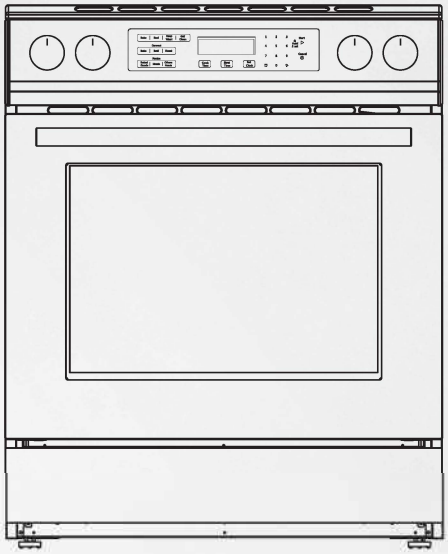
AVIVA

La simplicité
est belle



Guide d'installation

Cuisinière induction à commandes frontales 30 po

MODÈLE: ACRI304S

Veuillez lire et suivre attentivement toutes les consignes de sécurité et d'installation avant d'utiliser ce produit. Conservez ce guide pour référence future.

Table des matières

Table des matières 2

Règles de Sécurité 3

Conditions d'installation 5

Exigences électriques 8

Instructions d'installation 10

Procédures de configuration requises 16

Règles de Sécurité

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.
Nous avons pourvu de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.



IL S'AGIT D'UN SYMBOLE D'ALERTE DE SÉCURITÉ URGENT.
Ce symbole vous avertit des dangers potentiels pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles ! Tous les messages de sécurité seront accompagnés par ce symbole d'alerte de sécurité ainsi que par l'un des mots suivants :
DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION.

⚠ DANGER Indique une situation dangereuse imminente pouvant entraîner des blessures graves ou la mort si les instructions et/ou les précautions ne sont pas respectées.

⚠ AVERTISSEMENT Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves ou la mort. Les instructions et/ou les précautions de sécurité doivent être respectées.

⚠ ATTENTION Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères, modérées ou graves, voire la mort.
Les instructions et/ou les précautions de sécurité doivent être respectées.

Tous les MESSAGES DE SÉCURITÉ vous avertissent des dangers potentiels, décrivent les instructions/précautions à suivre pour éviter tout risque de blessure/décès et vous avertissent de ce qui peut se produire si les instructions/précautions de sécurité ne sont pas respectées.

Avertissement de la proposition 65 de l'État de Californie

Ce produit peut vous exposer à des substances chimiques, notamment du plomb (et des composés du plomb), qui sont reconnues par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer et des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov.

AVERTISSEMENT



Risque de renversement

· Les adultes et/ou les enfants peuvent être gravement blessés et/ou tués si cet appareil bascule lors de sa manipulation parce qu'il n'est pas correctement fixé au sol à l'aide du support anti-basculement fourni.

· Connectez le support anti-basculement aux pieds arrière de la cuisinière conformément aux instructions décrites dans ce manuel.

· Réinstallez le support anti-basculement conformément aux instructions de ce manuel si la cuisinière est déplacée.

· Le non-respect de ces avertissements, précautions et instructions de sécurité peut entraîner des blessures graves et/ou des brûlures chez les enfants ou les adultes.

Conditions d'installation

Outils et pièces

Certains ou tous les outils énumérés ci-dessous peuvent être nécessaires pour l'installation. Lisez et suivez toutes les instructions d'installation en utilisant les outils recommandés.

Outils nécessaires

- Ruban a mesurer
- Tournevis plat
- Tournevis cruciforme
- Niveau
- Perceuse électrique sans fil
- Marteau
- Clé ou pince
- Tournevis à douille 3/8 po
- Tournevis à douille 1/4 po
- Mèche de 1/8 po (3,2 mm) (pour planchers de bois)
- Marqueur ou crayon
- Ruban adhésif

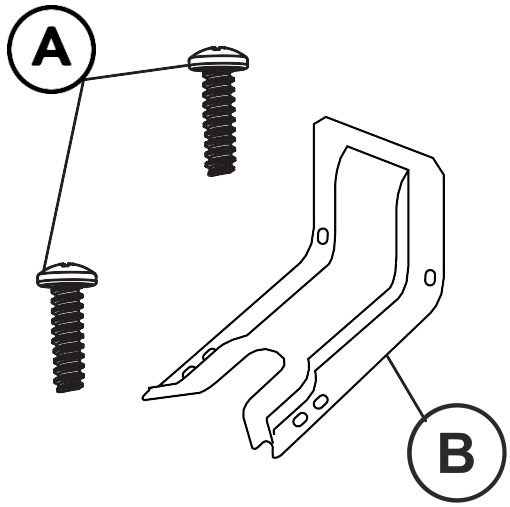
Pièces fournies

! IMPORTANT !

Vérifiez que toutes les pièces sont incluses avant l'installation.

A. Vis 3/8 po x 2 po (x2)

B. Support anti-basculement



! IMPORTANT ! LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT DOIT ÊTRE INSTALLÉ DE MANIÈRE SÉCURISÉE À L'AIDE DE LA PLAQUE DE SEUIL DE LA STRUCTURE MURALE ET/OU LE SOUS-PLANCHER DE L'ESPACE D'INSTALLATION. CONSULTEZ CES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR DÉTERMINER LA MEILLEURE SURFACE DE MONTAGE DES SUPPORTS. L'ÉPAISSEUR DE LA STRUCTURE MURALE ET/OU DU PLANCHER/SOUS-PLANCHER.

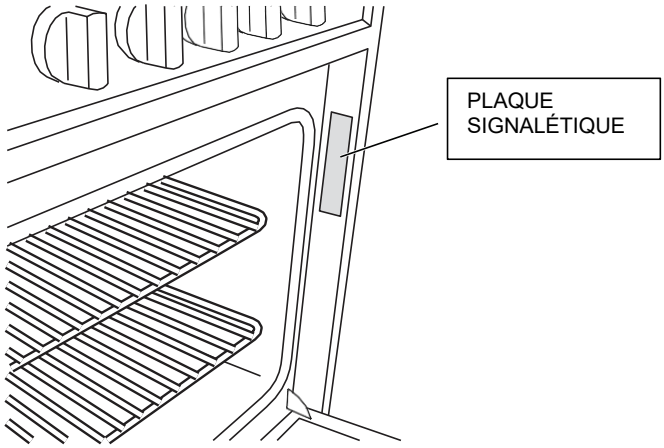
-LE REVÊTEMENT DE SOL PEUT NÉCESSITER L'UTILISATION DE VIS PLUS LONGUES QUE CELLES FOURNIES QUI SERONT UTILISÉES POUR ANCRER CORRECTEMENT LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT. VÉRIFIEZ CELA AVANT L'INSTALLATION. PROCUREZ VOUS DES VIS PLUS LONGUES DISPONIBLES DANS VOTRE QUINCAILLERIE LOCALE SI NÉCESSAIRE ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT POUR ÉVITER TOUTE BLESSURE GRAVE ET/OU MORTELLE !

Exigences relatives à l'emplacement

Ventilation

! IMPORTANT ! L'installateur doit lire et respecter toutes les réglementations fédérales et codes et règlements locaux.

Il incombe à l'installateur de se conformer aux indications relatives à la ventilation figurant dans les présentes instructions d'installation, de ce modèle/de la plaque signalétique du modèle/numéro de série, et/ou aux exigences des codes locaux. La plaque signalétique du modèle/numéro de série est située sur le côté droit vertical du cadre du four. La porte du four doit être ouverte pour voir la plaque signalétique.



Température

! IMPORTANT ! Certains matériaux de construction et d'armoire ne sont pas conçus pour résister à la chaleur produite par le four lors de la cuisson et de l'autonettoyage. Vérifiez auprès de votre constructeur ou de votre fournisseur d'armoires que les matériaux utilisés ne se décolorent pas, ne se délaminent pas et ne subissent pas d'autres dommages.

Contactez un poseur de revêtement de sol pour vérifier que le revêtement de sol que vous possédez peut résister à une température de 200° F(93° C).

- Utilisez un tapis isolant ou un morceau de contreplaqué de 0,64 cm (1/4 po) sous la cuisinière si vous l'installez sur de la moquette.

Généralités

La cuisinière doit être placée de manière à pouvoir être utilisée facilement.

Les installations encastrées doivent être entièrement fermées sur les côtés et à l'arrière de la cuisinière.

Pour éliminer tout risque d'incendie ou de brûlure évitez tout contact avec les éléments chauffants .
Si un rangement dans des armoires au-dessus est prévu, le risque peut être réduit en installant une hotte ou une hotte micro-ondes combinée qui dépasse horizontalement d'au moins 12,7 cm (5 po) au-delà du bas des armoires.

Toutes les ouvertures dans le mur ou le sol où la cuisinière doit être installée doivent être scellées.

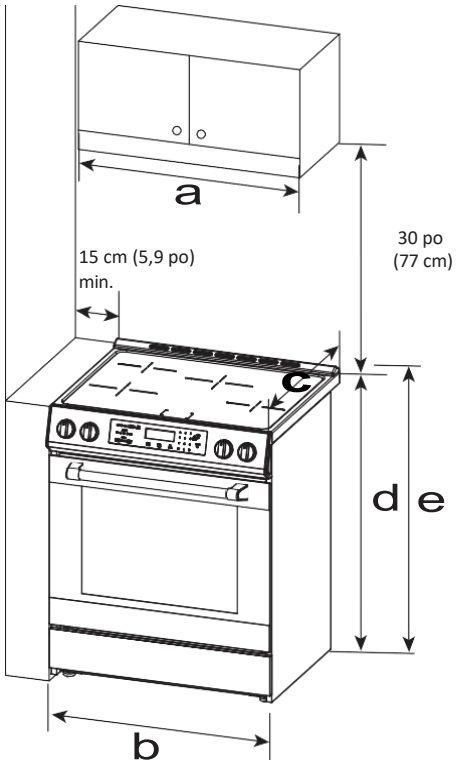
Ne scellez pas la cuisinière aux armoires latérales.

Une alimentation électrique mise à la terre est requise. Voir la section « Exigences électriques ».

Dimensions de l'ouverture pour l'installation du produit

Référence

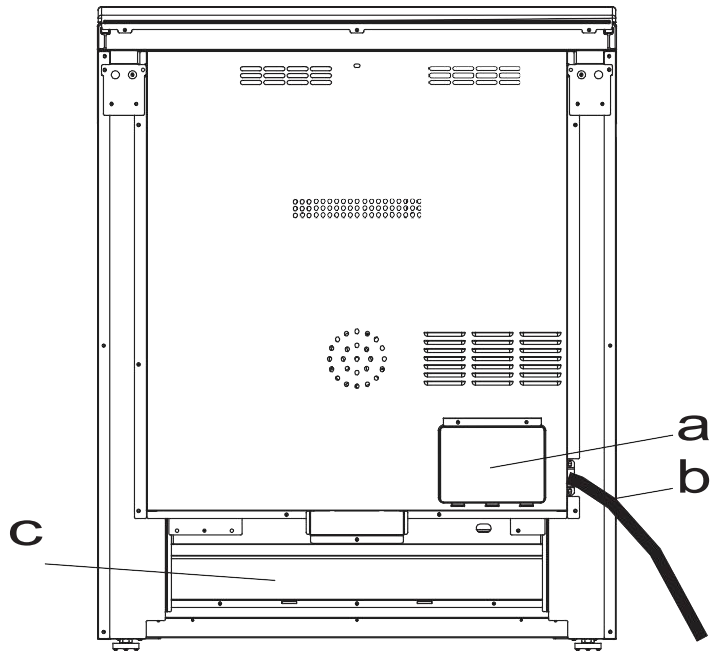
Les dimensions d'ouverture indiquées correspondent à une profondeur de comptoir de 64 cm (25 po), une profondeur de cabinet de 61 cm (24 po) et une hauteur de comptoir de 91,4 cm (36 po).



	Dimension
a	30 po (76 cm)
b	30 po (76 cm)
c	25 po (63,5 cm)
d	36 po (91,4 cm)
e	37 po (93,9 cm)

Remarque : la hauteur de la cuisinière peut être réglée d'environ 1 po en ajustant les pieds de mise à niveau sous la cuisinière.

Arrière de la cuisinière



a Panneau d'accès au raccordement électrique

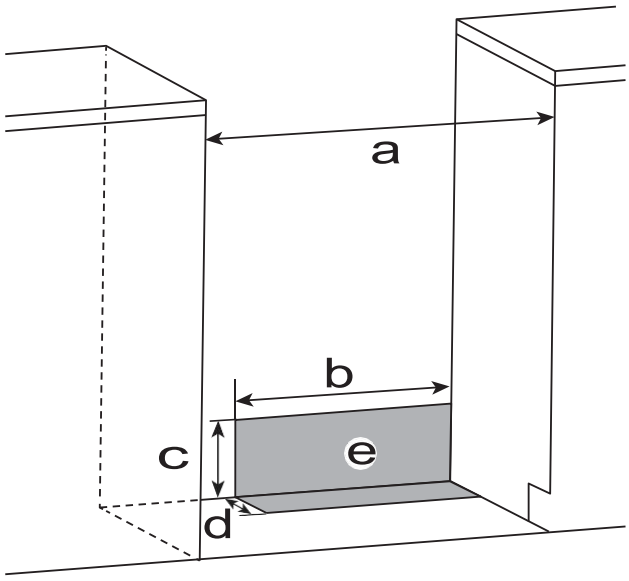
b Cordon d'alimentation

c Zone encastrée

Exigences en matière d'électricité

Alimentation

! IMPORTANT ! Pour brancher l'appareil à une prise murale, celle-ci doit être encastrée. Si la prise est sur le plancher elle peut être encastrée ou montée en surface.



- a 30 pouces (76 cm)
- b 17 ½ po (44 cm)
- c 7 ¼ po (18,4 cm)
- d 3 pouces (7,6 cm)
- e Emplacement recommandé pour la prise électrique

!IMPORTANT ! Le cordon d'alimentation à 4 broches fourni avec votre appareil nécessite une prise compatible, correctement mise à la terre. La prise de courant doit être installée par un électricien agréé. Si une prise de courant est déjà installée, l'installation doit être examinée, testée et approuvée par un électricien agréé afin de vérifier que les spécifications requises pour le circuit électrique sont respectées et que la prise de la cuisinière est conforme à toutes les normes et codes électriques fédéraux et locaux applicables. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des problèmes de sécurité, des risques de choc électrique et/ou d'incendie, des dommages à la cuisinière et/ou au câblage du circuit électrique et annulera la garantie de ce produit. Pour connaître les exigences/spécifications d'installation supplémentaires, consultez les informations contenues dans la section « Exigences d'installation » suivantes de ce manuel

Tension et fréquence
240 V, 60 Hz

Recommandation minimale : un circuit dédié de 40 AMPÈRES

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

- **Branchez le cordon d'alimentation à 4 broches dans une prise compatible 40 A/240 V à 4 broches correctement mise à la terre.**
- **N'utilisez pas de rallonge.**
- **Débranchez l'appareil de la source d'alimentation avant tout entretien.**
- **Le non-respect des instructions d'installation et des exigences électriques peut entraîner un choc électrique, un incendie, des blessures graves et/ou la mort.**

Instructions d'installation

⚠ AVERTISSEMENT

Risque lié à un poids excessif

Nous recommandons la présence de deux personnes ou plus pour déballer et/ou déplacer la cuisinière en vue de son installation.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures.

Étape 1 - Déballage de la cuisinière

1. Retirez tous les matériaux d'emballage extérieurs de la cuisinière.
2. Retirez tout le ruban adhésif et/ou le film protecteur.
3. Ouvrez la porte du four et retirez l'emballage des grilles.
4. À deux personnes ou plus, saisissez fermement la cuisinière et retirez-la délicatement de la palette d'expédition en bois pour la poser sur le sol.

Remarque : les pieds réglables sous la cuisinière doivent être ajustés avant l'installation du support anti-basculement.

! ATTENTION ! CETTE OPÉRATION NÉCESSITE DEUX PERSONNES.

Le réglage peut être effectué en soulevant très légèrement l'avant ou l'arrière de la cuisinière et en fixant un bloc sous le côté de la cuisinière où les pieds de mise à niveau seront réglés (avant/arrière). **NE SOULEVEZ QU'UN SEUL CÔTÉ DE LA CUISINIÈRE À LA FOIS !** Une fois que l'avant ou l'arrière de la cuisinière est légèrement surélevé et bien stable, réglez les pieds de mise à niveau en les tournant dans le sens horaire pour le raccourcir ou dans le sens antihoraire pour allonger. Une fois les pieds ajustés, retirez le bloc de fixation et abaissez doucement l'avant ou l'arrière de la cuisinière sur le sol.

Remarque : les pieds de mise à niveau doivent être réglés avant de fixer la cuisinière au support anti-basculement

Étape 2 - Installer le support anti-basculement

Remarque : un kit de support anti-basculement est fourni avec la cuisinière. Voir page 5.

! IMPORTANT ! LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT DOIT ÊTRE INSTALLÉ DE MANIÈRE SÉCURISÉE À L'AIDE DE LA PLAQUE DE SEUIL DE LA STRUCTURE MURALE ET/OU LE SOUS-PLANCHER DE L'ESPACE D'INSTALLATION. CONSULTEZ CES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR DÉTERMINER LA MEILLEURE SURFACE DE MONTAGE DES SUPPORTS. L'ÉPAISSEUR DE LA STRUCTURE DE VOTRE MUR ET/OU DE VOTRE SOL/SOUS-SOL PEUT NÉCESSITER L'UTILISATION DE VIS PLUS LONGUES QUE CELLES FOURNIES POUR ANCRER CORRECTEMENT LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT. VÉRIFIEZ CELA AVANT L'INSTALLATION. PROCUREZ VOUS DES VIS PLUS LONGUES DANS VOTRE QUINCAILLERIE LOCALE SI NÉCESSAIRE ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT POUR ÉVITER TOUTE BLESSURE GRAVE OU MORTELLE !

AVERTISSEMENT **Risque de renversement**

- N'importe qui peut renverser la cuisinière, se blesser ou se tuer.
- Fixez le support anti-basculement au pied arrière du la cuisinière.
- Réinstallez le support anti-basculement si la cuisinière est déplacée.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves.

! IMPORTANT ! Ne retirez pas complètement le pied de mise à niveau arrière. Le support anti-basculement utilise
le pied de mise à niveau arrière droit ou gauche pour fixer la cuisinière au sol.

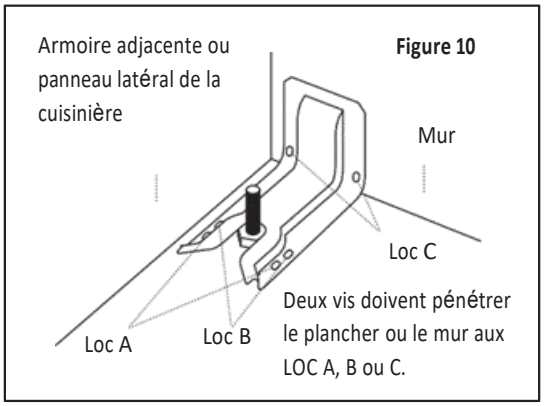
1. Localisez le support

Déterminez l'emplacement définitif de la cuisinière avant de tenter d'installer le support.

1. Placez le support sur le sol, la paroi arrière de l'appareil contre le mur arrière. Si la cuisinière n'atteint pas le mur arrière, alignez le bord arrière du support avec la paroi arrière de la cuisinière dans son emplacement prévu et définitif.

Remarque : si le support ne touche pas le mur arrière, vous DEVEZ visser le support au sol.

2. Positionnez le côté du support contre le côté gauche ou droit de l'armoire. S'il n'y a pas d'armoire adjacente, alignez le bord du support avec le panneau latéral de la cuisinière à son emplacement final. Si le plan de travail dépasse de l'armoire, déplacez le support de la distance correspondant à ce dépassement.



3. Marquez l'emplacement des deux trous à percer. (Voir figure 10)

Remarque : pour une installation au SOL, utilisez soit LOC A, soit LOC B.

Pour une installation sur le mur arrière, utilisez LOC C.

2. Fixez le support

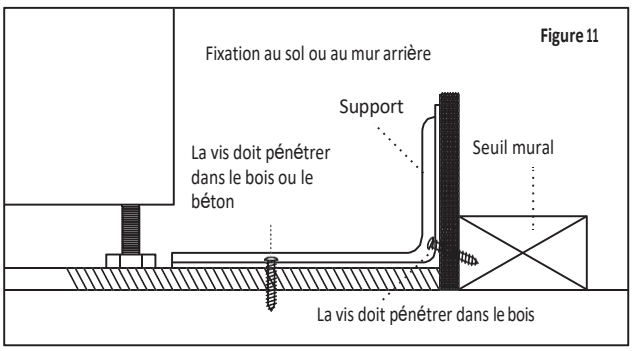
LE SUPPORT ANTIVERSEMENT DOIT ÊTRE SOLIDEMENT FIXÉ À TRAVERS LA PLAQUE DE SEUIL MURAL ET/OU LE SOUS-PLANCHER DE L'ESPACE D'INSTALLATION.

Installation au sol :

· **Plancher en bois :** utilisez les vis fournies ou des vis plus longues (si nécessaire) pour fixer le support au sous-plancher à l'aide des deux trous marqués (LOC A ou B).

· **Sol en béton :** à l'aide d'une mèche à béton, percez un trou de 5/32 po (4,0 mm) de 2'' (5.1mm) de profondeur dans le béton, au centre de chacun des trous marqués (LOC A ou B).

Utilisez les vis fournies pour fixer le support au sol.



Installation sur le mur arrière :

Utilisez les 2 vis fournies ou des vis plus longues (si nécessaire) pour fixer le support à la structure murale à l'aide des deux trous marqués à l'emplacement C. Les vis DOIVENT pénétrer dans une lisse en bois.Si le mur contient des montants métalliques ou des matériaux similaires, la méthode d'installation au sol doit être utilisée.

3. Vérifiez le support

Une fois le support installé, faites glisser la cuisinière jusqu'à son emplacement définitif. Le pied de mise à niveau arrière doit être entièrement inséré dans les supports anti-basculement, comme indiqué sur la figure 10. Pour vérifier si le support est correctement installé et enclenché, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de mise à niveau arrière est enclenché dans le support. Le tiroir du bas peut être retiré pour faciliter l'inspection.

Si l'inspection visuelle n'est pas possible faites glisser la cuisinière vers l'avant, confirmer que le support anti-basculement est fixé au plancher ou au mur et repousser la cuisinière vers l'arrière afin que le pied de mise à niveau se trouve sous le support anti-basculement. Si la cuisinière est éloignée du mur pour une raison quelconque, répétez cette procédure jusqu'à ce que la cuisinière soit correctement fixée par le support anti-basculement.

Remarque : le support anti-basculement doit être CORRECTEMENT INSTALLÉ et le pied de mise à niveau arrière doit être ENTIÈREMENT ENGAGÉ dans le support afin d'empêcher la cuisinière de basculer. NE retirez JAMAIS les pieds de mise à niveau. Cela empêcherait la cuisinière d'être correctement fixée au support anti-basculement .

Étape 3 - Raccordement électrique

Cordon d'alimentation

⚠ AVERTISSEMENT

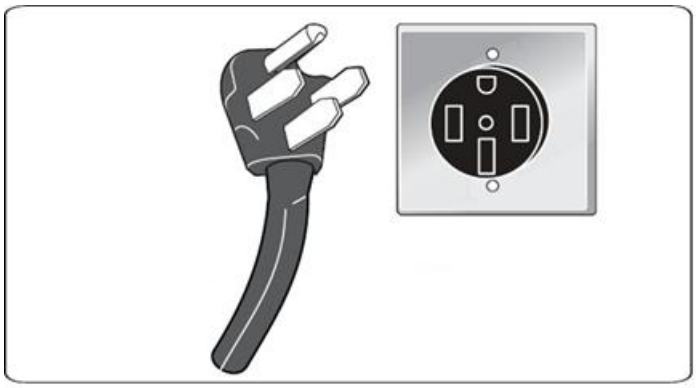


Risque de choc électrique

- **Débranchez l'appareil avant tout entretien.**
- **Branchez l'appareil à une prise correctement mise à la terre.**
- **N'utilisez pas de rallonge.**
- **Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.**

Exigences relatives au raccordement électrique

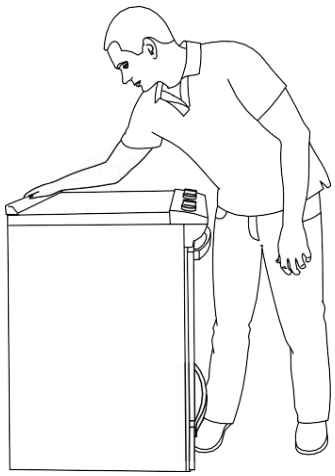
Pour éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution, il est essentiel de respecter ces instructions ; le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des blessures graves, un incendie, voire la mort. Branchez le cordon d'alimentation de la cuisinière (qui comporte 4 broches) dans une prise correspondante à 4 broches. Assurez-vous que la prise est correctement mise à la terre et qu'elle est conforme au Code canadien de l'électricité (norme CSA (C22.1 Partie 1 - dernière édition) ainsi qu'à toutes les réglementations électriques locales applicables. La prise doit être placée à 6 pouces (152 mm) au-dessus du sol, sur le mur derrière la cuisinière.



Étape 4 - Installation de la cuisinière

! IMPORTANT ! Ajustez les pieds de mise à niveau. Si la cuisinière est déplacée, assurez-vous que le support anti-basculement est bien enclenché lorsque vous remettez la cuisinière dans son emplacement.

1. Insérer la cuisinière dans son emplacement, et assurez-vous que les pieds de nivellement sont glissés dans le support anti-basculement. Laissez un espace de 1 po (2,5 cm) entre l'arrière de la cuisinière et le mur arrière.
2. Placez l'extérieur de votre pied contre la partie inférieure avant pour empêcher la cuisinière de bouger, puis saisissez l'arrière de la cuisinière, comme indiqué.
3. Essayez lentement d'incliner la cuisinière vers l'avant. Si vous rencontrez une résistance immédiate, cela signifie que le pied de la cuisinière est enclenché dans le support anti-basculement. Passez à l'étape 8.
4. Si la cuisinière lève de plus de ½'' (1.3cm) du plancher sans résistance cessez de l'incliner et ramenez-la vers le plancher. Le pied de la cuisinière n'est PAS enclenché dans le support anti-basculement.



! IMPORTANT ! Si vous entendez un clic ou un bruit sec lorsque vous soulevez la cuisinière, il se peut qu'elle ne soit pas correctement enclenchée dans le support. Vérifiez qu'aucun obstacle n'empêche la cuisinière de glisser vers le mur ou le pied de glisser dans le support. Assurez-vous que le support est maintenu fermement en place par les vis de montage.

5. Glissez la cuisinière vers l'avant et assurez-vous que le support anti-basculement est bien fixé au plancher ou au mur.
6. Faites glisser la cuisinière vers l'arrière afin que le pied de nivellement arrière s'insère dans la fente du support anti-basculement.
7. Répétez les étapes 1 à 3 pour vous assurer que le pied de la cuisinière est bien engagé dans le support anti-basculement. Si la cuisinière lève de plus de ½'' (1.3cm) du plancher sans résistance il se peut que le support ne soit pas installé correctement. Ne mettez pas la cuisinière en marche sans que le support anti-basculement soit installé et enclenché.
8. Déposez la cuisinière en place. En utilisant un niveau assurez-vous que votre appareil est bien de niveau. Pour mettre la cuisinière à niveau, placez un niveau sur deux brûleurs (en diagonale, de l'arrière gauche vers l'avant droit), puis ajustez les pieds de mise à niveau. Répétez l'opération sur les deux autres brûleurs jusqu'à ce que les quatre soient à niveau.

Remarque : la cuisinière doit être de niveau pour garantir des performances de cuisson optimales.

9. Si nécessaire, utilisez une clé pour régler la hauteur des pieds de mise à niveau jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau d'un côté à l'autre et d'avant en arrière.

Étape 5 - Installation terminée

! IMPORTANT ! **L'installation doit être effectuée uniquement par un électricien agréé.**

1. Rétablissez l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur ou du boîtier à fusibles.
2. Allumez chaque élément de la table de cuisson pour vérifier qu'ils chauffent tous correctement. Assurez-vous que tous les voyants de commande s'allument et fonctionnent correctement.
3. Pour calibrer les commandes du four et vérifier que les brûleurs et les ventilateurs de convection fonctionnent correctement, suivez la « Procédure de configuration requise » décrite sur l'étiquette fixée au four (voir page suivante).
4. Si le four ne chauffe pas et ne fonctionne pas correctement dans les 5 minutes suivant la procédure de configuration, éteignez les commandes.

Si la cuisinière ne fonctionne PAS correctement, vérifiez les points suivants :

- Que le fusible est intact et bien serré et/ou que le disjoncteur n'a pas sauté.
- Que la cuisinière est branchée sur une prise de courant correctement mise à la terre et conforme à toutes les spécifications requises indiquées dans ce manuel.

⚠ PROCÉDURE DE CONFIGURATION OBLIGATOIRE ⚠

Activation unique du four Démarrage rapide !

1. Cet appareil doit avoir été installé par un ÉLECTRICIEN AGRÉÉ ! Branchez le cordon d'alimentation à 4 broches uniquement sur une prise électrique à 4 broches 40 A/240 V correctement mise à la terre. Consultez les instructions d'installation pour informations supplémentaires/exigences. Toutes les autres installations électriques doivent être effectuées par un électricien agréé afin de respecter les conditions de garantie.
2. Une fois l'appareil branché, l'écran DEL affichera 12:00
3. Sur l'écran DEL, appuyez sur le réglage « Conv Bake » (Cuisson à convection). Appuyez ensuite sur « Cook Time » (Temps de cuisson) et sur les chiffres « 3 » et « 0 » pour régler le temps de cuisson à 30 minutes. La température par défaut de 325 °C s'affichera. Appuyez deux fois sur « Start » (Démarrer) pour mettre le four en marche.
4. Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes jusqu'à ce que vous entendiez une série de « bips ». Le four cessera de chauffer et le ventilateur se mettra automatiquement en marche pour refroidir le four. Une fois le four refroidi, essuyez-le avec un chiffon humide. Le four est prêt à l'emploi.
5. Consultez le guide d'utilisation pour régler l'heure sur l'horloge et pour les instructions d'utilisation des fonctions de cuisson automatique.

Remarque importante : la table de cuisson à induction ne fonctionne correctement qu'avec des ustensiles de cuisson conçus pour les tables de cuisson à induction.

AVIVA

La simplicité est belle

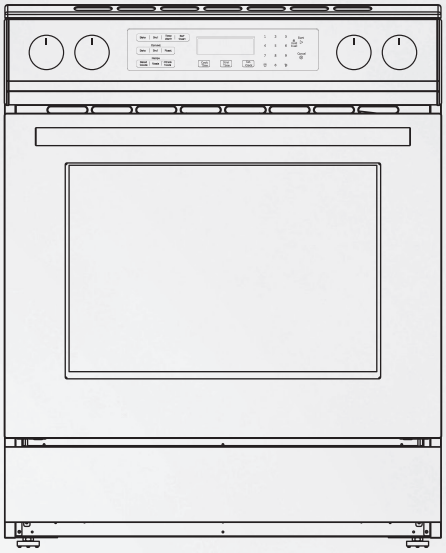
Pour toute demande concernant le produit, veuillez communiquer avec nous aux coordonnées ci-dessous

Sans frais: 1 (800) 561-7265
service@distinctive-online.com

Heures d'ouverture: Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h00

AVIVA

La simplicité est belle



Guide d'utilisation

Cuisinière induction à commandes frontales 30 po

MODÈLE: ACRI304S

Veuillez lire et suivre attentivement toutes les consignes de sécurité et d'installation avant d'utiliser ce produit. Conservez ce guide pour référence future.

Table des matières

Table des matières..... 2

Pour votre Sécurité..... 3

Consignes de sécurité importantes..... 5

Pièces et caractéristiques..... 7

Utilisation de la table de cuisson à induction 18

Utilisation du four..... 19

Entretien de la cuisinière.....32

Dépannage..... 38

Garantie.....41

Pour votre Sécurité

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.
Nous avons pourvu de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.



IL S'AGIT D'UN SYMBOLE D'ALERTE DE SÉCURITÉ URGENT.
Ce symbole vous avertit de dangers potentiels pouvant entraîner des blessures graves et/ou la mort ! Tous les messages de sécurité seront accompagnés par ce symbole d'alerte de sécurité ainsi que par l'un des mots suivants :
DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION.

⚠ DANGER Indique une situation dangereuse imminente pouvant entraîner des blessures graves ou la mort si les instructions et/ou les précautions ne sont pas respectées.

⚠ AVERTISSEMENT Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves ou la mort. Les instructions et/ou les précautions de sécurité doivent être respectées.

⚠ ATTENTION Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères, modérées ou graves, voire la mort.
Les instructions et/ou les précautions de sécurité doivent être respectées.

Tous les MESSAGES DE SÉCURITÉ vous avertissent des dangers potentiels, décrivent les instructions/précautions à suivre pour éviter tout risque de blessure/décès et vous avertissent de ce qui peut se produire si les instructions/précautions de sécurité ne sont pas respectées.

Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie

Ce produit peut vous exposer à des substances chimiques, notamment au plomb (et à des composés du plomb), qui sont reconnues par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer et des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov.

AVERTISSEMENT

Risque de basculement



UN KIT DE SUPPORT ANTIBASCULEMENT EST FOURNI AVEC CE PRODUIT. L'INSTALLATEUR DOIT S'ASSURER QUE LE SUPPORT ANTIBASCULEMENT EST INSTALLÉ CONFORMÉMENT À TOUTES LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS LE MANUEL D'INSTALLATION !!!

· Les adultes et/ou les enfants peuvent être gravement blessés, brûlés et/ou tués si cet appareil bascule lors de sa manipulation, ou s'il n'est pas correctement fixé au sol ou à la lisse d'appui dans la structure murale à l'aide du kit de fixation anti-basculement fourni. Consultez le manuel d'installation pour obtenir les instructions détaillées.

- **Fixez le support anti-basculement aux pieds arrière de la cuisinière conformément aux instructions.**
- **Refixez le support anti-basculement conformément aux instructions si la cuisinière est déplacée.**
- **Le non-respect de ces avertissements, précautions et instructions de sécurité peut entraîner des blessures graves, des brûlures et/ou la mort.**

Vérifiez que le support anti-basculement est correctement et solidement installé :

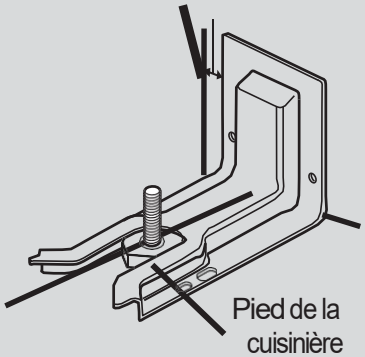
· Glissez la cuisinière en place, les pieds arrière devant les fentes du support anti-basculement.

· Faites glisser doucement les pieds arrière dans les fentes du support anti-basculement jusqu'à ce qu'ils soient bien en place.

· Une fois que les pieds arrière de la cuisinière sont correctement fixés dans les fentes du support anti-basculement, essayez de soulever doucement l'arrière de la cuisinière vers l'avant.

Remarque : si le support anti-basculement est correctement installé et que les pieds de la cuisinière sont bien fixés dans le support anti-basculement, vous NE DEVEZ PAS pouvoir soulever l'arrière de la cuisinière vers l'avant.

Support Anti-basculement



Pied de la cuisinière

· Si l'arrière de la cuisinière se soulève du sol, cela signifie que les pieds de la cuisinière ne sont pas correctement fixés dans le support anti-basculement et/ou que le support anti-basculement n'est pas correctement installé. Assurez-vous que le support est correctement installé et que les pieds sont bien fixés dans le support anti-basculement.

· Réinstallez le support si nécessaire.

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT **Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, respectez les précautions élémentaires suivantes :**

- **AVERTISSEMENT :** POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, CELLE-CI DOIT ÊTRE SÉCURISÉE À L'AIDE DE DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER QUE LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS. RAMENER LA CUISINIERE VERS L'AVANT, ET VÉRIFIEZ QUE LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT EST BIEN FIXÉ AU SOL OU AU MUR DERRIÈRE LA CUISINIERE, ENSUITE REPOUSSER L'APPAREIL ENTIÈREMENT VERS L'ARRIÈRE JUSQU'À CE QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT.

- **AVERTISSEMENT :** N'utilisez JAMAIS cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

- **ATTENTION :** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'une cuisinière ou sur la cuisinière. Les enfants pourraient grimper sur la cuisinière pour atteindre ces objets et se blesser gravement.

- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance** - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une pièce où la cuisinière est en marche. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de la cuisinière.

- **Portez des vêtements appropriés** – Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez la cuisinière.

- **Entretien** – Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de la cuisinière, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Pour tout entretien, faites appel à un technicien qualifié.

- **Stockage dans ou sur le four** – Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité d'appareils de cuisson.

- **Utilisez uniquement des mitaines de four sèches** – Les mitaines de four humides ou mouillées placées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par vapeur. Ne laissez pas les mitaines de four toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu épais.

- **NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES À PROXIMITÉ DES ZONES DE CUISSSON** – Les surfaces avoisinantes des zones de cuisson peuvent être chaudes même si les surfaces sont de couleur sombre. Les surfaces à proximité des zones peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les zones de cuisson avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir suffisamment. Ces zones comprennent la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson.

- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des températures élevées** – Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent s'enflammer.

- **Ustensiles de cuisson vitrés** – Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres ustensiles vitrés peuvent être utilisés sur une table de cuisson sans se briser en raison des changements brusques de température.

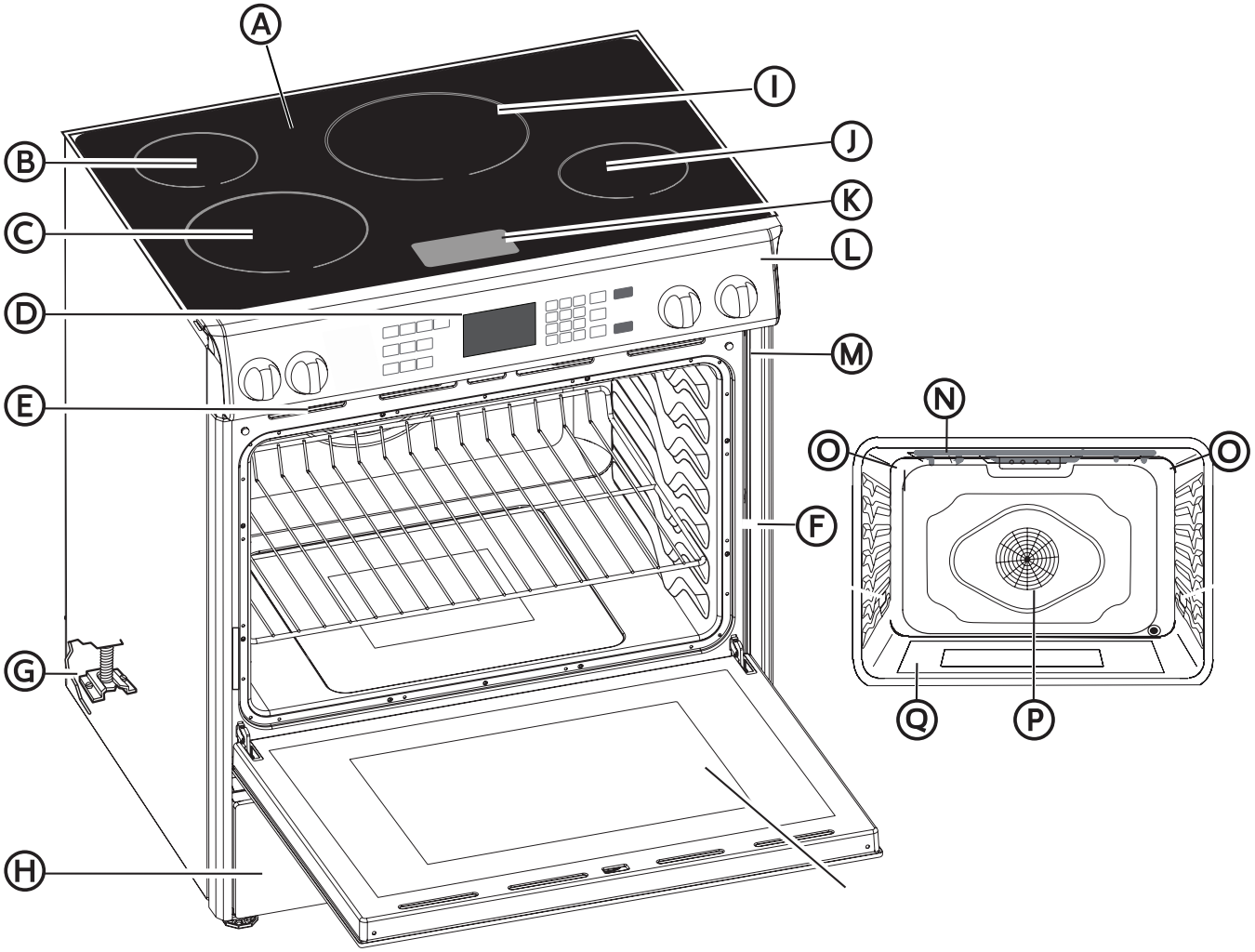
- **Les manches des ustensiles de cuisson doivent être tournés vers l'intérieur et ne pas dépasser**– Afin de réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact accidentel, les manches des ustensiles de cuisson doivent être tournés vers l'intérieur et ne pas dépasser des zones de cuisson.
- **Nettoyez la table de cuisson avec précaution** – Veillez à éviter les brûlures causées par la vapeur si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des éclaboussures sur une zone de cuisson chaude. Aussi certains produits nettoyants peuvent dégager des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **Ouvrir la porte avec précaution** – Laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper en ouvrant la porte du four, avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- **Ne chauffez pas des récipients alimentaires fermés** – L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et causer des blessures.
- **Veillez à ce que les conduits d'évacuation de la cuisinière soient dégagés.**
- **Positionnement des grilles du four** – Placez toujours les grilles du four à l'emplacement souhaité lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, veillez à ce que les mitaines de four n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants du four.
- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** – Les surfaces avoisinantes des zones de cuisson peuvent être chaudes même si les surfaces sont de couleur sombre. Les surfaces à proximité des zones peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les zones de cuisson avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures, notamment les ouvertures d'aération du four et les surfaces situées à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les vitres des portes du four.
- **Installation conforme** – Une fois installé, votre appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70.
- **Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.**
- **Une utilisation incorrecte des portes ou des tiroirs de l'appareil, par exemple en marchant, en s'appuyant ou en s'asseyant dessus, peut entraîner des blessures.**
- **Entretien** – Gardez la zone autour de la cuisinière dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

Pour les hottes –

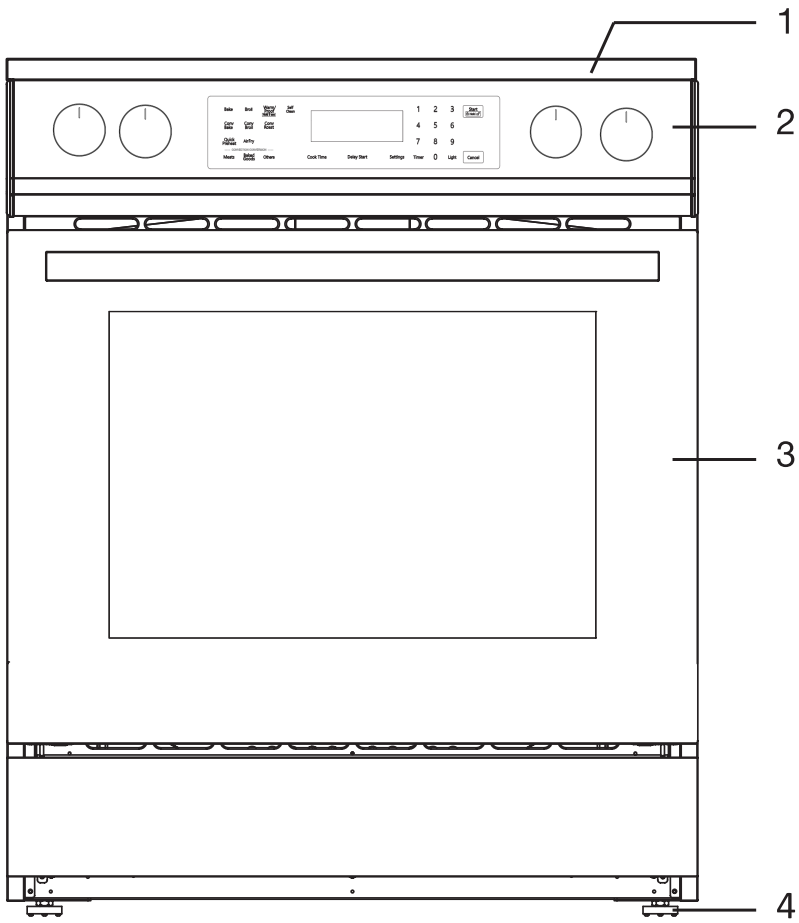
- **Nettoyez fréquemment votre hotte** – Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou les filtres.
- **Lorsque vous cuisinez allumez votre hotte.**

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pièces et caractéristiques

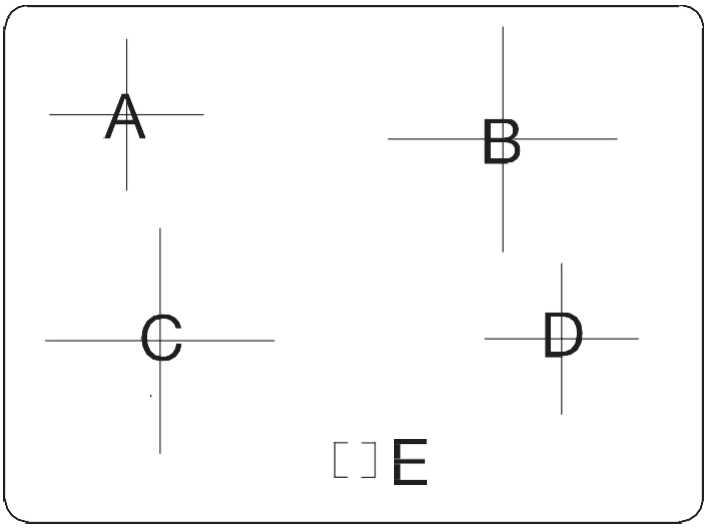


Ⓐ Table de cuisson
Ⓑ Brûleur arrière gauche
Ⓒ Brûleur avant gauche
Ⓓ Horloge/minuterie
Ⓔ Ventilateur du four
Ⓕ Plaque signalétique et numéro de série
Ⓖ Support anti-basculement
Ⓗ Plaque inférieure
Ⓘ Brûleur arrière droit
Ⓙ Brûleur avant droit
Ⓚ Indicateur
Ⓛ Panneau de commande
Ⓜ Joint de porte
Ⓝ Élément de gril
Ⓞ Éclairage du four
Ⓟ Ventilateur et élément de convection
Ⓠ Élément inférieur (non visible)
Ⓡ Fenêtre de la porte du four



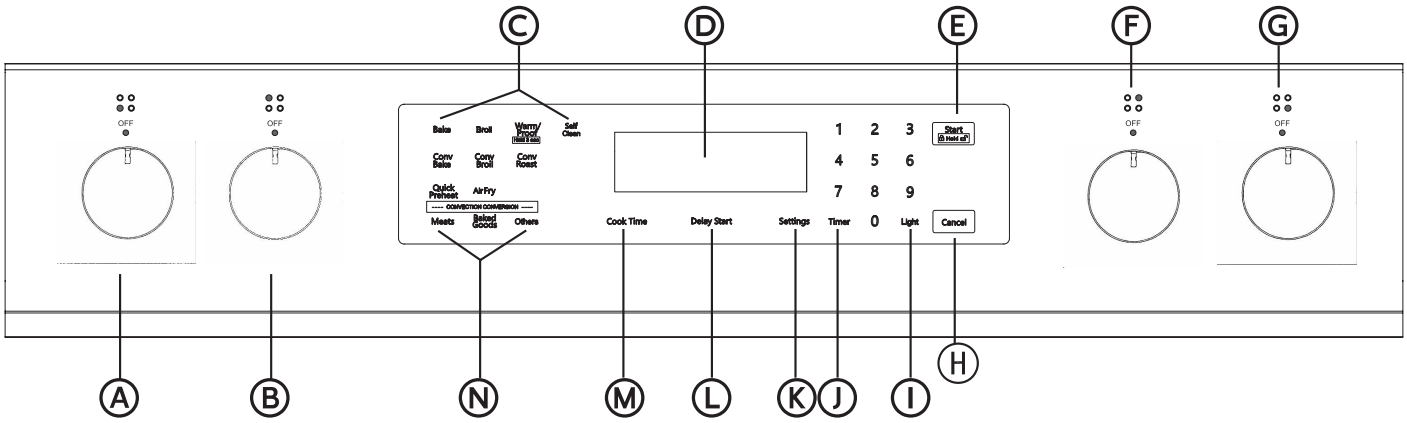
1. Table de cuisson (zone de cuisson à induction)
2. Panneau de commande
3. Porte du four
4. Pieds antidérapants

Zones de cuisson à induction



A. Zone de cuisson double : 1500/1200 W
B. Zone de cuisson double : 3700/2300 W
C. Zone de cuisson double : 2100/1800 W
D. Zone de cuisson double : 1500/1200 W
E. Indicateur

Panneau de commande



Ⓐ Brûleur avant gauche

Ⓑ Brûleur arrière gauche

Ⓒ Modes du four

Ⓓ Affichage

Ⓔ Verrouillage marche/arrêt
(maintenir enfoncé pendant 3 secondes)

Ⓕ Brûleur arrière droit

Ⓖ Brûleur avant droit

Ⓗ Annulation

Ⓘ Éclairage

Ⓙ Minuterie

Ⓚ Paramètres

Ⓛ Démarrage différé

Ⓜ Temps de cuisson

Ⓝ Conversion convection

1.Définitions de clés et icones

a. Démarrer : bouton pour démarrer, lancer une opération ou la mise en effet d'une fonctionnalité

b. Annuler : bouton permettant d'annuler l'opération en cours.

c. Temps de cuisson : bouton utilisé pour régler le temps de cuisson.

d. Départ différé : bouton permettant de régler une heure de démarrage ultérieure

e. Paramètres : Appuyer pour afficher les différents paramètres disponibles

f. Minuterie : symbole de minuterie - ce symbole s'affiche sur l'écran DEL après le réglage de la fonction minuterie.

g. Nettoyage automatique : bouton pour démarrer le mode de nettoyage automatique.

Symbole de verrouillage enfant : identique au verrouillage des touches, lorsque le verrouillage enfant est activé, ce symbole apparaît sur l'écran.

2. Fonctionnement

<table>
<tr><td rowspan="11">Four</td><td colspan="3">Mode de fonctionnement</td><td>Température par défaut (°F)</td><td>Plage de température réglable</td><td>Phase de préchauffage</td></tr>
<tr><td colspan="3">Cuisson</td><td>350</td><td>170-550</td><td>✓</td></tr>
<tr><td colspan="3">Griller</td><td>Élevée</td><td>Élevée-basse</td><td>✗</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pâte levée/fermentation (appuyer pendant 3 secondes en mode « Warm »)</td><td>100</td><td>80-120</td><td>✗</td></tr>
<tr><td colspan="3">Chaud</td><td>140</td><td>140-210</td><td>✗</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Conv</td><td colspan="2">Cuisson à convection</td><td>325</td><td>170-500</td><td>✓</td></tr>
<tr><td colspan="2">Grillade par convection</td><td>450</td><td>170-550</td><td>✗</td></tr>
<tr><td colspan="2">Rôtissage par convection</td><td>325</td><td>170-550</td><td>✓</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Convection facile</td><td>1. Viandes</td><td rowspan="3">350</td><td rowspan="3">170-500</td><td rowspan="3">✓</td></tr>
<tr><td>2. Produits de boulangerie</td></tr>
<tr><td>3. Autres</td></tr>
<tr><td colspan="3">Friteuse à air chaud</td><td>420</td><td>300-450</td><td>✓</td></tr>
<tr><td colspan="3">Nettoyage automatique</td><td>Non</td><td>jusqu'à 806 °F (430 °C)</td><td>✗</td></tr>
</table>

Remarque : selon le tableau ci-dessus, cet appareil dispose de fonctions de cuisson qui nécessitent une phase de préchauffage et de fonctions qui ne nécessitent pas de phase de préchauffage.

Fonction four avec phase de préchauffage :

· Lorsque la température réelle du four est inférieure à 170 °F, l'interface affiche « Lo ». Lorsque la température interne du four dépasse 170 °F, l'interface affiche la température réelle du four, en temps réel.

· Lorsque la température réelle atteindra la valeur définie, l'interface affichera en continu la valeur de température définie.

Fonction four sans phase de préchauffage requise :

· La valeur de température réglée s'affichera en continu sur l'interface une fois sélectionnée.

Pour nettoyer à la vapeur

1. Assurez-vous que le four est éteint « OFF » et que tout a été retiré de l'intérieur du four.

2. Préparez une solution nettoyante composée de 85 % d'eau distillée, 10 % de vinaigre blanc et 5 % de liquide à vaisselle (environ 300 ml) et versez-la dans un vaporisateur.

3. Ouvrez la porte du four et vaporisez uniformément la solution de nettoyage à l'intérieur de la cavité du four et sur la surface intérieure en verre de la porte du four.

4. Versez ¼ de tasse d'eau distillée/filtrée dans le fond hermétique de la cavité du four.

5. Fermez la porte du four. Appuyez ensuite sur le bouton « Self Clean » (Nettoyage automatique) et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes. L'icône « Steam Clean » (Nettoyage à la vapeur) s'affichera à l'écran, accompagnée d'un temps préréglé de 20 minutes et du mot « Timed » (Minuterie) à côté.

REMARQUE : vous pouvez régler la durée du cycle de nettoyage à la vapeur si vous le souhaitez en appuyant sur le bouton « Cook Time » (Temps de cuisson) . Affichera alors sur l'écran -- :-- appuyer sur les chiffres correspondant à la durée souhaitée (en minutes et en heures) puis appuyez deux fois sur le bouton « Start » pour démarrer le cycle de nettoyage à la vapeur. Pour annuler : appuyez simplement sur le bouton « Cancel ».

REMARQUE : la porte du four ne se verrouille pas pendant le cycle de nettoyage à la vapeur, mais si vous ouvrez la porte, le cycle se met en pause jusqu'à ce que vous refermiez la porte. (Le ventilateur reste allumé, mais le cycle est en pause).

6. Une fois le cycle de nettoyage à la vapeur terminé, le four émettra plusieurs bips et le message « End » s'affichera à l'écran. Pour faire disparaître le mot « End », appuyez simplement sur le bouton « Cancel » et l'heure s'affichera à nouveau à l'écran.

7. Le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi, mais le four restera chaud au toucher.

8. Une fois que le four a complètement refroidi, ouvrez la porte du four et essuyez-le avec un chiffon humide.

3. Réglages de cuisson

Cette cuisinière dispose de plusieurs fonctions de cuisson avec des réglages de température par défaut. Les réglages de température et de temps de cuisson peuvent être ajustés.

Pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée :

1. Appuyez sur la touche de la fonction souhaitée sur l'écran d'affichage. L'interface affichera les options de la fonction.
2. Sélectionnez la fonction souhaitée. La température et la durée par défaut s'afficheront sur l'écran.

Pour utiliser la durée et la température par défaut :

1. Appuyez sur le bouton de la fonction souhaitée sur le panneau d'affichage. L'interface affichera les options de la fonction.
2. Sélectionnez la fonction souhaitée. La température et la durée par défaut s'afficheront sur l'écran.
3. Cliquez sur « Start/Démarrer » pour lancer l'opération.

La température et la durée de cuisson peuvent être réglées.

- **Réglage de la température de cuisson :** pour modifier/régler une température de cuisson, lorsque la température de cuisson par défaut s'affiche, entrez la température de cuisson souhaitée en touchant les touches numériques correspondantes sur l'interface de commande et appuyez sur « Start/Démarrer ».

Remarque : lors du réglage de la température, les chiffres s'affichent à l'écran de droite à gauche. Si la température réglée dépasse la plage de réglage autorisée pour la fonction du four sélectionnée, un double bip retentira lorsque vous appuyez sur le bouton « Start/Démarrer ». Reportez-vous au « Manuel d'utilisation » pour connaître les plages de température autorisées pour chaque fonction du four. Si la température de cuisson souhaitée dépasse la plage de température réglable pour la fonction du four sélectionnée, choisissez une autre fonction du four dont la plage de température correspond à la température de cuisson souhaitée.

- **Réglage de la durée de cuisson :** pour modifier/régler la durée de cuisson par défaut appuyez sur « Cook time/Temps de cuisson ». L'affichage de l'heure --:-- apparaitra et clignotera. Entrez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les touches numériques correspondantes sur l'interface de commande. Une fois le temps de cuisson souhaité réglé, le système vous invite à entrer le délai de démarrage ou à démarrer l'opération. Pour démarrer immédiatement la fonction four, appuyez sur « Start/Démarrer ».
  Remarque : la plage de temps de cuisson autorisée est comprise entre 0:00 et 11:59. Entrez le temps de cuisson souhaité dans cette plage. Si vous entrez une valeur de temps de cuisson qui n'est pas comprise dans cette plage, un double bip retentira et l'opération suivante ne sera pas autorisée tant qu'une valeur de temps de cuisson comprise dans la plage autorisée n'est pas entrée.
  Remarque : le temps de cuisson est réglé par défaut à 2 heures. Si un temps de cuisson différent est souhaité et qu'il n'est pas réglé dans la plage de temps de cuisson offerte, le four se règlera par défaut à 2 heures.

Démarrage différé : si un démarrage différé est nécessaire, l'utilisateur peut régler l'heure de démarrage ultérieur via le panneau de commande.

1. Appuyez sur « Départ différé /Delay Start».
2. L'heure affichée sur l'interface correspond à l'heure actuelle.
3. Réglez l'heure de démarrage souhaitée en appuyant sur les touches numériques correspondant au temps de cuisson souhaité sur l'interface du panneau de commande. Remarque : l'heure de démarrage différé est l'heure à laquelle le four démarrera.
4. Après avoir réglé l'heure de démarrage différé souhaitée, appuyez sur le bouton « Start/Démarrer ». L'écran affichera un compte à rebours jusqu'à l'heure de démarrage différé.

Remarque : la cuisinière dispose de fonctions de cuisson qui nécessitent une phase de préchauffage et de fonctions qui ne nécessitent pas de préchauffage.

Fonction four avec phase de préchauffage :

· Lorsque la température réelle à l'intérieur du four est inférieure à 170 °F, l'interface affiche « Lo ». Lorsque la température interne du four dépasse 170 °F, l'interface affiche la température réelle du four en temps réel.

· Lorsque la température réelle atteint la valeur définie, l'interface affiche en continu la valeur de température définie.

Fonction four sans préchauffage :

· La valeur de température réglée s'affiche en continu sur l'interface une fois sélectionnée.

4. Mode autonettoyage

Remarque : lorsque vous appuyez sur le bouton « Self Clean » (Nettoyage automatique), une durée prédéfinie de 3,5 heures s'affichera. Vous pouvez modifier cette durée en appuyant à nouveau sur le bouton. Une durée de 2 heures s'affichera alors, puis, si vous appuyez à nouveau sur le bouton une durée de 3 heures s'affichera. (Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que la durée souhaitée pour le nettoyage automatique s'affiche).

Les durées de nettoyage recommandées sont les suivantes :

2 heures – nettoyage léger
3,0 heures – nettoyage moyen
3,5 heures – nettoyage complet

Étapes :

1. Fermez la porte du four.
2. Appuyez sur Démarrer après avoir sélectionné la durée souhaitée de nettoyage automatique.

Remarque : la porte du four se verrouillera. Le symbole « Autonettoyage/Self Clean » et l'icône « lock/Verrouillage » s'afficheront à l'écran jusqu'à la fin du cycle d'autonettoyage.
Remarque : si, pour une raison quelconque, vous devez annuler le cycle de nettoyage automatique, appuyez sur le bouton « Cancel/Annuler » et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes. Le cycle de nettoyage automatique s'arrêtera et, après quelques secondes, l'icône de verrouillage disparaîtra et vous pourrez alors ouvrir la porte du four.
ATTENTION : si le cycle a fonctionné pendant un certain temps, le four sera CHAUD !

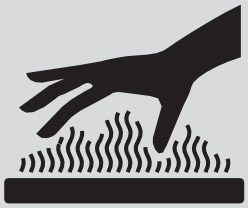
3. Une fois le cycle d'autonettoyage terminé, un bip retentira et le message « End » (Fin) s'affichera sur l'écran. Pour le supprimer, appuyez sur le bouton « Cancel » (Annuler) et l'heure réapparaîtra.

4. Le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi, faites attention le four sera encore chaud au toucher.

5. Une fois que le four a complètement refroidi, ouvrez la porte du four et essuyez-le avec un chiffon humide.

AVERTISSEMENT

Ne touchez pas au four pendant le cycle d'auto-nettoyage. Tenez les enfants éloignés du four pendant le cycle d'auto-nettoyage. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.



5. Fonctions de réglage des Paramètres

Pour accéder aux fonctions « Paramètres », appuyez sur l'icône « Settings/Paramètres » du panneau de commande. Il existe 7 fonctions de paramètres configurables. Appuyez plusieurs fois sur l'icône « Settings/Paramètres » (selon le tableau ci-dessous) pour faire défiler les options . Utilisez le tableau et les informations ci-dessous pour savoir comment accéder aux fonctions spécifiques et les configurer.

Paramètres pouvant être réglés	Paramètres tactiles Appuyez plusieurs fois sur	Paramètres configurables	Par défaut
Horloge	Appuyez 1 fois	Régler l'horloge	12 : 00 PM
Unité de température	Appuyez 2 fois	Appuyez sur 1 : Degrés F/C	F
Son	Appuyez 3 fois	Appuyez sur 1 : Activé/Désactivé	On/En fonction
Calibrage	Appuyez 4 fois	Appuyez sur 1 : pour changer de mode Appuyez sur 3 : pour augmenter Appuyez sur 6 : diminuer	00° (-30 °F - 30 °F)
Mode démo	Appuyez 5 fois	Appuyez sur 1 : Activé/Désactivé	Off/Arrêt
12/24h	Appuyez 6 fois	Appuyez sur 1 : 12 H / 24 H	12 H
Mode Sabbat	Appuyez 7 fois	Appuyez sur 1 : Activé/Désactivé	Off/Arrêt

Réglage de l'horloge

· Appuyez une fois sur l'icône « Settings/Paramètres » pour accéder à la fonction de réglage de l'horloge. L'heure par défaut 12:00 s'affichera. Pour régler l'heure, entrez l'heure exacte en appuyant sur les chiffres correspondants du panneau de commande. L'heure affichée passera de droite à gauche sur le panneau de commande. Appuyez sur l'icône « Start/Démarrer » pour enregistrer la nouvelle heure et quitter. Vous pouvez appuyer à tout moment sur l'icône « Annuler » pour annuler le réglage de l'heure.

Réglage de l'unité de température

· Appuyez deux fois sur l'icône « Settings /Paramètres » pour accéder à la fonction de réglage de l'unité de température. Le panneau de commande devrait afficher l'unité de température par défaut soit « F » pour Fahrenheit. Appuyez sur « Start /Démarrer » pour enregistrer la valeur par défaut en Fahrenheit. Pour passer à Celsius, appuyez sur « 1 » lorsque l'unité de température par défaut s'affichera. L'affichage devrait passer à « C » pour Celsius.

Réglage de l'interface sonore

· La fonction de réglage du son permet de déterminer si le panneau de commande émet un son lorsqu'il y a une interaction avec les icônes du panneau de commande. Pour accéder à la fonction de réglage du son, appuyez trois fois sur l'icône « Settings/Paramètres ». Le réglage du son s'affichera au milieu de l'écran , un « ON » indique que le son est activé, et « OFF » indique que le son est désactivé.

La valeur par défaut est « ON ». Vous pouvez modifier ce paramètre en appuyant sur « 1 »lorsque les paramètres audios s'afficheront. Appuyez sur « Start/Démarrer » pour enregistrer le paramètre par défaut ou le nouveau réglage après l'avoir modifié.

Réglage du mode démo

· Le « mode démo » permet aux utilisateurs d'accéder à un mode de démonstration. Dans ce mode, seulement certaines opérations peuvent être effectuées sur l'interface du panneau de commande. En mode démo, les composants de chauffage ne sont pas activés. Cette fonction est réglée par défaut à « OFF », Pour changer cette fonction et activer le mode démo appuyer sur « Settings/Paramètres » 5 fois, puis appuyez sur la touche numérique « 1 » pour l'activer. Ensuite , appuyez sur Icône « Start/Démarrer » pour enregistrer et passer en mode démo.

Fonction horloge 12/24 heures

L'horloge peut être configurée en 12h ou 24 hr. Par défaut l'horloge est sur le mode d'affichage de 12hr. Pour accéder à la fonction horloge 12/24 heures, appuyez six fois sur l'icône « Settings/Paramètres » et appuyez sur « 1 » pour passer de l'affichage 12 heures à l'affichage 24 heures. Appuyez sur « Start/Démarrer » pour enregistrer le réglage par défaut ou le nouveau réglage si vous l'avez modifié.

Mode Sabbat

· Cette cuisinière est équipée d'une fonction Mode sabbat conçue pour les personnes dont les pratiques religieuses exigent que certaines fonctions et/ou certains modes du four soient désactivés. Le mode sabbat contrôle uniquement les fonctions du four, et non les commandes de la table de cuisson. Ce mode désactive la plupart des fonctions du panneau de commande ainsi que l'affichage numérique et la lumière du four, ne laissant active que la fonction « Cuisson /Bake ».

· Le mode Sabbat désactive aussi la fonction d'arrêt automatique et maintient le four /les aliments chauds pendant toute la durée. La cuisinière est préréglée en usine avec le mode Sabbat désactivé.

Pour activer /désactiver le mode Sabbat

1. Assurez-vous que le four est à « OFF » et que le thermomètre à viande n'est pas branché.
Remarque : le mode Sabbat ne peut être activé lorsque le four est en fonction « On ».
Remarque : le four ne reconnaîtra pas le thermomètre à viande en mode Sabbat.
2. Appuyez sept fois sur l'icône « Settings/Paramètres »
3. Appuyer sur le ''1'' dans l'affichage numérique pour basculer entre le ''ON'' et le ''OFF' du mode Sabbat.
4. Appuyer sur la touche « Settings/Paramètres » une autre fois pour en faire la sélection.

Remarque : la seule fonction de cuisson du four activée lorsque le four est en mode Sabbat est la fonction de base « Bake/Cuisson ».

Pour cuire au four en mode Sabbat :

1. Activez le mode Sabbat en suivant les instructions décrites.
2. Appuyez sur l'icône « Cuisson/Bake » et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
3. Entrez la température souhaitée à l'aide du clavier numérique du panneau de commande.
4. Une fois que le mode Sabbat et la fonction « Cuisson » sont activés et que la température souhaitée est réglée, vous avez la possibilité de régler la « Durée de cuisson/Cook time » et/ou « L'Heure de démarrage/Start time » avant d'appuyer sur « Démarrer ».
5. Facultatif : pour régler la durée de cuisson en mode Sabbat, appuyez sur « Cook Time » (Durée de cuisson). L'affichage de l'heure --:-- apparaîtra et clignotera. Entrez la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches numériques correspondantes sur l'interface de commande. Une fois la durée de cuisson souhaitée réglée, le système vous invite à démarrer immédiatement l'opération ou à différer le démarrage. Pour démarrer immédiatement la fonction « Bake » (Cuisson) du four, appuyez sur « Start » (Démarrer).
   Facultatif : pour retarder le démarrage de la fonction « Cuisson/Bake » du four en mode Sabbat, appuyez sur « Démarrage différé/Delay start ». L'heure affichée sur l'interface correspond à l'heure actuelle. Réglez l'heure de démarrage souhaitée en appuyant sur les touches numériques correspondant à l'heure de cuisson souhaitée sur l'interface du panneau de commande. Remarque : l'heure de démarrage différé correspond à l'heure à laquelle le four démarrera. Après avoir réglé l'heure de démarrage différé souhaitée, appuyez sur l'icône « Démarrer/Start ». En mode Sabbat, le compte à rebours ne s'affichera pas sur le panneau de commande.

Remarque : à ce stade, le four est en mode Sabbat et seule la fonction « Cuisson » est activée. Le four s'allumera à l'heure de démarrage différé sélectionnée, à la température de cuisson présélectionnée, et restera allumé jusqu'à ce que le mode Sabbat soit désactivé.

6. Fonction de verrouillage enfant

! IMPORTANT ! Cette cuisinière est équipée d'une fonction « Verrouillage enfant/Child lock » qui permet de verrouiller le panneau de commande.

Dans ce mode le panneau peut être verrouillé et désactivé afin que les enfants ne puissent pas allumer les zones de cuisson ou le four. Pour activer la « Verrouillage enfant/Child lock », suivez les instructions ci-dessous :

1. Pour activer la fonction « Verrouillage enfant » lorsque le four est en mode ‘’veille/Stanby’’, appuyez sur l'icône « Démarrer/Start » et maintenez-la enfoncée pendant (3) secondes. Le panneau de commande émettra un signal sonore confirmant que le mode « verrouillage enfant/Child lock » a été activé et le panneau de commande est désormais verrouillé. Dans ce mode, seule l'icône « Démarrer /Start » du panneau de commande est opérationnelle. Toutes les autres icônes sont verrouillées et inactives. Lorsque vous appuyez sur d'autres icônes du panneau de commande, l'icône « Verrouillage enfant » s'allumera et clignotera, et le panneau de commande émettra un signal sonore « invalide ». Pour désactiver le « verrouillage enfant », appuyez sur l'icône « Démarrer/Start » et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le « verrouillage enfant/Child lock » sera désactivé.
2. Pour activer la fonction « Verrouillage enfant/Child lock » lorsque la cuisinière est allumée et en mode de ‘’fonctionnement/Working’’, appuyez sur l'icône « Démarrer/Start » et maintenez-la enfoncée pendant (3) secondes. Le panneau de commande émettra un signal sonore confirmant que

Le mode a été activé et le panneau de commande sera désormais verrouillé. Dans ce mode, seule l'icône « Démarrer Start » du panneau de commande est opérationnelle. Toutes les autres icônes sont verrouillées et inactives. Lorsque vous appuyez sur d'autres icônes du panneau de commande, l'icône « Verrouillage enfant/Child lock » s'allumera et clignotera, et le panneau de commande émettra un signal sonore « invalide ». Si le mode « Verrouillage enfant/Child lock » n'est pas désactivée dans les 3 secondes qui suivent, elle restera activée et le four continuera de fonctionner normalement tant que le panneau de commande sera verrouillé.

Remarque : Le mode « Verrouillage enfant/Child lock » n'est fonctionnel qu'en mode ''veille/Stanby'' et ''fonctionnement/Working **''.**

! IMPORTANT ! Le mode « Verrouillage enfant/Child lock » désactive uniquement les fonctions du panneau de commande. ELLE NE VERROUILLE PAS LA PORTE DU FOUR !!!

7. Fonction minuterie

Cette cuisinière est équipée d'une fonction minuterie. La minuterie peut être utilisée en mode ''veille/Standby'' ou en mode ''fonctionnement./Working'' Pour activer la fonction minuterie, procédez comme suit.

1. Appuyez sur l'icône « Minuterie/Timer » à côté du pavé numérique du panneau de commande pour activer la fonction minuterie. La minuterie affichera 0:00 sur le panneau de commande.
2. Entrez la durée souhaitée. Les valeurs en heures et en minutes s'affichent en conséquence.
3. Appuyez sur l'icône « Minuterie/Timer » à nouveau pour confirmer, la minuterie sera activée.
4. Remarque : si la minuterie est réglée en mode ''veille/Stanby'', la valeur de la minuterie s'affichera en permanence sur le panneau de commande. Si la minuterie a été réglée en mode ''fonctionnement/working'', le compte à rebours de la minuterie ne s'affichera pas en permanence, mais l'icône de la minuterie s'affichera à la place.
5. À la fin du compte à rebours, un signal sonore retentira et le symbole de la minuterie sur le panneau de commande disparaîtra et affichera 00:00. Appuyez sur « Minuterie/Timer » ou « Cancel/annuler » pour désactiver la minuterie.
   Si la minuterie ne se désactive pas le panneau clignotera et affichera 00:00, la sonnerie retentira pendant une minute, avant de cesser. La minuterie s'arrêtera et disparaitra du panneau de commande.
6. Lorsque vous réglez la minuterie avant ou pendant l'utilisation d'un réglage du four, le temps de cuisson s'affiche et commence le compte à rebours, mais l'icône de la minuterie reste affichée pour indiquer que vous avez réglé la minuterie (le temps de cuisson est toujours prioritaire). Lorsque vous appuyez sur le bouton de la minuterie, le temps restant s'affiche pendant 5 secondes, puis le compte à rebours du temps de cuisson reprend. Lorsque la minuterie est réglée plus longtemps que votre temps de cuisson et qu'il affiche « END » (fin) et que votre four s'est éteint, appuyez sur le bouton de la minuterie, puis sur le bouton « Cancel » (annuler) et « END » (fin) disparaîtra et votre minuterie s'affichera à l'écran.

Remarque : la durée maximale autorisée pour la fonction minuterie est de 12 heures.

Plaque de cuisson à induction

Utilisation de la table de cuisson à induction

UTILISEZ UNIQUEMENT DES USTENSILES DE CUISSON CONÇUS POUR OU COMPATIBLES AVEC LES PLAQUES À INDUCTION. LA PLAQUE NE FONCTIONNERA PAS AVEC D'AUTRES USTENSILES DE CUISSON NON CONFORMES.

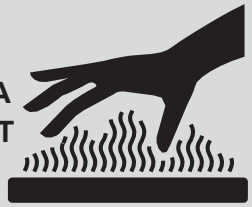
Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

1. Sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser et tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre. L'indicateur correspondant à cette zone sur la table de cuisson affiche le niveau de puissance sélectionné.

2. Réglez le niveau de puissance vers le haut ou vers le bas en tournant le bouton de commande dans le sens horaire ou antihoraire. Les niveaux de puissance vont de 1 à 9 et disposent également d'un réglage Boost (P). Vous pouvez modifier le niveau de puissance à tout moment.

⚠ AVERTISSEMENT

ATTENTION AUX SURFACES CHAUDES DE LA TABLE DE CUISSON. TOUCHER LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON LORSQU'ELLE EST ENCORE CHAUDE PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES ET/OU DES BLESSURES GRAVES.



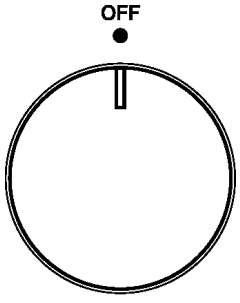
Attention aux surfaces chaudes !

Lorsque « H » s'affiche, la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Ce symbole disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Cette fonction peut également être utilisée pour économiser de l'énergie : lorsque vous souhaitez réchauffer quelque chose, utilisez la plaque encore chaude.

Utilisation de la fonction ‘Boost’

Ce four est équipé d'une fonction d'augmentation de puissance , ‘Boost’ qui accélère le chauffage de la zone de cuisson.

Activation de la fonction ‘Boost’



1. Réglez la puissance de la zone concernée sur le niveau 9 en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre.

2. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre brièvement en position ‘P’ . Le bouton reviendra en position « 9 » et l'indicateur sur la table de cuisson affichera « P ».

Désactivation de la fonction ‘Boost’

1. Tournez le bouton de commande correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt, puis dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de puissance souhaité.

La fonction ‘Boost’ restera activée pendant 5 minutes, après quoi la zone passera automatiquement au niveau 9.

Utilisation du four

Ce four multifonction combine les fonctions des modes de cuisson traditionnels avec celles des modes de convection modernes. Utilisez la commande Mode de cuisson, située sur le panneau de commande, pour sélectionner le mode de cuisson désiré. Pendant tout cycle, les éléments chauffants s'éteignent lorsque la porte est ouverte et restent éteints jusqu'à ce que la porte soit fermée. Pour maintenir la température du four, limitez les ouvertures de la porte pendant l'utilisation.

Activation unique du four Démarrage rapide !

1.Cet appareil doit avoir été installé par un ÉLECTRICIEN AGRÉÉ ! Branchez le cordon d'alimentation à 4 broches uniquement sur une prise électrique à 4 broches 40 A/240 V correctement mise à la terre. Consultez les instructions d'installation pour informations supplémentaires/exigences. Toutes les autres installations électriques doivent être effectuées par un électricien agréé afin de respecter les conditions de garantie.

2.Une fois l'appareil branché, l'écran DEL affichera 12:00

3.Sur l'écran DEL, appuyez sur le réglage « Conv Bake » (Cuisson à convection). Appuyez ensuite sur « Cook Time » (Temps de cuisson) et sur les chiffres « 3 » et « 0 » pour régler le temps de cuisson à 30 minutes. La température par défaut de 325 °C s'affichera. Appuyez deux fois sur « Start » (Démarrer) pour mettre le four en marche.

4.Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes jusqu'à ce que vous entendiez une série de « bips ». Le four cessera de chauffer et le ventilateur se mettra automatiquement en marche pour refroidir le four. Une fois le four refroidi, essuyez-le avec un chiffon humide. Le four est prêt à l'emploi.

5.Consultez le guide d’utilisation pour régler l'heure sur l'horloge et pour les instructions d'utilisation des fonctions de cuisson automatique**.**

Note; toute odeur détectée durant cet usage initial vient de l’évaporation de substances utilisées pour protéger le four durant l’entreposage.

Général

Ne placez rien, y compris des plats, du papier d'aluminium et des plaques de cuisson, au fond du four lorsqu'il est en marche afin d'éviter d'endommager l'émail.

1. Placez les plats contenant les aliments sur l'une ou les deux grilles fournies avec le four.

2. Fermez la porte du four.

Remarque : le four ne peut pas être mis en marche lorsque la porte est ouverte.

3. Appuyez sur le mode de cuisson souhaité, par exemple « BAKE » (Cuisson).

4. Réglez le four à la température souhaitée.

5. Appuyez sur « START/Démarrer ».

Grilles du four

Les grilles du four peuvent être placées à l'une des six positions à l'intérieur du four. Les grilles du four sont équipées d'un dispositif d'arrêt qui les empêche d'être retirées complètement par inadvertance.

Préchauffage

Lorsque vous démarrez un cycle de cuisson, de cuisson à convection ou de rôtissage à convection, le four commencera à préchauffer après avoir appuyé sur le bouton « Start/Démarrer ». Le four met environ 12 à 15 minutes pour atteindre 350 °F (177 °C) . Des températures plus élevées nécessiteront un préchauffage plus long. Le cycle de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépassera la température que vous avez réglée afin de compenser la perte de chaleur lorsque vous ouvrez la porte du four pour placer les aliments sur la grille. Cela garantit que la cuisson commencera à la bonne température.
N'ouvrez pas la porte pendant que le four est en cours de préchauffage. Lorsque le four a atteint la température réglée, un signal sonore retentit. Vous pouvez alors ouvrir la porte et placer les aliments dans le four.

Modes du four

Cuisson/Bake

La cuisson consiste à cuire des aliments à l'air chaud. Les éléments supérieur et inférieur du four sont utilisés pour chauffer l'air, mais aucun ventilateur n'est utilisé pour faire circuler la chaleur.

Suivez la recette ou les instructions du plat préparé pour connaître la température, le temps de cuisson et la position de la grille. Le temps de cuisson varie en fonction de la température des ingrédients, de la taille, de la forme et de la finition du plat.

La température peut être réglée entre 170 °F (77 °C) et 500 °F (260 °C).

Consignes générales

· Pour obtenir les meilleurs résultats, faites cuire les aliments sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 1-1.5’’ /2,5 à 4 cm entre les plats et les parois du four.

- Utilisez une seule grille lorsque vous sélectionnez le mode « Cuisson/Bake ».
- Vérifiez la cuisson après le temps minimum.
- Utilisez des plats en métal (avec ou sans revêtement antiadhésif), en verre résistant à la chaleur, en céramique, en poterie ou d'autres ustensiles adaptés au four.

• Lorsque vous utilisez des plats en verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25°F /15 °C par rapport à la température recommandée.

• Utilisez des plaques à pâtisserie avec ou sans rebords ou des moules à rouleaux.

• Les moules en métal foncé ou avec revêtement antiadhésif cuisent plus rapidement et dorent davantage. Les plats de cuisson isolés rallongent légèrement le temps de cuisson de la plupart des aliments.

• N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de plateaux en aluminium jetables pour recouvrir une partie quelconque du four. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et la chaleur sera emprisonnée en dessous. Cela altérera les performances de cuisson et peut endommager la finition du four.

• Évitez d'utiliser la porte comme étagère pour déposer des casseroles.

• Consultez la section Dépannage pour obtenir des conseils sur la résolution des problèmes de cuisson et de rôtissage.

Tableau de cuisson

Aliment	Position de la grille	Température (four préchauffé)	Temps (min)
Gâteau			
Cupcakes	2	350 °F (175 °C)	19-22
Gâteau Bundt	1	350° F (175 °C)	40
Gâteau des anges	1	350 °F (175 °C)	35
Tarte		375-400 °F (190-175 °C)	
2 croûtes, fraîches, 9 po	2		45-50
2 croûtes, fruits surgelés, 9 po	2	375°F (190 °C)	68-78
Biscuits			
Sucre	2	350-375 °F (175-190 °C)	8-10
pépites de chocolat	2	350-375 °F (175-190 °C)	8
brownies	2	350 °F (175 °C)	29-36
Pains			
Pain à la levure, 9 po x 5 po	2	375° F (190 °C)	18
Petits pains à la levure	2	375-400 °F (190-205 °C)	12
Biscuits	2	375-400 °F (190-205 °C)	7
Muffins	2	425 °F (220 °C)	15
Pizza			
surgelée	2	400-450 °F (205-235 °C)	23-26
fraîche	2	475 °F (246 °C)	15-18

Pour cuire :

1. Fermez la porte du four.

Remarque : les commandes du four ne peuvent pas être réglées si la porte du four est ouverte.

2. Appuyez sur « BAKE/Cuisson » et s'affichera à l'écran la température de 350 °F (177 °C). « Set temp or press START » « Régler la température ou appuyer sur Démarrer » s'affichera dans la zone de texte.
3. Appuyez sur START/Démarrer si vous souhaitez cuire à 350 °F (177 °C).
   OU
   Entrez la température souhaitée à l'aide du clavier numérique, puis appuyez sur « START/Démarrer ». La température peut être réglée entre 170 °F (77 °C) et 500 °F (260 °C).

Remarques :

- La température peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson. Appuyez sur « CANCEL /Annuler » pour effacer les réglages. Sélectionnez le mode de four, puis entrez la température souhaitée à l'aide du clavier numérique, puis appuyez sur « START/Démarrer ».
- Après avoir sélectionné un mode de four et une température, vous avez la possibilité de régler la durée de cuisson et l'heure de démarrage avant d'appuyer sur « START/Démarrer ». Voir « Durée de cuisson/Cook time » et « Heure de démarrage/Start time ».

4. Une fois que vous avez appuyé sur « START/Démarrer », le four commence à préchauffer. Lorsque le four a atteint la température réglée, un signal sonore retentit.
   Remarque : si une heure de démarrage a été préréglée, le four s'allumera à l'heure réglée.
5. Placez les aliments dans le four et fermez la porte lorsque le préchauffage est terminé.
6. Appuyez sur « CANCEL /Annuler » lorsque la cuisson est terminée et retirez les aliments du four.
   Remarque : si vous avez utilisé le temps de cuisson ou l'heure de début pour régler la durée de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

Griller/Broil

Le « grill/Broil » utilise une chaleur rayonnante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux de viande, de poisson et de volaille épais et de forme irrégulière peuvent cuire mieux à des températures de gril plus basses.

Remarques

- Avant de griller, placez la grille conformément au tableau de cuisson au gril.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez une lèchefrite en deux parties avec une grille (non fournie). Elle est conçue pour évacuer le jus, ce qui permet d'éviter les éclaboussures et de la fumée.
- Pour un écoulement correct, ne couvrez pas la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être recouvert de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Retirez l'excès de graisse des aliments pour réduire les éclaboussures. Entaillez la graisse restante sur les bords pour éviter qu'elle ne se recourbe.
- Sélectionnez la fonction HI Broil 550 °F (288 °C) pour la plupart des grillades. Sélectionnez la fonction LO Broil 450 °F (232 °C) pour une cuisson à basse température des aliments qui prennent plus de temps à cuire, comme la volaille, afin d'éviter qu'ils ne brunissent trop.
- Tirez la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments. Utilisez des pinces pour retourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Il n'est pas nécessaire de retourner les morceaux de poisson, de volaille ou de viande très fins.

- Après le grillage, retirez la lèchefrite du four lorsque vous retirez les aliments. Les jus de cuisson vont cuire sur la lèchefrite si vous la laissez dans le four chaud, ce qui rendra le nettoyage plus difficile.
- Placez les aliments sur la grille dans le plat à rôtir, puis placez-le au centre de la grille du four. Fermez la porte du four et réglez la température.

Pour griller :

La température peut être réglée entre 450 °F (232 °C) et 550 °F (288 °C).

1. Placez les aliments dans le four, il n'est pas nécessaire de préchauffer.
2. Fermez la porte du four.
3. Appuyez sur BROIL/Grill. « BROIL/Grill » et « Set temp or START » (Régler la température ou DÉMARRER) et « 550 °F » (288 °C) s'afficheront .
4. Appuyez sur « START/Démarrer » si vous souhaitez griller à 550 °F (288 °C).
   OU
   Entrez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique, puis appuyez sur « START/Démarrer ». La température peut être réglée entre 450 °F (232 °C) et 550 °F (288 °C).

REMARQUES :

- La température peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson. Appuyez sur « CANCEL /Annuler » pour effacer les réglages. Sélectionnez le mode four, puis entrez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique, puis appuyez sur « START/Démarrer ».
- Après avoir sélectionné un mode four et une température, vous avez la possibilité de régler la durée de cuisson et l'heure de démarrage avant d'appuyer sur « START/Démarrer ». Voir « Durée de cuisson /Cook time » et « Heure de démarrage /Start time ».

5. Le mot BROIL s'affichera à l'écran après avoir appuyé sur « START/Démarrer ».
6. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur « CANCEL/Annuler », puis retirez les aliments du four.

Remarque : si vous avez utilisé les fonctions Cook Time (Temps de cuisson) ou Delay Start (Démarrage différé) pour régler la durée de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

Réchauffer/Fermentation

Le mode « Réchauffer/Warm » maintient les aliments cuits au chaud à température de service. Le mode « proof » /Pétrissage/fermentation »prépare la pâte à la cuisson en activant la levure. Suivez les instructions de la recette.

AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

Ne laissez pas les aliments dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Cela pourrait entraîner une intoxication alimentaire ou des maladies.

Les aliments doivent être à température de service avant d'être placés dans le four préchauffé. Les aliments peuvent être conservés jusqu'à 1 heure ; toutefois, le pain et les plats en croûte peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four pendant la fonction « Warm » (Réchauffer). Pour obtenir de meilleurs résultats, couvrez les aliments.

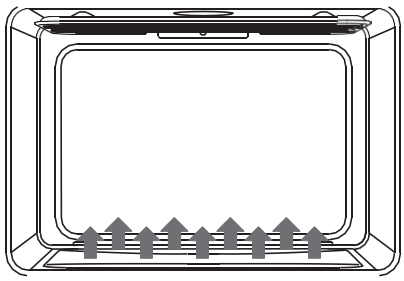
Réchauffer

1. Appuyez sur WARM/PROOF- (Réchauffer) (fermentation) , puis sur WARM (Réchauffer) sur l'écran du menu. « WARM » (Réchauffer) et « Set Temp or Press START » (Régler la température ou appuyer sur Démarrer) s'afficheront, ainsi que la température 170 °F (78 °C).
2. Appuyez sur « START/Démarrer »si vous souhaitez réchauffer les aliments à 170 °F (78 °C).

   OU

   Entrez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique, puis appuyez sur « START/Démarrer ». La température peut être réglée entre 140 °F (60 °C) et 210 °F (99 °C).
3. « WARM » (RÉCHAUFFER) s'affiche à l'écran lorsque vous appuyez sur « START/Démarrer ».

   Remarque : après avoir sélectionné un mode de four et une température, vous avez la possibilité de régler la durée de cuisson et l'heure de démarrage avant d'appuyer sur « START/Démarrer ». Voir « Durée de cuisson /Cook time» et « Heure de démarrage /Start time ».



4. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
5. Appuyez sur « Cancel/Annuler » lorsque terminé et retirez la nourriture du four.

Fermentation

Avant de procéder placer la pâte dans un bol légèrement graissé et couvrir légèrement avec du papier ciré enduit de shortening.

1. Placez-le bol sur la deuxième grille à partir du bas et fermez la porte du four.
2. Appuyez sur l'icône WARM/PROOF (Chauffer/ fermentation) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. La fonction de fermentation apparaitra et la température 100 °F (38 °C) s'affichera.
3. Appuyez sur « START/Démarrer » si vous souhaitez faire lever la pâte à 100 °F (38 °C).

   OU

   Entrez la température souhaitée à l'aide du clavier numérique, puis appuyez sur « START/Démarrer ». La température peut être réglée entre 80 °F (27 °C) et 120 °F (49 °C).
4. « PROOF/ fermentation » s'affichera à l'écran une fois que vous avez appuyé sur « Start/Démarrer ».

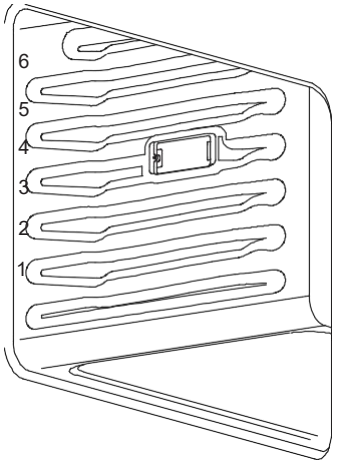
   Remarque : après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température, vous avez la possibilité de régler la durée de cuisson et l'heure de démarrage avant d'appuyer sur « START/Démarrer ». Voir « Durée de cuisson/Time cook » et « Heure de démarrage/Start time ».
5. Laissez la pâte lever jusqu'à ce qu'elle double de volume, en vérifiant après 20 à 25 minutes. Le temps de fermentation varie en fonction du type et de la quantité de la pâte.
6. Appuyer sur « cancel/Annuler » lorsque terminé.
7. Si vous prévoyez une deuxième levée, façonner la pâte, la placer dans un moule et la recouvrir légèrement avec une pellicule de plastique enduit de spray de cuisson. Pour la seconde cuisson suivez les mêmes étapes que décrites ci-dessus. Avant la cuisson retirez la pellicule plastique.

Modes convection

Pendant la cuisson par convection, le ventilateur assure la circulation de l'air chaud dans tout le four. Le mouvement de l'air chaud autour des aliments permet d'accélérer la cuisson en pénétrant les surfaces extérieures plus froides. Les aliments cuisent plus uniformément, les surfaces extérieures sont dorées et croustillantes, tandis que l'humidité est conservée à l'intérieur.

Lorsque le four est réglé sur la fonction Convection, l'élément du bas, les éléments de cuisson et de grill et le ventilateur fonctionnent pour chauffer la cavité du four. Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson par convection ou

préchauffage, le ventilateur s'arrête immédiatement et le ou les éléments s'éteignent après 30 secondes. Une fois la porte fermée, le ou les éléments se remettent automatiquement en marche.



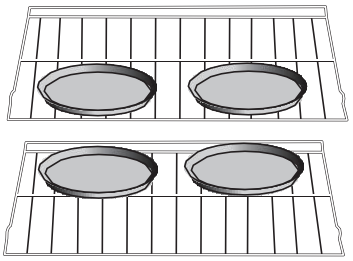
Ventilateur de convection

Le ventilateur de convection fonctionne pendant tous les modes de convection. Lorsque le four fonctionne en mode convection, le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque la porte est ouverte. Le ventilateur de convection peut fonctionner en modes non-convection pendant la phase de préchauffage.

Cuisson par convection

- Utilisez la cuisson par convection pour la cuisson sur une ou plusieurs grilles. Réduisez la température de cuisson standard d'environ 25 °F (15 °C).
- Pour obtenir les meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits à découvert, dans des plats à bords bas afin de profiter de la circulation d'air. Utilisez des plats en aluminium pour obtenir les meilleurs résultats, sauf en cas d'indication contraire.
- Vous pouvez utiliser des plats en verre ou en céramique résistants à la chaleur. Réduisez la température de 25 °F (15 °C) supplémentaires lorsque vous utilisez des plats en verre résistants à la chaleur, pour une réduction totale de 50 °F (30 °C).
- Vous pouvez utiliser des plats en métal foncé. Notez que les aliments peuvent brunir plus rapidement lorsque vous utilisez des plats en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées dépend de la hauteur des aliments à cuire.
- La plupart des aliments cuits au four sont excellents en mode convection. N'essayez pas de convertir des recettes telles que les crèmes, les quiches, les tartes à la citrouille ou les gâteaux au fromage, qui ne tirent pas profit du processus de cuisson par convection. Utilisez le mode « Cuisson/Bake » pour ces aliments.
- La cuisson sur plusieurs grilles pour les plats au four s'effectue sur les positions 1, 2, 3, 4 et 5. Les 5 positions peuvent être utilisées pour les biscuits, les biscuits secs et les amuse-gueules.
  - Cuisson sur 2 grilles : utilisez les positions 1 et 3.
  - Cuisson sur 3 grilles : utilisez les positions 2, 3 et 4 ou 1, 3 et 5.

  Remarque : 2 grilles de four sont incluses.



- Lorsque vous cuisez quatre étages de gâteau en même temps, décaler les moules afin qu'un moule ne soit pas directement au-dessus d'un autre. Pour obtenir de meilleurs résultats, placez les gâteaux à l'avant de la grille supérieure et à l'arrière de la grille inférieure. Laissez un espace de 1-1.5''/2,5 à 4 cm autour des moules.

Aliments recommandés pour le mode de cuisson par convection :

Entrées, biscuits, gâteaux au café, cookies (2 à 4 grilles), pains au levain, choux à la crème, plats mijotés et plats, plats au four (positions 1, 2 et 3 des grilles), aliments levés à l'air (soufflés, desserts meringués, gâteaux des anges, gâteaux chiffon)

Pour régler la cuisson à convection :

1. Appuyez une fois sur Convection BAKE. « Set Temp ou Press START » s'affichera et la température 325 °F (162 °C) s'affichera.
2. Appuyez sur « START/Démarrer » si vous souhaitez cuire à convection à 325 °F (162 °C).

   OU

   Entrez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique, puis appuyez sur « START/Démarrer ». La température peut être réglée entre 170 °F (77 °C) et 500 °F (260 °C).

   Remarque : pour modifier la température réglée, appuyez sur « CANCEL/Annuler ». Appuyez sur le pavé numérique pour entrer la température souhaitée, puis appuyez sur « START/Démarrer ».

   Remarque : après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température, vous pouvez régler la durée de cuisson et l'heure de démarrage avant d'appuyer sur « START/Démarrer ». Voir « Durée de cuisson/Cook time» et « Heure de démarrage/Start time ».
3. Le four commence à préchauffer dès que vous appuyez sur « START/Démarrer ». Un signal sonore retentit lorsque le four a atteint la température réglée.
4. Placez les aliments dans le four et fermez la porte du four lorsque le préchauffage est terminé.
5. Appuyez sur « Cancel/Annuler » lorsque terminé, et retirer les aliments du four.

   Remarque : si vous avez utilisé le temps de cuisson ou l'heure de démarrage pour régler un temps de cuisson, le four s'éteindra automatiquement

Grill convection

VIANDES	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGE DU GRILLAGE/BROIL	TEMP.INTERNE°F (°C)	TEMPS COTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS COTÉ 2 (MIN.)*
BŒUF					
Steak(1½"et plus)					
Moyen saignant	4	Low/Bas	145(65)	9-12	8-10
Moyen	4	Low/Bas	160(71)	11-13	10-12
Bien cuit	4	Low/Bas	170(77)	18-20	16-17
Hamburger (plus de 1")					
Moyen	4	High/Haut	160(71)	8-11	5-7
Bien cuit	4	High/Haut	170(77)	11-13	8-10
VOLAILLE					
Quartier de poulet	4	Low/Bas	180(82)	16-18	10-13
Demi poulet	3	Low/Bas	180(82)	25-27	15-18
Poitrine de poulet	4	Low/Bas	170(77)	13-15	9-13
PORC					
Cotelette de porc(1 1/4"et plus)	4	Low/Bas	160(71)	12-14	11-13
Saucisse-fraiche	4	Low/Bas	160(71)	4-6	3-5

Consignes générales

- Placez la grille dans la position souhaitée avant d'allumer le four.
- Utilisez le mode « Convection Broil » (gril à convection) avec la porte du four fermée.
- Lorsque vous utilisez le gril à convection, réglez la température.
- Ne préchauffez pas le four.
- Utilisez une lèchefrite en deux parties.
- Retournez les viandes à mi-cuisson. Consultez le tableau de cuisson à convection.
- Les morceaux de viande, de poisson et de volaille plus épais et de forme irrégulière peuvent cuire mieux à des températures plus basses.

Pour régler le gril à convection :

1. Placez les aliments dans le four et fermez la porte du four.
2. Appuyez une fois sur GRILLAGE A CONVECTION/CONVECTION BROIL. « Régler la température /Set temp ou appuyer sur Start/Démarrer » et 450 °F (232 °C) s'afficheront.
3. Appuyez sur « START/Démarrer » si vous souhaitez cuire à 450 °F (232 °C)

   OU

   entrez la température souhaitée à l'aide du clavier numérique, puis appuyez sur « START/Démarrer ». La température peut être réglée entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C).

   Remarque : pour modifier la température réglée, appuyez sur CANCEL/ANNULER. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer la température souhaitée, puis appuyez sur « START/Démarrer ».

   Remarque : après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température, vous avez la possibilité de régler la durée de cuisson et l'heure de démarrage avant d'appuyer sur « START/Démarrer ». Voir « Durée de cuisson/Cook Time» et « Heure de démarrage/Start time ».
4. « Convect Broil » s'affichera lorsque vous appuyez sur « START/Démarrer ».
5. Appuyez sur « CANCEL/Annuler » lorsque la cuisson est terminée et retirez les aliments du four.

Utilisez des mitaines de four pour retirer les aliments du four, car les plats sont CHAUDS !

Rôtissage par convection

Pour rôtir en convection, entrez la température de rôtissage habituelle. Le temps de rôtissage doit être de 15 à

30 % de moins qu'avec une cuisson traditionnelle. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson à convection.

Consignes générales

- Ne préchauffez pas le four pour la cuisson à convection.
- Faites rôtir dans un plat à bords bas et non couvert.
- Lorsque vous rôtissez un poulet entier ou une dinde, repliez les ailes derrière le dos et attachez les cuisses avec de la ficelle de cuisine.
- Utilisez une lèchefrite en deux parties pour rôtir à découvert.

VIANDES	POIDS (lb)	TEMP. DU FOUR °F(•C)	POSITION DE LA GRILLE	TEMPS (min. par lb)	TEMPÉRATURE INTERNE °F (°C)
Bœuf					
Côte de bœuf	4-6	325(160)	2	16-20	145 (63) à point/moyen saignant
				18-22	160 (71) à point/moyen saignant
Rôti de faux-filet (désossé)	4-6	325 (160)	2	16-20	145 (63) à point/moyen saignant
				18-22	160 (71) moyen
Croupe, œil, pointe, Surlonge (Désossée)	3-6	325 (160)	2	16-20	145 (63) à point/moyen saignant
				18-22	160 (71) à point/moyen saignant
Filet rôti	2-3	400 (205)	2	15-0	145 (63) à point/ moyen saignant
Porc					
Rôti de longe (désossé ou non)	5-8	350 (175)	2	16-20	160 (71) moyenne
Épaules	3-6	350 (175)	2	20-25	160 (71) moyenne
Volaille					
Poulet entier	3-4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Dinde, non farcie	12-15	325 (160)	1	10-14	180 (82)
Dinde, non farcie	16	325 (160)	1	9-11	180 (82)
Dinde, non farcie	21-25	325(160)	1	6-10	180 (82)
Poitrine de dinde	3-8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Poulet de Cornouailles	1-1 1/2	350 (175)	2	45-75 total	180(82)
Agneau					
Demi-cuisse	3-4	325 (160)	2	22-27	160 (71) moyen
				28-33	170 (77) bien cuit
Jambe entière	6-8	325 (160)	1	22-27	160 (71) moyen
				28-33	170(77) bien cuit

• Utilisez une sonde ou un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson interne.

• Vérifiez la température interne de la viande ou de la volaille en insérant le thermomètre à viande à plus d'un endroit.

• Les volailles de grande taille peuvent nécessiter d'être recouvertes de papier d'aluminium (et rôties à la poêle) pendant une partie du temps de cuisson afin d'éviter qu'elles ne brunissent trop.

• La température minimale de sécurité pour la farce dans la volaille est de 165 °F (75 °C).

• Après avoir sorti les aliments du four, couvrez-les légèrement de papier d'aluminium pendant 10 à 15 minutes avant de les découper, si nécessaire, afin d'augmenter la température finale de 3 à 6 °C (5 à 10 °F).

Pour régler le Rôtissage par convection :

1. Placez les aliments dans le four et fermez la porte du four.

2. Appuyez une fois sur CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE PAR CONVECTION). « Set Temp or Press Start » (Régler la température ou appuyer sur Start) s'affichera, puis 325 °F (163 °C) s'affichera.

3. Appuyez sur « START/Démarrer » si vous souhaitez cuire à convection à 325 °F (163 °C). OU
   entrez la température souhaitée à l'aide du clavier numérique, puis appuyez sur « START/Démarrer ». La température peut être réglée entre 170 °F (77 °C) et 500 °F (260 °C).

   Remarque : pour modifier la température réglée pendant la cuisson, appuyez sur « CANCEL/Annuler ». Appuyez sur le pavé numérique pour entrer la température souhaitée, puis appuyez sur « START/Démarrer ».

   Remarque : après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température, vous pouvez régler la durée de cuisson et l'heure de démarrage avant d'appuyer sur « START/Démarrer ». Voir « Durée de cuisson/Cook time » et « Heure de démarrage/Start time ».

4. Appuyez sur « START/Démarrer ». Après avoir appuyé sur « START/Démarrer », le four affichera « CONVECT ROAST » pendant la cuisson.

5. Appuyez sur « CANCEL/Annuler » lorsque vous avez terminé, et retirez les aliments du four.

Remarque : si vous avez utilisé l'option « Temps de cuisson/Cook time » ou « Heure de démarrage/Start time » pour régler la durée de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

Conversion convection

Lorsque vous utilisez une recette à convection, entrez la température et le temps de cuisson habituels. Le mode convection ajustera la température et le temps pour obtenir des résultats de cuisson parfaits.

! IMPORTANT !

• La porte du four doit être fermée avant de sélectionner le mode Conversion de convection.

• Le réglage de la durée de cuisson est obligatoire pour le mode de cuisson convection. Si la durée de cuisson n'a pas été réglée, le contrôle vous invitera à le faire. Voir « Durée de cuisson/Cook time ».

Remarque : à la fin du temps de cuisson réglé, le four s'éteindra automatiquement, le signal sonore de fin de cycle retentira et le message « Cuisson terminée/Cooking complete » s'affichera à l'écran.

Produits de boulangerie

1. Appuyez sur « PÂTISSERIE/Baked goods » parmi les commandes de convection.

2. Réglez la température du four.

Remarque : la température peut être réglée entre 170 °F (77 °C) et 500 °F (260 °C).

3. Appuyez sur « START/Démarrer ». « Set Cooking Time » (Régler la durée de cuisson) s'affichera à l'écran.
4. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer la durée de cuisson souhaitée. « Appuyez sur START » s'affichera à l'écran.

Remarque : si vous souhaitez différer le démarrage, appuyez sur START TIME, puis sur le pavé numérique pour entrer l'heure de démarrage souhaitée. « Press START » s'affichera à l'écran. Le réglage de la durée de cuisson est obligatoire en mode four à convection. Si la durée de cuisson n'a pas été réglée, le contrôle vous invite à « Set Cook Time » (Régler la durée de cuisson).

5. Appuyez sur « START/Démarrer ». Le four commence à préchauffer. Une fois la température réglée atteinte, un signal sonore retentira.

Remarque : si la recette nécessite que les aliments soient cuits dans un four préchauffé, ajoutez 15 minutes au temps de cuisson pour laisser le temps au four de préchauffer. Une fois que le four a atteint la température réglée et que le signal sonore retentit, placez les aliments dans le four.

6. À la fin du temps de cuisson réglé, le four s'éteindra automatiquement, le signal sonore de fin de cycle retentira et « Cuisson terminée/Cooking complete » s'affichera à l'écran.

Viandes

IMPORTANT : il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour l'option VIANDE/MEAT en mode convection.

1. Appuyez sur MEATS /VIANDE parmi les commandes de convection.

2. Réglez la température du four.

Remarque : la température peut être réglée entre 170 °F (77 °C) et 500 °F (260 °C).

3. Appuyez sur « START/Démarrer ». « Set Cooking Time » (Régler la durée de cuisson) s'affichera à l'écran.

4. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer la durée de cuisson souhaitée. « Appuyez sur START » s'affichera à l'écran.

Remarque : le réglage de la durée de cuisson est obligatoire pour le mode four à convection.

5. À la fin du temps de cuisson réglé, le four s'éteindra automatiquement, le signal sonore de fin de cycle retentira et « Cuisson terminée/Cooking complete » s'affichera à l'écran.

Autres aliments

1. Appuyez sur AUTRES ALIMENTS/OTHER FOODS parmi les commandes de convection.

2. Réglez la température du four.

Remarque : la température peut être réglée entre 170 °F (77 °C) et 500 °F (260 °C).

3. Réglez la température du four.

4. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer la durée de cuisson souhaitée. « Appuyer sur START » s'affichera à l'écran.

Remarque : si vous souhaitez différer le démarrage, appuyez sur « START TIME/Heure de démarrage », puis sur le pavé numérique entrer l'heure à laquelle vous souhaitez que le four se mette en marche. « Press START » s'affichera à l'écran. Le réglage de la durée de cuisson est obligatoire en mode four à convection. Si la durée de cuisson n'a pas été réglée, le contrôle vous invitera à le faire.

5. Une fois que vous avez appuyé sur « START/Démarrer », le four commencera à préchauffer. Une fois la température réglée atteinte, un signal sonore retentira.

Remarque : si la recette nécessite que les aliments soient cuits dans un four préchauffé, ajoutez 15 minutes au temps de cuisson pour laisser le temps au four de préchauffer. Une fois que le four a atteint la température réglée et que le signal sonore retentit, placez les aliments au four.

6. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteindra automatiquement, un signal sonore de fin de cycle retentira et le message « Cooking complete /Cuisson terminée » s'affichera à l'écran.

Entretien de la cuisinière

Nettoyage

! IMPORTANT !

Avant de nettoyer, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la la table de cuisson sont froids. Suivez toujours les instructions figurant sur l'étiquette des produits de nettoyage. Sauf indication contraire, il est recommandé d'utiliser d'abord du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

Surfaces extérieures en émail porcelaine

Les éclaboussures de nourriture contenant des acides, comme le vinaigre et la tomate, doivent être nettoyées dès que l'appareil est complètement refroidi. Ces éclaboussures peuvent altérer le fini.

Méthode de nettoyage :

Nettoyant pour vitres, nettoyant liquide doux ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyez délicatement autour de la plaque signalétique et du numéro de série, car le frottement pourrait effacer les chiffres.

Extérieur en acier inoxydable

N'utilisez pas de tampons à récurer imprégnés de savon, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour plaques de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons rugueux ou mêmes certains essuie-tout. Même une utilisation unique ou limitée peut causer des dommages.

Frottez dans le sens du grain pour éviter d'endommager le fini.

Méthodes de nettoyage : utiliser

· Un détergent liquide ou nettoyant tout usage : rincez abondamment à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux non pelucheux.

· Un nettoyant pour acier inoxydable

· Du vinaigre pour les taches d'eau dure

Extérieur de la porte du four

Méthode de nettoyage :

Nettoyant pour vitres et essuie-tout ou éponge en plastique non abrasive : appliquez le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le panneau.

Plaque de cuisson en vitrocéramique

! IMPORTANT ! Pour éviter d'endommager la table de cuisson, n'utilisez pas de laine d'acier, de poudre abrasive , d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque. Utilisez plutôt des produits de nettoyage pour plaques de cuisson en vitrocéramique : des nettoyants pour plaques de cuisson, des grattoirs et des tampons de nettoyage sont disponibles dans la plupart des magasins.

Pour nettoyer la table de cuisson en vitrocéramique :

1. Enlevez les résidus alimentaires à l'aide d'un grattoir pour plaque de cuisson.
   - Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le grattoir pour plaque de cuisson lorsque celle-ci est encore chaude, mais pas brûlante au toucher.
   - Il est recommandé de porter une mitaine de cuisine pour gratter la table de cuisson chaude.
   - Tenez le grattoir à un angle d'environ 45° par rapport à la surface en verre et grattez les résidus. Il sera nécessaire d'appuyer pour éliminer les résidus plus tenaces .
   - Laissez la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour plaque de cuisson sur les zones concernées.
   - Frottez le nettoyant pour plaque de cuisson sur la surface de la plaque à l'aide d'un tampon en nylon ou d'un tampon de nettoyage similaire. Il est nécessaire d'exercer une certaine pression pour éliminer les taches tenaces.
   - Laissez sécher le nettoyant jusqu'à ce qu'il forme un voile blanc avant de passer à l'étape 3.
3. Polissez avec un chiffon doux , propre et sec.

Taches provenant de casseroles à fond en aluminium

Méthode de nettoyage :

Utilisez un chiffon imbibé de vinaigre.

Boutons de commande de la table de cuisson

- Tirez les boutons vers l'extérieur pour les retirer du panneau de commande.
- Lorsque vous remettez les boutons en place, assurez-vous qu'ils sont bien en position OFF.

Méthode de nettoyage :

Utilisez un peu de savon, eau, et détergent à vaisselle :

Remarque : n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyants pour four. Ne faites pas tremper les boutons.

Panneau de commande

Méthode de nettoyage :

Utiliser un nettoyant pour vitres et un chiffon doux ou une éponge : appliquez le nettoyant pour vitres sur le chiffon doux ou l'éponge, et non directement sur le panneau.

Remarque : n'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, ou chiffons rugueux. Cela pourrait endommager l'appareil.

Cavité du four

Les éclaboussures doivent être nettoyées lorsque le four est refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec la porcelaine, ce qui peut entraîner des taches, des rayures, ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

Nettoyant doux et eau chaude.

Remarque : n'utilisez pas de nettoyants pour four.

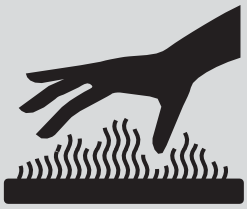
Grilles du four

Méthode de nettoyage : pour nettoyer les grilles de four; utiliser un tampon récurant, ou un tampon en laine d'acier

AVERTISSEMENT

Ne touchez pas le four pendant le cycle d'autonettoyage. Tenez les enfants éloignés du four pendant le cycle.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.



Nettoyage automatique du four

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures très élevées qui brûlent les salissures jusqu'à jusqu'à les réduire en poudre. Simplement essuyer les résidus.

Remarques :

- Nettoyez le four en mode autonettoyant avant qu'il ne soit trop sale. Une saleté importante rallonge le temps de nettoyage et augmente la quantité de fumée.
- Veillez à bien aérer la cuisine pendant le cycle d'auto-nettoyage afin d'évacuer la chaleur, les odeurs et la fumée.

- Ne nettoyez pas, ne frottez pas, n'endommagez pas et ne déplacez pas le joint du four. Le joint de la porte est essentiel pour procurer une bonne étanchéité.
- Laissez le four refroidir à température ambiante avant d'utiliser la fonction « d'autonettoyage/Self clean ». Si la température de la cavité du four est supérieure à 170 °F (77 °C), le message « Oven Cooling » (Refroidissement du four) s'affichera et le cycle d'autonettoyage ne s'activera pas tant que le four n'aura pas refroidi.
- La lumière du four ne fonctionne pas pendant le cycle d'autonettoyage. Par contre , sur ce modèle, les éléments chauffants de surface fonctionnent pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Lorsque « LOCK/Verrouillage » s'affiche à l'écran, la porte du four ne peut pas être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, ne forcez pas pour l'ouvrir lorsque le mode « LOCK /verrouillage » est affiché.

Préparation du four :

- Retirez la lèchefrite, les ustensiles de cuisson, les plats de cuisson et la sonde du four.
- Retirez les grilles du four. Pour plus d'informations, consultez la section « Nettoyage général ».
- Retirez toute feuille d'aluminium du four, car elle pourrait brûler ou fondre et endommager le four.
- Nettoyez à la main le bord intérieur de la porte et la zone de 3,8 cm (1½") autour du cadre intérieur de la cavité du four, en veillant à ne pas déplacer ou plier le joint. Cette zone ne chauffe pas suffisamment pendant le nettoyage automatique pour éliminer les salissures. Ne laissez pas d'eau, de produit nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer cette zone.
- Essuyez toute trace de salissure pour réduire la fumée et éviter tout possible dommage. À haute température, les aliments réagissent avec la porcelaine, ce qui peut entraîner des taches, des rayures, ou de légères taches blanches. Ceci n’affectera pas la performance de l’appareil.

.

Retrait de la porte du four

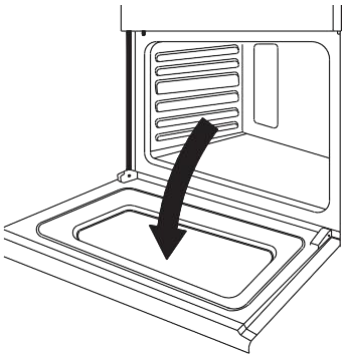
Pour une utilisation normale du four, il n'est pas nécessaire de retirer la porte du four. Toutefois, si vous devez retirer la porte, suivez les instructions décrites dans cette section.

! IMPORTANT !

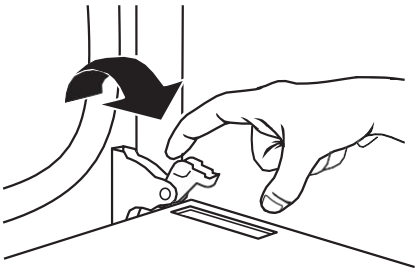
- Assurez-vous que le four est froid et qu'il est hors tension avant de retirer la porte.
- La porte du four est lourde et fragile, et sa face avant est en verre. Pour éviter de casser le verre , utilisez vos deux mains et saisissez uniquement les côtés de la porte pour la retirer.
- Assurez-vous que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte.
- Ne forcez pas pour ouvrir ou fermer la porte.

Pour retirer la porte du four :

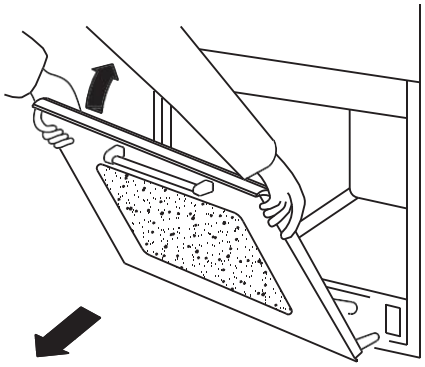
1. Ouvrez complètement la porte du four.



2. Soulevez le loquet de chaque côté.



3. Fermez la porte du four autant que possible.
4. Tout en saisissant les deux bords extérieurs de la porte du four, soulevez la porte.
5. Continuez à pousser le haut de la porte vers l'intérieur tout en retirant le bas de la porte des gonds du cadre de la porte.



Pour remplacer la porte du four :

1. Insérez les deux bras de suspension dans les réceptacles de charnière du cadre de la porte.
2. Ouvrez lentement la porte du four et vous sentirez qu'elle se met en place.
3. Remettez les loquets de charnière en position verrouillée.
4. Vérifiez que la porte s'ouvre et se ferme librement. Si ce n'est pas le cas, répétez les procédures de démontage et de remplacement.

Remplacement de la lampe du four

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution



Assurez-vous que le four et les lampes sont refroidis et que le four est hors tension avant de procéder.

Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule contre les bris.

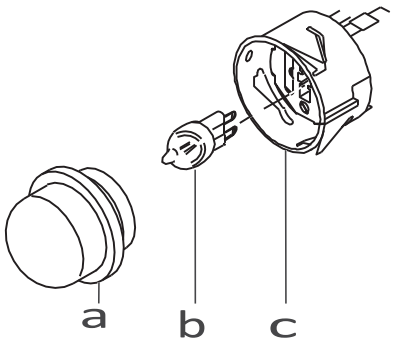
Les lentilles sont en verre. Manipulez-les avec précaution pour éviter de les casser.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort, un choc électrique, des coupures ou des brûlures.

La lampe du four est une ampoule standard de 25 watts.

! IMPORTANT ! Avant de remplacer l'ampoule, assurez-vous que le four est froid et que les commandes sont fermées

1. Assurez-vous que le four est éteint et refroidi.
2. Débranchez l'alimentation électrique à la source (fusible ou disjoncteur).
3. Dévissez la lentille et retirez-la.



a lentille
b Ampoule
c Douille

4. Retirez l'ampoule grillée de la douille, puis remplacez-la par une ampoule pour appareil électroménager de même type, tension et puissance.
5. Remettez la lentille en place.
6. Mettez l'appareil sous tension à partir de l'alimentation principale (fusible ou disjoncteur).

Dépannage

Problèmes de cuisson et de rôtissage

Quel que soit le réglage du four, de nombreux facteurs autres qu'un dysfonctionnement peuvent entraîner de mauvais résultats. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les causes des problèmes les plus courants. La taille, la forme et le matériau des ustensiles de cuisson ont une incidence directe sur les résultats, la meilleure solution peut être de remplacer les ustensiles qui ont noirci et se sont déformés avec le temps et l'usage.

Problème de cuisson	Cause
Les aliments brunissent de manière inégale	• Four non préchauffé • Papier d'aluminium sur la grille ou le fond du four • Ustensile de cuisson trop grand pour la recette • Les plats se touchent ou touchent les parois du four
Les aliments sont trop dorés au fond	• Four non préchauffé • Utilisation de plats en verre, en métal terne ou foncé • Mauvaise position de la grille • Les plats se touchent ou touchent les parois du four
Les aliments sont secs ou ont trop rétréci	• Température du four trop élevée • Temps de cuisson trop long • La porte du four a été ouverte fréquemment • La taille du plat est trop grande
Les aliments cuisent ou rôtissent trop lentement	• Température du four trop basse • Four non préchauffé • La porte du four est ouverte fréquemment • Bien recouvert de papier aluminium • La taille du plat est trop petite
La croûte du fond n'est pas dorée ou est détrempée	• Temps de cuisson insuffisant • Utilisation de moules en acier brillant • Mauvaise position de la grille • Température du four trop basse
Les gâteaux sont pâles, plats et peuvent ne pas être cuits à l'intérieur	• Température du four trop basse • Temps de cuisson incorrect • Gâteau testé trop tôt • Porte du four ouverte trop souvent • Le moule est peut-être trop grand
Gâteaux gonflés au milieu et fissurés sur le dessus	• Température du four trop élevée • Temps de cuisson trop long • Les moules se touchent ou touchent les parois du four • Mauvaise position de la grille • Moule trop petit
Bords de la pâte trop dorés	• Température du four trop élevée • Bords de la croûte trop fins

Four

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas alimenté	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien.
	Le contrôle du four n'est pas activé	Vérifiez que la température du four a bien été sélectionnée.
	La porte du four n'est pas fermée.	Fermez la porte du four. Les éléments chauffants s'éteignent lorsque la porte est ouverte et restent éteints jusqu'à ce que la porte du four soit fermée.
Le four ne cuit pas uniformément	Vous n'utilisez pas le bon plat ou la bonne position de la grille du four	Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour connaître la position recommandée des grilles. Réduisez toujours la température indiquée dans la recette de 25 °F (15 °C) lorsque vous utilisez le mode de cuisson à convection.
L'écran du four est éteint	Coupure de courant	Fermer le disjoncteur. Réenclenchez le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez le service après-vente.
Le mode du four et les commandes de température ne peuvent pas être réglés.	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte du four. Les commandes de mode et de température du four ne peuvent pas être réglées si la porte du four est ouverte.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner	Les composants électroniques ne sont pas encore assez refroidis.	Le ventilateur s'arrêtera quand les composants électroniques seront refroidis.
La lumière du four ne fonctionne pas correctement	L'ampoule est desserrée ou grillée.	Réinsérez ou remplacez l'ampoule. L'ampoule est grillée.
La lumière du four reste allumée	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez qu'il n'y a pas d'obstacle dans la porte du four. Vérifiez si la charnière est tordue ou si l'interrupteur de la porte est cassé.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Le four n'est pas alimenté.	Vérifiez le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de votre maison. Assurez-vous que le four est correctement alimenté en électricité.

Problème	Cause possible	Solution
Humidité excessive	Le four n'a pas été préchauffé.	Lorsque vous utilisez le mode cuisson, préchauffez le four. La cuisson par convection élimine toute humidité dans le four.
Éclats de porcelaine	L'intérieur en porcelaine est heurté par les grilles du four	Lorsque vous retirez et remettez les grilles du four, inclinez-les toujours vers le haut et ne les forcez pas afin d'éviter d'ébrécher la porcelaine.

Table de cuisson

Problème	Cause possible	Solution
Les éléments chauffants et les commandes ne fonctionnent pas.	· Le fusible est grillé ou le disjoncteur s'est déclenché. · La table de cuisson n'est pas alimentée en électricité.	· Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien. · Faites vérifier l'alimentation électrique par un électricien.
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement.	Des ustensiles de cuisson inadaptés sont utilisés.	· Sélectionnez des ustensiles de cuisson adaptés. Reportez-vous à la section « Ustensiles de cuisson ». · Si le problème persiste, appelez le service après-vente.
Les éléments chauffants s'éteignent même lorsqu'ils sont réglés au maximum.	Les limiteurs de température des éléments chauffants coupent temporairement les éléments en raison d'un dépassement de la température maximale autorisée.	Il s'agit d'un fonctionnement normal, en particulier lors d'un chauffage rapide. L'élément se remet automatiquement en marche une fois qu'il a suffisamment refroidi.
La surface en vitrocéramique est transparente ou semble rouge.	Sous un éclairage direct ou intense, vous pourrez parfois voir à travers le verre et à l'intérieur du châssis grâce à sa transparence. Vous pouvez également remarquer une teinte rouge dans ces conditions	Il s'agit de propriétés normales des panneaux en verre céramique noir.

Dépannage

Codes d'erreur

E clignotant	Coupez le disjoncteur de votre cuisinière pendant 20 secondes, puis remettez-le en marche. Le voyant E ne devrait plus clignoter.
E	Tension d'entrée trop élevée - Vérifiez la tension d'entrée et réglez-la sur la tension correcte.
E	Tension d'entrée trop faible - Vérifiez la tension d'entrée et réglez-la sur la tension correcte.
E	Fonction de protection contre le chauffage à sec - Coupez le disjoncteur de votre cuisinière pendant 20 secondes, puis remettez-le en marche. Le code E6 ne devrait plus clignoter.
E9	Le module d'induction est trop chaud - Laissez refroidir la cuisinière, puis coupez le disjoncteur de votre cuisinière pendant 20 secondes, puis remettez-le en marche. Le code E9 ne devrait plus clignoter.
EE	Problème de communication - Coupez le disjoncteur de votre cuisinière pendant 20 secondes, puis remettez-le en marche. Cela devrait résoudre votre problème.
U clignotant	Vos casseroles ne sont pas adaptées à la table de cuisson à induction.

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

La présente garantie est valide uniquement au Canada

Avant l'installation, assurez-vous d'inspecter ce produit dans son intégralité. Signalez tout dommage au produit ou pièce manquante au détaillant dans les 48 heures suivant l'achat et abstenez-vous d'installer et/ou d'utiliser le produit. Cette garantie s'applique aux produits achetés neufs et utilisés exclusivement dans des contextes résidentiels unifamiliaux. Cette garantie sera nulle si le produit a été utilisé, installé ou modifié de manière inappropriée. De plus, les cas de force majeure, les modifications du produit, les abus, les incendies, les inondations ou les installations ne respectant pas les codes du bâtiment locaux annuleront cette garantie. Tout produit dont l'étiquette de numéro de série a été altérée ou retirée verra sa garantie annulée.

Durée de la garantie :

Durée de la garantie : ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux ou de fabrication pour l'acheteur original pendant une période de 24 mois à compter de la date d'achat initial. Une preuve d'achat sera requise pour le service de garantie. Pendant cette période initiale de garantie, le fabricant couvrira la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Pendant cette garantie, le fabricant peut réparer ou remplacer à sa seule discrétion toute pièce défectueuse. Le fabricant peut choisir, à sa seule discrétion, de réparer le produit, d'autoriser son retour ou son remplacement. En cas d'autorisation de retour, l'acheteur doit retourner l'article au détaillant pour un crédit du prix d'achat. Si nécessaire, une réparation à domicile sera programmée pendant les heures ouvrables normales dans les régions où le service est disponible. Pour les clients qui se trouvent en dehors des régions desservies, il sera de la responsabilité du client d'expédier ou de transporter le produit vers et depuis une région où il peut être réparé.

Exclusions :

Les pièces remplaçables par le consommateur telles que les ampoules et les fusibles sont exclues de la couverture de la garantie. Cette garantie n'autorise pas le recouvrement de dommages indirects ou consécutifs, y compris, sans limitation, les dommages directs, indirects, accessoires, spéciaux ou consécutifs, les blessures corporelles/mort injustifiée ou la perte de profits, la perte de nourriture due à la défaillance du produit. Cette garantie exclut également la rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité, ainsi que les dommages à la finition de l'appareil ou de la maison survenus pendant le transport ou l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les murs, etc. Tout dommage causé par des services effectués par des centres de service non autorisés, ainsi que l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que des centres de service autorisés, sont également exclus de cette garantie.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT TEL QUE PRÉVU ICI. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, SAUF CELLES DE MOINS D'UN AN. LE DISTRIBUTEUR ET LE CENTRE DE SERVICE NE SERONT PAS RESPONSABLES DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU ACCESSOIRES TELS QUE LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES DÉPENSES ACCESSOIRES RÉSULTANT DE TOUTE VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS OU LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES, DONC CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Pour toute question, service ou pour commander des fusibles et ampoules, veuillez appeler :
Distinctive Appliances au sans frais : 1-800-561-7265.

AVIVA

La simplicité est belle

Pour toute demande concernant le produit, veuillez communiquer avec nous aux coordonnées ci-dessous

Sans frais: 1 (800) 561-7265
service@distinctive-online.com

Heures d'ouverture: Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h00