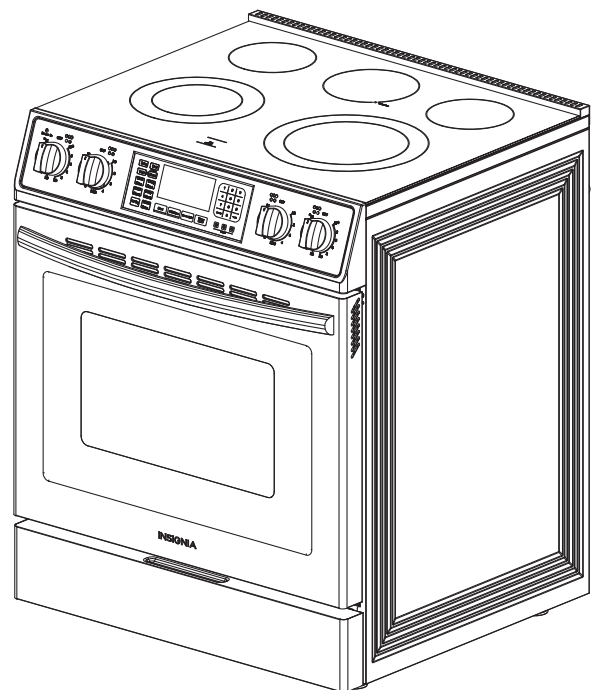


INSIGNIA™

Cuisinière électrique à convection de 136 cm³ (4,8 pi³) avec autonettoyage et friture à convection

NS-RGFCES2/NS-RGFCES2-C



Avant l'utilisation de ce produit neuf, lire ces instructions afin d'éviter tout dommage.

Table des matières

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ.....	3
Dispositif antibasculement.....	3
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
Caractéristiques	10
Contenu de l'emballage.....	10
Composants principaux.....	10
Panneau de commandes du four.....	11
Dimensions de la cuisinière	12
Installation.....	13
Choix d'un emplacement	14
Dégagements requis et dimensions	14
Exigences électriques	15
Installation de la cuisinière	16
Outils nécessaires (non inclus).....	16
Articles non inclus	16
Informations destinées à l'installateur :	16
Avant l'installation de la cuisinière.....	16
Connexion du câble d'alimentation	17
Installation du dispositif antibasculement	20
Positionnement de la cuisinière et connexion de l'alimentation	21
Mise de niveau de la cuisinière	21
Terminer l'installation.....	21
Installation de la poignée de porte	22
Installation des rondelles en plastique.....	23
Instructions d'utilisation	24
Avant de commencer à utiliser la cuisinière.....	25
Conseils pour économiser l'énergie	25
Utilisation des brûleurs de surface.....	25
Identification des feux	26
Zones de cuisson	27
Utilisation d'un bouton de commande d'un brûleur de surface.....	27
Utilisation du brûleur de tenue au chaud au centre	28
Utilisation des ustensiles appropriés.....	28
Protection de la surface de cuisson en céramique.....	29
Utilisation du four	29
Réglages minimum et maximum	29
Positionnement des grilles du four	30
Utilisation de la ventilation du four	31
Utilisation de la lumière du four	31
Utilisation de la ventilation du four	31
Conseils pour la cuisson.....	31
Réglage de l'heure.....	31

Sélection de l'affichage de l'heure à 12 heures ou 24 heures.....	32
Utilisation du temporisateur	32
Cuisson.....	33
Réglage du thermostat.....	33
Cuisson et rôtissage à convection	33
Friture à convection	34
Programmation du temps de cuisson.....	34
Programmation de la mise en marche différée.....	35
Rôtissage.....	36
Maintien des aliments chauds.....	37
Pour alterner entre Fahrenheit ou Celsius.....	37
Activation ou désactivation des effets sonores.....	37
Verrouillage des commandes du four.....	37

Entretien..... 38

Nettoyage et entretien.....	39
Nettoyage du panneau de commandes	39
Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives	39
Nettoyage des surfaces en acier inoxydable	39
Nettoyage des grilles du four.....	39
Nettoyage de la porte du four.....	40
Nettoyage des boutons de commande des brûleurs de surface.....	40
Nettoyage de la surface de cuisson.....	40
Retrait et réinstallation de la porte du four.....	42
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement.....	46
Four autonettoyant.....	47
Nettoyage du four à la vapeur.....	48
Problèmes et solutions.....	48
Affichage du panneau de commandes	49
Surface de cuisson.....	49
Four.....	50
Tiroir	52
Codes d'erreur.....	53
Caractéristiques	54
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN.....	55

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lire et observer toutes les instructions avant d'utiliser le four pour éviter le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce guide ne couvre pas toutes les conditions potentielles susceptibles de se produire. Toujours contacter le responsable des réparations ou le fabricant en cas de problèmes qui ne sont pas compris.

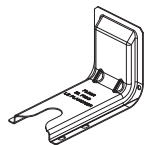
REMARQUES IMPORTANTES SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dispositif antibasculement



AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être sécurisée par un dispositif antibasculement correctement installé. APRÈS L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE, CONFIRMER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT A ÉTÉ CORRECTEMENT INSTALLÉ ET VÉRIFIER QU'IL EST CORRECTEMENT ENCLENCHÉ.



- Si le dispositif antibasculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et en mourir.
- Vérifier que le dispositif antibasculement a été correctement installé et enclenché à l'arrière droit (ou arrière gauche) du bas de la cuisinière.
- Si la cuisinière est déplacée puis remise en place, s'assurer que le dispositif antibasculement est réengagé à l'arrière droit ou gauche du fond de la cuisinière.

- Ne pas faire fonctionner la cuisinière sans le dispositif antibasculement installé et enclenché.
- L'inobservation de ces instructions peut être source de décès ou de brûlures sérieuses pour les enfants et les adultes.



AVERTISSEMENT

- Ne pas monter, s'appuyer, ni s'asseoir sur les portes de la cuisinière. Cela pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, causant des brûlures ou des blessures graves.
- Vérifier que le dispositif antibasculement est installé correctement. Pour vérifier si le dispositif antibasculement est correctement installé, agripper le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayer délicatement de l'incliner vers l'avant. Le dispositif antibasculement doit éviter que la cuisinière s'incline vers l'avant de plus de quelques centimètres.
- Si la cuisinière est retirée du mur pour une quelconque raison, s'assurer que le dispositif antibasculement est correctement réactivé quand la cuisinière est remise contre le mur. Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si l'utilisateur ou un enfant se met debout, s'assoit ou s'appuie sur la porte ouverte.
- Ne jamais retirer complètement les pieds de nivellement. Si les pieds de nivellement sont retirés, la cuisinière ne serait plus fixée correctement au support antibasculement.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire et observer toutes les instructions avant d'utiliser le four pour éviter le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce guide ne couvre pas toutes les conditions potentielles susceptibles de se produire. Toujours contacter le responsable des réparations ou le fabricant en cas de problèmes qui ne sont pas compris.

Remarques importantes sur les consignes de sécurité

Les consignes et avertissements de sécurité décrits dans ce manuel ne sont pas exhaustifs et des problèmes peuvent se produire. Il incombe à l'utilisateur de faire preuve de bon sens, de précaution et de soins lors de l'installation, l'entretien et la mise en service de ce four.

Signification des icônes et des signes dans ce guide de l'utilisateur :



ATTENTION

Pour réduire le risque d'incendie, d'explosion, de choc électrique ou de blessures lors de l'utilisation de ce four, observer ces précautions élémentaires.

 AVERTISSEMENT	Dangers ou pratiques inadaptées susceptibles de causer des blessures graves voire mortelles.
 ATTENTION	Les dangers ou les pratiques inadaptées peuvent causer des blessures mineures ou des dommages matériels.

POUR LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions élémentaires doivent être prises, dont :



ATTENTION

- Cet appareil électroménager est destiné à être utilisé tel que décrit dans ce *Guide de l'utilisateur*.
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones entourant celle-ci, les ouvertures des événements, les surfaces autour de ces ouvertures et les interstices autour de la porte du four.
- Veiller à ce que cette cuisinière soit correctement installée et mise à la terre par un installateur compétent.
- Maintenance par l'utilisateur : ne pas réparer ni remplacer un quelconque élément de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer un quelconque entretien, toujours débrancher la cuisinière en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- Ne pas ranger des objets susceptibles d'attirer la curiosité des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil ou sur le dossier de la cuisinière. Les enfants qui montent sur la cuisinière pour atteindre des objets d'intérêt peuvent se blesser sérieusement.
- Ne pas laisser les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ni sans surveillance à proximité d'une cuisinière en cours d'utilisation. Ne jamais autoriser les enfants à s'asseoir ou à se tenir sur un quelconque endroit de cet appareil.
- Ne jamais utiliser cet électroménager pour tiédir ou chauffer la pièce.

- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre des feux de graisse. Éteindre le four pour éviter que les flammes se répandent. Éteindre le feu ou les flammes en fermant la porte ou utiliser un produit chimique sec, du bicarbonate de soude ou un extincteur de type mousse.
- Éviter de rayer ou de cogner les portes de verre, les surfaces de cuisson ou les panneaux de commandes. Cela pourrait être source de rupture du verre. Ne rien faire cuire sur une surface de cuisson dont le verre est cassé. Un risque de choc électrique, d'incendie ou de coupures pourrait se produire.

Instructions de sécurité supplémentaires

- Ne pas ranger d'éléments dans l'appareil ni sur sa surface. Ne pas ranger des produits inflammables dans le four ou à proximité des brûleurs de surface. S'assurer que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la cuisinière avant sa mise en fonctionnement. Tenir les plastiques, les vêtements et le papier à l'écart des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- Porter des vêtements appropriés. Des vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de cet électroménager.
- N'utiliser que des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent être source de brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser les poignées toucher les brûleurs chauds. Ne pas utiliser de serviette ou des chiffons de grande taille.
- Apprendre aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre partie de la cuisinière.
- Pour toute sécurité, ne pas utiliser de nettoyeurs d'eau à haute pression ou à jet de vapeur.
- Si le câble d'alimentation a été endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service d'assistance technique ou d'autres personnes disposant des qualifications requises, afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient été informées quant à l'utilisation de l'appareil de manière sûre, par une personne responsable de leur sécurité.

Brûleurs de la surface de cuisson

- Ne jamais laisser les brûleurs de la surface de cuisson sans surveillance lors de réglages à haute température. Un débordement est source de débordements de fumée ou de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Revêtements de protection : Ne pas utiliser de feuille d'aluminium pour tapisser les cuvettes de propreté sur le brûleur de surface ou pour couvrir le fond du four sauf en cas de suggestion dans le manuel. L'installation inappropriée de ces revêtements pourrait présenter un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Pour éviter toute projection d'huile ou tout incendie, utiliser une quantité minimale d'huile lorsque les aliments sont frits dans une casserole peu profonde et éviter de cuire des aliments surgelés comportant trop de glace.
- Ne pas soulever la surface de cuisson. Le soulèvement de la surface de cuisson peut endommager la cuisinière et provoquer un fonctionnement défectueux.
- Ne pas utiliser la surface de cuisson sans ustensiles de cuisson. Si la surface de cuisson fonctionne sans ustensiles, les boutons de commande deviennent chauds.
- Ne jamais utiliser la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Être prudent lors de la manipulation de la surface de cuisson. La surface de cuisson en verre de la cuisinière restera chaude après que les commandes auront été mises en position d'arrêt.
- Faire attention lorsque des cuillères ou d'autres ustensiles d'agitation sont placés sur la surface de cuisson en verre lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Ils pourraient chauffer et être source de brûlures.
- Utiliser la taille de poêle appropriée. Cet électroménager dispose de plusieurs brûleurs de surface de tailles différentes. Choisir des casseroles et des poêles à fond plat qui soient assez grands pour couvrir le feu de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits laissera une partie de la surface de cuisson exposée à un contact direct, ce qui pourrait enflammer les vêtements. L'utilisation d'une casserole ou d'une poêle d'une taille qui correspond à celle de l'unité de surface améliorera l'efficacité.
- Les poignées de l'ustensile doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre jusqu'aux surfaces de cuisson adjacentes : pour réduire le risque de brûlures, d'enflammer un matériau inflammable et le déversement résultant d'un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile doit être orientée afin d'être vers l'intérieur sans s'étendre jusqu'aux surfaces de cuisson adjacentes.
- Ustensiles de cuisson émaillés : seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles avec cette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.
- Nettoyage : lire et suivre toutes les instructions et les avertissements indiqués sur les étiquettes des produits de nettoyage.
- S'assurer de savoir quel bouton de commande actionne chaque brûleur de surface. S'assurer d'avoir allumé le brûleur de surface correct.
- Toujours éteindre les brûleurs de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- Lors du flambage d'aliments sous la hotte, allumer le ventilateur.
- Surveiller la nourriture qui est frite à une chaleur élevée ou moyennement élevée.
- Ne pas ranger d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson, qui pourraient tomber et l'endommager.

- Ne pas utiliser de couvercles décoratifs de brûleurs de surface : si un brûleur est allumé accidentellement, le couvercle décoratif devient chaud et peut fondre. Des brûlures peuvent se produire si les couvercles chauds sont touchés. La surface de cuisson peut également être endommagée.

Sécurité électrique

- Installation correcte : veiller à ce que cette cuisinière soit correctement installée et mise à la terre par un installateur compétent.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes applicables. S'assurer que les électroménagers sont installés en conformité avec les normes de sécurité appropriées.
- Si cet appareil fonctionne mal ou si des fractures, des fissures ou des fentes apparaissent :
 - éteindre toutes les zones de cuisson;
 - débrancher la cuisinière de la prise secteur c.a.;
 - communiquer avec le centre de Service local.



AVERTISSEMENT

Si la surface de la surface de cuisson est fissurée, mettre l'appareil hors tension pour éviter tout choc électrique. Ne pas utiliser la surface de cuisson tant que le verre de surface n'a pas été remplacé.



AVERTISSEMENT

- Déconnecter la cuisinière de l'alimentation c.a. ou éteindre le disjoncteur avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- La cuisinière ne doit pas être placée sur une base.

Sécurité pour les enfants



AVERTISSEMENT

- Cet électroménager n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants sans supervision appropriée par un adulte responsable.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés pour vérifier qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Tenir les enfants éloignés de la porte lorsqu'elle est ouverte ou fermée, car ils risquent de se cogner sur la porte ou de s'y coincer les doigts.
- Les zones de cuisson deviendront chaudes pendant leur utilisation. Pour éviter que les jeunes enfants ne se brûlent, les éloigner de l'appareil pendant la cuisson.



AVERTISSEMENT

- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Pour éviter les risques de brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Four

- **NE PAS TOUCHER LES BRÛLEURS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les brûleurs de cuisson peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les surfaces intérieures peuvent être suffisamment chaudes pour être source de brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou des matériaux inflammables au contact des brûleurs ou des surfaces intérieures du four tant qu'ils n'ont pas eu le temps de se refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent être suffisamment chaudes pour être source de brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures des événements du four, les surfaces autour de ces ouvertures, la porte du four et la fenêtre de la porte du four.
- **Ne pas chauffer de contenants d'aliments non ouverts.** Une accumulation de pression peut provoquer une explosion du récipient et être source de blessures.
- **Ne pas utiliser le four à des fins de stockage.** Les articles entreposés dans le four pourraient prendre feu.
- **Prendre des précautions lors de l'ouverture de la porte du four.** Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer des aliments.
- **Revêtement de protection.** Ne pas utiliser de feuille d'aluminium pour couvrir le fond du four. L'installation inappropriée de ces revêtements pourrait présenter un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Garder les conduits de ventilation du four dégagés.** La ventilation du four est située au-dessus du brûleur de surface arrière droit. Cette zone pourrait devenir chaude pendant l'utilisation du four. Ne jamais bloquer cette ventilation ni mettre du plastique ou des articles sensibles à la chaleur dessus.
- **Disposition des grilles du four.** Toujours placer les grilles du four à la position souhaitée lorsque le four est froid. En cas de manipulation des grilles lorsque le four est chaud, utiliser des poignées. Ne pas laisser les poignées toucher les brûleurs chauds du four.
- Ne pas laisser de papier d'aluminium ou une sonde à viande entrer en contact avec les brûleurs.

- **Pendant l'utilisation, l'électroménager devient chaud.** Veiller à ne pas toucher les brûleurs à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre du four. Ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.

Hotte de ventilation :

- Nettoyer régulièrement les hottes. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

Surfaces de cuisson en verre ou en céramique

- **NE PAS TOUCHER LA SURFACE OU LES ESPACES PROCHES DES BRÛLEURS.** Les brûleurs de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les espaces autour des brûleurs de surface peuvent être suffisamment chauds pour être source de brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou des matériaux inflammables au contact des brûleurs de surface ou des espaces proches des brûleurs tant qu'ils n'ont pas eu le temps de se refroidir. Parmi ces zones figurent la surface de cuisson et la partie qui fait face à la surface de cuisson.
- Ne rien faire cuire sur une surface de cuisson cassée. Si la surface de cuisson se casse, les liquides de nettoyage et les déversements de liquides peuvent pénétrer à l'intérieur de la surface cassée et être source de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien agréé.
- Faire très attention lors du nettoyage de la surface de cuisson. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, veiller à éviter les brûlures de vapeur. Certains produits nettoyants peuvent générer des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Avertissements importants relatifs à l'installation



AVERTISSEMENT

- Ce produit doit être installé par un technicien qualifié ou une société de service.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer un choc électrique, un incendie, une explosion, un fonctionnement défectueux de l'appareil ou des blessures.
- Désemballer le four, retirer tous les matériaux d'emballage et examiner le four pour vérifier l'absence de dommages, tels que des bosses à l'intérieur ou à l'extérieur du four, des verrous de porte cassés, des fentes dans la porte ou une porte qui n'est pas alignée correctement. En cas de dommage, ne pas utiliser ce four et contacter immédiatement le revendeur.
- Cet appareil doit être mis à la terre correctement.
- Ne pas mettre cet appareil à la terre sur une conduite de gaz, un tuyau d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
 - Cela pourrait être source de choc électrique, d'explosion ou de problèmes avec le produit.
- Ne jamais, en aucune circonstance, couper ou retirer la troisième broche (de mise à la terre) du câble d'alimentation.
- Connecter la cuisinière à un circuit qui fournit l'ampérage correct.
- Brancher le câble d'alimentation sur une prise secteur correctement mise à la terre avec la configuration appropriée. Ce four doit être le seul produit connecté à ce circuit.
- Ne pas utiliser un câble d'alimentation endommagé ou de prise secteur mal fixée.
 - Cela risquerait de provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation ou le plier de façon excessive.
- Ne pas entortiller ou attacher le câble d'alimentation.
- Ne pas accrocher le câble d'alimentation sur un objet métallique, ni l'insérer entre des objets.
 - Cela risquerait de provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, contacter le centre de réparation le plus proche.
- Placer tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Les enfants peuvent les utiliser pour jouer et se blesser.
- Installer l'appareil sur un sol de niveau et robuste qui peut supporter son poids.
 - Le non-respect de cette consigne peut être source de vibrations anormales, de bruit ou de problèmes avec le produit.
- Ne pas installer l'appareil dans un lieu humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit directement exposé à la lumière solaire ou à l'eau (gouttes de pluie).
 - Cela risquerait de provoquer un choc électrique ou un incendie.

Avertissements importants relatifs à l'installation



ATTENTION

- Si l'appareil est inondé par un liquide quelconque, le débrancher en coupant le disjoncteur qui l'alimente. Pour plus de détails, contacter le centre de réparation agréé le plus proche. Le non-respect de cette règle risque de provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Si l'appareil émet un bruit inhabituel, une odeur de brûlé ou de la fumée, le mettre immédiatement hors tension et contacter le centre de réparation le plus proche.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Ne pas toucher le câble d'alimentation. Ne pas toucher l'électroménager.
 - Une étincelle pourrait provoquer une explosion ou un incendie.
- Veiller à ne pas toucher la porte du four, les brûleurs ou toute autre partie chaude avec le corps pendant ou juste après la cuisson.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer des brûlures.
- Si un matériau s'enflamme dans le four à micro-ondes, garder la porte du four fermée, éteindre le four et déconnecter le câble d'alimentation ou couper l'alimentation électrique au fusible ou disjoncteur. Si la porte est ouverte, le feu peut se répandre.
- Toujours observer ces précautions de sécurité lors de l'utilisation du four. L'utilisateur ne doit jamais essayer de réparer lui-même le four, il existe une tension dangereuse à l'intérieur. Si une réparation est nécessaire, contacter le centre de réparation agréé le plus proche.
- Si l'appareil est utilisé alors qu'il a été contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela peut entraîner un problème avec l'appareil.
- Faire attention lors du retrait de l'emballage des aliments sortis de l'appareil.
 - Si la nourriture est chaude, de la vapeur chaude peut être émise brusquement lorsque l'emballage est retiré et cela peut entraîner des brûlures.
- Si un corps étranger (de l'eau par exemple) pénètre dans l'appareil, contacter le centre de réparation le plus proche.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Ne pas toucher le câble d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Maintenir tous les matériaux d'emballage à l'écart des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
 - Si un enfant met un sac sur sa tête il pourrait s'étouffer.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, sans être supervisés.
- S'assurer que les commandes de l'électroménager et les zones de cuisson sont hors de la portée des enfants.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer un choc électrique, des brûlures ou des blessures.
- Ne pas toucher l'intérieur de l'électroménager immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'électroménager sera chaud.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer des brûlures.
- Ne pas utiliser de produits aérosols ou d'autres objets à proximité du four.
 - Les articles inflammables ou les pulvérisateurs peuvent provoquer des incendies ou des explosions.
- Ne pas insérer de doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans les entrées, les sorties ou les orifices. Si des substances étrangères sont insérées dans l'un de ces orifices, contacter le fournisseur de produits ou le centre de service le plus proche.
- Tout réglage ou réparation de la porte du four doit être effectué par un professionnel agréé.
- Ne pas modifier ni effectuer des réglages ou des réparations de la porte. Il ne faut en aucun cas retirer la porte ou l'étagère extérieure du four.
- Ne pas entreposer ni utiliser ce four à l'extérieur.
- Ne jamais utiliser cet électroménager autrement que pour la cuisson.
 - L'utilisation de cet électroménager autrement que pour la cuisson peut être source d'incendie.
- Ne jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne pas les utiliser pour la cuisson.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer un incendie.
- Ne pas chauffer les aliments emballés dans du papier provenant de magazines, de journaux, etc.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne pas ouvrir la porte quand les aliments dans le four sont en train de brûler.
 - Si la porte est ouverte, cela cause une entrée d'oxygène et peut enflammer les aliments.
- Ne pas exercer une pression excessive à la porte ni à l'intérieur de l'électroménager. Ne pas heurter la porte ni l'intérieur de l'électroménager.
 - Se pendre à la porte peut être source de défaillance du produit et provoquer des blessures graves.
 - Si la porte semble endommagée, ne pas utiliser l'électroménager. Communiquer avec un centre de réparation.

- Ne pas tenir de la nourriture dans les mains nues pendant ou après la cuisson.
 - Utiliser des gants de cuisson. Les aliments peuvent être très chauds et provoquer des brûlures.
- Les surfaces de la poignée et du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour être source de brûlures après la cuisson.

Précautions d'utilisation



ATTENTION

- Si la surface de cuisson est fissurée, mettre l'appareil hors tension.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer un choc électrique.
- Les plats et les récipients peuvent devenir chauds. Manipuler avec soin.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent être source de brûlures. Enlever soigneusement les couvercles des récipients, en dirigeant la vapeur à l'écart des mains et du visage.
- Faire attention, car les boissons ou les aliments peuvent être très chauds après avoir été chauffés, en particulier lorsqu'un enfant est nourri. Vérifier que les aliments se sont refroidis suffisamment.
- Faire attention lors de la cuisson de liquides comme de l'eau ou d'autres boissons.
 - S'assurer de remuer pendant et après la cuisson.
 - Éviter d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
 - Après la cuisson, attendre au moins 30 secondes avant de retirer le liquide chaud.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer un débordement brusque du contenu et causer des brûlures.
- Ne pas grimper sur l'électroménager ni y placer des objets (par exemple de la lessive, des couvercles de four, des bougies ou des cigarettes allumées, des plats, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.).
 - Des articles tels que des tissus peuvent rester coincés dans la porte.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer un choc électrique, un incendie, un fonctionnement défectueux de l'appareil ou des blessures.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec des mains humides.
 - Cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Ne pas pulvériser de produits volatiles tels qu'un insecticide sur la surface de l'électroménager.
 - Cela peut être dangereux pour les personnes et être source de choc électrique, d'incendie ou d'un fonctionnement défectueux de l'appareil.
- Ne pas approcher la face ou le corps de l'appareil pendant la cuisson ou en cas d'ouverture de la porte juste après la cuisson.
- Faire attention que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'électroménager.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer des brûlures chez les enfants.
- Ne pas placer des aliments ou des objets lourds sur le bord de la porte du four.
 - En cas d'ouverture de la porte, les aliments pourraient tomber, provoquant des brûlures ou des blessures.
- Ne pas refroidir brusquement la porte, l'intérieur de l'appareil ou un plat en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson.
 - Cela pourrait endommager l'appareil. La pulvérisation de vapeur ou d'eau peut être source de brûlures ou de blessures.
- Ne pas faire fonctionner le four quand il est vide, sauf pour l'autonettoyage.
- Ne pas rayer le verre de la porte du four avec un objet tranchant.
 - Cela pourrait endommager le verre ou le casser.
- Ne rien poser directement sur la surface de l'appareil quand celui-ci est en marche.
- Ne pas utiliser de récipients scellés. Retirer les sceaux et les couvercles avant la cuisson. Les récipients scellés peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression même après l'arrêt du four.
- Veiller à ce que les aliments qui sont cuits dans le four n'entrent pas en contact avec le brûleur.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne pas trop cuire les aliments.
 - Les aliments trop cuits pourraient provoquer un incendie.

Avertissements critiques relatifs au nettoyage



ATTENTION

- Ne pas nettoyer l'appareil en l'aspergeant directement avec de l'eau.
- Ne pas utiliser de benzène, de diluant ou de l'alcool pour nettoyer l'appareil.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer la décoloration, la déformation ou l'endommagement de l'appareil ou être cause d'un choc électrique ou d'un incendie.
- Faire attention de ne pas se blesser lors du nettoyage de l'électroménager (extérieurement ou intérieurement).
 - L'utilisateur pourrait se blesser sur les bords acérés de l'électroménager.

- Ne pas nettoyer le four avec un nettoyant à vapeur. Utiliser plutôt la fonction de nettoyage à la vapeur intégrée de l'appareil.
 - Cela pourrait provoquer de la corrosion.
- Conserver l'intérieur du four propre. Les particules alimentaires ou les éclaboussures d'huile collées aux parois ou au sol du four peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité du four.

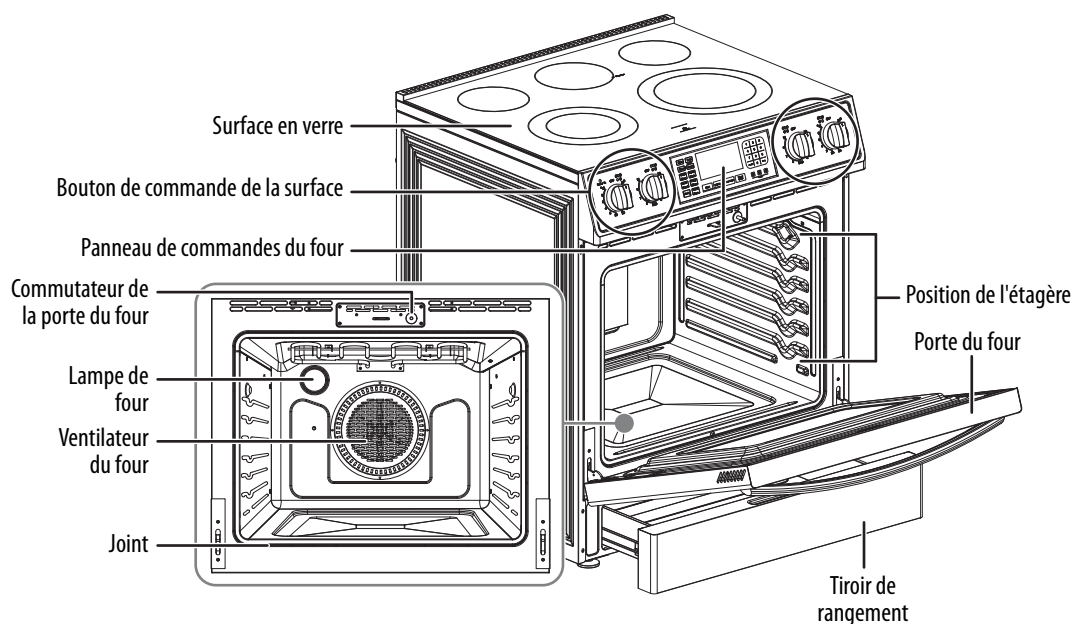
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques

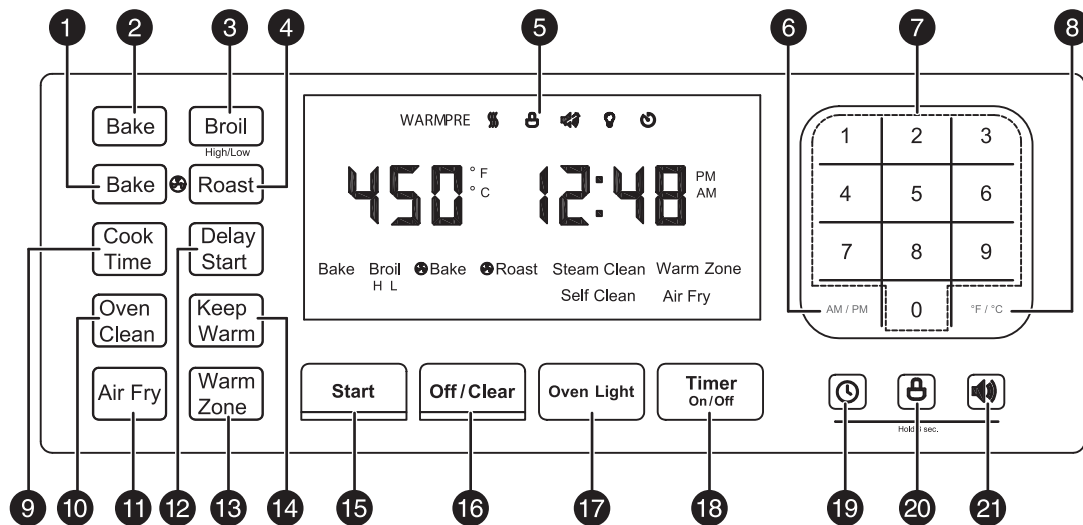
Contenu de l'emballage

- Cuisinière électrique à convection sur pieds de 136 cm³ (4,8 pi³) avec autonettoyage et friture à convection
- Dispositif antibasculement (1) et vis ST5* de 40 mm (4)
- Poignée du four (1) avec clé hexagonale (1)
- Grilles du four (2)
- Panier de friteuse à convection (1)
- Boutons (4)
- Rondelles en plastique arrière (2) avec vis ST5* de 20 mm (2)
- *Guide de l'utilisateur*

Composants principaux



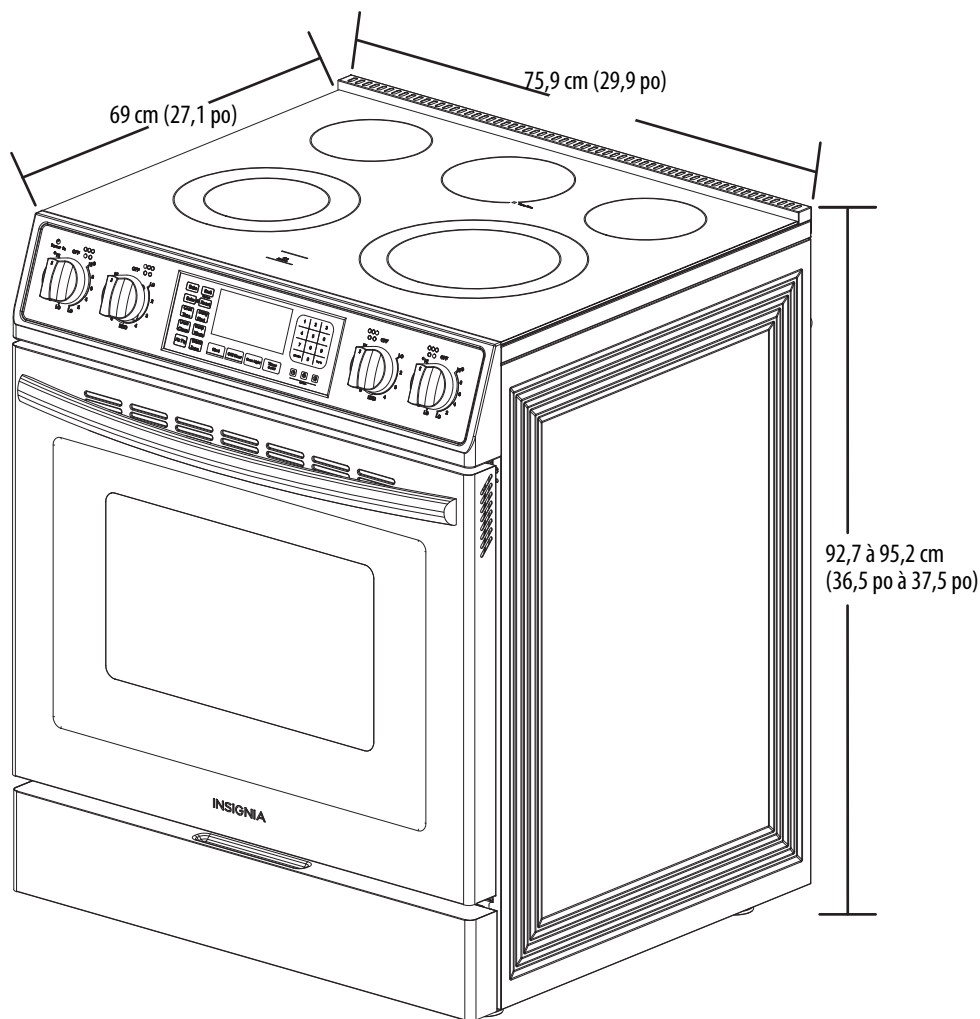
Panneau de commandes du four



N°	PAVÉ TACTILE	DESCRIPTION
1	Bake (Cuisson) (Cuisson à convection)	Active le ventilateur pendant la cuisson. Fournit une chaleur plus constante en faisant circuler l'air à l'intérieur du four pendant la cuisson. Fait cuire de grandes quantités de produits à cuire sur plusieurs étagères en même temps.
2	Bake (Cuisson)	Active la fonction de cuisson. Cuit uniformément les aliments en utilisant le brûleur inférieur du four.
3	Broil (Griller)	Active la fonction pour griller. Cuit les aliments en utilisant uniquement le brûleur supérieur du four. Il est possible de sélectionner Broil Hi (Griller à haute température) ou Broil Lo (Griller à basse température). Appuyer une fois sur cette touche pour le mode de cuisson élevé. Appuyer deux fois sur cette touche pour le mode de cuisson bas.
4	Roast [Rôtir] (Rôtissage à convection)	Active le ventilateur pendant le rôtissage. Fournit une chaleur plus constante en faisant circuler l'air à l'intérieur du four pendant la cuisson. Cuit de gros morceaux de viande.
5	Afficheur	Indique l'heure, la température du four, si le four est en mode de cuisson, grill ou autonettoyage, et la durée réglée pour la minuterie ou le fonctionnement automatique du four. Quand le four chauffe, l'icône (chauffage) s'affiche.
6	AM/PM (a.m. ou p.m.)	Appuyer pendant trois secondes pour passer du format 12 heures au format 24 heures. Lorsque le réglage de l'heure actuelle est effectué, appuyer sur cette touche pour sélectionner le format de l'heure a.m. ou p.m.
7	Touches numériques	Règlent les durées, les températures et les fonctions pré-réglées du four.
8	°C /°F	Appuyer pendant une seconde pour alterner entre Fahrenheit et Celsius.
9	Cook Time (Temps de cuisson)	Fonction du temps de cuisson activée. Utiliser le pavé numérique pour programmer le temps de cuisson des aliments souhaité. Le four s'arrête automatiquement quand le délai programmé est expiré.
10	Oven Clean (Nettoyage du four)	Active la fonction de nettoyage du four. Le nettoyage à la vapeur et le nettoyage automatique sont des options.
11	Air Fry (Friture à convection)	Permet d'activer et de désactiver le mode de friture à convection.
12	Démarrage différé	Règle le four pour qu'il démarre et s'arrête automatiquement. À utiliser avec les fonctions Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson à convection), Convection Roast (Rôtissage à convection) ou Cook Time (Durée de cuisson).
13	Zone de réchauffement	Active ou désactive le centre de chauffage de 100W sur la surface de cuisson.
14	Garder chaud	Conserve le four chaud après la cuisson. Cela réduit la température du four et le maintient à 65° C (150° F) jusqu'à trois heures.

N°	PAVÉ TACTILE	DESCRIPTION
15	Start (Démarrer)	Lance les fonctions de cuisson, de nettoyage ou de minutage du four.
16	Off/Clear (Désactivé/Supprimer)	Permet d'annuler toutes les opérations du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
17	Lampe de four	Appuyer sur cette touche pour allumer et éteindre la lumière du four.
18	Timer On/Off (Minuterie de marche à arrêt)	Active la minuterie pour saisir la durée souhaitée.
19	 Clock Set (Réglage de l'heure)	Appuyer pendant trois secondes pour activer la caractéristique de réglage de l'heure, puis établir l'heure actuelle.
20	 Lock (Verrouiller)	Appuyer sur cette touche pendant trois secondes pour désactiver le pavé tactile du panneau de commandes, afin d'éviter que le four soit mis en marche accidentellement. Le pavé tactile reste verrouillé jusqu'à ce que la fonction soit désactivée.
21	 Sound (Son)	Appuyer sur cette touche pendant trois secondes pour activer ou désactiver le son.

Dimensions de la cuisinière



Installation

Cuisinière électrique à convection de 136 cm³ (4,8 pi³) avec autonettoyage et friture à convection

Choix d'un emplacement.....	14
Dégagements requis et dimensions.....	14
Exigences électriques	15
Installation de la cuisinière	16
Outils nécessaires (non inclus)	16
Articles non inclus.....	16
Informations destinées à l'installateur :.....	16
Connexion du câble d'alimentation	17
Connexion du câble d'alimentation	17
Installation du dispositif antibasculement.....	20
Positionnement de la cuisinière et connexion de l'alimentation	21
Mise de niveau de la cuisinière.....	21
Terminer l'installation	21
Installation de la poignée de porte.....	22
Installation des rondelles en plastique	23

Choix d'un emplacement

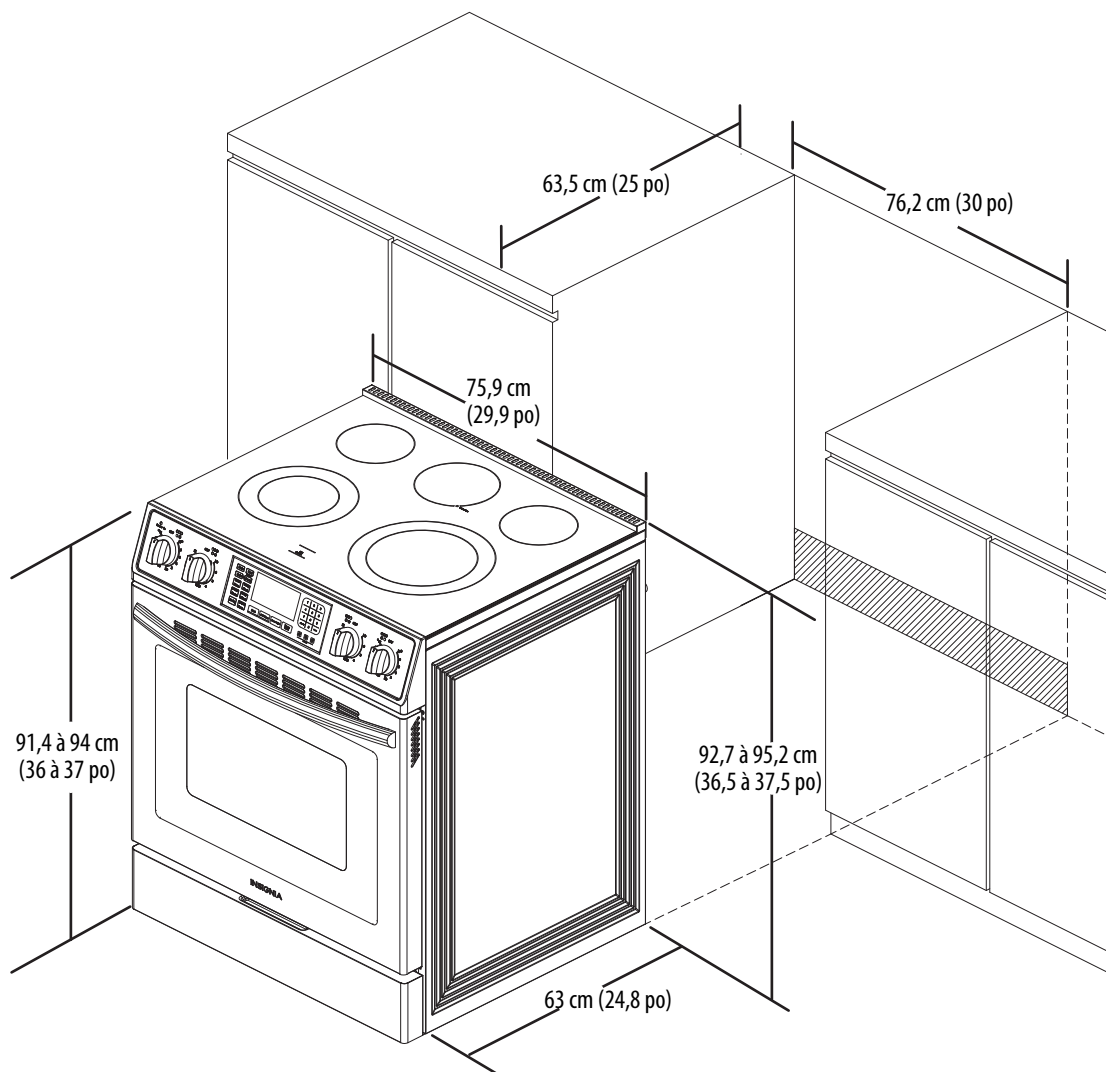
Dégagements requis et dimensions

AVANT DE COMMENCER à installer la cuisinière, se référer aux informations, dimensions et dégagements suivants. Ne pas installer la cuisinière à un endroit où elle peut être soumise à de forts courants d'air. Prévoir des dégagements adéquats entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sécuritaire de la cuisinière. L'emplacement de la prise électrique peut être ajusté pour respecter les dimensions et les dégagements suivants.

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

ATTENTION :

Cette cuisinière a été conçue pour respecter la température maximale admissible des armoires en bois, soit 90° C (194° F). S'assurer que le revêtement du mur, des comptoirs et des armoires autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur jusqu'à 90° C (194° F) générée par l'appareil. Dans le cas contraire, une décoloration, une délamination ou une fonte peuvent se produire.



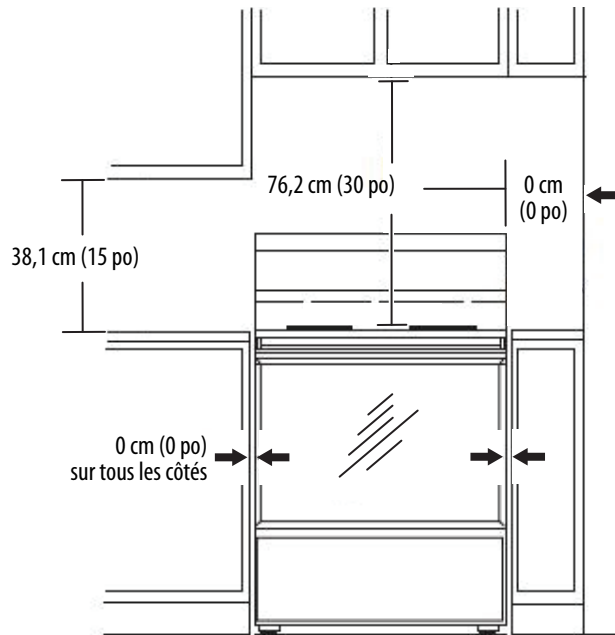
Dimensions minimum

S'assurer que le revêtement du mur, les comptoirs et les armoires et le plancher autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur jusqu'à 90° C (194° F) générée par l'appareil.

Permet un dégagement minimum de 76,2 cm (30 po), entre les éléments de surface et la partie inférieure non protégée de l'armoire en bois ou en métal, ou permet un minimum de 61 cm (24 po) lorsque le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par du carton à l'enrouleuse ignifuge d'au moins 0,6 cm (0,25 po), recouvert d'au moins une feuille d'acier MSG n° 28, d'une feuille d'acier inoxydable de 0,038 cm (0,015 po), d'une feuille d'acier inoxydable de 0,038 cm (0,015 po), d'aluminium de 0,061 cm (0,024 po) ou de cuivre de 0,051 cm (0,020 po).

Cette cuisinière a été approuvée pour un espace de 0 cm (0 po) par rapport aux surfaces adjacentes au-dessus de la surface de cuisson. Toutefois, nous recommandons un espace minimum de 15,2 cm (6 po) par rapport aux surfaces à moins de 38,1 cm (15 po) au-dessus de la surface de cuisson et l'armoire adjacente pour réduire l'exposition à la vapeur, les éclaboussures de graisse et la chaleur.

Pour éliminer les risques de brûlure ou d'incendie au-dessus des surfaces de cuisson, ne pas monter une armoire de rangement au-dessus de l'appareil. Si une armoire de rangement doit être placée directement au-dessus de la surface de cuisson, on peut réduire les risques en installant une hotte de ventilation qui dépasse d'au moins 12,7 cm (5 po) la face avant des armoires. Les armoires installées au-dessus de la surface de cuisson ne doivent pas avoir une profondeur supérieure à 40,6 cm (16 po).



Exigences électriques

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharges électriques ou de blessures :

- Retirer le fusible du domicile ou déconnecter le disjoncteur avant de commencer l'installation.
- La cuisinière doit être alimentée avec la tension et la fréquence correctes, et doit être connectée à un circuit de dérivation individuel, correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible ayant l'ampérage indiqué sur la plaque signalétique située au-dessus du panneau supérieur du tiroir du bas.
- Nous recommandons de faire raccorder le câblage électrique et le branchement de la cuisinière par un électricien qualifié. Après l'installation, demander à l'électricien de montrer où la cuisinière principale peut être déconnectée.
- Vérifier avec les autorités locales quels sont les codes électriques qui s'appliquent localement. Si le four n'est pas branché conformément aux codes en vigueur, cela peut être source de conditions dangereuses. En l'absence de codes locaux, la cuisinière doit être câblée avec des fusibles pour remplir les exigences du Code national de l'électricité (CNE), ANSI/NFPA N° 70 (dernière édition).

Depuis le 1^{er} janvier 1996, le Code national de l'électricité exige que les nouvelles constructions (non existantes) utilisent une connexion à 4 conducteurs pour une cuisinière électrique.

- Lors de l'installation de la cuisinière électrique dans une nouvelle construction, suivre les instructions dans Connexion d'un câble d'alimentation à 4 fils à la page 18.
- Il faut utiliser un système électrique à 3 ou 4 fils, c.a. monophasé, 208Y/120 volts ou 240/120 volts, 60 H.
- Si l'équipement électrique existant ne respecte pas les exigences précitées, faire appel à un électricien certifié pour installer une prise secteur approuvée.
- Utiliser uniquement un câble de cuisinière à 3 ou 4 conducteurs homologué UL. Ces câbles peuvent être munis de bornes à anneaux sur les fils et d'un dispositif de décharge de traction.

- Un câble d'alimentation de 40 A avec une tension minimale de 125/250 volts est nécessaire. Nous ne recommandons pas un câble de 50A, mais s'il est utilisé, il doit être certifié pour une utilisation avec des ouvertures de connexion d'un calibre nominal de 35 cm (13,8 po). Veiller à centrer le câble et le dispositif de décharge de traction dans l'orifice de débouchure pour éviter que la bordure n'endommage le câble.
- Comme les bornes de cuisinière ne sont pas accessibles une fois que la cuisinière est en place, il faut utiliser un conduit ou un câble de service flexible.

Installation de la cuisinière

AVERTISSEMENT : Il est recommandé de faire installer la cuisinière par un professionnel.

Si la cuisinière n'est pas installée correctement, une mise à la terre incorrecte peut être source d'incendie ou d'explosion, provoquant des blessures, voire la mort.

Outils nécessaires (non inclus)



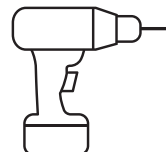
Pince



Tournevis à douille de 1/4 po



Clé à molette



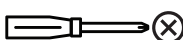
Perceuse



Niveau



Crayon



Tournevis cruciforme

Articles non inclus

- Câble d'alimentation à 4 ou 3 fils
- Dispositif de décharge de traction

Informations destinées à l'installateur :

- 1 Lire ce manuel avant l'installation de la cuisinière.
- 2 Observer toutes les normes et réglementations en vigueur.
- 3 Veiller à conserver ces instructions avec la cuisinière.
- 4 Avant l'installation de la cuisinière dans une zone de section couverte avec du linoléum ou tout autre revêtement de sol synthétique, s'assurer que le revêtement de sol peut accepter des températures d'au moins 82° C (180° F) sans se rétrécir, se déformer ni se décolorer.
- 5 Ne pas installer la cuisinière sur une moquette sauf si un isolant a été placé ou une feuille de contreplaqué de 0,6 cm (0,25 po) a été installée entre la cuisinière et la moquette.

Avant l'installation de la cuisinière

- 1 Enlever l'emballage extérieur et intérieur.
- 2 Essuyer les surfaces du four avec un chiffon humide ou une éponge, puis les sécher avec un chiffon sec.

Catégorie de cuisinière		Spécification du calibre de la tresse du câble d'alimentation et de la protection du circuit
120/140V	120/208V	A
8,8 à 16,5 kW	7,8 à 12,5 kW	40 ou 50
16,6 à 22,5 kW	12,6 à 18,5 kW	50

Cette cuisinière peut être connectée directement au boîtier du disjoncteur (ou déconnexion par fusible) par un câble en cuivre à gaine souple ou non métallique.

Laisser un jeu de 61 à 91,4 cm (2 à 3 pi) dans la ligne afin que la cuisinière puisse être déplacée si un entretien est nécessaire.

Un connecteur de conduit homologué UL doit être fourni à chaque extrémité du câble d'alimentation électrique (à la cuisinière et à la boîte de jonction).

La taille des fils et les connexions doivent être conformes à la catégorie de la cuisinière.

Le schéma de câblage figure sur une plaque signalétique située sur le panneau arrière.

Connexion du câble d'alimentation

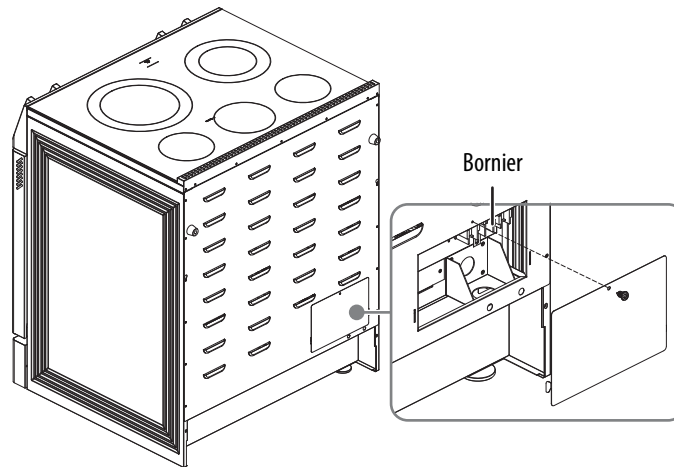
AVERTISSEMENT :

- Une mise à la terre du circuit électrique est requise pour cette cuisinière.
 - Ne pas se connecter à l'alimentation électrique tant que la cuisinière n'est pas complètement mise à la terre.
 - Cette cuisinière doit être connectée à un système de câblage métallique permanent mis à la terre ou un connecteur de mise à la terre doit être connecté aux bornes de mise à la terre ou au conducteur de câble de la cuisinière.
- L'inobservation des instructions indiquées ci-dessus risque d'entraîner un choc électrique ou des blessures corporelles.

Remarque : Les connexions du câble d'alimentation décrites ci-dessous ne s'appliquent qu'au modèle NS-RGFCES2. La NS-RGFCES2-C est livrée avec un câble d'alimentation.

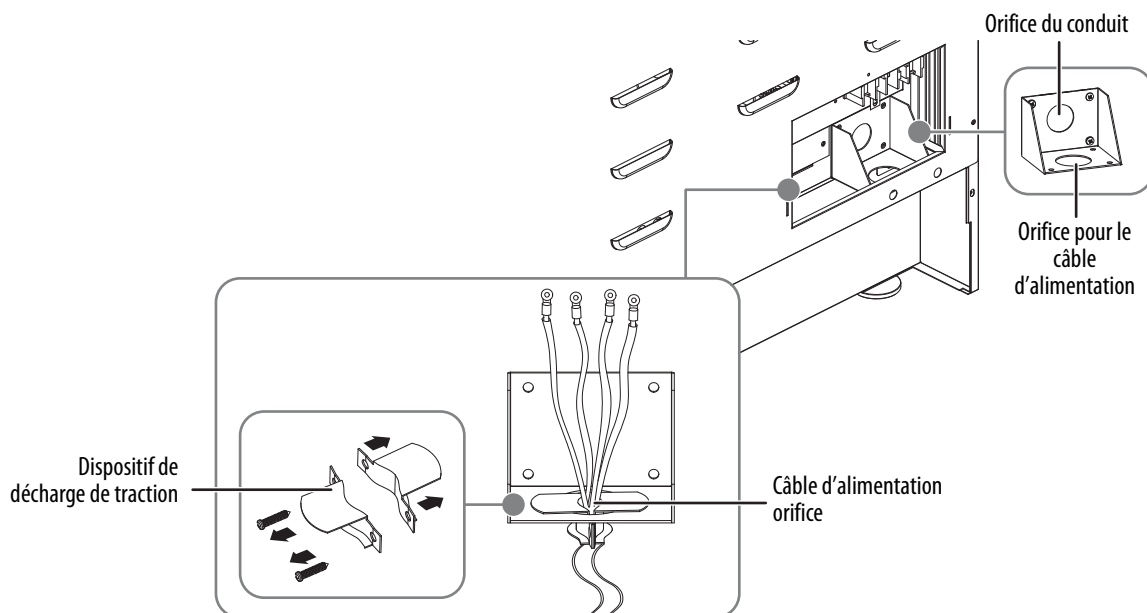
Retrait du cache du bornier

- 1 Retirer les deux vis de fixation du cache du bornier au dos de la cuisinière. Ne pas se débarrasser des vis. Elles seront nécessaires pour réinstaller le cache.

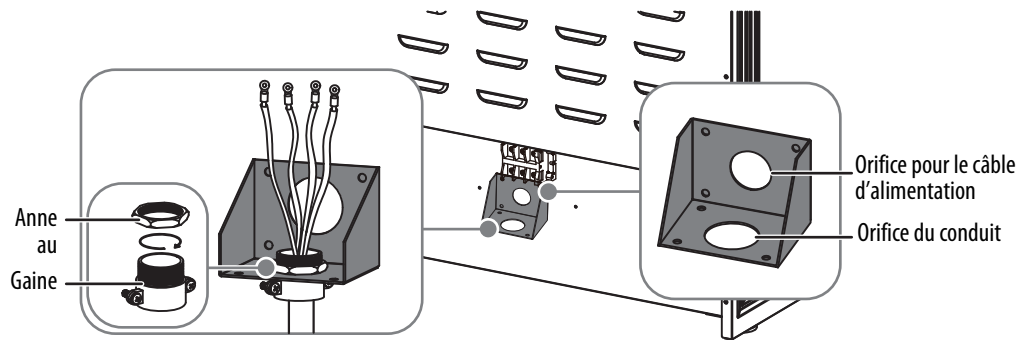


- 2 Pour l'installation du câble d'alimentation, accrocher la décharge de traction sur l'orifice de 3,5 cm (1 3/8 po) du câble d'alimentation située dans la partie arrière inférieure du four. Insérer le câble d'alimentation dans la décharge de traction, puis resserrer la décharge de traction.

Remarque : Le câble d'alimentation doit être installé avec un dispositif de décharge de traction. Fixer le dispositif de décharge de traction dans l'ouverture de la plaque de connexion du conduit.



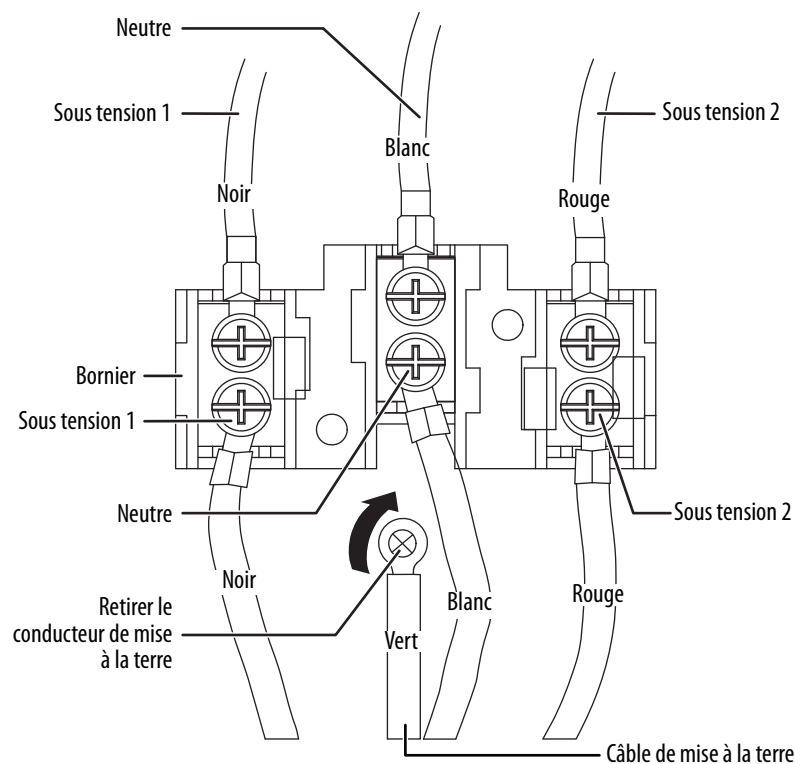
- 3 Pour l'installation du conduit, insérer le dispositif de décharge de traction dans l'orifice du conduit de 2,8 cm (1 1/8 po), puis installer le conduit à travers le corps du dispositif de décharge de traction et fixer ce dernier avec son anneau.



Pour connecter un câble d'alimentation à 4 fils, aller à [Connexion d'un câble d'alimentation à 4 fils](#) à la page 18.

Pour connecter un câble d'alimentation à 3 fils, aller à [Connexion d'un câble d'alimentation à 3 fils](#) à la page 19.

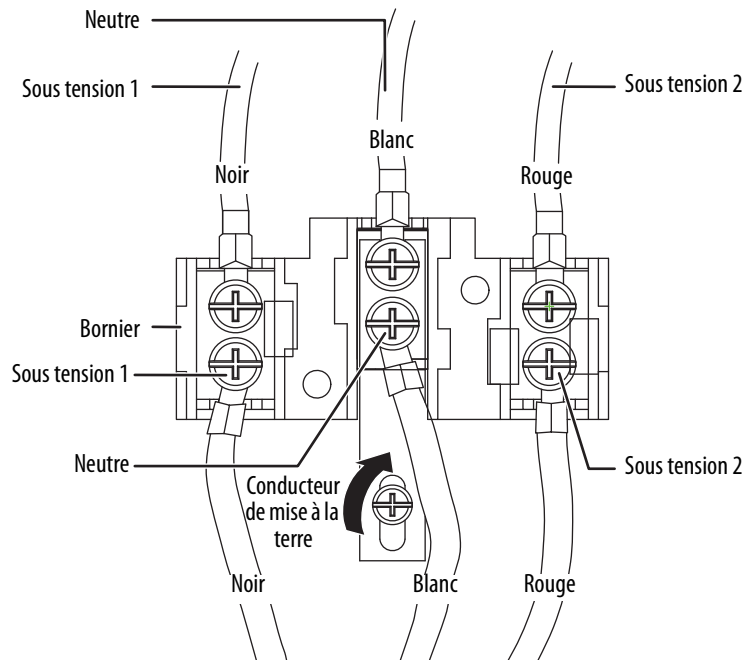
Connexion d'un câble d'alimentation à 4 fils



- 1 Déconnecter l'alimentation au niveau du disjoncteur ou de la boîte de fusibles avant d'effectuer la connexion électrique.
- 2 Retirer les trois vis de la borne inférieure du bornier et retirer la vis de mise à la terre.
- 3 Retirer et jeter le conducteur de mise à la terre situé entre la vis de la borne centrale et la vis de mise à la terre. Ne jeter aucune des vis.
- 4 Insérer la vis de mise à la terre dans l'anneau de la borne du câble d'alimentation et dans l'encadrement de la cuisinière.
- 5 Insérer les trois vis de la borne (retirées précédemment) dans chaque anneau de la borne du câble d'alimentation et dans les bornes inférieures du bornier. S'assurer que le câble central (blanc/neutre) est connecté dans la position centrale inférieure du bornier.
- 6 Réinstaller et serrer les vis fermement dans le bornier.

7 ATTENTION : Vérifier la tension après avoir connecté le câble d'alimentation.

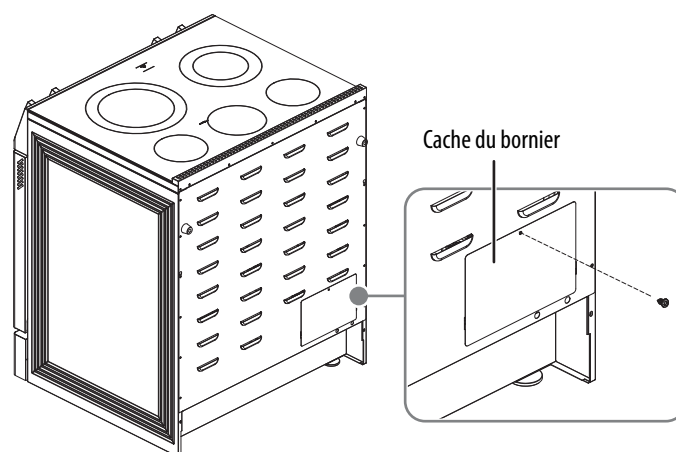
Sous tension 1 – Neutre	120V
Sous tension 2 – Neutre	120V
Sous tension 1 – Sous-tension 2	208V à 240V

8 Aller à Remettre le cache du bornier à la page 20.**Connexion d'un câble d'alimentation à 3 fils**

- 1 Retirer les trois vis de la borne inférieure de la borne du bornier.
- 2 Insérer les trois vis de la borne dans chaque anneau de la borne du câble d'alimentation et dans les bornes inférieures du bornier. S'assurer que le fil central (blanc/neutre) est connecté dans la position centrale inférieure du bornier.
- 3 Serrer les vis fermement au bornier. **NE PAS retirer la connexion au conducteur de mise à la terre.**
- 4 **ATTENTION :** Vérifier la tension après avoir connecté le câble d'alimentation.

Sous tension 1 – Neutre	120V
Sous tension 2 – Neutre	120V
Sous tension 1 – Sous-tension 2	208V à 240V

5 Aller à Remettre le cache du bornier à la page 20.



- 1 Vérifier que le câble est serré dans son emplacement, en utilisant le dispositif de décharge de tension. Voir l'étape 2 à la section Retrait du cache du bornier à la page 17.
- 2 Aligner le cache du bornier avec les orifices de vis au dos de la cuisinière.
- 3 Insérer les deux vis retirées précédemment à travers les orifices du cache et dans les orifices à l'arrière de la cuisinière.
- 4 Serrer les vis.

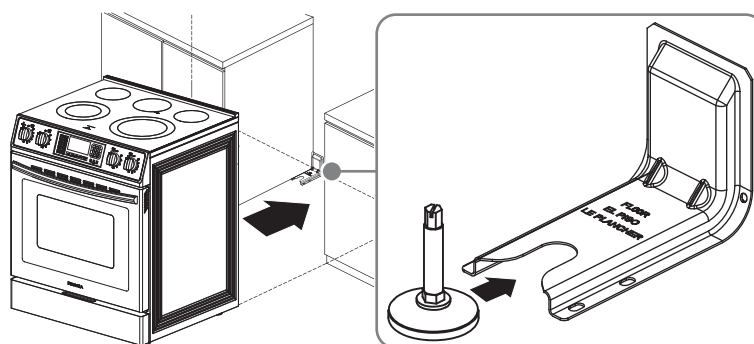
Installation du dispositif antibasculement

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être sécurisée par le support antibasculement fourni.

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser et blesser des personnes.
 - Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et en mourir.
 - Installer le dispositif antibasculement sur la cuisinière et la structure en suivant les instructions d'installation.
 - S'assurer que la cuisinière est connectée au dispositif antibasculement installé à la structure.
 - Si la cuisinière est retirée du mur pour effectuer du nettoyage, la réparer ou autre, s'assurer que le dispositif antibasculement est correctement réactivé quand la cuisinière est remise contre le mur. Dans le cas d'une utilisation anormale (telle qu'une personne debout, assise ou appuyée sur une porte ouverte), si cette précaution n'est pas prise, la cuisinière pourrait basculer. Des blessures pourraient se produire en raison de liquides chauds répandus ou de la cuisinière elle-même.
- L'inobservation de ces instructions peut être source de décès ou de brûlures sérieuses pour les enfants et les adultes.

Un support antibasculement avec vis et instructions d'installation est fourni avec la cuisinière. Si le support n'est pas installé correctement, la cuisinière pourrait être renversée par l'utilisateur ou un enfant debout, assis ou appuyé sur la porte d'un four ouvert.

- 1 Relâcher et étendre le pied de nivellement jusqu'à un dégagement minimum de 1,8 cm (0,7 po) entre la partie inférieure de la cuisinière et le plancher.
- 2 Voir les instructions qui accompagnent le dispositif antibasculement.



- 3 Retirer le tiroir de rangement et regarder sous la cuisinière pour vérifier si le pied de nivellement est inséré dans le support. Voir Retrait et réinstallation du tiroir de rangement à la page 46.
- 4 Incliner avec précaution la cuisinière vers l'avant. Le support empêchera le basculement de la cuisinière de plus de 10,2 cm (4 po). Si ce n'est pas le cas, le support doit être réinstallé.

Positionnement de la cuisinière et connexion de l'alimentation

- 1 Brancher le câble d'alimentation. Vérifier que la prise secteur est conforme aux codes électriques locaux ou nationaux.
- 2 Faire glisser la cuisinière dans son emplacement.
- 3 Vérifier que le pied arrière de la cuisinière est bien glissé dans le support antibasculement. Incliner délicatement la cuisinière vers l'avant pour s'assurer que le support antibasculement fonctionne.

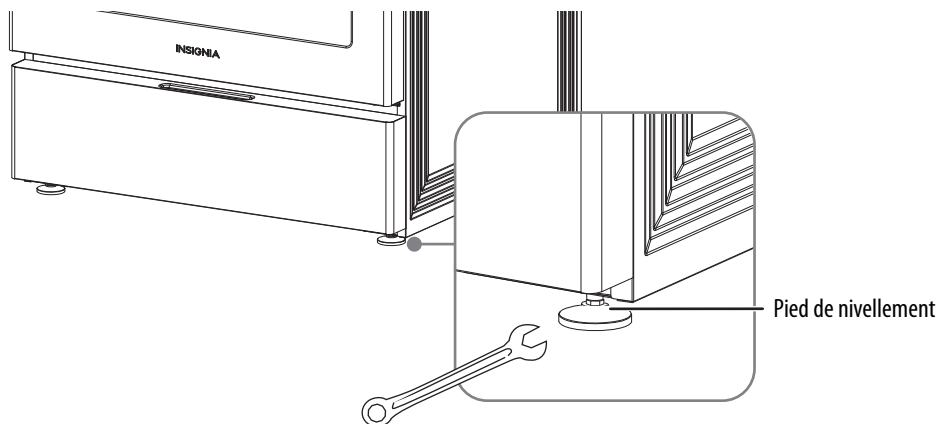
Mise de niveau de la cuisinière

La cuisinière doit être mise de niveau. Si la cuisinière n'est pas mise de niveau, la porte peut ne pas se fermer correctement provoquant des problèmes de chauffage non uniforme et de gaspillage.

Remarque :

- Pour faciliter le réglage des pieds, demander à quelqu'un de pousser la partie supérieure de la cuisinière afin de l'incliner légèrement.
- Il suffit généralement de régler les deux pieds avant, mais les quatre pieds peuvent s'ajuster si nécessaire.

- 1 Veiller à ce que la cuisinière soit placée là où c'est souhaité.
- 2 À l'aide d'une clé, niveler la cuisinière en tournant les pieds de nivellement avant si nécessaire. Tourner dans le sens antihoraire pour raccourcir le pied et baisser la cuisinière. Le sens horaire allonge le pied et soulève la cuisinière.
Ne régler les pieds de nivellement que dans la mesure où cela est nécessaire pour niveler la cuisinière. Le fait d'allonger les pieds de nivellement plus que nécessaire ou de retirer les pieds peut rendre la cuisinière instable.



- 3 Si la cuisinière se trouve à côté ou entre des armoires, vérifier que la surface de cuisson (sans les grilles des brûleurs de surface) est au même niveau que les comptoirs.

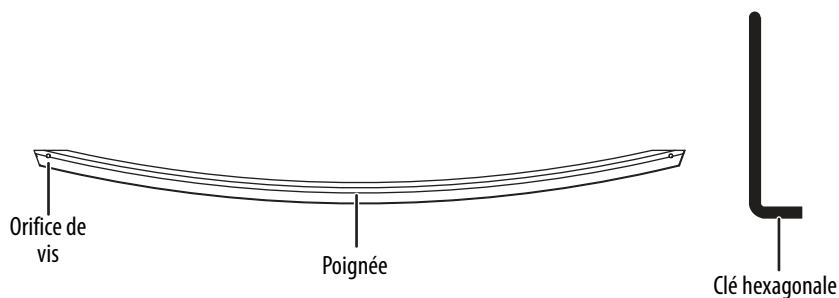
Terminer l'installation

- 1 Déplacer la cuisinière le plus proche possible de la prise secteur qui sera utilisée, puis brancher le câble d'alimentation.
- 2 Faire glisser la cuisinière dans son emplacement. Pousser la cuisinière dans sa position en s'assurant que le pied arrière gauche (ou droit) glisse sous le support antibasculement. La cuisinière doit se trouver à 2 cm (0,8 po) du mur arrière quand elle est correctement installée.
- 3 Incliner délicatement la cuisinière vers l'avant pour s'assurer que le support antibasculement est installé correctement et empêche le basculement.
- 4 Ouvrir l'alimentation électrique. Vérifier que la cuisinière fonctionne correctement. Pour plus d'informations, voir [Instructions d'utilisation](#) à la page 24.

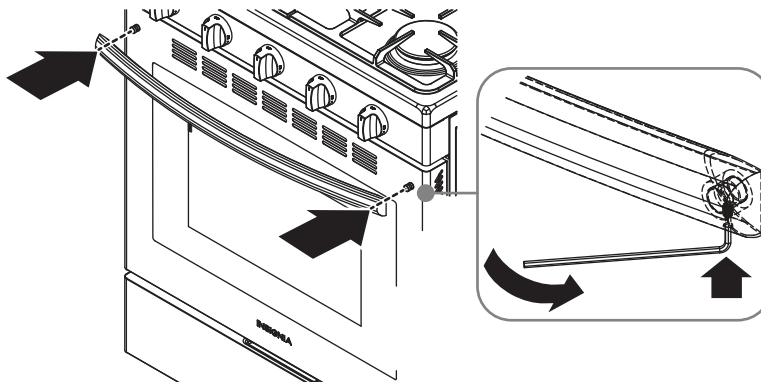
Installation de la poignée de porte

La cuisinière peut être équipée d'une « poignée KD » qui doit être installée.

- 1 Vérifier les trousseaux d'installation pour la poignée et la clé hexagonale.



- 2 Vérifier que le côté avec les orifices de vis est orienté vers la porte du four.
- 3 Placer la poignée de la porte contre la porte du four et la fixer sur la pièce de raccordement.

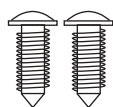


- 4 Utiliser la clé hexagonale pour serrer les deux côtés de la poignée de la porte.

Installation des rondelles en plastique

Pour éviter que la cuisinière ne soit trop proche du mur à l'arrière, installer les rondelles de plastique fournies.

- 1 Chercher la trousse des rondelles en plastique. Elle comprend ce qui suit :

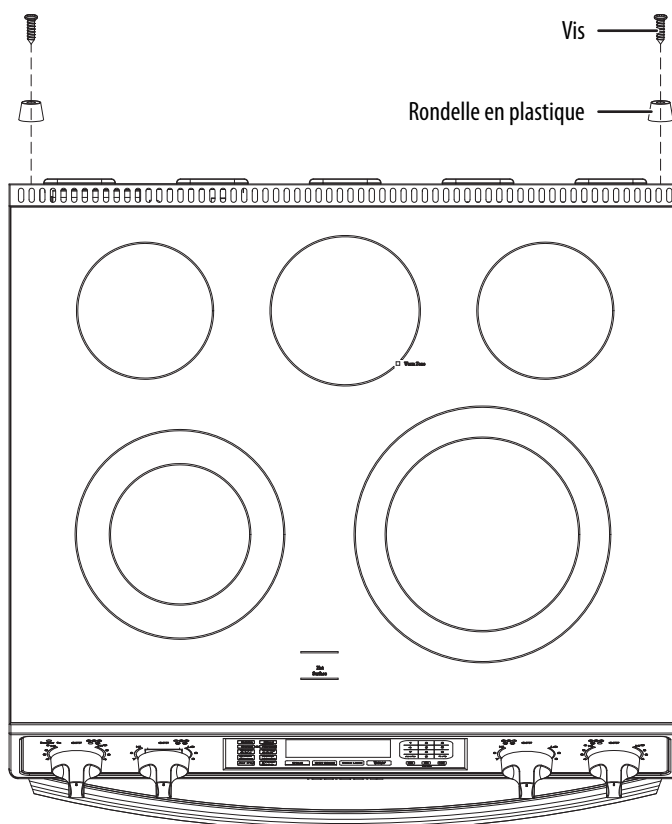


Vis (2)



Rondelles en plastique

- 2 Aligner les orifices des rondelles en plastique avec les orifices de la partie supérieure au dos de la cuisinière, puis les fixer à l'aide des vis fournies.



Instructions d'utilisation

Cuisinière électrique à convection de 136 cm³ (4,8 pi³) avec
autonettoyage et friture à convection

Avant de commencer à utiliser la cuisinière	25
Conseils pour économiser l'énergie	25
Utilisation des brûleurs de surface	25
Identification des feux	26
Zones de cuisson	27
Utilisation d'un bouton de commande d'un brûleur de surface	27
Utilisation du brûleur de tenue au chaud au centre	28
Utilisation des ustensiles appropriés	28
Protection de la surface de cuisson en céramique	29
Utilisation du four	29
Réglages minimum et maximum	29
Positionnement des grilles du four	30
Utilisation de la ventilation du four	31
Utilisation de la lumière du four	31
Conseils pour la cuisson	31
Réglage de l'heure	31
Sélection de l'affichage de l'heure à 12 heures ou 24 heures	32
Utilisation du temporisateur	32
Cuisson	33
Réglage du thermostat	33
Cuisson et rôtissage à convection	33
Friture à convection	34
Programmation du temps de cuisson	34
Programmation de la mise en marche différée	35
Rôtissage	36
Maintien des aliments chauds	37
Pour alterner entre Fahrenheit ou Celsius	37
Activation ou désactivation des effets sonores	37
Verrouillage des commandes du four	37

Avant de commencer à utiliser la cuisinière

AVERTISSEMENT : Tous les équipements électriques comportant des pièces mobiles peuvent être dangereux. S'assurer de lire et de suivre toutes les instructions de sécurité. Voir **CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ** à la page 3.

Avant d'allumer les brûleurs ou le four :

- Enlever tout emballage.
- Essuyer les surfaces de la cuisinière avec un chiffon humide ou une éponge, puis les sécher avec un chiffon sec propre.

ATTENTION : Ne pas utiliser des détergents puissants, des poudres abrasives, ni des objets coupants pour nettoyer la cuisinière. Ces produits peuvent endommager la surface de la cuisinière.

Quand un brûleur ou le four est utilisé pour la première fois, de la fumée ou des odeurs peuvent être émises. Ceci est normal. Vérifier que la pièce est bien ventilée.

AVERTISSEMENT :

- Ne pas toucher les surfaces chaudes de la cuisinière. Toujours utiliser des gants isolants ou des poignées.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec la cuisinière.

Conseils pour économiser l'énergie

- Garder la porte du four fermée pendant la cuisson, sauf pour tourner les aliments.
- Ne pas ouvrir la porte du four fréquemment pendant la cuisson, afin de maintenir la température du four.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. La chaleur résiduelle termine le processus de cuisson.
- Pour réduire le temps nécessaire au réchauffage du four, planifier l'utilisation du four de manière à éviter de l'éteindre entre deux cuissons.
- Quand cela est possible, cuire plus d'un produit à la fois.

Utilisation des brûleurs de surface

AVERTISSEMENT :

- Avant d'utiliser les brûleurs de surface, s'assurer de suivre tous les avertissements et précautions de sécurité qui sont listés. Le non-respect de cette règle peut entraîner des dommages aux produits, des blessures ou la mort.
- En cas de déplacement de la casserole ou de la poêle sur un autre brûleur, les soulever et les placer sur l'autre brûleur. Ne pas faire glisser une casserole ou une poêle d'un brûleur à un autre. De faire glisser une casserole ou une poêle d'un feu à l'autre peut égratigner la surface.

ATTENTION : Avant la cuisson

- Ne jamais utiliser la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne poser ni ranger aucun objet qui peut fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- N'allumer les brûleurs de surface qu'après y avoir placé des ustensiles dessus.
- Ne pas ranger d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

ATTENTION : Pendant la cuisson

- Ne pas placer pas de papier d'aluminium ou d'articles en plastique tels que salières et poivrières, porte-cuillères ou emballages en plastique sur la cuisinière lorsqu'elle est en service. L'air chaud des ventilations pourrait faire fondre le plastique ou enflammer des produits inflammables.
- S'assurer que le brûleur correct a été allumé.
- Ne jamais rien faire cuire directement sur le verre. Toujours utiliser un ustensile.
- Toujours mettre une poêle au centre du feu de surface pendant la cuisson.
- Ne jamais laisser les feux de cuisson de surface sans surveillance lors de réglages à une température élevée. Des débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Toujours éteindre les brûleurs de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- Ne pas utiliser d'emballage en plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être difficile à enlever.

ATTENTION : Après la cuisson

- Ne pas toucher les feux de surface tant qu'ils ne se sont pas refroidis.
- La surface peut être encore chaude et des brûlures peuvent se produire si la surface du verre est touchée avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.
- Nettoyer immédiatement les déversements sur la zone de cuisson pour éviter les difficultés de nettoyage une fois que la surface se refroidit.
- Si l'armoire est directement au-dessus de la surface de cuisson, s'assurer que les articles qui s'y trouvent ne sont pas utilisés fréquemment et qu'ils peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour des articles tels que les liquides volatils, les nettoyeurs ou les aérosols.

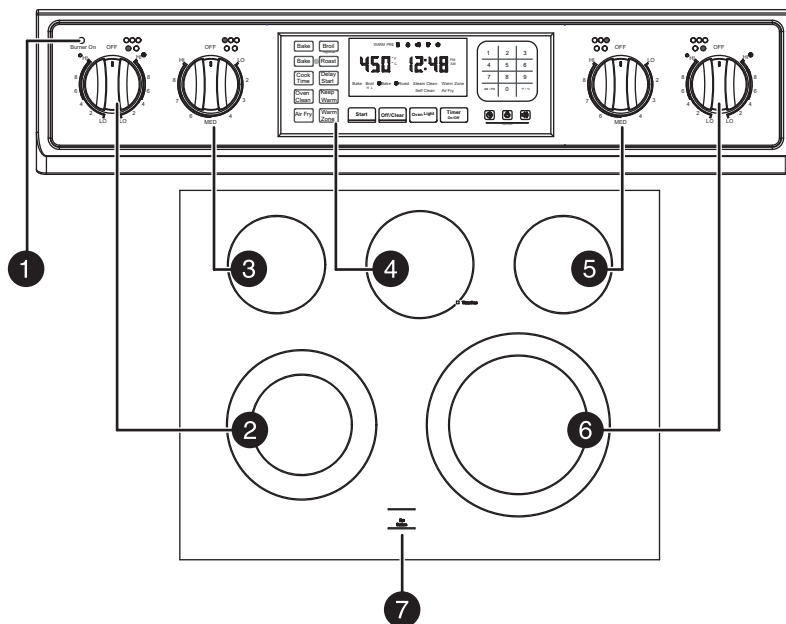
Les brûleurs de la surface de cuisson sont des brûleurs de surface radiants. Lorsqu'un brûleur est allumé, la température s'élève graduellement et de façon uniforme. À mesure que la température monte le brûleur radiant devient rouge.

Pour maintenir le réglage sélectionné, les cycles des brûleurs s'allument et s'éteignent. Le brûleur retient suffisamment de chaleur pour aider à fournir une chaleur plus uniforme et plus constante pendant le cycle d'arrêt. Pour une cuisson efficace, éteindre le brûleur pendant quelques minutes avant que la cuisson soit complète. Cela permet à la chaleur résiduelle de terminer le processus de cuisson.

Remarque : Un brûleur radiant est doté d'un limiteur qui permet au brûleur de s'allumer et de s'éteindre, même en cas de réglage **HI** (élevé). Cela est normal et aide à éviter d'endommager la céramique de la surface de cuisson. L'alternance du réglage **HI** (élevé) peut se produire si l'ustensile de cuisson est trop petit pour le brûleur radiant ou si le fond de l'ustensile de cuisson n'est pas plat.

Identification des feux

Cette cuisinière est équipée de quatre brûleurs de surface et d'un brûleur de tenue au chaud au centre. Les différentes tailles de brûleurs permettent de s'assurer d'avoir la bonne source de chaleur pour chaque type de cuisson.



N°	Élément	Description
1	Témoin de la surface de cuisson	S'illumine quand un brûleur est allumé.
2	Avant gauche	15,2 à 22,9 cm (6 to 9 po), 3 000W
3	Arrière gauche	15,2 cm (6 po), 1 200W
4	Élément de tenue au chaud au centre	100W. Appuyer sur les touches Zone chaude (Warm Zone) et Démarrage (Start) pour allumer le centre de réchauffement.
5	Arrière droit	15,2 cm (6 po), 1 200W
6	Avant droit	22,9 à 30,5 cm (9 à 12 po), 3 000W
7	Indicateur de surface chaude	S'illumine quand la surface de cuisson est activée ou est chaude au toucher. L'indicateur reste allumé, même quand les feux sont éteints. Il s'éteint quand la surface de cuisson s'est refroidie à environ 66° C (150° F).

Zones de cuisson

Les zones de cuisson de cette cuisinière sont identifiées par des cercles permanents sur la surface de cuisson en verre. Pour une cuisson plus efficace, adapter la taille de la casserole à celle de l'élément.

Les poêles ne doivent pas dépasser de 1,3 à 2,5 cm (0,5 à 1 po) au-delà de la zone de cuisson.

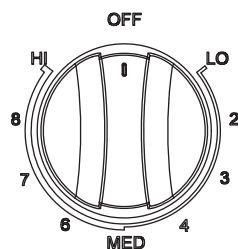
Quand une commande est allumée, il est possible de voir une luminosité à travers la surface de cuisson. Le brûleur s'allume et s'éteint pour maintenir le réglage de chaleur préréglé, même à des températures élevées.

Pour plus d'informations concernant les types d'ustensiles de cuisine, voir [Utilisation des ustensiles appropriés](#) à la page 28.

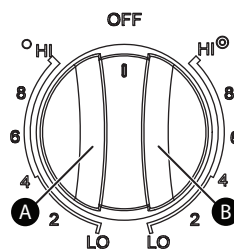
Utilisation d'un bouton de commande d'un brûleur de surface

RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
HIGH (Élevé)	Pour le démarrage de tout aliment, porter à ébullition ou l'utilisation d'une lèchefrite
MEDIUM HIGH (Moyen élevé)	Continuer à faire bouillir rapidement, frire, faire frire des graisses ou cuire des légumes à la vapeur
MEDIUM (moyen)	Maintenir une ébullition lente ou épaissir les sauces et les sauces de cuisson
MEDIUM LOW (Moyen bas)	Faire cuire en continu, pocher ou cuire à l'étouffée des aliments
LOW (Bas)	Maintien des aliments chauds ou pour faire fondre

- 1 Appuyer sur le bouton.
- 2 Pour les brûleurs gauche et droit, tourner le bouton dans n'importe quelle direction jusqu'au réglage souhaité.
- 3 Pour les doubles brûleurs avant gauche et droit, tourner le bouton vers le côté **A** pour utiliser le brûleur comme élément unique. Tourner le bouton sur le côté **B** pour utiliser les deux brûleurs. En cas d'utilisation du côté **B**, la chaleur du brûleur augmente.



Un feu
(arrière gauche, arrière droit)



Feu double
(Avant gauche, avant droit)

Utilisation du brûleur de tenue au chaud au centre

Le brûleur de tenue au chaud au centre, situé au centre arrière de la surface en verre, maintient les aliments chauds et cuits à la température de service.

ATTENTION :

- Ne pas chauffer les aliments sur le brûleur de tenue au chaud pendant plus de trois heures.
- Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine et des plats recommandés comme étant sûrs pour l'utilisation au four et sur la surface de cuisson.
- Toujours utiliser toujours des poignées ou des gants isolants lors du retrait des aliments du brûleur de tenue au chaud au centre, car les ustensiles et les assiettes seront chauds.
- Toujours démarrer avec des aliments chauds. Manger des aliments non cuits ou froids placés sur le brûleur de tenue au chaud au centre peut entraîner des maladies.

Remarque :

- Le brûleur de tenue au chaud au centre ne brille pas en rouge comme les brûleurs de cuisson.
- Le fait d'appuyer sur la touche **Off/Clear** (Désactivé/Supprimé) n'éteint pas le brûleur de tenue au chaud au centre.
- Pour obtenir d'excellents résultats, tous les aliments sur le brûleur de tenue au chaud au centre doivent être couverts avec une feuille d'aluminium. Lorsque des pâtisseries ou du pain sont réchauffés, le couvercle doit être ventilé pour laisser l'humidité s'échapper.

- 1 Appuyer sur la touche **Warm Zone** (Zone de réchauffement) puis appuyer sur la touche **Start** (Démarrer) pour mettre le brûleur de tenue au chaud au centre en marche.
- 2 Appuyer de nouveau sur la touche **Warm Zone** (Zone chaude) ou appuyer sur la touche **Off/Clear** (Désactivé/Supprimé) pendant une seconde pour arrêter le brûleur de tenue au chaud au centre.

Utilisation des ustensiles appropriés

L'utilisation d'ustensiles de cuisine appropriés peut éviter de nombreux problèmes, tels qu'une cuisson inégale ou des temps de cuisson prolongés. Rechercher les caractéristiques suivantes des poêles :

- Les dessous sont plats et les côtés droits.
- Le couvercle est bien ajusté.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer la poêle.
- La poêle est bien équilibrée.
- La taille de la poêle correspond à la quantité de nourriture préparée et à la taille du brûleur de surface.
- La poêle est faite d'un matériau qui conduit bien la chaleur. Voir [Types d'ustensiles de cuisson](#) à la page 28.

Types d'ustensiles de cuisson

La composition des ustensiles détermine la rapidité et la régularité avec lesquelles la chaleur est transférée du brûleur de surface au fond de la poêle.

MATÉRIAU	DESCRIPTION
Aluminium	Conducteur de chaleur excellent. Certains types d'aliments peuvent faire foncer l'aluminium. (Les ustensiles de cuisine en aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion.) Si des poêles en aluminium sont glissées sur la surface de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des traces métalliques qui ressemblent à des éraflures. Retirer ces marques dès que la surface de cuisson refroidit.
Cuivre	Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Si des poêles en cuivre sont glissées sur la surface de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des traces métalliques qui ressemblent à des éraflures. Retirer ces marques dès que la surface de cuisson refroidit.
Acier inoxydable	Conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Robuste et facile à nettoyer, résiste aux taches.
Fonte	Un mauvais conducteur, mais qui retient bien la chaleur. Cuit uniformément une fois la température de cuisson atteinte. N'est pas recommandée pour une utilisation sur les surfaces de cuisson en céramique.
Métal émaillé	Les caractéristiques de chauffe varient en fonction du matériau de base. Le revêtement en émail de porcelaine doit être lisse pour éviter de rayer les surfaces de cuisson en céramique.
Verre	Faible conducteur de chaleur. N'est pas recommandé pour une utilisation sur les surfaces de cuisson en céramique, car il pourrait rayer le verre.

Protection de la surface de cuisson en céramique

Nettoyage

- Nettoyer la surface de cuisson avant la première utilisation.
- Nettoyer la surface de cuisson tous les jours ou après chaque utilisation. Cela permet de préserver l'aspect de la surface de cuisson et de prévenir les dommages.
- Si un déversement se produit pendant la cuisson, éteindre le brûleur et nettoyer immédiatement la zone de cuisson pendant qu'elle est chaude pour éviter un nettoyage difficile ultérieurement. Avec grand soin, essuyer le déversement avec une serviette propre sèche. Porter des gants ou des gants isolants pour éviter des brûlures.
- Ne pas laisser les débordements sur la zone de cuisson ou la bordure de la surface de cuisson pendant une longue période.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs ou de tampons de nettoyage abrasifs, car ils pourraient rayer la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser de javel, d'ammoniaque ou d'autres produits de nettoyage qui ne sont pas recommandés pour une utilisation sur une surface en céramique.

Protection contre les traces et les rayures

- Ne pas utiliser d'ustensiles en verre. Ils pourraient rayer la surface de cuisson.
- Ne pas placer un trépied ou un anneau de wok entre la surface de cuisson et la poêle. Ils pourraient marquer ou rayer la surface de cuisson.
- Vérifier que la surface de cuisson et le dessous de la poêle sont propres.
- Ne pas faire glisser de poêles en métal sur la surface de cuisson.

Prévention des taches

- Ne pas utiliser un chiffon ou une éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils peuvent laisser un film, ce qui peut provoquer des taches sur la surface de cuisson une fois que la zone est chauffée.
- La cuisson continue sur une surface souillée peut entraîner une tache permanente.

Précaution contre les autres dommages

- Ne pas laisser du plastique, du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre fondre sur la surface de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyer immédiatement.
- Ne pas laisser une poêle chauffer à sec. Cela peut endommager la surface de cuisson et la poêle.
- Ne jamais utiliser la surface de cuisson comme une surface de travail ou une planche à découper.

Utilisation du four

Réglages minimum et maximum

AVERTISSEMENT : Se tenir à l'écart du four à l'ouverture de sa porte. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler les mains, le visage ou les yeux. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer des aliments.

FONCTION	RÉGLAGE MINIMUM	RÉGLAGES MAXIMUM
Bake (Cuisson)	66° C (150° F)	288° C (550° F)
Broil (Griller)	Lo (bas)	Hi (élevé)
Cuisson à convection (cuisson )	66° C (150° F)	288° C (550° F)
Rôtissage à convection (rôtir )	66° C (150° F)	288° C (550° F)
Air Fry (Friture à convection)	176° C (350° F)	288° C (550° F)
Nettoyage automatique	2 heures	5 heures
Steam Clean (Nettoyage vapeur)	—	25 minutes
Garder chaud	—	3 heures

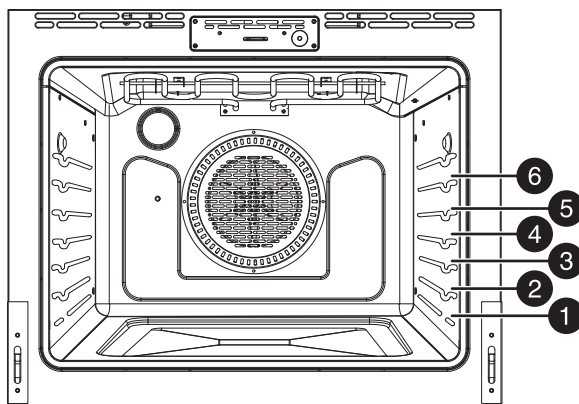
Remarque : Toujours faire cuire ou griller les aliments avec la porte du four fermée. Si la porte du four est ouverte pendant que le four fonctionne et qu'elle reste ouverte, le brûleur du four s'arrête en une minute. Ce n'est pas un problème du produit. Dès que la porte est fermée, le four redémarre automatiquement.

Positionnement des grilles du four

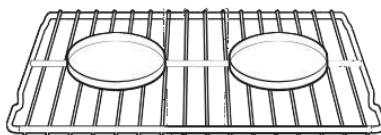
Il est possible de retirer et de repositionner les grilles du four dans n'importe laquelle des six positions. Chaque grille de four est dotée d'une butée intégrée pour éviter qu'elle ne soit accidentellement tirée complètement. Un positionnement correct des grilles du four permet d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

AVERTISSEMENT : Se tenir à l'écart du four à l'ouverture de sa porte. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler les mains, le visage ou les yeux. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer des aliments.

Remarque : La position de la grille au-dessus de 6 n'est pas utilisable.

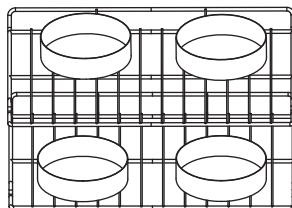


- Le fait de centrer les moules à gâteaux dans le four permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.
- Lors de la cuisson de plusieurs produits, veiller à laisser un espace de 2,5 à 3,8 cm (1 à 1,5 po) autour de chaque produit.
- Lorsque la cuisson ou la cuisson à convection se fait sur une seule grille, placer la grille du four en position 3 ou 4.



Placement du récipient sur une grille unique

- Lors de la cuisson ou de la cuisson à convection sur des grilles multiples, placer les grilles du four en position 3 et 5. Placer deux moules à l'arrière de la grille supérieure et les deux autres moules à l'avant de la grille inférieure.



Placement du récipient sur plusieurs grilles

ATTENTION :

- Ne jamais recouvrir entièrement une grille du four avec du papier d'aluminium. Cela gênerait la circulation de l'air chaud et nuirait aux résultats de cuisson.
- Ne pas mettre de papier d'aluminium tout en bas du four, car cela pourrait être cause de dommages.
- Placer les grilles du four dans le four lorsque celui-ci est froid.
- Quand une grille de four est placée dans la position la plus haute, il faut s'assurer que la grille est bien placée sur la butée en relief.

Retrait d'une grille du four

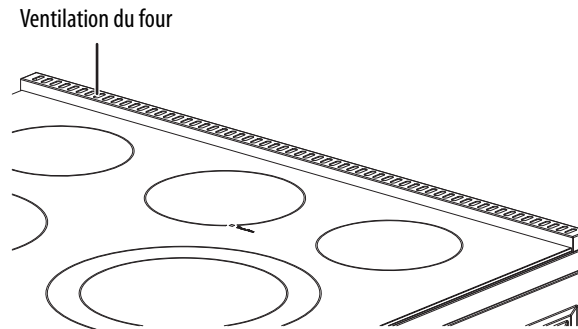
- 1 Tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- 2 Soulever la partie avant de la grille du four et la tirer pour la sortir du four.

Pour remettre une grille du four

- 1 Placer la bordure arrière de la grille sur le support de la grille.
- 2 Soulever la partie avant de la grille et la faire glisser dans le four.

Utilisation de la ventilation du four

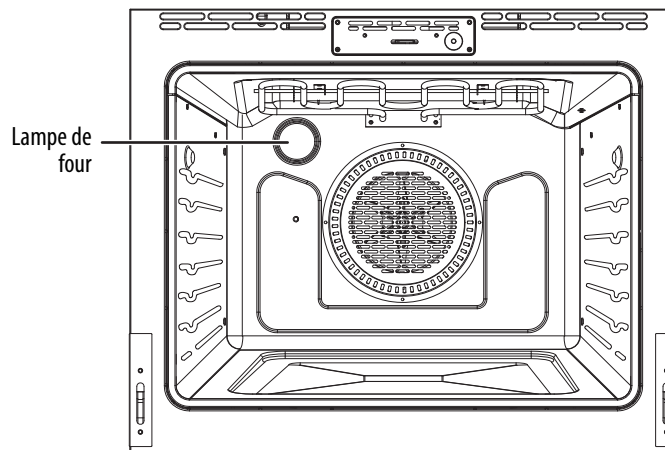
La ventilation du four est située au-dessus du brûleur de surface arrière gauche.



- Il est normal que de la fumée s'échappe de l'ouverture de ventilation.
- Ne pas bloquer ou placer des objets devant l'ouverture de ventilation du four. Une circulation d'air correcte permet d'éviter les problèmes de combustion du brûleur du four et d'obtenir de bons résultats de cuisson.
- Comme la ventilation du four et les environs peuvent devenir chauds, faire attention lorsque des objets sont placés à proximité de la ventilation. La vapeur chaude pourrait chauffer ou faire fondre les objets placés devant l'ouverture de ventilation du four.

Utilisation de la lumière du four

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



- Appuyer sur la touche **Oven Light** (Lampe du four) pour allumer et éteindre la lumière du four. La lumière du four permet de vérifier la progression de la cuisson sans ouvrir la porte du four.

Conseils pour la cuisson

- Utiliser des feuilles de métal revêtues d'antiadhésif ou des conteneurs en aluminium, ou utiliser des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Optimiser l'utilisation de l'espace sur la grille. Nous recommandons de placer le moule au milieu de la grille.
- Sélectionner la position correcte de la grille avant de mettre le four en marche.
- Ne pas déplacer les grilles du four quand elles sont chaudes. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsque le four est chaud, veiller à ne pas laisser la poignée entrer en contact avec les brûleurs du four.
- Garder la porte du four fermée autant que possible.

Réglage de l'heure

L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que les fonctions automatiques de minutage du four fonctionnent correctement. Il est possible de régler l'heure pour afficher 12 heures ou 24 heures. L'affichage 12 heures est le réglage par défaut. Le moment de la journée ne peut être modifié que quand la cuisinière n'est pas utilisée (mode veille).

- 1 Appuyer sur la touche  (Clock Set) (Réglage de l'horloge) pendant trois secondes.
- 2 Entrer l'heure actuelle en heures et minutes à l'aide du pavé numérique. L'heure réglée clignote sur l'écran.
- 3 Taper sur **AM/PM** pour modifier l'heure a.m. ou p.m.
- 4 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer) ou **Clock Set*** (Réglage de l'horloge) pour enregistrer. L'écran affiche l'heure actuelle.

Sélection de l'affichage de l'heure à 12 heures ou 24 heures

- 1 Appuyer sur la touche **AM/PM** pendant trois secondes. L'écran affiche le mode actuel.
- 2 Appuyer sur le pavé **AM / PM** pour modifier l'affichage de 12 heures à 24 heures. L'écran affiche *12Hr* ou *24Hr* en fonction de la sélection.
- 3 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer) pour enregistrer le mode d'affichage.

Utilisation du temporisateur

La minuterie sert de temporisateur supplémentaire qui émet un signal sonore quand le temps programmé est écoulé. Il ne démarre ni n'arrête les fonctions de cuisson. On peut utiliser cette fonction en même temps que toute autre fonction du four ou même quand ni la surface de cuisson ni le four ne sont utilisés. La minuterie peut être réglée pour une durée allant de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

- 1 Appuyer sur la touche **Timer On/Off** (Minuterie activée ou désactivée). L'écran affiche *Timer* (Minuterie) et *00:00* clignote sur l'écran.
- 2 Utiliser les touches numériques pour saisir la durée de la minuterie en minutes ou heures et minutes. L'écran affiche l'heure programmée.
- 3 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer) pour démarrer la minuterie. L'afficheur montre la durée restante. Une fois le temps écoulé, la minuterie continue à émettre un bip jusqu'à ce que la touche **Timer On/Off** (Démarrage ou arrêt de la minuterie) soit appuyée. Après avoir appuyé sur la touche **Timer On/Off**, l'écran affiche l'heure actuelle.

Cuisson

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

- 1 Positionnement de la grille du four là où souhaité.
- 2 Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson). L'affichage clignote avec une icône pour la cuisson et affiche 350°. Si la température par défaut est la température souhaitée, sauter à l'étape 4.
- 3 (Facultatif) Appuyer sur les touches numériques pour saisir la température de cuisson souhaitée. La température clignote sur l'écran.
- 4 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer). Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage. Placer les aliments dans le four après un préchauffage effectué. Le préchauffage est important pour des résultats de cuisson optimaux.
L'écran affiche *PRE, 100°*, et les icônes de cuisson jusqu'à ce que le four atteigne 100°. Puis, l'écran affiche la température actuelle du four. Quand le four atteint la température programmée, il émet trois bips.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, retirer les aliments du four, fermer la porte et appuyer sur **Off/Clear** (Désactivé/Supprimé). Le four s'arrête et l'écran affiche l'heure actuelle.
- 6 Pour modifier une température de cuisson programmée, appuyer sur **Bake** (Cuisson), entrer la nouvelle température de cuisson, puis appuyer sur **Start** (Démarrer). Le four termine la cuisson à la nouvelle température.

Réglage du thermostat

Si les résultats de cuisson ne sont pas ceux attendus, le thermostat de cuisson actuel du four peut être réglé jusqu'à $\pm 19^\circ \text{C}$ ($\pm 35^\circ \text{F}$).

Remarque : Le réglage de la température sera retenu en mémoire même à la suite d'une panne de courant électrique. Ce réglage sera utilisé pour toutes les cuissons futures, y compris les cuissons au four, les cuissons à convection, les rôtissages à convection, les grillades et la conservation au chaud. Le réglage du thermostat n'affecte pas le nettoyage à la vapeur. Pour régler la température pour une cuisson unique, voir [Cuisson](#) à la page 33.

- 1 Appuyer sur **°F / °C** pendant trois secondes en mode veille. L'écran affiche « 0 ».
- 2 Appuyer sur les touches numériques pour saisir le réglage de température souhaité. Par exemple, pour une température du four plus élevée de 10° que la température affichée, appuyer sur **1**, puis sur **0**. Si la température souhaitée est inférieure de 10°, appuyer sur **1**, **0**, puis sur **°F / °C** pendant une seconde. L'affichage passe à **10**.
- 3 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer). L'écran affiche l'heure actuelle. Pour la prochaine cuisson, le four utilise le nouveau réglage de température.

Cuisson et rôtissage à convection

Les fonctions de cuisson à convection et de rôtissage à convection permettent de programmer le four pour cuire ou rôtir à n'importe quelle température entre 66 °C (150 °F) et 288 °C (550 °F). Un ventilateur à l'arrière du four fait circuler l'air chaud de façon uniforme dans tout le four. Ainsi, les aliments sont cuits et dorés plus uniformément et en moins de temps qu'avec une chaleur normale.

Pour la cuisson par convection :

- Idéale pour cuire des aliments sur plusieurs grilles.
- Bonne pour de grandes quantités d'aliments cuits au four.
- Donne de bons résultats avec des biscuits, des gâteaux, des brownies, des petits gâteaux, des choux à la crème, des petits pains sucrés, des gâteaux des anges et du pain.
- Les biscuits ont de meilleurs résultats lorsqu'ils sont cuits sur des plaques à biscuits plates.
- Lorsque la cuisson ou la cuisson à convection se fait sur une seule grille, placer la grille du four en position 3 ou 4.
- Lorsque la cuisson à convection se fait sur des grilles multiples, placer les grilles du four en position 3 et 5.

Pour le rôtissage par convection :

- La bonne solution pour des morceaux de viandes tendres, non couverts.
- Placer une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille pendant le rôtissage à convection pour obtenir les meilleurs résultats. La lèchefrite permet de récupérer les déversements de graisse et la grille empêche les éclaboussures de graisse.

- 1 Positionner la grille du four là où souhaité.
- 2 Appuyer sur la touche  **Bake** (Cuisson à convection) ou  **Roast** (Rôtissage à convection). Le four émet un bip à chaque fois qu'on appuie sur un bouton. L'afficheur montre la température par défaut (325°) et l'icône de cuisson clignote. Si la température par défaut est la température souhaitée, sauter à l'étape 4.
- 3 (Facultatif) Appuyer sur les touches numériques pour saisir la température souhaitée. Tous les rôtissages doivent être faits sur une lèchefrite et une grille de rôtissage.
- 4 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer). Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage. Le préchauffage est important pour des résultats de cuisson optimaux.

L'écran affiche *PRE, 100°*, l'heure actuelle et *Fan Bake* (Cuisson à convection) ou *Fan Roast* (Rôtissage à convection) jusqu'à ce que le four atteigne 100°. Puis, l'écran affiche la température actuelle du four. Quand le four atteint la température programmée, il émet trois bips.

- 5 Mettre les aliments dans le four, puis fermer la porte du four.

Lorsque la cuisson ou le rôtissage est terminé, le four s'éteint automatiquement, **END** clignote sur l'écran et le four émet un bip pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que la touche **Off/Clear** (Désactivé/Supprimé) soit appuyée. L'écran affiche l'heure actuelle.

- 6 Pour modifier une température de cuisson programmée, appuyer sur la touche  **Bake** ou  **Roast**, entrer la nouvelle température, puis appuyer sur la touche **Start**. Le four termine la cuisson à la nouvelle température.

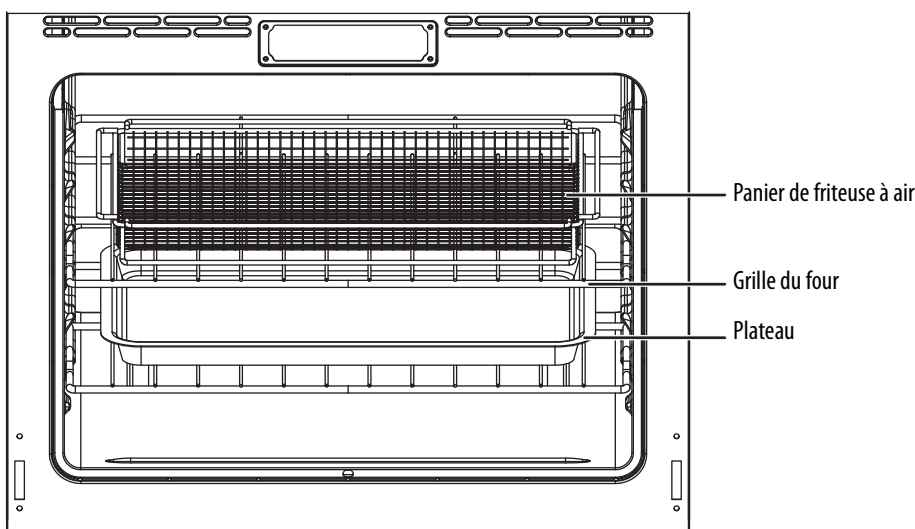
Friture à convection

La fonction de friture à convection (Air Fry) utilise l'air chaud pour obtenir des aliments surgelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans aucune huile (ou moins que la normale) par rapport aux modes de convection.

La fonction de friture à convection est idéale pour la cuisson sur une seule grille d'aliments emballés et prêts à consommer. Vérifier d'avoir bien retiré l'emballage des aliments avant de les cuire. La température peut être programmée entre 177 et 288° C (350 et 550° F). Éteindre la lumière du four pendant la cuisson.

Remarque : Pour de meilleurs résultats, utiliser ce mode en mode four simple et placer le panier de la friteuse à convection en position 4.

- Placer une plaque à pâtisserie ou un plateau (non inclus) sur la grille sous le panier de la friteuse pour récupérer les éventuelles dégoulinades. Cela permettra de réduire les éclaboussures et la fumée.
- Retirer le panier de la friteuse avant l'autonettoyage.
- Porter des gants résistant à la chaleur pour sortir les aliments cuits.
- S'assurer que la quantité d'aliments dans le panier de la friteuse à convection ne dépasse pas 5 kg (11 lb).



- 1 Disposer les aliments sur la grille.
- 2 Appuyer sur **Air Fry** (Friture à convection). La température par défaut est de 218° C (425° F). Si la température par défaut est la température souhaitée, sauter à l'étape 4.
- 3 (Facultatif) Appuyer sur les touches *numériques* pour saisir la température souhaitée.
- 4 Appuyer sur **START** (Démarrer).
- 5 Quand la cuisson est terminée, appuyer sur **OFF** (Éteindre), puis sortir les aliments.

Programmation du temps de cuisson

La fonction Temps de cuisson permet de programmer le four pour qu'il fasse cuire les aliments à une température donnée pendant une durée déterminée. Une fois le réglage de l'heure terminé, le four s'éteint automatiquement.

ATTENTION : Prendre des précautions lors de l'utilisation de la fonction Durée de cuisson. Cette fonction est utilisée de préférence pour la cuisson des viandes salées ou congelées et de la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent facilement se gâter, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être réfrigérés avant d'être mis au four. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ils ne doivent pas reposer plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. Manger des aliments avariés peut entraîner une maladie due à une intoxication alimentaire.

- 1 Mettre la grille du four à l'endroit souhaité, puis placer les aliments dans le four et fermer la porte.

Remarque : Placer les aliments dans le four après un préchauffage si la recette le recommande. Le préchauffage est important pour des résultats de cuisson optimaux.

- 2 Appuyer sur **Bake** (Cuisson). L'afficheur montre la température par défaut et l'icône de cuisson clignote. Si la température par défaut est la température souhaitée, sauter à l'étape 4.

- 3 (Facultatif) Appuyer sur les touches numériques pour saisir la température souhaitée. Le préchauffage est important pour des résultats de cuisson optimaux. Tous les rôtissages doivent être faits sur une lèchefrite et une grille de rôtissage.
- 4 Appuyer sur la touche **Cook time** (Temps de cuisson). L'écran affichera 00:00.
- 5 Appuyer sur les touches numériques pour saisir la durée de cuisson souhaitée. L'écran affiche la durée sélectionnée. La minuterie peut être réglée pour toute durée allant de 1 minute à 10 heures.
- 6 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer). Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage.
L'écran affiche la température par défaut ou celle sélectionnée, *Bake*, et la durée de cuisson sélectionnée, jusqu'à ce que le four atteigne la température sélectionnée. Lorsque le four atteint cette température, il émet trois bips. Le four démarre la cuisson pour la durée programmée et l'écran affiche la durée de cuisson restante.
Quand la durée de cuisson est terminée, le four s'arrête automatiquement et *END* (Fin) clignote sur l'affichage. Le four émet un bip pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que la touche **Off/Clear** (Désactivé/Supprimé) soit appuyée. L'écran affiche l'heure actuelle.
- 7 Pour modifier une température de cuisson programmée, appuyer sur la touche **Bake**, entrer la nouvelle température, puis appuyer sur la touche **Start**. Le four termine la cuisson à la nouvelle température.
- 8 Pour modifier la durée de cuisson, appuyer sur la touche **Cook Time** (Durée de cuisson), entrer la nouvelle durée de cuisson, puis appuyer sur la touche **Start** (Démarrer). Le four continue de cuire pour la durée programmée restante.

Remarque : Pour régler l'heure actuelle pendant la cuisson, maintenir appuyé la touche **Clock Set*** (Réglage de l'heure). Quand la touche **Clock Set*** (Réglage de l'heure) est relâchée, l'écran revient à la durée de cuisson restante.

Programmation de la mise en marche différée

La fonction de démarrage différé permet d'utiliser la minuterie de la cuisine pour démarrer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson (Bake [Cuisson], Convection Bake [Cuisson à convection] ou Convection Roast [Rôtissage à convection]). Le démarrage différé peut être réglé jusqu'à 10 heures. L'horloge doit être réglée à l'heure actuelle correcte pour que le démarrage différé fonctionne correctement.

ATTENTION : Prendre des précautions lors de l'utilisation de la fonction de démarrage différé. Cette fonction est utilisée de préférence pour la cuisson des viandes salées ou congelées et de la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent facilement se gâter, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être réfrigérés avant d'être mis au four. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ils ne doivent pas reposer plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. Manger des aliments avariés peut entraîner une maladie due à une intoxication alimentaire.

- 1 Mettre la grille du four à l'endroit souhaité, puis placer les aliments dans le four et fermer la porte. Tous les rôtissages doivent être faits sur une lèchefrite et une grille de rôtissage.
- 2 Appuyer sur la touche pour l'opération de cuisson ou de rôtissage souhaitée. L'afficheur clignote avec l'icône de la fonction et montre la température par défaut (350°). Si la température par défaut est la température souhaitée, sauter à l'étape 4.
- 3 (Facultatif) Appuyer sur les touches numériques pour saisir la température souhaitée. L'écran affiche la température programmée.
- 4 Appuyer sur la touche **Cook time** (Temps de cuisson). L'écran affiche la température de cuisson, *Bake* et 00:00.
- 5 Appuyer sur les touches numériques pour saisir la durée de cuisson souhaitée. L'écran affiche en clignotant la durée de cuisson qui a été programmée. La durée peut être programmée pour une durée allant de 1 minute à 10 heures.
- 6 Appuyer sur **Delay Start** (Démarrage différé). L'écran affiche *Delay* (Démarrage différé) et 00:00 clignote.
- 7 Utiliser les touches numériques pour saisir la durée de démarrage différé du four avant son démarrage. La durée peut être programmée pour une durée allant de 1 minute à 10 heures.
- 8 Appuyer sur **Start** (Démarrer). Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage.
L'écran affiche la température par défaut ou celle sélectionnée, *Bake*, et la durée de cuisson sélectionnée, jusqu'à ce que le four atteigne la température sélectionnée. Lorsque le four atteint cette température, il émet trois bips. Le four démarre la cuisson pour la durée programmée et l'écran affiche la durée de cuisson restante.
Lorsque la durée de cuisson est terminée, le four s'éteint automatiquement, *END* clignote sur l'écran et le four émet un bip pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que la touche **Off/Clear** (Désactivé/Supprimé) soit appuyée. Après ça, l'écran affiche l'heure actuelle.
- 9 Pour modifier la température de cuisson programmée, appuyer sur **Bake** (Cuisson), entrer la nouvelle température de cuisson, puis appuyer sur **Start** (Démarrer). Le four termine la cuisson à la nouvelle température.
- 10 Pour modifier la durée de cuisson, appuyer sur **Cook Time** (Durée de cuisson), entrer la nouvelle durée de cuisson, puis appuyer sur **Start** (Démarrer). Le four continue de cuire pour la durée programmée restante.
- 11 Pour modifier la durée de cuisson, appuyer sur la touche **Cook Time** (Durée de cuisson), entrer la nouvelle durée de cuisson, puis appuyer sur la touche **Start** (Démarrer). Le four continue de cuire pour la durée programmée restante.

Rôtissage

La fonction Broil (Rôtissage) permet de cuire et de griller les aliments en utilisant uniquement une source de chaleur supérieure. La porte du four doit rester fermée pendant le rôtissage. La viande et le poisson doivent toujours être placés sur la grille de rôtissage dans une lèchefrite.

AVERTISSEMENT : Si un incendie se produit dans le four, fermer la porte du four et arrêter le four. Si le feu continue, jeter du bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur à mousse. Ne pas mettre de l'eau ou de la farine sur le feu. La farine pourrait exploser et l'eau peut provoquer le feu de graisse de se répandre. Les deux causes peuvent être source de blessures ou de dommages matériels.

- 1 Placer la grille du four de manière à ce que le dessus des aliments soit à au moins 7,6 à 12,7 cm (3 à 5 po) de la source de chaleur.
- 2 Disposer les aliments sur la lèchefrite avec une grille insérée, puis dans le four. Fermer la porte du four.
- 3 Appuyer sur **Broil** une fois pour **Hi** (Élevé) et deux fois pour **Lo** (Bas). Utiliser le réglage **Lo** (Bas) pour faire cuire complètement des aliments tels que des volailles ou des tranches de viande épaisses sans trop les faire brunir.
- 4 Appuyer sur **Start** (Démarrer). Le brûleur supérieur du four s'allume automatiquement et la cuisson commence. L'écran affiche le réglage du rôtissage (*Hi* ou *Lo*) qui a été sélectionné et **Broil**.
Rôtir sur un côté jusqu'à ce que les aliments soient brunis, puis les tourner pour les rôtir de l'autre côté.
- 5 Quand le rôtissage est terminé, appuyer sur **Off/Clear** pour arrêter le four. L'écran affiche l'heure actuelle.
- 6 Pour modifier un réglage programmé de rôtissage, appuyer sur **Broil** pour modifier le réglage entre **Hi** (Élevé) et **Lo** (Bas), puis appuyer sur **Start** (Démarrer). Le four modifie le réglage du rôtissage et termine la cuisson à la nouvelle température.

Guide de cuisson au grill

Ce guide n'est fourni qu'à titre de référence.

- La taille, le poids, l'épaisseur, la température initiale et les préférences de degré de cuisson affectent les durées de cuisson au grill.
- Si la viande est recouverte d'une feuille d'aluminium et qu'elle repose couverte pendant 10 minutes après la fin de la cuisson, la température interne augmente de 5 à 10° F.
- Vérifier de bien fermer la porte après avoir retourné les aliments.
- Maintenir la lèchefrite (non incluse) à la verticale au centre de la grille pour une meilleure performance de grillage.

ALIMENT	DEGRÉ DE CUISSON	TAILLE	ÉPAISSEUR	RÉGLAGE DE LA CUISSON AU GRIL	POSITION DE LA GRILLE
Hamburgers	À point	9 fricadelles	2,5 cm (1 po)	HI (Élevé)	6
Biftecks	À point	1 morceau	2,5 cm (1 po)	HI (Élevé)	5
Morceaux de poulet	Bien cuit	0,9 à 1,4 kg (2 à 3 lb)	1,9 à 2,5 cm (3/4 à 1 po)	LO (Bas)	4
Filets de saumon	Bien cuit	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	0,2 à 1,9 cm (1/2 à 3/4 po)	HI (Élevé)	5
Côtes de porc	Bien cuit	1 à 2 morceaux	0,2 à 1,9 cm (1/2 à 3/4 po)	LO (Bas)	4
Côtes d'agneau	À point	4 à 6 morceaux	2,5 cm (1 po)	HI (Élevé)	5

Maintien des aliments chauds

La fonction pour garder chaud permet de garder les aliments cuits chauds à une température de cuisson basse jusqu'à trois heures.

- 1 Mettre la grille du four à l'endroit souhaité, puis placer les aliments dans le four et fermer la porte.
- 2 Appuyer sur la touche **Keep Warm** (Garder au chaud) puis sur la touche **Start**. Le four s'allume automatiquement et chauffe jusqu'à 65° C (150° F). L'écran affiche *Warm* (Tiède) et l'heure actuelle.
- 3 Quand le maintien au chaud est terminé, appuyer sur la touche **Off/Clear**. L'écran affiche l'heure actuelle.

Pour alterner entre Fahrenheit ou Celsius

Il est possible de programmer la commande du four pour afficher les températures en Fahrenheit ou Celsius. Le four a été réglé en usine à un affichage en Fahrenheit.

- 1 Appuyer sur la touche °F/°C pendant une seconde. L'écran affiche *F* ou *C*. La valeur par défaut est *F*.
- 2 Appuyer sur la touche °F/°C pendant une seconde pour alterner entre *F* et *C*.
- 3 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer) pour enregistrer la sélection de température.

Activation ou désactivation des effets sonores

Il est possible d'activer ou de désactiver les alertes sonores des commandes du four.

Remarque : L'horloge et les signaux sonores du four restent actifs même si le son est désactivé.

- 1 Appuyer sur la touche  (Son) pendant trois secondes. L'écran affiche *Snd On* (Son activé) ou *Snd Off* (Son désactivé). La valeur par défaut est **Snd On**.
- 2 Appuyer sur la touche  (son) pendant trois secondes pour basculer entre **Snd On** et **Snd Off**.
- 3 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer) pour enregistrer la sélection de son.

Verrouillage des commandes du four

La fonction de verrouillage permet d'éteindre les touches du panneau de commande pour éviter que le four ne soit accidentellement mis en marche. Le pavé tactile reste verrouillé jusqu'à ce que la fonction soit désactivée.

- 1 Appuyer sur la touche de verrouillage  pendant trois secondes. Le four émet un bip et l'afficheur montre *Loc*, l'heure actuelle et l'icône de verrouillage.
- 2 Pour déverrouiller le panneau de commandes, appuyer sur la touche de verrouillage  pendant trois secondes.

Entretien

Cuisinière électrique à convection de 136 cm³ (4,8 pi³) avec
autonettoyage et friture à convection

Nettoyage et entretien	39
Nettoyage du panneau de commandes	39
Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives	39
Nettoyage des surfaces en acier inoxydable	39
Nettoyage des grilles du four	39
Nettoyage de la porte du four	40
Nettoyage des boutons de commande des brûleurs de surface	40
Nettoyage de la surface de cuisson	40
Retrait et réinstallation de la porte du four	42
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement	46
Four autonettoyant	47
Nettoyage du four à la vapeur	48
Problèmes et solutions	48
Affichage du panneau de commandes	49
Surface de cuisson	49
Four	50
Tiroir	52
Codes d'erreur	53

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT :

- Toujours s'assurer que les commandes sont désactivées et que toutes les surfaces sont froides avant de déplacer ou nettoyer toute partie de la cuisinière. Cela évitera les brûlures.
- Si la cuisinière est écartée du mur pour une quelconque raison, toujours vérifier que le dispositif antibasculement est réinséré une fois que la cuisinière a été remise dans son emplacement. Si cette précaution n'est pas prise, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.

Nettoyage du panneau de commandes

ATTENTION :

- Ne jamais utiliser de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs.
 - Protéger la surface des objets pointus.
- Cela endommagerait la surface de la cuisinière.

- 1 Verrouiller les commandes du four. Voir [Verrouillage des commandes du four](#) à la page 37.
- 2 Nettoyer les éclaboussures avec un chiffon humide ou un nettoyeur pour le verre. Il est possible d'utiliser de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les parties très sales.
- 3 Quand le nettoyage est effectué, déverrouiller les commandes du four.

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

- Pour un nettoyage courant, utiliser un chiffon avec de l'eau savonneuse chaude, puis essuyer avec un chiffon doux, sec et propre.
- Pour les résidus plus difficiles et les graisses accumulées, appliquer un détergent liquide directement sur la zone et laisser agir pendant 30 à 60 minutes. Essuyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux, sec et propre.

ATTENTION : Ne pas utiliser de la laine d'acier ou des nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons abrasifs et les nettoyeurs égratigneront la surface et endommageront la finition.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

ATTENTION : Ne pas utiliser de la laine d'acier ou des nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons abrasifs et les nettoyeurs égratigneront la surface et endommageront la finition.

Remarque : Pour éviter des décolorations ou des taches de graisses, il est recommandé de nettoyer et retirer tout déversement, tache et graisse de la cuisinière après chaque utilisation.

- 1 Placer une petite quantité d'un nettoyeur pour acier inoxydable conçu pour être utilisé avec les électroménagers sur un chiffon humide ou du papier essuie-tout humide.
- 2 Nettoyer une petite surface, en frottant dans le sens du grain de surface de l'acier inoxydable, le cas échéant.
- 3 Sécher et polir avec du papier essuie-tout propre et sec ou un chiffon doux.
- 4 Répéter autant de fois que nécessaire.

Remarque : Si un nettoyeur pour appareils en acier inoxydable à base d'huile minérale a été utilisé précédemment, laver la surface avec du liquide vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le nettoyeur pour acier inoxydable.

Nettoyage des grilles du four

ATTENTION : Vérifier que les grilles du four se sont refroidies avant de les retirer.

- 1 Tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- 2 Soulever la partie avant de la grille du four et la tirer pour la sortir du four.
- 3 La nettoyer à la main dans de l'eau chaude savonneuse avec un tampon de nettoyage en plastique ou savonneux ou une éponge, puis sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de laine d'acier.
- 4 Pour remettre une grille, placer les bordures arrière de la grille sur le support de la grille, soulever l'avant et pousser la grille dans son emplacement. Si une grille devient difficile à faire glisser, frotter les rails latéraux avec du papier ciré ou un chiffon contenant une petite quantité d'huile de cuisson. Cela permet à la grille de glisser plus facilement dans les rails.

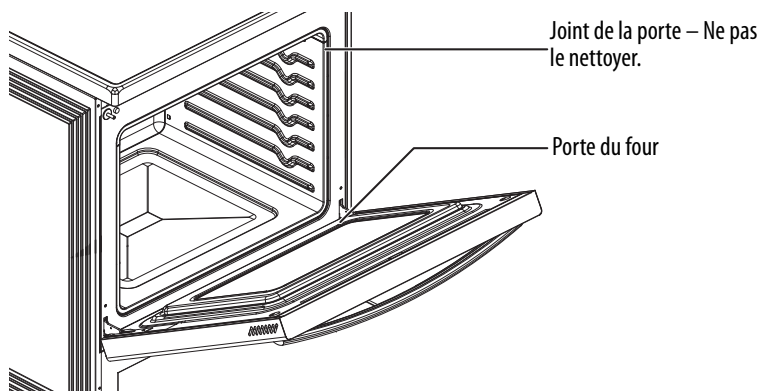
Nettoyage de la porte du four

ATTENTION :

- NE PAS nettoyer le joint de porte du four. Le joint de porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Prendre soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint.
- NE PAS immerger la porte dans l'eau.
- NE PAS vaporiser ou laisser l'eau ou le nettoyant pour vitres entrer dans les orifices d'aération de la porte.
- NE PAS utiliser de produits nettoyants pour le four, de poudres ou de produits nettoyants abrasifs sur la surface extérieure de la porte du four.

La porte du four présente de multiples surfaces qui nécessitent des techniques de nettoyage différentes. Le joint d'étanchéité du cadre de la porte du four ne doit jamais être nettoyé ou déplacé pour nettoyer d'autres surfaces. Celui-ci est fait d'un matériau tissé qui est essentiel afin d'assurer une bonne étanchéité pour la chaleur.

- 1 Nettoyer l'intérieur de la surface de la porte avec de l'eau chaude savonneuse et un tampon de nettoyage abrasif savonneux. Ne pas laisser l'humidité entrer dans l'ensemble de la porte.



- 2 Rincer et sécher complètement avec un chiffon doux propre.
- 3 Nettoyer les surfaces extérieures en acier inoxydable de la porte en appliquant les instructions de la section Nettoyage des surfaces en acier inoxydable à la page 39.
- 4 Nettoyer la vitre avec un nettoyant pour vitres ou de l'eau chaude savonneuse avec un rinçage complet. Ne pas laisser l'humidité entrer dans l'ensemble de la porte.

Nettoyage des boutons de commande des brûleurs de surface

AVERTISSEMENT :

- Ne pas utiliser de nettoyants pulvérisés sur le panneau de commandes des brûleurs de surface. Le produit pulvérisé qui pénètre dans les orifices de la valve peut entrer en contact avec des composants électriques, entraînant la mort, des blessures ou des dommages au produit.
- Les boutons et les tiges de valve doivent être complètement secs avant d'être réinstallés.

- 1 S'assurer que tous les boutons des brûleurs de surface sont en position OFF (éteints).
- 2 Tirer les boutons de commande des tiges des valves de commande des brûleurs de surface. Ne pas nettoyer les boutons de commande dans un lave-vaisselle. Ils ne sont pas lavables en lave-vaisselle.
- 3 Nettoyer les boutons dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement toutes les surfaces (y compris le dos et l'orifice de la tige).
- 4 Nettoyer les surfaces en acier inoxydable, avec un produit nettoyant pour acier inoxydable sur un chiffon doux humide.
- 5 Replacer les boutons de commandes sur la position OFF (Éteint) en les insérant dans les tiges des valves de commande.

Nettoyage de la surface de cuisson

La surface de cuisson est une surface en porcelaine émaillée. Pour éviter que cette surface ne devienne terne, essuyer et nettoyer les déversements au fur et à mesure. Les aliments très acides (par exemple, les tomates, la choucroute et les jus de fruits) ou les aliments à forte teneur en sucre peuvent provoquer des taches ternes si on les laisse prendre.

ATTENTION :

- Ne pas utiliser de la laine d'acier ou des nettoyants abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons abrasifs et les nettoyants égratigneront la surface et endommageront la finition.
- Vérifier soigneusement que la surface des récipients n'est pas rugueuse, ce qui pourrait rayer la surface de cuisson.

Nettoyage après un usage quotidien normal

Remarque : L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique permettra à la surface de cuisson de garder son aspect neuf.

Utiliser uniquement un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Les autres types de nettoyants peuvent ne pas être aussi efficaces. En suivant ces étapes, il est possible de maintenir et protéger la surface du verre de la surface de cuisson.

Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, la nettoyer avec un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Ce premier nettoyage aidera à protéger la surface et rendra les nettoyages suivants plus faciles.

- 1 Bien secouer le liquide de nettoyage, puis appliquer quelques gouttes directement sur la surface de cuisson.
- 2 Utiliser un papier essuie-tout ou un tampon de nettoyage pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson.
- 3 Avec un chiffon ou un papier essuie-tout sec, enlever tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de les rincer.

Nettoyage des déversements contenant du sucre ou du plastique fondu

Remarque : Si des piqûres ou des indentations ont déjà apparus dans la surface en verre, celle-ci ne peut pas être réparée. Le verre de la surface de cuisson doit être remplacé.

Les débordements sucrés (tels que les confitures, les caramels, les bonbons ou les sirops) ou les plastiques fondus peuvent laisser des piqûres sur la surface de cuisson. Ceci n'est pas couvert par la garantie.

Il faut nettoyer le déversement pendant qu'il est encore chaud. Apporter une attention particulière lors du nettoyage des substances chaudes.

En cas d'utilisation d'un grattoir, s'assurer qu'il est neuf et que la lame du rasoir est encore tranchante. Ne pas utiliser une lame émoussée ou écorchée.

- 1 Éteindre tous les feux de surface. Retirer les récipients chauds.
- 2 En portant une poignée pour four, utiliser un grattoir à une lame de rasoir pour déplacer le déversement vers une zone froide de la surface de cuisson. Enlever le déversement avec du papier essuie-tout.
- 3 Tout déversement restant doit être laissé jusqu'à ce que la surface de cuisson soit froide.
Pour utiliser à nouveau les brûleurs de surface, attendre que tous les résidus aient été enlevés complètement.

Retrait des résidus brûlés

- 1 S'assurer que tous les brûleurs de surface sont éteints, puis laisser la surface de cuisson refroidir.
- 2 Répartir quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés.
- 3 À l'aide du tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique livré avec l'appareil, frotter les zones de résidus. Exercer une pression selon le besoin.
- 4 S'il reste des résidus, répéter les étapes ci-dessus autant que nécessaire.
- 5 Pour une meilleure protection, une fois tous les résidus enlevés, polir toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

Retrait des résidus importants brûlés

- 1 S'assurer que tous les brûleurs de surface sont éteints, puis laisser la surface de cuisson refroidir.
- 2 Se servir d'un grattoir à une lame de rasoir à un angle d'environ 45° contre la surface en verre et gratter les résidus. Il peut être nécessaire d'appuyer sur le grattoir pour enlever les résidus. Ne pas racler le joint.
- 3 Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir, répartir quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés. Utiliser le tampon de nettoyage pour enlever tout résidu restant.
- 4 Pour une meilleure protection, une fois tous les résidus enlevés, polir toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

Nettoyage du joint d'étanchéité de la surface de cuisson

- Placer sur le joint un chiffon mouillé pendant quelques minutes, puis l'essuyer avec des nettoyants non abrasifs.

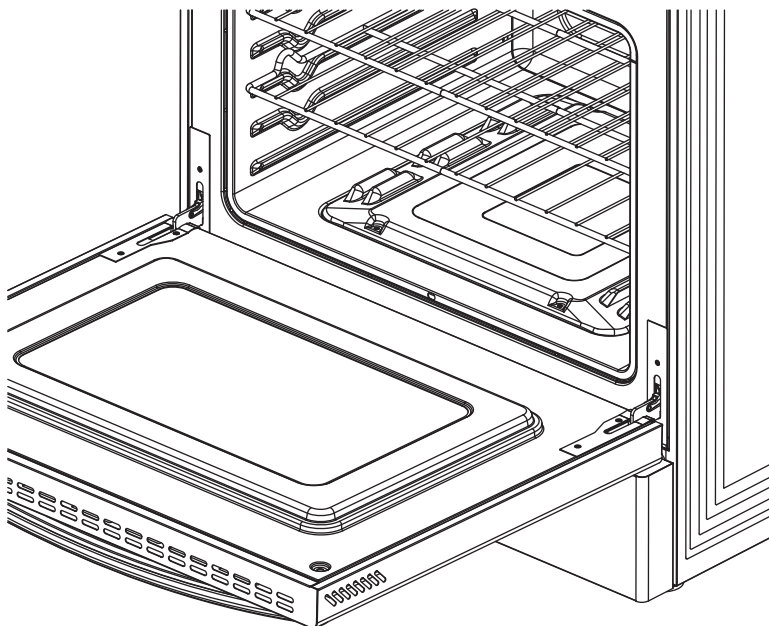
Retrait et réinstallation de la porte du four

AVERTISSEMENT :

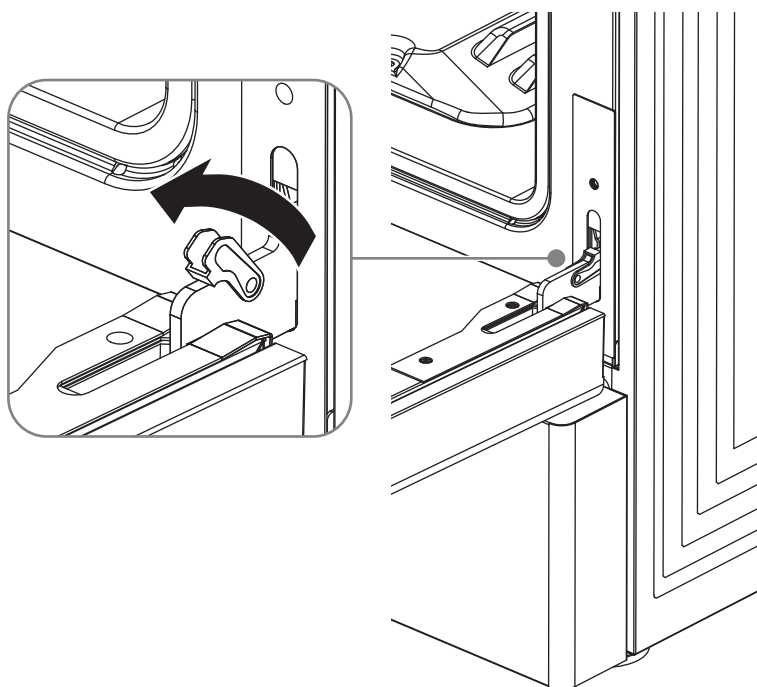
- Il est recommandé de ne pas retirer la porte sauf si cela est recommandé par le service à la clientèle d'Insignia.
- La porte du four est lourde. Ne pas soulever la porte par sa poignée. Veiller à ne pas faire tomber la porte lors de son retrait. Une manutention incorrecte pourrait être source de blessures.
- Déconnecter l'alimentation électrique de la cuisinière avant de retirer la porte du four. Cela empêche que le four soit mis en marche accidentellement lorsque la porte est retirée.

Retrait de la porte

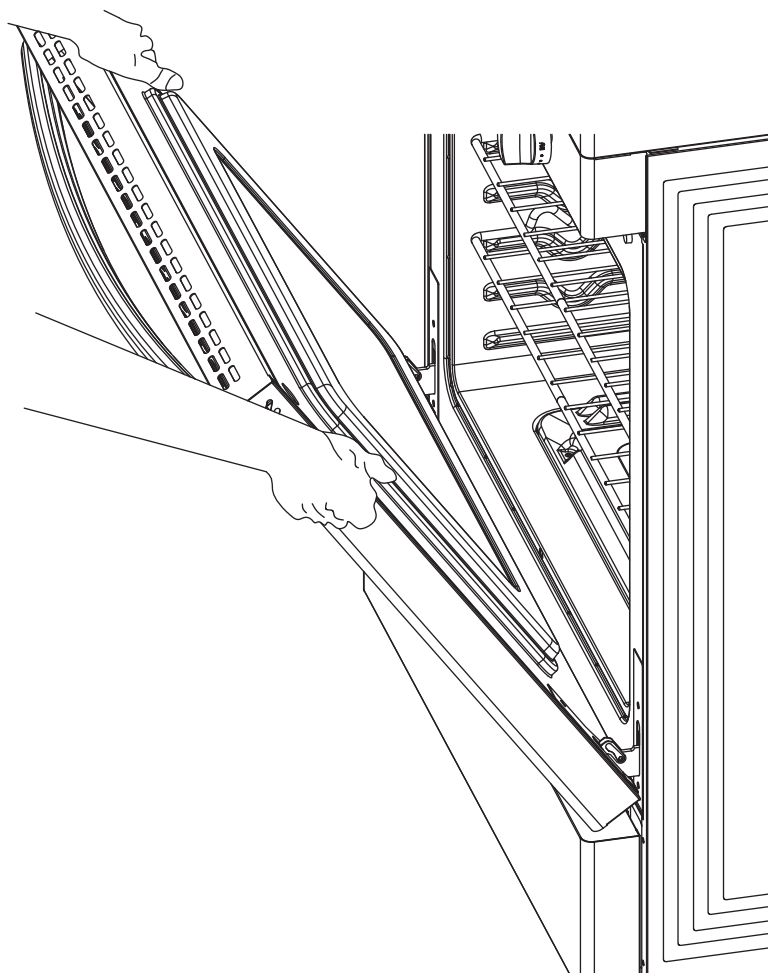
- 1 Ouvrir complètement la porte du four.



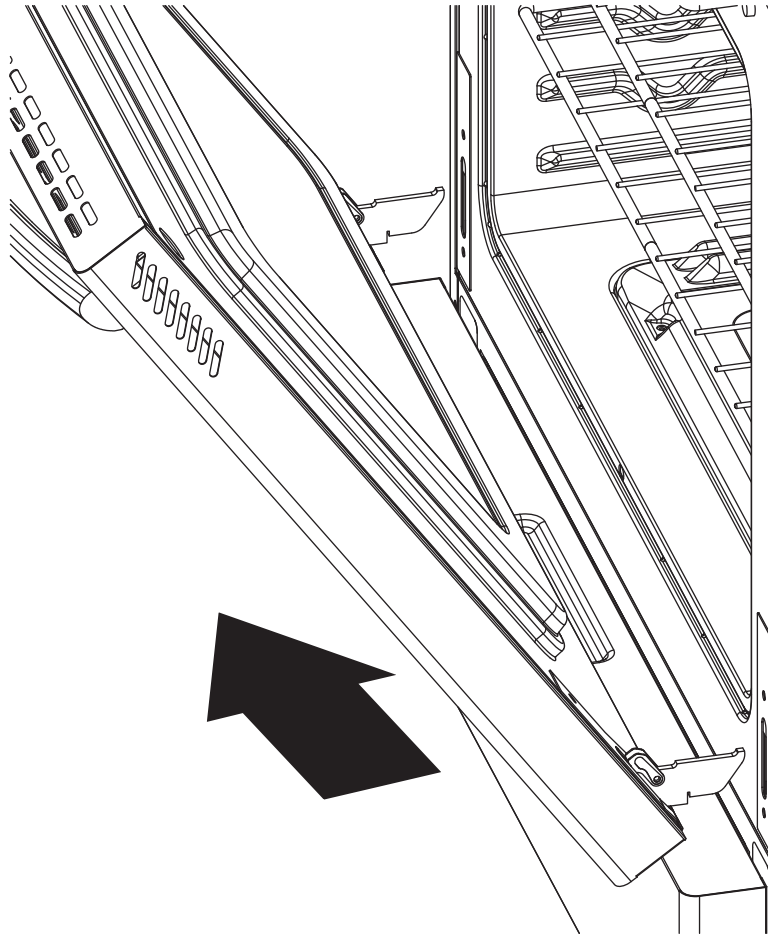
- 2 Ouvrir complètement les leviers de chaque côté.



- 3** Tenir la porte fermement des deux côtés.

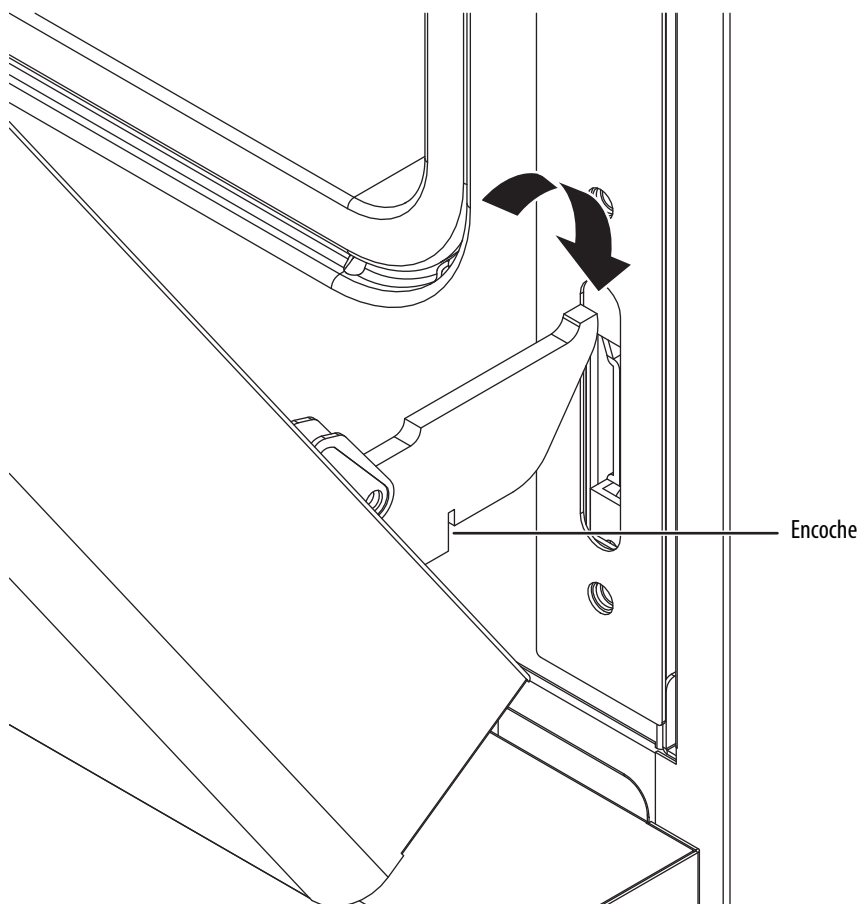


- 4 Désengager les charnières et retirer la porte délicatement avec un angle de 30° entre la porte et le four. Placer la porte sur une surface protégée.

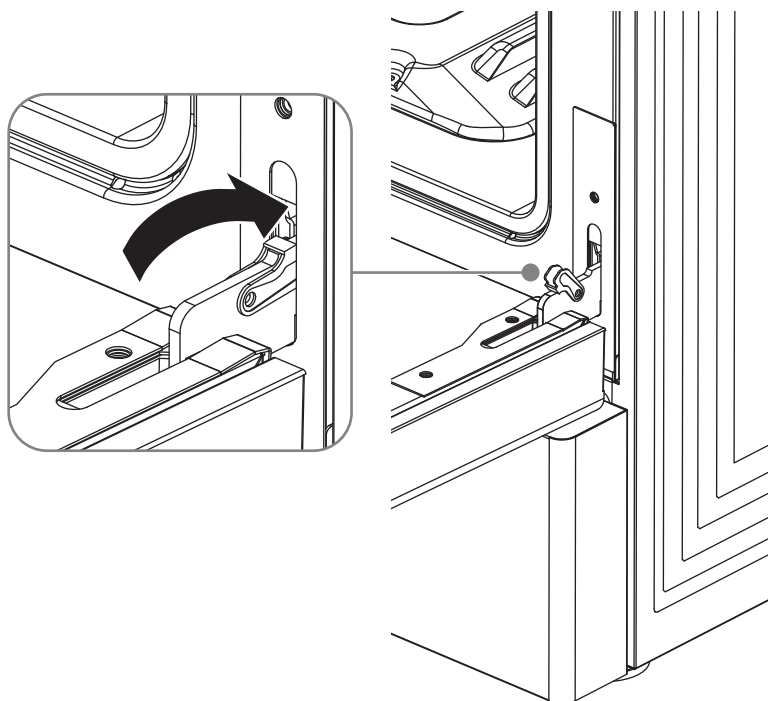


Pour replacer la porte

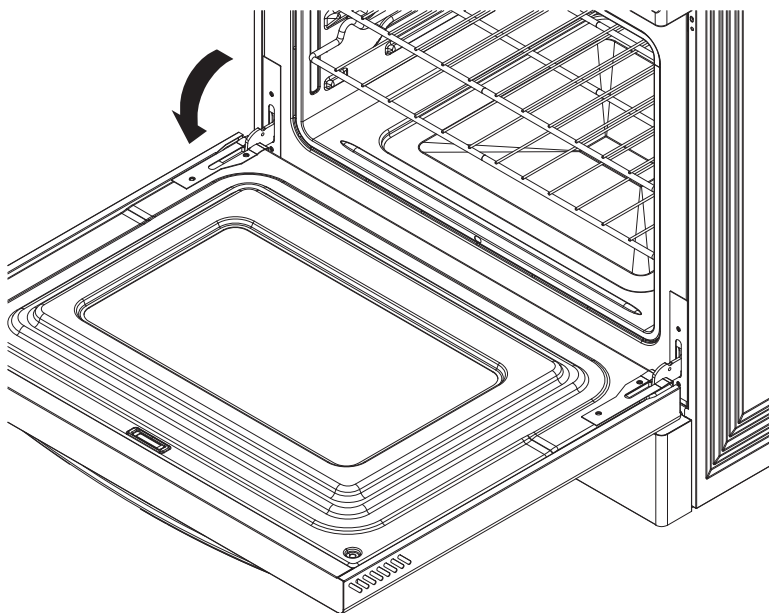
- 1 Tenir la porte fermement en position presque à moitié ouverte.



- 2 Insérer les ferrures de la charnière dans les fentes en s'assurant que les encoches de chaque côté glissent dans leur emplacement.
- 3 Ouvrir la porte complètement.



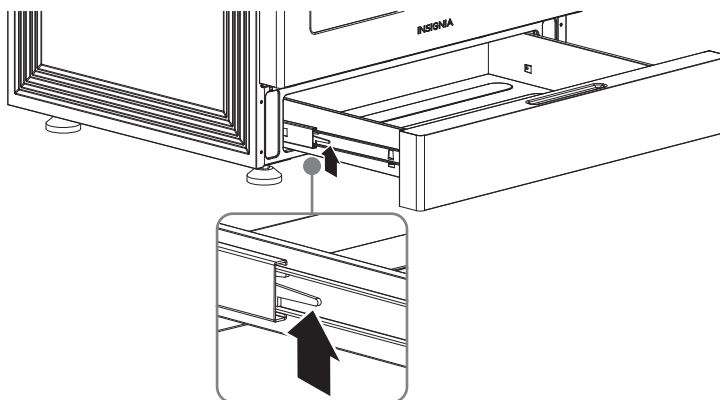
- 4 Fermer complètement les ferrures sur la gauche et la droite des charnières, puis fermer la porte.



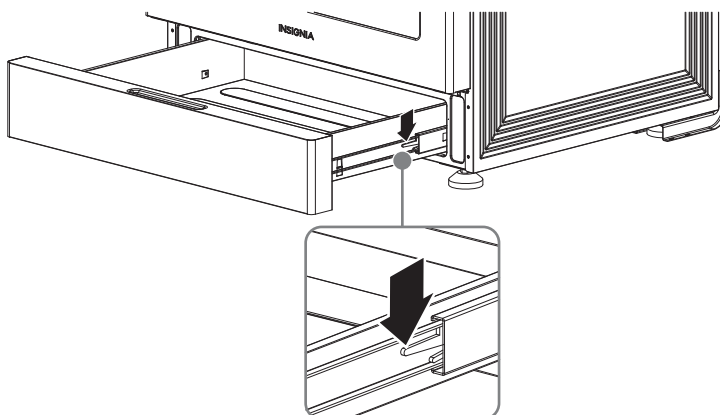
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement

Le tiroir de rangement est dans un bon emplacement pour ranger les ustensiles de cuisine et les articles de pâtisserie. Ne pas ranger des plastiques ou des produits inflammables dans le tiroir. Nettoyer le tiroir de rangement avec un chiffon humide ou une éponge. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ni des tampons à récurer.

- 1 Faire glisser le tiroir ouvert jusqu'à l'arrêt.
- 2 Localiser les clips de guidage à rouleaux de chaque côté
- 3 En utilisant les deux mains, soulever le clip gauche tout en tirant vers le bas sur le clip droit, puis retirer le tiroir.



- 4 Nettoyer le tiroir dans de l'eau tiède savonneuse en utilisant un chiffon ou une brosse douce, puis bien rincer et sécher.
- 5 Placer le tiroir dans les guides à rouleaux de chaque côté, puis enclencher les clips en place.



Four autonettoyant

AVERTISSEMENTS :

- Ne pas laisser les enfants jouer sans surveillance à proximité de la cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage. Les surfaces extérieures de la cuisinière peuvent être extrêmement chaudes.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées d'un four autonettoyant. Déplacer les oiseaux dans une pièce bien ventilée, loin de la cuisinière.
- Ne pas utiliser de feuille d'aluminium pour couvrir le four, les grilles ou le fond du four. Cela entraîne une mauvaise distribution de la chaleur, des résultats de cuisson médiocres et des dommages permanents à l'intérieur du four. La feuille d'aluminium fond sur les surfaces intérieures du four et y adhère.
- Ne pas forcer pour ouvrir la porte pendant l'autonettoyage. Cela endommage le système de verrouillage automatique de la porte. La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage est lancé et reste verrouillée jusqu'à ce que le cycle soit annulé et que la température du four soit inférieure à 204° C (400° F).
- Prendre des précautions lors de l'ouverture de la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Le four peut être encore TRÈS CHAUD et de l'air chaud, ainsi que de la vapeur chaude peuvent s'échapper lors de l'ouverture de la porte.
- Essuyer tout excès de déversement avant d'utiliser l'opération d'autonettoyage.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour fours. Les nettoyeurs de four ou les doublures de fours commerciaux ne doivent JAMAIS être utilisés dans ou autour d'une partie du four. Les résidus des nettoyeurs de four endommagent l'intérieur du four pendant une opération d'autonettoyage.

- 1 Vérifier que la porte est déverrouillée. Retirer toutes les grilles de l'intérieur du four.
- 2 Vérifier que la porte est complètement fermée et déverrouillée.
- 3 Appuyer sur **Oven Clean** (Nettoyage du four) une fois. L'icône *Steam Clean* (Nettoyage à la vapeur) s'affiche à l'écran.
- 4 Sélectionner la durée de nettoyage en appuyant sur **Oven Clean** deux fois ou plus. Lorsqu'**Oven Clean** est appuyé de façon répétée, le four passe d'un cycle à l'autre entre :
 - Un appui pour un nettoyage à la vapeur
 - Deux appuis pour un autonettoyage pendant 3 heures
 - Trois appuis pour un autonettoyage pendant 5 heures
 - Quatre appuis pour un autonettoyage pendant 2 heures
- 5 Appuyer sur **START** (Démarrer). La porte du four se verrouille et le four commence à chauffer.
Quand le cycle d'autonettoyage est terminé, le four émet trois bips. La porte reste verrouillée et l'icône de verrouillage clignote jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 204° C (400° F). Quand l'icône de verrouillage s'éteint, la porte du four peut être ouverte.

AVERTISSEMENT : Ne pas essayer d'ouvrir la porte du four immédiatement après que l'autonettoyage s'est terminé. Le four est encore très chaud quand la porte se déverrouille. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut brûler l'utilisateur.

- 6 Quand le four est refroidit, essuyer les surfaces avec un chiffon pour retirer les résidus de cendres.
Utiliser de la laine d'acier pour retirer les taches résistantes. Utiliser un linge trempé dans du vinaigre pour retirer les dépôts de calcaire.
En cas d'insatisfaction avec les résultats du nettoyage, recommencer le cycle. *HOT* (Chaud) s'affiche sur l'écran jusqu'à ce que le four se refroidisse. Attendre que le message disparaisse, puis commencer un nouveau cycle.
- 7 Appuyer sur **OFF** (Arrêt) pour modifier l'affichage à celui à l'heure du jour.

AVERTISSEMENT : S'assurer que toutes les commandes sont désactivées (OFF) et que toutes les surfaces sont refroidies (COOL) avant de nettoyer un quelconque endroit de la cuisinière.

ATTENTION : Ne pas utiliser de brûleurs de surface quand le four est en cycle d'autonettoyage. L'autonettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.

Remarque : Le ventilateur de refroidissement se met en route automatiquement pendant un certain temps après l'autonettoyage.

Annulation du cycle d'autonettoyage

- Il peut être nécessaire d'arrêter ou d'interrompre un cycle d'autonettoyage en cas de fumée dans le four.
- Appuyer sur **OFF** (Arrêt). Le cycle s'arrête, mais la porte reste verrouillée et l'icône de verrouillage clignote jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 204° C (400° F).

Nettoyage du four à la vapeur

Remarque : Le nettoyage du four à la vapeur prend environ 20 minutes et est entièrement contrôlé par le four.

- 1 Retirer tous les accessoires du four.
- 2 Verser 300 ml (10 oz) d'eau dans la partie inférieure du four vide et fermer la porte. Utiliser uniquement de l'eau normale, et non de l'eau distillée.
Pour le nettoyage à la vapeur, utiliser exactement 300 ml (10 oz) d'eau car c'est ce qui donne les meilleurs résultats.

Remarque : Pour les résidus lourds, tels que la graisse résiduelle du rôtissage, il est recommandé de frotter le détergent dans les résidus avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.

- 3 Appuyer sur **Oven Clean** (Nettoyage du four) une fois. L'icône *Steam Clean* (Nettoyage à la vapeur) s'affiche à l'écran.
- 4 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer). Quand l'opération est terminée l'écran clignote et émet des bips.

Remarque : Si la touche **Oven Clean** est appuyée lorsque la température du four est supérieure à 65° C (150° F), **Hot** (Chaud) s'affiche à l'écran. Comme cette fonction donne les meilleurs résultats lorsqu'elle est activée alors que le four est froid, il est recommandé d'attendre que le four ait refroidi et que *Hot* disparaisse de l'écran.

- 5 Appuyer sur la touche **Off/Clear** (Désactivé/Supprimé).

AVERTISSEMENT : Être prudent lors de l'ouverture de la porte avant que la procédure de nettoyage à la vapeur se termine, l'eau dans la partie inférieure est chaude.

- 6 Ouvrir la porte du four et retirer l'eau restante avec une éponge. Ne jamais laisser l'eau résiduelle dans le four pour une durée quelconque. Une quantité significative d'eau reste dans le fond du four après le nettoyage à la vapeur.
- 7 Utiliser une éponge imbibée de détergent, une brosse souple ou un nettoyant abrasif en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Retirer les résidus tenaces avec un tampon abrasif en nylon. Il est possible d'éliminer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre. Si le four reste sale, répéter la procédure après que le four s'est refroidi.
- 8 Après le nettoyage, laisser la porte du four entrouverte à un angle de 15° pour laisser la surface intérieure émaillée sécher complètement.

Problèmes et solutions

Si les solutions de cette section ne permettent pas de résoudre le problème, contacter un technicien qualifié ou le service à la clientèle d'Insignia.

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
La cuisinière n'est pas de niveau.	La cuisinière a été installée de façon incorrecte.	- Placer une grille de four en position centrale. Placer un niveau sur la grille centrale. Régler les pieds de nivellement à la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille du four soit de niveau. - Vérifier que le sol est de niveau, solide et suffisamment stable pour supporter adéquatement la cuisinière.
	Le sol s'affaisse ou est incliné.	Contacteur un menuisier pour corriger la situation.
	Les armoires de cuisine peuvent ne pas être alignées correctement et donner l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Vérifier que les armoires sont carrées et ont un espace suffisant pour l'installation.
La cuisinière doit être accessible pour l'entretien et ne peut pas être déplacée facilement.	Le pied du four est à l'intérieur du dispositif antibasculement.	Faire glisser la cuisinière vers l'avant jusqu'à ce que le pied soit hors du dispositif antibasculement, puis déplacer la cuisinière selon les besoins. Vérifier que le pied de la cuisinière est réinstallé dans le dispositif antibasculement quand elle est remise en place.
	Les armoires de cuisine ne sont pas alignés correctement et trop proches de la cuisinière.	Contacteur un constructeur ou un installateur pour rendre la cuisinière accessible.
	La moquette interfère avec les mouvements de la cuisinière.	Prévoir suffisamment d'espace pour que la cuisinière puisse être soulevée au-dessus de la moquette.

Affichage du panneau de commandes

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
L'afficheur ne montre plus rien.	Il se peut qu'un des fusibles du domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	Remplacer le fusible ou réamorcer le coupe-circuit.
L'affichage clignote.	Il y a eu une panne de courant.	Réinitialiser l'horloge.
Le signal sonore ne fonctionne pas.	Le son du signal sonore a été désactivé.	Appuyer sur la touche sonore  pendant trois secondes.
Le signal sonore a été désactivé, mais il continue d'émettre des sons.	Certains signaux sonores ne peuvent pas être désactivés.	L'horloge et les signaux sonores du four restent actifs même si le son est désactivé. Ceci est normal.

Surface de cuisson

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
Les brûleurs de surface n'atteignent pas la température d'ébullition ou la cuisson n'est pas assez rapide.	L'ustensile utilisé est peut-être d'un type incorrect.	Utiliser des récipients à fond plat dont le diamètre correspond à celui du brûleur de surface utilisé.
	Dans certaines régions, la tension d'alimentation peut être basse.	Couvrir la casserole avec un couvercle si la température souhaitée n'est pas obtenue.
	Si la cuisinière a été installée récemment, la connexion du câble d'alimentation peut être incorrecte, ce qui fait que les brûleurs et le four reçoivent la moitié de la tension normale.	Débrancher le disjoncteur pour couper l'alimentation de la cuisinière et suivre les instructions des pages 18 ou 19 pour s'assurer que les fils du câble d'alimentation sont raccordés dans le bon ordre et que les couleurs des fils correspondent au schéma indiqué ou contacter le service clientèle d'Insignia pour obtenir de l'aide.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Il se peut qu'un des fusibles du domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	Remplacer le fusible ou réamorcer le coupe-circuit.
	Les commandes de la surface de cuisson sont réglées incorrectement.	Vérifier que la commande correcte a été sélectionnée pour le brûleur utilisé.
Zones de décoloration sur la surface de cuisson.	Des déversements d'aliments n'ont pas été nettoyés.	Voir Nettoyage de la surface de cuisson à la page 40.
	La surface est chaude et le modèle comporte une surface de cuisson de couleur claire.	Ceci est normal. La surface peut paraître décolorée quand elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaît à mesure que le verre refroidit.
Le brûleur de surface s'éteint et s'allume fréquemment. Les feux de surface ne s'illuminent plus quand le réglage est bas.	Les cycles des brûleurs s'allument et s'éteignent pour maintenir le réglage de la puissance.	Ceci est normal et n'est pas une défaillance du système. Utiliser la surface de cuisson normalement.

Égratignures ou marques d'usure sur la surface de cuisson.	La surface de cuisson n'a pas été nettoyée correctement.	Les rayures ne peuvent pas être enlevées. De fines rayures deviendront moins visibles avec le temps suite aux nettoyages. Utiliser un produit de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique. Ne pas utiliser de nettoyeurs chimiques ou corrosifs. Cela endommagerait la surface du produit.
	Un ustensile à fond rugueux a été utilisé sur la surface de cuisson ou de grosses particules (sel ou sable par exemple) se sont introduites entre l'ustensile et la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, utiliser les méthodes de nettoyage recommandées. Vérifier que le fond des ustensiles est propre avant de les utiliser et utiliser des ustensiles à fond lisse.
	Un ustensile a été glissé sur la surface de cuisson.	
La surface de cuisson présente des stries ou des taches brunes.	Des débordements ont été cuits à la surface.	Attendre que la surface se refroidisse. Utiliser un grattoir pour enlever ces impuretés. Utiliser une lame pour retirer les souillures. Voir Nettoyage de la surface de cuisson à la page 40.
Les surfaces de cuisson présentent une décoloration avec un reflet métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments ont été laissés sur la surface de la surface de cuisson.	Les enlever à l'aide d'un produit de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Utiliser des ustensiles de cuisine dont le fond est propre et sec. Nettoyer la surface de cuisson avec un produit de nettoyage pour céramique chaque semaine.
Un « crépitement » ou un « craquement » se fait entendre.	C'est le bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Ceci est normal et n'est pas une défaillance du système. Utiliser la surface de cuisson normalement.
Le panneau de commandes fonctionne, mais le chauffage des brûleurs de surface et le four ne s'allument pas.	La cuisinière est en mode démonstration.	Appuyer sur 1 et 9 sur le pavé numérique du panneau de commandes simultanément pendant trois secondes, puis relâcher. La cuisinière reprend son mode normal de fonctionnement.

Four

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
Le four ne se met pas en marche.	Il se peut qu'un des fusibles du domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	Remplacer le fusible ou réamorcer le coupe-circuit.
	Les commandes du four ont été réglées incorrectement.	Voir Utilisation du four à la page 29.
	La température du four est trop élevée.	Laisser le four refroidir.
	Câblage de service incomplet.	Appeler le service de dépannage.
	Panne d'électricité.	Vérifier si la lumière de la maison s'allume. Si nécessaire, appeler la compagnie d'électricité locale pour obtenir du service.
	Une mise en marche différée a été effectuée.	Appuyer sur la touche Off/Clear (Désactivé/Supprimé) pour annuler la mise en marche différée.
	La porte du four ne se ferme pas correctement.	Ouvrir la porte du four et s'assurer qu'aucun article tel qu'un plat de cuisson n'est pas trop volumineux pour le four ou n'est pas disposé correctement sur la grille.
	La cuisinière est en mode démonstration.	Appuyer sur 1 et 9 sur le pavé numérique du panneau de commandes simultanément pendant trois secondes, puis relâcher. La cuisinière reprend son mode normal de fonctionnement.

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
La lumière du four ne s'allume pas.	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Resserrer l'ampoule ou la remplacer.
	Le commutateur qui commande la lumière est brisé.	Appeler le service de dépannage.
Le four fume excessivement pendant le rôtissage.	La commande n'a pas été réglée correctement.	Voir <u>Rôtissage</u> à la page 36.
	La viande a été placée trop proche du brûleur.	Repositionner la grille de façon à ce que la distance entre la viande et le brûleur soit correcte.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Supprimer l'excès de graisse de la viande. Couper la graisse sur les bords gras qui peuvent se recroqueviller, en laissant la partie non grasse intacte.
	Accumulation de graisse sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire pour les grillades fréquentes.
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Voir <u>Utilisation du four</u> à la page 29.
	La grille du four a été positionnée incorrectement ou n'est pas de niveau.	Voir <u>Positionnement des grilles du four</u> à la page 30.
	Mauvais ustensile, ou ustensile de la mauvaise taille utilisé.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Voir <u>Réglage du thermostat</u> à la page 33.
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille de la portion peut ne pas être appropriée.	Consulter le guide de cuisson sur l'emballage de l'aliment pour les tailles de portions et essayer de nouveau.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Voir <u>Réglages minimum et maximum</u> à la page 29.
	L'ustensile n'est pas approprié pour griller.	Toujours utiliser un ustensile approprié.
	Dans certaines régions, la tension d'alimentation peut être basse.	Préchauffer le brûleur du gril pendant dix minutes. Voir <u>Réglages minimum et maximum</u> à la page 29.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le capteur du four doit être réglé.	Voir <u>Réglage du thermostat</u> à la page 33.
De la fumée s'échappe de l'ouverture de ventilation.	En cas d'utilisation du réglage de convection, il est normal de voir de la fumée sortir de l'ouverture de ventilation du four.	Ceci est normal et n'est pas une défaillance du système. Utiliser le four normalement.
	Quand le nombre de grilles ou la quantité d'aliments augmente, la quantité de fumée visible s'accroît.	
Une odeur de « brûlé » ou d'« huile » est émise à travers la ventilation du four.	Ces odeurs sont normales dans un four neuf et disparaîtront à l'usage.	
Forte odeur.	Une odeur venant de l'isolant autour de l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations du four.	Faire fonctionner le four à la température de 204° C (400° F) pendant une heure.
Le ventilateur émet des bruits.	Un ventilateur peut s'allumer et s'éteindre automatiquement.	Ceci est normal et n'est pas une défaillance du système. Utiliser le four normalement.
Les grilles du four sont difficiles à insérer.	Les étagères brillantes et argentées ont été nettoyées selon un cycle d'autonettoyage.	Appliquer une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier et essuyer les bords des grilles du four avec du papier essuie-tout.

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
Le four ne s'autonettoie pas.	Le verrouillage de porte du four est activé.	L'écran affiche l'icône de verrouillage. Maintenir la porte du four ouverte, puis appuyer sur  pendant trois secondes. Le four émet un bip et l'icône de verrouillage s'éteint.
	La température du four est trop élevée.	Laisser le four refroidir puis réinitialiser les contrôles. Le cycle d'autonettoyage ne verrouille pas la porte du four si la température du four est trop élevée. La porte doit se verrouiller avant que le cycle d'autonettoyage puisse commencer.
	Les commandes de l'autonettoyage du four ne sont pas réglées correctement.	Réinitialiser les commandes de l'autonettoyage du four. Voir Four autonettoyant page 47.
	Un brûleur de surface est allumé.	Éteindre le brûleur de surface. L'autonettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.
Fumée excessive pendant le cycle d'autonettoyage.	C'est la première fois que le four est nettoyé.	Ceci est normal. Le four émet toujours plus de fumée quand il est nettoyé la première fois. Essuyer tout l'excès de résidus avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Si la fumée persiste, appuyer sur OFF/CLEAR (Désactivé/Supprimé). Ouvrir la fenêtre pour éliminer la fumée de la pièce. Quand le four s'est refroidi et déverrouillé, essuyer l'excès de résidus, puis réinitialiser le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	Ceci est normal.	La porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 204° C (400° F).
Le four n'est pas propre après le cycle d'autonettoyage.	Une fine poussière ou des cendres sont normales.	Essuyer la poussière ou les cendres avec un linge humide.
	Le cycle n'était pas assez long pour brûler la saleté accumulée.	Les fours extrêmement sales doivent être nettoyés à la main pour éliminer les débordements et les accumulations d'aliments avant de lancer un cycle d'autonettoyage. Plusieurs cycles d'autonettoyage peuvent être nécessaires pour nettoyer complètement le four.

Tiroir

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
Le tiroir ne glisse pas en douceur ou traîne.	Le tiroir n'est pas aligné.	Tirer complètement le tiroir et l'enfoncer à fond. Voir Retrait et réinstallation du tiroir de rangement à la page 46.
	Le tiroir est trop rempli ou la charge n'est pas équilibrée.	Réduire le poids. Redistribuer le contenu du tiroir.

Codes d'erreur

CODE D'ERREUR	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
E0	Défaillance du circuit de détection de la température du four.	Appuyer sur Off/Clear , puis redémarrer le four. Si le problème persiste, débrancher complètement la cuisinière pendant environ 30 secondes puis la rebrancher. Si cette procédure ne permet pas de corriger le problème, appeler un technicien qualifié.
E1	Une fois que le four commence à chauffer, la température monte très lentement.	
E2	Échec de la détection du commutateur de la porte du four.	
E3	Le four ne peut pas être chauffé.	
E5	La température normale de cuisson du four excède 343° C (650° F).	
E8	Défaut de communication entre le tableau d'affichage et le tableau de commande principal.	
E9	Échec de la détection de la fréquence de l'alimentation principale c.a. de la carte de contrôle principale.	
E10	Le four ne peut pas être verrouillé ou déverrouillé.	
E11	Échec interne de l'UC de la carte de contrôle principale.	
E12	Défaillance interne de l'UC de la carte d'affichage.	
E13	Quand le four fonctionne, la température ambiante du circuit imprimé de la carte de contrôle principale est trop élevée.	
E14	Le circuit NTC de détection de la température ambiante du circuit imprimé de la carte de contrôle principale est défectueux.	
E15	Les informations logicielles de la carte de commande principale et de la carte d'affichage ne correspondent pas.	
E16	Une fois le four verrouillé, la porte du four peut être ouverte ou le circuit de détection qui verrouille la porte en place est défaillant, ce qui fait que la porte n'est pas bien verrouillée.	
E17	Le circuit de détection de la vitesse du moteur du ventilateur de refroidissement est défaillant.	
E18	Défaut de communication entre la puce tactile du tableau d'affichage et l'UC.	

Activation et désactivation du mode démonstration

Lorsque la cuisinière est en mode démonstration, la plupart de ses fonctions ne fonctionnent pas.

- Pour désactiver le mode démonstration, appuyer sur **1** et **9** sur le pavé numérique du panneau de commandes simultanément pendant trois secondes, puis relâcher. **OFF SHOP** s'affiche sur l'écran pendant une seconde, puis la cuisinière reprend son mode normal de fonctionnement.
- Répéter cette opération pour activer le mode de démonstration. **ON SHOP** s'affiche sur l'écran pendant une seconde, puis la cuisinière reprend son mode de démonstration.

Caractéristiques

Dimensions (H × L × P)	92,7 à 95,2 × 75,9 x 69 cm (36,5 à 37,5 × 29,9 × 27,1 po)
Poids	Poids brut : 96.5 kg (212.7 lb.) Poids net : 83 kg (183 lb.)
Puissance requise	208 à 240V c.a., 60Hz, 48 à 55A
Brûleurs de la surface de cuisson	Avant droit : 22,9 à 30,5 cm (9 à 12 po), brûleur double, 3 000W Avant gauche : 15,2 à 22,9 cm (6 à 9 po), brûleur double, 3 000W Arrière droit : 15,2 cm (6 po), 1 200W Arrière gauche : 15,2 cm (6 po), 1 200W Central : 17,8 cm (7 po), 100W
Brûleur du four	Brûleur de cuisson dissimulé : 3 000W Brûleur pour griller : 3 500W Élément arrière pour la friture à convection : 800W
Températures du four	Cuisson : 65,6 à 287,8° C (150 à 550° F) Cuisson à convection : 65,6 à 287,8° C (150 à 550° F) Rôtissage à convection : 65,6 à 287,8° C (150 à 550° F) Friture à convection : 177 à 288° C (350 à 550° F)
Lampe de four	Type halogène de 40W, conçue pour être utilisée dans un four

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Description :

Le distributeur* de produits de la marque Insignia garantit au premier acheteur de ce produit neuf de la marque Insignia (« Produit »), qu'il est exempt de défauts de fabrication et de main-d'œuvre à l'origine, pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat du Produit (« Période de garantie »).

Cette garantie ne s'applique que si le produit a été acheté aux États-Unis ou au Canada auprès d'un détaillant de la marque Best Buy ou sur les sites www.bestbuy.com ou www.bestbuy.ca et qu'il a été emballé avec cette déclaration de garantie.

Quelle est la durée de la couverture?

La Période de garantie dure un an (365 jours) à compter de la date d'achat de ce Produit. La date d'achat est imprimée sur le reçu fourni avec le Produit.

Que couvre cette garantie?

Pendant la Période de garantie, si un vice de matériau ou de main-d'œuvre d'origine est détecté sur le Produit par un service de réparation agréé par Insignia ou le personnel du magasin, Insignia (à sa seule discrétion) : (1) réparera le Produit en utilisant des pièces détachées neuves ou remises à neuf; ou (2) remplacera le Produit par un produit ou des pièces neuves ou remises à neuf de qualité comparable. Les produits et pièces remplacés au titre de cette garantie deviennent la propriété d'Insignia et ne sont pas retournés à l'acheteur. Si les Produits ou pièces nécessitent une réparation après l'expiration de la Période de garantie, l'acheteur devra payer tous les frais de main-d'œuvre et les pièces. Cette garantie reste en vigueur tant que l'acheteur reste propriétaire du Produit Insignia pendant la Période de garantie. La garantie prend fin si le Produit est revendu ou transféré d'une quelconque façon que ce soit à tout autre propriétaire.

Comment obtenir une réparation sous garantie?

Si le produit a été acheté dans un magasin Best Buy, ou sur un site Web de Best Buy (www.bestbuy.com ou www.bestbuy.ca), ramener le produit accompagné de la preuve d'achat originale et le produit dans n'importe quel magasin Best Buy. Prendre soin de remettre le Produit dans son emballage d'origine ou dans un emballage qui procure la même qualité de protection que celui d'origine.

Afin d'obtenir le service de la garantie, aux États-Unis et au Canada appeler le 1-877-467-4289. L'assistance technique éventuellement établira un diagnostic et corrigera le problème au téléphone.

Où cette garantie s'applique-t-elle?

Cette garantie n'est applicable qu'aux États-Unis et au Canada dans un magasin de la marque Best Buy ou son site Internet à l'acheteur original du Produit dans le pays où il a été effectué.

Ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée

La présente garantie ne couvre pas :

- les aliments, les boissons et l'altération ou la perte de médicaments;
- la formation du client;
- l'installation;
- les réglages de configuration;
- les dommages esthétiques;
- les dommages résultants des intempéries, de la foudre et d'autres catastrophes naturelles telles que les surtensions;
- les dégâts matériels;
- une utilisation inadaptée;
- une manipulation abusive;
- la négligence;
- une utilisation commerciale, y compris mais sans s'y limiter, l'utilisation dans un centre commercial ou dans les parties communes d'immeubles en copropriété ou d'immeubles d'appartements, ainsi que tout endroit autre qu'un domicile privé;
- la modification de tout ou partie du Produit, y compris l'antenne;
- un écran du panneau de contrôle endommagé par les images fixes (sans mouvement) qui restent affichées pendant de longues périodes (rémanentes);
- les dommages ayant pour origine une utilisation ou une maintenance défectueuse;
- la connexion à une source électrique dont la tension est inadéquate;
- la tentative de réparation par toute personne non agréée par Insignia pour réparer le Produit;
- les produits vendus « en l'état » ou « hors service »;
- les consommables, y compris mais sans s'y limiter les piles ou batteries (AA, AAA, C etc.);
- les produits dont le numéro de série usine a été altéré ou enlevé;
- la perte ou vol de ce produit ou de tout élément le composant;
- les écrans du panneau de contrôle où les trois (3) premiers pixels défectueux (points noirs ou incorrectement allumés) groupés dans une surface inférieure à un dixième (1/10) de celle de l'écran, ou un maximum de cinq (5) pixels défectueux sur toute la surface de l'écran. (Les écrans comportant des pixels peuvent contenir un nombre limité de pixels défectueux);

les défauts ou dommages causés par tout contact, mais sans s'y limiter, avec des liquides, gels ou pâtes.

LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT, TELS QU'OFFERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE, CONSTITUENT LE SEUL RECOURS DE L'ACHETEUR POUR TOUTE VIOLATION DE GARANTIE. INSIGNIA NE SAURAIT ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, RÉSULTANT DE L'INEXÉCUTION D'UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CE PRODUIT, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE DONNÉES, L'IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LE PRODUIT, L'INTERRUPTION D'ACTIVITÉ OU LA PERTE DE PROFITS. INSIGNIA PRODUCTS N'OCTROIE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE RELATIVE À CE PRODUIT; TOUTES LES GARANTIES EXPRESSES OU IMPLICITES POUR CE PRODUIT, Y COMPRIS, MAIS SANS LIMITATION, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADÉQUATION À UN BUT PARTICULIER, SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE GARANTIE APPLICABLE TELLE QUE DÉCRITE CI-DESSUS ET AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE NE S'APPLIQUERA APRÈS LA PÉRIODE DE GARANTIE. CERTAINS ÉTATS, PROVINCES ET JURIDICTIONS NE RECONNAISSENT PAS LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À L'ACHETEUR ORIGINAL. LA PRÉSENTE GARANTIE DONNE À L'ACHETEUR DES GARANTIES JURIDIQUES SPÉCIFIQUES; IL PEUT AUSSI BÉNÉFICIER D'AUTRES GARANTIES QUI VARIENT D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Pour contacter Insignia :

1-877-467-4289

www.insigniaproducts.com

INSIGNIA est une marque de commerce de Best Buy et de ses sociétés affiliées.

* Distribué par Best Buy Purchasing, LLC

7601 Penn Av. South, Richfield, MN 55423 É.-U.

©2022 Best Buy. Tous droits réservés.

INSIGNIA™

Pour toute information sur le produit, nous contacter avec les informations ci-après :

1-877-467-4289

www.insigniaproducts.com

INSIGNIA est une marque de commerce de Best Buy et de ses sociétés affiliées.

Distribué par Best Buy Purchasing, LLC

7601 Penn Av. South, Richfield, MN 55423 É.-U.

©2022 Best Buy. Tous droits réservés.

V3 FRANÇAIS
22-0251