

Table des matières

1	Description	48
1.1	Description générale	48
1.2	Table de cuisson	48
1.3	Panneau de commande	49
1.4	Autres parties	50
1.5	Accessoires disponibles (le cas échéant)	51
2	Utilisation	53
2.1	Instructions	53
2.2	Utilisation des accessoires	55
2.3	Utilisation de la plaque de cuisson	57
2.4	Utilisation du tiroir de rangement	59
2.5	Utilisation du four	59
2.6	Conseils pour la cuisson	62
2.7	Horloge de programmation	64
3	Nettoyage et entretien	70
3.1	Instructions	70
3.2	Nettoyage de la plaque de cuisson	71
3.3	Nettoyage de la porte	73
3.4	Nettoyage de la cavité du four	75
3.5	Maintenance exceptionnelle	78

CONSIGNES DE SECURITE

AVERTISSEMENT : Si les instructions contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion risque de se produire, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles ou même des pertes de vie.

- N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs inflammables ou de liquides à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.

QUE FAIRE S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ



Consignes de sécurité importantes

- N'essayez pas d'allumer aucun appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez pas un téléphone dans votre bâtiment.
- Appelez immédiatement le fournisseur de gaz depuis le téléphone de votre voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

RISQUE DE BASCULEMENT

AVERTISSEMENT



- Un enfant ou une personne adulte pourrait faire basculer la cuisinière et être tué.
- Assurez-vous que le dispositif antibasculement est bien installé et fixé. Les brides murales doivent ancrer les côtés de la cuisinière (système principal) ou, en cas de brides montées au sol, elles doivent ancrer l'arrière de la cuisinière sur le plancher.
- Assurez-vous que le dispositif antibasculement est fixé à nouveau lorsque la cuisinière est déplacée. Les brides murales doivent ancrer les côtés de la cuisinière (système principal) ou, en cas de brides montées au sol, elles doivent ancrer l'arrière de la cuisinière sur le plancher.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière sans le dispositif antibasculement en place et fixé.
- Le non-respect de cette directive peut causer la mort ou des brûlures graves aux enfants ou aux adultes.
- Voir les instructions d'installation.



LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES - Votre sécurité et celle des autres sont d'une importance capitale.

Nous avons fourni de nombreuses consignes de sécurité importantes à travers ce manuel et sur l'appareil.

Lisez toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et respectez toujours les messages de sécurité.



RECONNAÎTRE LES INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous informe des dangers potentiels qui peuvent causer des blessures graves ou même un décès.

COMPRENDRE LES MOTS INDICATEURS

Un mot indicateur – DANGER, AVERTISSEMENT ou PRÉCAUTION – est utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité. DANGER indique les risques les plus graves. Cela signifie que vous pouvez perdre la vie ou être gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions. AVERTISSEMENT signifie que vous risquez de perdre la vie ou d'être gravement blessé si les consignes ne sont pas respectées. PRÉCAUTION indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères à modérées.

AVERTISSEMENT



- Cet appareil est destiné à être utilisé dans le milieu domestique.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation de cette cuisinière.
- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité applicables. Une mauvaise utilisation de cette cuisinière pourrait provoquer des blessures corporelles ou des dommages à la propriété.
- Lire toutes les consignes avant l'installation ou la première utilisation de cette cuisinière.
- Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr et transmettez-le à tout futur utilisateur.

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels, de la manière d'éviter les risques de blessures et de ce qui pourrait se produire si les consignes ne sont pas suivies.



Consignes de sécurité importantes

IMPORTANT : Respectez tous les codes et réglementations en vigueur.



REMARQUE : Cette cuisinière est prévue pour l'utilisation avec le gaz naturel. Pour convertir l'appareil au propane, reportez-vous aux consignes fournies dans la trousse de conversion au gaz propane.

Un raccord d'alimentation de gaz approprié doit être disponible. Reportez-vous à « Exigences en matière d'approvisionnement en gaz ».

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les consignes contenues dans ce manuel doivent être suivies afin de minimiser les risques d'incendie ou d'explosion et de prévenir les dommages à la propriété, les blessures corporelles ou la mort.

N'entreposez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs, liquides ou matériaux inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



REMARQUE : Cette cuisinière N'EST pas destinée à être installée dans des maisons mobiles ou des véhicules récréatifs (VR).

N'installez PAS cette cuisinière à l'extérieur.

AVERTISSEMENT



Pour réduire les risques de feu, de décharges électriques, de blessures aux personnes ou de dommages en installant la cuisinière, quelques précautions de bases doivent être suivies, notamment :



AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner la table de cuisson de cet appareil sans surveillance.

- Le non-respect de cet avertissement peut provoquer un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant entraîner des dommages matériels, des lésions corporelles ou la même la mort.
- En cas d'incendie, s'éloigner de l'appareil et appeler immédiatement votre service d'incendie.

NE PAS TENTER D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE/GRAISSE AVEC DE L'EAU.

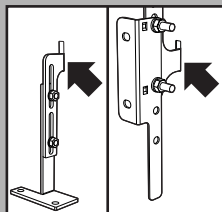


AVERTISSEMENT



SYSTÈME DE FIXATION PRINCIPAL :

Contrôlez visuellement que les brides murales sont insérées dans les crochets latéraux appropriés (des deux côtés).



SYSTÈME DE FIXATION SECONDAIRE :

Contrôlez visuellement de l'intérieur du tiroir que la bride montée au sol est insérée dans les crochets latéraux adéquats (à gauche ou à droite).

- Vous êtes responsable de l'installation correcte de l'appareil. Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié.
- **AVERTISSEMENT : N'utilisez JAMAIS cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce.** Ceci pourrait mener à l'intoxication au monoxyde de carbone ou à la surchauffe du four.
- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SANS SURVEILLANCE :** Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou se mettre debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- **ATTENTION :** n'emmagasinez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans les cabinets au-dessus d'une cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière ; les enfants pourraient monter sur la cuisinière pour atteindre ces articles et se blesser gravement.
- **PORTEZ DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS :** ne portez jamais des vêtements amples ou qui pendent lors de l'utilisation de cet appareil.
- Pour des raisons de sécurité et afin d'éviter des dommages à votre appareil, ne vous asseyez, ne vous mettez debout et ne vous appuyez jamais sur la porte du four.
- **LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE CONSERVÉS DANS LE FOUR OU À PROXIMITÉ DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON.**
- **LA GRAISSE EST INFLAMMABLE :** Laissez la graisse chaude se refroidir avant de la manipuler. Ne laissez jamais des dépôts de graisse s'accumuler.
- **N'UTILISEZ PAS D'EAU SUR LES FEUX DE GRAISSE :** Éteignez



Consignes de sécurité importantes

l'appareil et étouffez le feu avec du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur chimique sec ou moussant.

- UTILISEZ UNIQUEMENT DES MANIQUES SÈCHES : Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les brûleurs chauds. N'utilisez pas de torchons ou d'autres tissus encombrants à la place des maniques.
- Ne laissez jamais des vêtements, des mitaines ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact direct ou indirect avec les brûleurs avant qu'ils ne soient complètement refroidis.
- NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON NI L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL : Les éléments chauffants pourraient être chauds, même s'ils ont une couleur foncée. L'intérieur du four pourrait être suffisamment chaud pour causer des brûlures. Ne touchez pas les parties près des brûleurs ou l'intérieur du four durant et après leur utilisation, avant qu'ils ne soient complètement refroidis. Ne laissez pas des vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les surfaces chaudes. En cas d'inflammation des vêtements ou des cheveux, allongez-vous par terre et roulez-vous immédiatement, afin d'étouffer les flammes.
- PLACEZ LES GRILLES DU FOUR DANS LA POSITION SOUHAITÉE PENDANT QUE LE FOUR EST FROID : Si vous avez besoin de retirer une grille alors que le four est chaud, faites attention à ce que vos mitaines de four n'entrent pas en contact avec le brûleur du gril.
- SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS OUVREZ LA PORTE DU FOUR : Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de placer des aliments dans le four.
- Ne laissez pas les matériaux d'emballage traîner dans la maison. Organisez les déchets d'emballage et apportez-les au site de collecte des déchets spécialisé le plus proche.
- N'obstruez pas les événements du four ou les ouvertures d'admission d'air.
- UNE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE EST REQUISE. Il est de la responsabilité du consommateur de :
 - 1 Contacter un électricien qualifié.
 2. Assurez-vous que le système électrique est adéquat et conforme au Code national de l'électricité ANSI/NFPA 70 – dernière édition – ou au CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ, C22.11 – 1982 et C22.2 No. 01982 - ou dernière édition et



tous les codes ainsi que toutes les ordonnances locaux.

- S'assurer toujours que les contrôles soient en position « zéro » (off) lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.
- N'utilisez que des casseroles ou des poêles à fond parfaitement lisse et plat sur les brûleurs de la table de cuisson. **N'UTILISEZ JAMAIS LA TABLE DE CUISSON COMME UNE SURFACE DE TRAVAIL.**
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce quelconque de cet appareil, à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre intervention d'entretien doit être effectuée par un technicien qualifié.
- N'utilisez jamais une partie de la cuisinière pour l'entreposage. Les matériaux susceptibles au feu pourraient s'enflammer et les objets en plastique pourraient fondre ou s'enflammer.
- Ne suspendez pas d'objets sur une partie quelconque de l'appareil et ne placez aucun objet contre le four. Certains matériaux sont extrêmement susceptibles au feu et pourraient s'enflammer.
- **IMPORTANT** : Après un débordement, éteignez le brûleur et nettoyez les surfaces environnantes. Après le nettoyage, vérifiez que le brûleur fonctionne correctement.
- **AVERTISSEMENT** : Ne couvrez

JAMAIS aucune fente, aucun trou ou aucun passage dans la partie inférieure du four et ne couvrez JAMAIS les grilles du four avec une matière comme du papier d'aluminium. Lorsque vous faites cela, vous bloquez la circulation d'air à travers le four et cela peut causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter un risque d'incendie.

- Évitez que la feuille d'aluminium n'entre en contact avec les éléments chauffants.
- Ne laissez jamais la cuisinière sans supervision lors de l'utilisation des réglages de température élevée. Le débordement peut causer de la boucane et la graisse éclaboussée pourrait s'enflammer.
- Ce n'est pas tous les types de batteries de cuisine en verre, en verre vitrocéramique résistant à la chaleur, en céramique, en faïence ou autre matériau vitreux qui sont appropriés pour l'utilisation avec les cuisinières. Ces types de batterie de cuisine peut se casser avec des changements de température soudains. Utilisez uniquement des réglages de température basse ou moyenne conformément aux consignes fournies par le fabricant.
- **NE CHAUFFEZ PAS DES RÉCIPIENTS ALIMENTAIRES**



Consignes de sécurité importantes

NON OUVERTS : Une accumulation de pression pourrait causer l'explosion des récipients.

- N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS INFLAMMABLES POUR NETTOYER LA CUISINIÈRE.
- Évitez de nettoyer, frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint est essentiel pour un bon scellage durant la cuisson et lors du cycle autonettoyant. Remplacez le joint de la porte du four s'il est endommagé ou incrusté de résidus d'aliments.
- Assurez-vous que toutes les commandes des brûleurs sont éteintes et que la table de cuisson est froide avant d'utiliser tout type de produit de nettoyage. Les éléments chimiques dans ces produits pourraient, en présence de la chaleur, s'enflammer ou causer la corrosion des pièces métalliques.
- SEUL DU PERSONNEL QUALIFIÉ EST AUTORISÉ À EFFECTUER DES RÉPARATIONS. Le personnel d'entretien doit déconnecter l'alimentation électrique avant d'effectuer toute intervention sur cet appareil.

Avertissement concernant Proposition 65 de la Californie



AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des composés chimiques, y compris du chlorure de vinyle, qui sont reconnus en Californie comme cause de cancer, de malformations congénitales et autres effets nocifs sur la reproduction. Pour en savoir plus, veuillez consulter le site www.P65Warnings.ca.gov.

- Assurez-vous que votre cuisinière est bien en place et que le dispositif anti-basculement est bien installé. Référez-vous aux instructions du manuel d'installation.
- Ne vous asseyez pas ou ne vous mettez pas debout sur la porte ou sur le tiroir du four.
- Enlevez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes temporaires du four et de la table de cuisson.
- Notez le numéro de modèle et de série sur la page 2 de ce livret. Les numéros du modèle et de série se trouvent sur la plaque d'identification de la cuisinière. Les plaques signalétiques sont visiblement situées à l'arrière de l'appareil et sur le cadre de la porte du four. LA PLAQUE D'IDENTIFICATION NE DOIT PAS ÊTRE RETIRÉE.
- AVANT LA PREMIÈRE CUISSON AU FOUR OU LE PREMIER RÔTISSAGE, allumez le four et le gril, afin de brûler toute saleté, huile ou graisse restant après le



processus de fabrication. Allumez le four et réglez à 230 °C (450 °F) pendant 20 à 30 minutes, puis allumez ensuite le gril pendant la même durée de temps.

Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions suivantes :

Instructions



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, sur la sécurité et sur l'élimination finale.

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.



Consignes de sécurité



Information



Conseils

1. Séquence d'instructions d'usage.
- Instruction à usage unique.

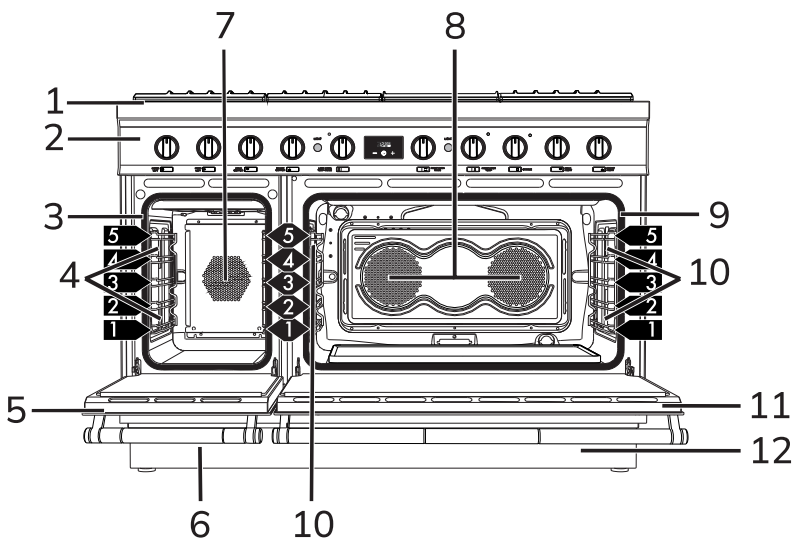
CONSERVEZ CES CONSIGNES



Description

1 Description

1.1 Description générale



1 Table de cuisson

2 Panneau de commande

3 Joint d'étanchéité du four auxiliaire

4 Éclairage du four auxiliaire

5 Porte du four auxiliaire

6 Tiroir de rangement du four auxiliaire

7 Ventilateur de four auxiliaire

8 Ventilateurs du four principal

9 Joint d'étanchéité du four principal

10 Éclairage du four du four principal

11 Porte du four principal

12 Tiroir de rangement du four principal

1,2,3... Cadre de support pour grilles/lèche-frites

1.2 Table de cuisson

AUX = Auxiliaire

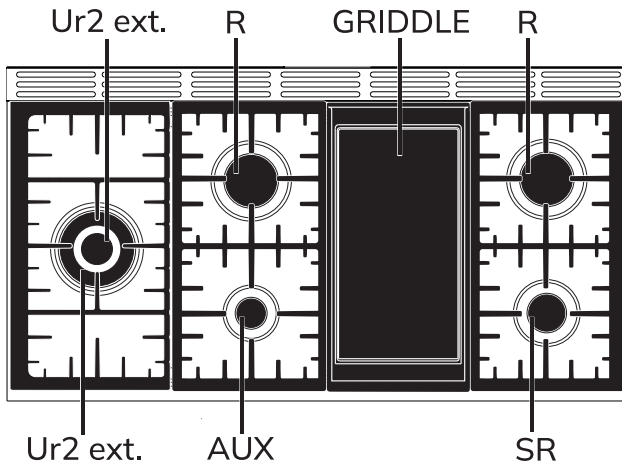
R = Rapide

SR = semi-rapide

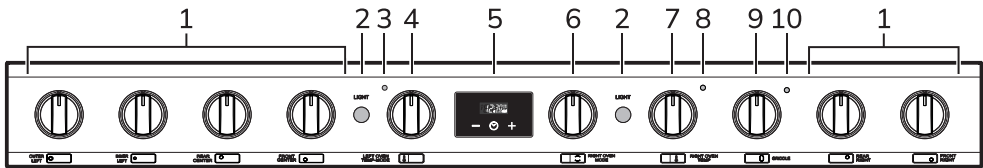
UR2 int. = Interne ultra-rapide

UR2 ext. = Externes ultra-rapides

PLAQUE CHAUFFANTE = Plaque de cuisson



1.3 Panneau de commande



1 Boutons du brûleur de la table de cuisson

Utilisé pour allumer et ajuster les brûleurs.

Les marquages suivants apparaissent sur chaque bouton de la table de cuisson :

OFF Position du brûleur OFF

Allumage électrique du brûleur

MAX Réglage de la flamme MAX du brûleur

MIN Réglage de la flamme MIN du brûleur

Sur le bouton de la table de cuisson **DOUBLE** :

montre jusqu'au réglage souhaité,

Réglage de la flamme extérieure du brûleur

Réglage de la flamme de la bague intérieure du brûleur

2 Bouton d'éclairage

Appuyez sur ce bouton pour allumer la lumière du four. Appuyez à nouveau pour l'éteindre.

3 Témoin lumineux de préchauffage du four auxiliaire

Les différentes fonctions du four sont appropriées pour les différents méthodes de cuisson. La température de cuisson est sélectionnée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une entre 150°F et 450°F.



Description

4 Bouton de réglage des fonctions/ de la température du four auxiliaire

Utilisé pour afficher l'heure actuelle et régler la minuterie.

5 Horloge du programmateur

Utilisé pour afficher l'heure actuelle et régler la minuterie.

6 Bouton de fonction du four principal

Les différentes fonctions du four sont adaptées à différentes méthode de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, réglez la température de cuisson à l'aide du bouton de température.

7 Bouton de réglage de la température du four principal

Ce bouton permet de sélectionner la température de cuisson. Tournez le bouton dans le sens horaire à la valeur requise, entre **150°F** et **500°F**.

8 Témoin de préchauffage du four principal

Le témoin lumineux de préchauffage s'allume pour indiquer que le four se préchauffe. Il se désactive dès qu'il atteint la température réglée.

Il clignote régulièrement pour indiquer que la température réglée à l'intérieur du four est maintenue constante

9 Bouton de la plaque chauffante

Règle la puissance de l'élément chauffant de la plaque sur la table de cuisson. Tournez le bouton pour

n'importe quelle position entre **1** et **9** pour activer l'élément chauffant.

10 Témoin lumineux de la plaque chauffante

S'allume pour indiquer que l'élément chauffant de la plaque est en marche. Il se désactive dès qu'il atteint la température réglée. Il clignote régulièrement pour indiquer que la température réglée pour l'élément chauffant est maintenue constante.

1.4 Autres parties

Éclairage intérieur

L'éclairage intérieur de l'appareil s'allume :

- En appuyant sur les boutons d'éclairage du panneau de commande.
- Lorsque la fonction PROOF (Levage de pâtes) est sélectionnée.

Étagères

L'appareil dispose de plaques permettant de placer les lèche-frites et les grilles à diverses hauteurs. Les hauteurs d'insertion sont indiquées de bas en haut (voir 1.1 Description générale).

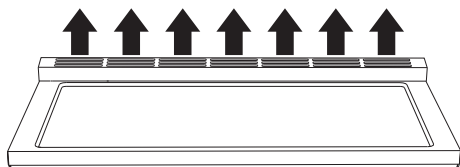
Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur refroidit le four et se met en marche pendant la cuisson.

Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui s'échappe par l'arrière de l'appareil et peut continuer pendant un court



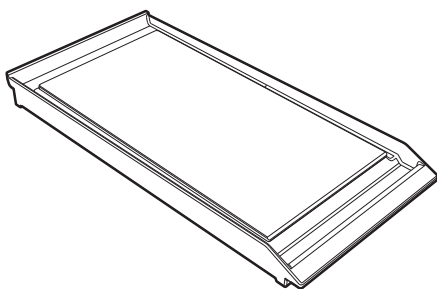
moment même après son extinction.



Veillez à ne pas obstruer les prises d'air de ventilation et les fentes d'évacuation de la chaleur.

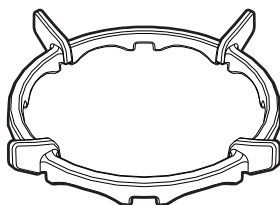
1.5 Accessoires disponibles (le cas échéant)

Plaque chauffante

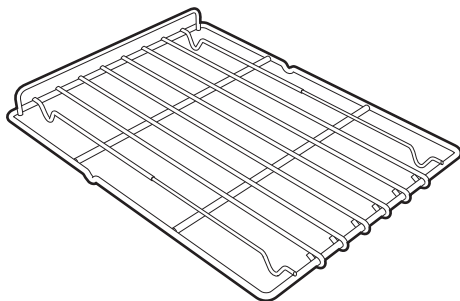


Utilisée pour la cuisson des viandes, des poissons et des légumes directement sur la plaque chauffante, sans ajout de graisse ou d'huile végétale, dans la fidèle tradition de la cuisine japonaise qui cherche à exalter les saveurs et les arômes naturels de la nourriture, afin d'offrir une nourriture légère, tout en préservant tous les éléments nutritionnels.

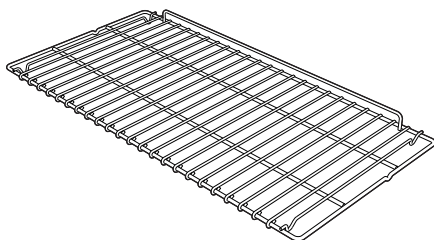
Support WOK



Utile lors de l'utilisation d'un wok.
Grille pour lèchefrite



Grille



Utile pour y placer les récipients contenant des aliments à faire cuire.
Placée au-dessus de la lèchefrite, elle sert à faire cuire des aliments qui peuvent goûter..



Certains modèles ne sont pas équipés de tous accessoires.



Description

i

Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois applicables.

i

Les accessoires optionnels et fournis peuvent être demandés aux Centres d'assistance autorisés. Utilisez uniquement des accessoires d'origine du fabricant.

Capuchon de mijotage



Utile pour obtenir les meilleures performances de mijotage, en réduisant le risque de brûler les ingrédients.



2 Utilisation

2.1 Instructions



Température élevée à l'intérieur du four pendant l'utilisation

Risque de brûlures

- Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson.
- Protéger vos mains en portant des gants de four durant la manipulation des aliments à l'intérieur du four.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- En cas d'intervention sur les aliments vers la fin ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte de 2 cm pendant quelques secondes, laissez la vapeur s'échapper, puis ouvrez-la complètement.



Utilisation incorrecte

Risque de brûlures

- Avant d'allumer les brûleurs, s'assurer que les répartiteurs de flamme sont bien en place dans leurs sièges avec leurs chapeaux.
- Les graisses et l'huile pourraient s'enflammer en surchauffant. Soyez très vigilant.



Utilisation incorrecte

Risque de dommages aux surfaces

- Ne recouvrez pas la surface du bas du four avec du papier d'aluminium.
- Si vous devez placer un papier à l'épreuve de la graisse, placez-le de sorte qu'il n'entrave pas la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne placez pas de casseroles, plats ou moules directement sur la surface du bas du four.
- Ne posez pas de casseroles ou de lèchefrites directement sur la vitre interne du four lorsque la porte est ouverte.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Les récipients de cuisson ou les plaques chauffante doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- Si un liquide déborde ou se déverse, retirez l'excès de la table de cuisson.



Températures élevées à l'intérieur du compartiment de rangement

Risque de brûlures



Use

- Ne pas ouvrir le compartiment de rangement lorsque l'appareil est allumé et encore chaud.
- Les éléments à l'intérieur du compartiment de rangement pourraient être très chauds après avoir utilisé l'appareil.



Température élevée à l'intérieur du four pendant l'utilisation

Risque d'incendie ou d'explosion

- Ne pas pulvériser de produits à proximité de l'appareil.
- Ne pas utiliser ou ne pas laisser de matériau inflammable à proximité de l'appareil ou dans le compartiment de rangement.
- Ne pas utiliser de batterie de cuisine ou de récipients en plastique pour cuire des aliments.
- Ne pas mettre de boîtes ou récipients scellés dans le four.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant les opérations dans lesquelles des graisses et des huiles pourraient être libérées.
- Retirez toutes les plaques/grilles/lèche-frites qui ne seront pas utilisées pendant la cuisson.

Les fuites de gaz peuvent provoquer des explosions.

Si vous sentez du gaz ou s'il y a des défauts dans le système de gaz :

- Couper immédiatement

l'alimentation en gaz ou fermer la vanne de la bouteille de gaz.

- Éteindre toutes les flammes nues et les cigarettes.
- N'allumez pas les interrupteurs ou les appareils, et ne retirez pas les fiches des prises électriques. N'utilisez pas de téléphones ou de téléphones portables à l'intérieur du bâtiment.
- Ouvrez les fenêtres afin d'aérer la pièce.
- Appeler un service d'assistance à la clientèle ou votre fournisseur de gaz.

Dysfonctionnements

L'un des éléments suivants indique un dysfonctionnement et vous devez contacter un Centre de service.

- Jaunissement de la plaque du brûleur.
- Dommages aux ustensiles de cuisine.
- les brûleurs ne s'allument pas correctement
- Difficulté à maintenir les brûleurs allumés.
- Les brûleurs s'éteignent lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- Difficulté à tourner les vannes de gaz.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contactez votre centre de service agréé local.

Première utilisation



1. Retirez tout film de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil, y compris de ses accessoires.
2. Enlever les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et sur la cavité du four.
3. Retirer et laver tous les accessoires de l'appareil (se reporter à 3 Nettoyage et entretien).
4. Chauffer l'appareil vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

2.2 Utilisation des accessoires

Plaque de cuisson



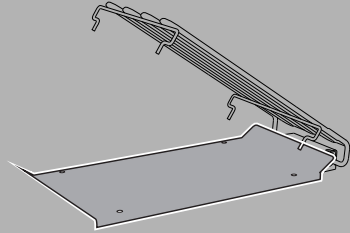
Haute température
Risque de brûlures

- Après une utilisation prolongée, la plaque reste chaude même après l'arrêt de l'élément chauffant. Tenez les enfants à l'écart.
- Ne retirez la plaque qu'une fois qu'elle a refroidi.



Haute température
Dommages subis par l'appareil

N'utilisez pas la plaque chauffante sans la protection de la table de cuisson.



Pour la cuisson de la viande, du poisson et des légumes directement sur la plaque :

- Tournez le bouton de l'élément chauffant de la plaque pour obtenir un réglage entre **1** et **9**. Le témoin lumineux s'allume pour indiquer que l'élément chauffant est en marche.



Il est recommandé de préchauffer l'élément pendant 15 minutes avant de placer des aliments dessus.

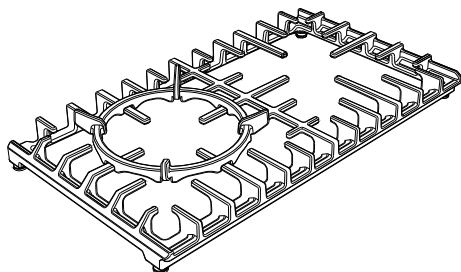
Support WOK

La bague du réducteur WOK doit être placée sur les grilles de la table

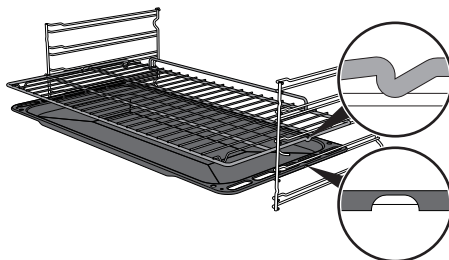


Use

de cuisson. S'assurer qu'elle soit positionnée correctement.



et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'utiliser le support pour WOK uniquement sur le brûleur ultra rapide DOUBLE.



REMARQUE : Si un support de WOK est utilisé sur le brûleur ultra rapide DOUBLE, le brûleur arrière droit réduit-rapide doit être laissé éteint.



Insérez doucement les grilles et les lèchefrites dans le four jusqu'à ce qu'elles butent.



Nettoyez les lèchefrites, grilles ou plaques avant la première utilisation pour éliminer tout résidu laissé par le processus de fabrication.

Grilles et lèchefrites

Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction accidentelle de la grille

Capuchon de mijotage

Cet accessoire ne doit être utilisé qu'avec le brûleur auxiliaire (AUX). S'assurer qu'elle soit positionnée correctement.

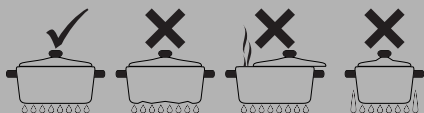


2.3 Utilisation de la plaque de cuisson



AVERTISSEMENT RISQUE D'INCENDIE

- Pour votre sécurité : ne pas laisser la flamme du brûleur dépasser au-delà du bord de la casserole.



- Éteignez toutes les commandes lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.

Toutes les commandes et les contrôles de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Au niveau de chaque bouton est indiqué le brûleur correspondant. L'appareil est équipé d'un dispositif d'allumage électronique. Appuyez simplement sur le bouton et faites-le tourner dans le sens antihoraire sur le symbole de la flamme maximale, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, tournez le bouton sur **OFF**, puis attendez 5 minutes avant d'essayer de nouveau.

Après l'allumage, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche le bouton : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud. Attendez

quelques instants, puis répétez l'opération. Maintenez le bouton enfoncé plus longuement.



Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité se déclenchera, coupant l'alimentation en gaz, même si le robinet de gaz est ouvert. Ramener le bouton sur **OFF** et attendre 5 minutes avant d'essayer d'allumer le brûleur à nouveau.



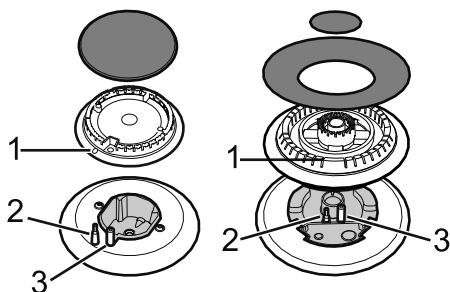
Si le support externe est activé à pleine puissance, réglez au moins la moitié de la puissance pour le support interne.

Positionnement correct des couronnes de répartition des flammes et chapeaux de brûleurs

Avant d'allumer les brûleurs de la table de cuisson, assurez-vous que les répartiteurs de flamme soient correctement positionnés avec leurs chapeaux de brûleurs respectifs. Assurez-vous que les trous **1** des couronnes de répartition



des flammes sont alignés avec les thermocouples 2 et les allumeurs 3.



Conseils pratiques pour utiliser la table de cuisson

Pour assurer un rendement optimal des brûleurs et une consommation de gaz minimale, il faut utiliser des casseroles munies d'un couvercle et proportionnées au brûleur, de façon à éviter que les flammes ne viennent au contact des parois. Au moment de l'ébullition, réduire la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde.



Diamètres des batteries de cuisine :

- AUX : 4,5 - 5,5 pouces.
- SR : 6 - 9,5 pouces.
- R : 7 - 10 pouces.
- UR2 int + ext. : 7 - 11 pouces.

Batterie de cuisine

Idéalement, les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond plat, des côtés droits, un couvercle bien ajusté et être d'un calibre moyen à lourd.

Les finitions rugueuses des batteries de cuisine peuvent rayer

la surface de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme matériaux de base dans la fabrication de batterie de cuisine. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la surface de cuisson ou les grilles.

Les propriétés des batteries de cuisine sont un facteur dans la rapidité et l'égalité de la distribution de la chaleur, ce qui peut affecter les résultats de cuisson. Une finition antiadhérente a les mêmes caractéristiques que son matériel de base. Par exemple, une finition anti-adhérente sur une batterie de cuisine en aluminium adoptera les propriétés de l'aluminium.

Faire référence à la fiche suivante comme guide sur les propriétés des batteries de cuisine.

Aluminium

- Chauffe rapidement et uniformément.
- Approprié pour tous les types de cuisson.
- Le calibre moyen ou lourd est le meilleur pour la plupart des tâches culinaires.

Fonte

- Chauffe lentement et uniformément.
- Idéal pour le brunissement ou la friture.
- Maintient la chaleur pour la cuisson lente.

Céramique ou vitrocéramique

- Suivre les consignes du fabricant.
- Chauffe lentement, mais



inégalement.

- Les meilleurs résultats sont obtenus avec les réglages de température à intensité basse ou moyenne.

Cuivre

- Chauffe rapidement et uniformément.

Terre cuite

- Suivre les consignes du fabricant.
- Utilisez des réglages de température basse.

Acier émaillé de porcelaine ou fonte

- Voir acier inoxydable ou fonte.

Acier inoxydable

- Chauffe lentement, mais inégalement.
- La batterie de cuisine à l'aluminium ou au cuivre comme matériel de base fournit un réchauffement uniforme.

Le bon positionnement des grilles de la table cuisson

Avant d'allumer les brûleurs, assurez-vous que les grilles soient correctement positionnées sur la plaque de cuisson.

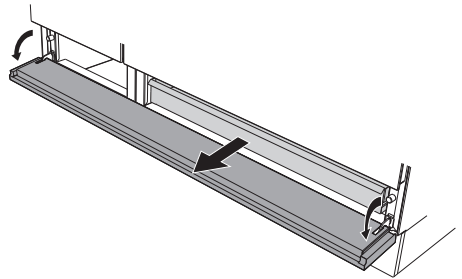
Garder à l'esprit que :

- Chaque grille correspond à un emplacement unique sur la table de cuisson.
- Le rebord de chaque section doit toujours buter contre la partie surélevée de l'appareil.
- Les bords de la grille centrale ont la même épaisseur.

2.4 Utilisation du tiroir de rangement

Un compartiment de rangement est situé en bas de la cuisinière ; il peut être utilisé pour ranger les casseroles ou les objets métalliques nécessaires à son utilisation.

1. Pour ouvrir le compartiment de rangement, tirez doucement sur la porte.



2. Relâcher doucement la porte du tiroir de rangement.
3. Pour refermer à nouveau le tiroir de rangement, soulever la porte jusqu'à ce qu'elle se referme.

2.5 Utilisation du four

Allumage du four principal



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

- Gardez la porte du four fermée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.



REMARQUE : Si l'alimentation électrique est coupée, le ventilateur de refroidissement ne fonctionnera pas. N'essayez jamais d'allumer le four manuellement.

Pour mettre le four en marche :

1. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton des fonctions.
2. Sélectionnez la température à l'aide du bouton de température.
3. Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer la cuisson à l'aide de l'horloge du programmateur. Si vous n'utilisez pas l'horloge du programmateur et que vous réglez donc la cuisson manuelle, vous devrez arrêter le four manuellement en tournant les boutons de température et de fonction sur la position **OFF**.

Allumage du four auxiliaire

Pour mettre le four en marche :

1. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton de fonction/température ou sélectionnez une température ; dans ce cas, la fonction par défaut est la fonction **VÉRITABLE**.

Liste des fonctions

CUISSON AUX FOUR

Étant donné que la chaleur provient du bas et du haut du four en même temps, ce système est particulièrement adéquat pour certains types d'aliments. La cuisson conventionnelle, aussi connue sous le nom de cuisson statique ou radiation thermique, permet de cuisiner un plat à la fois. Parfait pour tous les types de rôtis, de pains et de gâteaux et particulièrement adapté aux viandes grasses telles que l'oie et le canard.

CONV BAS

La combinaison du ventilateur et de l'élément chauffant inférieur permet seulement de terminer la cuisson plus rapidement. Ce système est recommandé pour stériliser ou pour terminer la cuisson des aliments qui cuisinent déjà sur la surface, mais pas à l'intérieur, et ont donc besoin d'un peu plus de chaleur. Parfait pour tous les types d'aliments.

GRIL

En utilisant la chaleur dégagée par la partie centrale de l'élément du gril, cette fonction vous permet de griller de petites portions de viande et de poisson pour préparer des brochettes, des sandwichs grillés et tout type d'accompagnement de légumes grillés



GRIL MAX

La chaleur provenant de l'ensemble de l'élément du gril donne des résultats de cuisson parfaits, surtout pour les viandes fines et d'épaisseur moyenne, et, en combinaison avec la rôtissoire (le cas échéant), donne aux aliments un brunissement uniforme à la fin de la cuisson. Cette fonction est parfaite pour les saucisses, les côtes et le jambon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier de la viande.

GRIL À CONV.

Le flux d'air produit par le ventilateur atténue la forte chaleur générée par l'élément du gril, ce qui permet de griller parfaitement les aliments, même très épais. Parfait pour les grandes pièces de viande (par exemple, le jarret de porc).

CUISSON PAR CONV

Le fonctionnement du ventilateur, combiné avec la cuisson traditionnelle, assure une cuisson uniforme même avec des recettes complexes. Parfait pour les biscuits et les gâteaux, même lorsqu'ils sont mis à cuire en même temps sur plusieurs niveaux. (Pour cuisiner sur plusieurs niveaux, nous vous recommandons d'utiliser les 2e et 4e étagères)

VÉRITABLE

La combinaison du ventilateur et de l'élément de convection (intégré à l'arrière du four) permet de cuire des aliments différents sur plusieurs niveaux, en autant qu'ils aient besoin des mêmes températures et du même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une distribution instantanée et uniforme de la chaleur. Il est possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits simultanément (à différents niveaux), sans que les odeurs et les saveurs ne se mélangent.

NETTOYAGE À LA VAPEUR

This function makes cleaning easier using the steam produced by a small quantity of water poured onto the dedicated groove in the bottom (voir "Steam clean function").

DÉCONGÉLATION (Rapide)

La décongélation rapide est assistée par l'activation d'un ventilateur pour assurer une distribution uniforme de l'air à température ambiante à l'intérieur du four. Cette fonction peut être utilisée pour tout type d'aliment.



PIZZA

Le fonctionnement du ventilateur, associé au gril et à l'élément chauffant inférieur, garantit une cuisson uniforme, même avec des recettes complexes. Cela est parfait, non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux

LEVAGE DE PÂTES (four auxiliaire uniquement)

Cette fonction est spécialement conçue pour faire lever la pâte. Pour assurer une levée optimale, placez un petit récipient d'eau sur le fond du four.

2.6 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- Il n'est pas possible de raccourcir les temps de cuisson en augmentant la température (les aliments pourraient être trop cuits à l'extérieur et pas suffisamment à l'intérieur).
- Il est recommandé de préchauffer le four avant la cuisson.
- L'utilisation de plusieurs fours en même temps peut affecter les résultats de cuisson finaux.

Conseil pour la cuisson de viandes

- Les temps de cuisson varieront en fonction de l'épaisseur et de la qualité des aliments, ainsi que des goûts individuels.
- Retourner les aliments pour faire dorer les deux côtés.

- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson de rôtis ou appuyez simplement avec une cuillère sur la viande. Si elle est dure, elle est prête. Sinon, laissez cuire quelques minutes de plus.

Conseils pour cuisiner avec le gril

- La viande peut être grillée même lorsqu'elle est enfournée dans un four froid, ou dans un four préchauffé si vous souhaitez modifier les résultats de la cuisson.
- Lorsque vous utilisez la fonction gril, préchauffez le four pendant 15 minutes avant la cuisson. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de l'épaisseur des aliments.
- Nous vous recommandons de placer les aliments au centre de la grille.
- Les aliments doivent être assaisonnés avant la cuisson. Les aliments doivent être recouverts d'huile ou de beurre fondu avant la cuisson.
- Utilisez la lèchefrite du four sur la première étagère du bas pour recueillir les fluides produits par la cuisson.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- La température et la durée de cuisson dépendront de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Pour vérifier si le dessert est bien cuit, insérez un cure-dent dans le point le plus haut du dessert. Si la



pâte ne colle pas au cure-dent, le dessert est prêt.

- Si le gâteau retombe une fois sorti du four, la prochaine fois, réduire la température de 50 °F, en sélectionnant un temps de cuisson plus long si nécessaire.
- Pendant la cuisson des gâteaux ou des légumes, une condensation excessive peut se former sur le verre. Pour éviter ce problème, ouvrez la porte une ou deux fois pendant la cuisson.

Conseils pour cuisiner sur deux grilles :

- Utilisez une fonction par convection pour obtenir une cuisson uniforme sur tous les niveaux. Utiliser les grilles 2 et 4.
- Il est recommandé d'utiliser deux supports (à demander aux centres d'assistance agréés).
- Pour faciliter la circulation de l'air, placer les moules/casseroles au centre des grilles et s'assurer que leur largeur/diamètre ne dépasse pas 11 po.
- Placez les grilles de sorte qu'il y ait un niveau vide entre elles.
- Selon les aliments et la charge accrue à l'intérieur de la cavité, la cuisson sur deux niveaux peut prendre quelques minutes de plus que sur une seule grille.
- Les fonctions indiquées pour la cuisson sur deux grilles sont VENTILATEUR DE CONVECTION et BASE VENTILATEUR DE CONVECTION.

Conseils pour la décongélation et le levage de la pâte

- Placez les aliments congelés sans leur emballage dans un récipient sans couvercle, sur la première étagère du four.
- Évitez que les aliments ne se chevauchent.
- Pour décongeler de la viande, utilisez une grille positionnée sur le deuxième niveau et une lèchefrite sur le premier niveau. Le liquide provenant de la décongélation de la nourriture s'écoulera donc de celle-ci.
- Les parties les plus tendres des aliments peuvent être protégées par du papier d'aluminium.
- Pour garantir la réussite de la levée, un récipient d'eau doit être placé au fond du four.

Comment économiser de l'énergie

- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongeler les aliments surgelés avant de les placer dans le four.
- Lorsque vous cuisinez plusieurs plats, il est conseillé de les cuire l'un après l'autre afin de profiter au maximum du four déjà chaud.
- Utiliser de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Retirez toutes les plaques/grilles/lèchefrites qui ne seront pas utilisées pendant la cuisson.
- Arrêtez la cuisson quelques



Use

minutes avant l'heure normalement utilisée. La cuisson se poursuivra pendant le temps restant avec la chaleur résiduelle à l'intérieur du four.


- Réduisez au minimum l'ouverture de la porte pour éviter la perte de chaleur.
- Gardez l'intérieur de l'appareil propre en tout temps.



2.7 Horloge de programmation





 Touche diminution de la valeur

 Touche Horloge


 Touche d'augmentation de la valeur

 Assurez-vous que l'horloge de programmation affiche le symbole de la durée de cuisson , sinon il ne sera pas possible d'allumer le four.




Appuyez sur la touche  pour rétablir l'horloge de programmation.

 L'horloge de programmation ne fonctionne que pour le four principal.

Réglage de l'heure

 Si l'heure n'est pas réglée, le four ne s'allumera pas.



À la première utilisation ou après une coupure d'électricité, les chiffres  clignoteront sur l'écran de l'appareil.

1. Appuyez et maintenez enfoncée la touche horloge  pendant deux secondes. Le point entre les heures et les minutes clignotera.
2. L'heure peut être réglée via la touche augmentation de la valeur  et la touche diminution de la valeur . Maintenez la touche enfoncée pour augmenter ou diminuer rapidement.
3. Attendez 7 secondes. Le point entre les heures et les minutes arrêtera de clignoter.





Le symbole  sur l'écran indique que l'appareil est prêt à être utilisé.



Pour modifier l'heure, appuyez et maintenez la touche augmentation de la valeur  et la touche diminution de la valeur  enfoncées en même temps pendant deux secondes, puis réglez l'heure.



Format 12h ou 24h

Le mode par défaut est le format 12h.

1. Appuyez et maintenez enfoncée la touche d'augmentation de la valeur  pendant quelques secondes. Les symboles **AM** ou **PM** disparaîtront de l'écran et le format 24h est maintenant défini.
2. Appuyez et maintenez enfoncée la touche d'augmentation de la valeur  pendant quelques secondes pour retourner au format 12h.

Sélection de la sonnerie


La sonnerie peut avoir trois tonalités.


1. Appuyez et maintenez enfoncée la touche d'augmentation  et de diminution de la valeur  simultanément.

2. Appuyez sur la touche d'horloge



Le chiffre  s'affichera à l'écran.

3. Appuyez sur la touche de diminution de la valeur  pour sélectionner un autre son pour

l'alarme sonore ( ou






).

Minuteur



La minuterie n'arrête pas la cuisson, mais informe l'utilisateur lorsque le temps est dépassé.

La minuterie peut être activée en tout temps.


1. Appuyez et maintenez enfoncée la touche horloge  pendant quelques secondes. L'affichage montre les chiffres  et le symbole  clignotant entre les heures et les minutes.
2. Utiliser la touche d'augmentation de la valeur  et la touche de diminution de la valeur  pour régler le nombre de minutes nécessaires.
3. Attendez environ 5 secondes sans appuyer sur une touche pour terminer le réglage de la



Use

minuterie. L'heure et le symbole




 apparaissent sur l'écran.

4. Une sonnerie retentira lorsque l'heure définie sera atteinte.
5. Appuyez sur la touche diminution de la valeur  pour désactiver l'alarme.

i La minuterie peut être réglée entre 1 minute et un maximum de 23 heures et 59 minutes.

Cuisson minutée



i La cuisson minutée est la fonction qui permet de commencer et d'arrêter une cuisson après un intervalle de temps prédéterminé par l'utilisateur.

1. Appuyez et maintenez enfoncée la touche horloge  pendant quelques secondes. L'affichage montre les chiffres  et le symbole  clignotant entre les heures et les minutes.


2. Appuyez sur la touche d'horloge  à nouveau. Sur l'écran, le chiffre  s'affiche en alternance avec le chiffre

 et le symbole

auto clignotant sous les minutes.

3. Utiliser la touche d'augmentation de la valeur  et la touche de diminution de la valeur  pour régler le nombre de minutes de cuisson.
4. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
5. Attendez environ 5 secondes sans appuyer sur une touche, afin que la fonction s'active. L'heure et le symbole **auto** apparaissent sur l'écran.

À la fin de la cuisson, les éléments chauffants sont désactivés. Sur l'écran, le symbole  s'éteint, le symbole **auto** clignote et l'alarme sonore retentit.

6. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez simplement sur l'une des touches de l'horloge de programmation.
7. Appuyez sur la touche d'horloge  pour réinitialiser l'horloge de programmation.

i Il n'est pas possible de régler un temps de cuisson de plus de 10 heures.






Pour annuler la programmation, appuyez sur la touche d'augmentation de la valeur **+** et la touche de diminution de la valeur **-** en même temps, puis éteignez le four manuellement.


Cuisson programmée




La cuisson programmée est la fonction qui permet de commencer une cuisson à une heure précise et ensuite d'arrêter la cuisson après un intervalle de temps prédéterminé par l'utilisateur.

1. Réglez le temps de cuisson, tel que décrit dans le point précédent "Cuisson minutée".
2. Appuyez sur la touche d'horloge  à nouveau. Sur l'écran, le chiffre **End**  s'affiche en alternance avec le chiffre actuel de la minuterie  et

le symbole **auto** clignotant sous les minutes.

3. Utilisez les touches d'augmentation **+** et de diminution de la valeur **-** pour régler l'heure de fin de cuisson.
4. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
5. Attendez environ 5 secondes sans appuyer sur une touche, afin que la fonction s'active. L'heure et le symbole **auto** apparaissent sur l'écran. Le symbole  disparaît de l'écran.

À la fin de la cuisson, les éléments chauffants sont désactivés. Sur l'écran, le symbole  s'éteint, le symbole **auto** clignote et l'alarme sonore retentit.


6. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez simplement sur l'une des touches de l'horloge de programmation.
7. Appuyez sur la touche d'horloge  pour réinitialiser l'horloge de programmation.

Tableau indicatif des cuissons

Preh = préchauffage

Glissière = position à partir du bas

Mets	Poids/Qté	Glissière	Fonction	Preh	Température (°C)	Temps (minutes)
VIANDES						



Use

Poulet rôti	2 livre s 10 once s	2 - 3	CUISSON PAR CONV	Oui	450	65 - 70
Longe de porc rôtie*	3 livre s 5 once s	2 - 3	CUISSON PAR CONV	Oui	430	65 - 75

* dans une casserole sur une grille.

DESSERTS

Gâteau blanc ¹	2 livre s 5 once s	3	CUISSON AUX FOUR	Oui	350	28 - 30
Biscuits ²	9 2 onces chaque.	2	CUISSON AUX FOUR CUISSON PAR CONV	Oui	450	10 - 13
Biscuits au sucre ²	9 1/2 onces chaque.	2	CUISSON PAR CONV	Oui	350	7 - 8
Tarte aux pommes ³	3 livre s 12 once s 2 livres 7 onces de gar- niture aux pommes Pâtisserie d'une livre 5 onces	3	CUISSON AUX FOUR	Oui	350 - 375	55 - 65
Petits gâteaux ⁴	12 2 onces chaque.	3	CUISSON AUX FOUR	Oui	350 - 370	25 - 30

¹ dans un moule à gâteau de 10 po.

³ dans un moule à gâteau de 9-10 po.

² plateau plat de 13 po de largeur sur grille.

⁴ dans moule à muffins sur grille de four.

GRILS

						Côté 1	Côté 2
Hamburgers*	4 5 onces chaque. épaisseur 3/ 8 po	5	GRIL	15'	-	9	6
Saucisses épaisses* couper et diviser en deux	6 6 onces chaque.	4	GRIL	15'	-	15	9

* nourriture sur grille avec récipient en dessous.

LÉGUMES



Pommes de terre rôties*	1 livre 9 onces s	2 - 3	CUISSON PAR CONV	Oui	450	45 - 50
-------------------------	-------------------------------	-------	---------------------	-----	-----	---------

* dans plaque d'aluminium 11 x 12 po.

PÂTES FRAÎCHES

Pizza*	8-9 onces	2	CUISSON PAR CONV	Oui	MAX	11 - 14
--------	-----------	---	---------------------	-----	-----	---------

* dans une plaque de cuisson à bord bas, d'environ Ø 12 po.

POISSON FRAIS

Brème*	1 livre 5 onces s	2 - 3	CUISSON PAR CONV	Oui	400	25 - 30
--------	-------------------------------	-------	---------------------	-----	-----	---------

* dans une casserole sur une grille.

Les temps indiqués dans le tableau ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.



Nettoyage et entretien

3 Nettoyage et entretien

3.1 Instructions



**AVERTISSEMENT
DANGER DE DÉCHARGES
ÉLECTRIQUES**

- Avant d'effectuer l'entretien, déconnectez l'appareil de son alimentation électrique.



**Utilisation incorrecte
Risque de dommages aux
surfaces**

- N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou avec des finitions métalliques en surface (par ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs, ni de grattoirs métalliques tranchants.
- Ne lavez pas les composants amovibles, comme les supports de casseroles de table de cuisson, les diffuseurs de flamme et les chapeaux de brûleurs, dans un lave-vaisselle.
- Conservez la zone entourant l'appareil de chauffage exempte de matériaux combustibles, de gaz, de toute vapeur et tout liquide inflammable.
- Le passage de l'air de combustion, ainsi que l'air de convection forcée ne doivent pas être obstrués.

Recommandations



Nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien distribués par le fabricant.



Pour garder les surfaces en bon état, elles doivent être nettoyées régulièrement après utilisation. Laissez-les d'abord refroidir.

Nettoyage Journalier Régulier

N'utilisez que des produits spécifiquement adaptés ne contenant pas de substances abrasives ni d'acides à base de chlore.

Versez du produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Taches d'aliments ou résidus

N'utilisez pas d'éponges en acier et des raclours tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés et non abrasifs en vous servant d'ustensiles en bois ou en plastique au besoin. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Ne laissez pas de résidus d'aliments sucrés (tels que de la confiture) sécher à l'intérieur du four. Si vous les laissez sécher trop longtemps à l'intérieur du four, ils pourraient endommager le revêtement en émail du four.

Grilles de la table de cuisson

Retirez les grilles et nettoyez-les avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif. Veillez à éliminer toute incrustation. Séchez-les soigneusement, puis remettez-les sur la table de cuisson.

3.2 Nettoyage de la plaque de cuisson

1. Verser un peu de détergent non abrasif sur un chiffon humide et essuyer les surfaces.
2. Rincer soigneusement.
3. Essuyer avec un chiffon doux ou en microfibre.

Nettoyage des grilles de la table de cuisson, des répartiteurs de flamme et des chapeaux de brûleurs

1. Retirer les composants de la table de cuisson.
2. Les laver à l'aide d'eau tiède et d'un détergent non-abrasif. Veillez à éliminer toute incrustation.
3. Essuyer soigneusement avec un chiffon doux ou en microfibre.
4. Replacer les composants sur la table de cuisson.



Un contact permanent entre les grilles et la flamme peut modifier l'émail au fil du temps dans les zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait naturel et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.

Plaque chauffante

La plaque chauffante est plus facile à nettoyer lorsqu'elle est encore tiède.

- Utilisez des détergents



Nettoyage et entretien

spécifiques classiques pour l'acier inoxydable et des éponges non abrasives. Il est possible de nettoyer les incrustations restantes ou les résidus de nourriture en faisant tremper la plaque pendant un certain temps. Pour les incrustations très difficiles à faire partir, il est recommandé d'utiliser le racloir fourni. Séchez-la soigneusement.



Ne faites pas tremper la plaque teppanyaki ou la plancha dans l'eau immédiatement après utilisation. Attendez qu'elle refroidisse.

Diffuseurs de flamme et chapeaux de brûleur

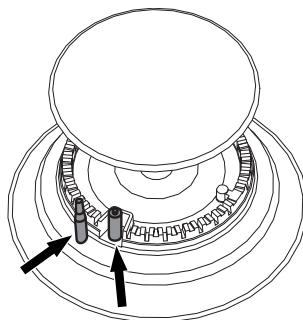
Pour faciliter le nettoyage, les diffuseurs de flamme et les chapeaux des brûleurs peuvent être retirés. Lavez-vous les mains avec de l'eau chaude et du détergent non abrasif. Éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs. Avant d'allumer les brûleurs de la table de cuisson, assurez-vous que les diffuseurs de flammes sont bien positionnés dans leur boîtier avec leur chapeau de brûleur respectif.

Contrôle visuel de la/veilleuse(s) et des flammes du brûleur.



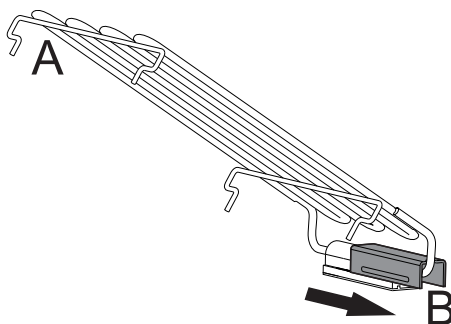
Nettoyage des allumeurs et des thermocouples

- Si nécessaire, nettoyer les allumeurs et les thermocouples avec un chiffon humide.
- En présence de résidu sec, le retirer avec un cure-dent ou une aiguille.



Nettoyage de la grille de protection de la plaque de cuisson

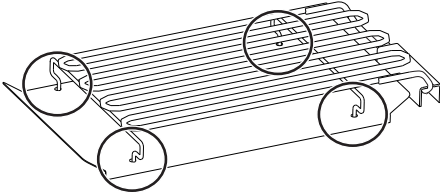
1. Soulevez l'élément chauffant A et maintenez-le en position à l'aide de la butée B.



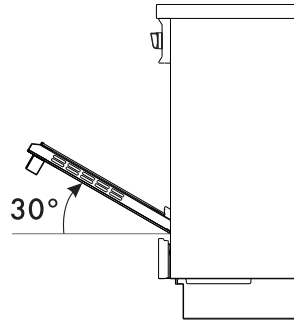
2. Nettoyez la table de cuisson et la zone située sous l'élément chauffant pour éliminer les résidus et les taches d'huile ou de graisse.



3. Retirez la butée de l'élément chauffant **B** et abaissez-le de sorte que les quatre pieds pénètrent dans les trous de la table de cuisson.



la jusqu'à un angle d'environ 30°, puis retirez-la.



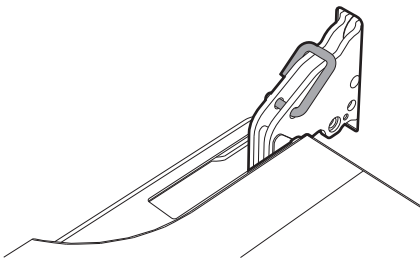
3.3 Nettoyage de la porte

Retrait de la porte

Pour faciliter le nettoyage, il est recommandé de retirer la porte et de la placer sur un torchon.

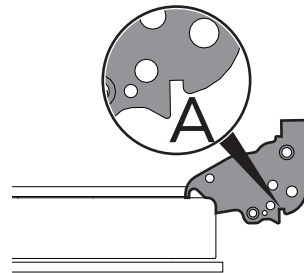
Pour démonter la porte, procédez comme suit :

1. Ouvrir complètement la porte et insérer deux tiges dans les trous des charnières, comme indiqué sur la figure.



2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains et soulevez-

3. Pour remonter la porte, placez les charnières dans les fentes correspondantes du four, en veillant à ce que les sections rainurées **A** reposent complètement dans les fentes. Abaissez la porte et, une fois qu'elle est en place, retirez les goupilles des trous des charnières.



Nettoyage du vitrage de la porte

La vitre de la porte doit toujours être parfaitement propre. Utilisez du papier essuie-tout absorbant. En cas de saleté tenace, lavez avec une éponge humide et un détergent ordinaire.

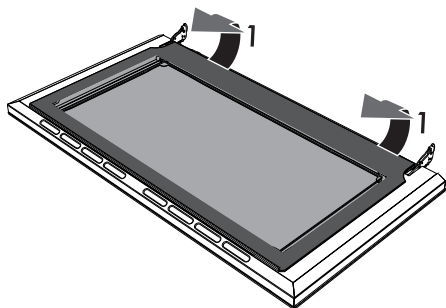


Nettoyage et entretien

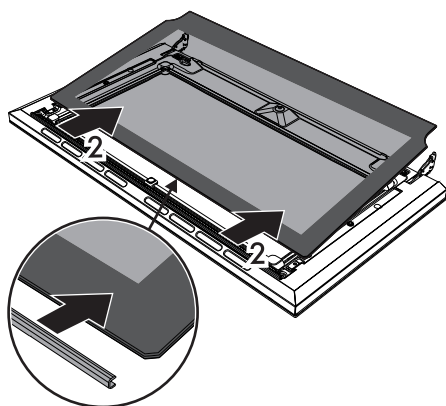
Retrait des panneaux de verre intérieurs

Pour faciliter le nettoyage, les panneaux de verre intérieurs de la porte peuvent être retirés.

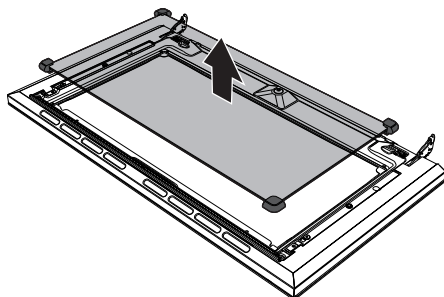
1. Tirez doucement la partie arrière de la vitre intérieure vers le haut, dans le sens indiqué par les flèches (1).



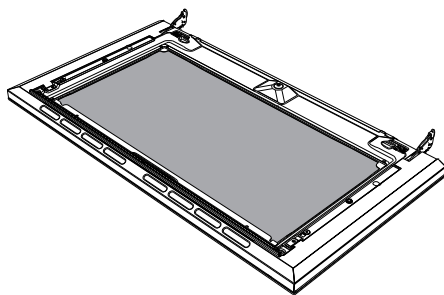
2. Faites glisser le panneau en verre interne hors de la bande avant (2) pour l'ôter de la porte.



3. Retirez le panneau de verre intermédiaire en le soulevant vers le haut.



4. Nettoyez la vitre extérieure et les panneaux ayant été retirés. Utilisez du papier essuie-tout absorbant. En cas de salissures tenaces, laver avec une éponge humide et un détergent neutre.



5. Quand vous avez fini, réintroduisez le panneau en verre intermédiaire dans son logement sur la porte.
6. Pour repositionner le panneau en verre interne, poussez la partie supérieure dans la bande de la porte et introduisez les deux goujons arrière dans leurs sièges en exerçant une légère pression.



3.4 Nettoyage de la cavité du four

Afin de garder votre four dans le meilleur état possible, nettoyez-en l'intérieur régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Évitez de laisser des résidus d'aliments sécher à l'intérieur du four, car cela pourrait endommager son émail.

Retirez toutes les pièces amovibles avant de le nettoyer.

Pour un nettoyage plus facile, nous vous recommandons de retirer :

- la porte
- le support des grilles
- les guides amovibles, le cas échéant
- Le joint de la porte



Si vous utilisez des produits de nettoyage spécifiques, nous vous recommandons de faire fonctionner le four à la température maximale pendant environ 15 à 20 minutes pour éliminer tout résidu.

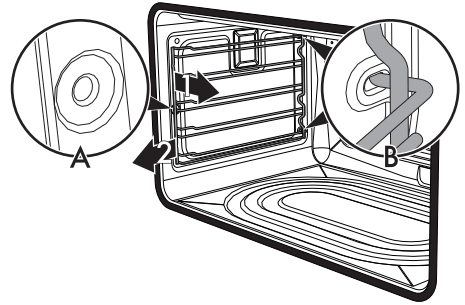
Retrait du support des grilles/lèche-frite

Le retrait des cadres de support des grilles/lèche-frites permet aux côtés de se nettoyer plus facilement.

Pour supprimer les cadres du support de grille/lèche-frite :

- Tirer le cadre vers l'intérieur du four afin de le désengager de sa gorge **A**, puis le faire glisser hors

des sièges **B** à l'arrière.

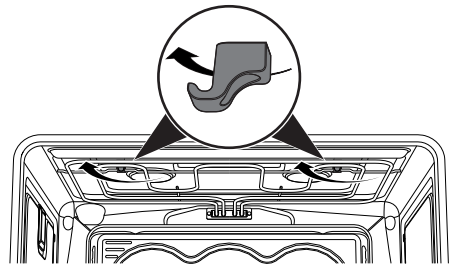


- Une fois le nettoyage terminé, répétez les procédures ci-dessus pour remettre le cadre de support pour grilles/lèche-frites en place.

Nettoyage de la partie supérieure (sur certains modèles uniquement)

Le four est équipé d'un élément chauffant inclinable, ce qui facilite le nettoyage de la partie supérieure (plafond) du four.

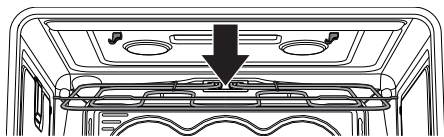
1. Dégagez la partie supérieure de l'élément chauffant en le soulevant délicatement et en faisant tourner ses fixations par 90 degrés.





Nettoyage et entretien

2. Abaissez légèrement l'élément chauffant jusqu'à ce qu'il s'arrête.



Utilisation incorrecte
Risque de dommages à l'appareil

- Veillez à ne pas trop tordre l'élément flexible pendant le nettoyage.
3. Lorsque le nettoyage est terminé, remplacez l'élément chauffant dans sa position initiale, puis faites tourner les dispositifs de verrouillage pour le maintenir en place.

Nettoyage à la vapeur



Le nettoyage à la vapeur est une procédure de nettoyage assistée qui facilite l'élimination des saletés. Grâce à ce processus, il est possible de nettoyer l'intérieur du four très facilement. Les résidus de saleté sont ramollis par la chaleur et la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination ultérieure.



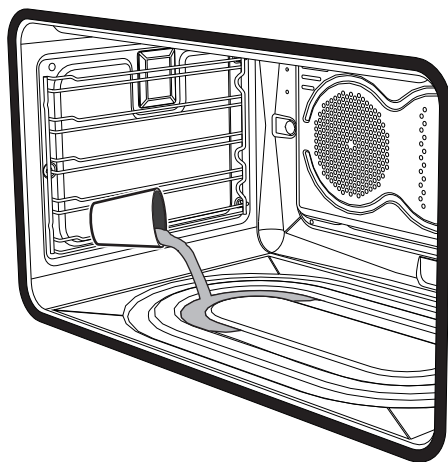
Utilisation incorrecte
Risque de dommages aux surfaces

- Retirez tous les résidus de nourriture et gros renversements des opérations de cuisson précédentes de l'intérieur du four.
- Effectuez les opérations de nettoyage assisté du four uniquement lorsque le four est refroidi.

Opérations préliminaires

Avant de commencer la fonction Nettoyer à la vapeur :

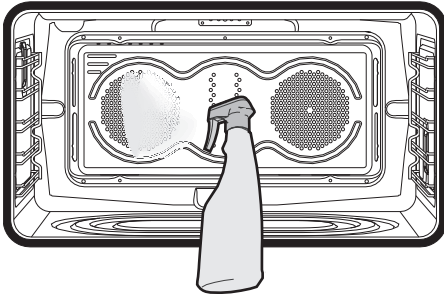
- Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
- Retirez les supports des grilles.
- Retirez les guides amovibles des endroits où ils sont fixés.
- Fermez la porte.
- Versez environ 1,5 once d'eau sur la plaque. Assurez-vous qu'elle ne déborde pas de l'intérieur du four.



- Vaporisez une solution d'eau et de détergent à vaisselle à l'intérieur du four à l'aide d'un



flacon pulvérisateur. Dirigez le pulvérisateur sur les parois latérales, vers la partie et la partie inférieure du four, ainsi que vers le déflecteur.




- Fermez la porte.



Il est recommandé d'effectuer 20 pulvérisations au maximum.

Réglage du cycle de nettoyage à la vapeur

1. Tournez le bouton de sélection de la fonction sur la fonction souhaitée  et le bouton de réglage de la température sur une valeur entre **50 °C (120 °F)** et **80 °C (180 °F)**.
2. Programmez le temps de cuisson sur **18 minutes** à l'aide de l'horloge de programmation.

Le cycle Vapor Clean commence quelques secondes après avoir appuyé sur les touches de l'horloge de programmation pour la dernière fois.

3. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur, la minuterie désactivera les éléments chauffants du four,

la sonnerie se déclenche et les chiffres sur le cadran clignoteront.

Fin du cycle de nettoyage à la vapeur

1. Ouvrez la porte et essuyez les salissures avec un chiffon en microfibres.
2. Utilisez une éponge à récurer non abrasive pour éliminer les dépôts.
3. Si des résidus de graisse sont présents, utilisez des produits de nettoyage de four spécifiques.
4. Retirez l'eau restante à l'intérieur du four.

Pour une meilleure hygiène et pour éviter que les aliments ne soient affectés par des odeurs désagréables, nous vous recommandons de sécher le four à l'aide d'un ventilateur à 360°F pendant environ 10 minutes.



Il est recommandé de porter des gants en caoutchouc pour effectuer ces opérations.



Nous vous recommandons de retirer la porte afin de faciliter le nettoyage manuel des parties difficiles à atteindre.



Nettoyage et entretien

3.5 Maintenance exceptionnelle

Remplacement de l'ampoule à l'intérieur du four



Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

- Débranchez l'appareil.

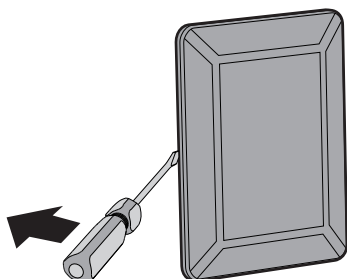


Le four est équipé de deux ampoules de 40 W.

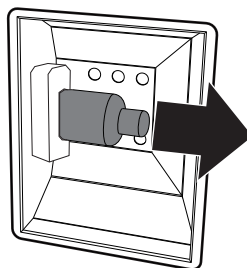
1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Retirer les supports des grilles.
3. Enlevez la protection de l'ampoule à l'aide d'un outil (p. ex. un tournevis).



Veillez à ne pas rayer l'émail du four.

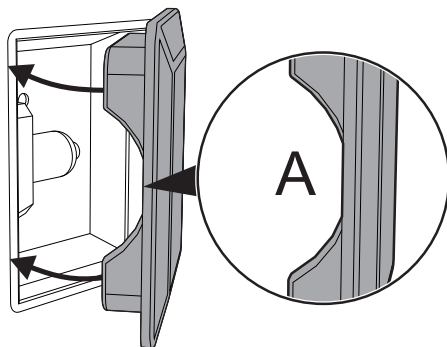


4. Retirez l'ampoule en la faisant glisser.



Ne pas toucher l'ampoule halogène directement avec les doigts, enveloppez-la dans un matériau isolant.

5. Installez la nouvelle ampoule.
6. Remettez le couvercle en place. Assurez-vous que la partie moulée du verre (A) est orientée face à la porte.



7. Appuyez sur le cache pour l'enfoncer à fond, afin qu'il soit parfaitement fixé sur le support de l'ampoule.

Que faire si...

L'appareil ne fonctionne pas correctement :



- L'interrupteur est défectueux : contrôlez le coffret à fusibles pour voir si l'interrupteur est en état de fonctionner.
- Perte d'alimentation électrique : vérifiez que les voyants lumineux de l'appareil fonctionnent.

Le brûleur à gaz ne s'allume pas :

- Perte d'alimentation ou humidité à l'intérieur des allumeurs : allumez le brûleur à gaz avec un briquet ou des allumettes.

Le four ne chauffe pas :

- Fusible défectueux : vérifiez et remplacez l'interrupteur si nécessaire.
- Le bouton de sélection de la fonction n'a pas été réglé : réglez le bouton de sélection de la fonction.

Tous les aliments préparés dans le four brûlent dans un court laps de temps :

- Thermostat défectueux : contactez votre centre d'assistance agréé local

La vitre de la porte se couvre de buée lorsque le four est chaud :

- Comportement tout à fait normal causé par des différences de température, qui n'a aucun effet sur les performances du four.

Si la porte du four est ouverte pendant une fonction de ventilation assistée par ventilateur, le ventilateur s'arrêtera :

- Ceci n'est pas un problème de fonctionnement. Il s'agit d'un fonctionnement normal de

l'appareil, afin d'éviter que des quantités excessives de chaleur ne s'échappent lors de la cuisson des aliments. Lorsque la porte est fermée, le four retournera automatiquement dans son mode de fonctionnement normal.



Si le problème n'a pas été résolu ou s'il y a d'autres types de défauts, contactez votre centre de service local.



Si d'autres messages d'erreur « ERRx » s'affichent :
Notez le message d'erreur, la fonction et le réglage de la température et contactez votre centre de service local.

Réglage minimum de la flamme

Pour le gaz naturel :

Allumer le brûleur et tournez le bouton à la position minimum. Enlevez le bouton d'alimentation du brûleur et tournez la vis d'ajustement sur le côté de la tige du bouton jusqu'à ce qu'on obtienne la flamme minimale souhaitée.

Remettez le bouton et vérifiez que la flamme du brûleur est stable (quand le bouton est tourné rapidement de la position maximale à la position minimale, la flamme ne doit pas s'éteindre).

Répétez cette opération sur les autres boutons de brûleur de la table de cuisson.

Pour le GPL :



Nettoyage et entretien

Fermez les brûleurs et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Afin d'ajuster le minimum pour le GPL, les vis situées sur le côté de la tige du bouton du brûleur doivent être tournées dans le sens horaire jusqu'au bout. Une fois que le réglage a été complété, replacez le joint sur les dérivations en utilisant de la peinture ou un matériau similaire. Suivez les instructions fournies au point 9 pour localiser les vis d'ajustement.

Lubrification des robinets de gaz du brûleur

Avec le temps, les robinets de gaz des brûleurs peuvent devenir raides ou se bloquer. Nettoyez-les intérieurement et lubrifiez-les. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié.