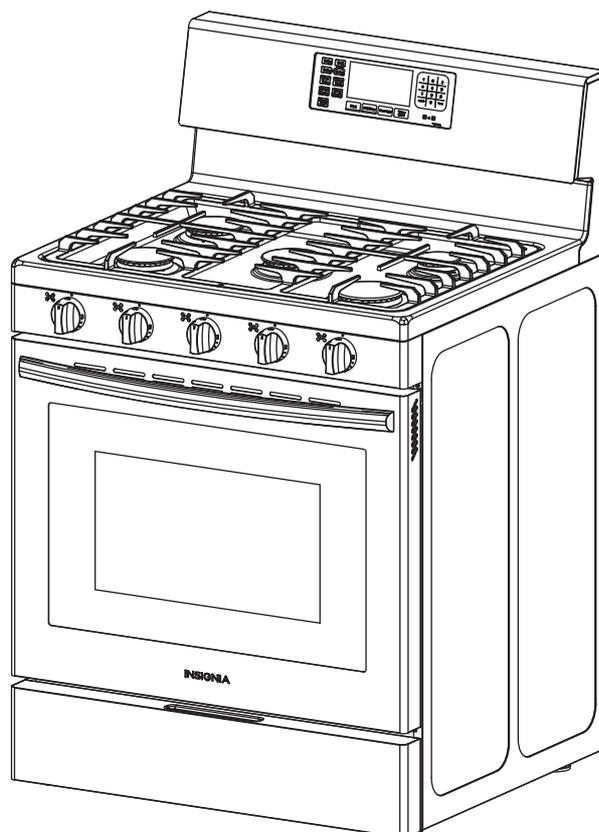


INSIGNIA™

Cuisinière à gaz à convection sur pieds de 4,8 pi³ avec nettoyage à la vapeur

NS-RGFGSS1



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

Table des matières

Avant de commencer	3
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT	5
CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	5
AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'ÉLECTRICITÉ	8
DIRECTIVES CONCERNANT LA MISE À LA TERRE	9
AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION	9
AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES BRÛLEURS DE SURFACE	10
AVERTISSEMENTS RELATIFS AU FOUR	11
Caractéristiques	12
Contenu de l'emballage	12
Composants principaux	12
Éléments du four	13
Panneau de commandes du four	13
Dimensions de la cuisinière	15
Installation.....	17
Choix d'un emplacement	18
Dégagements requis et dimensions	18
Emplacements des conduites de gaz et des prises électriques	19
Exigences relatives au gaz	19
Exigences d'installation du Commonwealth du Massachusetts	19
Exigences électriques	19
Installation de la cuisinière	20
Informations importantes destinées à l'installateur :	20
Avant l'installation de la cuisinière	20
Connexion au gaz	20
Facultatif : Conversion au gaz de pétrole liquéfié	21
Installation du dispositif antibasculement	22
Positionnement de la cuisinière et connexion de l'alimentation	22
Mise de niveau de la cuisinière	23
Assemblage des brûleurs de la surface de cuisson	24
Installation des boutons des brûleurs	25
Installation de la poignée de porte	25
Installation des rondelles de plastique	26
Vérification de l'allumage des brûleurs	26
Utilisation.....	27
Avant de commencer à utiliser la cuisinière	28
Conseils pour économiser du gaz	28
Utilisation des brûleurs de surface	29
Utilisation des ustensiles appropriés	29
Allumage d'un brûleur	30
Allumage manuel d'un brûleur	30
Sélection de la taille de la flamme	30
Utilisation du four	31
Utilisation de la ventilation du four	31
Utilisation de la lumière du four	32
Positionnement des grilles du four	32
Conseils pour la cuisson	34

Réglage de l'heure.....	34
Sélection de l'affichage de l'heure à 12 heures ou 24 heures.....	34
Utilisation du temporisateur.....	34
Cuisson.....	35
Réglage du thermostat.....	35
Cuisson et rôtissage à convection.....	36
Programmation du temps de cuisson.....	36
Programmation de la mise en marche différée.....	37
Rôtissage.....	37
Maintien des aliments chauds.....	38
Pour alterner entre Fahrenheit et Celsius.....	38
Activation ou désactivation des effets sonores.....	38
Verrouillage des commandes du four.....	38

Entretien..... 39

Nettoyage et entretien.....	40
Nettoyage du panneau de commandes.....	40
Nettoyage des surfaces en acier inoxydable.....	40
Nettoyage des grilles du four.....	40
Nettoyage de la porte du four.....	41
Nettoyage des boutons de commande des brûleurs de surface.....	42
Nettoyage des grilles et des assemblages de brûleurs de surface.....	43
Nettoyage de la surface de cuisson.....	45
Retrait et réinstallation de la porte du four.....	46
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement.....	50
Nettoyage du four à la vapeur.....	51
Problèmes et solutions.....	52
Surface de cuisson.....	52
Four.....	53
Codes d'erreur.....	54
Caractéristiques.....	55
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN.....	56

Avant de commencer

LIRE CES INSTRUCTIONS EN TOTALITÉ AVEC ATTENTION.

Informations importantes destinées à l'installateur

- Lire toutes les instructions contenues dans la section *Installation*, avant d'installer la cuisinière. Voir [Installation](#) à la page 17.
- Enlever tous les matériaux d'emballage des compartiments du four avant de connecter l'alimentation électrique et du gaz à la cuisinière.
- Observer toutes les normes et réglementations en vigueur.
- S'assurer de rendre ces instructions à l'utilisateur.
- L'installation de cet appareil requiert des qualifications mécaniques de base.
- L'installateur est responsable d'une installation correcte.
- La panne de ce produit due à une installation incorrecte n'est pas couverte par la Garantie.

Remarque importante destinée à l'utilisateur

- Conserver ce guide de l'utilisateur pour toute référence ultérieure.
- Comme pour tout appareil produisant de la chaleur, il est nécessaire de respecter certaines consignes de sécurité.
- Veiller à ce que cette cuisinière soit correctement installée et mise à la terre par un installateur ou un technicien qualifiés.
- S'assurer que les revêtements du mur autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur générée par la cuisinière.
- L'espace de l'armoire de rangement au-dessus des brûleurs de surface doit être d'au moins 76,2 cm (30 po).

Information importante destinée à l'installateur

- Le diagramme électrique est fixé au dos de la cuisinière.

Symboles de sécurité

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

 AVERTISSEMENT	Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures graves, voire mortelles
 ATTENTION	Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures légères ou des dommages matériels mineurs.
	Ne PAS essayer.
	Ne PAS démonter.
	Ne PAS toucher.
	Observer explicitement les instructions.
	Débrancher le câble d'alimentation de la prise secteur.
	S'assurer que la cuisinière est branchée sur une prise secteur mise à la terre pour éviter tout risque de choc électrique. Une prise secteur équipée d'un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT) est fortement recommandée.
	Appeler le centre de réparation pour assistance.
	Remarque

Ces symboles d'avertissement ont pour but d'éviter tout risque de blessure corporelle. Les respecter en toutes circonstances.

Ne pas jeter ce manuel. Le ranger soigneusement pour référence ultérieure.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT L'inobservation de l'information contenue dans ce manuel peut être source d'incendie ou d'explosion causant des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

– **NE PAS** entreposer ou utiliser de l'essence ou n'importe quel autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet électroménager ou de tout autre produit de ce type.

– **QUE FAIRE EN CAS D'ÉMANATION DE GAZ.**

- **NE PAS** essayer d'allumer un quelconque électroménager.
- **NE PAS** toucher un interrupteur électrique.
- **NE PAS** utiliser un téléphone dans le bâtiment.
- Appeler immédiatement le fournisseur de gaz depuis l'extérieur du bâtiment. Suivre les consignes reçues du fournisseur de gaz.
- En cas d'impossibilité de joindre le fournisseur de gaz, appeler les pompiers.

– L'installation et la maintenance doivent être effectués par un installateur qualifié, un réparateur agréé ou le fournisseur de gaz.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

 <p>AVERTISSEMENT</p>	<p>Danger de basculement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et en mourir. • Installer le dispositif antibasculement à la cuisinière ou à la structure selon les instructions d'installation. • Fixer la cuisinière au dispositif antibasculement installé à la structure. • Réactiver le dispositif antibasculement si la cuisinière est déplacée. • L'inobservation de ces instructions peut être source de décès ou de brûlures sérieuses pour les enfants et les adultes.
---	--



Pour éviter tout basculement accidentel de la cuisinière, fixer au sol un dispositif antibasculement approuvé et emballé. Vérifier que l'installation est correcte en inclinant délicatement la cuisinière vers l'avant. Le dispositif antibasculement doit être inséré afin d'éviter que la cuisinière bascule.

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.

Ne jamais retirer complètement les pieds de nivellement, car la cuisinière ne serait plus fixée correctement au support antibasculement.

L'inobservation de ces instructions peut être source de décès, de blessures sérieuses ou de dommages matériels.

NE PAS marcher, s'asseoir ou s'appuyer sur la porte ou le tiroir pour éviter un basculement accidentel de la cuisinière.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures ou la mort, observer ces précautions élémentaires lors de l'installation et l'utilisation de la cuisinière, y compris :

Installation et entretien



Cette cuisinière doit être correctement installée et située conformément aux instructions d'installation avant d'être utilisée.

Une installation par un professionnel est fortement recommandée.

En raison de la taille et du poids de la cuisinière, il est fortement recommandé que deux personnes ou plus déplacent ou installent cet appareil.

Toutes les cuisinières peut se renverser et causer des blessures graves.

L'utilisateur ne doit pas tenter de réparer ou de remplacer cette cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Cette cuisinière ne doit être réparé que par des techniciens qualifiés.

Repérer l'emplacement du robinet de fermeture du gaz, et comment le fermer en cas de besoin.

Retirer ou détruire correctement les matériaux d'emballage après avoir déballé l'appareil.

Parties électriques et mécaniques



Toujours débrancher ou déconnecter l'alimentation avant l'entretien de l'appareil.



Ne pas modifier les commandes de l'appareil.

Les grilles et les plaques de cuisson (si elles sont installées) sont lourdes. Elles peuvent être dangereuses si elles tombent.

La partie intérieure de la grille pliable du four (s'il en est équipé) peut tomber accidentellement si elle n'est pas correctement assemblée. Placer la grille intérieure dans la bonne position dans la grille extérieure.

Toujours positionner les grilles du four au même niveau de chaque côté de la cavité. Des grilles inégales peuvent faire glisser les aliments vers le bas, ce qui présente un risque de brûlure.

Risques pour les enfants



Ne pas ranger des objets susceptibles d'attirer la curiosité des enfants sur la plaque de cuisson ou sur le dossier de la cuisinière. Les enfants qui montent sur la cuisinière pour atteindre des objets d'intérêt peuvent être tués ou se blesser sérieusement.
Ne pas laisser les petits enfants toucher la cuisinière.

Les grilles de la plaque de cuisson et les plaques chauffantes (si elle en est équipée) sont lourdes et présentent un risque de blessure si elles tombent sur un pied. Apprendre aux enfants à ne pas toucher ni jouer avec des grilles ou des plaques chauffantes.

La grille intérieure de la grille divisée peut tomber si elle n'est pas correctement assemblée. Placer la grille intérieure dans la bonne position sur la grille extérieure. Insérer toujours la grille ou l'ensemble de la grille divisée (si elle en est équipée) au même niveau du côté de la cavité du four.

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.

Placer tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Si les sacs en plastique ne sont pas mis au rebut, ils peuvent être source de suffocation.

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 la cuisinière.



Apprendre aux enfants à ne pas toucher ni jouer avec les commandes ou toute autre partie de la cuisinière.

Ne jamais laisser la porte du four ouverte. Une porte ouverte pourrait inciter les enfants à se pendre à la porte ou à ramper à l'intérieur du four. Il est recommandé d'utiliser la commande de verrouillage de la porte pour réduire le risque d'utilisation incorrecte par les enfants.



Avant de mettre la cuisinière au rebut, couper le câble d'alimentation afin d'éviter qu'elle ne soit connectée à une source électrique. Retirer la porte pour éviter que des enfants ou des animaux ne se trouvent piégés à l'intérieur.

Incendie



Ne pas toucher les brûleurs du four ni les surfaces intérieures du four.

La surface de cuisson, les grilles, les brûleurs et les chapeaux de brûleur, ainsi que les parois du four peuvent être chauds, même s'ils sont de couleur sombre. Les surfaces de l'intérieur du four peuvent devenir 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.



Ne pas laisser une poignée toucher un élément de chauffage. Ne pas utiliser de serviette ou des chiffons de grande taille comme poignée.

Ne pas utiliser la cuisinière pour chauffer des récipients d'aliments non-ouverts ou pour sécher des journaux.



Garder les conduits de ventilation du four dégagés. Nettoyer fréquemment les ventilations pour éviter l'accumulation de graisse.



Ne jamais utiliser cette cuisinière pour tiédir ou chauffer une pièce. Cela pourrait résulter en un empoisonnement de monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

Des vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de cet appareil.

NE PAS ENTREPOSER OU UTILISER des matériaux combustibles, de l'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil. Voir « QUE FAIRE EN CAS D'ÉMANATION DE GAZ » dans la rubrique d'avertissements relatifs au gaz.

Ne pas verser d'eau sur la plaque de cuisson et les rainures lors de son nettoyage. Cela pourrait s'infiltrer dans les systèmes de gaz et d'électricité de la cuisinière, créant un risque de choc électrique ou de niveaux élevés de monoxyde de carbone, en raison de la corrosion des vannes ou des orifices de gaz.

Ne pas utiliser d'eau pour éteindre des feux de graisse. L'eau peut provoquer l'explosion d'un feu de graisse, ce qui propage le feu et crée un incendie plus important et un risque pour la santé. Éteindre la source de chauffage et étouffer le feu avec un couvercle à fermeture hermétique ou un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.

Ne jamais laisser la surface de cuisson sans surveillance lors de réglages à haute température. Un débordement est source de fumée ou de graisse qui peuvent s'enflammer.

Ne pas utiliser de flamme pour vérifier les fuites de gaz. Utiliser plutôt un mélange d'eau savonneuse autour de la zone qui est vérifiée. En cas de fuite de gaz, des petites bulles se formeront dans le mélange d'eau savonneuse à l'endroit de la fuite.

Ne pas placer d'appareils portatifs ni d'autres objets autres que des ustensiles de cuisson sur la plaque de cuisson. Des dommages ou un incendie peuvent se produire si la plaque de cuisson est chaude.

Ne pas tenter de faire fonctionner cet appareil s'il est endommagé, s'il fonctionne mal ou que des pièces manquent ou sont endommagées.

Ne jamais placer de plastique, de papier ou d'autres objets susceptibles de fondre ou de brûler près des ventilations du four ou de l'un des brûleurs de la surface.

Vapeur et émanations



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 dans le four chaud.

N'utiliser que des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent être source de brûlures dues à la vapeur.

AVERTISSEMENTS RELATIFS AU GAZ



AVERTISSEMENT

L'inobservation de l'information contenue dans ce manuel peut être source d'incendie ou d'explosion causant des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

- 1 NE PAS allumer d'allumettes, de bougies ou de cigarettes.
- 2 NE PAS mettre en marche des appareils au gaz ou électriques.
- 3 NE PAS toucher un interrupteur électrique.
- 4 NE PAS utiliser un téléphone dans le bâtiment.
- 5 Faire évacuer tous les occupants de la pièce, du bâtiment ou du secteur.
- 6 Appeler immédiatement le fournisseur de gaz depuis l'extérieur du bâtiment. Suivre les consignes reçues par le fournisseur de gaz.
- 7 En cas d'impossibilité de joindre le fournisseur de gaz, appeler les pompiers.

Lire ces instructions en totalité avec attention.



L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux réglementations locales en vigueur ou, en l'absence de dispositions spécifiques, à la réglementation nationale sur le gaz combustible dernière édition ANSI Z223.1/NFPA.54. Au Canada, l'installation doit être conforme à la réglementation nationale actuelle sur le gaz combustible CAN/CGA-B149.1, ou le Code d'installation du propane, CAN/CGA-B149.2, ainsi qu'avec les codes locaux là où nécessaire. Cette cuisinière a été conçue et certifiée par UL selon la norme ANSI Z21.1, dernière édition, et par l'Association canadienne du gaz selon la norme CAN/CGA-1.1, dernière édition.

L'installation et la maintenance doivent être effectués par un installateur qualifié, un réparateur agréé ou le fournisseur de gaz.

Demander à l'installateur de montrer l'emplacement de la vanne d'arrêt du gaz et comment la fermer.

Toujours utiliser des connecteurs flexibles lors de l'installation d'un appareil au gaz. NE jamais réutiliser de vieux connecteurs de gaz flexibles. L'utilisation de vieux connecteurs flexibles peuvent être source de fuites de gaz et de blessures.



Ne jamais utiliser cet électroménager comme chauffe-électrique pour chauffer la pièce. Cela pourrait résulter en un empoisonnement de monoxyde de carbone et surchauffer le four.

Veiller à ne pas obstruer la ventilation du four (ouvertures d'aération). Ils fournissent l'entrée et la sortie d'air qui sont nécessaires au bon fonctionnement du four avec une combustion correcte.

LOI « SAFE DRINKING WATER AND TOXIC ENFORCEMENT ACT » DE LA CALIFORNIE



La loi de la Californie relative à l'eau potable et à la mise en vigueur des règles concernant les produits toxiques requiert que le Gouverneur de la Californie publie une liste des substances que l'État de Californie considère comme responsables de malformations congénitales ou de troubles de l'appareil reproducteur et exige que les entreprises publient un avertissement sur les expositions éventuelles à de telles substances.



Les appareils à gaz peuvent entraîner une faible exposition à quatre de ces substances, telles que le formaldéhyde, le monoxyde de carbone et la suie, suite à une possible combustion incomplète des gaz naturels ou de pétrole liquéfié. Des brûleurs correctement réglés, ce qui est indiqué par une flamme bleutée plutôt qu'une flamme jaunâtre minimisera la combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut également être minimisée en ventilant au moyen d'une fenêtre ouverte, un ventilateur ou une hotte.

DANS LE COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS



Ce produit doit être installé par un plombier ou un installateur de gaz agréé par l'État du Massachusetts.

Lorsque des robinets d'arrêt de gaz à bille sont utilisés, ils doivent être du type à poignée en T.

Les conduites de gaz flexibles multiples ne doivent pas être connectées en série.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'ÉLECTRICITÉ



Respecter les instructions et exigences électriques suivantes pour éviter la mort, les blessures corporelles par choc électrique et les dommages matériels par incendie :



- 1 Brancher sur une prise secteur à 3 plots.
- 2 NE PAS retirer le plot de mise à la terre.
- 3 NE PAS utiliser d'adaptateur.
- 4 NE JAMAIS utiliser de rallonge.



Utiliser un circuit électrique dédié de 120 V, 60 Hz, 20 A, c.a., avec fusible pour cet appareil. Un fusible à retardement ou un coupe circuit est recommandé. NE PAS brancher plus d'un appareil à la fois sur ce circuit.



La cuisinière est fournie avec une prise à trois plots mise à la terre. Ce câble d'alimentation DOIT être branché sur une prise secteur à 3 plots qui est correctement installée et mise à la terre, conformément aux codes et réglementations locaux. En cas d'incertitude sur la mise à la terre de la prise secteur, la faire vérifier par un électricien qualifié.

Si les codes le permettent et en cas d'utilisation d'un câble mis à la terre séparé, il est recommandé qu'un électricien qualifié détermine que le chemin de terre est adéquat.

L'alimentation électrique de la cuisinière doit être conforme aux codes locaux. Sauf pour les codes locaux, il doit être en conformité avec la dernière révision ANSI/NFPA n°70 (pour les États-Unis) ou au Code Canadien sur l'électricité CSA C22.1 (dernières révisions).

Il incombe au propriétaire de l'appareil de fournir une alimentation adaptée à cet équipement.



NE JAMAIS connecter le fil de mise à la terre aux conduites d'eau en plastique, à des tuyaux de gaz ou à des tuyaux d'eau chaude.



NE PAS modifier la prise fournie avec l'appareil.

DIRECTIVES CONCERNANT LA MISE À LA TERRE



Mise à la terre avec une connexion câblée :

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de mauvais fonctionnement ou de défaillance, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un circuit de faible résistance au courant électrique. Cet appareil est muni d'un câble électrique comportant une fiche de mise à la terre. La fiche doit être insérée dans une prise secteur qui est correctement installée et mise à la terre, conformément à toutes les réglementations locales.



AVERTISSEMENT

La connexion incorrecte de la fiche de mise à la terre pourrait présenter un risque de choc électrique. Vérifier avec un technicien qualifié en cas de doute sur la mise à la terre correcte de l'appareil.



NE JAMAIS modifier la prise fournie avec l'appareil. Si elle ne rentre pas dans la prise secteur, contacter un électricien qualifié pour installer une prise adéquate.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION



Tout réglage et service doivent être effectués uniquement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens de service qualifiés.

S'assurer que la cuisinière est correctement installée et réglée par un technicien qualifié ou installateur pour le type de gaz (naturel ou de pétrole liquéfié) avec lequel elle sera utilisée. Pour utiliser la source de combustible de pétrole liquéfié, les 5 orifices des brûleurs de surface, les 2 orifices du four doivent être remplacés par le jeu d'orifices pour pétrole liquéfié fourni, et l'adaptateur GPR doit être inversé.



AVERTISSEMENT

Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et aux codes et réglementations locaux. Le non-respect de ces instructions pourrait occasionner des blessures graves ou des dommages matériels. L'organisme qualifié qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.



Ne pas tenter de réparer ou remplacer un quelconque élément de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.



Cet appareil doit être mis à la terre correctement. Brancher la cuisinière sur une prise secteur de 120 V avec mise à la terre qui n'est utilisée que pour cet appareil. Ne jamais retirer le plot de mise à la terre de cette prise. Brancher fermement le câble d'alimentation dans la prise secteur. S'il n'est pas certain que la prise secteur est mise à la terre, il est de la responsabilité et de l'obligation de l'utilisateur de faire installer correctement une prise de mise à la terre à trois plots, conformément aux codes locaux et nationaux. Ne pas utiliser de prise d'alimentation ou de prise secteur endommagée. Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil. En outre, ne pas utiliser d'adaptateur ni supprimer d'une autre façon la fiche de mise à la terre. En cas de manque de prise secteur appropriée, ou de doute, consulter un électricien certifié.



Placer la cuisinière hors des chemins de circulation et des courants d'air des cuisines pour éviter une mauvaise circulation de l'air.

Cet appareil doit être positionné de telle façon que la prise d'alimentation soit accessible.

Elle ne doit pas être installée dans un endroit où elle pourrait être en contact avec de l'eau ou exposée aux intempéries.

Enlever tout emballage de la cuisinière avant de la mettre en service. Ces matériaux peuvent s'enflammer et provoquer des dégâts dus à la fumée ou au feu.

Installer l'appareil sur un sol de niveau et robuste qui peut supporter son poids. Un parquet synthétique, tel que le linoléum, doit résister à des températures de 82 ° C (180 ° F) sans être réduit, déformé ou perdre sa couleur. Ne pas installer la cuisinière directement sur une moquette sauf si une feuille de contreplaqué de 0,64 cm (1/4 po) ou un isolant a été placé entre la cuisinière et la moquette.



Veiller à ne pas obstruer la ventilation (ouvertures d'aération) de la cuisinière. Elles fournissent l'entrée et la sortie d'air nécessaires au bon fonctionnement de la cuisinière avec une combustion correcte.

Les ouvertures d'aération sont situées à l'arrière de la cuisinière, sous le panneau de contrôle du four, sur le dessus et le bas de la porte du four et sous le tiroir de rangement.

Les grandes éraflures ou les impacts sur les vitres des portes peuvent provoquer le bris ou l'éclatement des vitres.



S'assurer que le revêtement du mur autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur jusqu'à 93 ° C (200 ° F) générée par la cuisinière.

Éviter de placer des armoires au-dessus de la cuisinière. Cela réduit le danger que représente le fait d'accéder à des chose au-dessus des flammes ouvertes des brûleurs en fonctionnement.

Si des armoires sont installées au-dessus de la cuisinière, prévoir un espace minimum de 102 cm (40 po) entre la surface de cuisson et le dessous des armoires non protégées.

Installer une hotte de ventilation ou un four à micro-ondes à hotte intégrée et ventilation externe au-dessus de la table de cuisson de la cuisinière, aussi large que la cuisinière, centré sur la cuisinière et dépassant vers l'avant au-delà de l'avant des armoires.

Retirer les bande adhésives et l'emballage. S'assurer que les brûleurs sont correctement installés et de niveau.

Retirer tous les accessoires du four ou du tiroir inférieur.

Vérifier qu'aucune pièce de la cuisinière ne s'est détachée pendant le transport.

Toute ouverture dans le mur derrière la cuisinière et dans le plancher sous la cuisinière doit être scellée après l'installation de la conduite de gaz.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES BRÛLEURS DE SURFACE



AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures ou la mort, observer ces précautions élémentaires lors de l'installation et l'utilisation de la cuisinière, y compris :



L'utilisation des tailles appropriées de poêles. Éviter les poêles instables ou déformées. Choisir des ustensiles à fond plat qui soient assez grands pour couvrir les grilles des brûleurs. Pour éviter les débordements, s'assurer que l'ustensile est suffisamment large pour contenir les aliments. Cela permettra de gagner du temps de nettoyage et d'éviter les accumulations dangereuses d'aliments, car les éclaboussures ou les débordements importants laissés sur la cuisinière peuvent s'enflammer. Utiliser des casseroles dont les poignées sont faciles à saisir et qui restent froides.

Toujours utiliser la position « LITE » lors de l'allumage des brûleurs de surface. S'assurer que les brûleurs sont allumés.



Ne jamais laisser la surface de cuisson sans surveillance lors de réglages des flammes à un niveau élevé (HIGH). Des débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui peuvent s'enflammer.



Régler la taille de la flamme du brûleur de surface afin qu'elle ne soit pas au-delà de la bordure de l'ustensile. Les flammes excessives qui dépassent les bords des ustensiles de cuisine peuvent être dangereuses.

N'utiliser que des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent être source de brûlures dues à la vapeur.

Tenir les poignées éloignés des flammes nues lorsque des ustensiles sont soulevés. Ne pas utiliser de serviettes ou de chiffons de grande taille à la place de poignées.

Conserver tous les plastiques à l'écart des brûleurs de surface ou de toute flamme nue.

Lors de l'utilisation des ustensiles de cuisine en verre, s'assurer qu'ils sont conçus pour l'utilisation sur la surface de cuisson.

Toujours veiller à ce que les poignées des ustensiles de cuisine soient tournées sur le côté ou à l'arrière de la surface de cuisson, mais pas au-dessus d'autres brûleurs de surface. Cela permettra de réduire au minimum les risques de brûlures, de débordements et d'inflammation de matériaux inflammables dus au choc de la poêle.

Des vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de la cuisinière. Ils pourraient s'enflammer et brûler l'utilisateur s'ils touchent un brûleur de surface.

Faire toujours chauffer lentement les huiles de friture et regarder comment elles chauffent. Si les aliments sont frits à une haute température, surveiller avec soin pendant le processus de cuisson. Si une combinaison de graisses ou d'huiles doit être utilisée pendant la friture, elles doivent être mélangées avant d'être chauffées.



Utiliser un thermomètre à friture, lorsque cela est possible. Cela permet d'éviter la surchauffe de la friture au-delà du point de formation de fumée.

Utiliser le moins de graisse possible pour les fritures superficielles ou profondes. L'utilisation d'une trop grande quantité de graisse peut entraîner des débordements lors de l'ajout d'aliments.

Les aliments doivent toujours être retirés de la surface de cuisson lorsqu'ils ont fini de cuire. Ne jamais laisser d'objets en plastique sur la surface de cuisson. Cela empêche l'air chaud de la ventilation d'enflammer des objets inflammables, de fondre ou d'accumuler de la pression dans des récipients fermés.

Cette surface de cuisson n'est pas conçue pour enflammer les aliments ni pour cuisiner avec un wok ou un anneau de wok. Si les aliments sont enflammés, ils ne doivent l'être que sous une hotte de ventilation allumée.

Toujours veiller à ce que les aliments qui sont frits soient décongelés et séchés. L'humidité, quelle qu'elle soit, peut faire bouillir la graisse chaude sur les parois de la poêle.



Ne jamais déplacer une poêle ou une friteuse pleine de graisse chaude. Elle doit toujours être refroidie avant de la déplacer.

Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, NE JAMAIS pendre de longs rideaux ou des stores en papier à cette fenêtre. Ils pourraient souffler sur les brûleurs de surface et s'enflammer, entraînant un risque d'incendie.

Toujours s'assurer que les commandes sont éteintes (OFF) et que les grilles sont froides avant de les retirer pour éviter toute possibilité de brûlure.



La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre des feux de graisse.

S'il existe une odeur de gaz, couper le gaz de la cuisinière et appeler un technicien qualifié. NE JAMAIS utiliser de flamme nue pour vérifier l'absence de fuites de gaz.

Les commandes des brûleurs de surface doivent être éteintes avant de retirer les ustensiles de cuisson. Toutes les commandes des brûleurs de surface doivent être mises hors tension (OFF) en l'absence de cuisson.

Ne pas utiliser de wok sur la surface de cuisson si le wok est muni d'un anneau métallique rond qui est placé sur la grille du brûleur pour soutenir le wok. Cet anneau agit comme un piège à chaleur, ce qui peut endommager la grille et la tête du brûleur. De plus, cela entraîne un mauvais fonctionnement du brûleur. Cela peut entraîner un niveau de monoxyde de carbone supérieur à celui autorisé par les normes actuelles, ce qui constitue un risque pour la santé.

AVERTISSEMENTS RELATIFS AU FOUR



AVERTISSEMENT

NE JAMAIS couvrir les fentes, les orifices ou les espaces dans le fond du four. NE JAMAIS recouvrir entièrement une grille avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau similaire. Cela pourrait obstruer le flux d'air dans le four et être responsable d'un empoisonnement au monoxyde de carbone.



Ne pas utiliser de feuille d'aluminium ou similaire n'importe où dans le four. Le mauvais usage piège la chaleur et peut être source d'incendie ou endommager le four.

NE PAS nettoyer le joint de porte. Celui-ci est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Des précautions doivent être prises pour ne pas endommager ni déplacer le joint.



En cas d'utilisation de sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, toujours suivre les instructions du fabricant.

Se tenir à l'écart de la cuisinière lorsque la porte du four est ouverte. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler les mains, le visage et les yeux.



Ne pas utiliser le four à des fins de stockage. Les éléments rangés dans le four peuvent être endommagés ou brûlés.



S'assurer que le four ne présente pas d'accumulation de graisse.

Repositionner les grilles du four dans le four lorsque celui-ci est froid, afin d'éviter des brûlures ou des blessures.



Ne pas chauffer de contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait exploser, causant des blessures.



N'utiliser que des ustensiles de cuisine en verre dont l'utilisation est recommandée dans les fours à gaz. Toujours retirer la lèchefrite de la cuisinière lorsque la cuisson est terminée. Nettoyer après chaque utilisation. Cela permet d'éviter les flambées de feu dues à l'accumulation de graisses.



Ne pas faire griller la viande trop près de la flamme du brûleur. Supprimer l'excès de graisse de la viande avant la cuisson. La graisse de viande peut s'enflammer, entraînant un risque d'incendie. S'assurer que la lèchefrite est placée correctement pour réduire la possibilité d'un feu de graisse.



Si un feu de graisse se produit dans le four, éteindre le four en appuyant sur la touche Clear/Off. Garder la porte du four fermée pour éteindre le feu.

Toujours faire cuire ou griller les aliments avec la porte du four fermée. Le grillage avec la porte partiellement ou totalement ouverte peut endommager les boutons de commande du brûleur de surface.

Maintenir la zone de cuisson extérieure propre et à l'écart de tous matériaux combustibles, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.



Ne pas utiliser le four pour sécher les journaux ou le courrier. Ces articles prennent feu en cas de surchauffe.

Pour des raisons de sécurité et de bonnes performances de cuisson, faire toujours cuire et griller avec la porte du four fermée.

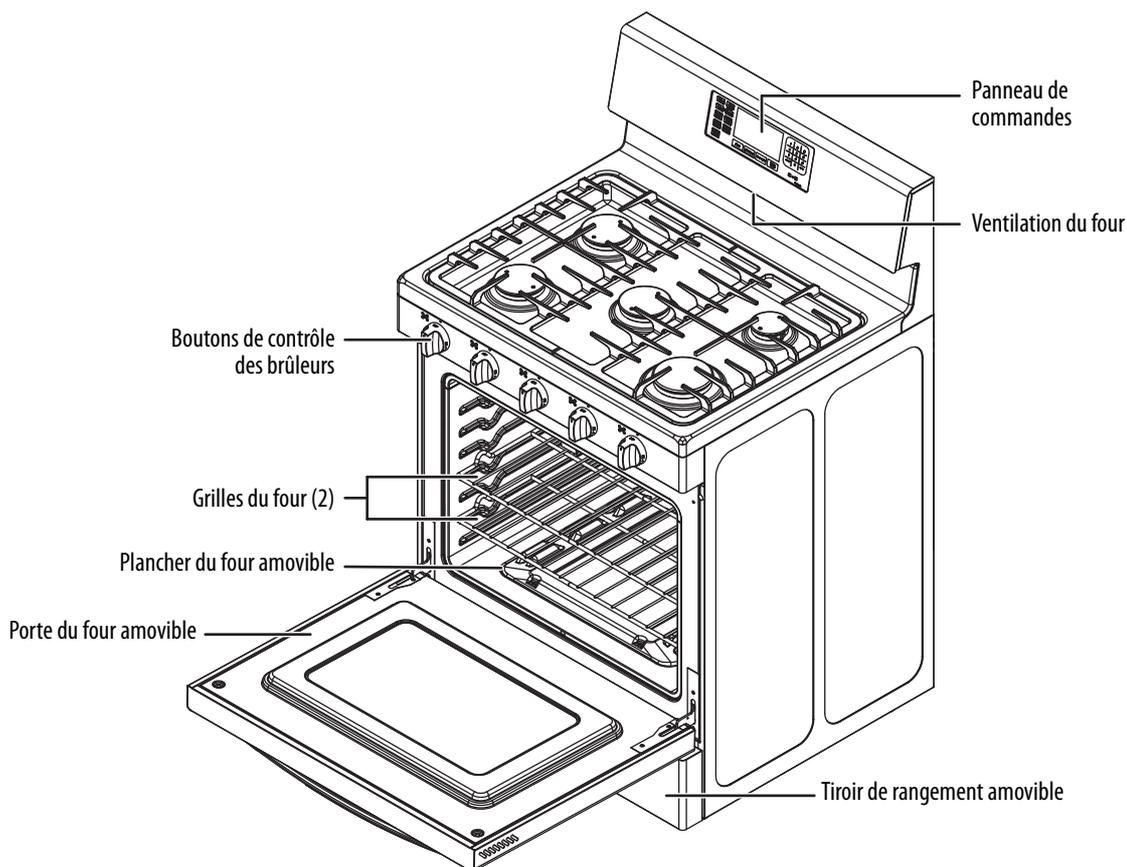
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques

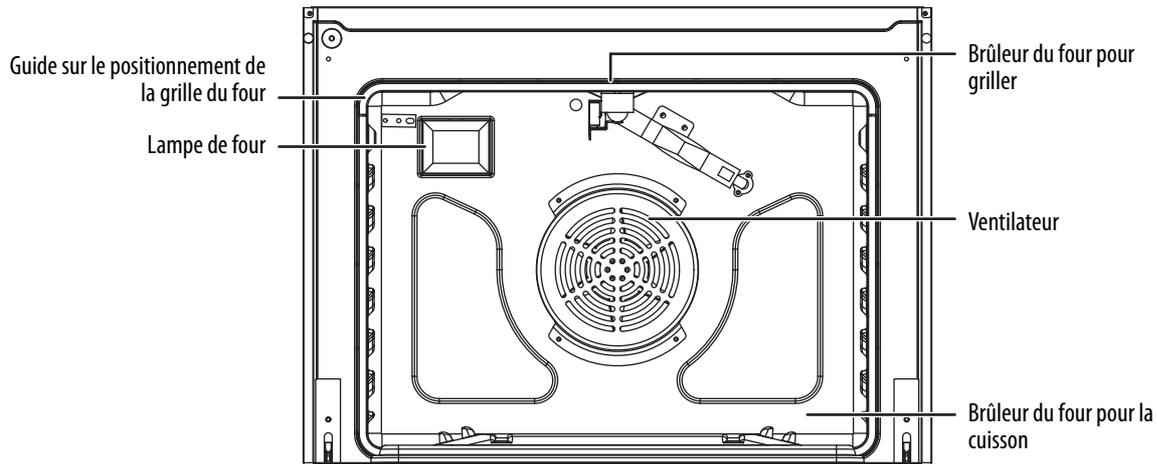
Contenu de l'emballage

- Cuisinière à gaz à convection sur pieds de 4,8 pi³ avec nettoyage à la vapeur
- Dispositif antibasculement (1) avec vis ST5* de 40 mm (4)
- Poignée du four (1) avec clé hexagonale (1)
- Grilles du four (2)
- Rondelles arrière en plastique (2) avec vis ST5* de 20 mm (2)
- Boutons de contrôle des brûleurs (5)
- *Guide de l'utilisateur*

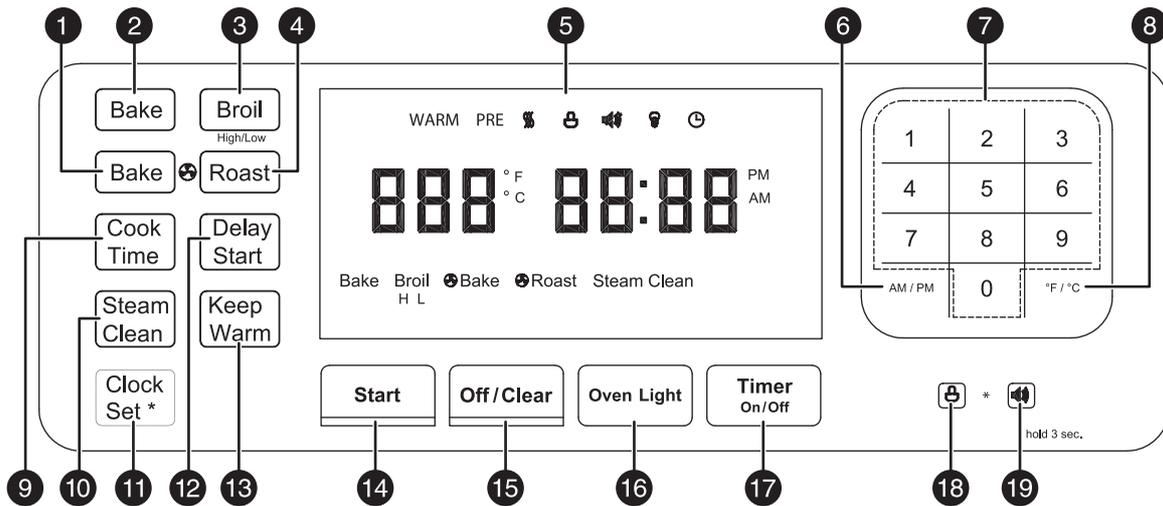
Composants principaux



Éléments du four



Panneau de commandes du four

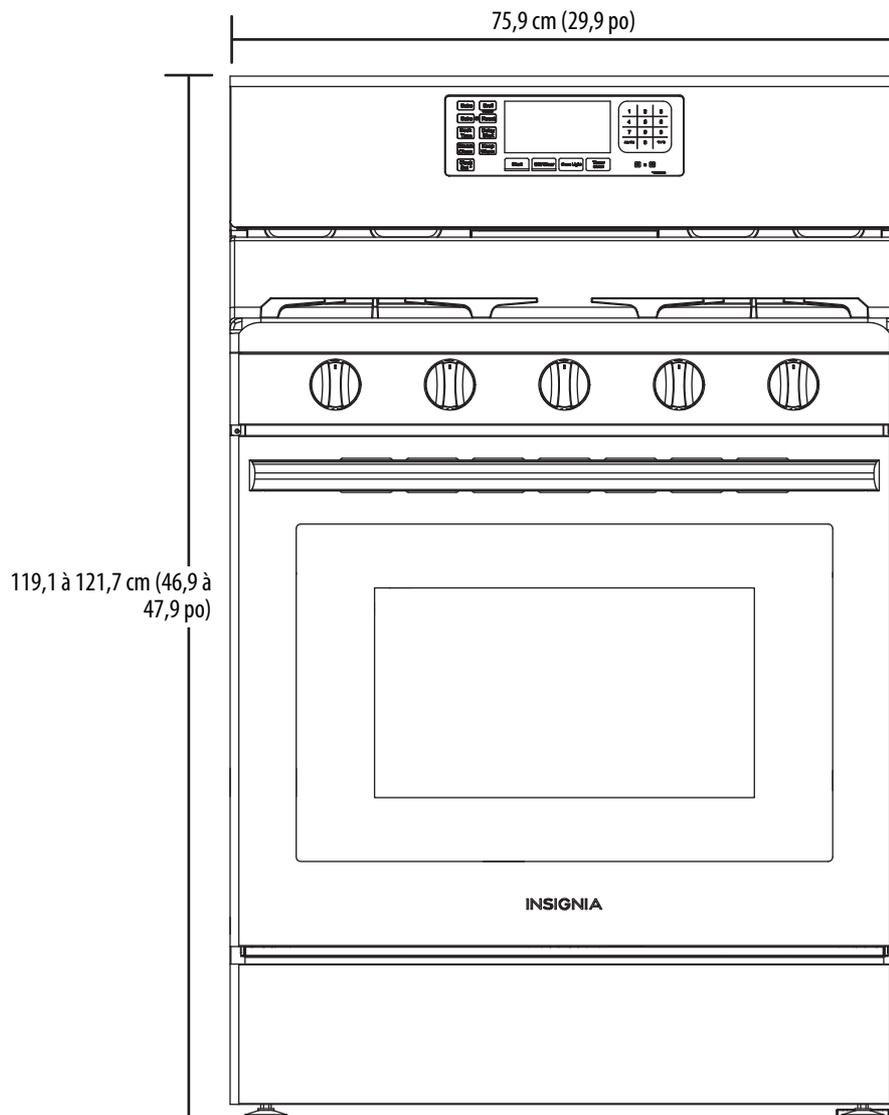


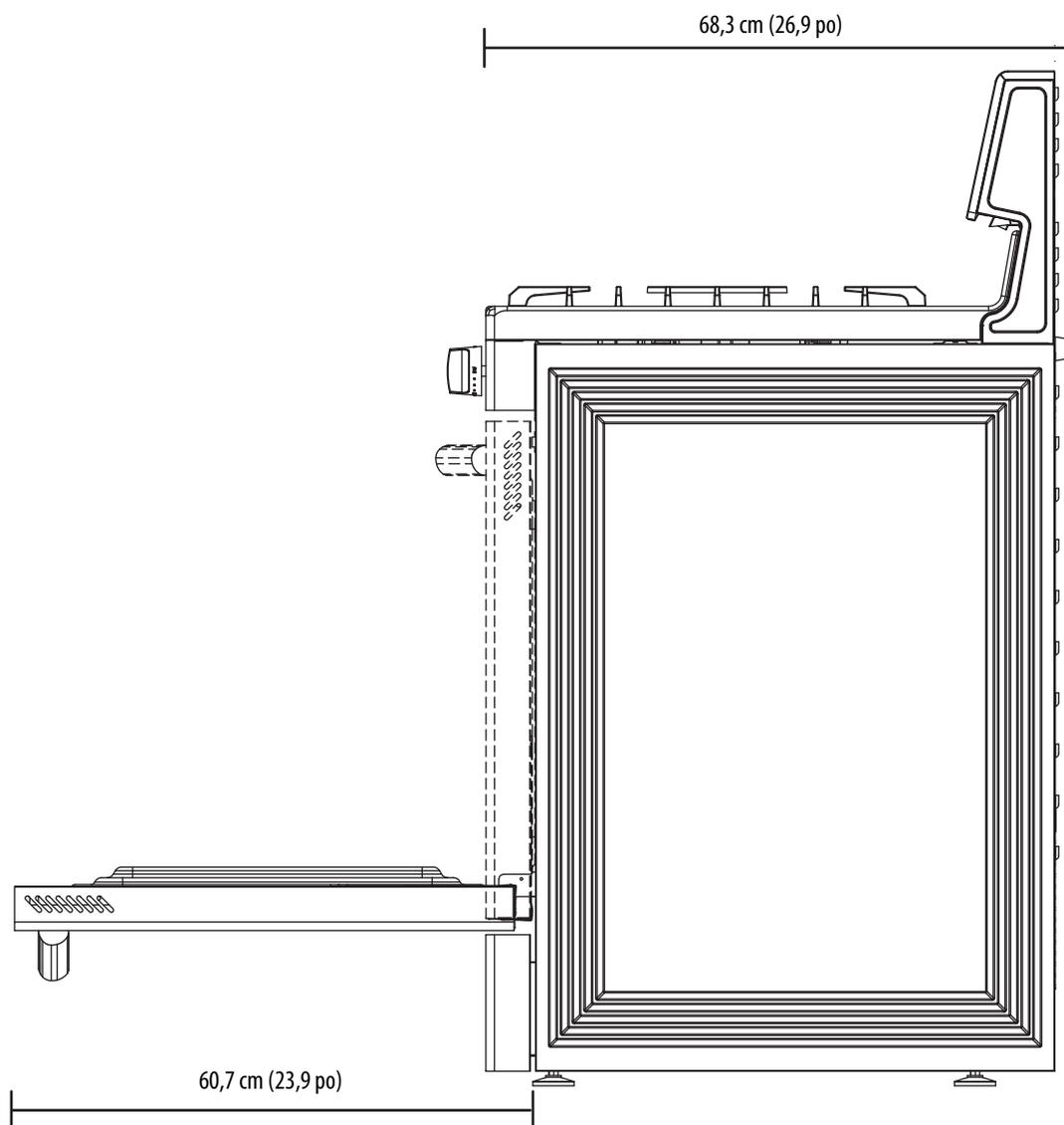
N°	PAVÉ TACTILE	DESCRIPTION...
1	Bake (Cuire)	Active le ventilateur pendant la cuisson. Fournit une chaleur plus constante en faisant circuler l'air à l'intérieur du four pendant la cuisson. Fait cuire de grandes quantités de produits à cuire sur plusieurs étagères en même temps.
2	Bake (Cuire)	Active la fonction de cuisson. Cuit uniformément les aliments en utilisant le brûleur du four inférieur.
3	Broil (Griller)	Active la fonction pour griller. Cuit les aliments en utilisant le brûleur du four supérieur. Appuyer une fois sur cette touche pour le mode de chauffage élevé. Appuyer deux fois sur cette touche pour le mode de chauffage bas.
4	Roast (Rôtir)	Active la fonction de ventilateur pour rôtir. Fournit une chaleur plus constante en faisant circuler l'air à l'intérieur du four pendant le rôtissage. Cuit de gros morceaux de viande.
5	Écran	Indique l'heure du jour, la température du four, si le four est en mode de cuisson, gril ou de nettoyage à la vapeur, 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 sans relâcher 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.

N°	PAVÉ TACTILE	DESCRIPTION...
7	Touches numériques	Règlent les durées, les températures et les fonctions prééglées du four.
8	°C /°F	Appuyer pendant une seconde pour alterner entre Fahrenheit et Celsius.
9	Cook Time (Temps de cuisson)	Active la fonction de durée de cuisson, puis 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	Steam Clean (Nettoyage vapeur)	Active la fonction de nettoyage à la vapeur du four.
11	Clock Set (Réglage de l'heure)*	Appuyer pendant trois secondes pour activer la caractéristique de réglage de l'heure, puis établir l'heure actuelle.
12	Delay Start (Démarrage différé)	Règle le four pour qu'il démarre et s'arrête automatiquement. À utiliser avec les fonctions Bake (Cuisson), Fan Bake (Cuisson avec le ventilateur), Fan Roast (Rôtissage avec le ventilateur) ou Cook Time (Durée de cuisson).
13	Keep Warm (Garder chaud)	Garde les aliments cuits au chaud après la cuisson. Cela réduit la température du four et le maintien à 65 ° C (150 ° F) jusqu'à trois heures.
14	Start (Démarrer)	Lance les fonctions de cuisson, de nettoyage ou de minutage du four.
15	Off/Clear (Arrêt ou Suppression du réglage)	Permet d'annuler toutes les opérations du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
16	Lampe de four	Appuyer sur cette touche pour allumer et éteindre la lumière du four.
17	Timer On/Off (Minuterie de marche à arrêt)	Active la minuterie pour saisir la durée souhaitée.
18	 (Verrouiller)	Appuyer ce bouton pendant trois secondes pour désactiver le pavé du panneau de commandes, afin d'éviter que le four soit mis en marche accidentellement. Le pavé numérique reste verrouillé jusqu'à ce que la fonction soit désactivée.
19	 (Son)	Appuyer ce bouton pendant trois secondes pour activer ou désactiver le son.

Dimensions de la cuisinière

Face avant





Installation

Cuisinière à convection sur pieds de 4,8 pi³ avec nettoyage à la vapeur

Choix d'un emplacement	18
Dégagements requis et dimensions	18
Emplacements des conduites de gaz et des prises électriques	19
Exigences relatives au gaz.....	19
Exigences électriques	19
Installation de la cuisinière	20
Informations importantes destinées à l'installateur :.....	20
Avant l'installation de la cuisinière.....	20
Connexion au gaz	20
Facultatif : Conversion au gaz de pétrole liquéfié.....	21
Installation du dispositif antibasculement	22
Positionnement de la cuisinière et connexion de l'alimentation	22
Mise de niveau de la cuisinière	23
Assemblage des brûleurs de la surface de cuisson	24
Installation des boutons des brûleurs.....	25
Installation de la poignée de porte	25
Installation des rondelles de plastique.....	26
Vérification de l'allumage des brûleurs	26

Choix d'un emplacement

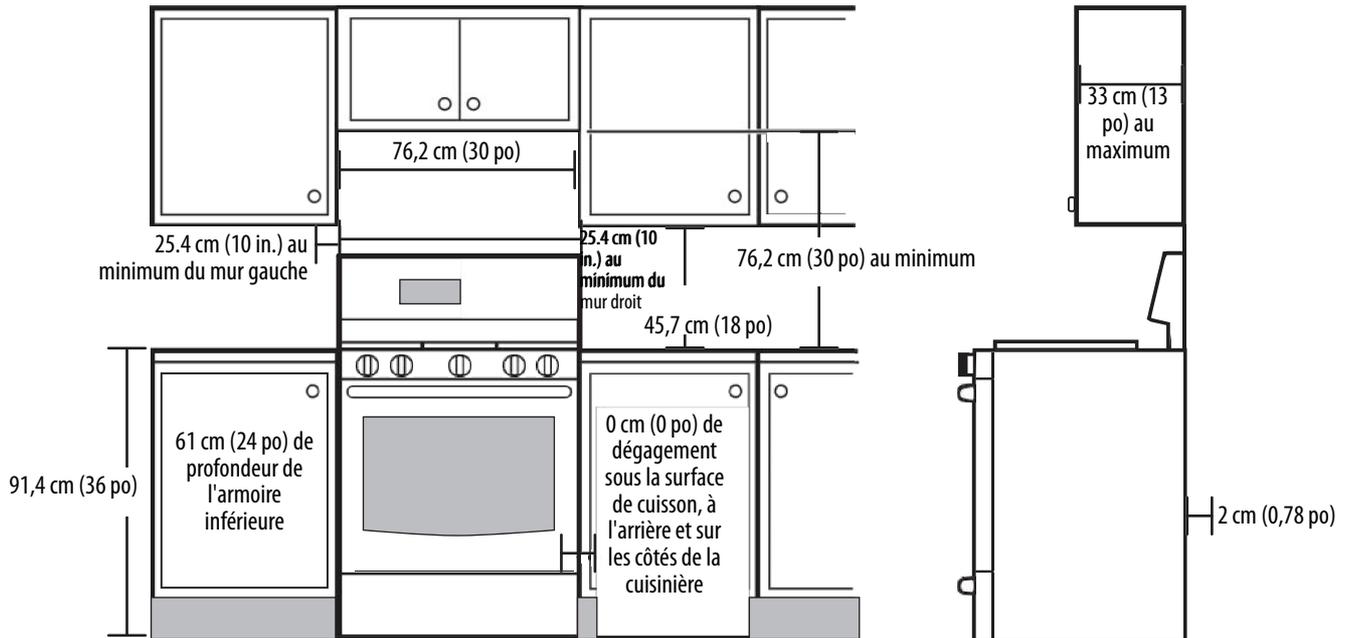
Dégagements requis et dimensions

AVANT DE COMMENCER à installer la cuisinière, se référer aux informations, dimensions et dégagements suivants. Ne pas situer 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 et de la tuyauterie de gaz 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 la cuisinière. Dans le cas contraire, une décoloration, une délamination ou une fonte peuvent se produire.



Dimensions minimum

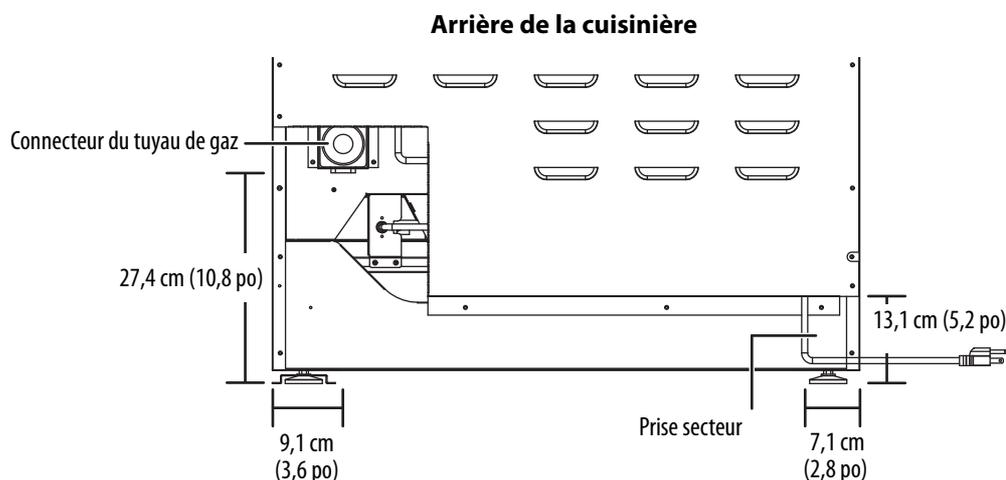
AVERTISSEMENT :

Avec des armoires suspendues, utiliser une hotte de cuisine qui dépasse horizontalement d'un minimum de 12,7 cm (5 po) au-delà de l'avant des armoires. Cela permet de dissiper toute accumulation de chaleur dans les placards supérieurs afin d'éviter les décès, les blessures ou les risques d'incendie. Installer au-dessus de la surface de cuisson avec un espace libre d'au moins 0,6 cm (0,25 po) entre la hotte et le dessous du matériau combustible ou de l'armoire métallique. La hotte doit être au moins aussi large que la cuisinière et centrée par rapport à la cuisinière. La distance minimale entre la surface de cuisson et la surface de ventilation de la hotte ne doit pas être inférieure à 61 cm (24 po).

Exception : L'installation d'un four à micro-ondes ou d'un appareil de cuisson homologué au-dessus de la surface de cuisson doit être conforme aux installations équipées de cet appareil.

- Un dégagement minimum de 76,2 cm (30 po) doit exister entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'une armoire en bois ou en métal non protégée. Ou s'il n'y a pas de dégagement minimum de 76,2 cm (30 po), 61 cm (24 po) minimum lorsque le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par du carton à l'enrouleuse ignifuge d'au moins 0,64 cm (0,25 po), recouvert d'au moins une tôle d'acier MSG n° 28, d'une feuille d'acier inoxydable de 0,038 cm (0,15 po), d'une feuille d'acier inoxydable de 0,038 cm (0,15 po), d'une feuille d'acier inoxydable de 0,038 cm (0,15 po), d'aluminium de 0,061 cm (0,024 po) ou de cuivre de 0,051 cm (0,020 po).
- 45,7 cm (18 po) au minimum entre le comptoir et le fond du meuble adjacent.

Emplacements des conduites de gaz et des prises électriques



Exigences relatives au gaz

Cette cuisinière est conçue pour fonctionner au gaz naturel ou propane. Par défaut elle est programmée au gaz naturel. S'il est décidé d'utiliser cette cuisinière au gaz de pétrole liquéfié, la conversion doit être effectuée par un installateur de pétrole liquéfié qualifié avant de tenter de faire fonctionner la cuisinière.

Cette cuisinière a été conçue pour fonctionner à une pression de 13 cm (5 po) de la colonne d'eau, au gaz naturel ou à 25 cm (10 po) de la colonne d'eau au gaz de pétrole liquéfié (propane ou butane).

Ne pas essayer pas de convertir la cuisinière du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié sans consulter le fournisseur de gaz.

Pour un fonctionnement correct, la pression du gaz naturel fourni au régulateur doit être comprise entre 13 et 33 cm (5 et 13 po) de colonne d'eau. Pour le gaz de pétrole liquéfié, la pression fournie doit être comprise entre 25 et 33 cm (10 et 13 po) de colonne d'eau.

Lors de la vérification du fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être d'au moins 2,5 cm (1 po) supérieure à la pression de fonctionnement (collecteur) telle qu'elle est indiquée.

Le régulateur de pression, situé à l'entrée du collecteur de la cuisinière, doit rester dans la conduite d'alimentation pour le gaz naturel ou le gaz de pétrole liquéfié. Un connecteur d'appareil en métal flexible utilisé pour raccorder la cuisinière à la ligne d'alimentation en gaz doit avoir un diamètre intérieur de 1,3 cm (0,5 po) et être de 152 cm (5 pi) de longueur pour faciliter l'installation.

Au Canada, les connecteurs flexibles doivent être des connecteurs métalliques à simple paroi ne dépassant pas 183 cm (6 pi) de longueur.

AVERTISSEMENT : Ne pas plier ou endommager le tube métallique flexible lors du déplacement de la cuisinière.

Exigences d'installation du Commonwealth du Massachusetts

Instructions spéciales pour les appareils installés dans l'État du Massachusetts : Ce produit doit être installé par un plombier ou un installateur de gaz agréé.

Exigences électriques

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

- Ne pas utiliser de rallonge ou d'adaptateur de prise avec cette cuisinière.
- Cet appareil doit être mis à la terre correctement.
- Vérifier avec un technicien qualifié en cas de doute sur la mise à la terre correcte de la cuisinière.
- Ne pas modifier la prise du câble d'alimentation. Si elle ne rentre pas dans la prise secteur : contacter un électricien qualifié pour installer une prise adéquate.
- Tout le câblage et la mise à la terre doivent être effectués conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code électrique national, ANSI/NFPA n° 70 - Dernière révision (pour les États-Unis) ou au Code électrique canadien CSA C22.1, ou aux dernières révisions et aux codes et ordonnances locaux.
- Le schéma de câblage figure sur une plaque signalétique située au dos de la cuisinière.
- Cette cuisinière est équipée d'un système d'allumage électronique qui ne fonctionnera pas s'il est branché sur une prise qui n'est pas correctement polarisée.

- Cet cuisinière est muni d'un câble électrique comportant un fil et une prise de mise à la terre. La prise doit être insérée dans une prise secteur qui est correctement installée et mise à la terre, conformément à toutes les réglementations locales. En cas de mauvais fonctionnement ou de défaillance, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un circuit de faible résistance au courant électrique.

- Une alimentation électrique de 120 V c.a., 60 Hz et un disjoncteur ou fusible de 20 A ou un fusible à retardement sont requis pour tous les modèles pour les É.-U et le Canada.
- Ne pas réutiliser le câble d'alimentation d'une cuisinière ou d'un autre électroménager usagé.
- Le câblage électrique du câble d'alimentation doit être branché sur l'armoire de la cuisinière au moyen d'un réducteur de tension homologué UL.
- Un fusible à retardement ou un coupe circuit est également recommandé.
- Les disjoncteurs de fuite à la terre (GFCI) ne sont ni requis ni recommandés pour les prises de la cuisinière à gaz.
- NE JAMAIS connecter le fil de mise à la terre aux conduites d'eau en plastique, aux conduites de gaz ou à des tuyaux d'eau.

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 ou des fuites de gaz peuvent être source d'incendie ou d'explosion, provoquant des blessures voire la mort.

Informations importantes destinées à l'installateur :

- 1 Lire ce manuel avant d'installer 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.

Connexion au gaz

AVERTISSEMENT : Si le gaz n'est pas installé correctement à la cuisinière, des fuites de gaz peuvent être source d'incendie ou d'explosion, provoquant des blessures voire la mort.

Il est recommandé de faire connecter le gaz par un professionnel.

AVERTISSEMENTS :

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou n'importe quel autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cette cuisinière.

S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ :

- NE PAS allumer d'allumettes, de bougies ou de cigarettes.
- NE PAS essayer d'allumer un quelconque électroménager.
- NE PAS toucher un interrupteur électrique.
- NE PAS utiliser un téléphone dans le bâtiment.
- Faire évacuer tous les occupants de la pièce, du bâtiment ou du secteur.
- Appeler immédiatement le fournisseur de gaz depuis l'extérieur du bâtiment. Suivre les consignes reçues par le fournisseur de gaz.
- En cas d'impossibilité de joindre le fournisseur de gaz, appeler les pompiers.

Ne jamais utiliser un vieux connecteur lors de l'installation de la cuisinière. En cas d'utilisation de la méthode du tuyau dur, aligner soigneusement le tuyau. La cuisinière ne pourra pas être déplacée une fois que le gaz est connecté.

Remarques :

- Comme les tuyaux durs limitent les mouvements de la cuisinière, nous recommandons d'utiliser un raccord métallique flexible certifié par CSA International, à moins que les codes locaux n'exigent un raccord à tuyaux durs.
- Pour éviter les fuites de gaz, appliquer de la pâte à joint ou enrouler du ruban adhésif pour filetage de tuyau avec du téflon sur tous les filetages mâles (externes) des tuyaux.

- 1 Fermer le tuyau principal d'alimentation en gaz, avant de déconnecter une cuisinière usagée. Laisser la vanne fermée jusqu'à ce que le nouveau branchement soit terminé. Ne pas oublier de rallumer les pilotes des autres appareils à gaz lorsque le gaz est remis en marche.
- 2 Installer une vanne d'arrêt manuelle dans la conduite de gaz, à un endroit facilement accessible, hors de la cuisinière. S'assurer que toutes les personnes qui exploitent la cuisinière savent où se trouve la vanne et comment couper l'alimentation en gaz de la cuisinière.
- 3 Installer un adaptateur mâle de raccord à évasement de 1,3 cm (0,5 po) sur le filetage interne NPT de 1,3 cm (0,5 po) à l'entrée du régulateur. Utiliser une clé de maintien sur le coude du joint pour éviter des dommages.
Quand la cuisinière est installée par l'avant, retirer le coude à 90° pour faciliter l'installation.

- 4 Installer un adaptateur mâle de raccord à évasement de 1,3 cm (0,5 po) ou de 1,9 cm (0,75 po) sur le filetage interne NPT du clapet de fermeture manuel, en prenant soin de maintenir la vanne de fermeture pour l'empêcher de tourner.

ATTENTION :

Ne pas trop serrer l'adaptateur de raccord à évasement au filetage interne NPT au niveau du régulateur.
Pour éviter les fuites de gaz, appliquer du composé pour joints de tuyaux à proximité des joints.

- 5 Connecter le connecteur en métal flexible à l'adaptateur de la cuisinière. Positionner la cuisinière de manière à laisser de la place pour le raccordement à la vanne d'arrêt.
- 6 Quand tous les raccordements ont été effectués, vérifier que toutes les commandes de la cuisinière sont en position OFF (fermée), puis ouvrir la vanne principale d'alimentation en gaz.
- 7 Utiliser un détecteur de fuites liquides à tous les joints et raccords pour vérifier l'absence de fuites.

AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser de flamme pour vérifier les fuites de gaz. Cela pourrait provoquer une explosion ou un incendie, ce qui serait source de blessures, voire la mort.

Remarques :

- En cas d'utilisation des pressions d'essai supérieures à 1/2 psig pour tester la pression du système d'alimentation en gaz, débrancher la cuisinière et la vanne d'arrêt individuelle de la tuyauterie d'alimentation en gaz.
- En cas d'utilisation des pressions d'essai supérieures à 1/2 psig pour tester la pression du système d'alimentation en gaz, isoler la cuisinière du système d'alimentation en gaz en fermant la vanne de fermeture individuelle.

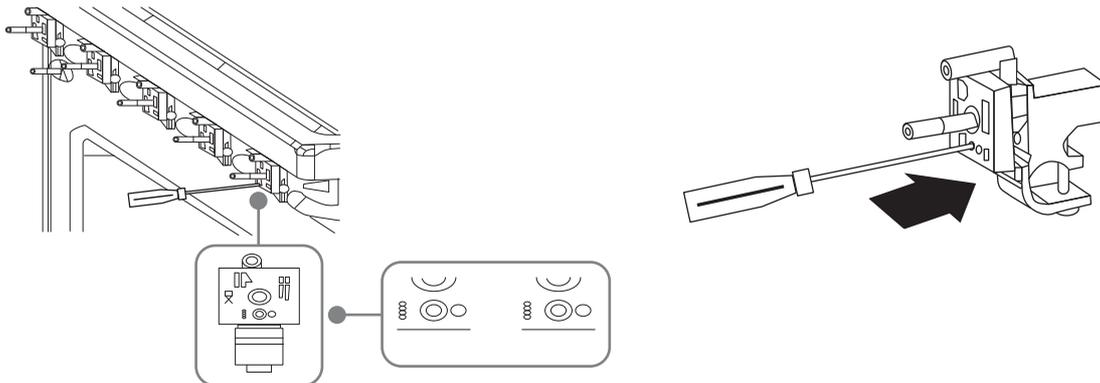
Facultatif : Conversion au gaz de pétrole liquéfié

La cuisinière a été programmée pour utiliser le gaz naturel. Il est possible de convertir la cuisinière au gaz de pétrole liquéfié, mais la conversion doit être effectuée par un installateur de gaz de pétrole liquéfié qualifié.

Les instructions de conversion et les orifices de pétrole liquéfié sont fournis avec une trousse de conversion au pétrole liquéfié (non incluse).

La conversion en pétrole liquéfié nécessite de changer tous les orifices des brûleurs (cinq brûleurs de surface et deux brûleurs de four). Conserver les orifices remplacés au cas de reconversion au gaz naturel.

Pour la conversion au pétrole liquéfié, les buses et les vannes de gaz doivent être réglées de manière à ce que les dérivations soient en position verticale.

**Taille des orifices des brûleurs et puissance nominale**

Gaz de pétrole liquéfié (propane) à buse en bois de 25,4 cm (10 po)		
Emplacement du brûleur	Taux BTU	Taille de l'orifice (mm)
Avant droit (RF)	16 000	1,18
Avant gauche (LF)	10 000	0,92
Arrière droit (RR)	4 000	0,60
Arrière gauche (LR)	7 000	0,77
Centre	10 000	0,92
Bake (Cuire)	18 500	1,22
Broil (Griller)	12 000	1,04

Gaz naturel à buse en bois de 12,7 cm (5 po)		
Emplacement du brûleur	Taux BTU	Taille de l'orifice (mm)
Avant droite (RF)	18 000	1,92
Avant gauche (LF)	12 000	1,50
Arrière droit (RR)	5 000	0,94
Arrière gauche (LR)	9 000	1,30
Centre	12 000	1,50
Bake (Cuire)	18 500	1,93
Broil (Griller)	13 500	1,60

Installation du dispositif antibasculement

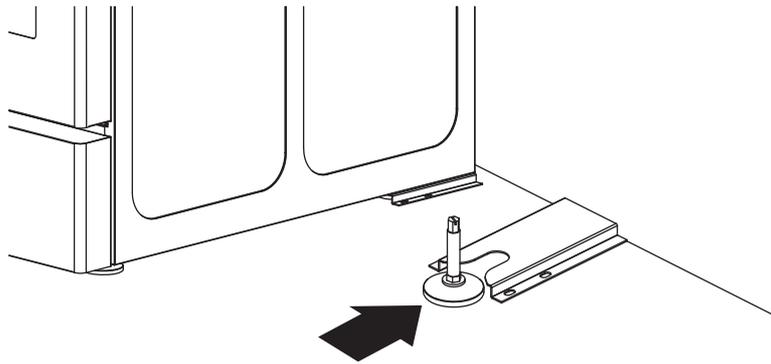
AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être sécurisée par le support antibasculement fourni correctement installé.

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser, ce qui est source de blessures.
- 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.
- Fixer la cuisinière 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 1,7 cm (21/32 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.

Positionnement de la cuisinière et connexion de l'alimentation

AVERTISSEMENTS : Éviter les risques d'incendie ou de choc électrique.

- Ne pas utiliser de rallonge ni un adaptateur de fiche, ni retirer la fiche de mise à la terre du câble d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut être source de blessures graves, d'incendie, voire la mort.
- Cet électroménager est équipé d'une prise à trois plots (mise à la terre) pour la protection contre les risques de choc électrique et qui doit être branchée directement dans une prise à trois plots correctement mise à la terre. NE JAMAIS couper ni retirer le plot de mise à la terre de cette prise.
- Le câble d'alimentation doit être branché sur une prise secteur à 3 plots qui est correctement installée et mise à la terre, conformément au Code national d'électricité ANSI/NFPA 70 dernière édition ou le code Canadien de l'électricité (CSA) et tous les codes et réglementations locaux.
- Pour la sécurité personnelle, la cuisinière doit être correctement mise à la terre. Pour une sécurité maximale, le câble d'alimentation doit être branché sur une prise secteur qui est correctement polarisée et mise à la terre.
- Si la prise secteur est à deux plots, il est important de la faire remplacer par une prise à trois plots correctement mise à la terre par un électricien certifié.
- Ne pas mettre cet appareil à la terre sur une conduite de gaz.

- 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 la ligne d'alimentation en gaz pour s'assurer qu'elle n'a pas été endommagée et qu'elle est restée connectée pendant le positionnement.
- 4 Vérifier que le pied arrière de la cuisinière a bien glissé dans le support antibasculement. Basculer avec précaution la cuisinière vers l'avant pour s'assurer que le support antibasculement s'enclenche dans l'attelle arrière et empêche le basculement.

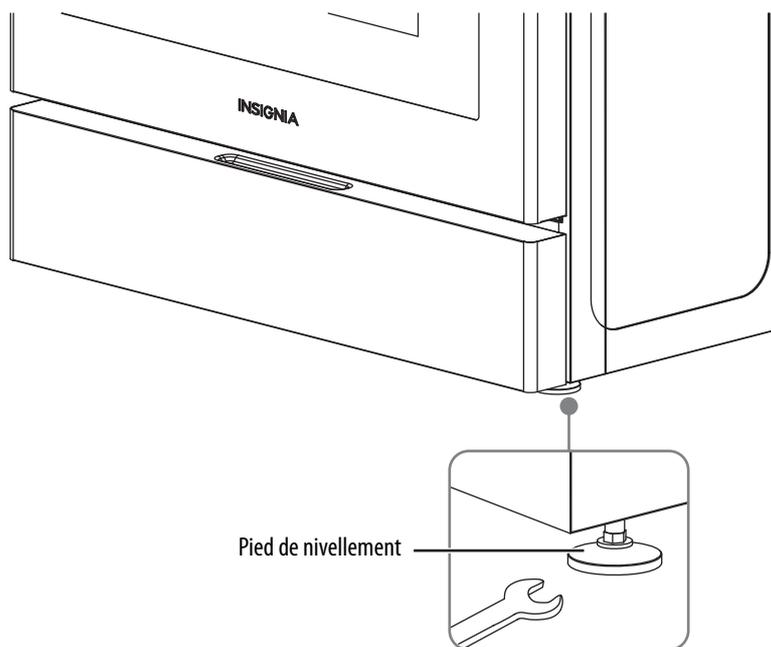
Mise de niveau de la cuisinière

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 de gaz.

Remarques :

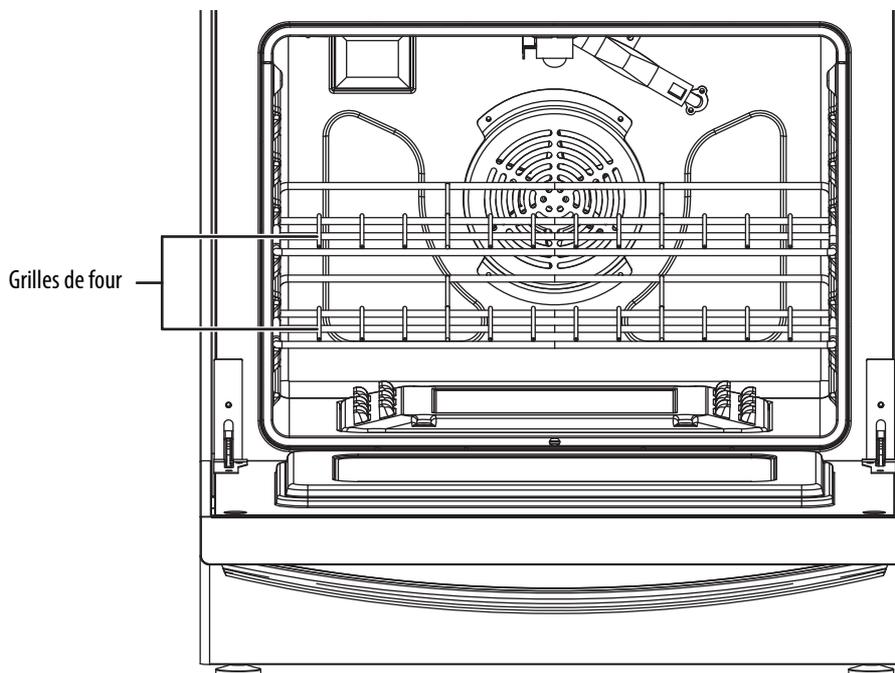
- Pour faciliter le réglage des pieds, demander à quelqu'un de pousser la partie supérieure de la cuisinière afin de l'incliner légèrement.
- Il suffit généralement de régler les deux pieds avant, mais les quatre pieds peuvent s'ajuster si nécessaire.

- 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 lève 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.

- Placer une grille de four en position centrale. Vérifier le niveau de la cuisinière avec un niveau de charpentier en utilisant les deux positions.

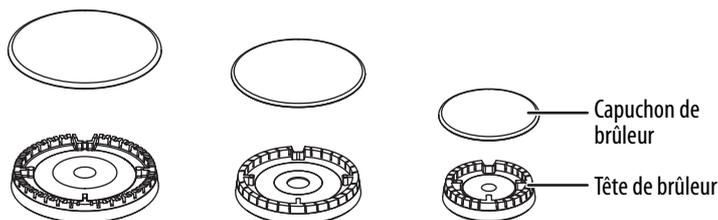


- Une fois que la cuisinière est de niveau, s'assurer que le pied arrière est engagé avec le dispositif antibasculement. Voir Installation du dispositif antibasculement à la page 22.

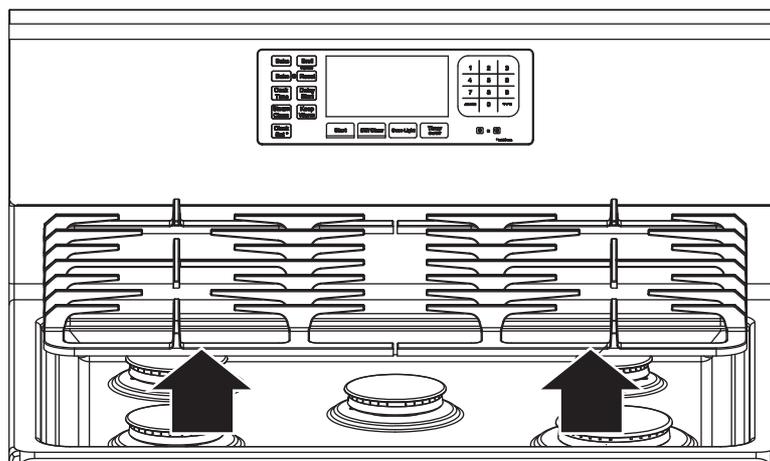
Assemblage des brûleurs de la surface de cuisson

ATTENTION : Ne pas faire fonctionner les brûleurs de surface sans que toutes les pièces du brûleur soient en place.

- Positionner les têtes des brûleurs de surface sur les collecteurs des brûleurs de surface. Les électrodes s'insèrent dans la fente située au bas des têtes. Vérifier que les têtes des brûleurs de surface sont plates et parallèles à la surface de cuisson.



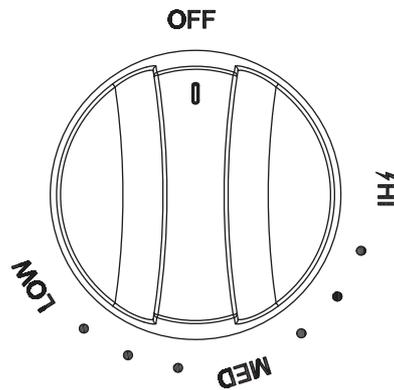
- Placer les capuchons de taille correspondante sur le dessus de chaque tête de brûleur de surface.
- Placer les grilles sur la surface de cuisson.



Installation des boutons des brûleurs

Selon le modèle, la cuisinière peut avoir été expédiée avec les boutons de commande des brûleurs et la poignée du four détachés et emballés séparément. Si c'est le cas, il sera nécessaire de les installer.

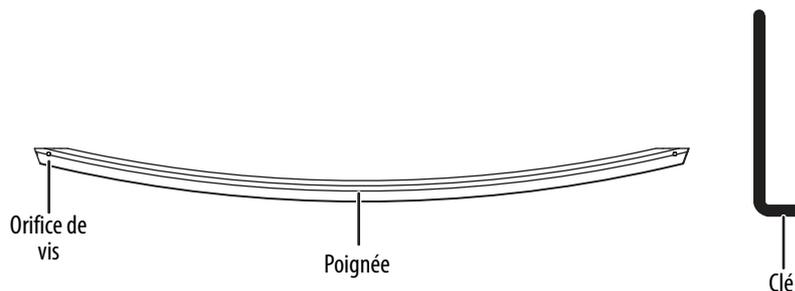
- 1 Chercher dans la trousse d'installation les cinq boutons de commande de brûleur requis.



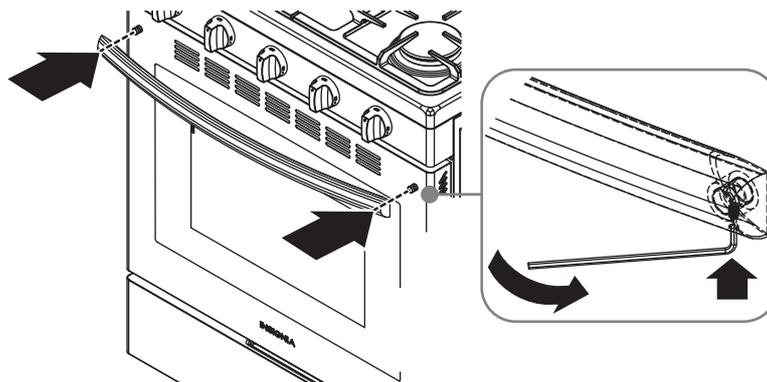
- 2 Pousser chaque bouton jusqu'au bout pour fixer complètement l'arbre et s'assurer que les boutons sont faciles à tourner.

Installation de la poignée de porte

- 1 Vérifier les trousse 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.

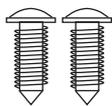


- 4 Utiliser la clé hexagonale pour serrer les deux côtés de la poignée de la porte.

Installation des rondelles de 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 de la rondelle de 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 fixer les rondelles à l'aide des vis fournies.

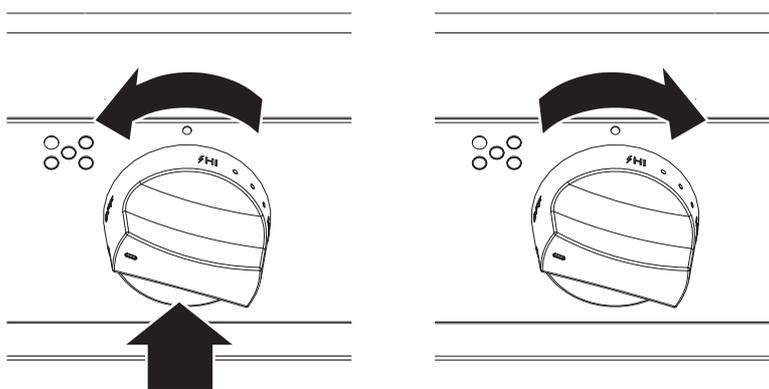
Vérification de l'allumage des brûleurs

Vérifier le fonctionnement de tous les brûleurs de la surface de cuisson et du four après avoir installé et assemblé la cuisinière, vérifier soigneusement l'étanchéité des conduites de gaz et brancher le câble d'alimentation électrique.

Tous les brûleurs de surface et de four ont un allumage électronique.

Brûleurs de surface

- 1 Enfoncer le bouton de commande d'un brûleur de surface et le tourner sur la position LITE (Allumage). Le « clic » émis indique que le système d'allumage électronique fonctionne correctement. Le brûleur s'allume en quatre secondes environ, après que l'air a été purgé de la conduite d'alimentation.



- 2 Après avoir allumé le brûleur, tourner le bouton de commande sur le réglage souhaité. Le « clic » s'arrête et la hauteur de la flamme passe de Max. à Min. en tournant le bouton de commande.
- 3 Répéter les étapes 1 et 2 pour tester chaque brûleur.

Brûleur de cuisson du four

- 1 Appuyer sur **Bake** (Cuisson). L'affichage clignote 350.
- 2 Appuyer sur **Start** (Démarrer). Le brûleur de cuisson du four devrait commencer à chauffer.
- 3 Ouvrir la porte du four et s'assurer que le brûleur inférieur du four (cuisson) est allumé.
- 4 Appuyer sur **Off/Clear** pour éteindre le four.

Brûleur du four pour griller

- 1 Appuyer sur **Broil** (Griller), puis sur **Start** (Démarrer). Le brûleur de gril devrait commencer à chauffer.
- 2 Ouvrir la porte du four et s'assurer que le brûleur supérieur du four (griller) est allumé.
- 3 Appuyer sur **Off/Clear** pour éteindre le four.

Utilisation

Cuisinière à convection sur pieds de 4,8 pi³ avec nettoyage à la vapeur

Avant de commencer à utiliser la cuisinière	28
Conseils pour économiser du gaz	28
Utilisation des brûleurs de surface	29
Utilisation des ustensiles appropriés	29
Allumage d'un brûleur	30
Allumage manuel d'un brûleur	30
Sélection de la taille de la flamme	30
Utilisation du four	31
Utilisation de la ventilation du four	31
Utilisation de la lumière du four	32
Positionnement des grilles du four	32
Conseils pour la cuisson	34
Réglage de l'heure	34
Sélection de l'affichage de l'heure à 12 heures ou 24 heures	34
Utilisation du temporisateur	34
Cuisson	35
Réglage du thermostat	35
Cuisson et rôtissage à convection	36
Programmation du temps de cuisson	36
Programmation de la mise en marche différée	37
Rôtissage	37
Maintien des aliments chauds	38
Pour alterner entre Fahrenheit et Celsius	38
Activation ou désactivation des effets sonores	38
Verrouillage des commandes du four	38

Avant de commencer à utiliser la cuisinière

AVERTISSEMENT : Tous les équipements électriques et au gaz comportant des pièces mobiles peuvent être dangereux. S'assurer de lire et de suivre toutes les instructions de sécurité. Voir INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES à la page 4. Faire particulièrement attention à AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES BRÛLEURS DE SURFACE à la page 10 et AVERTISSEMENTS RELATIFS AU FOUR à la page 11.

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. Cela endommagerait les surfaces 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.

AVERTISSEMENTS :

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

AVERTISSEMENTS SUPPLÉMENTAIRES CONCERNANT LES BRÛLEURS DE SURFACE

Suivre les instructions et les avertissements sur les brûleurs de surface dans AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES BRÛLEURS DE SURFACE à la page 10. En outre, respecter ces avertissements :

- La tête du brûleur peut être obstruée par de la nourriture ou de la poussière. Nettoyer la tête si elle semble obstruée. Si la tête est nettoyée avec de l'eau, ne la remonter qu'une fois qu'elle est complètement sèche. Si la tête est mouillée, cela peut empêcher les brûleurs de s'allumer.
- Ne pas verser d'eau sur la surface de cuisson lors de son nettoyage. Elle peut s'infiltrer dans la cuisinière et faire rouiller les pièces qui s'y trouvent.
- N'allumer les brûleurs de la surface de cuisson qu'avec les capuchons de brûleur en place. Si les capuchons des brûleurs ne sont pas en place, cela pourrait endommager les commandes ou provoquer une flamme importante ou dangereuse involontaire.
- Toujours utiliser la position « LITE » lors de l'allumage des brûleurs de surface. S'assurer que les brûleurs sont allumés.
- Si l'allumage échoue, tourner le bouton sur OFF et attendre que le gaz déjà émis se soit dissipé. Si le bouton est maintenu en position LITE sans allumer correctement, le gaz émis peut provoquer une explosion.
- Le chauffage des boissons peut entraîner un retard d'ébullition éruptive. Pour éviter de retarder l'ébullition éruptive, laissez TOUJOURS laisser reposer les boissons chauffées au moins 20 secondes après avoir éteint le brûleur, afin que la température du liquide puisse se stabiliser.
- Après avoir allumé un brûleur de surface, vérifier que le brûleur s'est allumé. Ajuster le niveau de la flamme en tournant le bouton du brûleur.
- Régler la taille de la flamme du brûleur de surface afin qu'elle ne soit pas au-delà de la bordure de l'ustensile. Les flammes qui dépassent les bords des ustensiles de cuisine peuvent être dangereuses.
- Pour réduire les éclaboussures lors de la cuisson d'aliments contenant beaucoup de liquide, comme la sauce à la viande ou le ragout, régler la flamme à faible intensité et remuer fréquemment.
- Quand le brûleur est en train de mijoter, ne pas tourner rapidement le bouton du brûleur. Surveiller la flamme pour s'assurer qu'elle reste allumée.

AVERTISSEMENT :

Ne jamais faire fonctionner la section de cuisson de la surface supérieure de cet appareil sans surveillance

- Le non-respect de ces instructions peut être source d'incendie, d'explosion ou de brûlures qui pourraient occasionner des blessures graves, voire mortelles ou des dommages matériels.
- En cas d'incendie, il faut rester à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers.

NE PAS ESSAYER D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE AVEC DE L'EAU.

Conseils pour économiser du gaz

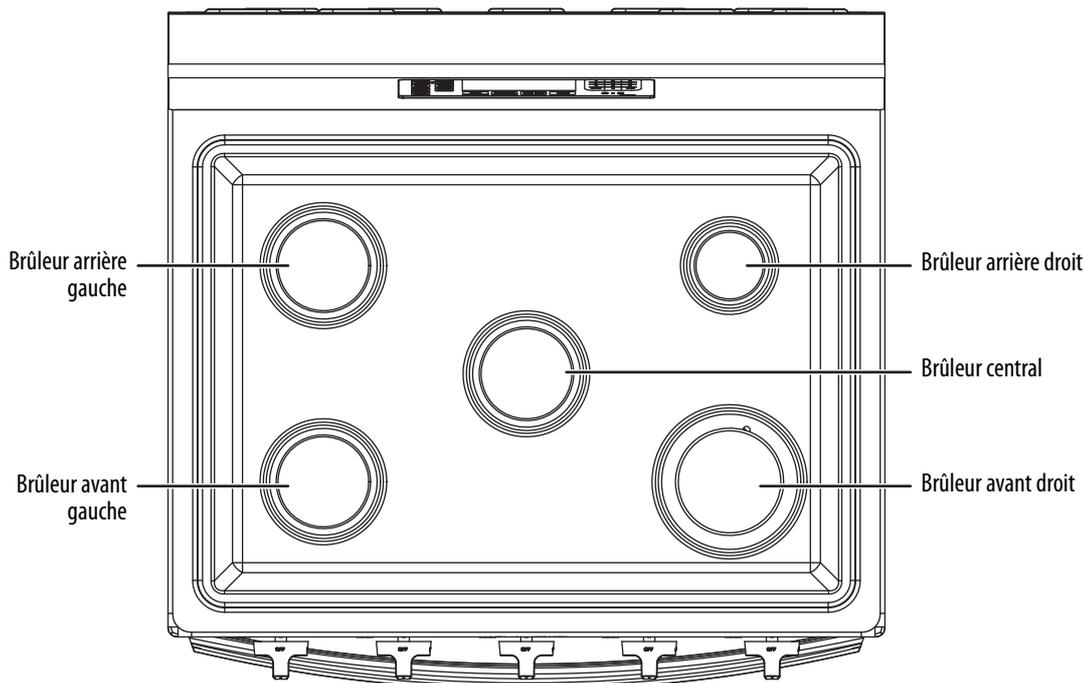
- Utiliser des ustensiles de couleur foncée ou revêtus d'émail dans le four, car la transmission de la chaleur est meilleure.
- Avant la cuisson, préchauffer le four si la recette le recommande.
- Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson, afin de maintenir la température du four et d'économiser l'énergie.
- Essayer de cuire plus d'un plat dans le four en même temps quand cela est possible.
- Quand il est prévu de cuire plus d'un plat, les cuire l'un après l'autre. Le four sera déjà chaud.
- Décongeler les plats avant de les cuire.
- Utiliser des casseroles et des poêles avec couvercles pour la cuisson.
- Sélectionner le brûleur qui correspond le plus à la taille du fond de la casserole utilisée. Toujours sélectionner la taille correcte de la casserole pour les plats. De grandes casseroles requièrent plus de gaz.

Utilisation des brûleurs de surface

AVERTISSEMENTS :

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 corporelles 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.

Cette cuisinière est équipée de cinq brûleurs de surface. Les différentes tailles de brûleurs permettent de s'assurer d'avoir la bonne source de chaleur pour chaque type de cuisson.



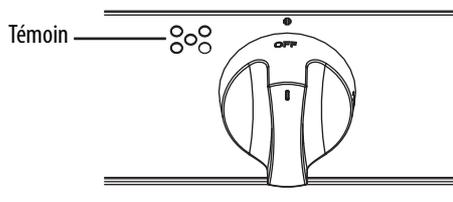
Le brûleur **arrière droit** fournit une performance de cuisson précise pour les aliments délicats et les aliments qui nécessitent une faible chaleur pendant de longues périodes de cuisson. Le brûleur arrière droit permet d'utiliser le réglage **LO** pour une cuisson à feu doux.

Le brûleur **avant droit** fournit un rendement maximal. Ce brûleur peut également être utilisé comme brûleur à usage général, mais il est conçu pour fournir une chaleur rapide à de grands ustensiles de cuisine. Le brûleur avant droit diffuse la chaleur avec un plus grand cercle de flammes.

Les brûleurs **avant gauche**, **arrière gauche** et **du centre** sont des brûleurs à usage général et peuvent être utilisés pour la plupart des cuissons. Les réglages **HI** (élevé) à **LO** (bas) sur les boutons de contrôle fournissent une vaste gamme de températures de cuisson pour correspondre aux besoins de cuisson. Cela permet une meilleure répartition de la chaleur pour les gros ustensiles de cuisine 30,5 cm (12 po) ou les grandes casseroles et poêles.

Chaque brûleur est doté d'un bouton de commande séparé avec des réglages de **HI** à **LO**. Ils ont aussi un réglage **LITE** qui n'est utilisé que pour l'allumage de la flamme. Le système d'allumage électronique s'allume quand le bouton de commande se trouve dans la position **LITE**.

L'indicateur de brûleur de surface à côté du bouton de commande indique quel brûleur le bouton commande.



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. L'utilisation des bonnes poêles permet de réduire les temps de cuisson et de cuire les aliments de manière plus uniforme. 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.
- La poêle est faite d'un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Le diamètre de la poêle correspond au diamètre de la flamme du brûleur de surface.

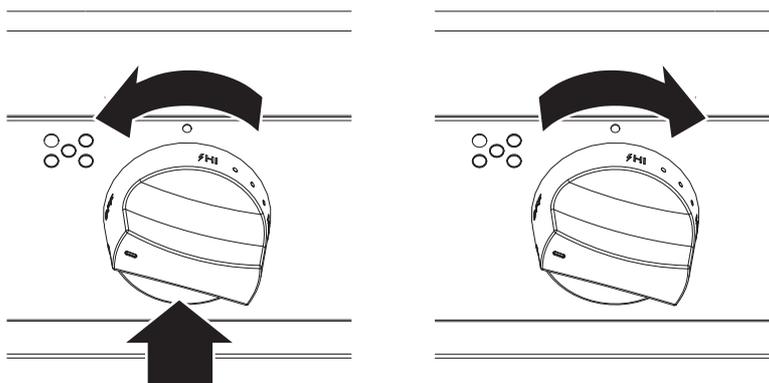
La composition des ustensiles détermine la rapidité et la régularité avec lesquelles la chaleur est transférée du brûleur de surface au fond de la poêle.

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.)
Cuivre	Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement.
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.
Ustensile en métal émaillé	Les caractéristiques de chauffe varient en fonction du matériau de base.
Verre	Faible conducteur de chaleur. N'utiliser que des ustensiles de cuisine en verre conçus pour être utilisés au four.

Allumage d'un brûleur

Vérifier que tous les brûleurs de surface sont positionnés et assemblés correctement.

- 1 Enfoncer le bouton de commande d'un brûleur de surface et le tourner sur la position LITE (Allumage). Le « clic » émis indique que le système d'allumage électronique fonctionne correctement. Le brûleur s'allume en quatre secondes environ, après que l'air a été purgé de la conduite d'alimentation.



- 2 Après avoir allumé le brûleur, tourner le bouton de commande sur le réglage souhaité. Le « clic » s'arrête et la hauteur de la flamme passe de Max. à Min. lorsque le bouton de commande est tourné.

Allumage manuel d'un brûleur

Si une panne d'électricité se produit, il est possible d'allumer manuellement les brûleurs de surface.

AVERTISSEMENT : Faire extrêmement attention lors de l'allumage manuel d'un brûleur de surface.

- 1 Tenir un long briquet à gaz sur le brûleur de surface à allumer.
- 2 Enfoncer et tourner le bouton de commande d'un brûleur de surface et le tourner sur la position **LITE** (Allumage).
- 3 Une fois que le brûleur s'est allumé, régler le bouton de commande et le brûleur sur le réglage souhaité.

Sélection de la taille de la flamme

AVERTISSEMENT : Les flammes plus grandes que le fond de l'ustensile n'entraînent pas un réchauffement plus rapide, mais peuvent provoquer un risque d'incendie ou de blessure.

Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous l'ustensile. Les flammes ne doivent jamais dépasser la surface inférieure ou les côtés de l'ustensile.

Toujours surveiller la flamme lors du réglage de la chaleur avec le bouton de commande. La flamme doit toujours correspondre à la taille de l'ustensile utilisé.

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.

Utilisation du four

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.

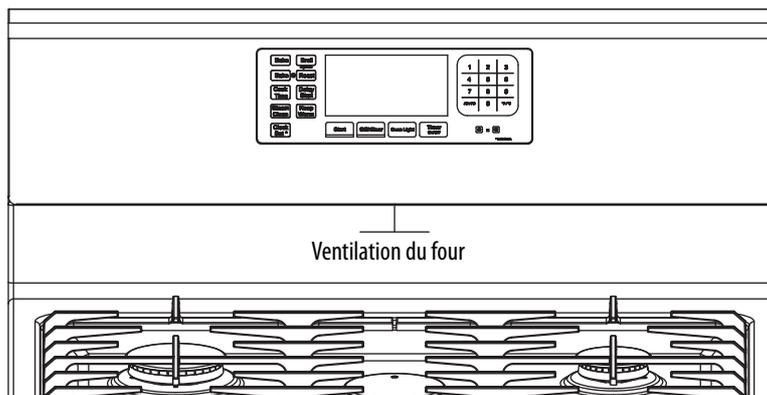
Le four comprend six fonctions.

FONCTION	RÉGLAGE MINIMUM	RÉGLAGES MAXIMUM
Bake (Cuire)	66 ° C (150 ° F)	288 ° C (550 ° F)
Broil (Griller)	Lo (bas)	Hi (élevé)
Fan Bake (Cuisson à convection) [Cuire]	66 ° C (150 ° F)	288 ° C (550 ° F)
Fan Roast (Rôtissage à convection) [Rôtir]	66 ° C (150 ° F)	288 ° C (550 ° F)
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.

Utilisation de la ventilation du four

La ventilation du four est située sous le panneau de commande du four.

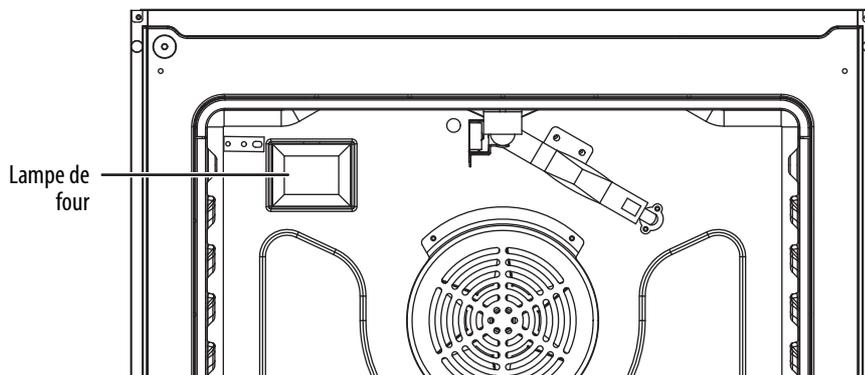


Ne pas bloquer ou placer des objets devant la bouche de ventilation du four. Une circulation d'air correcte permet d'éviter les problèmes de combustion du brûleur du four et d'obtenir de bons résultats de cuisson.

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 la bouche d'aération.

Utilisation de la lumière du four

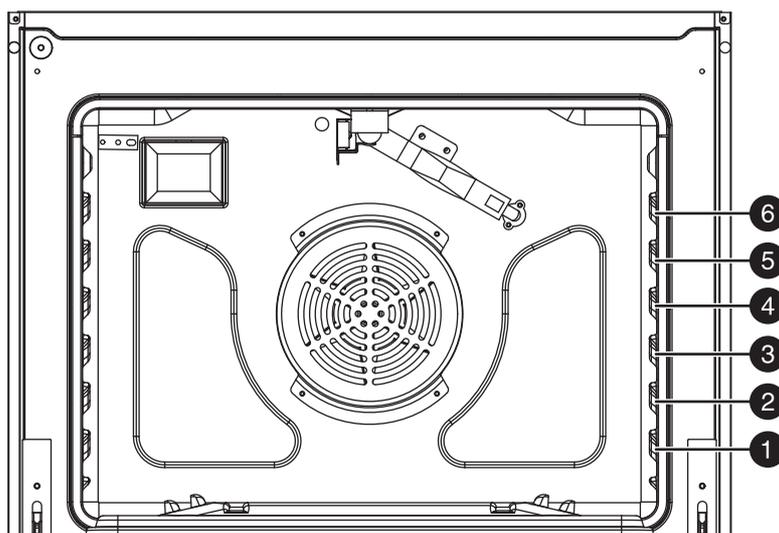
Appuyer **Oven Light** (Lumière du four) pour l'allumer ou l'éteindre. La lumière du four permet de vérifier la progression de la cuisson sans ouvrir la porte du four.



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.

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

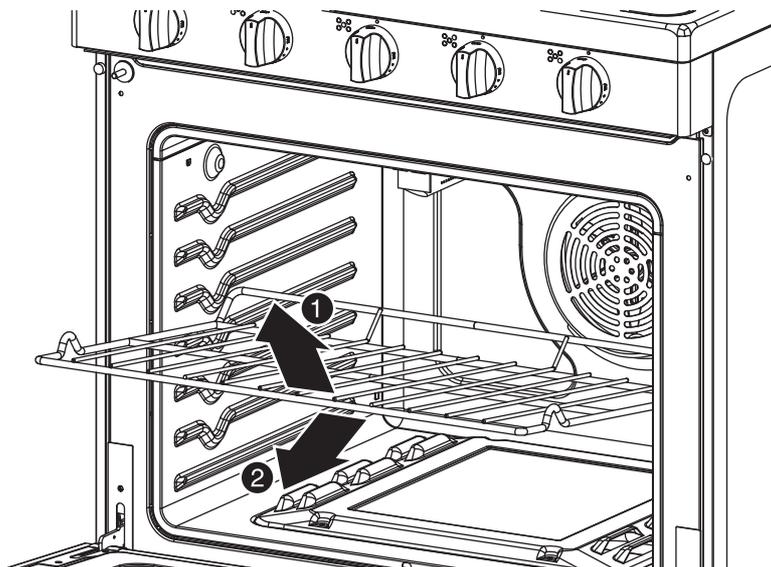


AVERTISSEMENTS :

- 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.

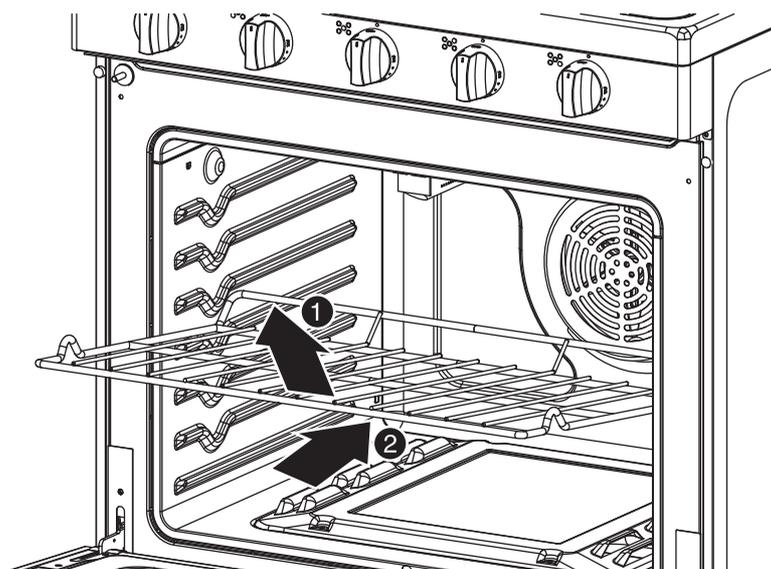
Retrait d'une grille du four

- 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.

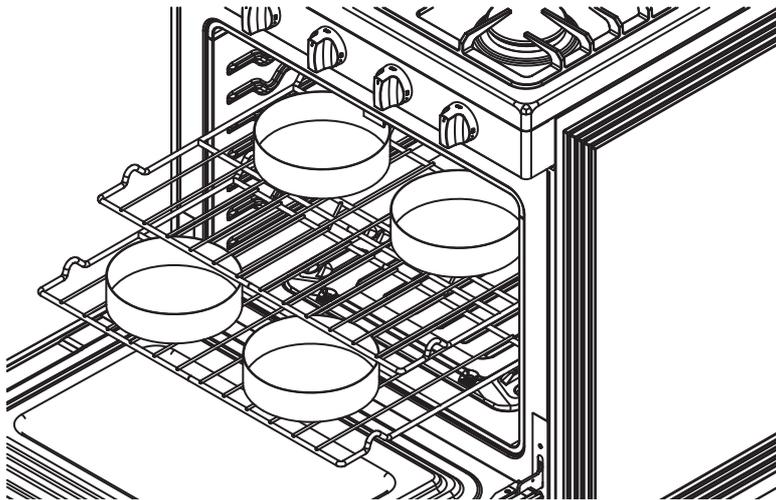


Pour remettre une grille du four

- 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.



Remarque : Un positionnement correct des aliments dans le four permet d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.



- 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 gâteaux, veiller à laisser un espace de 2,5 à 3,8 cm (1 à 1,5 po) autour de chaque gâteau.
- 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.

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 éléments chauffants 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 le bouton **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 le bouton **Start** (Démarrer) ou **Clock Set*** pour enregistrer. L'écran affiche l'heure actuelle.

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

- 1 Appuyer sur le pavé **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 le bouton **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 le bouton **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 **Bake** (Cuisson). L'afficheur montre la température par défaut (350°) 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 de cuisson souhaitée. La température clignote sur l'écran.
- 4 Appuyer sur **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 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 Mettre les aliments dans le four, puis fermer la porte du four.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, retirer les aliments du four, fermer la porte et appuyer sur **Off/Clear**. Le four s'arrête et l'écran affiche l'heure actuelle.
- 7 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 35.

- 1 Appuyer sur **°F / °C** pendant trois secondes en mode veille. L'écran affichera 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 degrés, appuyer sur **1, 0**, puis **°F** ou **°C** pendant une seconde.. L'affichage passe à -10.
- 3 Appuyer sur **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 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 à 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 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 à 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 poêle permet de récupérer les déversements de graisse et la grille empêche les éclaboussures de graisse.

1 Positionnement de la grille du four là où souhaité.

2 Appuyer sur  **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 fait sur une lèchefrite et une grille de rôtissage.

4 Appuyer sur **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 le bouton **Off/Clear** soit appuyé. L'écran affiche l'heure actuelle.

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

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 fait sur une lèchefrite et une grille de rôtissage.

4 Appuyer sur **Cook Time** (Durée 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 **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 le bouton **Off/Clear** soit appuyé. Après ça, l'écran affiche l'heure actuelle.

- 7 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.
- 8 Pour modifier la température 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.

Remarque : Pour voir l'heure actuelle pendant la cuisson, maintenir appuyé le bouton **Clock Set*** (Réglage de l'heure). Quand **Clock Set*** (Réglage de l'heure) est relâché, 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], Fan Bake [Cuisson à convection] ou Fan Roast [Rôtissage à convection]). Le démarrage différé peut être réglé de 1 minute 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 fait sur une poêle et une grille de rôtissage.
- 2 Appuyer sur le bouton pour l'opération de cuisson ou de rôtissage souhaitée. L'écran affiche la température par défaut. 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 **Cook Time** (Durée 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 *0:00* 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 émet un bip quand l'heure de démarrage est atteinte et commence le préchauffage. Lorsque le four atteint la température de cuisson, il émet trois bips.
L'écran affiche le compte à rebours de la durée programmée. 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 le bouton **Off/Clear** soit appuyé. Après ça, l'écran affiche l'heure actuelle.
- 9 Pour modifier l'heure de démarrage, appuyer sur **Delay Start** (Démarrage différé), entrer la nouvelle heure de démarrage, puis appuyer sur **Start** (Démarrer).
- 10 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.
- 11 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.

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 ou 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 Disposer les aliments sur la lèchefrite avec une grille insérée, puis dans le four. Fermer la porte du four.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 Quand le rôtissage est terminé, appuyer sur **Off/Clear** pour arrêter le four. L'écran affiche l'heure actuelle.
- 5 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.

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 **Keep Warm** (Garder chaud), puis sur **Start** (Démarrer). 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 **Off/Clear**. L'écran affiche l'heure actuelle.

Pour alterner entre Fahrenheit et 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 °F ou °C pendant une seconde. L'écran affiche F ou C. La valeur par défaut est F.
- 2 Appuyer sur °F ou °C pendant une seconde pour alterner entre F et C.
- 3 Appuyer sur **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  (Effet sonore) 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  (son) pendant trois secondes pour basculer entre **Snd On** et **Snd Off**.
- 3 Appuyer sur **Start** (Démarrer) pour enregistrer la sélection sonore.

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 numérique reste verrouillé jusqu'à ce que la fonction soit désactivée.

- 1 Appuyer sur le bouton de verrouillage  (Lock) 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 le bouton de verrouillage  (Lock) pendant trois secondes.

Entretien

Cuisinière à convection sur pieds de 4,8 pi³ avec nettoyage à la vapeur

Nettoyage et entretien.....	40
Nettoyage du panneau de commandes	40
Nettoyage des surfaces en acier inoxydable	40
Nettoyage des grilles du four.....	40
Nettoyage de la porte du four.....	41
Nettoyage des boutons de commande des brûleurs de surface.....	42
Nettoyage des grilles et des assemblages de brûleurs de surface	43
Nettoyage de la surface de cuisson.....	45
Retrait et réinstallation de la porte du four.....	46
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement.....	50
Nettoyage du four à la vapeur.....	51
Problèmes et solutions.....	52
Surface de cuisson.....	52
Four.....	53
Codes d'erreur.....	54

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENTS :

- 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

AVERTISSEMENTS :

- 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 Verrouillage des commandes du four Voir [Verrouillage des commandes du four](#) à la page 38.
- 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 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.

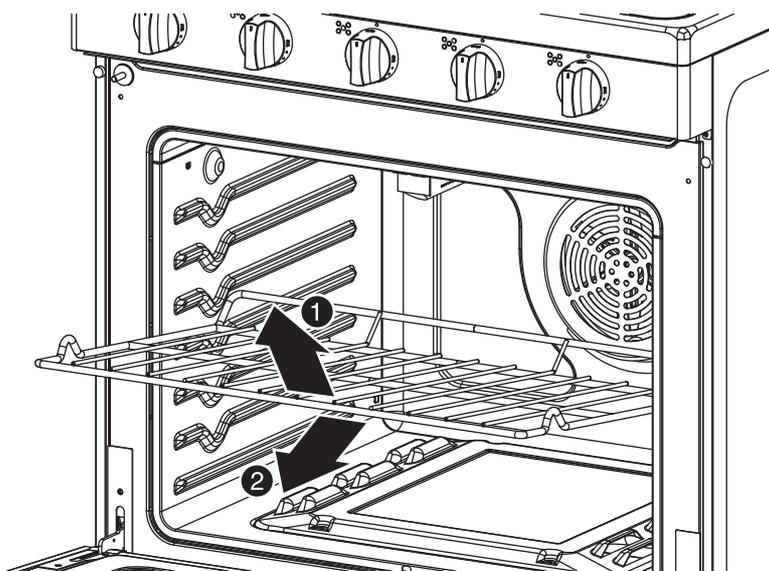
Remarque : Pour éviter des décolorations ou des taches de graisses, il est recommandé de nettoyer et retirer tout déversement, tache et graisse de la cuisinière après chaque utilisation.

- 1 Placer une petite quantité d'un nettoyeur pour acier inoxydable conçu pour être utilisé avec les électroménagers sur un chiffon humide ou une serviette en papier 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 une serviette en papier propre et sèche 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.

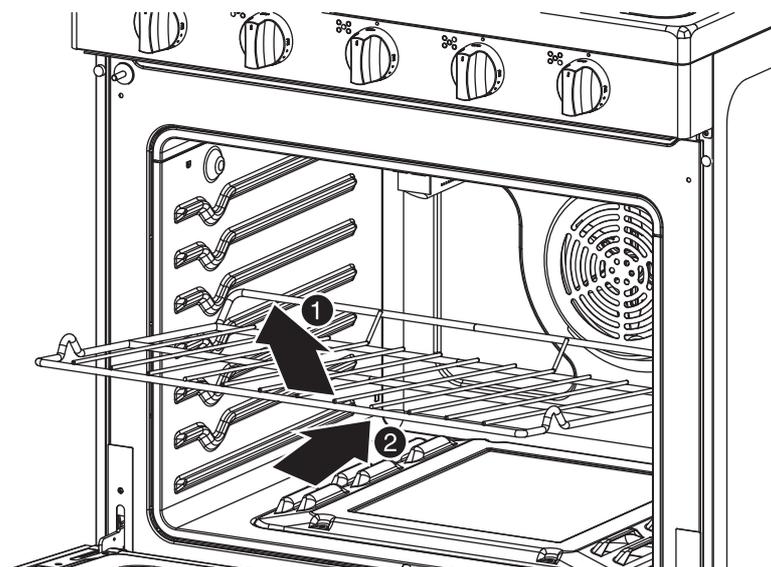
Nettoyage des grilles du four

- 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 abrasif savonneux, puis sécher avec un chiffon doux.

- 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.

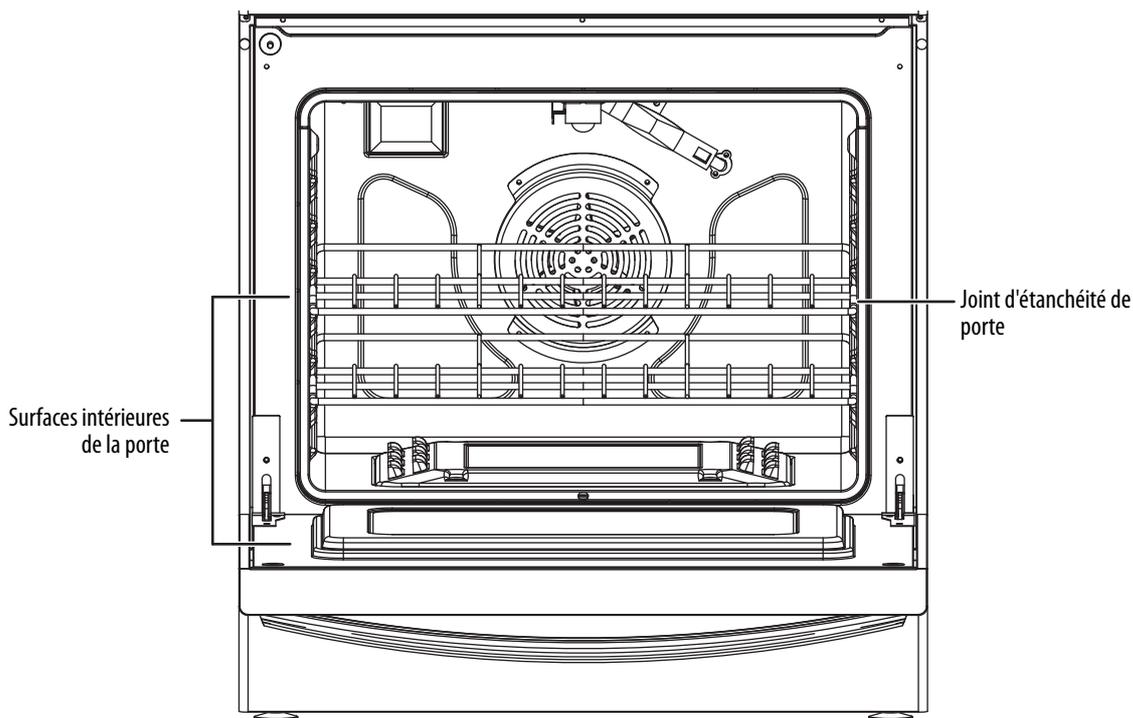


Nettoyage de la porte du four

AVERTISSEMENT : Ne pas laisser l'humidité entrer dans la porte ni contacter le joint de porte pendant le nettoyage. L'humidité qui pénètre dans l'assemblage de la porte et ou qui s'infiltré dans le joint de la porte endommage le joint.

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 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.



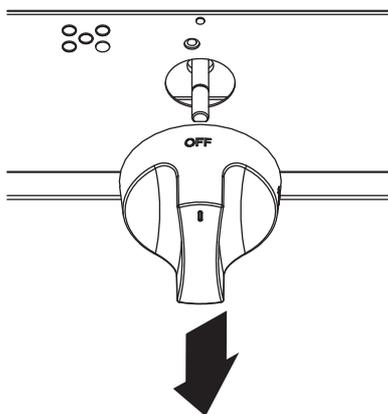
- 2 Rincer et sécher fermement avec un chiffon doux propre.

- 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 40.
- 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.

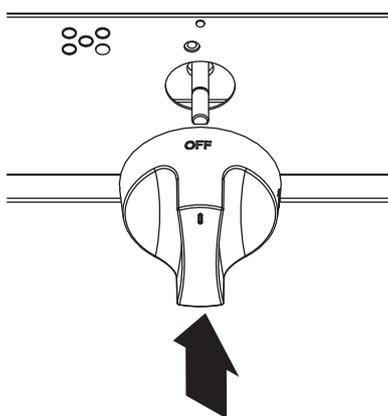
Nettoyage des boutons de commande des brûleurs de surface

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.

- 1 S'assurer que tous les boutons de commande des brûleurs de surface sont fermés (position OFF [éteint]).
- 2 Tirer les boutons de commande des tiges des brûleurs de surface. Ne pas nettoyer les boutons de commande dans un lave-vaisselle. Il ne sont pas lavables en lave-vaisselle.

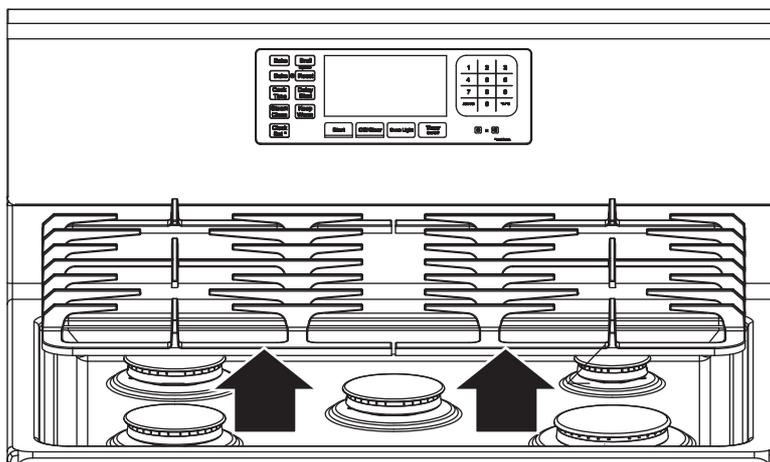


- 3 Nettoyer les boutons dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement toutes les surfaces (y compris le dos et l'orifice de la tige).
- 4 Nettoyer les surfaces en acier inoxydable, avec un produit nettoyant pour acier inoxydable sur un chiffon doux humide.
- 5 Replacer les boutons de commandes sur la position **OFF** (Éteint) en les insérant dans les tiges.

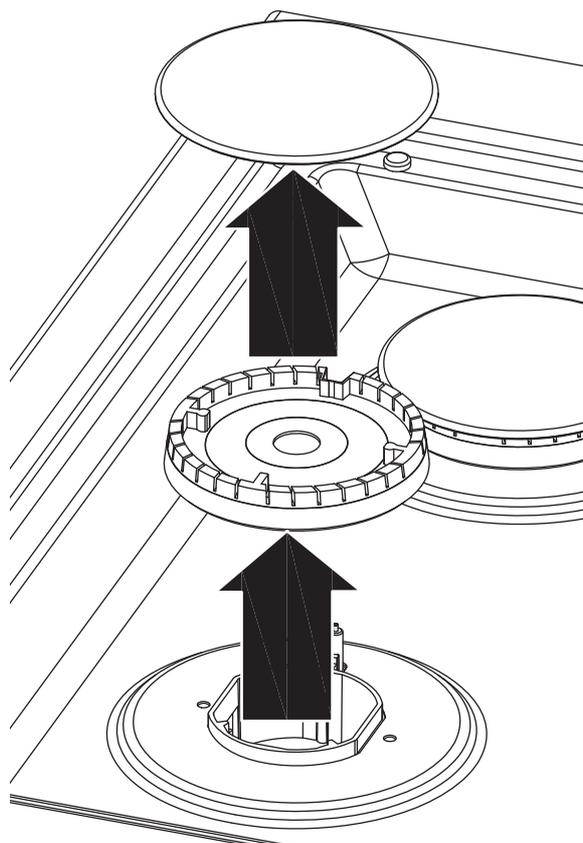


Nettoyage des grilles et des assemblages de brûleurs de surface

- 1 Éteindre toutes les commandes et s'assurer que tous les éléments sont refroidis.
- 2 Soulever et retirer les grilles des brûleurs de la surface de cuisson. Veiller à identifier les emplacements correspondant à la taille des brûleurs.



- 3 Soulever et retirer les capuchons des têtes des brûleurs de surface.

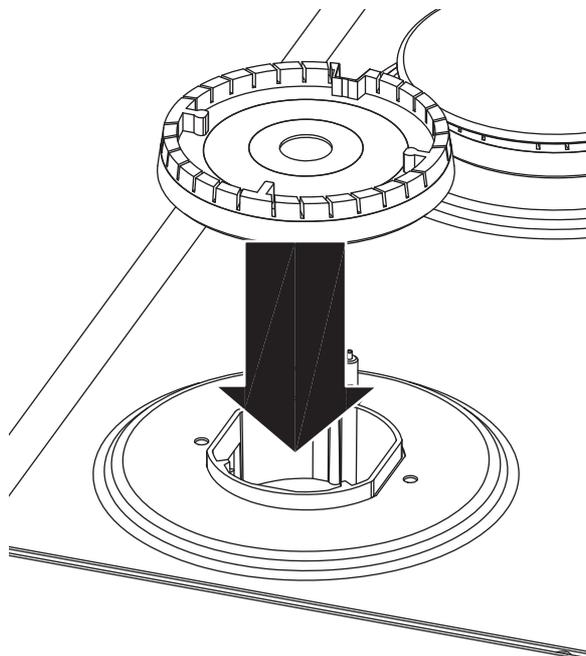


- 4 Soulever et retirer les têtes des brûleurs de surface situées sur les vannes des collecteurs.
- 5 Nettoyer tous les éléments amovibles des brûleurs dans de l'eau savonneuse tiède. Ne pas utiliser de laine d'acier ni des nettoyants abrasifs sur un quelconque élément du brûleur.

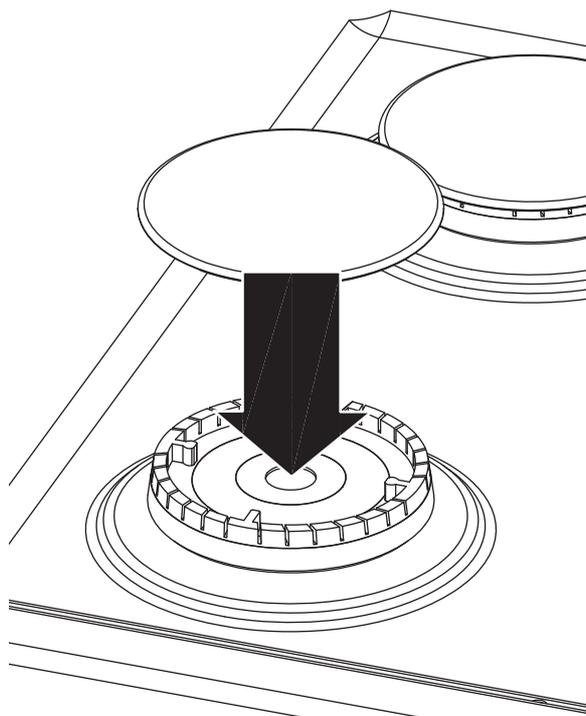
Remarque : Les électrodes du démarreur ne sont pas amovibles et doivent uniquement être essuyés quand les commandes sont en position **OFF** (Éteint).

- 6 Rincer abondamment, puis sécher complètement tous les éléments avant de les remonter.

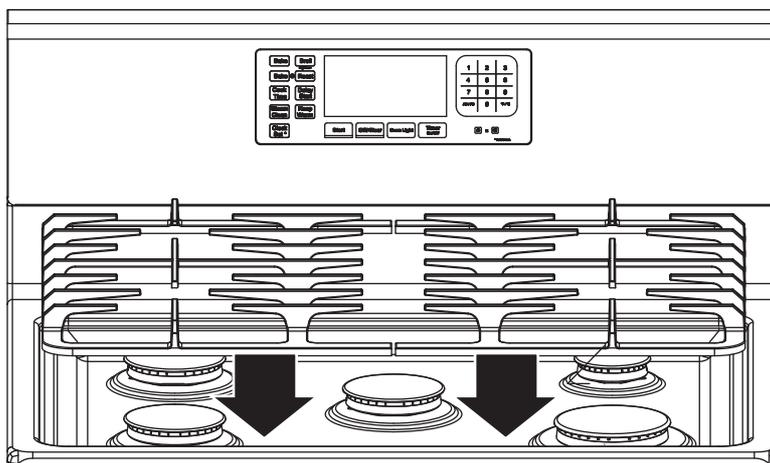
- 7 Placer toutes les têtes des brûleurs sur les vannes des collecteurs aux mêmes endroits où elles ont été retirées. L'orifice sur le côté de la tête du brûleur se trouve au-dessus de l'électrode. Les têtes des brûleurs sont correctement installées quand elles sont à plat sur le dessus de la vanne du collecteur.



- 8 Placer les capuchon des brûleurs sur le dessus de la tête. Ils doivent également être à plat sur le dessus des têtes de brûleurs pour assurer un fonctionnement correct et sécuritaire.



- 9 Replacer les grilles des brûleurs sur le dessus de la surface de cuisson de la cuisinière.



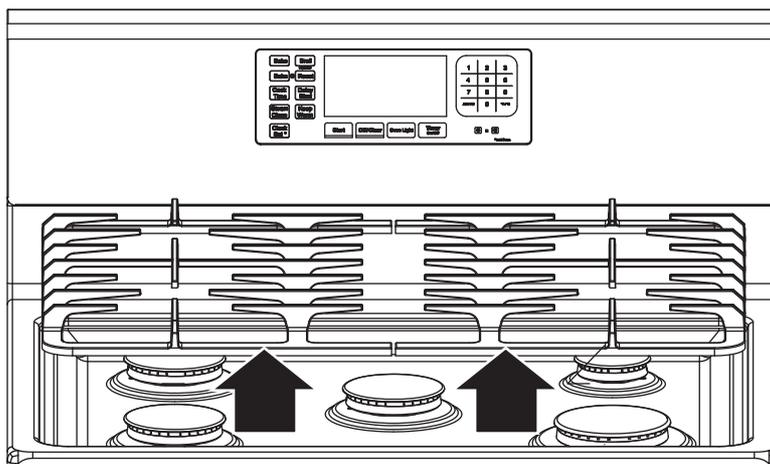
- 10 Pousser et tourner chaque bouton de commande de brûleur de surface sur la position **LITE** (Allumage), laisser chaque brûleur s'allumer, puis remettre chaque bouton de commande sur un réglage de brûleur pour s'assurer que chaque brûleur fonctionne correctement.

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.

AVERTISSEMENT : 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.

- 1 S'assurer que tous les brûleurs de surface sont éteints (**OFF**).
- 2 Quand les surfaces sont refroidies, retirer les grilles des brûleurs.



AVERTISSEMENT : Ne pas retirer ou soulever la surface de cuisson pendant le nettoyage. Cela pourrait endommager les conduites de gaz qui mènent aux collecteurs des brûleurs de surface, rendant l'opération déficiente et dangereuse.

- 3 Nettoyer la surface de cuisson avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux humide. Si un déversement passe sous un brûleur de surface, retirer le capuchon et la tête du brûleur de surface pour accéder au déversement et le nettoyer. Voir Nettoyage des grilles et des assemblages de brûleurs de surface à la page 43.
- 4 Rincer avec de l'eau propre et sécher avec un chiffon sec doux.
- 5 Remonter les composants du brûleur (s'ils ont été enlevés) et replacer les grilles du brûleur.

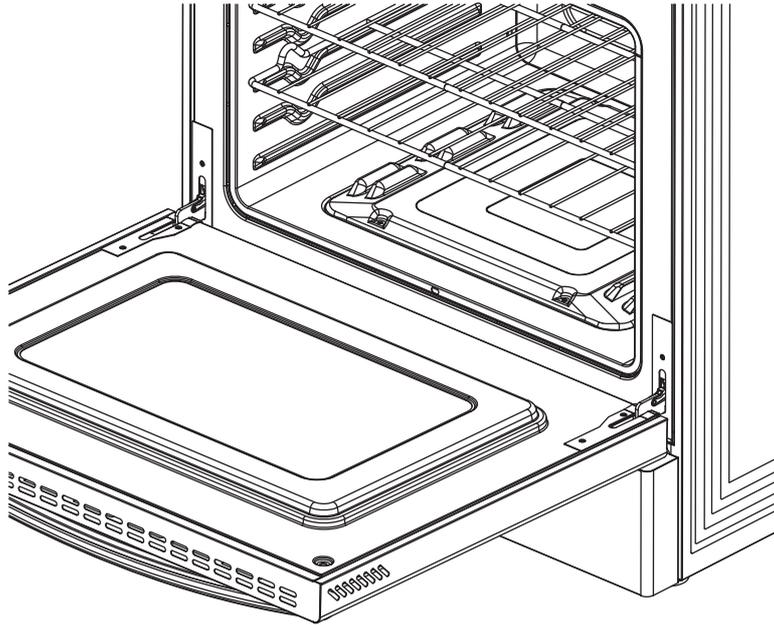
Retrait et réinstallation de la porte du four

AVERTISSEMENTS :

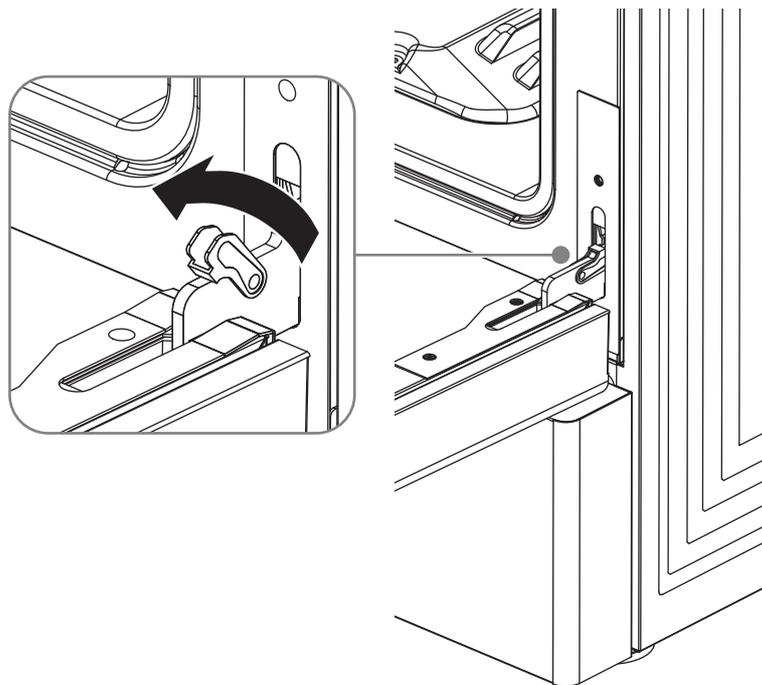
- La porte du four est lourde. Ne pas soulever la porte par sa poignée. Veiller à ne pas faire tomber la porte lors de son retrait. Une manutention incorrecte pourrait être source de blessures.
- Déconnecter l'alimentation électrique de la cuisinière avant de retirer la porte du four. Cela empêche que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

Retrait de la porte

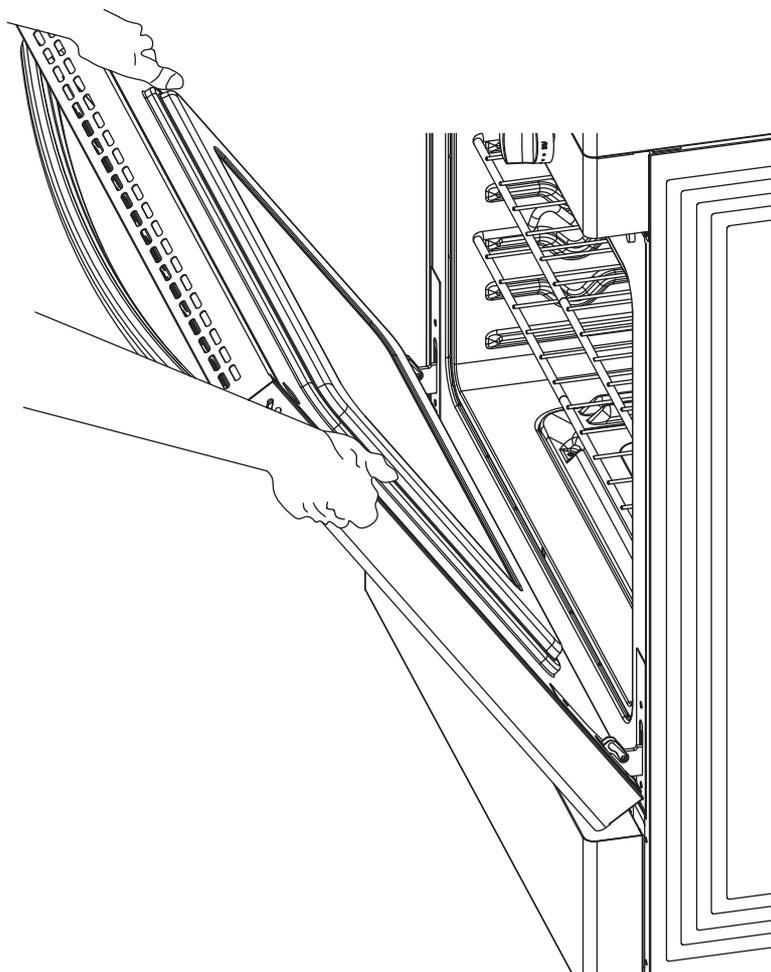
- 1 Ouvrir complètement la porte du four.



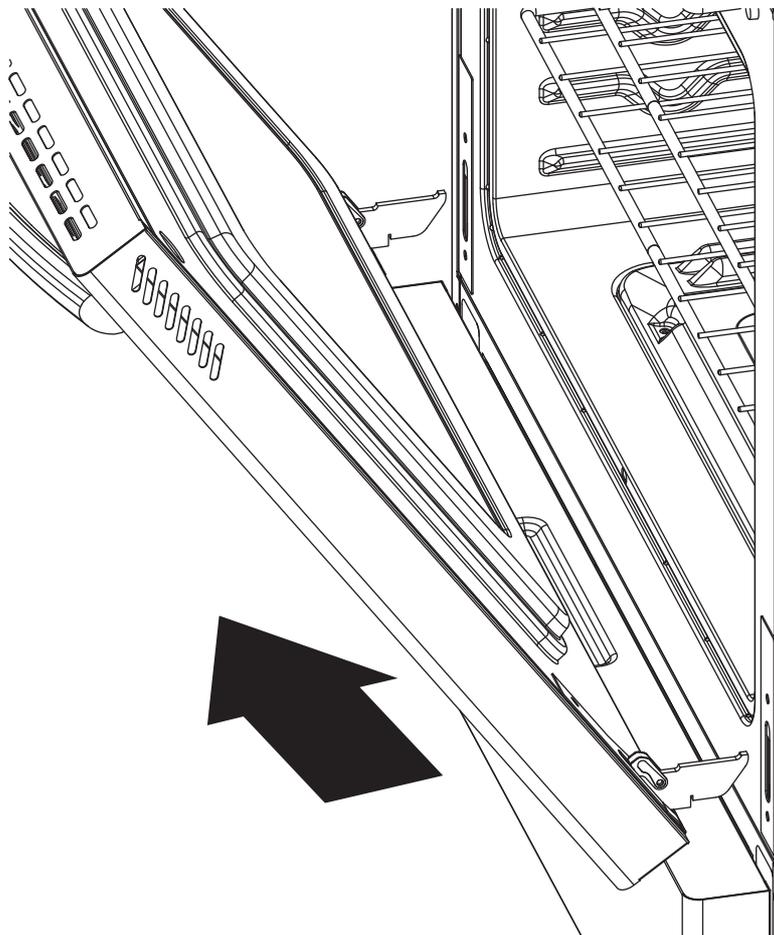
- 2 Ouvrir complètement les leviers de chaque côté.



3 Tenir la porte fermement des deux côtés.

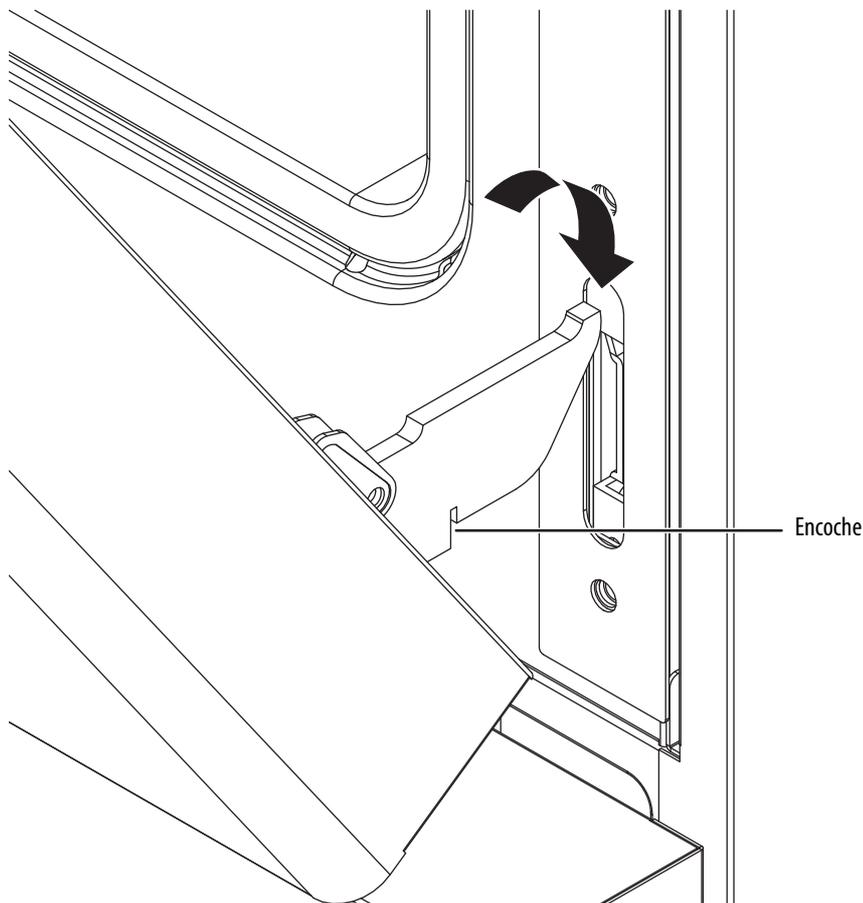


- 4 Désengager les charnières et retirer la porte délicatement avec un angle de 30° entre la porte et le four. Placer la porte sur une surface protégée.

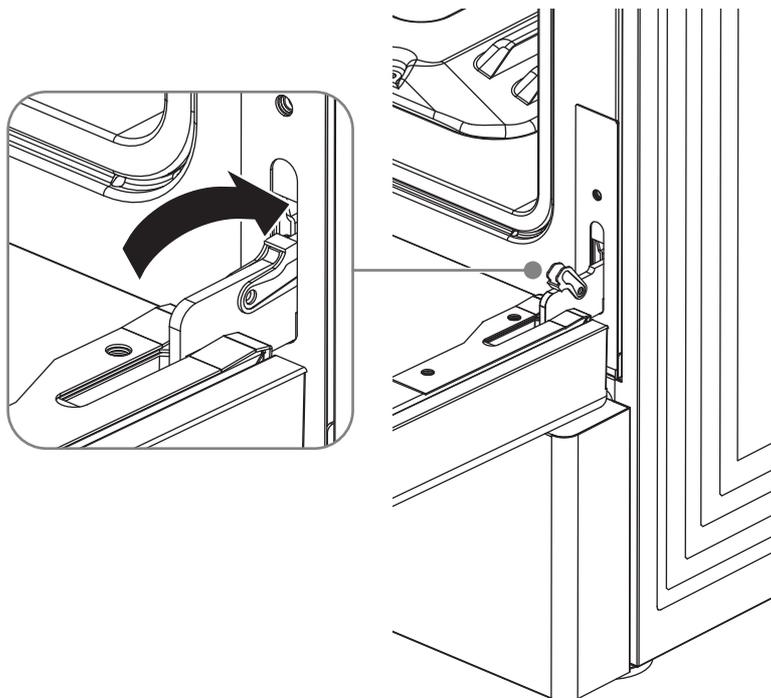


Pour remplacer la porte

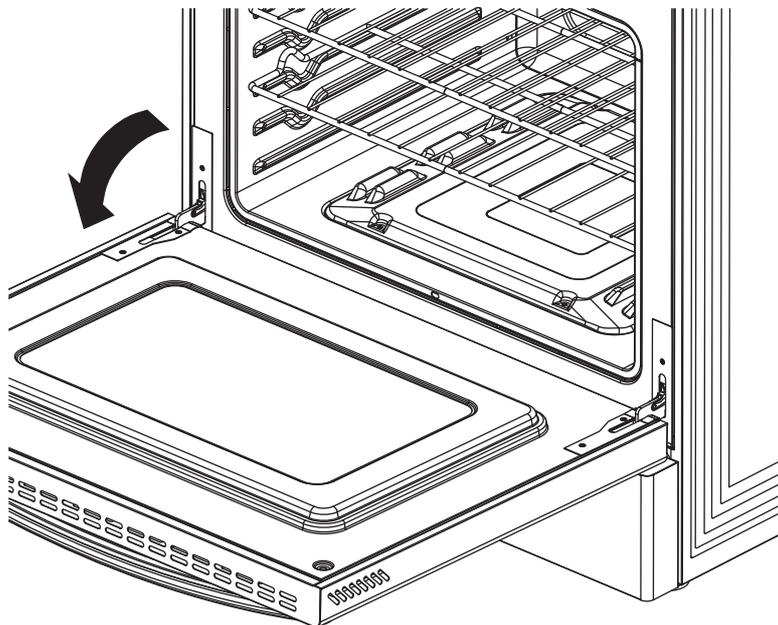
- 1 Tenir la porte fermement en position presque à moitié ouverte.



- 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.



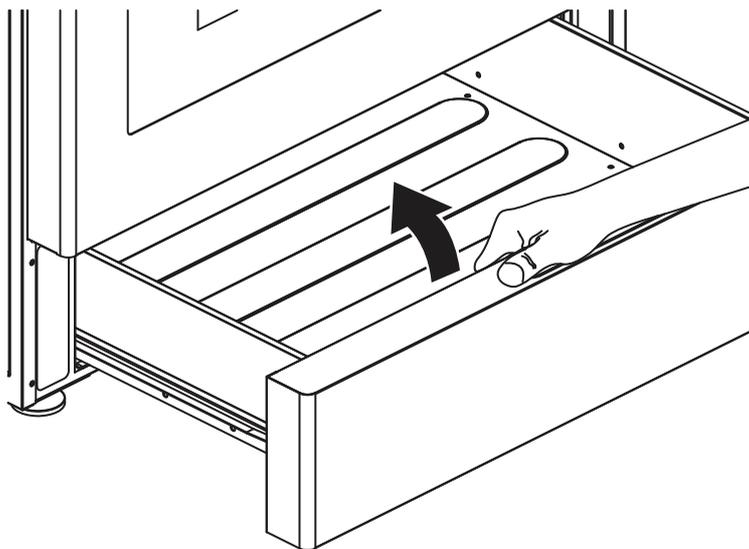
4 Fermer complètement les ferrures sur la gauche et la droite des charnières, puis fermer la porte.



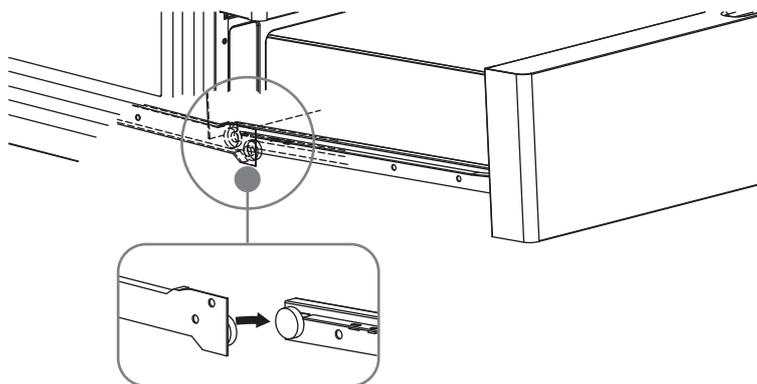
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement

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 nettoyants abrasifs ou agressifs ni des tampons à récurer.

1 Ouvrir complètement le tiroir, soulever le tiroir, puis le retirer.



- 2 Pour remettre le tiroir, s'assurer que la roue blanche du tiroir s'aligne bien avec les rails, puis faire glisser le tiroir de nouveau dans la cuisinière.



Nettoyage du four à la vapeur

- 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 du four. 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 **Steam Clean** (Nettoyage à la vapeur), puis sur **Start** (Démarrer). Quand l'opération est terminée (environ 25 minutes) l'écran clignote et émet des bips.

Remarque : Si **Steam Clean** est appuyé lorsque la température du four est supérieure à 65 °C (150 °F), **Hot** 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.

- 4 Appuyer sur **Off/Clear**.

AVERTISSEMENT : Être prudent lors de l'ouverture de la porte avant que la procédure de nettoyage à la vapeur se termine. L'eau du fond de la cuisinière est chaude.

- 5 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.
- 6 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 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.
- 7 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

Surface de cuisson

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 PROBABLE	SOLUTION POSSIBLE
Odeur de gaz.	Il existe une fuite de gaz.	Faire évacuer tous les occupants de la pièce, du bâtiment ou du secteur. Appeler immédiatement le fournisseur de gaz depuis l'extérieur du bâtiment. Ne pas appeler à partir du téléphone. La cuisinière est électrique et peut provoquer une étincelle qui peut enflammer le gaz. Suivre les consignes reçues par le fournisseur de gaz. En cas d'impossibilité de joindre le fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
La cuisinière n'est pas de niveau.	Les armoires de cuisine peuvent ne pas être de niveau et peuvent 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 a été installée de façon incorrecte. Un ou plus des pieds de nivellement peut être endommagé ou inégal.	Vérifier que le sol est solide, de niveau et stable. Si le sol s'affaisse ou s'incline, contacter un menuisier. Vérifier et mettre de niveau la cuisinière. Voir Mise de niveau de la cuisinière à la page 23.
Aucun des brûleurs ne s'allume.	Le câble d'alimentation n'est pas connecté à la prise secteur.	Veiller à ce que la prise soit insérée dans une prise secteur sous tension, correctement mise à la terre.
	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.
	La conduite de gaz n'est pas correctement connectée ou mise en marche.	Voir Connexion au gaz à la page 20.
Un des brûleurs de surface ne s'allume pas.	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Enfoncer et tourner le bouton de commande sur la position LITE (Allumage).
	Les capuchons des brûleurs ne sont pas en place ou le socle du brûleur est mal aligné.	Nettoyer les électrodes. Placer le capuchon du brûleur sur sa tête. Aligner la base du brûleur.
Le brûleur de surface clique pendant le fonctionnement.	Le bouton de commande a été laissé sur la position LITE (Allumage).	Après avoir allumé le brûleur, tourner le bouton de commande sur le réglage souhaité. Si le brûleur continue de cliquer, contacter un technicien qualifié.
Les brûleurs ne brûlent pas de façon égale.	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyer les brûleurs. Voir Nettoyage de la surface de cuisson à la page 45 et Nettoyage des grilles et des assemblages de brûleurs de surface à la page 43.
	Les composants et les capuchons des brûleurs de surface ne sont pas assemblés correctement et de niveau.	Voir Nettoyage des grilles et des assemblages de brûleurs de surface à la page 43.
Flammes de brûleurs de surface très grandes ou jaunes.	L'orifice est incorrectement assemblé.	Contactez l'installateur pour vérifier la taille de l'orifice du brûleur ou la conversion au gaz de pétrole liquéfié.

Four

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 PROBABLE	SOLUTION POSSIBLE
Les brûleurs de surface s'allument mais pas les brûleurs de four.	Le commutateur du régulateur de pression du gaz est en position désactivée.	Contactez un technicien qualifié.
L'écran est noir.	La prise secteur équipée d'un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT) a été déclenchée et doit être réinitialisée.	Remplacer le fusible ou réinitialiser le coupe-circuit.
Très grandes flammes ou flammes jaunes de brûleurs de four.	Les lamelles de réglage de l'air du brûleur du four doivent être réglées.	Contactez un technicien qualifié.
	La conduite de gaz n'est pas correctement connectée ou mise en marche.	Voir Connexion au gaz à la page 20.
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement dans le four.	Un mode de cuisson erroné a été sélectionné.	Voir Utilisation du four à la page 31.
	Les grilles du four n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire.	Voir Positionnement des grilles du four à la page 32.
	Mauvais ustensile, ou ustensile de la mauvaise taille utilisé.	Voir Utilisation des ustensiles appropriés à la page 29.
	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	Voir Réglage du thermostat à la page 35.
	Il y a du papier d'aluminium sur les grilles ou le fond du four.	Retirer le papier d'aluminium.
	L'horloge ou la minuterie n'ont pas été réglés correctement.	Voir : <ul style="list-style-type: none"> • Réglage de l'heure à la page 34 • Programmation du temps de cuisson à la page 36 • Programmation de la mise en marche différée à la page 37
Les aliments ne sont pas rôtis correctement dans le four.	Commandes du four mal réglées.	Voir Rôtissage à la page 37.
	La porte du four n'a pas été fermée pendant le rôtissage.	Garder la porte du four fermée pendant le rôtissage.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	Voir Réglage du thermostat à la page 35.
La lumière du four ne s'allume pas.	L'ampoule est grillée.	Contactez un technicien qualifié.
Le four fume excessivement pendant le rôtissage.	La viande ou les aliments sont mal préparés avant d'être grillés.	Couper l'excès de graisse ou les bords gras qui peuvent se recroqueviller.
	Les commandes n'ont pas été réglées correctement.	Voir Rôtissage à la page 37.
	Accumulation de graisse sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire pour les grillades fréquentes.
	Les aliments peuvent être trop près du brûleur de rôtissage.	Déplacer la lèchefrite sur une grille inférieure.
Un son de « crépitement » ou de « craquement » est émis.	Ceci est normal.	C'est le bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson ou de nettoyage.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION POSSIBLE
De la vapeur ou de la fumée est émise en-dessous du panneau de commandes.	Ceci est normal.	La ventilation du four est située sous le panneau de commande. Plus de vapeur est visible lors de l'utilisation de la fonction de ventilation ou la cuisson ou rôtissage de plusieurs produits simultanément.
Une forte odeur peut être identifiée.	Ceci est normal.	L'isolation autour de l'intérieur du four émet une odeur les premières fois que le four est utilisé.

Codes d'erreur

CODE D'ERREUR	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
E0	<ul style="list-style-type: none"> Le capteur de température peut avoir été endommagé et le circuit est ouvert. 	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	<ul style="list-style-type: none"> La valve de gaz peut ne pas fonctionner correctement. Le four peut avoir une alimentation en air insuffisante ou l'alimentation est instable. La tension d'alimentation de 120 V c.a. est faible, ce qui entraîne un fonctionnement anormal de l'allumeur ou de la valve de gaz. 	
E2	<ul style="list-style-type: none"> Le circuit de la porte du four peut ne pas avoir fonctionné correctement. 	
E3	<ul style="list-style-type: none"> La valve d'alimentation en air du four peut être cassée. L'allumeur peut être cassé. Le circuit et les composants du circuit imprimé peuvent être endommagés. Le circuit de détection de la température peut être coupé, ce qui fait que la température ne monte jamais. Il se peut qu'il n'y ait pas de gaz. 	
E4	<ul style="list-style-type: none"> Les clés du panneau tactile sont bloquées. 	
E5	Le capteur de température peut avoir été surchauffé. Le circuit imprimé peut être endommagé.	
E6	Le circuit imprimé peut être endommagé.	
E7	<ul style="list-style-type: none"> La valve d'alimentation en air du four peut être cassée. L'allumeur peut être cassé. Le circuit et les composants du circuit imprimé peuvent être endommagés. Le circuit de détection de la température peut être coupé, ce qui fait que la température ne monte jamais. Il se peut qu'il n'y ait pas de gaz. 	

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 x L x P)	119 x 75,9 x 68.3 cm (46,9 x 29,9 x 26,9 po)
Poids	Poids brut : 102 kg (224,9 lb) Poids net : 89 kg (196,2 lb)
Puissance requise	120 V /60 Hz
Longueur du câble d'alimentation	1,5 m (5 pi)
Brûleurs de la surface de cuisson	Avant droit : NG-18000 BTU/LPG-16000BTU Avant gauche : NG-12000 BTU/LPG-10000BTU Arrière droit : NG-5000 BTU/LPG-4000BTU Arrière gauche : NG-9000 BTU/LPG-7000BTU Central : NG-12000 BTU/LPG-10000BTU
Brûleur du four	Bake (Rôtir) : NG-13500 BTU/LPG-12000BTU Broil (Griller) : NG-18500 BTU/LPG-18500 BTU
Températures du four	Bake (Rôtir) : 65,6 à 287,8 ° C (150 à 550 ° F) Cuisson à convection (avec ventilateur) : 65,6 à 287,8 ° C (150 à 550 ° F) Rôtissage à convection (avec ventilateur) : 65,6 à 287,8 ° C (150 à 550 ° F)
Lampe de four	40 W
Type de gaz	Naturel ou propane

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 :

- 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 Ave. South, Richfield, MN 55423 É.-U.

© 2021 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.

Distribuée par Best Buy Purchasing, LLC

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

© 2021 Best Buy. Tous droits réservés.

V6 FRANÇAIS
21-0297