

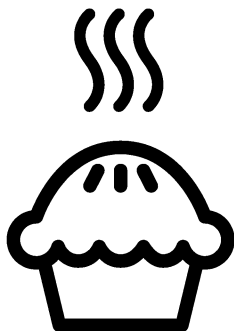


Cuisinière électrique

Manuel d'utilisation

IMPORTANT

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



PRIR34450SS

FR

285.6000.63/R.AG/21.08.2020/3-2

7732187915

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



AVERTISSEMENT :Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.Le non-respect des instructions contenues dans le présent manuel est susceptible de causer un incendie ou une explosion, pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

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



AVERTISSEMENT :

« Un enfant ou un adulte peut faire basculer l'appareil et être tué. »

Installez le dispositif anti-bascullement fourni avec la cuisinière sur la structure du sol. »

« Enclenchez la cuisinière au dispositif anti-bascullement en la glissant de sorte que ses pieds arrière coulisent dans le support comme indiqué dans les figures. »

« Réengagez le dispositif anti-bascullement si l'appareil a été déplacé. »

Voir les instructions d'installation.

« Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves sur les enfants ou les adultes. »

Ne faites pas fonctionner votre cuisinière sans le dispositif anti-bascullement mis en place et enclenché.



AVERTISSEMENT :

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

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

Assurez-vous que l'installation a été correctement effectuée et utilisez le support anti-bascullement. Inclinez la cuisinière soigneusement vers l'avant en la tenant par l'arrière, pour assurer l'enclenchement du support anti-bascullement au niveau des pieds de la cuisinière qui empêche cette dernière de basculer. Assurez-vous que la cuisinière ne bascule pas de plus de 1 po (25 mm).



IMPORTANT :

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

Explication des symboles

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



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



Avertissement de situations dangereuses pour la santé et les biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement en cas de contact avec une surface brûlante.

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

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

ATTENTION indique une situation dangereuse, qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures légères.

REMARQUE indique les pratiques qui ne causent pas forcément des blessures corporelles.

Veillez lire ces instructions avant l'installation ou l'utilisation de votre appareil!

Cher client / Chère cliente,

Nous aimerions que vous obteniez la meilleure performance de votre produit qui a été fabriqué dans des installations modernes et passé à travers des procédures strictes de contrôle qualité. Par conséquent, nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et de le conserver afin de vous y référer à l'avenir. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir également le manuel d'utilisation. Le manuel d'utilisation vous aidera à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.



IMPORTANT:

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



IMPORTANT:

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

Ces instructions vous aideront à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

- À la livraison, vérifiez que l'appareil n'ait pas été endommagé. Si vous remarquez des dommages dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre point de vente et ne mettez pas l'appareil en marche!
- Avant de brancher et de commencer à utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel et tous les documents fournis. Veuillez prêter une attention particulière aux consignes de sécurité.
- Conservez tous les documents pour référence ultérieure.
Conservez le reçu pour toute réparation jugée nécessaire sous garantie.
- Si vous cédez l'appareil à une autre personne, fournissez-lui également tous les documents comportant la date de l'achat initial. La garantie n'est pas valable pour les produits d'occasion.
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou décidez de substituer un modèle plus ancien), avant de le mettre au rebut, il est recommandé de le rendre inopérant de manière appropriée conformément aux règlements de protection environnementaux et sanitaires, en vous assurant en particulier que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont devenues inoffensives, spécialement par rapport aux enfants qui pourraient jouer avec les vieux appareils. Retirez la porte avant la mise au rebut pour éviter tout piégeage.

1 Instructions de sécurité - À lire avant utilisation 7

Consignes de sécurité fondamentales.....	7
Sécurité des enfants.....	15
Sécurité lors de travaux électriques.....	16
Utilisation prévue.....	16
Mise au rebut.....	17
Matériaux d'emballage.....	17
Déplacement ultérieur.....	17

2 Installation 18

Installation et branchement.....	18
Raccordement au réseau électrique.....	24

3 Préparation 29

Conseils pour faire des économies d'énergie.....	29
Premier nettoyage de l'appareil.....	29
Chauffage initial.....	29

4 Utilisation de la table de cuisson 31

Généralités sur la cuisson.....	31
Utilisation des brûleurs/plaques.....	35
Utilisation des tables de cuisson.....	35
Activation des zones de cuisson.....	35

5 Utilisation du four 40

Généralités sur la cuisson, le rôti et la grillade.....	40
Comment utiliser le four électrique.....	41
Tableau des temps de cuisson.....	45
Utilisation du gril.....	46

6 Entretien et nettoyage 48

Généralités.....	48
Nettoyage du brûleur/de la plaque.....	48
Nettoyage du panneau de commande.....	48
Nettoyage du four.....	48
Retrait de la porte du four.....	50
Remplacement de l'ampoule du four.....	51

7 Généralités 52

Vue d'ensemble.....	52
Spécifications techniques.....	53
Contenu de l'emballage.....	54

8 Dépannage 55

9 Retrait de l'emballage 56

10 GARANTIE DES PRODUITS BEKO AUX ÉTATS-UNIS 58

1 Instructions de sécurité - À lire avant utilisation

Consignes de sécurité fondamentales

- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation par des personnes (incluant les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Assurez-vous que cet appareil est installé et mis à la terre correctement par un installateur qualifié ou un technicien de service.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial fourni par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ** AVERTISSEMENT** : N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne réparez pas ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf

si cela est recommandé spécifiquement dans le manuel. Toutes les autres opérations d'entretien devraient être référées à un électricien qualifié.

- ** MISE EN GARDE** : Utilisez une casserole de grosseur appropriée - cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de différentes grandeurs. Choisissez des ustensiles avec un fond plat assez large pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés expose une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut faire enflammer les vêtements. Un contact approprié entre l'ustensile et l'élément chauffant améliore également l'efficacité.
- ** AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais les unités de surface en marche sans surveillance à température élevée. Une ébullition peut causer de la fumée et des déversements de graisse qui peuvent s'enflammer.
- ** MISE EN GARDE** : N'utilisez pas de papier d'aluminium pour protéger les bacs récepteurs ou le fond du four, excepté lorsque suggéré dans le manuel.

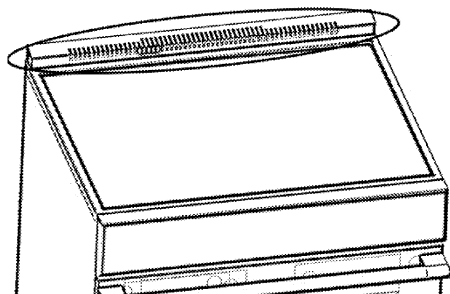
L'aluminium peut absorber de la chaleur ou fondre, ce qui peut entraîner des dommages sur l'appareil et des décharges électriques ou un incendie.

- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine vitrés, certains types en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou en faïence sur des cuisinières haut de gamme pour éviter tout risque de fêlure lié aux brusques changements de températures.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Les poignées des ustensiles devraient être tournées vers l'intérieur et non étendues par-dessus les unités de surface adjacentes – pour éviter les risques de brûlures, évitez d'enflammer les matériaux inflammables, et pour éviter tout déversement dû à un contact non-intentionnel avec l'ustensile, la poignée devrait être tournée vers l'intérieur et ne pas s'étendre par-dessus les unités de surface adjacentes.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenez les enfants à l'écart.

- **⚠️ MISE EN GARDE** : N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques bien affûtés pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils peuvent rayer la surface, et briser ainsi le verre.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont supervisées ou ont été formées sur l'utilisation de l'appareil de manière sécuritaire et comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans supervision.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Installez l'appareil directement sur le plancher. Ne le posez pas sur une base ou sur un piédestal.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : La surface arrière du four devient chaude lors de l'utilisation. Vérifiez que le raccordement électrique n'entre pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement le câble d'alimentation spécifié dans le chapitre « Spécifications techniques ». Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial fourni par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Pendant l'auto-nettoyage, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- **⚠️ MISE EN GARDE** : Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- **⚠️ MISE EN GARDE** : Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte - laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de sortir ou de replacer la nourriture.
- **⚠️ MISE EN GARDE** : Disposition des grilles du four - disposez toujours les grilles du four à la position désirée lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne laissez pas les poignées entrer en contact avec l'élément chauffant dans le four.
- **⚠️ MISE EN GARDE** : Utilisez seulement des poignées sèches - des poignées humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas une serviette ou autres chiffons épais.
- Il est possible de tourner les boutons de la cuisinière de façon accidentelle ; faites donc attention, surtout lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

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



- Ne réchauffez pas les récipients alimentaires fermés et les bocal en verre à l'intérieur du four. La pression accumulée dans le bocal peut provoquer son explosion.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments reposer au four pendant plus de 1 heure avant ou après leur cuisson. Cela peut causer une intoxication alimentaire ou des maladies.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Pour éviter de causer des dommages irréversibles à la finition inférieure

re du four, évitez de la recouvrir avec n'importe quel type de film ou de revêtement.

- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée - si la surface de cuisson est brisée, des solutions de nettoyage et des déversements pourraient pénétrer dans la surface de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un électricien qualifié.
- **⚠️ MISE EN GARDE** : Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour nettoyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, prenez garde afin d'éviter une brûlure de vapeur. Plusieurs nettoyeurs peuvent produire des fumées toxiques lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les poignées des ustensiles devraient être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes. Pour réduire les risques de brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et le déversement dû à un contact non-intentionnel avec l'ustensile, les poignées des ustensiles devraient être orientées vers l'intérieur et non étendues par-

dessus les unités de surface adjacentes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.

-  **MISE EN GARDE** : Évitez de stocker ou d'utiliser des matériaux inflammables dans le four ou à proximité de la surface de cuisson, notamment le papier, le plastique, les poignées, les étoffes, les revêtements muraux, les rideaux, les draperies et l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.

-  **AVERTISSEMENT**: « Évitez de toucher aux éléments chauffants ou aux surfaces intérieures du four - Les éléments chauffants pourraient devenir chauds même si leur couleur est foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher, ou de laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables en contact avec les unités chauffantes ou les surfaces intérieures du four tant que ces derniers n'ont pas refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour

causer des brûlures - parmi ces surfaces sont les ouvertures de ventilation du four et les surfaces près de ces ouvertures, les surfaces intérieures de la cavité du four, les portes du four et la fenêtre. »

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre jugement ou votre coordination sont altérés par l'utilisation d'alcool et/ou de drogues.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- N'effectuez aucune réparation ou modification sur l'appareil. Vous pouvez toutefois remédier à certains dysfonctionnements ; consultez la rubrique « Dépannage ».
- Soyez vigilants lors de l'utilisation de boissons alcooliques dans votre vaisselle. L'alcool s'évapore à de hautes températures et peut causer un incendie une fois en contact avec les surfaces chaudes.
- Ne réchauffez pas les contenants pour aliments fermés. La pression accumulée dans le contenant peut provoquer son explosion, et provoquer ainsi des blessures.
- N'utilisez pas le four comme endroit d'entreposage. Les arti-

cles placés dans le four peuvent prendre feu.

-  **AVERTISSEMENT :**
L'entreposage dans ou sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés dans le four ou près des unités de surface.
-  **AVERTISSEMENT :** N'utilisez pas le tiroir à des fins autres que la cuisson comme le séchage des vêtements ou le stockage. Utilisez le tiroir uniquement pour la cuisson.
-  **AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas les produits en papier, les plastiques, les aliments en conserve ou les matériaux combustibles dans le tiroir, car ils peuvent s'enflammer.
-  **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie!
Ne conservez pas de substance inflammable dans le four et/ou dans le tiroir chauffe-plat.
-  **AVERTISSEMENT :** Gardez la surface de l'appareil propre et libre de tous matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs inflammables.
-  **AVERTISSEMENT :** N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu causé par la graisse. Ne soulevez jamais une casserole enflammée. Désactivez les com-

mandes. Éteignez les flammes sur une unité de surface en recouvrant la poêle entièrement avec un couvercle hermétique ou une couverture, une plaque à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse carbonique polyvalent.

En cas de flamme dans le four pendant la cuisson, éteignez-la complètement en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur à mousse ou à poudre polyvalent.

-  **AVERTISSEMENT :** Nettoyez toute accumulation de graisse dans le four, car elle peut s'enflammer.
-  **AVERTISSEMENT :** N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. S'ils sont surchauffés, ils peuvent prendre feu.
-  **AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles de cuisson ou de la nourriture dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne laissez pas de casseroles ou des poêlons vides sur les plaques lorsqu'elles sont mises en marche. Elles pourraient être endommagées.
- En raison de la chaleur, ne laissez pas de plats en plastique ou

en aluminium sur la surface de l'appareil. Ces sortes de vaisselle ne devraient pas être utilisées pour garder des aliments non plus.

- Ne placez pas de plaques de cuisson, de vaisselle ou de papier d'aluminium directement au fond du four. L'accumulation de chaleur peut causer des dommages au fond du four.
-  **AVERTISSEMENT** :Après le grillage, retirez toujours la plaque à griller du four et nettoyez-la. De la graisse laissée sur la plaque à griller peut prendre feu la prochaine fois que vous l'utilisez.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.
-  **AVERTISSEMENT** :Gardez toutes les fentes de ventilation exemptes d'obstructions.
- Utilisez uniquement les pièces de rechange agréées pour l'entretien de la cuisinière. Vous pouvez vous procurer ces pièces auprès des distributeurs autorisés par le fabricant. Contactez le distributeur de pièces le plus près de chez vous.
- La surface arrière du four devient chaude lors de l'utilisation. Le branchement électrique ne doit pas toucher la surface arrière,

cela pourrait endommager le câble d'alimentation principal. Assurez-vous que le câble principal n'est pas coincé entre la porte du four chaud et le cadre. Ne faites pas passer les câbles sur la section de cuisson chaude. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.

-  **AVERTISSEMENT** :Utilisez cet appareil uniquement tel que préconisé dans ce manuel d'utilisateur.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour des blessures aux personnes ou des dommages à la propriété causés par un usage impropre ou incorrect de l'appareil.
-  **MISE EN GARDE** :Utilisez toujours des poignées thermorésistantes pour placer des plats dans votre four ou pour en retirer.
-  **MISE EN GARDE** :Utilisez toujours des poignées sèches ou thermorésistantes pour placer des plats dans votre four ou pour en retirer. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants.
-  **AVERTISSEMENT** :Ne couvrez jamais les fentes, les orifices ou conduits de la section inférieure du four ou une grille entière avec des matériaux tels que

du papier aluminium. Si vous le faites, cela bloque la circulation d'air dans le four et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les bordures en papier aluminium peuvent également retenir la chaleur et causer un risque d'incendie.

- N'utilisez pas le four avec la vitre avant de la porte retirée ou brisée.

-  **AVERTISSEMENT** : Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher, ou de laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités chauffantes ou les surfaces intérieures du four tant que ces dernières n'ont pas refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures - on retrouve parmi ces surfaces (identification des surfaces - par exemple, les ouvertures de ventilation du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les fenêtres des portes du four).

-  **AVERTISSEMENT** : Évitez de gratter ou d'érafler les portes vitrées, les surfaces de cuisson ou les panneaux de commande. Le faire pourrait briser le verre. Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée Car cela entraînerait des chocs, un incendie ou de coupures.

-  **AVERTISSEMENT** : La surface arrière du four devient chaude lors de l'utilisation. Le branchement électrique ne doit pas toucher la surface arrière, autrement le câble d'alimentation principal sera endommagé. Assurez-vous que le câble principal n'est pas coincé entre la porte du four chaud et le cadre. Ne faites pas passer les câbles sur la section de cuisson chaude. Autrement, l'isolation du câble pourrait fondre et causer un incendie suite à un court-circuit.
- Si la surface est craquée, éteindre l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité sur la surface de cuisson ou au bas des casseroles peut faire bouger les casseroles. Il faut donc s'assurer que la surface de cuisson et le bas des casseroles soient toujours secs.

- Après utilisation, éteignez l'élément de cuisson à l'aide de son bouton de commande et non pas avec le détecteur de casserole.
- Évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- Les plaques chauffantes sont dotées d'une technologie à « Induction ». Votre plaque de cuisson à induction, qui garantit des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson par induction; sinon, les plaques ne fonctionneront pas. Reportez-vous à la section *Informations générales sur la cuisson*, sélectionner les casseroles.
- Étant donné que les plaques à induction créent un champ magnétique, elles peuvent avoir des effets nocifs sur les personnes qui utilisent des appareils tels que la pompe à insuline ou le stimulateur cardiaque.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont désactivées après usage.
- **i IMPORTANT** : Appelez le service autorisé pour l'installation de l'appareil avant

sa première utilisation. Après cette procédure, la période de garantie débutera.

Sécurité des enfants

- **AVERTISSEMENT** : S'asseoir, s'appuyer ou se pencher sur la porte ou les tiroirs de cette cuisinière peut provoquer de sérieuses blessures et endommager la cuisinière. Ne laissez pas les enfants monter sur la cuisinière ou jouer aux alentours de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière et provoquer de sérieuses brûlures ou autres blessures.
- Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation du gril. Tenez les enfants à l'écart.
- Les surfaces de l'appareil peuvent être chaudes même si elles sont de couleur noire. Les zones situées à proximité des unités de la surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas de vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de la surface avant que celle-ci aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Ces zones (identification de zo-

nes) comprennent notamment le plan de cuisson et les surfaces situées au-dessus du plan de cuisson.

-  **AVERTISSEMENT** : Ne conservez pas d'articles pouvant attirer l'attention des enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur la garde arrière de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur l'appareil pour chercher ces articles pourraient subir des blessures graves.
- Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

Sécurité lors de travaux électriques

-  **AVERTISSEMENT** : Avant l'installation, couper l'alimentation au niveau du panneau de service. Verrouillez le panneau de service afin d'empêcher tout rétablissement accidentel de l'électricité.
-  **AVERTISSEMENT** : L'installation de la cuisinière par une autre personne qu'un installateur ou un électricien qualifiés vous expose à des risques de choc

électrique pouvant entraîner des blessures graves, voire la mort.

- Tous les ajouts, modifications ou conversions nécessaires pour que cet appareil réponde de façon satisfaisante aux besoins de demande doivent être faits par un technicien qualifié.
- En cas de dommage, éteignez l'appareil et déconnectez-le de l'alimentation principale en enlevant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- Assurez-vous que le calibre des fusibles est adéquat.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pieds nus.
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds humides.

Utilisation prévue

-  **AVERTISSEMENT** : N'utilisez l'appareil qu'aux fins prévues, tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez JAMAIS cet appareil comme un radiateur pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil. N'utilisez jamais cet appareil pour stockage.
- N'utilisez pas cet appareil pour réchauffer les plaques sous le gril, suspendre les serviettes et le linge de vaisselle sur les poi-

gnées, pour des usages de séchage et de chauffage de l'espace.

- Scellez tous les orifices au mur, à l'arrière de l'appareil et au sol sous l'appareil.
- Cet appareil n'est pas utilisable dans une maison mobile ou un camping-car.
-  **AVERTISSEMENT :**
N'obstruez pas le flux d'air de ventilation.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable pour tout dommage causé par une utilisation impropre ou des erreurs de manipulation.
- Cet appareil peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Mise au rebut

Matériaux d'emballage



DANGER :

Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage!

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

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

les normes écologiques. Cela permet de protéger l'environnement.



MISE EN GARDE :

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

Déplacement ultérieur

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



REMARQUE :

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

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



IMPORTANT :

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

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

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

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

2 Installation

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

- S'il faut encastrer la hotte d'un appareil, reportez-vous aux consignes du fabricant concernant la hauteur de fixation.
- Tout meuble de cuisine situé à proximité de l'appareil doit être résistant à la chaleur (212 °F/100 °C min.)

Installation et branchement



IMPORTANT :

N'installez pas l'appareil à proximité des réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil entraînera une hausse de la consommation d'énergie des appareils de réfrigération.

- Pour l'installation, l'appareil doit être connecté conformément aux règlements électriques locaux.



ATTENTION:

L'appareil est lourd (environ 150 kg (330 lb)) et nécessite au moins deux personnes ou un équipement adéquat pour le déplacer. Ne déplacez pas l'appareil à plus de 3 mètres sans aucun instrument. Si vous le faites, vous pouvez vous blesser.



REMARQUE

Dommages matériels

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

- Pour aligner l'appareil avec le plan de travail, réglez les pieds en tournant la poignée droite ou gauche tel que requis.
- Car, les surfaces cachées peuvent présenter des bords tranchants. Faites attention lorsque vous essayez d'atteindre les pièces situées à l'arrière ou sous l'appareil.
- N'utilisez pas le four ni le tiroir-réchaud (si équipé) pour le rangement.

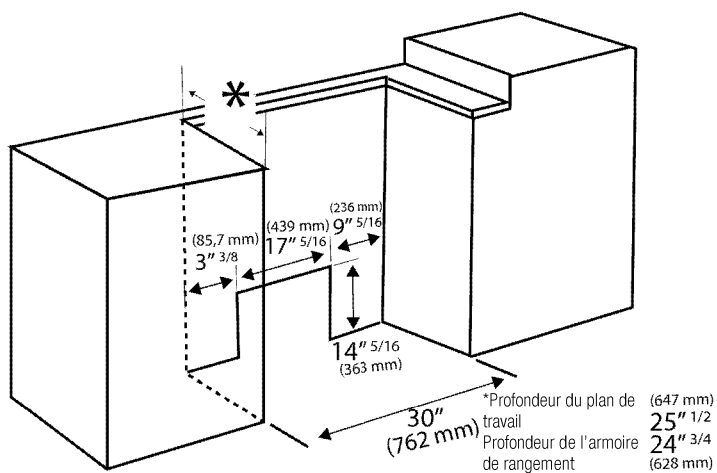
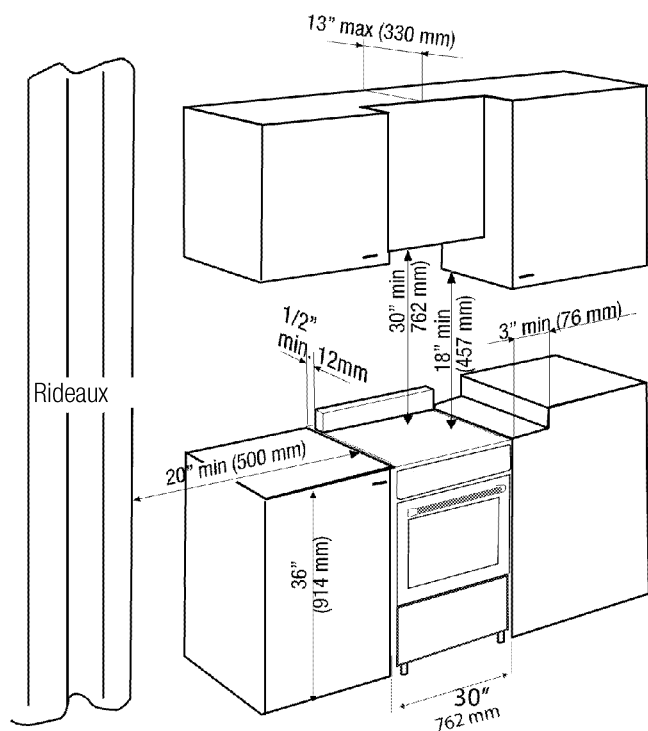


AVIS

Dommages matériels

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

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



Dégagements et dimensions

Référez-vous aux dimensions qui figurent sur les illustrations. Les dimensions données fournissent le dégagement minimum. Il doit y avoir un minimum de 30 pouces (762 mm) de dégagement entre le dessus de la surface de cuisson et le fond du bois non-protégé ou l'armoire en métal ou un minimum de 24 pouces (609 mm) lorsque le fond des armoires en bois ou en métal est protégé par au moins 1/4 de pouce (6 mm) de carton de retardement de la flamme avec une feuille d'acier d'au moins 29 mcg, 0,015 pouce (38 mm) d'acier inoxydable, 0,024 pouce (0,6 mm) d'aluminium ou 0,020 pouce (0,05 mm) de cuivre.

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



Notes importantes au consommateur

Gardez ce manuel pour une référence future.

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



Notes importantes à l'installateur

Lisez le manuel avant d'installer la cuisinière. Respectez tous les codes et ordonnances gouvernementaux.

Assurez-vous de fournir ces instructions au consommateur.

Assurez-vous que cet appareil est installé et mis à la terre correctement par un installateur qualifié ou un technicien de service.



IMPORTANT :

Avant l'installation de l'appareil dans un endroit couvert avec du linoléum ou tout autre protection de plancher, assurez-vous que la protection de plancher peut résister à la chaleur d'au moins 90 °F (32,2 °C) au-dessus de la température ambiante sans se contracter, gauchir ou décolorer.

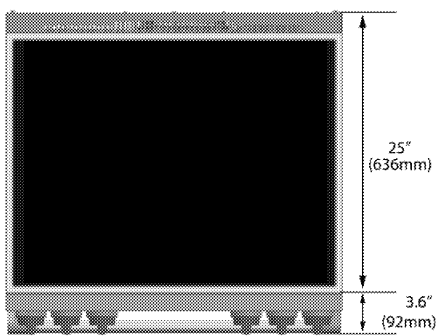
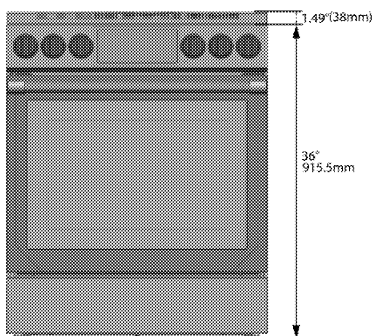
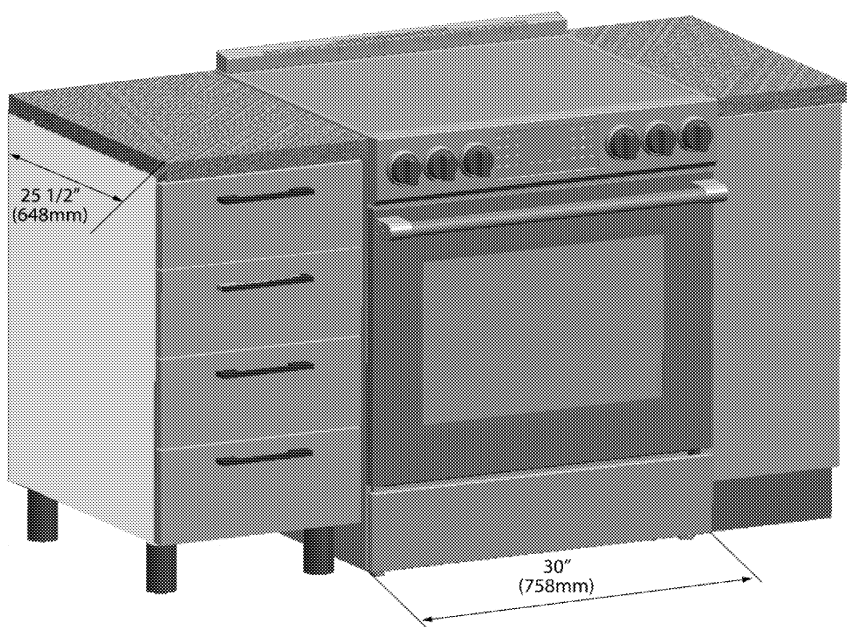
N'installez pas l'appareil sur un tapis à moins de placer un coussinet isolé ou une feuille de 1/4 pouce (0,64 cm) de contreplaqué épais entre l'unité et le tapis.



AVERTISSEMENT :

Toutes les cuisinières peuvent basculer et provoquer des blessures.

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



Instructions d'installation du dispositif anti-basculement

1. Fixez le support 1 au plancher à l'aide de 4 vis (5) suivant les dimensions et le sens indiqués à la Figure 1.
2. Mesurez la dimension A de l'appareil indiquée à la figure 2 selon la hauteur du comptoir. Sélectionnez le trou du support 1 grâce auquel sera

fixé le support 2. Terminez l'installation en serrant les pièces 3 et 4.

3. Positionnez l'appareil à la verticale, une fois l'installation terminée.

4. Vérifiez si l'appareil est bien positionné et fixé sur le support en le soulevant légèrement de l'arrière vers l'avant.

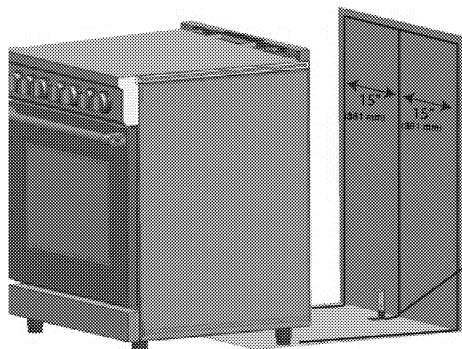
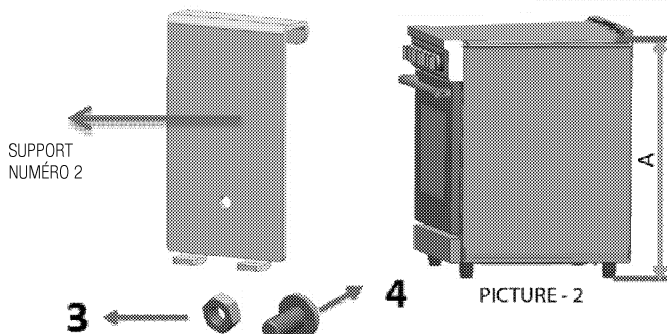
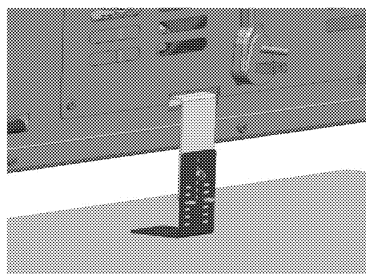
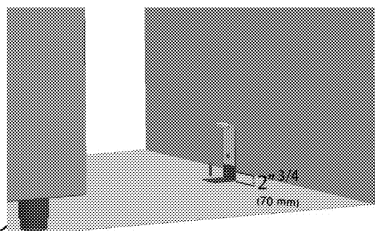
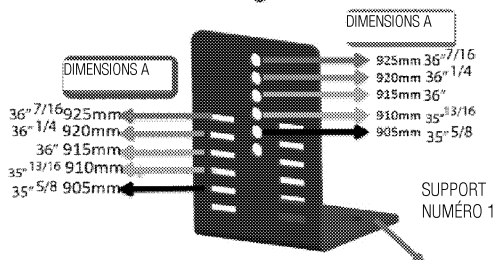
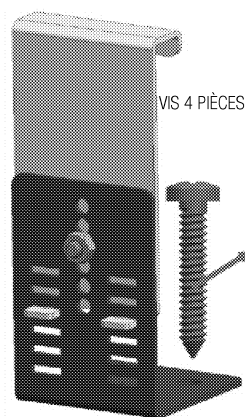


FIGURE-1

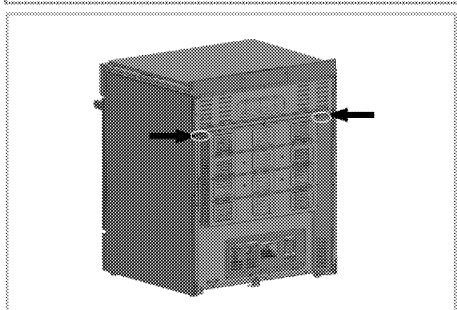
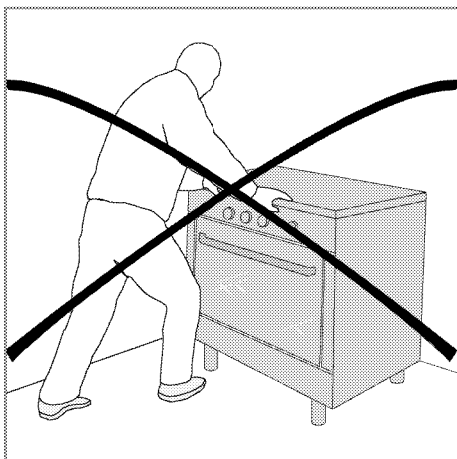
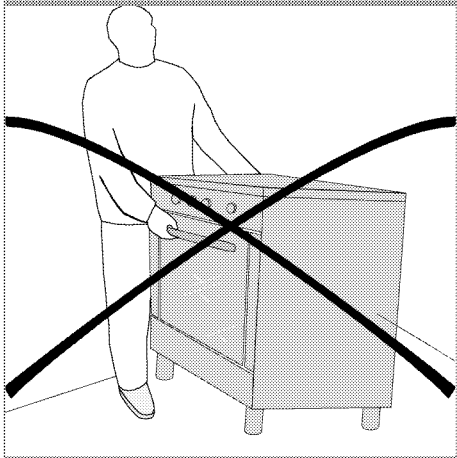
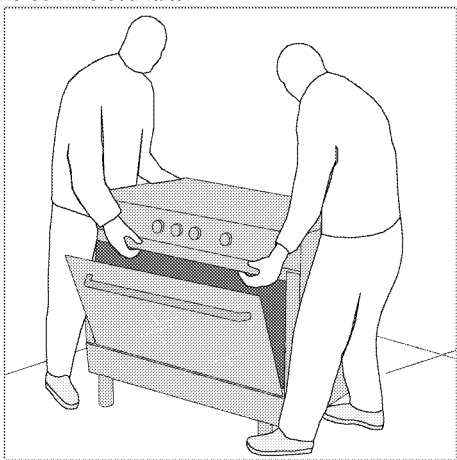


PICTURE - 2



Déplacement de l'appareil

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



AVERTISSEMENT : Risque de renversement

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



AVERTISSEMENT : Avertissement de risque de choc électrique!

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

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

La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act exige au Gouverneur de Californie de publier une liste de substances reconnues par l'État de la Californie comme étant cancérigènes et pouvant causer des anomalies congénitales, ou autres dommages à l'appareil reproducteur, et impose aux entreprises de mettre en garde les populations contre les dangers d'une éventuelle exposition à ces substances.



IMPORTANT :

Ce produit contient un élément chimique reconnu par l'État de la Californie comme étant cancérigène et pouvant causer des anomalies congénitales, ou autres dommages à l'appareil reproducteur.

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

Raccordement au réseau électrique



IMPORTANT :

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



IMPORTANT :

Cet appareil doit être mis à la terre!



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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

Avant de débiter le travail sur l'installation électrique, coupez le courant électrique dans l'appareil pendant les raccordements de lignes. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des décès, un incendie ou une électrocution.

Fournir le branchement électrique

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

Exigences électriques

Cet appareil doit être livré avec une tension et une fréquence adéquates et doit être connecté à un circuit de dérivation individuel correctement mis à la terre, protégé par un fusible ou un disjoncteur. Un disjoncteur ou un fusible sont requis par votre appareil. L'ampérage recommandé du disjoncteur ou fusible pour votre appareil est de 40 A ou 50 A.

Respectez tous les codes et ordonnances gouvernementaux

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

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



IMPORTANT :

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

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

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

L'installation devrait être faite par un électricien certifié.



AVERTISSEMENT :

Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie!

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

Cette cuisinière peut être connectée au moyen d'un « câblage réel » permanent (câble de cuivre ou aluminium à armure flexible ou non-métallique), ou avec un kit d'alimentation. Seul un kit d'alimentation codé 120/240 volts et 40 ou 50 ampères terminant en conduit étamé et marqué pour usage avec les appareils peut être utilisé. Si un cordon de 50 Ampères est utilisé, il doit être marqué pour usage avec une ouverture de 1 3/8 pouces (35 mm) de diamètre.

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



AVERTISSEMENT :

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



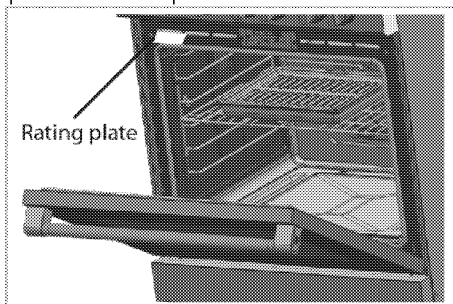
AVERTISSEMENT :

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

Lorsque l'appareil est installé à un endroit non autorisé à la mise à la terre par le biais d'un câble neutre, un cordon à 4 conducteurs doit être utilisé ou un assemblage de câble. Voir les instructions du fabricant.

Les données de l'alimentation principale doivent correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil.

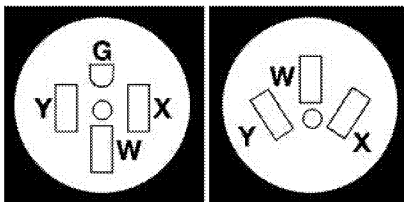
Vous pouvez aussi visualiser la plaque signalétique en ouvrant la porte.



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

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

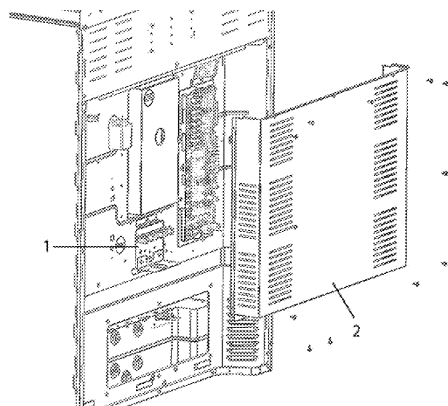
La Figure B illustre le réceptacle à 3 fils autorisé dans les endroits qui permettent la mise à la terre à travers le neutre.



A) Réceptacle mural à 4 fils

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

Accès au bornier



- 1 Bornier
- 2 Couvercle

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

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

Branchement du cordon d'alimentation



AVERTISSEMENT

Risques d'électrocution!

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

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

• N'utilisez pas de rallonge.



IMPORTANT :

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

Cordon d'alimentation

Installation du réducteur de tension

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

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

Raccords du câble permanents de 3 à 4 fils
Raccord permanent à 3 fils - suivez les étapes 2 et 5 ci-dessous. Raccord permanent à 4 fils - suivez toutes les étapes ci-dessous.

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

1. Suivez les instructions d'installation du fabricant fournies avec la pince de décharge de traction et installez l'appareil.
2. Retirez l'isolation des extrémités du câblage permanent des lignes 1, 2 et neutre; de plus décaper le fil de terre sur les raccords à 4 fils. Serrez tous les câbles à 3 ou 4 fils au bornier. Respectez les emplacements des fils indiqués à la Figure 10.

IMPORTANT : NE DESERRER PAS les assemblages par écrous installés en usine puisqu'ils sécurisent le câblage de la cuisinière sur le bornier. Des coupures électriques ou une perte d'alimentation électrique

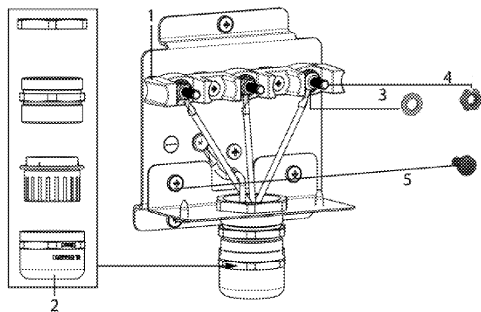
peut survenir si ces trois écrous sont dévissés ou enlevés.

Remarque : Pour le raccord permanent à 3 fils, sautez les étapes 3 et 4 et passez à l'étape 5.

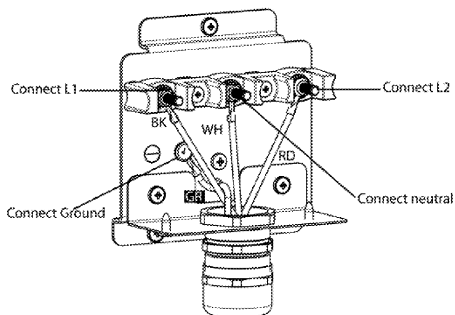
3. Déconnectez le câble de mise à la terre.
Enlevez la vis de terre et la plaque installées en usine pour détacher le câble de mise à la terre en cuivre installé en usine du cadre de la cuisinière. Coupez et jetez le câble en cuivre du bornier. CONSERVEZ la vis de terre, la plaque de terre et passez à l'étape 4.
4. Raccordez le câble de mise à la terre vert au cadre de la cuisinière à l'aide de la vis de terre tel qu'indiqué à la Figure. Assurez-vous d'installer le câble dans le même trou que celui de la vis de terre préalablement installée.
5. Assurez-vous que tous les raccords sont bien fixés et remplacez le couvercle de l'accès arrière. Voir Figure.

Remarque: Les raccords de compression de câble de terrain sans terminaison doivent être réglés à environ 90 po./lb.

Raccord à 4 fils

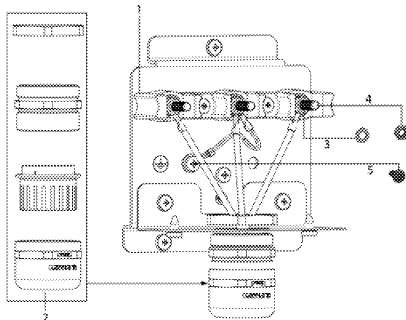


- 1 Bornier
- 2 Cordon d'alimentation / plaque de conduction
- 3 Rondelle
- 4 Écrou
- 5 Vis

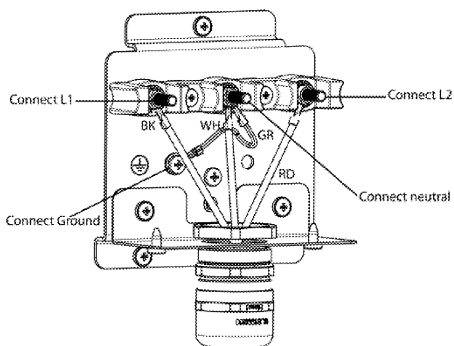


- BK Noir
WH Blanc
RD Rouge
GR Vert

Raccord à 3 fils



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



- BK Noir
WH Blanc
RD Rouge
GR Vert

3 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

- Utilisez des ustensiles de cuisine pour le four revêtus d'émail ou de couleur foncée, pour avoir une meilleure transmission de la chaleur.
- Pour la cuisson de vos viandes, préchauffez le four si cela est recommandé dans le manuel de l'utilisateur ou les instructions de cuisson.
- Durant la cuisson, n'ouvrez pas la porte du four fréquemment.
- Essayez de cuire plus d'une sorte de viande à l'intérieur du four en même temps (Vous pouvez cuire deux différentes viandes en même temps en disposant les plats de cuisson sur la même étagère). Il est souhaitable de cuire plus d'une viande l'une après l'autre. Le four sera déjà chaud.
- Dégelez les viandes congelées avant de les cuire.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. (N'ouvrez pas la porte du four).
- Utilisez des casseroles ou des poêlons avec couvercle pour la cuisson; si les ustensiles utilisés ne sont pas couverts, la consommation d'énergie peut être quatre fois plus élevée.
- Choisir le brûleur/la plaque qui convient à une casserole. Choisissez toujours la bonne taille de casserole pour vos repas. Pour un brûleur/plaque plus large, plus d'énergie est nécessaire.
- Prenez soin d'utiliser une base plate de casserole lorsque vous cuisinez sur des cuisinières électriques.
- Des casseroles avec un fond égal et épais fournissent une meilleure conduction thermique. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 d'électricité.

- Les casseroles ou les poêlons devraient s'harmoniser avec la grandeur des plaques. Le fond des casseroles ou des poêlons ne devrait pas être plus petit que la plaque.
- Gardez le fonds des casseroles ou des poêlons propres, sinon la saleté réduira la transmission de chaleur entre le fonds des casseroles ou des poêlons.
- Lors des temps de cuisson plus longs, éteignez la plaque 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Lorsque vous utilisez la chaleur résiduelle, vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité.

Premier nettoyage de l'appareil



IMPORTANT :

Lorsque vous déplacez l'appareil pour le nettoyage et/ou l'entretien, coupez l'alimentation électrique CA. Déplacez avec précaution l'appareil en le tirant vers l'extérieur. La cuisinière est lourde, manipulez-la avec précaution.



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

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

Chauffage initial



IMPORTANT :

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

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les

résidus de production ou les couches seront brûlés et supprimés.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!

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

Utilisez toujours des gants de protection thermiques lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la fonction de cuisson au four.
4. Réglez la température à 175 °C (350 °F).
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Éteignez votre four.

Gril

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



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

4 Utilisation de la table de cuisson

Généralités sur la cuisson



DANGER

Risque d'incendie dû à l'huile sur-chauffée!

Lorsque vous chauffez de l'huile, ne la laissez pas sans surveillance.



AVERTISSEMENT

N'utilisez pas d'eau pour éteindre les feux de graisse. Ne soulevez jamais une casserole enflammée. Désactivez les commandes. Éteignez les flammes sur une unité de surface en recouvrant la poêle entièrement avec un couvercle hermétique ou une couverture, une plaque à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse carbonique polyvalent.



AVERTISSEMENT

Évitez de disposer ou de ranger les articles susceptibles de fondre ou de s'enflammer sur la surface de cuisson en verre, même s'ils ne sont pas utilisés. Parce que si vous allumez la surface de cuisson par inadvertance, ils peuvent s'enflammer. La chaleur produite par la surface de cuisson ou les orifices du four après l'avoir éteint peut également provoquer un incendie.

- Disposez toujours les casseroles au centre des éléments chauffants. Lorsque vous transférez les casseroles d'un brûleur à un autre, soulevez-les toujours, évitez de les faire glisser.
- Avant de frire des aliments, essuyez-les toujours bien et placez-les délicatement dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés sont bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.

- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Elles pourraient être endommagées.
- Évitez de chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole, car cela peut causer des dommages à l'appareil. Éteignez les zones de cuisson à la fin de la cuisson.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus. Nettoyez tous ces matériaux fondus sur la surface immédiatement. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour conserver des aliments.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité d'aliments appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent. Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.
- Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.



AVERTISSEMENT

Ne laissez jamais les unités de surface en marche sans surveillance à température élevée. Une ébullition peut causer de la fumée et des déversements de graisse qui peuvent s'enflammer.

- Assurez-vous que les casseroles réfléchissantes ou les bols récupérateur sont en place. L'absence de ces casseroles ou bols durant la cuisson peut exposer le câblage ou les composants situés en-dessous aux dommages.

Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

- La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et insensible aux grands écarts de température.

- N'utilisez pas la plaque en vitrocéramique pour garder les objets ou comme surface de coupe.



AVERTISSEMENT

Évitez de cuire du popcorn dans des contenants pré-emballés en aluminium sur la surface de cuisson. Ils pourraient laisser des marques d'aluminium qui ne pourront pas s'enlever complètement.

- Utilisez des casseroles ou des poêlons avec les fonds mis à la terre. Des coins pointus éraflent la surface.
- Évitez d'utiliser des casseroles ou des poêlons en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.



AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine vitrés, certains types en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou en faïence sur des cuisinières haut de gamme pour éviter tout risque de fêlure lié aux brusques changements de températures.

- Pour des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme, nettoyez tous débordements et les restes dès que possible. Laissez la surface de cuisson se refroidir un peu. Puis, en portant des mitaines, enlevez les débordements alors que la surface est encore tiède. Si vous laissez refroidir les déversements de sucre, ils peuvent coller sur la surface de cuisson et causer des piqûres et des marques permanentes.



AVERTISSEMENT

Utilisez des casseroles ou des poêlons avec les fonds mis à la terre. Des coins pointus éraflent la surface.



AVERTISSEMENT

Évitez de gratter la vitre de la surface de cuisson avec des objets comme les couteaux, les instruments affûtés, les bagues ou autres bijoux et les rivets des vêtements.

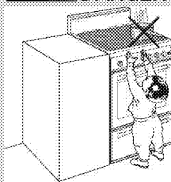


AVERTISSEMENT

Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour nettoyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, prenez garde afin d'éviter une brûlure de vapeur. Plusieurs nettoyeurs peuvent produire des fumées toxiques lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les poignées des ustensiles devraient être tournées vers l'intérieur et non s'étendre sur les unités de surface adjacentes. Pour réduire les risques de brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et le déversement dû à un contact non-intentionnel avec l'ustensile, les poignées des ustensiles devraient être orientées vers l'intérieur et non étendues par-dessus les unités de surface adjacentes.



DANGER



Basculement de la casserole

Assurez-vous que les poignées du plat ne collent pas sur les bords de l'appareil, pour éviter de le renverser par accident. Ainsi, il devient très difficile pour les enfants d'attraper les mijoteuses.

- Assurez-vous que les poignées des casseroles ne se renversent accidentellement et ne deviennent chaudes à cause des zones de chaleur adjacentes. Évitez d'utiliser les casseroles qui sont instables et qui peuvent se renverser facilement. Les casseroles qui sont trop lourdes pour être déplacées rapidement lorsqu'elles sont remplies peuvent aussi être dangereuses.



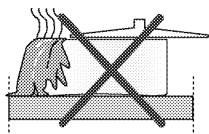
AVERTISSEMENT

N'entreposez pas des articles d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le garde arrière de la cuisinière - les enfants qui grimpent sur l'appareil pour aller chercher ces articles pourraient gravement se blesser.

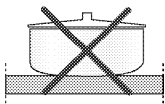
Sélection de casserole

- La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et n'est pas affectée par les grandes différences de température.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme un lieu de stockage ou comme une planche à découper.

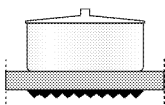
- Utilisez uniquement les casseroles et les poêles à fond usiné. Des coins pointus éraflent la surface.



Les déversements peuvent endommager la surface en céramique et provoquer un incendie.



Évitez d'utiliser des ustensiles qui ont des fonds concaves ou convexes.



Utilisez uniquement les casseroles et les poêles qui ont des fonds plats. Ils facilitent le transfert de la chaleur.

Pour les plaques à induction, utilisez uniquement des ustensiles appropriés pour la cuisson par induction.

Test de casserole

Utilisez les méthodes suivantes pour vérifier si votre casserole est compatible avec la plaque induction ou non.

1. Si le fond de votre casserole est magnétique, alors elle est compatible.
2. Votre casserole est compatible si «  » ne clignote pas lorsque vous placez votre casserole sur la zone de cuisson et allumez la plaque de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en téflon ou en aluminium à fond magnétique spécial qui contiennent des étiquettes ou des avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les ustensiles et casseroles en verre et céramique, et les ustensiles

en acier inoxydable avec fond en aluminium non magnétique ne doivent pas être utilisés.

Système de reconnaissance/mise au point de casserole

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par l'ustensile sur la zone de cuisson correspondante est sous tension. Le fond de l'ustensile est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le plat de cuisson est soulevé de la zone de cuisson pendant la cuisson. La zone de cuisson sélectionnée et le symbole «  » clignotent en alternance.

Utilisation sécuritaire

Ne sélectionnez pas des niveaux de chauffage élevés lorsque vous utilisez une casserole non collante (en téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.

Ne placez aucun objet métallique tels que les fourchettes, les couteaux ou les couvercles de casseroles sur votre plaque, car ils peuvent devenir chauds.

N'utilisez jamais utiliser de feuille d'aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais les aliments emballés dans des feuilles d'aluminium sur la zone de cuisson.

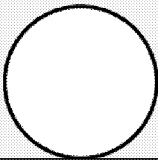
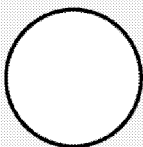
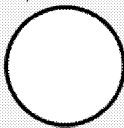


S'il y a un four sous votre plaque de cuisson et qu'il est en marche, les capteurs de la table de cuisson peuvent réduire le niveau de cuisson ou éteindre le four.



Lorsque la plaque est en marche, gardez les éléments ayant des propriétés magnétiques telles que les cartes de crédit ou des cassettes loin de la table de cuisson.

Sélectionner la zone de cuisson adaptée au récipient

Grande zone de cuisson	Zone de cuisson normale	Petite zone de cuisson
26 cm / 11" 	21 cm / 9" 	14,5 cm / 6" 
Grande zone de cuisson • S'adapte automatiquement à la casserole. • Répartit la puissance de manière adéquate. • Fournit une excellente distribution de la chaleur. Utilisé pour cuisiner des plats tels que les grandes crêpes ou les poissons de grande taille rares ou très rares.	Zone de cuisson normale • S'adapte automatiquement à la casserole. • Répartit la puissance de manière adéquate. • Fournit une excellente distribution de la chaleur. Utilisé pour toutes sortes de cuissons.	Petite zone de cuisson • Utilisé pour la cuisson lente (sauces, crèmes) • Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes.

Utilisation des brûleurs/plaques



DANGER :

Évitez de gratter ou d'érafler les portes vitrées, les surfaces de cuisson ou les panneaux de commande. Le faire pourrait briser le verre. Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Car cela entraînerait des chocs, un incendie ou de coupures.

Ne laissez aucun objet tomber sur la plaque. Même de petits objets (par exemple la salière) peuvent endommager le brûleur/la plaque.



DANGER :

Ne cuisinez pas sur une surface en verre présentant des fissures. L'eau peut pénétrer dans les fissures et causer un court-circuit.



DANGER:

Si la surface est endommagée de n'importe quelle façon (ex: fissures visibles), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques de choc électrique.

Si la surface de cuisson devait se briser, des solutions de nettoyage et des éclaboussures pourraient pénétrer dans la surface de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un électricien qualifié.

Utilisation des tables de cuisson



DANGER

Verre brisé!

Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Même de petits objets (ex: salière) peuvent endommager le brûleur / la table de cuisson.

N'utilisez pas des tables de cuisson en vitro-céramique avec des fissures. L'eau peut pénétrer dans les fissures et causer un court-circuit.

Si la surface est endommagée de n'importe quelle façon (ex: fissures visibles), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques de choc électrique.

Activation des zones de cuisson

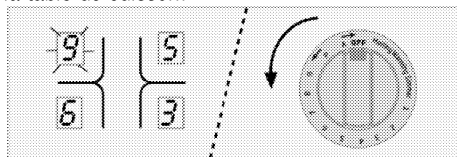


Les graphiques et les figures sont indiqués uniquement à titre informatif. Les affichages et fonctions réels peuvent varier selon le modèle de votre table de cuisson.

Tournez le bouton de commande de cuisson dans le sens antihoraire pour augmenter la puissance de la zone de cuisson. Pour réduire la

puissance de la zone de cuisson, vous devrez tourner le bouton de commande de cuisson dans le sens horaire.

Le niveau de puissance actuel est indiqué sur l'unité d'affichage de la table de cuisson.



Désactivation des zones de cuisson :

Faites basculer le bouton de commande de la table cuisson hors de la position de verrouillage « OFF » pour activer une zone de cuisson. Pour la désactiver, il suffit de remettre le bouton de commande de la table de cuisson à la position « OFF ».



Une fois tous les boutons basculés vers la position de verrouillage « OFF », l'affichage disparaît après quelques minutes. Si un avertisseur est programmé, un signal sonore est émis lorsque la commande est désactivée.

Niveaux de cuisson

Il y a 10 (niveau 1-9 avec amplificateur (p)) niveaux de cuisson sur les boutons de commande de la table de cuisson. En outre, la table de cuisson dispose de 3 niveaux de cuisson différents que sont Dégel, Chauffage et Mijotage.

Niveau	Symbole	Température (°F/°C)
dégel	Le symbole «  » clignote	107/42
chauffage	Le symbole «  » clignote	158/70
mijotage	Le symbole «  » clignote	201/94



Les niveaux dégel et chauffage peuvent être définis indépendamment de la variante. Le niveau mijotage 94°C (201°F) est une valeur de température fixe.

Indicateur de chaleur résiduelle

Le symbole « H » qui apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson indique que la table de cuisson est encore chaude et peut être utilisée pour garder une petite quantité de nourriture chaude. Le symbole disparaît lorsque la zone de cuisson se refroidit ou lorsqu'elle est activée.



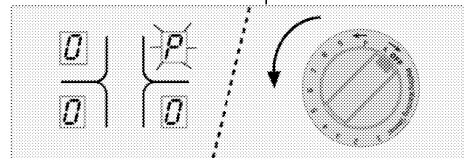
Lorsque l'alimentation est coupée, l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas et ne prévient pas l'utilisateur des zones de cuisson chaudes.

Fonction Haute puissance (Booster)

La fonction Booster est une option qui facilite la cuisson. Toutes les zones de cuisson marquées du symbole « P » dans le tableau des spécifications techniques sont équipées de la fonction Booster.

Activation de la fonction Haute puissance (Booster) :

1. Poussez le bouton de commande de la table de cuisson correspondant et tournez-le dans le sens antihoraire à la position « P ».



2. Placez le bouton de commande de la table de cuisson en position supérieure gauche pour activer la puissance élevée (Booster « P »).
« P » apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson correspondante.



La table de cuisson passe automatiquement au niveau 9 après quelques minutes (en option).



Toutes les casseroles ne permettent pas d'atteindre la puissance d'amplification complète en raison de la caractéristique magnétique et électrique de la table de cuisson.

Désactivation de la fonction Haute puissance (Booster)

Placez le bouton de commande de la table de cuisson en position supérieure gauche pour

désactiver la fonction Haute puissance (Booster « P »).

Le symbole « P » apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

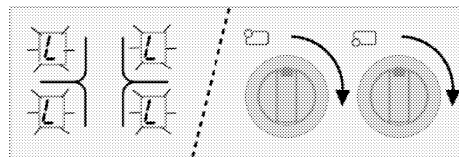
Sécurité enfant

Vous pouvez protéger la table de cuisson à l'aide de la sécurité enfant pour empêcher les enfants de changer les fonctions de la table de cuisson.

Activation de la sécurité enfant

1. Tournez les deux premiers boutons de commande de la table de cuisson simultanément de la gauche vers la position supérieure droite et maintenez-les dans cette position pendant au moins 2 secondes.

» La fonction Sécurité enfant s'active.



Si une touche est enfoncée lorsque la fonction Sécurité enfant est activée, le symbole « L » apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson.

Désactivation de la Sécurité enfant

Tournez les deux premiers boutons de commande de la table de cuisson simultanément de la gauche vers la position supérieure droite et maintenez-les dans cette position au moins 2 secondes.

La fonction Sécurité enfant est désactivée.



Si la table de cuisson est activée, puis désactivée dans cet état, la Sécurité enfant restera toujours activée.



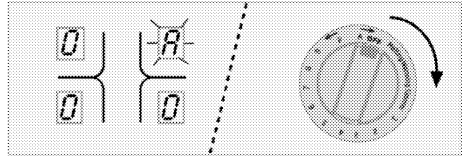
Si un bouton de commande de cuisson était dans une position différente de « OFF », après le déverrouillage, tous les boutons de commande de la table de cuisson doivent être retournés à la position « OFF »

Fonction de chauffage rapide

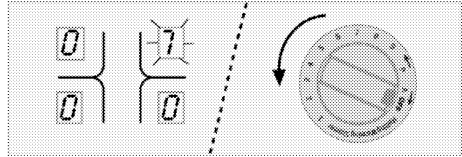
La fonction de chauffage rapide est une fonction qui facilite la cuisson. Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction de chauffage rapide. Cette fonction peut être activée en réglant le niveau de température au préalable.

Activation de la fonction de chauffage rapide :

- 1. Tournez le bouton de commande de la table de cuisson correspondant vers la position supérieure droite et maintenez-le dans cette position au moins 2 secondes.
- » Le symbole « A » apparaît sur l’affichage de la zone de cuisson correspondante.



- 2. Tournez le bouton de commande de la table de cuisson dans le sens antihoraire pour régler le niveau de chauffage (on suppose que le niveau 7 est sélectionné pour l’exemple).



- » Les symboles « A » et « 7 » apparaissent sur l’affichage de la zone de cuisson correspondante.



Dans les 10 secondes qui suivent, un niveau de cuisson valide doit être sélectionné.



Lorsque le temps de fonctionnement rapide est défini, la table de cuisson continue à fonctionner au niveau de température réglé.

Désactivation de la fonction de chauffage rapide :

Tournez le bouton de commande de la table de cuisson vers la position de verrouillage « Off » pour désactiver la fonction de chauffage rapide.

Tableau : Temps de fonctionnement du chauffage rapide

Niveau de température	Temps de fonctionnement du chauffage rapide - Seconde
0	0
dégel	-
chauffage	-

mijotage	-
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-

Utilisation sécuritaire et efficace des zones de cuisson à induction

Principes de fonctionnement : La table de cuisson à induction chauffe directement l’ustensile de cuisson comme une caractéristique de ses principes de fonctionnement. Par conséquent, il présente de nombreux avantages par rapport à d’autres types de table de cuisson. Elle fonctionne de manière plus efficace et la surface de cuisson ne chauffe pas.

La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de qualité supérieure qui vous fourniront un maximum de sécurité d’utilisation.



Votre table de cuisson peut être équipée de zones de cuisson à induction d’un diamètre de 145 (6 po), 210 (9 po) et 260 (11) mm, selon le modèle. Grâce à la fonction induction, chaque zone de cuisson détecte chaque ustensile placé sur celle-ci. L’énergie se déploie uniquement lorsque l’ustensile entre au contact de la zone de cuisson, ce qui permet de réduire efficacement la consommation d’énergie.

Contraintes liées au temps de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d’un dispositif de limite du temps de fonctionnement. Lorsqu’une ou plusieurs zones de cuisson restent activées, la zone de cuisson se désactive automatiquement après une certaine période de temps (voir tableau 1). Si une minuterie est affectée à la zone de cuisson, l’affichage de cette minuterie sera également désactivé plus tard.

La limite de temps de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. Le temps de fonctionnement maximal est appliqué à ce niveau de température.

L'utilisateur peut réactiver la zone de cuisson après la mise hors tension automatique en procédant comme décrit ci-dessus.

Tableau 1 : Limites de temps de fonctionnement

Niveau de température	Limite de temps de fonctionnement - minutes
0	0
Dégel	120
Chauffage	120
Mijotage	120
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
Booster	10 (*)
(*) La table de cuisson passe au niveau 9 après 10 minutes (en option).	

Protection contre la surchauffe

Votre table de cuisson est équipée de capteurs assurant une protection contre la surchauffe. Les éléments suivants peuvent être observés en cas de surchauffe :

- La zone de cuisson active peut être désactivée.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Toutefois, cet état n'est pas visible sur l'indicateur.
- L'erreur E2 peut être renvoyée.

Gestion de l'alimentation

La gestion de l'alimentation se fait de façon indépendante par le système d'induction. Le niveau de cuisson réglé en dernier lieu est prioritaire. Dans l'impossibilité de fournir la puissance nécessaire sur une zone de cuisson, elle ne s'affichera pas. L'affichage ne change que lorsque vous atteignez le niveau de cuisson réel en tournant le bouton vers la gauche.

Réglage précis de la puissance

La table de cuisson à induction fait réagir directement les commandes comme une caractéristique de ses principes de fonctionnement. Elle modifie les réglages de puissance très rapidement. Ainsi, vous pouvez empêcher une cassero-

le (contenant de l'eau, du lait, etc.) de déborder même si elle était sur le point de déborder.

Bruit de fonctionnement

Certains bruits peuvent provenir de la table de cuisson à induction. Ces bruits sont normaux et font partie de la cuisson à induction.

- Le bruit devient important à des niveaux de température élevés.
- L'alliage de la casserole peut provoquer du bruit.
- Dans des niveaux bas, un bruit régulier de fonctionnement peut être entendu en raison des principes de fonctionnement.
- Le bruit peut être entendu si une casserole vide est chauffée. Lorsque vous y mettez de l'eau ou des aliments, ce bruit disparaît.
- Le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique peut être entendu.

Messages d'erreur

Tableau 2 : Codes d'erreurs et sources d'erreurs

Cause de l'erreur	Indicateur	Affichage
Erreur de surchauffe	Le symbole « E2 » clignote	Affichage de la zone de cuisson
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole « H » clignote	Affichage de la zone de cuisson
Erreur d'alimentation	Le symbole « E6 » clignote	Affichage de la zone de cuisson
Défaillance du capteur	Le symbole « E9 » clignote	Affichage de la zone de cuisson
Utilisation permanente des boutons	Le symbole «  » clignote	Affichage de la zone de cuisson
Vitesse du ventilateur incorrecte	Le symbole « E8 » clignote	Affichage de la zone de cuisson
Défaillance d'un composant	Le symbole « EA » clignote	Affichage de la zone de cuisson
Casserole inapplicable	Le symbole « E3 »	Affichage de la zone

	clignote	de cuisson
La zone de cuisson n'existe pas	Le symbole « E4 » clignote	Affichage de la zone de cuisson
Erreur sur la carte du filtre	Le symbole « E5 » clignote	Affichage de la zone de cuisson



Pour de plus amples informations sur les messages d'erreur qui peuvent apparaître sur le panneau de commande tactile, voir le tableau 2.



Si la surface du panneau de commande tactile est exposée à une vapeur intense, l'ensemble du système de commande peut se désactiver et émettre un signal d'erreur.



Gardez la surface panneau de commande tactile propre. Un dysfonctionnement peut être observé.

5 Utilisation du four

Généralités sur la cuisson, le rôti et la grillade



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, les sections internes du four, les éléments chauffants, etc. Conservez l'appareil hors de la portée des enfants.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou sortez des plats du four chaud.



DANGER :

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.
La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Astuces pour la cuisson

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

Astuces pour le rôti

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

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

Astuces pour le rôti

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

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



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

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



AVERTISSEMENT

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



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

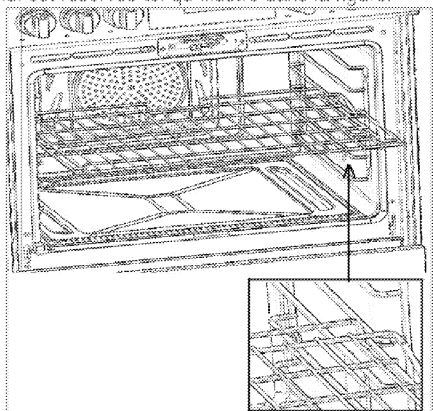
Conseils pour la cuisson des légumes

1. Si une assiette de légumes cuit sans jus et devient sèche,
» Puisqu'en utilisant un couvercle durant la cuisson on gardera le jus des plats dans la casserole, faites cuire vos plats de légumes dans une casserole avec un couvercle au lieu d'un plateau.

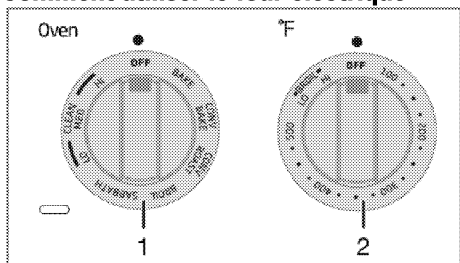
2. Si les plats de légumes ne cuisent pas,
» Faites bouillir les légumes avant de les manipuler ou préparez-les comme des aliments en boîte de conserve et mettez-les dans le four.

Positions des grilles

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



Comment utiliser le four électrique



1 Bouton Fonction

2 Thermostat

1. Réglez le bouton Fonction sur le mode de fonctionnement souhaité.
2. Réglez la température souhaitée à l'aide du bouton correspondant.

» Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Durant le chauffage, lampe de signalisation four.

Mise hors tension du four électrique

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

Fonctions de cuisson

Cuisson

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

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

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

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

Cuisson par convection

Seul l'anneau de chauffage est activé. La chaleur provient de l'arrière de la plaque d'acier et est répartie dans le four grâce au ventilateur à convection. Vous pouvez utiliser le mode Cuisson par convection pour divers types d'aliments, de la pâtisserie aux pains.

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

Les gâteaux de la grille supérieure sont placés vers le fond du four et les gâteaux de la grille inférieure vers l'avant du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po (25 mm) à 1,5 po (38 mm) entre les récipients et les parois du four.

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

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

Rôtissage par convection

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

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

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

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

Gril

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

Faites griller les aliments sur une seule grille avec la plaque à griller placée au centre des éléments chauffants.

Le mode Grillade présente deux réglages : bas « LO » et haut « HI ».

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

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

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

Sabbat

Seul l'élément chauffant inférieur est activé.

Faites cuire les aliments sur une seule grille avec les casseroles

au milieu du four. Faites cuire les aliments

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

La durée maximale du mode Sabbat est de 75 heures.

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

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

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

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

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

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

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

Utilisation des boutons lumineux

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

Première utilisation

1. Tous les boutons (boutons de commande du gaz, bouton de fonctions et bouton de commande de la température) sont de couleur bleue pendant environ 3 secondes.

2. Tous les boutons deviennent rouges pendant environ 3 secondes une fois l'illumination en bleue désactivée.

3. Tous les boutons restent allumés pendant environ 6 secondes si vous ne tournez aucun bouton.

Boutons de commande de la table de cuisson

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

5. L'étape 4 se répète lorsque vous tournez chaque bouton de commande de la table de cuisson.

6. Tous les autres boutons, excepté ceux qui ont été tournés sont de couleur bleue pendant environ 30 secondes lorsque la porte du four est ouverte.

7. Tous les autres boutons, excepté ceux qui ont été tournés, sont de couleur bleue pendant environ 30 secondes lorsque la porte du four est fermée.

Boutons de commande des fonctions et de la température

8. Les boutons de commande des fonctions et de la température qui n'ont pas été tournés sont de couleur bleue pendant environ 30 secondes lorsque la porte du four est ouverte.

9. Les boutons de commande des fonctions et de la température qui n'ont pas été tournés sont de couleur bleue pendant environ 30 secondes lorsque la porte du four est fermée.

10. Lorsque vous appuyez sur le bouton de fonctions ou lorsque vous le tournez, il devient rouge. Le bouton de commande des fonctions devient bleu pendant environ 30 secondes

11. Le bouton de commande de la température est toujours rouge lorsque vous tournez le bouton de commande des fonctions.

12. Le bouton de commande de la température devient bleu pendant environ 30 secondes lorsque vous ne tournez pas le bouton de commande des fonctions.

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

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

Tableau des temps de cuisson



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



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

Pâtisserie et rôtisserie

Aliments	Mode de cuisson	Température du four (°F/°C)	Nombre de grilles	Emplacement de la grille	Temps (min.)	Taille et type de récipient	Explication
Génoise	Cuisson au four	350/175	Simple	3	20-30	8 po ou 9 po (200-230 mm) rond	Les gâteaux sont placés au milieu du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po (25 mm) à 1,5 po (38 mm) entre les récipients et les parois du four.
Génoise	Cuisson par convection	350/175	Multiple	2&4	30-40	8 po ou 9 po (200-230 mm) rond	Les gâteaux de la grille supérieure sont placés vers l'avant du four et les gâteaux de la grille inférieure vers le fond du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po (25 mm) à 1,5 po (38 mm) entre les récipients et les parois du four.
Pain (au levain*)	Cuisson au four	400/205	Simple	3	30-40	Plaque de pâtisserie	-
Pain (au levain*)	Cuisson par convection	400/205	Simple	3	25-35	Plaque de pâtisserie	-
Pâte feuilletée	Cuisson par convection	375/190	Multiple	2&4	15-25	Plaque à biscuits	Les gâteaux de la grille supérieure sont placés vers l'avant du four et les gâteaux de la grille inférieure vers le fond du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po (25 mm) à 1,5 po (38 mm) avec les parois du four.
Pizza fraîche (fine)	Cuisson au four	425/220	Simple	2	8-15	Plat à pizza ou plaque de cuisson	-
Pizza fraîche, épaisse	Cuisson au four	425/220	Simple	2	12-20	Plat à pizza et plaque de cuisson	-
Pizza surgelée, épaisse	Cuisson au four	425/220	Simple	2	10-15	Plat à pizza et plaque de cuisson	-
Poulet, entier (4-4,5 lb.)	Rôtissage par convection	375/190	Simple	2	120-140	Plaque à rôtir ou plateau à griller	La température interne minimum de la cuisse est de 180 °F (82 °C)
Dinde, entière, non farcie (18-20 lb.)	Rôtissage par convection	325/160	Simple	1	150-180	Plaque à rôtir	La température interne minimum de la cuisse est de 180 °F (82 °C). Recouvrez la surface supérieure de la dinde avec du papier pour éviter qu'elle ne brunisse excessivement pendant les dernières 30 minutes de cuisson, si nécessaire.
Surlonge, désossée (4-4,5 lb.)	Rôtissage par convection	325/160	Simple	3	90-120	Lèche-frite	La température interne est de 145 °F (62 °C) (mi-saignant), 160 °F (71 °C) (saignant)
Pain grillé	Gril	Élevé	Simple	5	2-2:30	Plateau à griller	Placez le plateau à griller au centre des éléments chauffants.
Cuisse de poulet	Grillage	Élevé	Simple	4	1 : 16- Côté	Lèche-frite	Placez la lèche-frite au centre des éléments chauffants.

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

Utilisation du gril

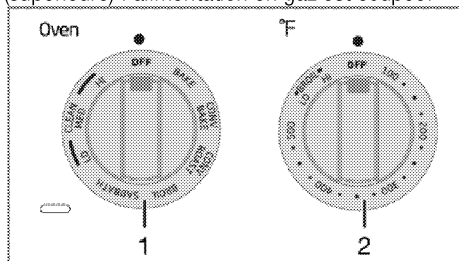


AVERTISSEMENT

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

Fermez la porte du four pendant les grillades.

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



1 Bouton Fonction

2 Thermostat

Mise en marche du gril

1. Maintenez le bouton Fonction enfoncé et tournez-le dans le **sens horaire** en mode « Gril ».
2. Maintenez le bouton du thermostat enfoncé et tournez-le **dans le sens horaire** sur les niveaux « Élevé » ou « Bas » « HI » or « LO ») ou sur « Gril ».

3. Au bout de 30 à 75 secondes, le brûleur se met en marche.



MISE EN GARDE :

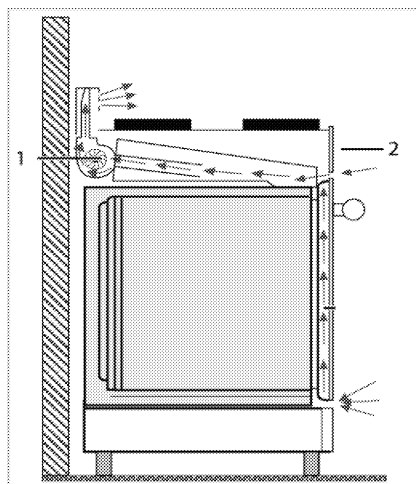
Lorsque le bouton du thermostat est basculé sur « Grill-Bas » ou « Grill-Élevé », seules les fonctions « Gril » et « Auto-nettoyage » fonctionnent.

Arrêt du gril

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

Pour un appareil muni d'un ventilateur de refroidissement

Le ventilateur refroidit la partie avant des produits.



1 Moteur du ventilateur de refroidissement

2 Porte avant



IMPORTANT :

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

6 Entretien et nettoyage

Généralités

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



DANGER : Risques d'électrocution!

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



DANGER : Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



IMPORTANT :

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

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



IMPORTANT :

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

- N'utilisez aucun matériel de nettoyage abrasif!



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

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

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



AVERTISSEMENT :

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

Nettoyage du brûleur/de la plaque

Tables de cuisson céramique

Rincez toujours soigneusement à l'aide d'un chiffon propre plongé dans l'eau claire (car les résidus pourraient abîmer la surface vitrocéramique à la prochaine utilisation de la table de cuisson).

Ne grattez en aucun cas les croûtes avec des couteaux pointus en dents de scie, de la laine d'acier ou d'autres objets semblables.

Enlevez les taches de calcium (tache jaune) avec de petites quantités d'agent décalcifiant tel que du Durgol, du vinaigre ou du jus de citron.

Ne laissez pas le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate entrer en contact avec les parties émaillées (à savoir l'intérieur du four).

Appliquez un agent avec une éponge et, en cas de fort encrassement, laissez-le agir pendant une période de temps plus longue. Par la suite, lavez le brûleur/la plaque avec de l'eau.



AVERTISSEMENT :

Grattez immédiatement les restes d'aliments à base de sucre comme la crème anglaise et le sirop sans attendre le refroidissement de la surface. Sinon le brûleur/la plaque peuvent être endommagés de façon permanente.

Nettoyage du panneau de commande

Nettoyez le panneau de commande et les boutons avec un linge humide et asséchez.



IMPORTANT :

Domage au panneau de commande! Ne démontez pas les boutons de commande pour le nettoyage du panneau de commande.

Nettoyage du four

Aucun produit nettoyant pour four ou autre agent nettoyant particulier ne sont nécessaires pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le

four à l'aide d'un chiffon humide tant qu'il est encore chaud.



AVERTISSEMENT :

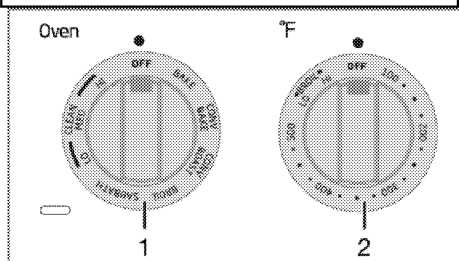
N'utilisez pas de nettoyeurs pour four.
N'utilisez aucun type de nettoyeur ou revêtement de protection pour four disponible dans le commerce pour l'intérieur ou l'extérieur du four.

Fonction Nettoyage automatique



AVERTISSEMENT :

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



1 Bouton Fonction

2 Thermostat



DANGER :

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!

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

Le four est doté d'une fonction d'auto-nettoyage. Le four est chauffé à environ (790°F) 421°C et les particules présentes sont réduites en cendres. Une fumée épaisse peut se dégager. Assurez-vous de bien aérer la pièce. La pyrolyse doit être effectuée toutes les 10 utilisations environ. La fonction d'auto-nettoyage comporte trois niveaux. Vous pouvez choisir parmi ces trois niveaux selon le niveau de saleté.

Niveau bas (LO) : il dure 3 heures.

Niveau moyen (MED) : il dure 4 heures.

Niveau élevé (HI) : il dure 5 heures.

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



AVERTISSEMENT :

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



AVERTISSEMENT :

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



AVERTISSEMENT :

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



AVERTISSEMENT :

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

3. Maintenez le bouton Fonction enfoncé et tournez-le dans le **sens horaire** sur le mode de fonctionnement souhaité. (LO, MED ou HI ; bas, moyen ou élevé).
Il n'est pas possible de modifier cette durée.



AVERTISSEMENT :

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

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



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



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



AVERTISSEMENT :

En cas de flammes dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage, éteignez le four et laissez le feu s'éteindre. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'entrée d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut entraîner un embrasement dans le four. En cas de non-respect de cette consigne, vous risquez des brûlures graves.

Nettoyage de la porte du four

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



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

Retrait de la porte du four.

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

La porte du four est lourde et les pièces sont fragiles. Utilisez vos deux mains pour retirer la porte du four. La porte avant est en verre. Manipulez soigneusement pour éviter toute cassure. Tenez uniquement les côtés de la porte du four. Évitez de saisir la poignée, car elle pourrait glisser de vos mains et causer des dommages ou des blessures.

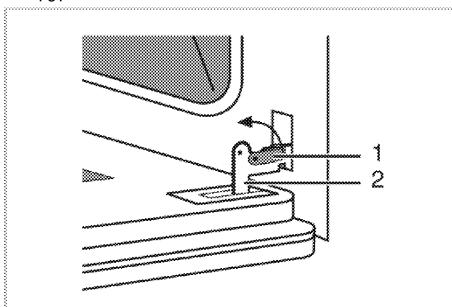
Si vous ne tenez pas fermement et correctement la porte du four, cela peut causer des blessures graves ou endommager l'appareil.

Pour éviter toute blessure causée par le dispositif de retenue du support de charnière, assurez-vous que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte. En outre, n'exercez pas de force lorsque vous ouvrez ou fermez la porte — vous risquez d'endommager la charnière et par conséquent vous blesser.

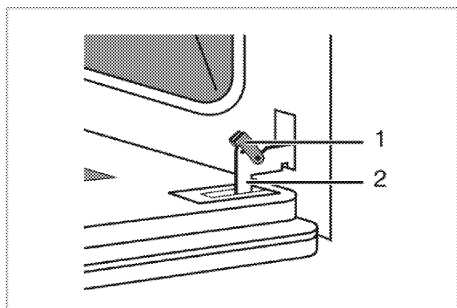
Ne posez pas la porte retirée sur des objets tranchants ou pointus, car cela peut briser la vitre. Posez-la plutôt sur une surface plane, douce, et de sorte qu'elle ne tombe pas.

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

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



- 1 Charnière de serrage
- 2 Charnière



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



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

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER :

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



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



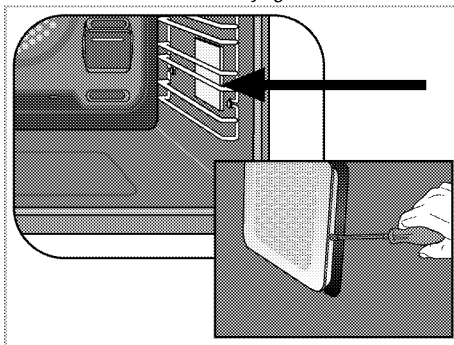
L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée :

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

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

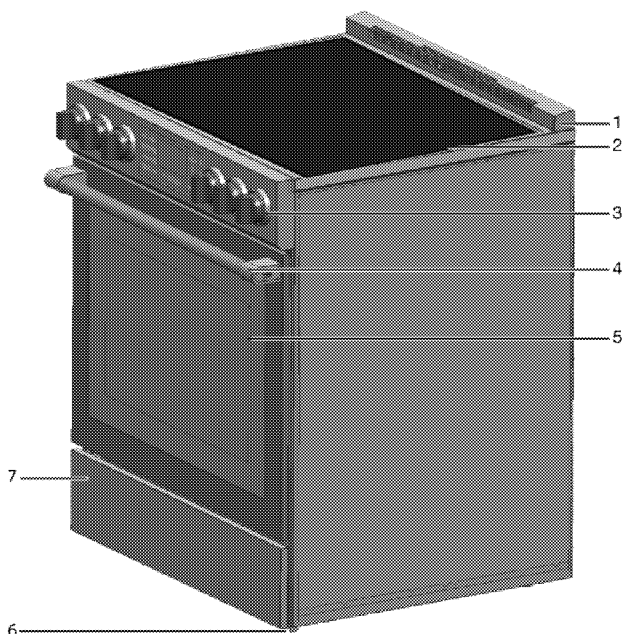
1. Coupez le courant de l'alimentation principal (votre fusible ou boîte de disjoncteur).
2. Retirez les châssis métalliques comme sur l'illustration. Voir *Nettoyage du four*.



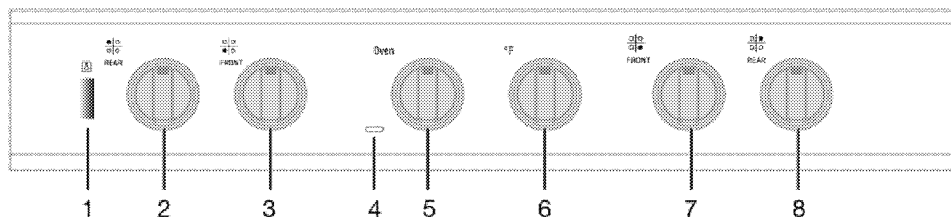
3. Retirez le cache en verre de protection avec un tournevis.
4. Dévissez l'ampoule du four et remplacez-la par une ampoule neuve.
5. Remettez en place le couvercle de protection en verre et les grilles métalliques.

7 Généralités

Vue d'ensemble



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



- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Bouton de l'ampoule du four | 5 | Bouton Fonction |
| 2 | Plaque de cuisson à induction Arrière gauche | 6 | Thermostat |
| 3 | Plaque de cuisson à induction Avant gauche | 7 | Plaque de cuisson à induction Avant droite |
| 4 | Lampe de signalisation du four | 8 | Plaque de cuisson à induction Arrière gauche |

Spécifications techniques

GÉNÉRALITÉS	
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	36 x 29 ^{13/16} x 29 ^{1/8} pouces (914 x 757 x 739 mm)
Tension/fréquence	220- 240 V~60 Hz 2 CA~N
Puissance électrique totale	11 kW
Protection des fusibles	min. 40 A
Type de câble / section transversale	SRDT 8/3 + 10/1 AWG
Longueur de câble	6 pieds max.
Brûleurs	
Arrière gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	6 pouces (145 mm)
Alimentation	1400/2200 W
Avant gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	9 pouces (210 mm)
Alimentation	2300/3700 W
Avant droite	Plaque de cuisson à induction
Dimension	6 pouces (145 mm)
Alimentation	1400/2200 W
Arrière droit	Plaque de cuisson à induction
Dimension	11 pouces (260 mm)
Alimentation	2600/3700 W
Four principal	
Cuisson au four	2240 W
Gril	3320 W
Rôtissage par convection	3670 W
Four multifonction	
* L'alimentation est indiquée pour 230 V 2 CA ~ N	



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



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



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

Contenu de l'emballage



AVERTISSEMENT :

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



ATTENTION:

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

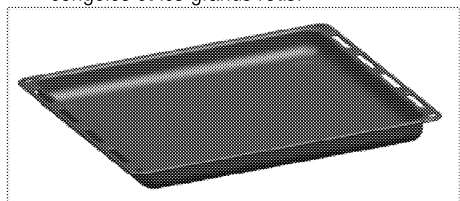


Les accessoires fournis peuvent varier en fonction du modèle du produit. Les accessoires décrits dans le manuel d'utilisateur peuvent être inexistant dans votre appareil.

1. Manuel d'utilisation

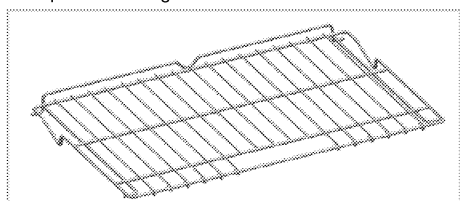
2. Plaque à four

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



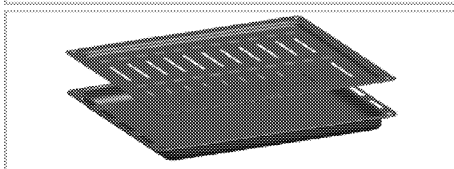
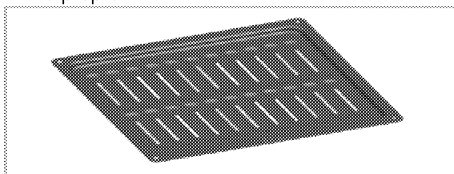
3. Étagère métallique

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



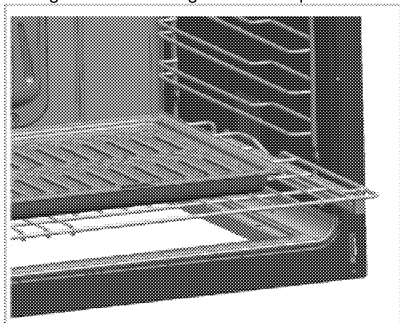
4. Plateau à griller

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



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

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



8 Dépannage

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

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

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

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela ne constitue pas un défaut de fonctionnement.*

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte de fusible. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Les boutons/manettes/touches sur le bandeau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Veuillez le désactiver. (Reportez-vous à la section. Utilisation du verrouillage des touches, page*

La lumière du four ne s'allume pas.

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

Le four ne chauffe pas.

- La fonction et/ou la température ne sont pas réglées. >>> *Réglez la fonction et la température avec les touches/boutons de fonction et/ou de température.*
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> *Réglez le minuteur. (Sur les produits avec four micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réarmez-les le cas échéant.*

(Sur les modèles à minuteur) L'écran de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une coupure de courant est survenue. >>> *Réglez l'heure / Éteignez l'appareil, puis rallumez-le.*

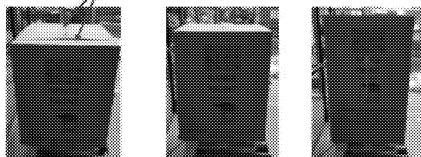


Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

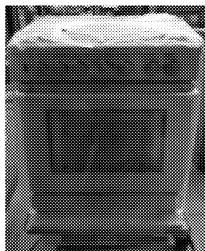
9 Retrait de l'emballage

1

Ruban



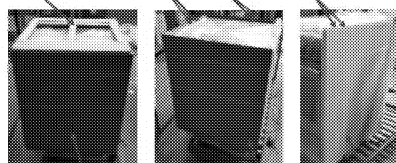
4



Retirez le sac en nylon de l'appareil.

2

Châssis supérieur



MDF Arrière

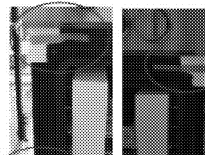
MDF Avant

Sac en nylon

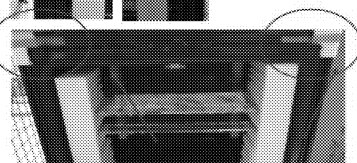
A : Support en bois 18 x 40

Retirez le châssis supérieur, les MDF arrière et avant.

5



Retirez les styromousses de la porte avant.

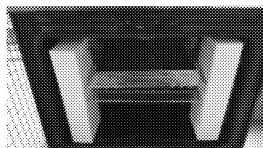


3

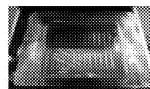
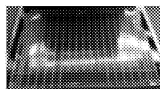


Retirez les panneaux de styromousse et les bandes bleues.

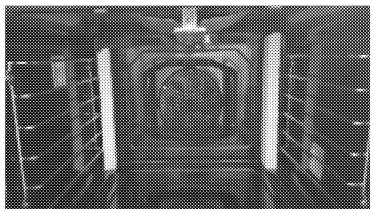
6



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

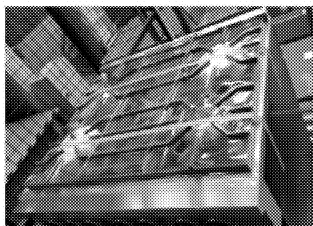


7



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

8



Retirez l'emballage supérieur et les rubans bleus.

9



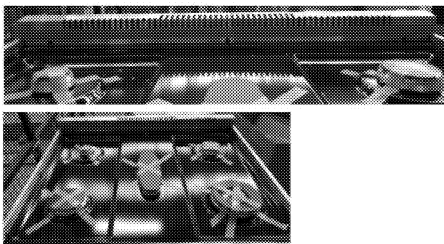
Retirez les rubans bleus situés sur les bords du grill en fonte.

10



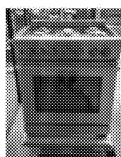
Retirez les styromousses sur les dispositifs supérieur et inférieur pour animaux.

11

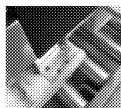


Retirez les rubans bleus de fixation du dispositif anti-éclaboussures et les couvercles de brûleur.

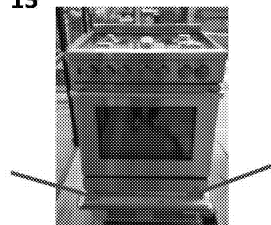
12



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



13



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

10 GARANTIE DES PRODUITS BEKO AUX ÉTATS-UNIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Avertissements sur les garanties et exclusions :

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

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

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

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

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

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

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

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

COMMENT CONTACTER BEKO

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

COMMENT OBTENIR UN SERVICE

Veuillez contacter un revendeur agréé Beko ou visiter le site www.bekoappliances.com pour localiser et obtenir des informations auprès de votre centre de service agréé Beko le plus proche.

