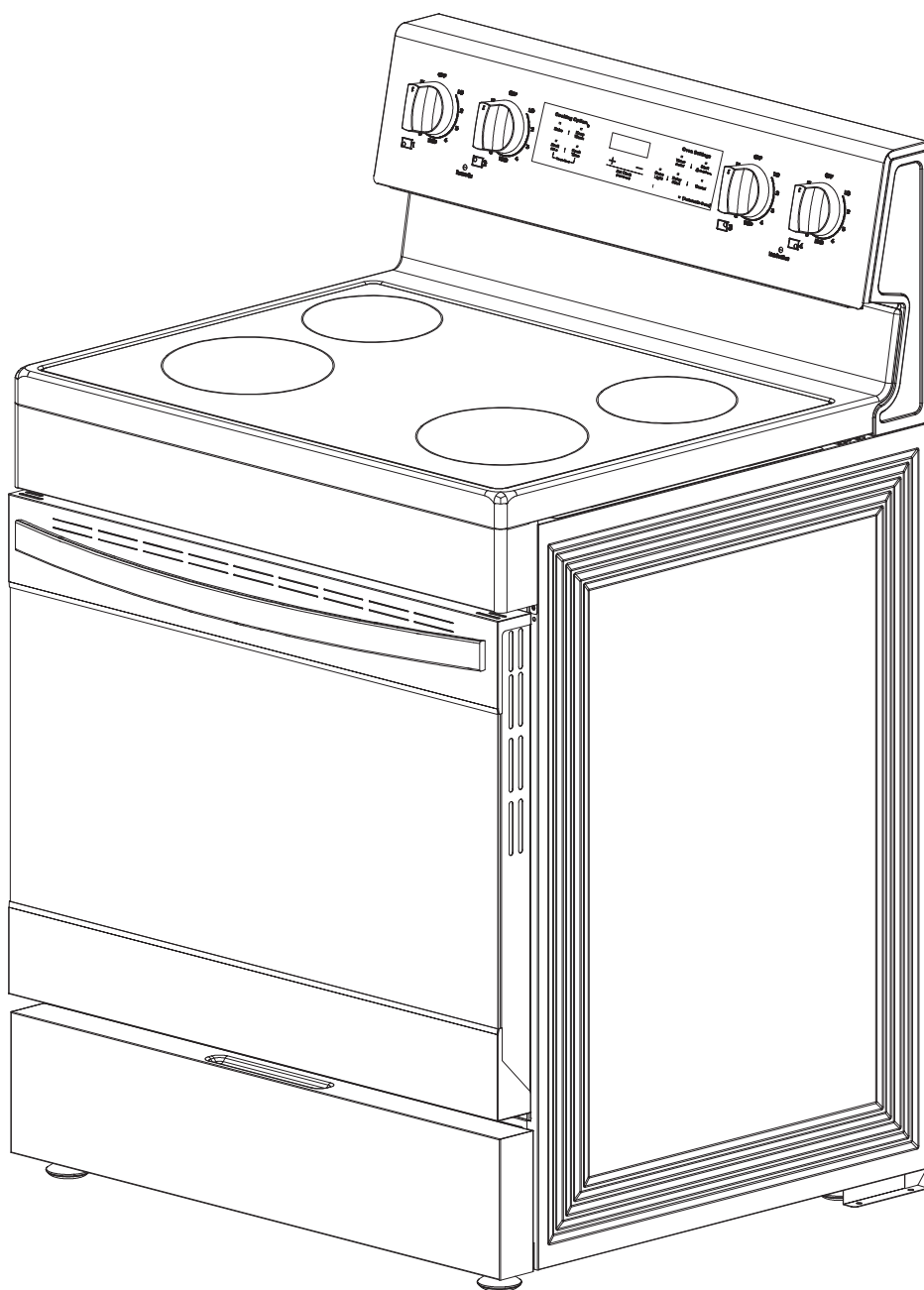


## CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

30 po de largeur / 5 pi<sup>3</sup> / Commande arrière /

Surface en verre céramique / avec friture à air et convection



# TABLE DES MATIÈRES

<b>MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b>	4
<b>Dispositif anti-basculement</b>	4
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b>	4
Spécifications	10
<b>APERÇU DU PRODUIT</b>	11
Contenu de l'emballage	11
Composants principaux	11
Tableau de commande du four	11
<b>INSTALLATION</b>	13
Sélection d'un emplacement	14
Dégagements et dimensions	14
Alimentation électrique	15
Installation de votre cuisinière	16
Outils dont vous avez besoin (non inclus)	16
Articles non inclus	16
Avis à l'intention de l'installateur	16
Avant d'installer votre cuisinière	17
Branchement du cordon d'alimentation	17
Installation du dispositif anti-basculement	20
Emplacement de votre cuisinière et branchement à l'alimentation électrique	20
Mise à niveau de votre cuisinière	21
Fin de l'installation	21
Pose de la poignée de porte du four	21
Pose des butées en plastique	22
<b>MODE D'EMPLOI</b>	23
Avant de commencer à utiliser votre cuisinière	24
Conseils pour économiser l'énergie	24
Utilisation des brûleurs de surface	24
Identification des brûleurs	25
Zones de cuisson	25
Utilisation d'un bouton de commande pour un élément de surface	26
Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés	26
Protection de la table de cuisson en céramique	27
Utilisation du four	28
Réglages minimum et maximum	28
Positionnement des grilles du four	28

# TABLE DES MATIÈRES

Utilisation de l'évent du four	29
Utilisation de la lampe du four	30
Conseils pour la cuisson au four	30
Réglage de l'horloge	30
Sélection du réglage d'affichage 12 heures ou 24 heures	30
Utilisation du minuteur	30
Cuisson au four	31
Réglage du thermostat	31
Programmation du temps de cuisson	32
Programmation d'une heure de mise en marche différée	32
Cuisson au gril	33
Maintien des aliments au chaud	33
Sélection de Fahrenheit ou Celsius	33
Friture à air	34
Verrouillage des commandes du four	34
<b>ENTRETIEN</b>	35
Nettoyage et entretien	36
Utilisation de l'évent du four	36
Nettoyage du tableau de commande	36
Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives	36
Nettoyage des surfaces en acier inoxydable	36
Nettoyage des grilles du four	37
Nettoyage de la porte du four	37
Nettoyage des boutons de commande des éléments de surface	37
Nettoyage de la table de cuisson	38
Démontage et pose de la porte du four	39
Démontage et pose du tiroir de rangement	42
Nettoyage du four à la vapeur	43
<b>DÉPANNAGE</b>	44
Affichage du tableau de commande	44
Table de cuisson	45
Four	46
Tiroir	48
Codes d'anomalie	49
<b>GARANTIE</b>	50

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessure corporelle ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce guide ne couvre pas toutes les conditions possibles qui peuvent survenir. Contactez toujours votre agent de service ou le fabricant en cas de problème que vous ne comprenez pas.

## CE QU'IL FAUT SAVOIR AU SUJET DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### Dispositif anti-basculement

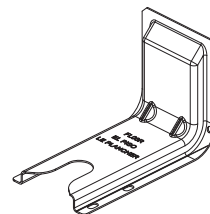


#### AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de basculement de la cuisinière, la cuisinière doit être fixée en installant correctement le dispositif antibasculement.

UNE FOIS LA CUISINIÈRE INSTALLÉE, CONFIRMEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT A ÉTÉ CORRECTEMENT INSTALLÉ ET VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EST CORRECTEMENT ENGAGÉ.

- Si le dispositif antibasculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et engagé à l'arrière droit (ou à l'arrière gauche) du bas de la cuisinière.
- Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché à l'arrière droit ou gauche du bas de la cuisinière.
- N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et engagé.
- Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



#### AVERTISSEMENT

- Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte de la cuisinière. Vous risquez de faire basculer la cuisinière, ce qui pourrait entraîner des brûlures ou des blessures graves.
- Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Ensuite, pour vérifier que le dispositif anti-basculement est engagé, saisissez le bord arrière supérieur de la cuisinière et essayez de l'incliner avec précaution vers l'avant. Le dispositif anti-basculement devrait empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant de plus de quelques centimètres.
- Si vous retirez la cuisinière du mur pour une raison quelconque, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement engagé lorsque vous repoussez la cuisinière contre le mur. Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si vous ou un enfant vous tenez debout, vous asseyez ou vous appuyez sur la porte ouverte.
- Ne retirez jamais complètement les pieds de nivellement. Si vous retirez les pieds de nivellement, la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-basculement.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessure corporelle ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce manuel ne couvre pas toutes les conditions possibles qui peuvent survenir. Contactez toujours votre agent de service ou le fabricant en cas de problème que vous ne comprenez pas.

## Ce qu'il faut savoir au sujet des consignes de sécurité

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Il est de votre responsabilité de faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de votre four.

### Signification des icônes et des signes dans ce manuel d'utilisation :



**MISE EN GARDE** Pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique ou de blessures lors de l'utilisation du four, prenez quelques précautions fondamentales.



AVERTISSEMENT

Dangers ou pratiques dangereuses pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.



MISE EN GARDE

Dangers ou pratiques dangereuses pouvant entraîner des blessures corporelles mineures ou des dommages matériels.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

**AVERTISSEMENT** - Cancer et anomalies de la reproduction-[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez respecter les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes



### MISE EN GARDE

- Utilisez cet appareil uniquement dans le but auquel il est destiné et tel que décrit dans le présent manuel d'utilisation.
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent 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 crevasses autour de la porte du four.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Entretien par l'utilisateur – Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Coupez toujours l'alimentation de l'appareil avant toute intervention d'entretien en retirant le fusible ou en mettant le disjoncteur en position d'arrêt.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans des armoires situées au-dessus d'une cuisinière ou sur la protection arrière d'une cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls. Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où cet appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Éteignez le four pour éviter de propager les flammes. Éteignez le feu ou les flammes en fermant la porte ou utilisez un extincteur à poudre sèche, à bicarbonate de soude ou à mousse.
- Évitez de rayer ou de frapper les portes vitrées, les surfaces de cuisson ou les panneaux de commande. Cela pourrait entraîner la rupture du verre. Ne cuisinez pas sur un produit dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures peuvent survenir.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

- Ne rangez aucun objet dans ou sur l'appareil. Ne rangez pas de matières inflammables dans le four ou à proximité des éléments de surface. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil avant de l'utiliser. Gardez les plastiques, les vêtements et le papier éloignés des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ou non ajustés lorsque vous utilisez l'appareil.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. Placer des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes risque d'entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas un chiffon ou tout autre tissu de grande taille.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre partie de la cuisinière.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeurs à eau haute pression ni de nettoyeurs à jet de vapeur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

### ÉLÉMENTS DE CUISSON DE SURFACE

- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des températures élevées. Un renversement/débordement de matière grasseuse pourrait provoquer une inflammation et la génération de fumée.
- Revêtements protecteurs – N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes d'égouttage des éléments de surface ou le fond du four, sauf tel que suggéré dans le manuel. Une installation incorrecte de ces revêtements risque d'entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Pour éviter les débordements d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés avec des quantités excessives de glace.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

## ÉLÉMENTS DE CUISSON DE SURFACE (suite)

- Ne levez pas la table de cuisson. Le fait de lever la table de cuisson peut endommager la cuisinière et provoquer un dysfonctionnement de celle-ci.
- N'utilisez pas la table de cuisson sans ustensiles de cuisine. Si la table de cuisson fonctionne sans ustensiles de cuisine, les boutons de commande deviennent chauds.
- N'utilisez jamais la table de cuisson en verre comme planche à découper.
- Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface en verre de la table de cuisson conserve la chaleur une fois les commandes éteintes.
- Soyez prudent lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles de mélange sur la table de cuisson en verre lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Ils peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.
- Utilisez des casseroles de taille adaptée. Cet appareil est équipé d'éléments de surface de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles dont le fond est plat et suffisamment grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles de cuisine sous-dimensionnés exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et risque d'entraîner l'inflammation des vêtements. Adapter la taille de la casserole ou de la poêle à l'élément améliorera également l'efficacité.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser les éléments de surface adjacents. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matières inflammables ou de déversement dû à un contact involontaire avec les ustensiles, positionnez les poignées des ustensiles de manière à ce qu'elles soient tournées vers l'intérieur et ne dépassent pas les éléments de surface adjacents.
- Ustensiles de cuisine émaillés – Seuls certains types d'ustensiles de cuisine en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres émaillés peuvent être utilisés pour le service sur la cuisinière sans se briser en raison de changements brusques de température.
- Nettoyage – Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.
- Assurez-vous de savoir quel bouton de commande actionne chaque élément de surface. Assurez-vous d'avoir allumé le bon élément de surface.
- Éteignez toujours les éléments de surface avant de retirer les ustensiles de cuisine.
- Lorsque vous préparez des aliments flambés sous la hotte, allumez le ventilateur.
- Gardez un œil sur les aliments frits à feu vif ou moyennement vif.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.
- N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour éléments de surface – Si un élément est accidentellement allumé, le couvercle décoratif deviendra chaud et risque de fondre. Des brûlures peuvent survenir si les couvertures chaudes sont touchées. La table de cuisson peut également être endommagée.

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- Installation appropriée – Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des postes de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit que les appareils sont installés conformément aux normes de sécurité appropriées.
- Si votre appareil fonctionne mal ou si des fractures, des fissures ou des fentes apparaissent :
  - Éteignez toutes les zones de cuisson
  - Débranchez la cuisinière de la prise secteur murale
  - Contactez votre centre de service local.



### AVERTISSEMENT

Si la surface est fissurée, éteignez et débranchez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. N'utilisez pas votre table de cuisson tant que la surface en verre n'a pas été remplacée.



### AVERTISSEMENT

- Débranchez la cuisinière de l'alimentation secteur ou coupez son disjoncteur avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.



### AVERTISSEMENT

## SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans la surveillance adéquate d'un adulte responsable.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

## SÉCURITÉ DES ENFANTS (suite)

- Gardez les enfants éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture, car ils pourraient se cogner contre celle-ci ou se coincer les doigts.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes lorsque vous cuisinez. Pour éviter que les jeunes enfants ne se brûlent, éloignez-les toujours de l'appareil lorsque vous cuisinez.



### AVERTISSEMENT

- Toute surface accessible peut devenir chaude pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

## FOUR

- NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas des vêtements ou d'autres matériaux inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures tant qu'ils n'ont pas suffisamment refroidi. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces se trouvent les ouvertures d'aération du four et les surfaces proches de ces ouvertures, la porte du four et la fenêtre de la porte du four.
- Ne chauffez pas des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
- N'utilisez pas le four comme pour conservation. Les aliments conservés dans un four peuvent s'enflammer.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou d'introduire les aliments dans le four.
- Revêtements de protection. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Une installation incorrecte de ces revêtements risque d'entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Gardez les conduits d'aération du four dégagés. L'évent du four est situé au-dessus de l'élément de surface arrière droit. Cette zone peut devenir chaude pendant l'utilisation du four. Ne bloquez jamais cet évent et ne placez jamais d'objets en plastique ou sensibles à la chaleur dessus.
- Emplacement des grilles du four. Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, utilisez des maniques. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.
- Ne laissez pas de papier d'aluminium ou une sonde à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher aucun élément chauffant à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils peuvent rayer la surface, ce qui risque d'entraîner l'éclatement du verre.

## HOTTE DE VENTILATION

- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque des aliments flambent sous la hotte, allumez le ventilateur de la hotte.

## SURFACES DE CUISSON EN VERRE/CÉRAMIQUE

- NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU LES ZONES PROCHES DES ÉLÉMENTS. Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les zones proches des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou les zones proches des éléments jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones, on compte la table de cuisson et les zones face à la table de cuisson.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contactez un électricien qualifié immédiatement dans ce cas.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées toxiques si appliqués sur une surface chaude.



### AVERTISSEMENT

## AVERTISSEMENTS CRITIQUES CONCERNANT L'INSTALLATION

- Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise de service.
- L'absence d'un technicien qualifié pour installer la cuisinière risque d'entraîner un choc électrique, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

## AVERTISSEMENTS CRITIQUES CONCERNANT L'INSTALLATION (suite)

- Déballez le four, retirez tout le matériel d'emballage et examinez le four pour déceler tout dommage tel que des bosses à l'intérieur ou à l'extérieur du four, des loquets de porte cassés, des fissures dans la porte ou une porte qui n'est pas correctement alignée. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et prévenez immédiatement votre revendeur.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise correctement mise à la terre avec la configuration appropriée. Votre four doit être le seul élément branché à ce circuit.
- Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Les enfants pourraient se blesser en jouant avec les matériaux d'emballage.
- Installez votre appareil sur un sol plat et dur pouvant supporter son poids.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, du bruit ou des problèmes avec le produit.
- Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- Ne reliez pas l'appareil à la terre sur une conduite de gaz, une conduite d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
- Cela risque d'entraîner un choc électrique, un incendie, une explosion ou des problèmes avec le produit.
- Ne coupez ni ne retirez en aucun cas la broche de terre du cordon d'alimentation.
- Branchez la cuisinière à un circuit qui fournit l'ampérage correct.
- N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
- Cela risque d'entraîner un choc électrique ou un incendie.
- N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé ou de prise murale desserrée.
- Cela risque d'entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne tirez pas et ne pliez pas excessivement le cordon d'alimentation.
- Veuillez ne pas tordre ni nouer le cordon d'alimentation.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation à un objet métallique et n'insérez pas le cordon d'alimentation entre des objets.
- Cela risque d'entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez votre centre de service le plus proche.



### MISE EN GARDE

- Si l'appareil est inondé par un liquide, débranchez-le de l'alimentation électrique en mettant le disjoncteur qui l'alimente en position d'arrêt. Veuillez contacter votre centre de service le plus proche. Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Si l'appareil produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et contactez le centre de service le plus proche.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
- Une étincelle peut provoquer une explosion ou un incendie.
- Veillez à ne pas mettre en contact la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre pièce chaude avec votre corps pendant la cuisson ou juste après la cuisson.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- Si du matériau à l'intérieur du four s'enflamme, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution à fusibles ou disjoncteurs. Si la porte est ouverte, le feu peut se propager.
- Respectez toujours les précautions de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même : il y a une tension dangereuse à l'intérieur. Si le four doit être réparé, contactez un centre de service agréé près de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, un problème de l'appareil pourrait survenir.
- Soyez prudent lorsque vous retirez l'emballage des aliments sortis de l'appareil.
- Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut être émise brusquement lorsque vous retirez l'emballage et cela peut provoquer des brûlures.
- N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.
- Étant donné qu'un courant haute tension pénètre dans le châssis du produit, cela peut provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Si une réparation s'avère nécessaire, contactez votre centre de service le plus proche.
- Si une substance étrangère telle que de l'eau a pénétré dans l'appareil, contactez votre centre de service le plus proche.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un choc électrique ou un incendie.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

## AVERTISSEMENTS CRITIQUES CONCERNANT L'INSTALLATION (suite)

- Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- Il y a un risque de choc électrique.
- Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants.
- Si un enfant place un sac en plastique sur sa tête, il peut s'étouffer.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Assurez-vous que les commandes et les zones de cuisson de l'appareil sont hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un choc électrique, des brûlures ou des blessures.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil sera chaud.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- N'utilisez pas et ne placez pas de pulvérisateurs ou d'objets inflammables à proximité du four.
- Les articles ou pulvérisateurs inflammables peuvent provoquer des incendies ou une explosion.
- N'insérez pas les doigts, des substances étrangères ou des objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans les entrées, les sorties ou les trous. Si des substances étrangères sont insérées dans l'un de ces trous, contactez votre fournisseur de produit ou le centre de service le plus proche.
- Tout réglage ou réparation de la porte du four doit être effectué par un professionnel agréé.
- Ne modifiez pas, n'ajustez pas ni ne réparez la porte. Vous ne devez en aucun cas retirer la porte ou la coque extérieure du four.
- N'entrez pas ou n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais cet appareil à d'autres fins que la cuisson.
- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que la cuisson peut provoquer un incendie.
- Ouvrez le capuchon ou le bouchon des contenants hermétiques (bouteille de tisane tonique, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les chauffer. Faites un trou dans les aliments qui ont une coquille (œufs, châtaignes, etc.) avec un couteau avant de les faire cuire.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne chauffez pas des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour cuisiner.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
- Ne réchauffez pas d'aliments emballés dans du papier provenant de magazines, de journaux, etc.
- Le non-respect de cette consigne pourrait provoquer un incendie.
- N'ouvrez pas la porte lorsque les aliments dans le four brûlent.
- Si vous ouvrez la porte, cela provoque un afflux d'oxygène et peut provoquer l'inflammation des aliments.
- N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou sur l'intérieur de l'appareil. Ne frappez pas la porte, ni l'intérieur, ni l'appareil.
- Le fait de s'accrocher à la porte peut entraîner la chute du produit et provoquer des blessures graves.
- Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil. Contactez un centre de service.
- Ne tenez pas les aliments à mains nues pendant ou immédiatement après la cuisson.
- Utilisez des gants de cuisine. La nourriture peut être très chaude et vous pourriez vous brûler.
- Les poignées et les surfaces du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après la cuisson.



## MISE EN GARDE

## PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un choc électrique.
- Les plats et les récipients peuvent devenir chauds. À manipuler avec précaution.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez soigneusement les couvercles du récipient, en dirigeant la vapeur loin de vos mains et de votre visage.
- Soyez prudent car les boissons ou les aliments peuvent être très chauds après avoir été réchauffés, en particulier lorsque vous nourrissez un enfant. Vérifiez qu'il a suffisamment refroidi.
- Soyez prudent lorsque vous chauffez des liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.
  - Assurez-vous de remuer pendant ou après la cuisson.
  - Évitez d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
  - Attendez au moins 30 secondes après le chauffage avant de retirer le liquide chauffé.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un débordement brutal du contenu et provoquer des brûlures.
- Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies allumées, des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
- Des articles, comme un chiffon, peuvent rester coincés dans la porte.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

## PRÉCAUTIONS D'UTILISATION (suite)

- Cela peut entraîner un choc électrique, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Il y a un risque de choc électrique.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
- En plus d'être nocif pour l'homme, cela peut également entraîner un choc électrique, un incendie ou des problèmes avec le produit.
- Ne placez pas votre visage ou votre corps à proximité de l'appareil pendant la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures aux enfants
- Ne placez pas d'aliments ou d'objets lourds sur le bord de la porte du four.
- Si vous ouvrez la porte, la nourriture ou l'objet peut tomber et cela peut entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne versez pas de l'eau sur la porte, l'intérieur de l'appareil ou un plat pendant ou juste après la cuisson afin de refroidir brusquement ces pièces.
- Cela pourrait endommager l'appareil. La vapeur ou le jet d'eau peuvent provoquer des brûlures ou des blessures.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide, sauf pour l'autonettoyage.
- Ne rayez pas la vitre de la porte du four avec un objet pointu.
- Cela pourrait endommager ou briser le verre.
- Ne rangez rien directement sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'utilisez pas de récipients hermétiquement fermés. Retirez les joints et les couvercles avant la cuisson. Les récipients hermétiquement fermés peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.
- Veillez à ce que les aliments que vous cuisinez au four n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
- Le non-respect de cette consigne pourrait provoquer un incendie.
- Ne surchauffez pas la nourriture.
- La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.



## AVERTISSEMENTS CRITIQUES CONCERNANT LE NETTOYAGE **MISE EN GARDE**

- Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant de l'eau directement dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
- Cela peut entraîner une décoloration, une déformation, des dommages, un choc électrique ou un incendie.
- Veillez à ne pas vous blesser lors du nettoyage de l'appareil (extérieur ou intérieur).
- Vous risquez de vous blesser sur les bords tranchants de l'appareil.
- Ne nettoyez pas le four avec un nettoyeur à vapeur. Utilisez plutôt la fonction de nettoyage à la vapeur intégrée de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner de la corrosion.
- Gardez propre l'intérieur du four à micro-ondes. Les particules alimentaires ou les éclaboussures d'huile collées aux parois ou au sol du four peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité du four.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### SPÉCIFICATIONS

Dimensions (haut. x larg. x prof.)

46,9 to 47,9 × 29,9 × 26,9 po (119,1 to 121,7 × 75,9 × 68,3 cm)

Poids

Poids brut : 175,8 lb (79,4 kg). Poids net : 153,4 lb (69,6 kg).

Puissance requise

208 ~ 240 VCA, 60 Hz, 43A

Éléments de la table de cuisson

Avant droit : 2 100 W Avant gauche : 2 100 W

Arrière droit : 1 200 W Arrière gauche : 1 200 W

Élément de four

Élément de cuisson caché : 3 000 W

Élément de cuisson au gril : 3 500 W

Températures du four

Cuisson au four : 175 ~ 550 °F (79 ~ 288 °C)

Lampe du four

Ampoule de type halogène 40 W, conçue pour une utilisation au four

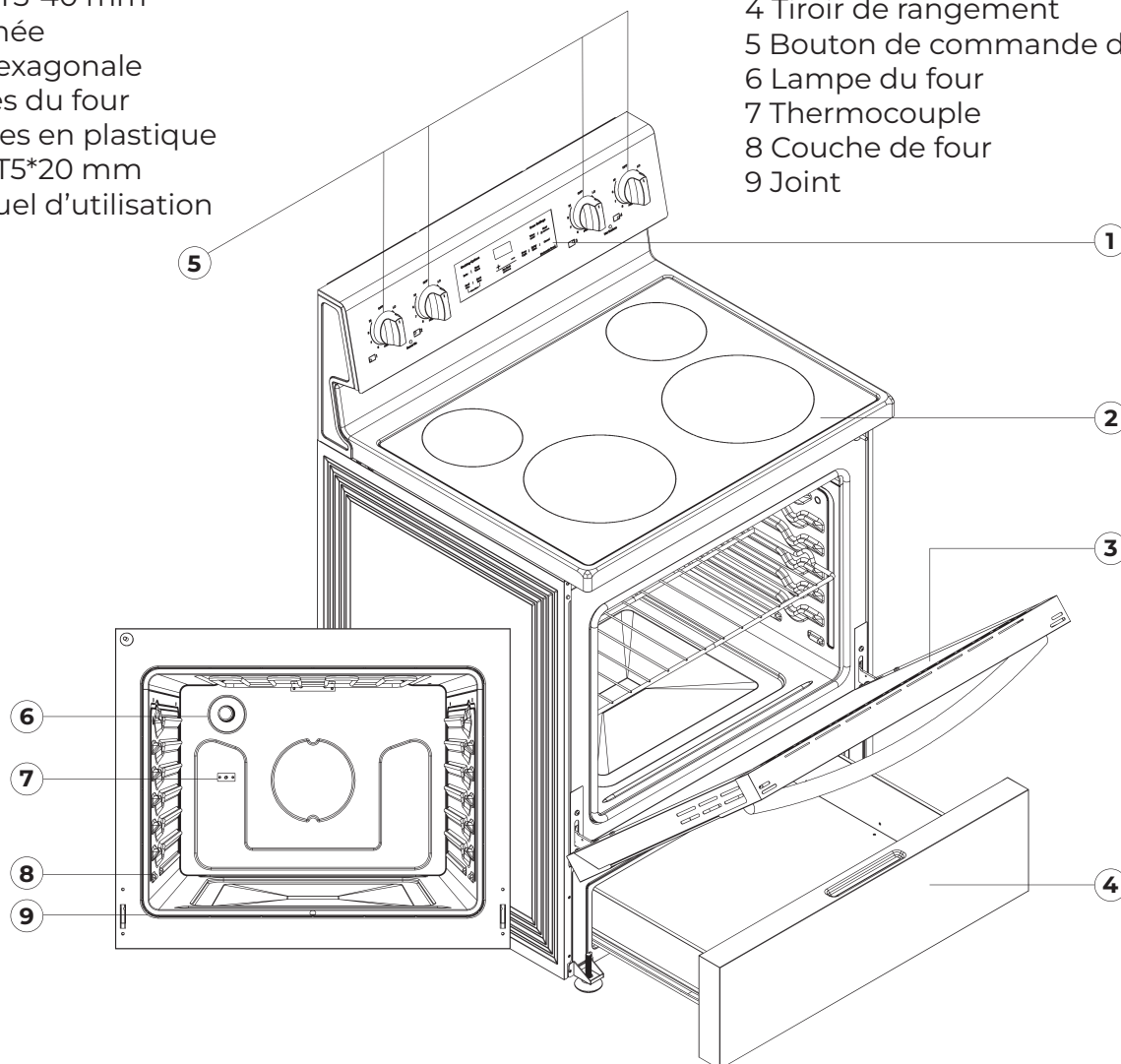
# APERÇU DU PRODUIT

## CONTENU DE L'EMBALLAGE

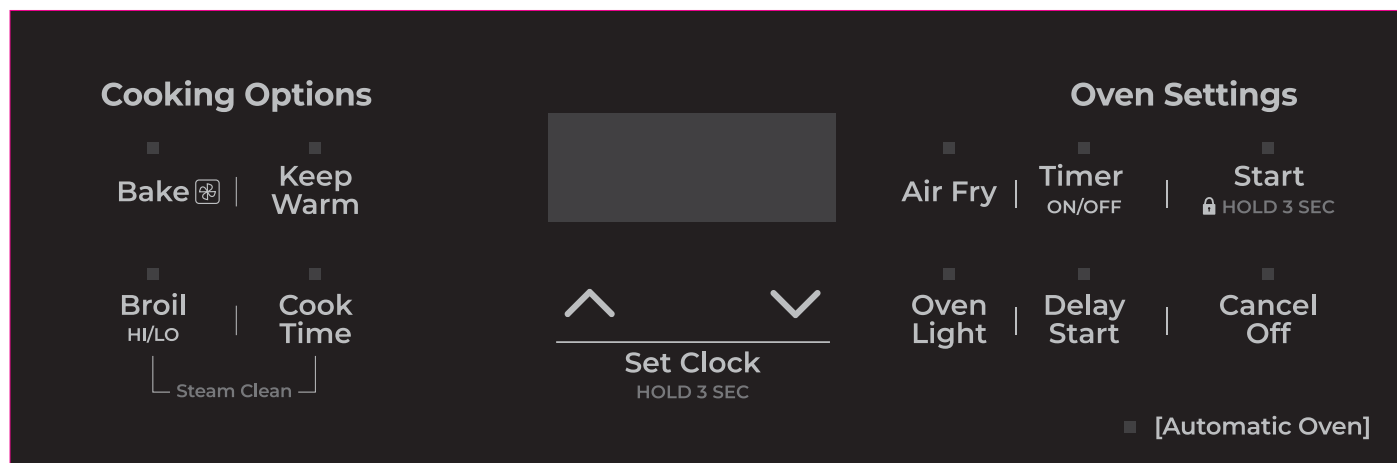
1 x cuisinière électrique  
 1 x dispositif anti-basculement  
 4 x vis ST5\*40 mm  
 1 x poignée  
 1 x clé hexagonale  
 2 x grilles du four  
 2 x butées en plastique  
 2 x vis ST5\*20 mm  
 1 x manuel d'utilisation

## COMPOSANTS PRINCIPAUX





















1 Tableau de commande du four  
 2 Surface en verre  
 3 Porte du four  
 4 Tiroir de rangement  
 5 Bouton de commande de surface  
 6 Lampe du four  
 7 Thermocouple  
 8 Couche de four  
 9 Joint



## TABLEAU DE COMMANDE DU FOUR



## APERÇU DU PRODUIT

TOUCHE À EFFLEUREMENT	DESCRIPTION
Bake (cuisson au four)	Cette touche permet de cuire les aliments à l'aide des éléments chauffants supérieurs et inférieurs du four. Appuyez une fois pour activer le mode BAKE (cuisson au four). Utilisez  et  pour régler la température souhaitée de 150 °F à 550 °F (66 °C à 288 °C) et appuyez sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 3 secondes pour basculer entre Fahrenheit et Celsius et appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer le changement.
Broil (cuisson au grill)	Cette touche permet de cuire les aliments en utilisant uniquement l'élément chauffant supérieur du four. Appuyez une fois pour entrer en mode Hi (chaleur élevée), appuyez à nouveau pour passer en mode Lo (chaleur basse) et appuyez sur START (mise en marche) pour commencer la cuisson au grill.
Keep Warm (garde au chaud)	Cette fonction garde les aliments cuits au chaud à une basse température de cuisson de 175 °F (79 °C) pendant trois heures maximum. Appuyez une fois pour activer le mode KEEP WARM (garde au chaud) et appuyez sur START (mise en marche) pour commencer le pré-chauffage.
Cook Time (temps de cuisson)	Cette fonction préchauffe et cuit pendant un temps déterminé, puis s'éteint automatiquement. Après avoir réglé la température de cuisson, appuyez une fois pour accéder au mode de cuisson programmée. Utilisez  et  pour entrer le temps souhaité de 1 minute à 10 heures et appuyez sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage.
Delay Start (mise en marche différée)	Cette fonction retarde la mise en marche d'un programme de cuisson automatique avec minuterie. Réglez COOK TIME (temps de cuisson) comme ci-dessus, puis appuyez sur DELAY START (mise en marche différée) au lieu de START (mise en marche). Utilisez  et  pour entrer le temps souhaité de 1 minute à 10 heures et appuyez sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours.
Timer on/off (marche/arrêt minuterie)	La minuterie de cuisine émet une alerte après un laps de temps spécifié, mais n'éteint pas le four. Appuyez une fois pour allumer la minuterie de cuisine, utilisez  et  pour entrer le temps souhaité et appuyez sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours.
	Appuyez sur cette touche pour augmenter la valeur lors du réglage d'une durée ou d'une température.
	Appuyez sur cette touche pour diminuer la valeur lors du réglage d'une durée ou d'une température.
Set Clock (réglage de l'horloge)	Appuyez simultanément sur  et  pour régler l'horloge. La valeur des heures clignotera et vous pourrez utiliser  et  pour la modifier. Appuyez à nouveau simultanément sur  et  pour passer à la valeur des minutes et répéter. Appuyez à nouveau simultanément sur  et  pour confirmer et quitter l'état de réglage de l'horloge. Appuyez simultanément sur  et  pendant 3 secondes pour basculer entre le format 12 et 24 heures.
Oven Light (lampe du four)	Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.
Start (mise en marche)	Appuyez sur cette touche pour démarrer les fonctions de cuisson, de nettoyage ou de minuterie du four.
Cancel (annulation)	Appuyez sur cette touche pour annuler l'opération en cours.
Lock (Loquet)	Cette touche verrouille le tableau de commande du four pour empêcher tout fonctionnement accidentel ou non autorisé. Appuyez sur cette touche pendant trois secondes pour désactiver le tableau de commande et appuyez à nouveau la touche pour le déverrouiller.
Air Fry (friture à air)	Cette fonction utilise un ventilateur à convection pour faire circuler l'air chaud pour une cuisson plus rapide. Appuyez sur cette touche une fois pour activer la fonction et appuyez de nouveau pour la désactiver.
Automatic Oven (four automatique)	Ce témoin s'allume lorsqu'une minuterie de cuisson ou une fonction de mise en marche différée fonctionne.
Nettoyage à la vapeur	Cette fonction chauffe une petite quantité d'eau en vapeur pour nettoyer en profondeur l'intérieur du four. Appuyez simultanément sur les boutons BROIL (cuisson au grill) et COOK TIME (temps de cuisson) pendant 3 secondes pour accéder au mode STEAM CLEAN (nettoyage à la vapeur), puis appuyez sur START (mise en marche) pour commencer. Après 20 minutes, appuyez sur CANCEL (annulation) et essuyez l'eau restante.

# INSTALLATION

Sélection d'un emplacement .....	14
Dégagements et dimensions .....	14
Alimentation électrique .....	15
Installation de votre cuisinière .....	16
Outils dont vous avez besoin (non inclus) .....	16
Articles non inclus .....	16
Avis à l'intention de l'installateur .....	16
Avant d'installer votre cuisinière .....	17
Branchement du cordon d'alimentation .....	17
Installation du dispositif anti-basculement .....	20
Emplacement de votre cuisinière et branchement à l'alimentation électrique ..	20
Mise à niveau de votre cuisinière .....	21
Fin de l'installation .....	21
Pose de la poignée de porte du four .....	21
Pose des butées en plastique .....	22

# INSTALLATION

## SÉLECTION D'UN EMPLACEMENT

### DÉGAGEMENTS ET DIMENSIONS

AVANT DE COMMENCER à installer votre cuisinière, reportez-vous aux informations, dimensions et dégagements suivants. :

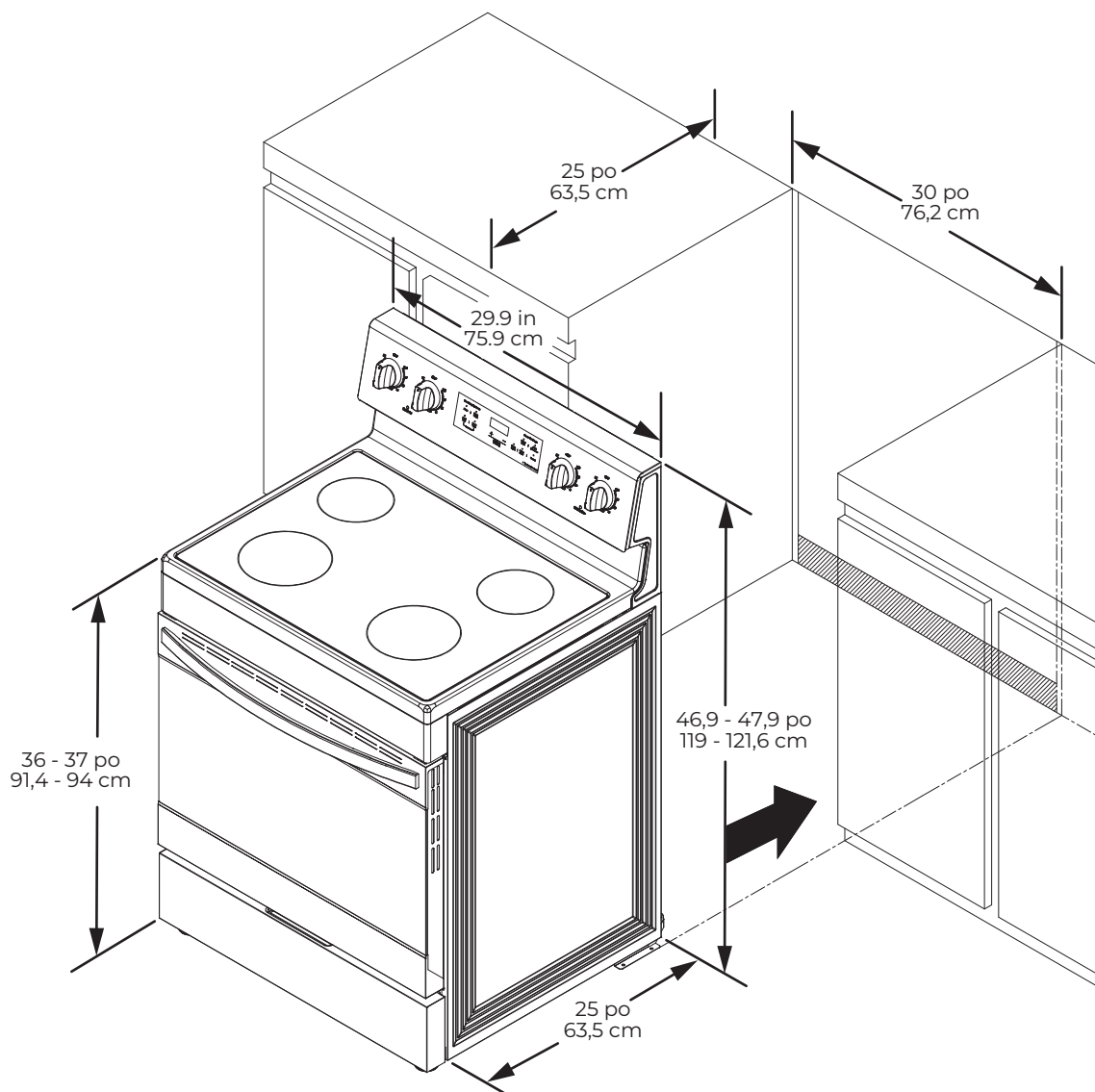
- Ne placez pas votre cuisinière dans un endroit où elle pourrait être soumise à de forts courants d'air.
- Prévoyez des dégagements adéquats entre votre cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes.
- Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sécuritaire de votre cuisinière.
- L'emplacement de la prise électrique peut être ajusté pour respecter les dimensions et les dégagements suivants.

Pour une installation au Canada, une cuisinière autonome ne doit pas être installée à moins de 4,7 po (12 cm) de toute surface adjacente.



#### MISE EN GARDE

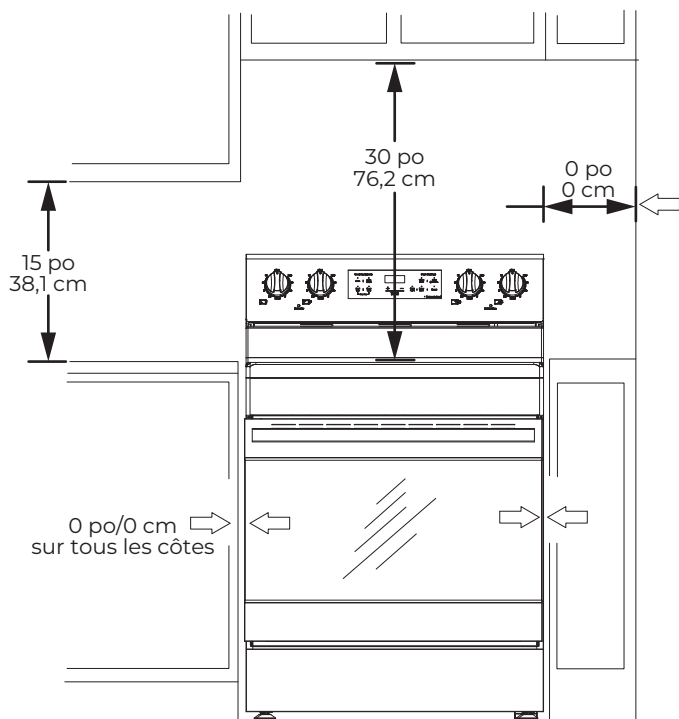
- Votre cuisinière a été conçue pour être conforme à la température maximale autorisée des armoires en bois de 194 °F (90 °C).
- Assurez-vous que le revêtement mural, les comptoirs et les armoires autour de votre cuisinière peuvent résister à la chaleur (jusqu'à 194 °F [90 °C]) générée par votre cuisinière. Dans le cas contraire, une décoloration, une délamination ou une fusion peuvent se produire.



# INSTALLATION

## DIMENSIONS MINIMALES

- Assurez-vous que le revêtement mural, le comptoir, le sol et les armoires autour de votre cuisinière peuvent résister à la chaleur jusqu'à 194 °F (90 °C) que votre cuisinière génère.
- Laissez un espace libre minimum de 30 po (76,2 cm) entre les éléments de surface et le fond des armoires en bois ou en métal non protégées, ou laissez un espace libre minimum de 24 po (61 cm) lorsque le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un panneau ignifuge d'au moins 0,25 po (0,6 cm) d'épaisseur recouvert d'une tôle d'acier MSG n° 28 au moins, d'acier inoxydable de 0,015 po (0,038 cm), d'aluminium de 0,024 po (0,061 cm) ou de cuivre de 0,020 po (0,051 cm).
- Votre cuisinière a été approuvée pour un espacement de 0 po (0 cm) par rapport aux surfaces adjacentes au-dessus de la table de cuisson. Toutefois, nous recommandons un espacement minimum de 6 po (15,2 cm) par rapport aux surfaces situées à moins de 15 po (38,1 cm) au-dessus de la table de cuisson et de l'armoire adjacente afin de réduire l'exposition à la vapeur, aux éclaboussures de graisse et à la chaleur.
- Pour réduire le risque de brûlures ou d'incendie en passant la main au-dessus des éléments de surface chauds, il faut éviter de placer des armoires au-dessus de la table de cuisson. Si l'espace de rangement des armoires se trouve au-dessus de la table de cuisson, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui dépasse d'au moins 5 po (12,7 cm) l'avant des armoires. Les armoires installées au-dessus de la table de cuisson ne doivent pas avoir une profondeur supérieure à 16 po (40,6 cm).



## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

**AVERTISSEMENT !** Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure corporelle :

- Retirez le fusible de la maison ou mettez le disjoncteur en position d'arrêt avant de commencer l'installation.
- Votre cuisinière doit être alimentée avec la tension et la fréquence appropriées et doit être branchée à un circuit de dérivation individuel correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible ayant l'ampérage spécifié sur la plaque signalétique située au-dessus du panneau supérieur du tiroir inférieur.
- Nous vous recommandons de faire réaliser le câblage électrique et le raccordement de votre cuisinière par un électricien qualifié. Après l'installation, demandez à l'électricien de vous montrer où se trouve le sectionneur principal de votre cuisinière.
- Vérifiez auprès de vos services publics locaux les codes électriques qui s'appliquent dans votre région. Le défaut de câbler votre four conformément aux codes en vigueur peut entraîner une situation dangereuse. S'il n'existe pas de codes locaux, votre cuisinière doit être câblée et protégée par des fusibles conformément aux exigences du National Electrical Code, ANSI/NFPA n° 70 – dernière édition.

# INSTALLATION

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (suite)

À compter du 1er janvier 1996, le National Electrical Code exige que les nouvelles constructions (non existantes) utilisent une connexion à 4 conducteurs à une cuisinière électrique.

- Lors de l'installation d'une cuisinière électrique dans une nouvelle construction, suivez les instructions de Branchement du cordon d'alimentation à 4 fils à la page 18.
- Vous devez utiliser un courant alternatif monophasé à 3 ou 4 fils Système électrique 208 Y/120 V ou 240/120 V, 60 hz.
- Si le service électrique fourni ne répond pas aux spécifications ci-dessus, demandez à un électricien agréé d'installer une prise approuvée.
- Utilisez uniquement un cordon d'alimentation pour cuisinière à 3 ou 4 conducteurs homologué UL. Ces cordons peuvent être équipés de cosses à anneau sur les fils et d'un protecteur de cordon.
- Un cordon d'alimentation d'une intensité nominale de 40 A avec une plage de tension minimale de 125/250 V est requis. Nous ne recommandons pas un cordon d'alimentation de 50 A, mais s'il est utilisé, il doit être marqué pour une utilisation avec des ouvertures de connexion de diamètre nominal de 13,8 po (35 cm). Assurez-vous de centrer le câble et le protecteur de cordon dans le trou défonçable pour éviter que le bord n'endommage le câble.
- Étant donné que les bornes de la cuisinière ne sont pas accessibles une fois la cuisinière en place, un conduit ou un cordon de service flexible doit être utilisé.

## INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE

**AVERTISSEMENT ! Nous vous recommandons de faire appel à un installateur professionnel pour l'installation de votre cuisinière.**

Si votre cuisinière n'est pas installée correctement, une mise à la terre électrique incorrecte peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures ou la mort.

### OUTILS DONT VOUS AVEZ BESOIN (non inclus)



### ARTICLES NON INCLUS

- Cordon d'alimentation à 4 ou 3 fils
- Protecteur de cordon

## AVIS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

1. Lisez ce manuel avant d'installer votre cuisinière.
2. Respectez les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur.
3. Assurez-vous de conserver ces instructions avec votre cuisinière.
4. Avant d'installer votre cuisinière dans une zone recouverte de linoléum ou de tout autre revêtement de sol synthétique, assurez-vous que le revêtement de sol peut résister à des températures d'au moins 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se déformer ou se décolorer.
5. N'installez pas votre cuisinière sur un tapis, à moins de placer un coussin isolant ou une feuille de contreplaqué de 0,25 po (0,6 cm) d'épaisseur entre votre cuisinière et le tapis.

# INSTALLATION

## AVANT D'INSTALLER VOTRE CUISINIÈRE

1. Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
2. Essuyez les surfaces de votre cuisinière avec un chiffon ou une éponge humide, puis séchez-les avec un chiffon propre et sec.

Puissance nominale de la cuisinière*		Puissance nominale spécifiée du cordon d'alimentation et de la protection du circuit
120/240 V	120/208 V	Ampères
8,8 – 16,5 KW	7,8 – 12,5 KW	40 ou 50**
16,6 – 22,5 KW	12,6 – 18,5 KW	50

- La cuisinière peut être raccordée directement au disjoncteur (ou coupe-circuit avec fusible) par l'intermédiaire d'un câble à conducteurs de cuivre à blindage métallique flexible ou à gaine non métallique.
- Prévoyez 2 à 3 pi (61 cm à 91,4 cm) de mou pour le câble afin de pouvoir déplacer la cuisinière en cas de réparation.
- Un raccord de conduit homologué UL doit être fourni à chaque extrémité du câble d'alimentation électrique (à la cuisinière et à la boîte de connexion).
- Le calibre des câbles et des raccordements doit être conforme à la puissance nominale de la cuisinière. Le schéma de câblage est situé sur le panneau arrière.

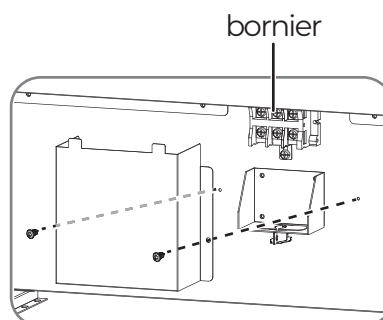
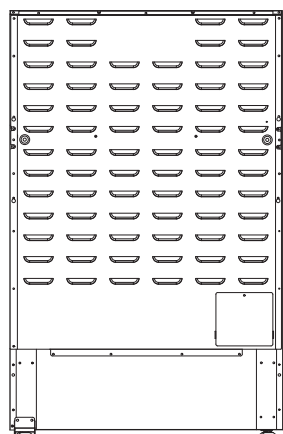
## BRANCHEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION

### AVERTISSEMENT !

- Une mise à la terre électrique est requise sur votre cuisinière.
- Ne branchez pas votre cuisinière à l'alimentation électrique tant qu'elle n'est pas définitivement reliée à la terre.
- Cette cuisinière doit être raccordée à un système permanent, métallique de câblage relié à la terre ou un connecteur de liaison à la terre devrait être raccordé à la borne de terre au raccord de fils sur la cuisinière.
- Le non-respect de l'une des mesures ci-dessus pourrait entraîner un incendie, des blessures corporelles ou un choc électrique.

## RETIRER LE COUVERCLE DU BORNIER

1. Retirez les deux vis qui fixent le couvercle du bornier à l'arrière de votre cuisinière. Ne jetez pas les vis. Vous en avez besoin pour réinstaller le couvercle.

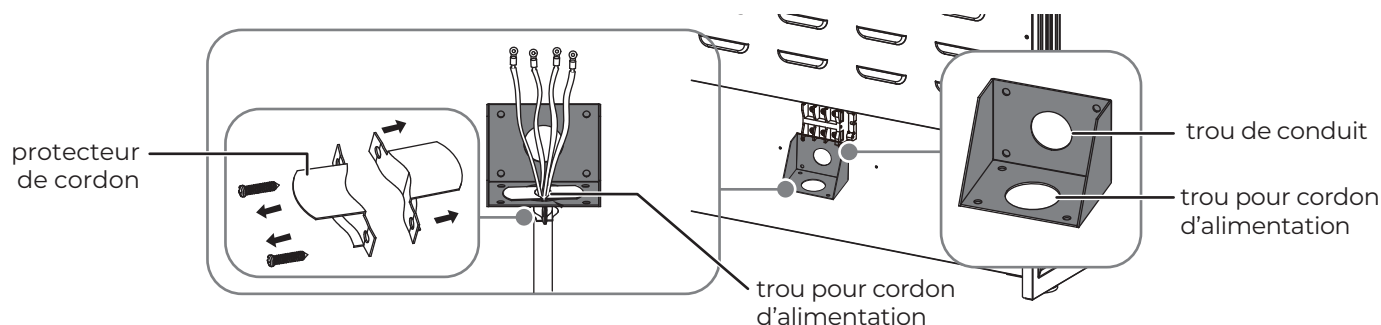


# INSTALLATION

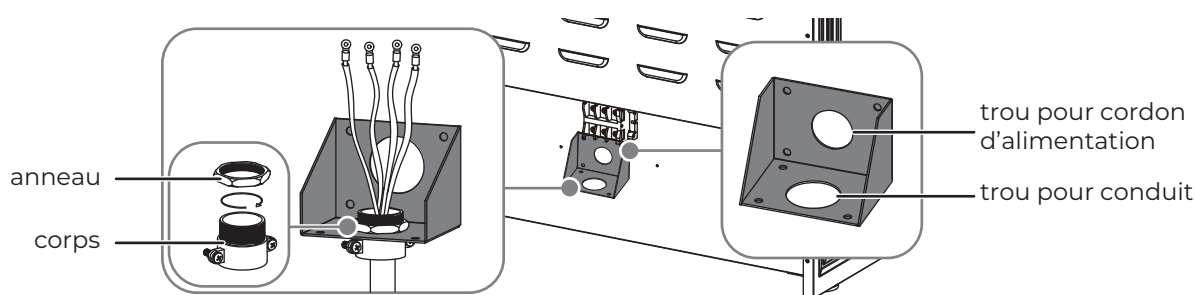
## RETIRER LE COUVERCLE DU BORNIER (suite)

2. Pour l'installation du cordon d'alimentation, accrochez le protecteur de cordon sur le trou pour cordon d'alimentation de 1 3/8 po (3,5 cm) situé sous l'arrière du four. Insérez le cordon d'alimentation dans le protecteur de cordon, puis serrez le protecteur de cordon.

**Remarque - Vous devez installer le cordon d'alimentation avec un protecteur de cordon. Fixez le protecteur de cordon à l'ouverture de la plaque de connexion du conduit.**



3. Pour l'installation du conduit, insérez le protecteur de conduit dans le trou pour conduit de 1 1/8 po (2,8 cm), puis installez le conduit à travers le corps du protecteur et fixez le protecteur avec son anneau.



## BRANCHEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION À 4 FILS

1. Coupez l'alimentation au niveau du tableau à disjoncteurs ou à fusibles avant d'effectuer le raccordement électrique.

2. Retirez les trois vis des bornes inférieures du bornier et retirez la vis de terre.

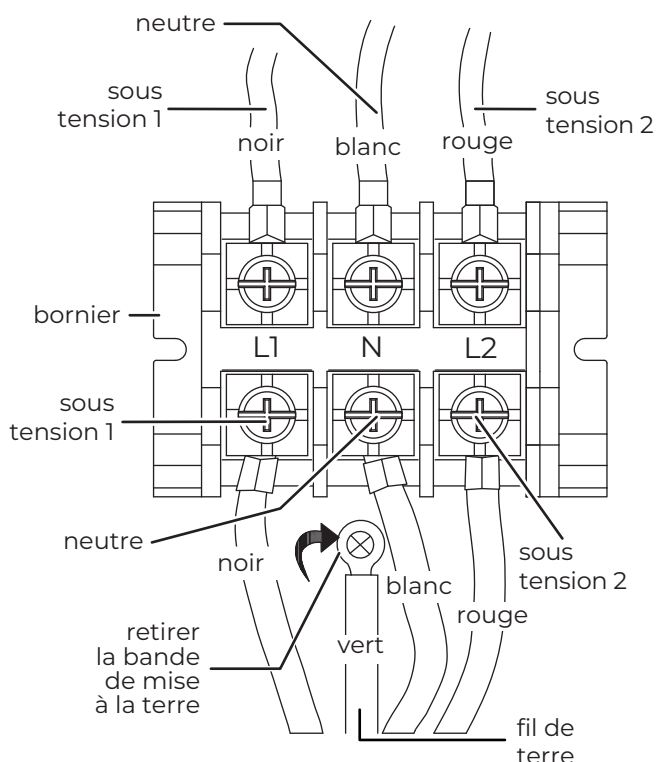
3. Retirez et jetez la bande de terre située entre la vis de la borne centrale et la vis de terre. Ne jetez aucune vis.

4. Insérez la vis de terre dans la cosse à anneau du fil de terre du cordon d'alimentation et dans le cadre de la cuisinière.

5. Insérez les trois vis de borne (retirées précédemment) à travers chaque cosse à anneau du cordon d'alimentation et dans les bornes inférieures du bornier. Assurez-vous que le fil central (blanc/neutre) est connecté à la position centrale du bornier.

6. Réinstallez et serrez fermement les vis sur le bornier.

7. **ATTENTION !** Vérifiez la tension après avoir branché le cordon d'alimentation.



# INSTALLATION

## BRANCHEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION À 4 FILS (suite)

Sous tension 1 – Neutre	120 V
Sous tension 2 – Neutre	120 V
Sous tension 1 – Sous tension 2	208 V / 240 V

8. Remettez le couvercle du bornier. Voir ci-dessous.

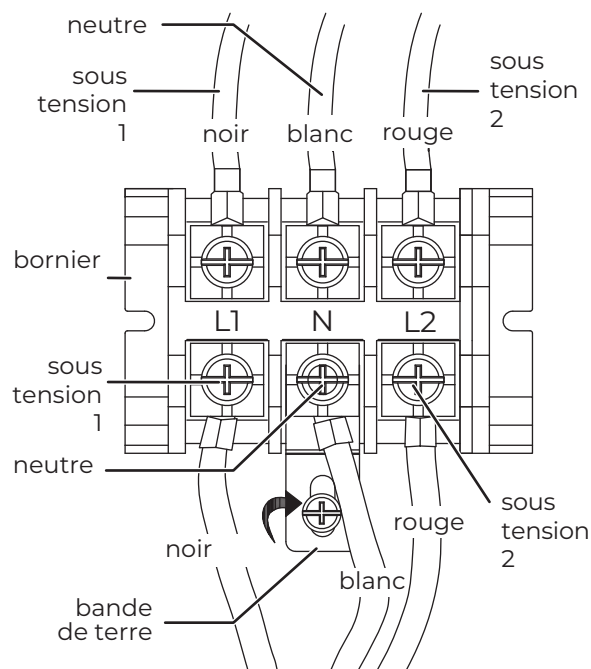
## BRANCHEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION À 3 FILS

1. Retirez les trois vis des bornes inférieures du bornier et retirez la vis de terre.

2. Insérez les trois vis des bornes à travers chaque cosse à anneau du cordon d'alimentation et dans les bornes inférieures du bornier. Assurez-vous que le fil central (blanc/neutre) est connecté à la position centrale inférieure du bornier.

3. Serrez fermement les vis du bornier. **NE RETIREZ PAS la connexion de la bande de terre.**

4. **ATTENTION !** Vérifiez la tension après avoir branché le cordon d'alimentation.



Sous tension 1 – Neutre	120 V
Sous tension 2 – Neutre	120 V
Sous tension 1 – Sous tension 2	208 V / 240 V

5. Remettez le couvercle du bornier. Voir ci-dessous.

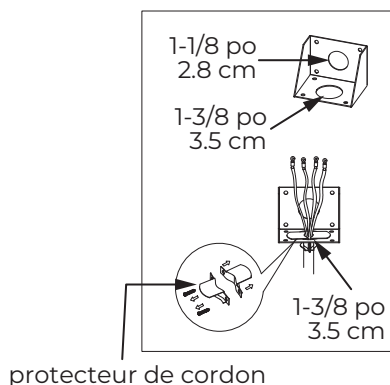
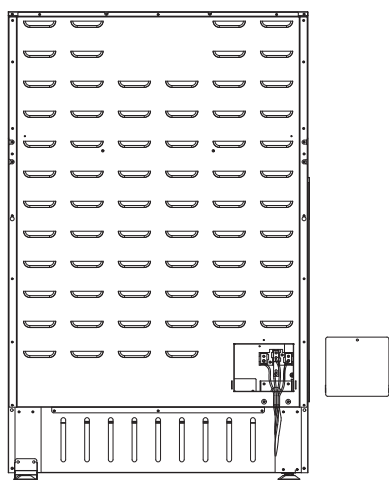
## REMETTRE LE COUVERCLE DU BORNIER

1. Assurez-vous que le câble est bien serré en place à l'aide du protecteur de cordon.

2. Alignez le couvercle du bornier avec les trous de vis situés à l'arrière de votre cuisinière.

3. Insérez les deux vis que vous avez retirées précédemment dans les trous du couvercle et dans les trous à l'arrière de votre cuisinière.

4. Serrez les vis.



# INSTALLATION

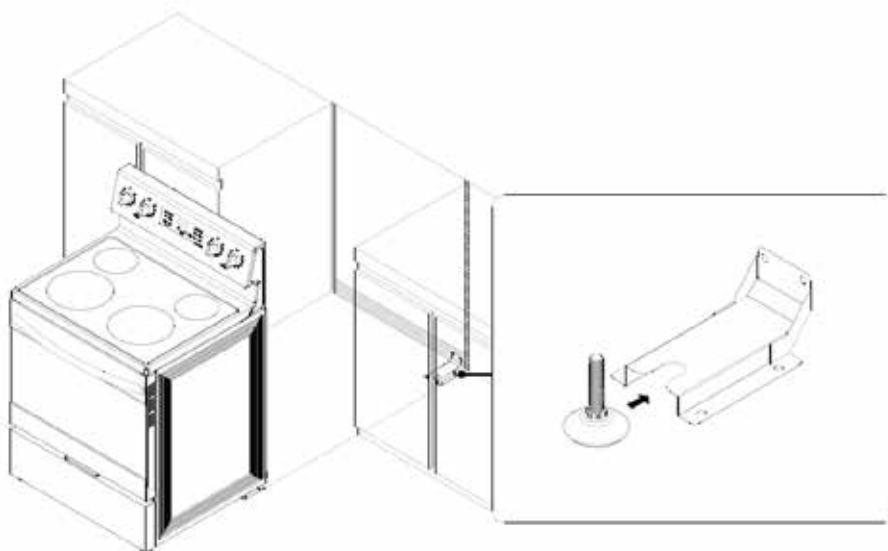
## INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

**AVERTISSEMENT ! Pour réduire les risques de basculement de la cuisinière, la cuisinière doit être fixée en installant le dispositif antibascullement.**

- Toutes les cuisinières peuvent basculer et provoquer des blessures corporelles.
- Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.
- Installez le dispositif anti-bascullement sur votre cuisinière et votre structure en suivant les instructions d'installation.
- Assurez-vous que votre cuisinière est connectée au dispositif antibascullement installé sur la structure.
- Si vous éloignez votre cuisinière du mur pour le nettoyer, l'entretenir ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-bascullement est correctement réenclenché lorsque vous repoussez votre cuisinière contre le mur. En cas d'utilisation anormale (par exemple lorsqu'une personne est debout, assise ou s'appuie sur une porte ouverte), le non-respect de cette précaution peut entraîner le basculement de votre cuisinière. Des blessures corporelles peuvent résulter de liquides chauds renversés ou de votre cuisinière elle-même.
- Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

Un support anti-bascullement et des vis avec des instructions d'installation sont fournis avec votre cuisinière. Si le support n'est pas installé correctement, votre cuisinière pourrait basculer si vous ou un enfant êtes debout, assis ou appuyé sur la porte de four ouverte.

1. Relâchez et étendez le pied de nivellement jusqu'à un espace minimum de 0,7 po (1,8 cm) entre le bas de la cuisinière et le sol.
2. Suivez les instructions fournies avec le dispositif anti-bascullement.



3. Retirez le tiroir de rangement et regardez sous votre cuisinière pour vous assurer que le pied de nivellement est engagé dans le support. Reportez-vous à la section DÉMONTAGE ET POSE DU TIROIR DE RANGEMENT.

4. Inclinez soigneusement votre cuisinière vers l'avant. Le support doit arrêter votre cuisinière à moins de 4 po (10,2 cm) du basculement. Si ce n'est pas le cas, vous devez réinstaller le support.

## EMPLACEMENT DE VOTRE CUISINIÈRE ET BRANCHEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

1. Branchez le cordon d'alimentation. Assurez-vous que la prise est conforme aux codes électriques locaux ou nationaux.
2. Faites glisser votre cuisinière en place.
3. Assurez-vous que le pied arrière de votre cuisinière glisse dans le support anti-bascullement. Inclinez soigneusement votre cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support anti-bascullement empêche tout basculement.

# INSTALLATION

## RÉGLAGE DE L'APLOMB DE VOTRE CUISINIÈRE

Votre cuisinière doit être de niveau. Si votre cuisinière n'est pas de niveau, la porte risque de ne pas se fermer ou de ne pas être étanche correctement, ce qui peut entraîner un chauffage inégal et des problèmes de gaspillage électrique.

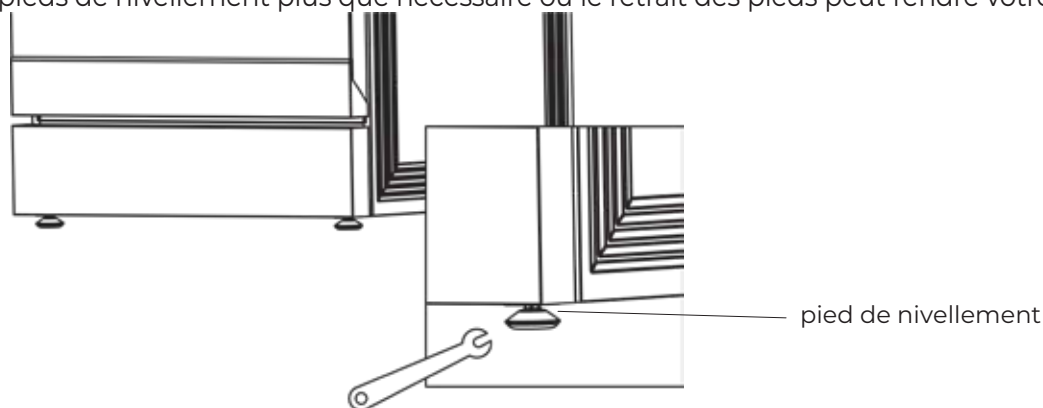
### REMARQUE

- Pour faciliter le réglage des pieds, demandez à quelqu'un de pousser contre le haut de votre cuisinière pour l'incliner légèrement.
- Le réglage des deux pieds avant est généralement suffisant, mais les quatre pieds s'ajustent si nécessaire.

1. Assurez-vous que votre cuisinière est positionnée là où vous le souhaitez.

2. À l'aide d'une clé, mettez votre cuisinière à niveau en tournant les pieds de mise à niveau avant si nécessaire. Le sens antihoraire raccourcit le pied et abaisse votre cuisinière. Le sens horaire allonge le pied et rehausse votre cuisinière.

Réglez les pieds de nivellement uniquement dans la mesure nécessaire pour régler l'aplomb de votre cuisinière. L'extension des pieds de nivellement plus que nécessaire ou le retrait des pieds peut rendre votre cuisinière instable.



3. Si votre cuisinière est située à côté ou entre des armoires, assurez-vous que la table de cuisson est au niveau des comptoirs.

## FIN DE L'INSTALLATION

1. Rapprochez votre cuisinière suffisamment de la prise de courant que vous prévoyez d'utiliser, puis branchez le cordon d'alimentation.

2. Faites glisser votre cuisinière en position. Assurez-vous que le pied arrière gauche (ou arrière droit) glisse sous le support anti-basculement. Votre cuisinière doit être située à 0,8 po (2 cm) du mur arrière lorsqu'elle est correctement installée.

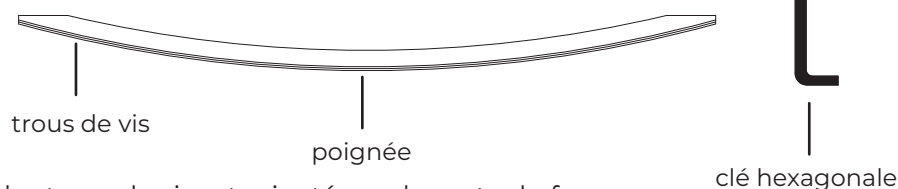
3. Inclinez soigneusement votre cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support anti-basculement est correctement installé et empêche tout basculement.

4. Rétablissez l'alimentation électrique. Assurez-vous que votre cuisinière fonctionne correctement. Pour plus d'informations, consultez la section MODE D'EMPLOI.

## POSE DE LA POIGNÉE DE PORTE DU FOUR

Il se peut que votre cuisinière soit équipée d'une « poignée KD » que vous devez installer.

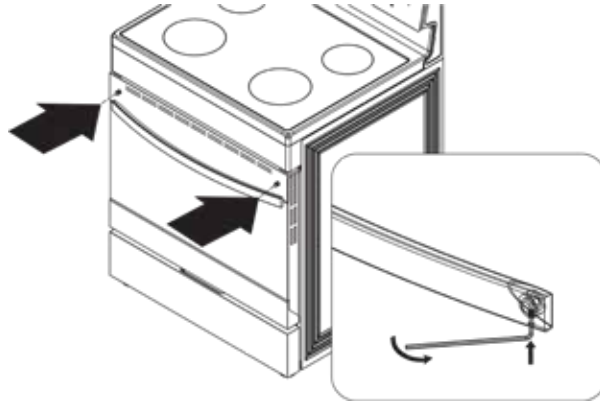
1. Vérifiez vos trousseaux d'installation pour la poignée et la clé hexagonale.



2. Assurez-vous que le côté avec les trous de vis est orienté vers la porte du four.

# INSTALLATION

3. Placez la poignée de porte contre la porte du four et emboîtez-la sur la pièce de raccordement.



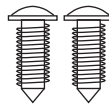
4. Utilisez la clé hexagonale pour serrer les deux côtés de la poignée de porte.

## POSE DES BUTÉES EN PLASTIQUE

Pour éviter que votre cuisinière ne s'approche trop du mur derrière la cuisinière, installez les butées en plastique fournies.

1. Localisez la trousse de butées en plastique.

Contenu de la trousse :

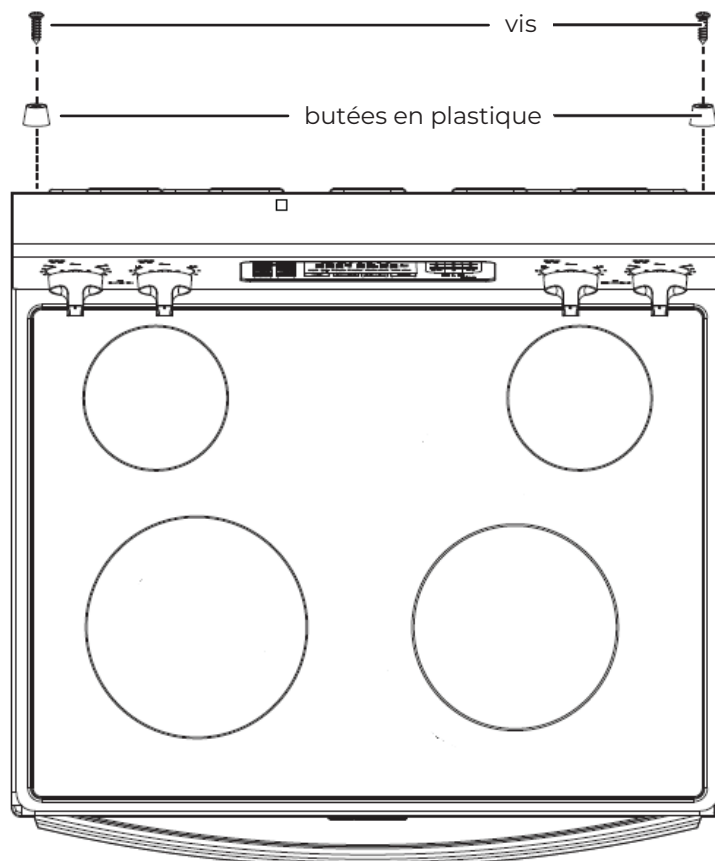


2 x vis



2 x butées en plastique

2 Alignez les trous des butées en plastique avec les trous situés sur le dessus et à l'arrière de votre cuisinière, puis fixez les butées à votre cuisinière avec les vis fournies.



## MODE D'EMPLOI

Avant de commencer à utiliser votre cuisinière .....	24
Conseils pour économiser l'énergie .....	24
Utilisation des brûleurs de surface .....	24
Identification des brûleurs .....	25
Zones de cuisson .....	25
Utilisation d'un bouton de commande pour un élément de surface .....	26
Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés .....	26
Protection de la table de cuisson en céramique .....	27
Utilisation du four .....	28
Réglages minimum et maximum .....	28
Positionnement des grilles du four .....	28
Utilisation de l'évent du four .....	29
Utilisation de la lampe du four .....	29
Conseils pour la cuisson au four .....	30
Réglage de l'horloge .....	30
Sélection du réglage d'affichage 12 heures ou 24 heures .....	30
Utilisation du minuteur .....	30
Cuisson au four .....	31
Réglage du thermostat .....	31
Programmation du temps de cuisson .....	32
Programmation d'une heure de mise en marche différée .....	32
Cuisson au gril .....	33
Maintien des aliments au chaud .....	34
Sélection de Fahrenheit ou Celsius .....	34
Verrouillage des commandes du four .....	34

# MODE D'EMPLOI

## AVANT DE COMMENCER À UTILISER VOTRE CUISINIÈRE

**AVERTISSEMENT !** Tous les équipements électriques comportant des pièces mobiles peuvent être dangereux. Assurez-vous de lire et de comprendre toutes les consignes de sécurité. Consultez la section MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES..

### AVANT D'ALLUMER LES BRÛLEURS OU LE FOUR

- Enlevez tous les matériaux d'emballage.
- Essuyez les surfaces de votre cuisinière avec un chiffon ou une éponge humide, puis séchez-les avec un chiffon propre et sec.

**AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre à récurer ni d'objets tranchants pour nettoyer votre cuisinière. Ces produits peuvent endommager les surfaces de la cuisinière.

Lorsque vous allumez un élément ou le four pour la première fois, de la fumée et des odeurs peuvent être émises. Ceci est normal. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.

### AVERTISSEMENT !

- Ne touchez aucune surface chaude de votre cuisinière. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de votre cuisinière.

### CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée sauf lorsque vous retournez les aliments.
- Pour maintenir la température du four, n'ouvrez pas fréquemment la porte pendant la cuisson.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle complète le processus de cuisson.
- Pour réduire le temps nécessaire au réchauffage du four, planifiez l'utilisation du four de manière à éviter d'éteindre le four entre la cuisson d'un aliment et du suivant.
- Dans la mesure du possible, cuisinez plusieurs aliments à la fois.

### UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

#### AVERTISSEMENT !

- Avant d'utiliser les brûleurs de surface, assurez-vous de respecter tous les avertissements et précautions de sécurité énumérés. Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner des dommages au produit, des blessures corporelles ou la mort.
- Lorsque vous souhaitez déplacer une casserole ou une poêle sur un autre élément, soulevez-la et placez-la sur l'autre élément. Ne faites pas glisser une casserole ou une poêle d'un élément à un autre. Le glissement peut rayer les surfaces.

#### ATTENTION ! Avant la cuisson

- N'utilisez pas la table de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne placez pas et ne rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de prendre feu sur la table de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Allumez les brûleurs de surface uniquement après avoir placé les ustensiles de cuisine dessus.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

#### ATTENTION ! Pendant la cuisson

- Ne placez pas de papier d'aluminium ou d'objets en plastique tels que des salières et poivrières, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur votre cuisinière lorsqu'elle est en cours d'utilisation. L'air chaud provenant de l'évent pourrait faire fondre les plastiques ou enflammer les objets inflammables.
- Assurez-vous d'allumer le bon élément.
- Ne cuisinez jamais directement sur le verre. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine.
- Placez toujours une casserole au centre de l'élément de surface sur lequel vous cuisinez.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance lorsque vous utilisez un réglage de chaleur élevée. Les débordements provoquent de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent prendre feu.

# MODE D'EMPLOI

## UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE (suite)

### ATTENTION ! Pendant la cuisson (suite)

- Éteignez les brûleurs de surface avant de retirer les ustensiles de cuisine.
- Ne couvrez pas l'aliment de pellicule de plastique. Le plastique peut fondre à la surface et être difficile à retirer.

### ATTENTION : Après la cuisson

- Ne touchez pas les brûleurs de surface jusqu'à ce qu'ils refroidissent.
- La surface peut encore être chaude et des brûlures peuvent survenir si vous touchez la surface en verre avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.
- Nettoyez immédiatement les déversements sur la zone de cuisson pour éviter des tâches de nettoyage difficiles plus tard.
- Si une armoire de rangement est située directement au-dessus de la table de cuisson, assurez-vous que les articles contenus dans l'armoire sont utilisés peu fréquemment et qu'ils peuvent être rangés en toute sécurité dans une zone soumise à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour des articles tels que les liquides volatils, les nettoyants ou les aérosols.

Les brûleurs de la table de cuisson sont des éléments de surface radiants. Lorsque vous allumez un élément, la température augmente progressivement et uniformément. À mesure que la température augmente, l'élément radiant brille en rouge.

Pour maintenir le réglage sélectionné, l'élément s'allume et s'éteint par cycles. L'élément chauffant conserve suffisamment de chaleur pour aider à fournir une chaleur plus uniforme et constante pendant le cycle d'arrêt. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément quelques minutes avant la fin de la cuisson. Cela permet à la chaleur résiduelle de terminer le processus de cuisson.

### REMARQUE

Un élément radiant est doté d'un limiteur qui permet à l'élément de s'allumer et de s'éteindre par cycles, même au réglage HI (élevé). Ceci est normal et permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en céramique. Un cycle excessif au réglage HI (élevé) peut se produire si l'ustensile de cuisine est trop petit pour l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile de cuisine n'est pas plat.

## IDENTIFICATION DES BRÛLEURS

La table de cuisson est dotée de quatre brûleurs de surface. Les différentes tailles d'éléments garantissent que vous disposez de la source de chaleur adaptée à chaque tâche de cuisson.

N°	Article	Description
1	Avant gauche	2 100 W
2	Arrière gauche	1 200 W
3	Arrière droit	1 200 W
4	Avant droit	2 100 W



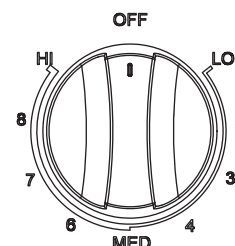
## ZONES DE CUISSON

- Les zones de cuisson de votre cuisinière sont identifiées par des cercles permanents sur la table de cuisson en verre. Pour une cuisson plus efficace, choisissez une casserole de taille qui correspond à la taille de l'élément.
- Les casseroles ne doivent pas dépasser de plus de 1,3 à 2,5 cm (0,5 à 1 po) au-delà de la zone de cuisson.
- Lorsqu'un brûleur est allumé, vous pouvez voir une lueur à travers la table de cuisson en verre. L'élément s'allume et s'éteint par cycles pour maintenir le réglage de chaleur préréglé, même à des réglages élevés.
- Pour plus d'informations sur les types d'ustensiles de cuisine appropriés, consultez la section UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS.

# MODE D'EMPLOI

## UTILISATION D'UN BOUTON DE COMMANDE POUR UN ÉLÉMENT DE SURFACE

1. Appuyez sur le bouton.
2. Pour les brûleurs gauche et droit, tournez le bouton dans un sens ou dans l'autre jusqu'au réglage souhaité.



Simple  
(arrière gauche,  
arrière droit)

RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
TEMP. ÉLEVÉE	Pour la plupart des aliments, porter l'eau à ébullition ou faire griller à la poêle
TEMP. MOYENNE-ÉLEVÉE	Pour poursuivre une ébullition rapide, faire frire, frire ou cuire des légumes à la vapeur
TEMP. MOYENNE	Pour maintenir une ébullition lente ou épaissir les sauces et les jus de viande
TEMP. MOYENNE-BASSE	Pour poursuivre la cuisson des aliments, pocher ou mijoter
TEMP. BASSE	Maintien des aliments au chaud

## UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS

Utiliser des ustensiles de cuisine adaptés peut éviter de nombreux problèmes, tels qu'une cuisson inégale ou des temps de cuisson prolongés. Recherchez les caractéristiques de casserole suivantes :

- Fond plat et côtés droits
- Couvercle hermétique
- Le poids de la poignée n'incline pas la casserole
- La poêle est bien équilibrée
- La taille de la poêle correspond à la quantité de nourriture préparée et à la taille de l'élément de surface.
- Fabriqué d'un matériau qui conduit bien la chaleur. Consultez la section TYPES D'USTENSILES DE CUISINE.

## TYPES DE CUISSON

La composition de votre ustensile de cuisine détermine la rapidité et l'uniformité avec lesquelles la chaleur est transférée de l'élément de surface au fond de la casserole.

MATÉRIAU	DESCRIPTION
Aluminium	Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments provoquent le noircissement de l'aluminium. (Les ustensiles de cuisine en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.) Si vous faites glisser des casseroles en aluminium sur la table de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques métalliques qui ressemblent à des rayures. Retirez ces marques dès que la table de cuisson refroidit.
Cuivre	Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Si vous faites glisser des casseroles en cuivre sur la table de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques métalliques qui ressemblent à des rayures. Retirez ces marques dès que la table de cuisson refroidit.
Acier inoxydable	Conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Il est durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
Fonte	Un mauvais conducteur, mais qui retient bien la chaleur. Cuit uniformément une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandé pour une utilisation sur des surfaces de cuisson en céramique.
Émail	Les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base. Le revêtement en émail de porcelaine doit être lisse pour éviter de rayer les surfaces de cuisson en céramique.
Verre	Conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les surfaces de cuisson en céramique car il peut rayer le verre.

# MODE D'EMPLOI

## PROTECTION DE LA TABLE DE CUISSON EN CÉRAMIQUE

### NETTOYAGE

- Nettoyez la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez la table de cuisson quotidiennement ou après chaque utilisation. Cela permet de conserver l'aspect neuf de la table de cuisson et d'éviter tout dommage.
- Si un déversement se produit pendant que vous cuisinez, éteignez les éléments du brûleur et nettoyez immédiatement le déversement de la zone de cuisson pendant qu'elle est chaude pour éviter une tâche de nettoyage difficile plus tard. En faisant très attention, essuyez le déversement avec une serviette propre et sèche. Portez des gants ou des mitaines de protection pour éviter de vous brûler.
- Ne laissez pas les déversements rester sur la zone de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson pendant une longue période.
- N'utilisez pas de poudres nettoyantes abrasives ni de tampons à récurer, car ils peuvent rayer la table de cuisson.
- N'utilisez pas d'eau de Javel, d'ammoniaque ou d'autres nettoyants non spécifiquement recommandés pour une utilisation sur une surface en vitrocéramique.

### PRÉVENTION DES MARQUES ET DES RAYURES

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en verre. Cela pourrait rayer la table de cuisson.
- Ne placez pas de dessous de plat ou d'anneau de wok entre la table de cuisson et la casserole. Ces articles peuvent marquer ou rayer la table de cuisson.
- Assurez-vous que la table de cuisson et le fond des casseroles sont propres.
- Ne faites pas glisser de casseroles en métal sur la table de cuisson.

### PRÉVENTION DES TACHES

- N'utilisez pas de torchon ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de la table de cuisson. Ils peuvent laisser un film qui peut provoquer des taches sur la table de cuisson une fois la zone chauffée.
- Cuisiner continuellement sur une surface sale peut entraîner une tache permanente.

### PRÉVENTION D'AUTRES DOMMAGES

- Ne laissez pas le plastique, le sucre ou les aliments à forte teneur en sucre fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez immédiatement.
- Ne laissez pas une casserole bouillir à sec. Cela pourrait endommager la surface de cuisson et la casserole.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.

## UTILISATION DU FOUR

### RÉGLAGES MINIMUM ET MAXIMUM

**AVERTISSEMENT !** Éloignez-vous du four lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peuvent brûler vos mains, votre visage ou vos yeux. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.

**REMARQUE** - Faites toujours cuire ou griller avec la porte du four fermée. Si vous ouvrez la porte du four pendant que celui-ci fonctionne et la laissez ouverte, l'élément du four s'arrête au bout d'une minute. Il ne s'agit pas d'une défaillance du produit. Le four redémarre automatiquement lorsque vous fermez la porte.

# MODE D'EMPLOI

## RÉGLAGES MINIMUM ET MAXIMUM

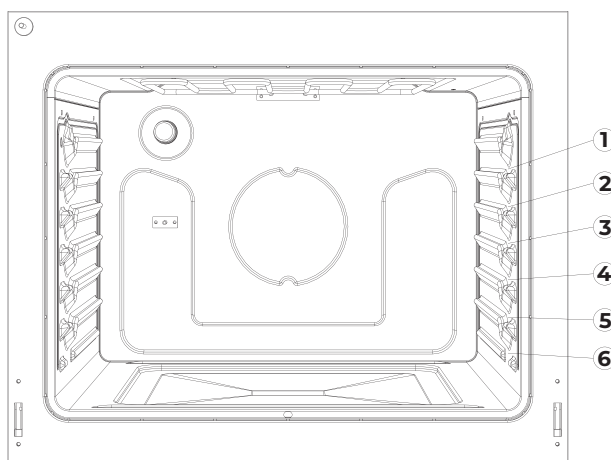
### LISTE DES PARAMÈTRES DE FONCTION

FONCTION	TEMPÉRATURE			HEURE		
	Par défaut	Cuisinière	Unité	Par défaut	Cuisinière	Unité
Bake (cuisson au four)	350	175-550	°F	10:00	00:01-10:00	HR/MIN
	177	79-288	°C			
Keep Warm (garde au chaud)	175	Non réglable	°F	03:00	Non réglable	HR/MIN
	79	Non réglable	°C			
Nettoyage à la vapeur	150	Non réglable	°F	00:25	Non réglable	HR/MIN
	66	Non réglable	°C			
Cuisson au gril – temp. élevée	550	Non réglable	°F	03:00	Non réglable	HR/MIN
	288	Non réglable	°C			
Cuisson au gril – temp. basse	400	Non réglable	°F	03:00	Non réglable	HR/MIN

## POSITIONNEMENT DES GRILLES DU FOUR

Vous pouvez retirer et repositionner les grilles du four dans l'une des six positions de grille. Chaque grille de four est dotée d'une butée intégrée pour éviter qu'elle ne soit accidentellement retirée complètement. Un positionnement correct des grilles du four garantit les meilleurs résultats de cuisson.

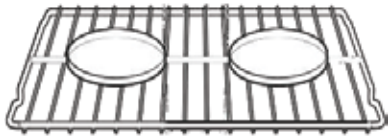
**AVERTISSEMENT !** Éloignez-vous du four lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peuvent brûler vos mains, votre visage ou vos yeux. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.



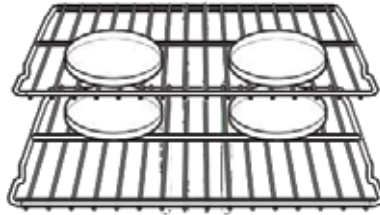
# MODE D'EMPLOI

## POSITIONNEMENT DES GRILLES DU FOUR (suite)

- Centrez les moules à pâtisserie dans le four produit de meilleurs résultats de cuisson.
- Lorsque vous faites cuire plusieurs articles, assurez-vous de laisser un espace de 1 à 1,5 po (2,5 à 3,8 cm) autour de chaque article.
- Pour la cuisson au four ou à convection sur une seule grille, placez la grille du four en position 3 ou 4.
- Lors de la cuisson au four ou à convection sur plusieurs grilles, placez les grilles du four aux positions 3 et 5. Placez deux moules à l'arrière du panier supérieur et les deux autres moules à l'avant du panier inférieur.



Placement de moules sur une seule grille



Placement de moules sur plusieurs grilles

## ATTENTION

- Ne couvrez pas la grille du four avec du papier d'aluminium. Cela perturbe la circulation de la chaleur et entraîne une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium sur le fond du four car cela pourrait l'endommager.
- Disposez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid.
- Lorsque vous placez une grille de four dans la position la plus haute, assurez-vous que la grille est bien placée sur la butée en relief.

## DÉPOSE D'UNE GRILLE DU FOUR

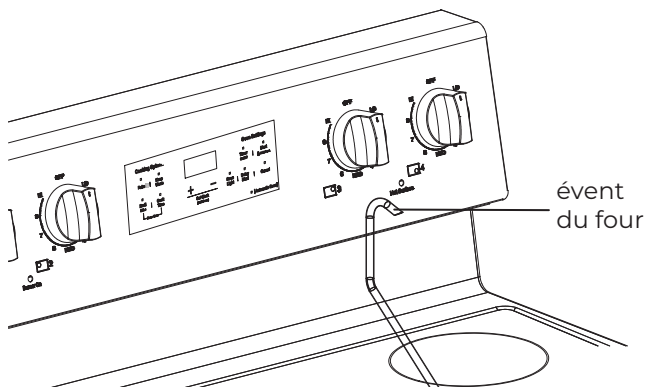
1. Retirez la grille vers l'extérieur jusqu'en butée.
2. Levez l'avant de la grille du four et tirez pour la retirer du four.

## POSE D'UNE GRILLE DU FOUR

1. Placez le bord arrière de la grille sur un support de grille.
2. Levez l'avant de la grille du four et glissez-la dans le four.

## UTILISATION DE L'ÉVENT DU FOUR

- L'évent du four est situé au-dessus de l'élément de surface arrière droit.
- La zone de ventilation peut devenir chaude pendant l'utilisation du four.
- La vapeur sortant de l'évent est normale.
- L'évent est important pour une bonne circulation de l'air. Ne bloquez jamais l'évent.



- Ne bloquez pas et ne placez pas d'objets devant l'évent du four. Une bonne circulation de l'air permet d'éviter les problèmes de combustion avec l'élément chauffant du four et garantit des résultats de cuisson optimaux.

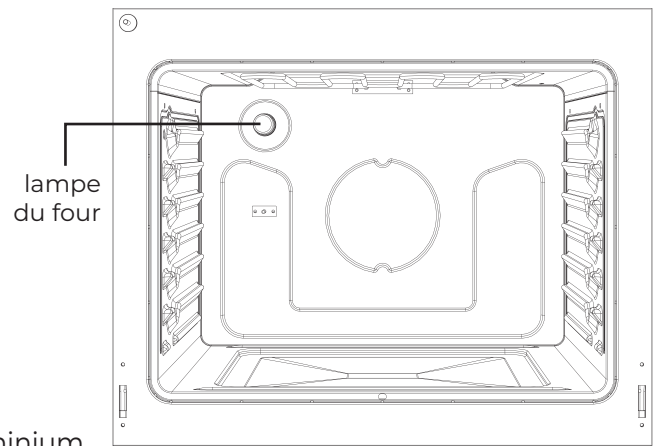
- Étant donné que l'évent du four et la zone environnante peuvent devenir chauds, soyez prudent lorsque vous placez des objets à proximité de l'évent. La vapeur chaude pourrait chauffer ou faire fondre les objets placés devant l'évent.

# MODE D'EMPLOI

## UTILISATION DE LA LAMPE DU FOUR

Le four est équipé d'une lampe située sur la paroi arrière du four, dans le coin supérieur gauche arrière.

- Appuyez sur la touche OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four vous permet de vérifier la progression de la cuisson sans ouvrir la porte du four.



## CONSEILS POUR LA CUISSON AU FOUR

- Utilisez des plaques de métal ou des récipients en aluminium avec revêtement antiadhésif appropriés ou utilisez des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Faites bon usage de l'espace disponible sur la grille. Nous vous recommandons de placer le plat de cuisson au milieu de la grille.
- Sélectionnez la position de grille correcte avant d'allumer le four.
- Ne déplacez pas les grilles du four lorsqu'elles sont chaudes. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chaud du four.
- Gardez la porte du four fermée autant que possible.

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- 1) En mode veille, appuyez brièvement sur et en même temps pour accéder à l'état de réglage de l'heure. Les heures clignoteront et les minutes resteront affichées. Appuyez brièvement sur ou pour régler par 1 heure et appuyez longuement sur ou pour régler par 10.
- 2) Une fois l'heure correcte, appuyez brièvement sur et en même temps pour passer à l'état de réglage des minutes. Les heures resteront affichées et les minutes clignoteront. Appuyez brièvement sur ou pour régler par 1 minute et appuyez longuement sur ou pour régler par 10.
- 3) Lorsque les minutes sont correctes, appuyez simultanément sur et pour confirmer le réglage de l'horloge et revenir au mode veille.
- 4) La plage de réglage de l'heure sur 12 heures est de 1 h à 12 h 59 et la plage de réglage de l'heure sur 24 heures est de 0 h à 23 h 59.

## SÉLECTION DU RÉGLAGE D'AFFICHAGE 12 HEURES OU 24 HEURES

- 1) En mode veille, appuyez simultanément sur et pendant 3 secondes pour accéder à la fonction de commutation de l'horloge 12/24 heures. Quand le réglage est réussi, l'avertisseur émettra un bip.
- 2) Chaque fois que l'horloge entre dans l'état de commutation 12/24 heures, basculant entre 12 et 24, l'écran affiche « 12 » ou « 24 ». La synchronisation horaire est convertie en fonction du format horaire actuel.
- 3) Une fois que l'horloge passe au format 12/24 heures pendant 3 secondes, elle entre en mode veille.

## UTILISATION DE LA MINUTERIE

- 1) Lorsque la minuterie ne fonctionne pas, appuyez brièvement sur TIMER pour accéder à l'état de réglage de la minuterie. À ce stade, le voyant TIMER est toujours allumé et l'écran clignote « 00:00 ». Appuyez brièvement sur ou pour régler sur 1 minute, appuyez longuement sur ou pour régler sur 10 minutes.
- 2) Dans l'état de réglage de la minuterie, appuyez brièvement sur « TIMER » pour confirmer le réglage. Le voyant TIMER est toujours allumé, et l'écran est toujours allumé pour afficher l'heure et le compte à rebours démarre. S'il n'y a aucune opération dans les 60 secondes, quittez l'état programmé. Si l'heure de confirmation est « 00:00 », quittez l'état programmé.

# MODE D'EMPLOI

## CUISSON AU FOUR

La fonction BAKE (cuisson au four) vous permet de programmer le four pour cuire à n'importe quelle température entre 150 °F (66 °C) et 550 °F (288 °C).

1. Placez la grille du four où vous le souhaitez.

2. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four). L'écran affiche l'icône de cuisson clignotante et indique 350°. Si la température par défaut correspond à la température de cuisson souhaitée, passez à l'étape 4.

3. (Facultatif) Appuyez sur  ou  pour entrer la température de cuisson souhaitée. L'écran fait clignoter la température.

4. Appuyer sur la touche START (mise en marche). Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage. Placez les aliments dans le four une fois le préchauffage terminé. Le préchauffage est important pour de bons résultats de cuisson.

L'écran affiche PRE, 100° et les icônes de cuisson jusqu'à ce que le four atteigne 100°. L'écran affiche ensuite la température réelle du four. Lorsque le four atteint la température que vous avez réglée, il émet trois bips.

5. Une fois la cuisson terminée, retirez les aliments du four, fermez la porte du four, puis appuyez sur CANCEL (annulation). Le four s'éteint et l'écran affiche l'heure du jour.

6. Pour modifier une température de cuisson programmée, appuyez sur BAKE (cuisson au four), entrez la nouvelle température de cuisson, puis appuyez sur START (mise en marche). Le four termine la cuisson à la nouvelle température.

## SÉLECTION DE LA CUISSON AU FOUR OU DE LA CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION

Bake = chaleur des éléments supérieur et inférieur.





Conv-Bake = ventilateur qui répartit l'air chaud pour une cuisson plus uniforme.

- Assurez-vous que le four est allumé.
- Appuyez sur [Bake] pour changer entre Bake et Conv-Bake. L'afficheur clignote pendant le changement.
- Vérifiez le voyant [Bake] :
  - Fixe = Bake
  - Clignotant = Conv-Bake
- Appuyez encore sur [Bake] pour régler la température.
- Réglez la température.
- Réglez le temps (si nécessaire).
- Le four démarre dans le mode choisi.

## RÉGLAGE DU THERMOSTAT

Si vos résultats de cuisson ne correspondent pas à ceux auxquels vous êtes habitué, le thermostat de cuisson du four actuel peut être réglé jusqu'à ±35 °F (±19 °C).

**REMARQUE** - Ce réglage de température est conservé en mémoire après une coupure de courant. Ce réglage sera utilisé dans toutes les cuissons futures, y compris la cuisson au four, la cuisson au gril et le maintien au chaud. Le réglage du thermostat n'affecte pas le nettoyage à la vapeur.

1) En mode veille, appuyez simultanément sur les touches BAKE et BROIL pendant 3 secondes pour accéder au réglage de la température. L'écran clignote pour afficher la température de compensation et l'unité de température reste consistante avec la température du système. Plage de réglage de la température : ±35 °F (±19 °C). Appuyez brièvement sur  ou  pour régler 1 valeur et appuyez longuement sur  ou  pour régler 5 valeurs. Lorsque la température de compensation est de +5 °F, « 5F » s'affiche et lorsque la température de compensation est de -5 °F, « -5F » s'affiche.

2) Dans l'état de réglage, appuyez brièvement sur START pour confirmer et revenir en veille. (Si vous n'appuyez pas sur START dans les 30 secondes suivant le réglage, vous reviendrez en mode veille).





3) La température de compensation n'affecte pas le réglage et l'affichage de la température de fonctionnement d'origine, mais la commande de la température est gérée en fonction de la température de compensation. La température de compensation est valable pour tous les modes de chauffage.

# MODE D'EMPLOI





## PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON

La fonction COOK TIME (temps de cuisson) vous permet de programmer le four pour cuire les aliments à une température définie pendant un temps spécifié. À la fin du temps programmé, le four s'éteint automatiquement.

**ATTENTION !** Soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction COOK TIME (temps de cuisson). Cette fonction est particulièrement adaptée à la cuisson de viandes séchées ou congelées et de la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent facilement se gâter, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être refroidis au réfrigérateur avant d'être placés au four. Même lorsque les aliments sont réfrigérés, ils ne doivent pas reposer plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. Manger des aliments avariés peut entraîner une intoxication alimentaire.

1. Placez la grille du four à l'endroit souhaité, puis placez les aliments dans le four et fermez la porte du four.
2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). L'écran affiche la température par défaut et l'icône BAKE (cuisson au four) clignote. Si la température par défaut est la température souhaitée, passez à l'étape 4.
3. (Facultatif) Appuyez sur la touche COOK TIME (temps de cuisson) et réglez la température en appuyant sur  ou  pour la température souhaitée. Le préchauffage est important pour de bons résultats de cuisson.
4. Appuyez sur la touche COOK TIME (temps de cuisson). L'afficheur indique 00:00.
5. Appuyez sur  ou  pour le temps de cuisson souhaité. L'écran affiche le temps sélectionné. Vous pouvez régler le temps sur n'importe quel temps comprise entre 1 minute et 10 heures.
6. Appuyez sur la touche START (mise en marche). Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage.



L'écran affiche la température par défaut ou sélectionnée, BAKE (cuisson au four), et le temps de cuisson sélectionné, jusqu'à ce que le four atteigne la température que vous avez définie. Lorsque le four atteint cette température, il émet trois bips. Le four démarre la cuisson pendant le temps défini et l'écran affiche le temps de cuisson restant.

7. Pour modifier la température de cuisson programmée, appuyez sur la touche BAKE (cuisson au four), appuyez sur  ou  pour la nouvelle température de cuisson, puis appuyez sur la touche START (mise en marche). Le four termine la cuisson à la nouvelle température.
8. Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur la touche COOK TIME (temps de cuisson), appuyez sur  ou , puis appuyez sur le START (mise en marche). Le four poursuit la cuisson pendant le temps restant que vous avez défini.

## PROGRAMMATION D'UNE HEURE DE MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE





La fonction DELAY START (mise en marche différée) vous permet d'utiliser la minuterie de cuisine pour démarrer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson.

**ATTENTION !** Soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction DELAY START (mise en marche différée). Cette fonction est particulièrement adaptée à la cuisson de viandes séchées ou congelées et de la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent facilement se gâter, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être refroidis au réfrigérateur avant d'être placés au four. Même lorsque les aliments sont réfrigérés, ils ne doivent pas reposer plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. Manger des aliments avariés peut entraîner une intoxication alimentaire.

1. Placez la grille du four à l'endroit souhaité, puis placez les aliments dans le four et fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche correspondant à l'opération de cuisson souhaitée. L'écran fait clignoter l'icône de fonction et affiche la température par défaut (350°). Si la température par défaut est la température souhaitée, passez à l'étape 4.
3. (Facultatif) Appuyez sur  ou  pour la température souhaitée. L'écran affiche la température que vous avez réglée.
4. Appuyez sur la touche COOK TIME (temps de cuisson). L'écran affiche la température de cuisson, BAKE (cuisson au four), et « 00:00 ».

# MODE D'EMPLOI

## PROGRAMMATION D'UNE HEURE DE MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE (suite)

5. Appuyez sur  ou  pour choisir le temps de cuisson souhaité. L'écran fait clignoter le temps de cuisson que vous avez réglé. Vous pouvez définir le temps sur n'importe quel temps compris entre 1 minute et 10 heures.
6. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée). L'écran affiche DELAY et « 00:00 » clignote.
7. Appuyez sur  ou  pour entrer le temps souhaité, le temps de n'importe quelle durée comprise entre 1 minute et 10 heures.
8. Appuyer sur START (mise en marche). Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage.
9. Pour modifier une température de cuisson programmée, appuyez sur BAKE (cuisson au four), entrez la nouvelle température de cuisson, puis appuyez sur START (mise en marche). Le four termine la cuisson à la nouvelle température.
10. Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur COOK TIME (temps de cuisson), entrez le nouveau temps de cuisson, puis appuyez sur START (mise en marche). Le four poursuit la cuisson pendant le temps restant que vous avez défini.

## CUISSON AU GRIL

La fonction BROIL (cuisson au grill) vous permet de cuire et de dorer les aliments en utilisant uniquement une source de chaleur supérieure. La porte du four doit rester fermée lors de la cuisson au grill. La viande ou le poisson doit toujours être placé sur une grille dans une lèchefrite.

**AVERTISSEMENT !** En cas d'incendie dans le four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu continue, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur à mousse. Ne mettez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut exploser et l'eau peut provoquer la propagation d'un incendie de graisse. Les deux peuvent causer des blessures corporelles ou des dommages matériels.

1. Placez la grille du four de manière à ce que le dessus des aliments se trouve à au moins 3 à 5 po (7,6 à 12,7 cm) de l'élément de grillage.
2. Placez les aliments sur une lèchefrite munie d'une grille et mettez-les au four. Fermez la porte du four.
3. Appuyez sur BROIL (cuisson au grill) une fois pour Hi (température élevée) et deux fois pour Lo (température basse). Utilisez Lo pour cuire complètement des aliments tels que de la volaille ou des morceaux de viande épais sans trop les dorer.
4. Appuyer sur START (mise en marche). Le four allume automatiquement le brûleur supérieur du four et commence la cuisson. L'écran affiche le réglage de la cuisson au grill (Hi ou Lo) vous avez sélectionné et Broil (cuisson au grill). Faites griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés, puis retournez-les et faites-les griller de l'autre côté.
5. Une fois la cuisson au grill terminée, appuyez sur OFF/CLEAR (arrêt/effacer) pour éteindre le four. L'écran affiche l'heure.
6. Pour modifier un réglage de cuisson au grill programmé, appuyez sur BROIL (cuisson au grill) pour modifier le réglage entre Hi et Lo, puis appuyez sur START (mise en marche). Le four modifie le réglage du grill et termine la cuisson à la nouvelle température.

## MAINTIEN DES ALIMENTS AU CHAUD

La fonction Keep Warm (garde au chaud) vous permet de conserver les aliments cuits au chaud à une basse température de cuisson pendant trois heures.

1. Placez la grille du four à l'endroit souhaité, puis placez les aliments dans le four et fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche Keep Warm (garde au chaud), puis appuyez sur la touche Start (mise en marche). Le four s'allume automatiquement et chauffe jusqu'à 175 °F (79 °C). L'écran affiche Warm (chaud) et l'heure de la journée.
3. Une fois le réchauffement terminé, appuyez sur la touche Cancel (annulation). L'écran affiche l'heure.





# MODE D'EMPLOI

## SÉLECTION DE FAHRENHEIT OU CELSIUS

Vous pouvez programmer la commande du four pour afficher les températures en Fahrenheit ou en Celsius. Le four a été pré réglé en usine pour afficher les températures en degrés Fahrenheit.



1. Appuyez sur la touche BAKE (cuisson au four) pendant trois secondes. L'écran affiche F ou C. La valeur par défaut est F.
2. Appuyez sur la touche BAKE (cuisson au four) pendant trois secondes pour changer entre F et C.
3. Appuyez sur la touche Start (mise en marche) pour enregistrer la sélection de température.

## FRITURE À AIR

1. Lorsque la cuisinière n'est pas en cours de fonctionnement, appuyez brièvement sur AIR FRY (friture à air) pour accéder à ce mode. Le voyant AIR FRY (friture à air) s'allume de façon continue et l'écran clignote « 425F ». Appuyez sur les touches  et  , pour entrer la température de cuisson souhaitée.
2. Appuyez brièvement sur START (mise en marche) pour confirmer la température et accéder au mode de réglage du temps. À ce stade, le voyant COOK TIME (temps de cuisson) s'allume de façon continue et l'écran clignote « --:-- » (indiquant que le temps n'est pas réglé). Vous pouvez maintenant régler le temps au moyen des touches  et  .
3. Après avoir réglé le temps, appuyez brièvement sur START (mise en marche) pour accéder au mode de chauffage. À ce stade, le voyant COOK TIME (temps de cuisson) s'allume de façon continue, le voyant AUTOMATIC OVEN (four automatique) s'allume de façon continue, le voyant START (mise en marche) s'allume de façon continue, le compte à rebours démarre et l'écran est toujours allumé pour afficher le temps.
4. Dans cet état de fonctionnement, appuyez brièvement sur AIR FRY (friture à air) pour régler la température ou appuyez brièvement sur COOK TIME (temps de cuisson) pour régler le temps. Dans cet état de réglage, le chauffage se poursuit et l'écran clignote pour afficher la température ou le temps. Après le réglage, appuyez brièvement sur START (mise en marche) pour confirmer et poursuivre le fonctionnement. L'écran affiche toujours la température ou le temps.
5. Une fois la cuisson terminée, retirez les aliments du four, fermez la porte du four, puis appuyez sur CANCEL (annulation) pour passer en mode veille.

## VERROUILLAGE DES COMMANDES DU FOUR

La fonction de verrouillage désactive les touches tactiles du tableau de commande pour éviter que le four ne soit allumé accidentellement. Les touches tactiles restent verrouillées jusqu'à ce que vous désactiviez cette fonction.

1. Appuyez sur la touche  (verrouillage) et START pendant trois secondes. Le four émet un bip et l'écran affiche Loc, l'heure du jour et l'icône de verrouillage.
2. Pour déverrouiller les commandes, appuyez sur la touche  (verrouillage) et START pendant trois secondes.

# ENTRETIEN

Nettoyage et entretien .....	36
Nettoyage du tableau de commande .....	36
Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives .....	36
Nettoyage des surfaces en acier inoxydable .....	36
Nettoyage des grilles du four .....	37
Nettoyage de la porte du four .....	37
Nettoyage des boutons de commande des éléments de surface .....	37
Nettoyage de la table de cuisson .....	38
Démontage et pose de la porte du four .....	39
Démontage et pose du tiroir de rangement .....	42
Nettoyage du four à la vapeur .....	43
DÉPANNAGE .....	44
Affichage du tableau de commande .....	44
Table de cuisson .....	45
Four .....	46
Tiroir .....	48
Codes d'anomalie .....	49

# ENTRETIEN

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### **AVERTISSEMENT !**

- Assurez-vous toujours que les commandes sont éteintes et que toutes les surfaces sont froides avant de retirer ou de nettoyer l'une des pièces de la cuisinière. Cela vous évitera de vous brûler.
- Si votre cuisinière est retirée du mur pour une raison quelconque, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché une fois que votre cuisinière a été remise en place. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner le basculement de votre cuisinière et des blessures corporelles.

## NETTOYAGE DU TABLEAU DE COMMANDE

### **ATTENTION**

- N'utilisez jamais de laine d'acier ni de nettoyeurs abrasifs.
  - Protégez la surface des objets tranchants. Ces articles peuvent endommager la surface..
1. Verrouillez les commandes du four. Consultez la section **VERROUILLAGE DES COMMANDES DU FOUR**.
  2. Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide ou un nettoyeur pour vitres. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les zones très sales.
  3. Une fois le nettoyage terminé, déverrouillez les commandes du four.

## NETTOYAGE DES PIÈCES PEINTES ET DES GARNITURES DÉCORATIVES

- Pour le nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre, sec et doux.
- Pour les résidus plus tenaces et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la zone et laissez agir 30 à 60 minutes. Essuyez avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon propre, sec et doux.

**ATTENTION** - N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ni de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons abrasifs et les nettoyeurs rayeront la surface et endommageront la finition.

## NETTOYAGE DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

**ATTENTION** - N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ni de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons abrasifs et les nettoyeurs rayeront la surface et endommageront la finition.

**REMARQUE** - Pour éviter toute décoloration ou tache de graisse, nous vous recommandons de nettoyer et d'éliminer tout déversement, tache et graisse de votre cuisinière après chaque utilisation.

1. Placez une petite quantité de nettoyeur pour acier inoxydable conçu pour être utilisé avec des appareils électroménagers sur un chiffon humide ou une serviette en papier humide.
2. Nettoyez une petite zone en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, si nécessaire.
3. Séchez et polissez avec une serviette en papier propre et sèche ou un chiffon doux.
4. Répétez si nécessaire.

**REMARQUE** - Si vous avez déjà utilisé un nettoyeur pour appareils en acier inoxydable à base d'huile minérale, lavez la surface avec du liquide vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le nettoyeur pour acier inoxydable.

# ENTRETIEN

## NETTOYAGE DES GRILLES DU FOUR

**ATTENTION** - Assurez-vous que les grilles du four ont refroidi avant de les retirer.

1. Retirez la grille vers l'extérieur jusqu'en butée.
2. Levez l'avant de la grille du four et tirez pour la retirer du four.
3. Nettoyez à la main dans de l'eau chaude savonneuse avec un tampon à récurer ou une éponge en plastique ou remplie de savon, puis séchez la grille avec un chiffon doux. N'utilisez pas de laine d'acier,
4. Pour replacer la grille, placez le bord arrière de la grille sur un support de grille, puis levez l'avant de la grille et faites-la glisser dans le four. Si une grille devient difficile à glisser, frottez les rails latéraux avec du papier ciré ou un chiffon contenant une petite quantité d'huile de cuisson. Cela permet à la grille de glisser plus facilement dans les rails.

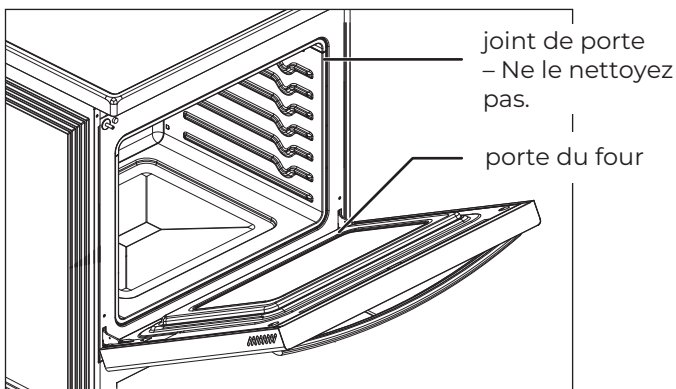
## NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

### ATTENTION

- NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte du four. Le joint de porte du four est constitué d'un matériau tissé essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.
- N'IMMERGEZ PAS la porte dans l'eau.
- NE VAPORISEZ PAS ni laissez l'eau ou le nettoyant pour vitres pénétrer dans les événements de la porte.
- N'UTILISEZ PAS de nettoyants pour four, de poudres nettoyantes ou de produits de nettoyage abrasifs agressifs sur l'extérieur de la porte du four.

La porte du four possède plusieurs surfaces qui nécessitent différentes techniques de nettoyage. Le joint du cadre de la porte du four ne doit jamais être nettoyé ou déplacé pour nettoyer d'autres surfaces. Le joint est fabriqué à partir d'un matériau tissé, essentiel pour une bonne étanchéité thermique.

1. Nettoyez la surface intérieure de la porte à la main avec de l'eau chaude savonneuse et un tampon à récurer en plastique savonneux. Ne laissez pas l'humidité pénétrer à l'intérieur de la porte.



- 2 Rincez et séchez à fond les surfaces avec un linge propre et doux.
3. Nettoyez les surfaces extérieures en acier inoxydable de la porte en suivant les instructions de la section NETTOYAGE DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE.
4. Nettoyez la vitre avec un nettoyant pour vitres ou de l'eau chaude savonneuse puis rincez abondamment. Ne laissez pas l'humidité pénétrer à l'intérieur de la porte.

## NETTOYAGE DES BOUTONS DE COMMANDE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### AVERTISSEMENT !

- N'utilisez pas de nettoyants en aérosol sur le tableau de commande des éléments de surface. Les projections pénétrant dans les trous de vanne pourraient entrer en contact avec des composants électriques et entraîner la mort, des blessures corporelles ou des dommages au produit.
- Les boutons et les tiges de vanne doivent être complètement secs avant de les réinstaller.

1. Assurez-vous que tous les boutons des éléments de surface sont en position d'arrêt.
2. Retirez les boutons de commande directement des tiges de vanne de commande de l'élément de surface. Ne nettoyez pas les boutons de commande au lave-vaisselle. Ils ne passent pas au lave-vaisselle.
3. Nettoyez les boutons à l'aide d'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement toutes les surfaces (y compris le dos et le trou de la tige).

# ENTRETIEN

## NETTOYAGE DES BOUTONS DE COMMANDE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE (suite)

4. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un nettoyant pour acier inoxydable sur un chiffon doux et humide.
5. Remettez les boutons de commande en position OFF (arrêt) en les poussant directement sur les tiges de la vanne de commande.

## NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

La surface de la table de cuisson est en émail vitrifié. Pour éviter que cette surface ne devienne terne, essuyez et nettoyez les déversements au fur et à mesure qu'ils se produisent. Les aliments très acides (par exemple, les tomates, la choucroute et les jus de fruits) ou les aliments à forte teneur en sucre peuvent provoquer des taches ternes si on les laisse sécher.

### ATTENTION

- N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ni de nettoyants abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons abrasifs et les nettoyants rayeront la surface et endommageront la finition.
- Vérifiez soigneusement le fond des casseroles pour déceler toute rugosité susceptible de rayer la table de cuisson.

## NETTOYAGE QUOTIDIEN NORMAL

**Remarque** - L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique permet de conserver l'aspect neuf de la table de cuisson.

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 entretenir et protéger la surface de la table de cuisson en verre.

Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique. Cela permet de protéger le dessus et facilite le nettoyage.

1. Agitez bien la crème nettoyante, puis appliquez quelques gouttes de nettoyant directement sur la table de cuisson.
2. Utilisez une serviette en papier ou un tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en céramique pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson.
3. Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour éliminer tous les résidus de nettoyage. Vous n'avez pas besoin de rincer.

## NETTOYAGE DES DÉVERSEMENTS DE SUCRE ET DES PLASTIQUES FONDUS

### Remarque

- Si des piqûres ou des indentations se sont déjà produites sur la surface du verre, elles ne peuvent pas être réparées. La vitre de la table de cuisson devra être remplacée.
- Les déversements de sucre (comme les gelées, le fudge, les bonbons et les sirops) ou les plastiques fondus peuvent provoquer des piqûres sur la surface de la table de cuisson. Tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- Vous devez nettoyer le déversement pendant qu'il est encore chaud. Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez des substances chaudes.
- Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame de rasoir est toujours tranchante. N'utilisez pas de lames émoussées ou endommagées.

1. Éteignez tous les brûleurs de surface. Retirez les casseroles chaudes.
2. En portant un gant de cuisine, utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul tranchant pour déplacer le déversement vers une zone froide de la table de cuisson. Retirez le déversement avec du papier absorbant.
3. Attendez que la table de cuisson ait refroidi, puis enlevez tout déversement restant. N'utilisez plus les brûleurs de surface tant que tous les résidus n'ont pas été complètement éliminés.

# ENTRETIEN

## ÉLIMINATION DES RÉSIDUS BRÛLÉS

1. Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont éteints, puis laissez refroidir la table de cuisson.
2. Répartissez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur toute la zone de résidus brûlés.
3. À l'aide d'un tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en céramique, frottez la zone résiduelle. Appliquez une pression selon les besoins.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus si nécessaire.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique et une serviette en papier.

## ÉLIMINATION DES RÉSIDUS LOURDS ET BRÛLÉS

1. Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont éteints, puis laissez refroidir la table de cuisson.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul tranchant à un angle d'environ 45° contre la surface du verre et grattez les résidus. Vous devez appliquer une pression pour éliminer les résidus. Ne grattez pas le joint.
3. Après avoir gratté avec le grattoir, étalez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur toute la zone de résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour éliminer tout résidu restant.
4. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique et une serviette en papier.

## NETTOYAGE DU JOINT DE LA TABLE DE CUISSON

- Posez un chiffon humide sur le joint pendant quelques minutes, puis essuyez avec un nettoyant non abrasif.

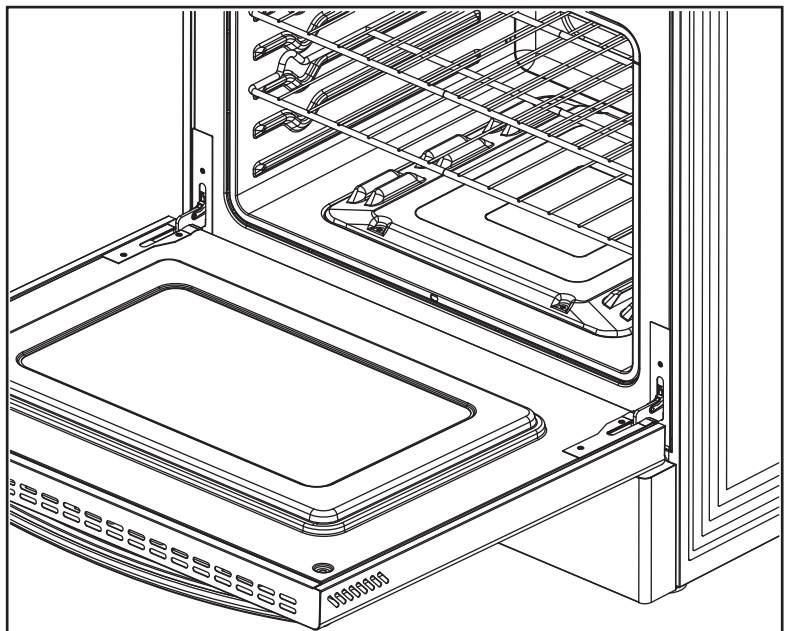
## DÉMONTAGE ET POSE DE LA PORTE DU FOUR

### AVERTISSEMENT

- Nous vous recommandons de ne pas retirer la porte, sauf indication contraire du service à la clientèle.
- La porte du four est lourde. Ne soulevez pas la porte par sa poignée. Veillez à ne pas laisser tomber la porte lors de son démontage. Une manipulation incorrecte peut entraîner des blessures corporelles.
- Débranchez l'alimentation électrique de votre cuisinière avant de retirer la porte du four. Cela empêche que le four soit allumé accidentellement alors que la porte est retirée.

## DÉMONTAGE DE LA PORTE

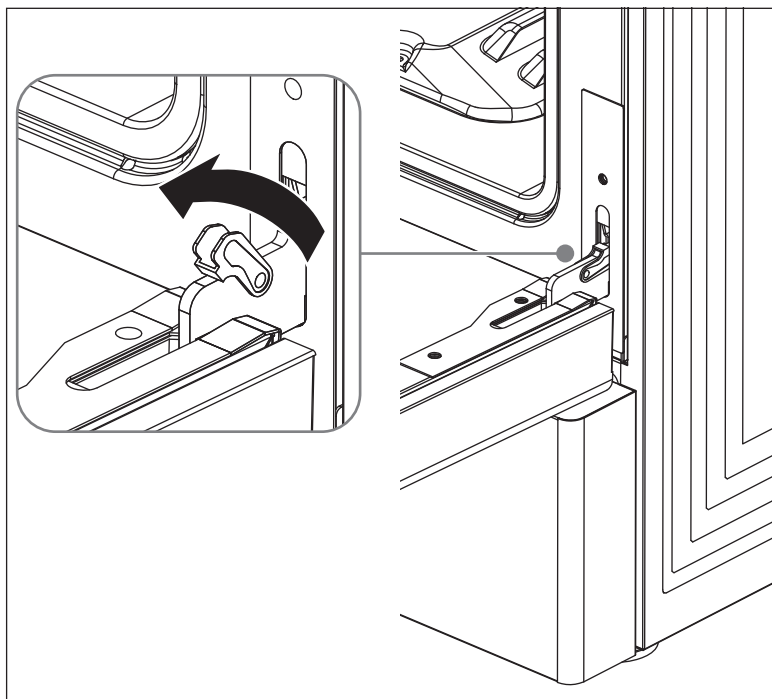
1. Ouvrez complètement la porte du four.



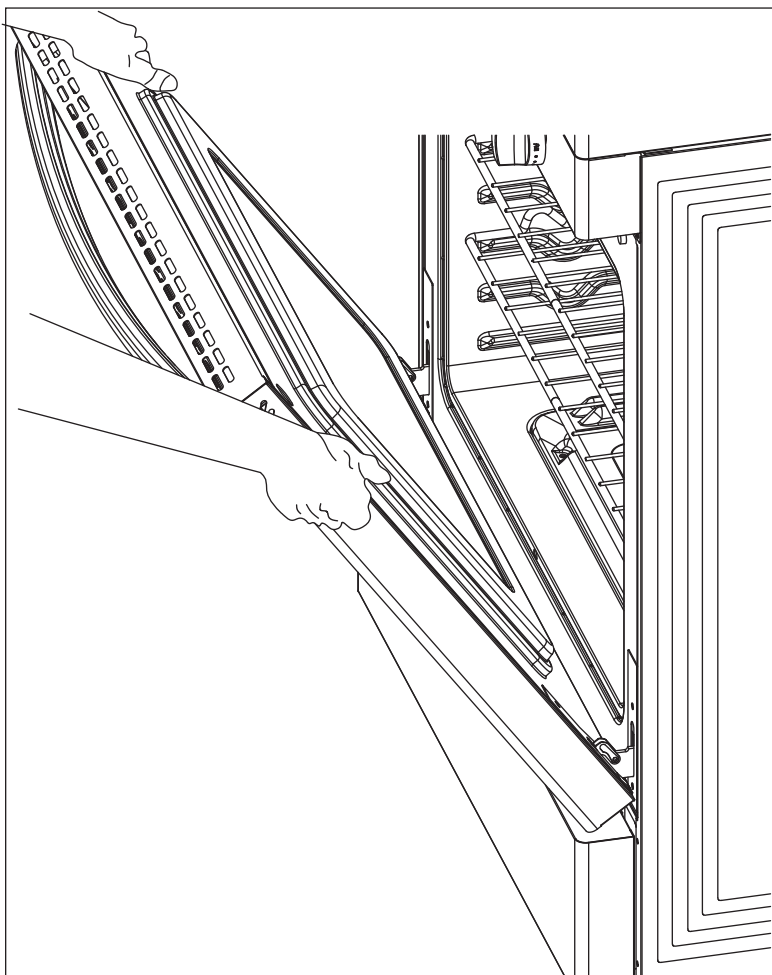
# ENTRETIEN

## DÉMONTAGE DE LA PORTE (suite)

2. Ouvrez complètement les leviers des deux côtés.



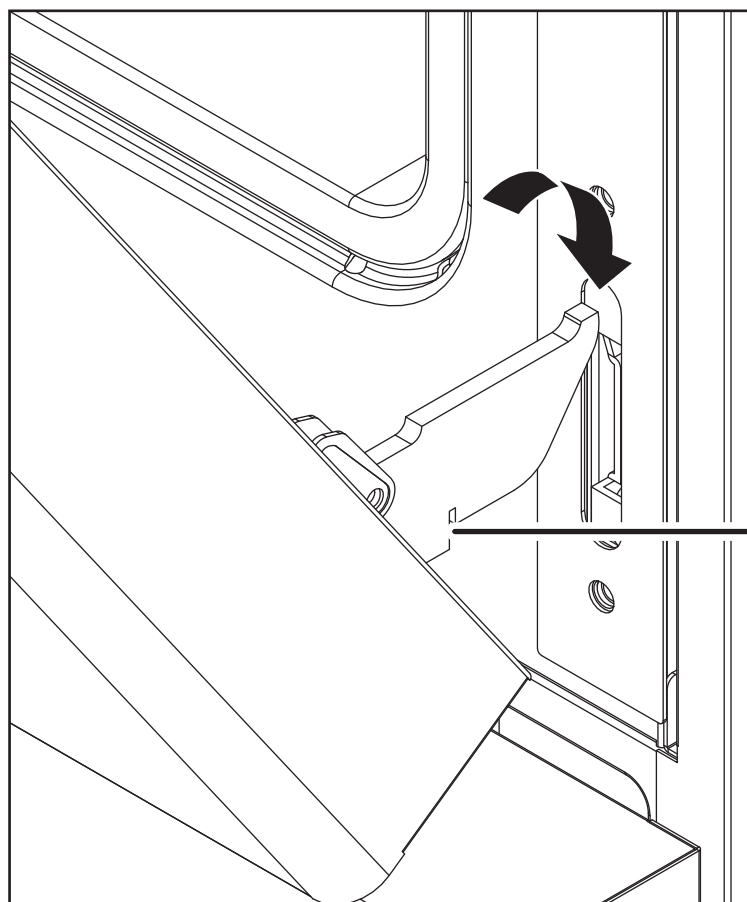
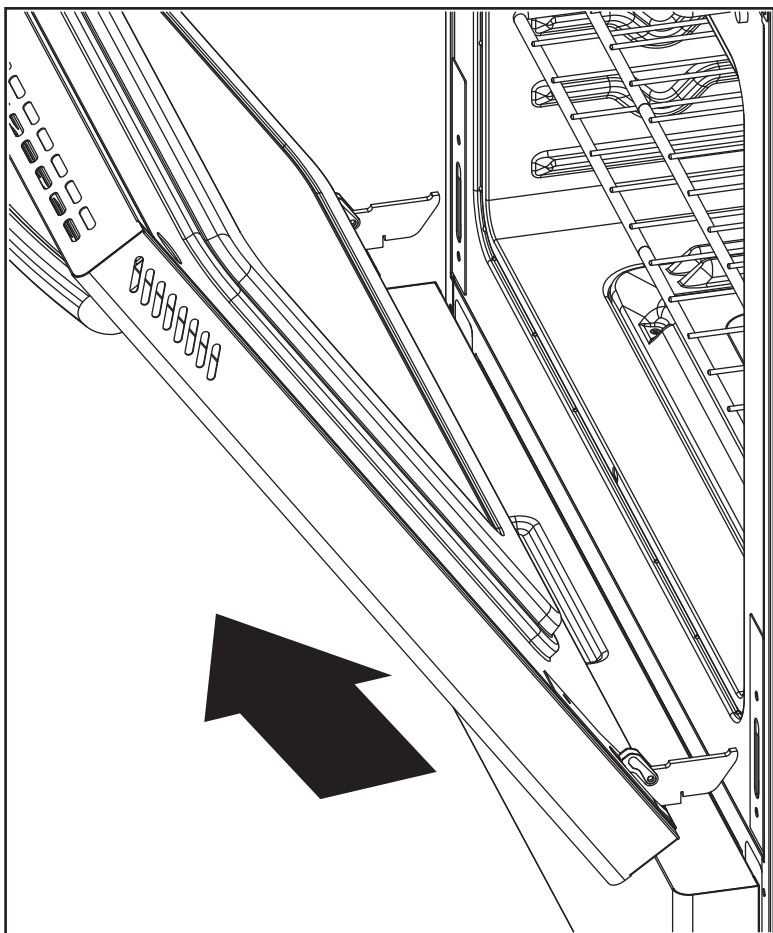
3. Tenez fermement la porte des deux côtés.



# ENTRETIEN

## DÉMONTAGE DE LA PORTE (suite)

4. Dégagez les charnières et retirez la porte avec précaution en laissant un angle de 30° entre la porte et le four. Placez la porte sur une surface protégée.



## POSE DE LA PORTE

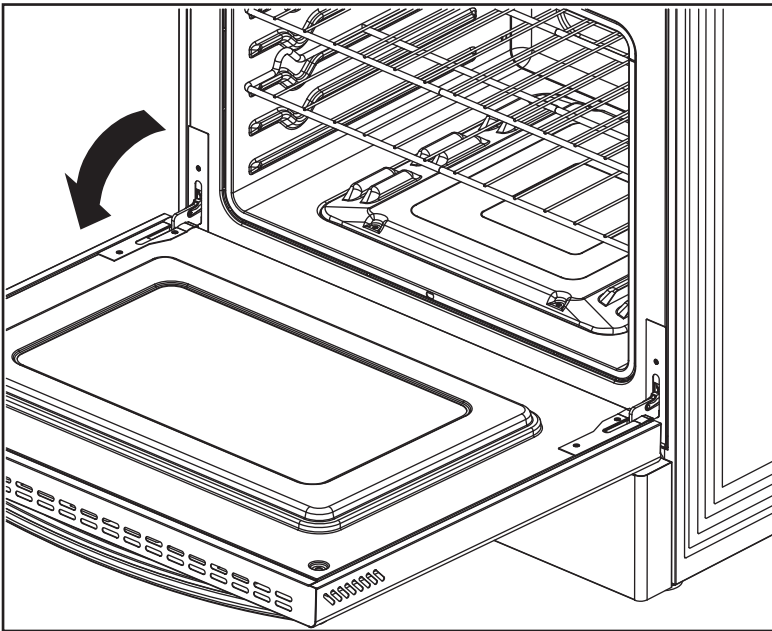
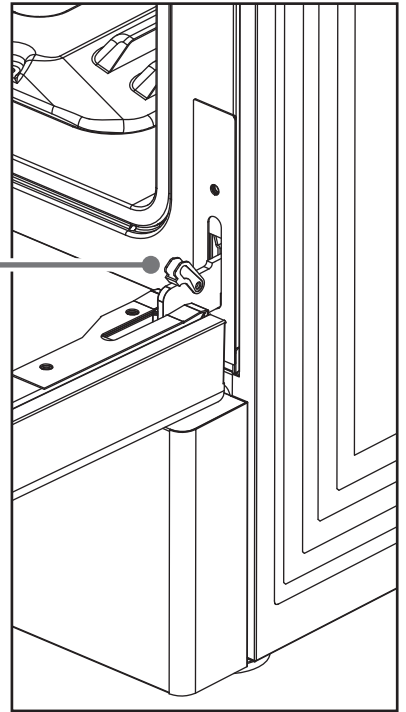
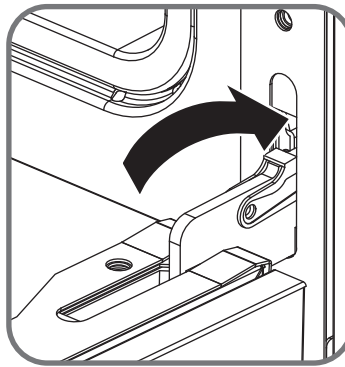
1. Maintenez fermement la porte en position presque à moitié ouverte.

encoche

## ENTRETIEN

### POSE DE LA PORTE (suite)

2. Insérez les languettes de charnière dans les fentes en vous assurant que les encoches des deux côtés s'enclenchent.
3. Ouvrez la porte complètement.

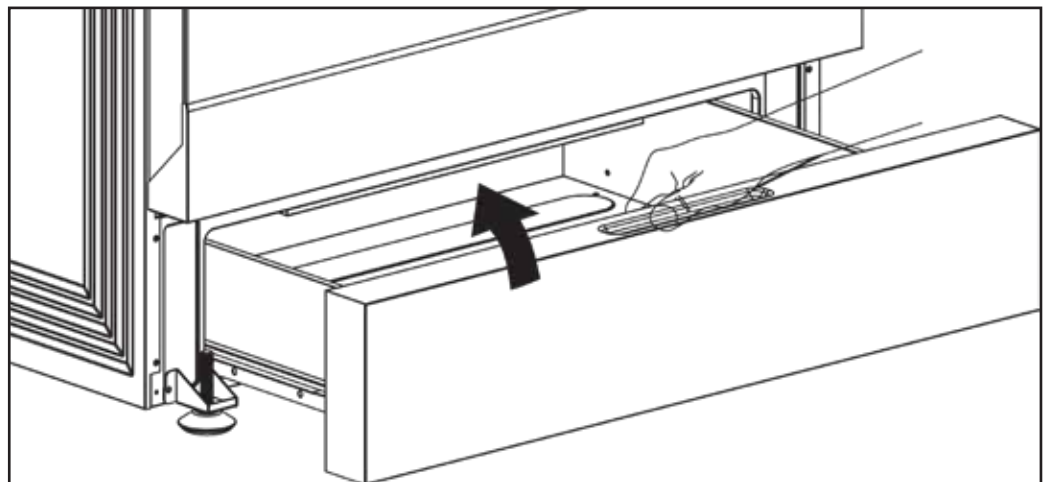


4. Fermez complètement les leviers des charnières gauche et droite, puis fermez la porte.

### DÉMONTAGE ET POSE DU TIROIR DE RANGEMENT

Le tiroir de rangement est un bon endroit pour ranger les ustensiles de cuisine et les plats de cuisson. Ne rangez pas de 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 agressifs ni de tampons à récurer.

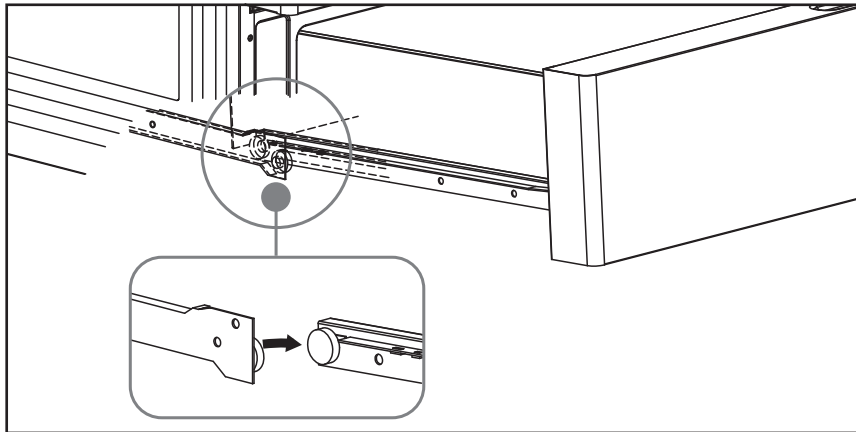
1. Ouvrez complètement le tiroir de rangement, soulevez le tiroir de rangement, puis retirez le tiroir.



# ENTRETIEN

## DÉMONTAGE ET POSE DU TIROIR DE RANGEMENT (suite)

2. Pour remettre le tiroir en place, assurez-vous que la roue blanche du tiroir s'aligne bien avec les rails, puis faites glisser le tiroir dans votre cuisinière.



## NETTOYAGE DU FOUR À LA VAPEUR

**REMARQUE** - Le nettoyage à la vapeur du four dure environ 20 minutes et est contrôlé automatiquement par le four.

1. Retirez tous les accessoires du four.

2. Versez 10 oz (300 mL) d'eau sur le fond du four vide et fermez la porte du four. Utilisez uniquement de l'eau normale, pas de l'eau distillée. Lors du nettoyage à la vapeur, utilisez exactement 10 oz d'eau, car cela produit les meilleurs résultats.

**REMARQUE** - Pour les résidus tenaces, tels que la graisse de cuisson, nous vous recommandons de frotter le détergent sur les résidus avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.

3. Appuyez simultanément sur les touches de temps de cuisson et de grillage et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour obtenir la fonction STEAM CLEAN (nettoyage à la vapeur), puis appuyez sur la touche START (mise en marche).

**REMARQUE** - Si vous appuyez sur la touche Steam Clean (nettoyage à la vapeur) lorsque la température du four est supérieure à 150 °F (65 °C), Hot (chaud) apparaît sur l'écran. Étant donné que cette fonction produit les meilleurs résultats lorsqu'elle est démarrée lorsque le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que Hot disparaisse de l'écran.

4. Appuyez sur la touche CANCEL (annulation).

**AVERTISSEMENT** - Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'une procédure de nettoyage à la vapeur. L'eau au fond est chaude.

5. Ouvrez la porte du four et retirez l'eau restante avec une éponge. Ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four trop longtemps. Une quantité importante d'eau reste au fond du four après un cycle de nettoyage à la vapeur.

6. Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou une brosse en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Éliminez les résidus tenaces avec une éponge en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre. Si le four reste sale, répétez la procédure une fois le four refroidi.

7. Après le nettoyage, laissez la porte du four entrouverte à un angle de 15° pour permettre à la surface intérieure de l'émail de sécher complètement.

## DÉPANNAGE

Si les solutions de cette section ne résolvent pas un problème, contactez un technicien de service qualifié ou le service à la clientèle de Koolatron.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Ma cuisinière n'est pas de niveau.	Votre cuisinière a été installée de manière incorrecte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placez une grille de four au centre du four. Placez un niveau sur la grille du four. Ajustez les pieds de nivellement à la base de votre cuisinière jusqu'à ce que la grille du four soit de niveau.</li> <li>Assurez-vous que le sol est plat, solide et suffisamment stable pour supporter adéquatement votre cuisinière.</li> </ul>
	Le plancher est affaissé ou en pente.	Contactez un menuisier pour corriger la situation.
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que votre cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont carrées et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
Ma cuisinière doit être accessible pour l'entretien et ne peut pas être déplacée facilement.	Le pied du four se trouve à l'intérieur du dispositif anti-basculement.	Faites glisser votre cuisinière vers l'avant jusqu'à ce que le pied soit hors du dispositif anti-basculement, puis déplacez votre cuisinière selon vos besoins. Assurez-vous de réinstaller le pied de la cuisinière dans le dispositif anti-basculement lorsque vous avez terminé.
	Les armoires de cuisine ne sont pas carrées et trop proches de votre cuisinière.	Contactez un constructeur ou un installateur pour rendre votre cuisinière accessible.
	Le tapis gêne le mouvement de votre cuisinière.	Prévoyez suffisamment d'espace pour que votre cuisinière puisse être soulevée au-dessus du tapis.

### AFFICHAGE DU TABLEAU DE COMMANDE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Aucun affichage à l'écran.	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
L'affichage clignote.	Une panne de courant est survenue.	Régler à nouveau l'horloge.
J'ai éteint le signal sonore, mais il émet toujours un bip.	Certains bips sonores ne peuvent pas être désactivés.	L'horloge et les bips d'avertissement restent allumés même lorsque vous désactivez le bip. Ceci est normal.

# DÉPANNAGE

## TABLE DE CUISSON

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas pour l'ébullition continue ou la cuisson rapide.	Vous utilisez peut-être des ustensiles de cuisine inappropriés.	Utilisez des casseroles plates et adaptées au diamètre de l'élément de surface que vous avez sélectionné.
	Dans certaines régions, la puissance (tension) peut être faible.	Couvrez la casserole avec un couvercle jusqu'à obtention de la chaleur désirée.
	Si votre cuisinière a été récemment installée, le raccordement de son cordon d'alimentation peut être incorrect, ce qui fait que les brûleurs et le four reçoivent la moitié de la tension normale.	Mettez le disjoncteur en position d'arrêt pour couper l'alimentation de la cuisinière et suivez les instructions des pages 18 ou 19 pour vous assurer que les fils du cordon d'alimentation sont connectés dans le bon ordre et que les couleurs des fils correspondent au schéma indiqué, ou contactez le service à la clientèle de Koolatron.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Assurez-vous d'avoir sélectionné la commande appropriée pour l'élément que vous utilisez.
La table de cuisson présente des zones de décoloration.	Les aliments renversés n'ont pas été nettoyés.	Reportez-vous à la section NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON.
	La surface est chaude et le modèle dispose d'une table de cuisson de couleur claire.	Ceci est normal. La surface peut paraître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.
L'élément de surface s'allume et s'éteint fréquemment. L'élément de surface cesse de briller lorsqu'il est réglé sur un réglage inférieur.	L'élément s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude.
Rayures ou abrasions sur la table de cuisson.	La table de cuisson est nettoyée de manière incorrecte.	Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les petites rayures deviennent moins visibles avec le temps grâce au nettoyage. Utilisez une crème nettoyante pour dessus en vitrocéramique. N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques ou abrasifs. Ces nettoyeurs peuvent endommager la surface du produit.

# DÉPANNAGE

TABLE DE CUISSON (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Rayures ou abrasions sur la table de cuisson.	Des ustensiles de cuisine à fond rugueux ont été utilisés sur la table de cuisson ou il y avait des particules grossières (par exemple, du sel ou du sable) entre les ustensiles de cuisine et la surface de la table de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des ustensiles de cuisine est propre avant utilisation et utilisez des ustensiles de cuisine à fond lisse.
	Des ustensiles de cuisine ont glissé sur la surface de la table de cuisson.	
La table de cuisson présente des traces ou des taches brunes.	Les débordements ont été cuits à la surface.	Attendez que la surface refroidisse. Ensuite, utilisez un grattoir pour éliminer ces impuretés. Utilisez un grattoir à lame pour enlever la saleté. Reportez-vous à la section NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON.
Les zones de la table de cuisson présentent une décoloration avec un éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments ont été laissés sur la surface de la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez ces dépôts au moyen d'une crème nettoyante pour table de cuisson en vitrocéramique.</li> <li>• Utilisez des ustensiles de cuisine dont le fond est propre et sec.</li> <li>• Nettoyez régulièrement la table de cuisson chaque semaine avec un nettoyant pour céramique.</li> </ul>
J'entends un bruit de « craquement » ou de « claquement ».	Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude.

## FOUR

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne s'allume pas.	Votre cuisinière n'est pas complètement branchée sur la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est insérée dans une prise sous tension et correctement reliée à la terre.
	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Reportez-vous à la section UTILISATION DU FOUR.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
	Câblage de service incomplet.	Appelez pour demander une intervention de dépannage.

# DÉPANNAGE

## FOUR (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le 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 obtenir une intervention.
	Une heure de mise en marche différée a été définie.	Appuyez sur la touche Cancel (annulation) pour annuler l'heure de mise en marche différée.
	La porte du four ne ferme pas correctement.	Ouvrez la porte du four et assurez-vous qu'un élément, comme un plat de cuisson, n'est pas trop grand pour le four ou n'est pas placé correctement sur la grille du four.
La lampe du four ne s'allume pas.	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule.
	L'interrupteur qui commande la lampe est cassé.	Appelez pour demander une intervention de dépannage.
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	La commande n'a pas été réglée correctement.	Consultez la section CUISSON AU GRIL.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille pour assurer un espace libre correct entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément du gril pour saisir.
	La viande n'a pas été préparée correctement.	Retirez l'excédent de graisse de la viande. Coupez les bords gras qui pourraient s'enrouler, laissant la viande maigre intact.
	De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire lors de cuissons au gril fréquentes.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Reportez-vous à la section UTILISATION DU FOUR.
	La grille du four est mal positionnée ou n'est pas de niveau.	Reportez-vous à la section POSITIONNEMENT DES GRILLES DU FOUR.
	Des ustensiles de cuisine inappropriés ou de taille incorrecte sont utilisés.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous à la section RÉGLAGE DU THERMOSTAT.
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille de la portion peut ne pas être appropriée.	Consultez le guide de cuisson sur l'emballage des aliments pour connaître les tailles des portions et réessayez.

# DÉPANNAGE

## FOUR (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments ne grillent pas correctement.	Le grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez la section RÉGLAGES MINIMUM ET MAXIMUM.
	Ustensiles de cuisine non adaptés à la cuisson au gril.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés.
	Dans certaines zones, la puissance (tension) peut être faible.	Préchauffez l'élément du gril pendant 10 minutes. Consultez la section RÉGLAGES MINIMUM ET MAXIMUM.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous à la section RÉGLAGE DU THERMOSTAT.
De la vapeur sort de l'évent.	Lorsque vous utilisez la fonction ventilateur, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'évent du four.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez le four comme d'habitude.
	À mesure que le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire augmente, la quantité de vapeur visible augmente.	
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.	Ceci est normal dans un nouveau four et disparaît avec le temps.	
Forte odeur.	Une odeur provenant de l'isolation autour de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations du four.	Faites fonctionner le four à la température de cuisson de 400 °F (204 °C) pendant une heure.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	Les grilles brillantes et argentées ont été nettoyées dans un cycle d'autonettoyage.	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.

## TIROIR

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le tiroir ne glisse pas facilement ou traîne.	Le tiroir n'est pas aligné.	Déployez complètement le tiroir et poussez-le à fond. Consultez la section DÉMONTAGE ET POSE DU TIROIR DE RANGEMENT.
	Le tiroir est surchargé ou la charge est déséquilibrée.	Réduisez le poids. Redistribuez le contenu du tiroir.

# DÉPANNAGE

## CODES D'ANOMALIE

CODE D'ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
F1E1	Échec de communication	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entrez en état de veille après une récupération de panne.</li> <li>2. Prenez une décision quant au dépannage après 20 anomalies de communication consécutives.</li> </ol>
F3E1	Capteur de cavité ouvert/court-circuit	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Un défaut de court-circuit ne peut être déterminé que si le capteur du boîtier est détecté comme étant en court-circuit pendant 5 secondes consécutives dans des conditions normales. Si le capteur de boîte est détecté comme étant normal pendant 5 secondes consécutives dans un état de court-circuit, le capteur peut être considéré comme étant revenu à la normale.</li> <li>2. Une fois que la cuisinière a fonctionné pendant 5 minutes, on ne peut considérer qu'il s'agit d'un défaut de circuit ouvert que si le capteur de la caisse est en circuit ouvert pendant 5 secondes consécutives. Si le capteur de la caisse est détecté comme étant normal pendant 5 secondes consécutives avec l'état de circuit ouvert du capteur de caisse, le capteur peut être considéré comme étant revenu à la normale.</li> <li>3. Après qu'une anomalie se produit, la cuisinière doit arrêter de chauffer, quitter l'état actuel, entrer dans l'état de défaut et afficher le code d'anomalie.</li> <li>4. Si l'anomalie est éliminée, vous devez appuyer sur le bouton d'annulation pour revenir à l'état de veille et effacer le code d'anomalie. Si vous appuyez sur le bouton d'annulation en cas d'anomalie, la cuisinière revient en mode veille et efface le code d'anomalie. Si un nouveau test détermine qu'il y a une anomalie, passez à l'étape 2.</li> </ol>
F3E3	Protection de la cavité contre les températures élevées	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En mode de fonctionnement, si la température dépasse 310 °C pendant 10 secondes consécutives, la température du four est considérée comme surchauffée.</li> <li>2. Après qu'une anomalie se produit, la cuisinière doit arrêter de chauffer, quitter l'état actuel, entrer dans l'état de défaut et afficher le code d'anomalie.</li> <li>3. Si l'anomalie est éliminée, vous devez appuyer sur le bouton d'annulation pour revenir à l'état de veille et effacer le code d'anomalie. Si vous appuyez sur le bouton d'annulation en cas d'anomalie, la cuisinière revient en mode veille et efface le code d'anomalie.</li> </ol>
F3E2	Panne de chauffage du four	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <math>25\text{ °C} \leq \text{température de la cavité} \leq \text{température de consigne} - 30\text{ °C}</math>;</li> <li>2. Consigne de température <math>\geq 85\text{ °C}</math>;</li> <li>3. Taux d'augmentation de la température <math>\leq 3\text{ °C}</math> en 7 minutes;</li> <li>4. Déterminez l'anomalie uniquement pendant l'état de chauffage (déterminez l'anomalie au démarrage et ne déterminez qu'une seule fois l'anomalie pendant le processus d'inspection; s'il y a une ouverture de porte, un dysfonctionnement, etc. pour arrêter l'opération de chauffage, la détermination est suspendu.);</li> <li>5. Aucune décision quant au dépannage n'est prise pour les menus spéciaux (tels que la fermentation, la conservation au chaud, aucune exigence de temps d'étape de chauffage...)</li> </ol>

# GARANTIE

An

Garantie limitée

SUR PREUVE DE VENTE ORIGINALE et si l'appareil est installé, utilisé et entretenu conformément à toutes les instructions fournies, la garantie suivante s'applique.

## Garantie limitée de 1 an sur l'appareil ménager

PENDANT UN AN à compter de la date de vente originale, cet appareil est garanti contre tout vice de matériau ou de fabrication. Un appareil défectueux sera réparé gratuitement. Si l'appareil ne peut pas être réparé, il sera remplacé sans frais.

Toute couverture de garantie ne s'applique que pendant 90 JOURS à partir de la date de vente originale si l'appareil ménager est utilisé à d'autres fins que pour un usage privé et domestique.

Cette garantie couvre **UNIQUEMENT** les vices de matériaux et de fabrication, et ne couvre **PAS** les exclusions de service de réparation énumérées comme suit :

1. L'intervention d'un technicien de réparation pour nettoyer ou entretenir ce produit.
2. L'intervention d'un technicien pour montrer à l'utilisateur comment installer, utiliser et entretenir correctement l'appareil.
3. Les pièces courantes pouvant s'user suite à une utilisation normale pendant la période de garantie, notamment les filtres, courroies, sacs et les ampoules d'éclairage à culot vissable.
4. Les fissures dans une table de cuisson en vitrocéramique qui ne sont pas liées à un choc thermique.
5. Les taches et les rayures sur une table de cuisson en vitrocéramique résultant d'un accident ou d'une utilisation ou d'un entretien inapproprié, ni la décoloration d'une surface de cuisson résultant d'une utilisation normale.
6. Les interventions de dépannage pour rectifier l'installation de l'appareil non réalisée par des agents d'entretien autorisés de Kenmore ou pour intervenir sur des problèmes concernant les fusibles du domicile, les disjoncteurs et les systèmes de plomberie ou d'alimentation de gaz résultant de l'installation.
7. L'endommagement ou l'état défectueux de cet appareil imputable à l'installation non réalisée par des agents d'entretien autorisés de Kenmore, y compris une installation non conforme aux codes d'électricité, de gaz et de plomberie.
8. L'endommagement ou l'état défectueux de cet appareil, notamment une décoloration ou l'apparition de rouille sur la surface, dans le cas où l'utilisation ou l'entretien ne sont pas conformes à toutes les instructions fournies.
9. L'endommagement ou l'état défectueux de cet appareil, notamment une décoloration ou l'apparition de rouille sur la surface, résultant d'un accident, d'un usage impropre ou abusif ou d'une utilisation autre que celle à laquelle il est destiné.
10. L'endommagement ou l'état défectueux de cet appareil, notamment une décoloration ou l'apparition de rouille sur la surface, causé par l'utilisation de détergents, nettoyants, produits chimiques ou ustensiles autres que ceux recommandés dans toutes les instructions fournies avec le produit.
11. Dommages ou pannes de cet appareil résultant d'une catastrophe naturelle ou autre, telle qu'une inondation, un incendie ou une tempête.
12. L'endommagement ou l'état défectueux de pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à cet appareil.
13. L'intervention sur l'appareil si la plaque signalétique indiquant le numéro de modèle et de série est manquante, a subi une modification, ou s'il est difficile de déterminer si l'appareil porte le logo de certification approprié.

Le nom de marque Kenmore est utilisé sous licence. Adressez toutes les demandes de service de garantie à Service à la clientèle du Kenmore, au 1-800-265-8456 ou en envoyant un courriel à [service@koolatron.com](mailto:service@koolatron.com)

Koolatron Corporation  
4320 Federal Drive, Batavia, NY 14020 U.S.A.  
139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4 Canada

Kenmore et le logo Kenmore sont des marques déposées de Transform SR Brands LLC et sont utilisées sous licence par Koolatron Corporation

HIS443  
10/2025-v3