



LIBRE-SURFACE CUISINIÈRES À INDUCTION



Conforme à la norme UL STD. 858 Certifié selon la norme CSA STD C22.2 NO.61.

**INSTALLATION GUIDE
SPECIFICATIONS, INSTALLATION, AND MORE**

MODEL NUMBERS:

	
FFSIN0968-30	FFSIN0968-36

SOMMAIRE	
SOINS AUX CLIENTS	3
GARANTIE	4
INFORMATIONS POUR LE CONSOMMATEUR	6
INFORMATIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ	8
CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE CUISINIÈRE	11
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	12
PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES	13
INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE À INDUCTION	14
INSTALLATION DE LA HOTTE ASPIRANTE	14
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	15
INSTALLATION DE LA POIGNÉE DE PORTE	15
INSTALLATION DES GRILLES DE FOUR	16
ELECTRICITE	16
DIMENSIONS DES PRODUITS ET DES ARMOIRES	19
TABLE DE CUISSON	22
AFFICHAGE NUMÉRIQUE	23
CONV. HIGH BAKE	24
CONV BAKE	24
CONV BROIL	24
FAIBLE CUISSON	24
BROIL	24
AIR FRY	24
SOUS VIDE	25
UTILISATION DES APPAREILS DE SURFACE	26
FRITEUSE À AIR	26
CHOISIR LES BONS USTENSILES DE CUISSON	27
BOUTON DE RÉGLAGE DU CHAUFFAGE DE LA TABLE DE CUISSON	28
CONSEILS POUR LES USTENSILES DE CUISINE	29
ENTRETIEN ET MAINTENANCE	29
RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES	30
PIÈCES ÉMAILLÉES ÉLÉMENTS EN ACIER INOXYDABLE	30
ÉLÉMENTS EN ACIER INOXYDABLE INTÉRIEUR DE	30
FOUR	30
GUIDE DE DÉPANNAGE	30
SCHÉMA DE CÂBLAGE	31

Service clientèle

Merci d'avoir acheté un produit Frono. Veuillez lire l'intégralité du manuel d'instructions avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Que vous soyez un utilisateur occasionnel ou un expert, il vous sera utile de vous familiariser avec les pratiques de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre appareil.

Le modèle et le numéro de série sont indiqués à l'intérieur du produit. Pour les besoins de la garantie, vous aurez également besoin de la date d'achat.

Informations sur le produit

Numéro de
modèle : _

Numéro de série :

Date d'achat : _

Adresse et téléphone de l'acheteur : _

Informations sur les services

Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou appel de service concernant votre produit.

Si vous avez reçu un produit endommagé, contactez immédiatement Frono.

Pour gagner du temps et de l'argent, consultez le guide de dépannage avant de faire appel à un service d'entretien. Il énumère les causes des problèmes mineurs de fonctionnement que vous pouvez corriger vous-même.



"Besoin d'une aide rapide ? Il suffit de scanner le code qr pour accéder à notre formulaire d'assistance rapide. Nous sommes toujours là pour vous aider si vous avez des questions ou des préoccupations, n'hésitez pas à utiliser notre formulaire d'assistance rapide. N'hésitez donc pas à nous contacter !"

Services au Canada et aux États-Unis

Gardez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin de plus d'aide, veuillez consulter notre site web pour une assistance rapide. Veuillez nous fournir vos nom, numéro, adresse, numéro de série du produit en panne, la preuve d'achat et une brève description du problème. Un représentant du service clientèle vous contactera dès que possible. Toute intervention sous garantie doit être autorisée par le service clientèle de FORNO. Tous nos prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

Garantie

Ce que couvre cette garantie limitée :

La couverture de la garantie fournie par Forno Appliances dans cette déclaration s'applique exclusivement à l'appareil Forno original (" Produit ") vendu au consommateur (" Acheteur ") par un concessionnaire/distributeur/détaillant Forno agréé, acheté et installé aux États-Unis ou au Canada, et qui est toujours resté dans le pays d'achat d'origine (les États-Unis ou le Canada). La couverture de la garantie est activée à la date de l'achat initial du produit au détail et a une durée de deux (2) ans.

La couverture de la garantie n'est pas transférable. En cas de remplacement de pièces ou de l'ensemble du produit, le produit de remplacement (ou les pièces) bénéficiera de la garantie d'origine restante, activée avec le document d'achat au détail d'origine. La présente garantie n'est pas étendue à ce remplacement. Forno Appliances réparera ou remplacera tout composant/partie qui tombe en panne ou s'avère défectueux en raison des matériaux et/ou de la fabrication dans les deux ans suivant la date de l'achat au détail d'origine et dans des conditions d'utilisation résidentielle ordinaire et non commerciale. La réparation ou le remplacement sera gratuit, y compris la main-d'œuvre aux taux standard et les frais d'expédition. Il incombe à l'acheteur de rendre le produit raisonnablement accessible pour l'entretien. Le service de réparation doit être effectué par une société de service agréée par Forno pendant les heures normales de travail.

IMPORTANT

Conserver la preuve de l'achat original pour établir la période de garantie. La responsabilité de Forno pour toute réclamation de quelque nature que ce soit, concernant les marchandises et/ou les services fournis, ne dépassera en aucun cas la valeur des marchandises ou des services ou d'une partie de ceux-ci qui ont donné lieu à la réclamation.

garantie cosmétique de 30 jours

L'acheteur doit inspecter le produit au moment de la livraison. Forno garantit que le produit est exempt de défauts de fabrication et de main-d'œuvre pendant une période de trente (30) jours à compter de la date d'achat au détail du produit.

Cette couverture comprend:

- Défauts de peinture
- Chips
- Défauts de finition macroscopiques

La garantie cosmétique ne couvre PAS :

- > les problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation et/ou d'une installation incorrects (par exemple : bosses, structures ou composants cassés, gauchis ou déformés, composants en verre fissurés ou autrement endommagés) ;
 - > de légères variations de couleur sur les composants peints/émaillés ;
 - > les différences dues à l'éclairage naturel ou artificiel, à l'emplacement ou à d'autres facteurs analogues ;
- la garantie ne couvre pas les dommages causés par : > des taches/corrosion/décoloration causées par des substances externes et/ou des facteurs environnementaux ;
- > les coûts de main-d'œuvre, les appareils d'exposition, les appareils de plancher, les appareils de stock B, les appareils hors boîte, les appareils " tels quels " et les appareils de démonstration.

Comment recevoir un service

Pour bénéficier des services de garantie, l'acheteur doit contacter le service d'assistance de Forno afin de déterminer le problème et les procédures de service requises. Un dépannage avec un représentant du service clientèle sera nécessaire avant de poursuivre le service. Le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat au détail seront demandés.

Exclusions de garantie : Ce qui n'est pas couvert.

> L'utilisation du produit dans tout lieu non résidentiel, application commerciale. Utilisation du Produit pour autre chose que son but visé.

> Services de réparation fournis par toute personne autre qu'un Agence de service autorisée Forno.

> Services de dommages ou de réparation pour corriger les services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.

> Installation non conforme codes d'incendie locaux/état/ville/comté, codes électriques, gaz codes, codes de plomberie, codes du bâtiment, lois ou règlements.

> Défauts ou dommages dus à un stockage inapproprié du Produit.

> Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine ou des présentoirs. Appels de service ou réparations pour corriger une erreur l'installation du Produit et/ou des accessoires associés.

> Remplacement des pièces/appels de service pour se connecter, convertir ou autrement réparer le câblage électrique et/ou conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.

> Remplacement des pièces/appels de service à fournir instructions et informations sur l'utilisation du Produit.

> Remplacement des pièces/appels de service pour corriger les problèmes résultant de l'utilisation du produit d'une manière autre que ce qui est normal et habituel pour un usage résidentiel.

> Remplacement des pièces/appels de service en raison de l'usure et déchirure de composants tels que joints, boutons, casserole supports, étagères, paniers à couverts, boutons, tactiles présentoirs, plateaux en vitrocéramique rayés ou cassés.

> Remplacement de pièces/appels de service en cas de manque de/mauvais entretien, y compris, mais sans s'y limiter : accumulation de résidus, taches, rayures, décoloration, corrosion.

> Défauts et dommages résultant d'accidents, altération, mauvaise utilisation, abus ou mauvaise installation.

> Défauts et dommages résultant du Produit transport, logistique et manutention. Inspection du produit doit être fait au moment de la livraison. Suivant réception et inspection, le concessionnaire vendeur/la livraison l'entreprise doit être informée de tout problème découlant de manutention, transport et logistique.

> Défauts et dommages résultant de forces externes hors du contrôle de Forno, y compris mais non limité au vent, à la pluie, au sable, aux incendies, aux inondations, aux coulées de boue, des températures glaciales, une humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, aux surtensions, la foudre, les défaillances structurelles entourant l'appareil et d'autres actes de Dieu.

> Produits dont le numéro de série a été altéré/endommagé. En aucun cas Forno est tenu responsable des dommages causés à propriété environnante, y compris les meubles, les armoires, revêtements de sol, panneaux et autres structures entourant le Produit. Forno n'est pas tenu responsable des Produit s'il est situé dans une zone éloignée ou une zone où les techniciens formés certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'acheteur doit supporter tout transport et les frais de livraison du Produit jusqu'au centre de service autorisé ou les frais de déplacement supplémentaires d'un technicien certifié.

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER QUI S'APPLIQUERONT APRÈS LES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSE INDIQUÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR TOUTE PERSONNE, ENTREPRISE OU SOCIÉTÉ CONCERNANT CE PRODUIT SERA OBLIGATOIRE POUR FORNO. FORNO NE SERA PAS RESPONSABLE DE LA PERTE DE REVENUS OU DE PROFITS, DÉFAUT DE RÉALISER DES ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, REPAS, PERTE DE NOURRITURE OU BOISSONS, FRAIS DE VOYAGE OU D'HOTEL, FRAIS DE LOCATION OU D'ACHAT D'APPAREILS, DÉPENSES DE REMODELAGE/CONSTRUCTION SUPÉRIEURES AUX DOMMAGES DIRECTS INDÉNIABLES CAUSÉ EXCLUSIVEMENT PAR FORNO OU TOUT AUTRE SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF LES DOMMAGES CAUSÉS PAR L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, INDÉPENDAMMENT DU THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE LA RÉCLAMATION EST BASÉE, ET MÊME SI FORNO A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. DE PLUS, LA RÉCUPÉRATION DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT CONTRE FORNO NE SERA PLUS GRANDE D'UN MONTANT QUE LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR FORNO ET CAUSANT LE DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS PRÉJUDICE DE CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉ POUR PERTE, DOMMAGE OU BLESSURE À L'ACHETEUR ET À LA PROPRIÉTÉ DE L'ACHETEUR ET À AUTRES ET LEURS PROPRIÉTÉS DÉCOULANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR FORNO QUI N'EST PAS LE RÉSULTAT DIRECT D'UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO LA GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTENDRA À PERSONNE AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DE CE PRODUIT N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Consumer Information

Range Safety

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

De nombreux messages de sécurité importants figurent 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. Il vous avertit des risques potentiels pour la sécurité des personnes et des biens.

Respectez tous les messages de sécurité afin d'éviter tout dommage matériel, corporel ou mortel.

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

ATTENTION indique une situation modérément dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

Tous les messages de sécurité vous avertissent du danger potentiel, vous indiquent comment réduire le risque de blessure et vous informent de ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

⚠ WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement



Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Installez le dispositif anti-basculement sur la cuisinière et/ou la structure conformément aux instructions d'installation.

Engagez la cuisinière dans le dispositif anti-basculement installé sur la structure.

Réengager le dispositif anti-basculement si la cuisinière est retirée.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des blessures graves et/ou des brûlures pour les enfants et les adultes.

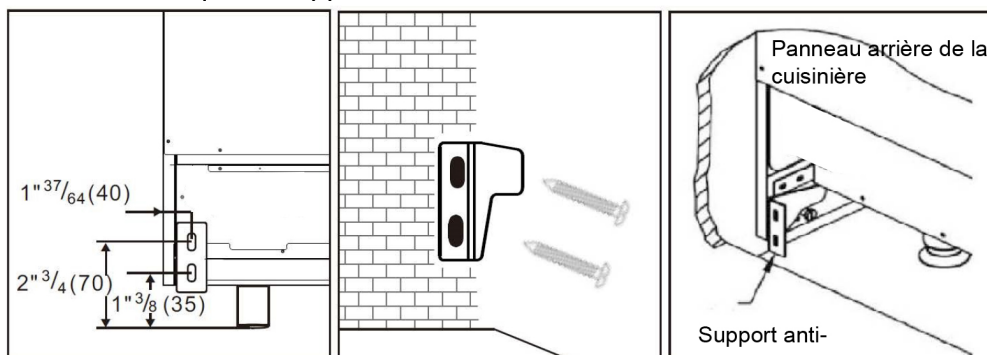
Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée à l'aide d'un dispositif anti-basculement correctement installé, fourni avec la cuisinière. Voir les instructions d'installation fournies avec le support pour plus de détails avant de procéder à l'installation.

Toutes les cuisinières peuvent basculer et provoquer des blessures.

Assurez-vous que le support anti-basculement est installé.

Faites glisser la gamme vers l'avant.

Assurez-vous que le support anti-basculement est solidement fixé au mur derrière la cuisinière.



⚠️ AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, qui est reconnu par l'État de Californie comme un danger pour le développement.

Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov

⚠️ AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner la section de cuisson de la surface supérieure de l'appareil sans surveillance

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure susceptible de provoquer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers
immédiatement les pompiers. N'ESSAYEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE/DE GRAISSE

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INFORMATIONS AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL



AVERTISSEMENT

Lisez toutes les consignes de sécurité avant l'utilisation du produit. Le non-respect de ces consignes peut causer un incendie, une décharge électrique, des blessures graves ou la mort.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES



AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais cette unité comme appareil de chauffage pour réchauffer ou chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

1. Utilisez cette cuisinière aux fins prévues et décrites dans ce guide d'utilisation.
2. Un installateur qualifié doit installer votre cuisinière avec une mise à la terre adéquate, conformément aux consignes d'installation fournies.
3. Les réglages et l'entretien ne doivent être effectués que par un technicien d'installation ou d'entretien professionnel qualifié. N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.

4. Votre cuisinière ne peut être branchée que sur une prise de 240 volts avec mise à la terre. Ne retirez pas la broche ronde de mise à la terre de la fiche. En cas de doute sur la mise à la terre du système électrique domestique, il est de votre responsabilité et de votre obligation d'avoir une prise non mise à la terre conformément au code national de l'électricité. N'utilisez pas de rallonge avec cette cuisinière.
5. Avant tout entretien, débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation électrique en éteignant le disjoncteur.
6. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la cuisinière avant de l'utiliser afin d'éviter que ces matériaux ne s'enflamment.
7. Évitez de rayer ou de heurter les écrans en verre. Cela pourrait entraîner un bris de verre. Ne pas cuisiner sur un produit contenant des débris de verre. Des chocs, des incendies ou des coupures peuvent se produire.
8. Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où un appareil est en cours d'utilisation. Les enfants ne doivent jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur une quelconque partie de la cuisinière.
9. **⚠ CAUTION** Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus du four. Les enfants qui grimpent sur le four pour atteindre les objets risquent de se blesser gravement.
10. Ne bloquez jamais les événements (ouvertures d'aération) de la cuisinière. Elles fournissent les entrées et sorties d'air nécessaires au bon fonctionnement de la cuisinière. Les ouvertures d'aération sont situées à l'arrière de la table de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, et en bas de la cuisinière.
11. N'utilisez que des casseroles sèches - des casseroles humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne mettez pas de serviettes ou d'autres tissus lourds sous le fond de la casserole.
Ne touchez pas les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent
12. être suffisamment chaudes pour brûler, même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les surfaces intérieures du four ; laissez-les d'abord refroidir suffisamment longtemps. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent l'élément chauffant, les grilles, l'ouverture de l'événement du four, les surfaces proches de l'ouverture, les crevasses autour de la porte du four, les garnitures métalliques au-dessus de la porte, toute protection arrière ou toute surface d'étagère haute.
13. Ne pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts. La pression peut s'accumuler et le récipient peut éclater et provoquer des blessures.

⚠ WARNING

Extrêmement lourd.

Un équipement approprié et une main d'œuvre suffisante sont nécessaires pour déplacer la cuisinière afin d'éviter les blessures ou les dommages à l'appareil ou à l'étagère d'éviter des blessures ou des dommages à l'appareil ou au sol.

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

⚠️ AVERTISSEMENT

NE PAS porter ou soulever la cuisinière par la poignée de la porte du four ou par le panneau de commande !



Correct



Incorrect



⚠️ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (cont.)

Faites bien cuire les aliments pour vous protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température minimale de sécurité des aliments peuvent être consultées à l'adresse suivante www.IsItDoneYet.gov et www.fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre alimentaire pour prendre la température des aliments et vérifiez plusieurs endroits.

Ne laissez personne grimper, se tenir ou se suspendre à la porte du four, au tiroir ou à la table de cuisson. Ils pourraient endommager la cuisinière ou la faire basculer, entraînant des blessures graves, voire mortelles.

Ne stockez pas et n'utilisez pas de matériaux inflammables dans un four ou près de la table de cuisson, y compris du papier,

⚠️ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

Failure to do so may result in fire or personal injury.

Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériaux inflammables dans un four ou près de la table de cuisson, y compris le papier, le plastique, les maniques, le linge, les revêtements muraux, les rideaux, les tentures et l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.

Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez l'appareil. Ces vêtements peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes et provoquer de graves brûlures.

Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler à

⚠️ WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING

N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne ramassez jamais une casserole enflammée. Éteignez les commandes. Éteignez une casserole enflammée sur une unité de surface en la recouvrant complètement d'un couvercle bien ajusté, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau plat. Utilisez un extincteur polyvalent à poudre ou à mousse.

S'il y a un feu dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur à poudre ou à mousse polyvalent. Si un feu se déclare dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Le non-respect de cette consigne peut entraîner de graves brûlures.

⚠ WARNING**COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS**

Ne laissez jamais l'élément chauffant sans surveillance à une température moyenne ou élevée. Les aliments, en particulier les aliments gras, peuvent s'enflammer et provoquer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes.

Ne laissez jamais de l'huile sans surveillance lorsque vous faites de la friture. Si on la laisse chauffer au-delà de son point de fumée, l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes. Dans la mesure du possible, utilisez un thermomètre pour graisses profondes afin de contrôler la température de l'huile.

Pour éviter les débordements d'huile et les incendies, utilisez la quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une poêle peu profonde et évitez de faire cuire des aliments surgelés avec une quantité excessive de glace.

Utilisez une casserole de taille appropriée pour éviter l'instabilité ou le basculement facile.

Choisissez une casserole dont la taille correspond à celle de l'appareil de chauffage. La température de l'appareil doit être réglée et une chauffe excessive peut être dangereuse.

Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre ou en céramique, assurez-vous qu'ils sont adaptés à la table de cuisson ; d'autres peuvent se briser en raison d'un changement soudain de température.

⚠ WARNING**OVEN SAFETY INSTRUCTIONS**

Ne recouvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium ou des revêtements de four. Le non-respect de cette consigne peut entraîner de graves brûlures

et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Ne placez jamais de papier d'aluminium ou de papier sulfurisé sur la sole du four. Elles peuvent retenir la chaleur et entraîner un risque de fumée ou d'incendie.

Éloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.

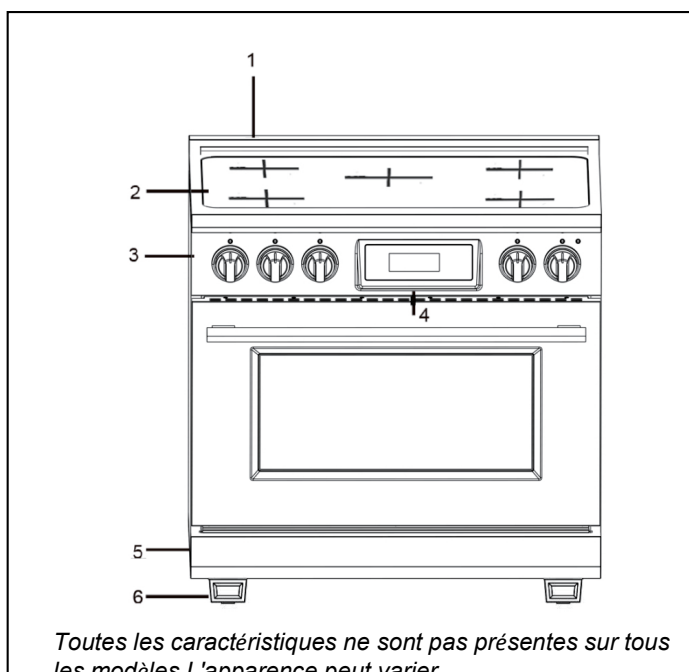
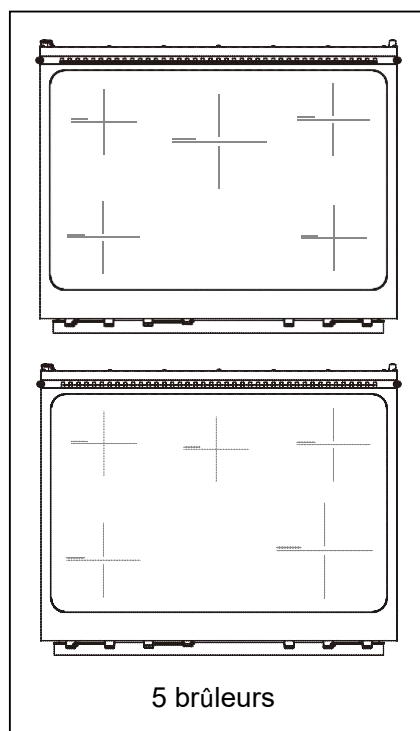
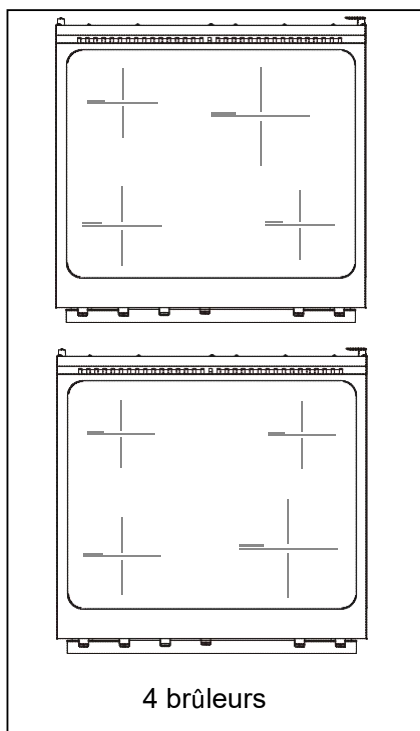
Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine, de pierres à pizza ou à pâtisserie, ni aucun type de papier d'aluminium ou de revêtement sur la sole du four. Ces éléments peuvent retenir la chaleur ou fondre, ce qui peut endommager le produit et entraîner un risque de choc, de fumée ou d'incendie.

Placez les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes.

Ne laissez pas d'objets tels que du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les objets stockés dans un four peuvent s'enflammer.

Ne laissez pas d'objets sur la table de cuisson à proximité de l'évent du four. Les objets peuvent

Caractéristiques de votre cuisinière



1	Évents du four
2	Table de cuisson
3	Interrupteur de l'éclairage du four
4	Affichage numérique
5	Panneau de poussée
6	Système de mise à niveau (pieds du four)

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



AVERTISSEMENT

FAITES INSTALLER CETTE CUISINIÈRE PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ.

Une installation, un réglage, une modification ou un entretien inadéquats peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels. Consultez un installateur qualifié ou une agence de

IMPORTANT - CONSERVER POUR L'USAGE DE L'INSPECTEUR ÉLECTRIQUE LOCAL.

➤ AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

- Retirer l'emballage extérieur et intérieur.
- Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces suivantes :
 - 2 grilles de four
 - 2 Tapis anti-mur
(emballé dans l'emballage en polystyrène au-dessus de la cuisinière - NE PAS JETER)
 - 1 Support anti-basculement
(emballé dans l'emballage en polystyrène au-dessus de la cuisinière - NE PAS JETER)
 - 1 Panier pour friture à l'air
 - 1 Poignée de la porte du four
 - 1 Manuel
- Nettoyez la surface intérieure avec de l'eau tiède et un chiffon doux.
- Faites installer et mettre à la terre votre cuisinière par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Ne retirez pas les étiquettes, avertissements ou plaques apposés de manière permanente sur le produit. Cela pourrait annuler la garantie.
- L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur, qui doit les conserver à l'intention de l'inspecteur local et pour référence ultérieure.
- Veuillez respecter tous les codes et ordonnances locaux et nationaux.

AVIS

Avant d'utiliser cette cuisinière pour la première fois: Les éléments chauffants sont recouverts d'une couche protectrice qui doit être brûlée avant l'utilisation. Pour ce faire, ouvrez la porte du four et réglez le bouton de réglage de la température sur 550°F. Tournez le sélecteur de fonction sur l'élément Bake (cuisson) et l'élément Broil (gril) séparément pour obtenir une durée d'environ 15 minutes. Il est important d'assurer une ventilation adéquate pendant cette période.

IMPORTANT :

Cette cuisinière est conçue et fabriquée uniquement pour la cuisson d'aliments domestiques et ne convient à aucune application non domestique et ne doit donc pas être utilisée dans un environnement commercial.

La garantie de la cuisinière sera annulée si la cuisinière est utilisée dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Après avoir déballé la cuisinière, vérifiez qu'elle n'est pas endommagée et que la porte du four se ferme correctement. En cas de doute, ne l'utilisez pas et consultez votre fournisseur ou un technicien qualifié.

Les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, sangles d'emballage, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent causer de graves blessures.

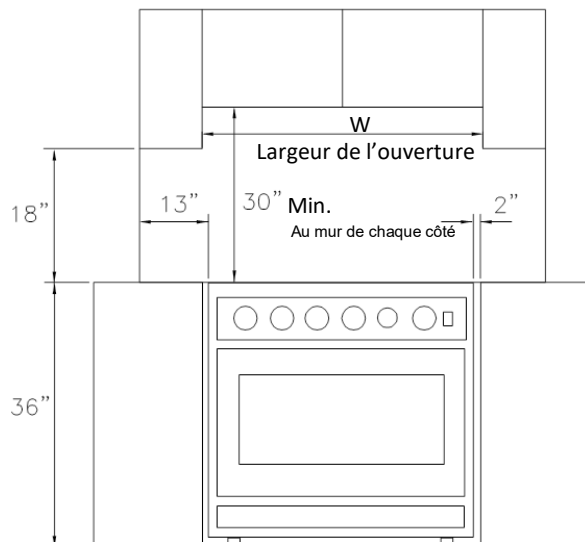
La cuisinière a été soigneusement testée pour garantir un fonctionnement sûr et efficace.

Cependant, comme pour tout appareil, il existe des précautions spécifiques d'installation et de sécurité qui doivent être respectées pour garantir un fonctionnement sûr et satisfaisant et un fonctionnement satisfaisant.

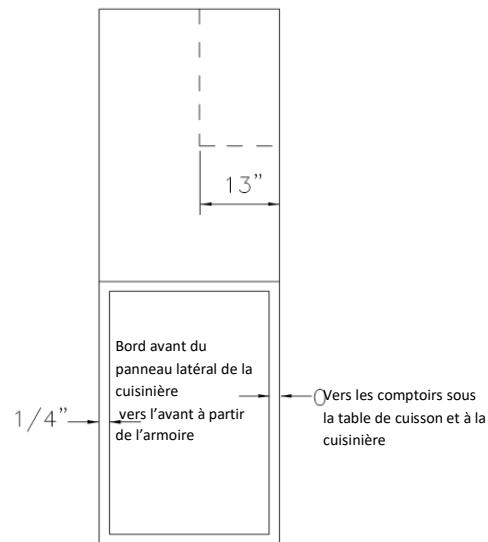
- N'essayez pas de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car il peut devenir l'appareil, car son utilisation pourrait devenir dangereuse.
- N'effectuez pas d'opérations de nettoyage ou d'entretien sur l'appareil sans l'avoir préalablement débranché de l'alimentation électrique.
- Après utilisation, assurez-vous que les boutons sont en **OFF** ou en position en position "veille".
- Ne jamais toucher l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés.
- Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.
- Ne laissez pas les enfants ou d'autres personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.
- Pendant et après l'utilisation de la cuisinière, certaines parties deviennent très chaudes. Ne touchez pas la table de cuisson.
- Tenez les enfants éloignés de la cuisinière lorsqu'elle est utilisée.
- **Risque d'incendie !** Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le four ou dans le tiroir inférieur.
- **Risque d'incendie !** N'essayez pas de sécher des vêtements ou tout autre type de textile dans le four ou dans le tiroir inférieur.
- Veillez à ce que les câbles électriques reliant d'autres appareils à proximité de la cuisinière n'entrent pas en contact avec la table de cuisson ou ne se coincent pas dans la porte du four.
- Ne recouvrez pas les parois du four de papier d'aluminium. Ne placez pas d'étagères, de casseroles, de plaques de cuisson, de plaques à griller ou d'autres ustensiles de cuisine sur la base de la chambre du four.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages matériels causés par une utilisation incorrecte ou inadéquate de la cuisinière.
- Pour éviter tout risque, l'appareil doit être installé uniquement par du personnel qualifié. Toute réparation effectuée par une personne non qualifiée peut entraîner un choc électrique ou un court-circuit. Afin d'éviter d'éventuelles blessures à votre corps ou à la cuisinière, n'essayez pas de la réparer vous-même. Ces travaux doivent être effectués par un personnel qualifié.
- **Risque de brûlure !** Le four et les accessoires de cuisson peuvent devenir très chauds pendant le fonctionnement. Veillez à ce que les enfants soient tenus hors de portée et avertissez-les en conséquence. Pour éviter les brûlures, portez des vêtements et des gants lorsque vous manipulez des pièces ou des ustensiles chauds.
- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous actionnez la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- Ne nettoyez jamais le four à l'aide d'un appareil de nettoyage à vapeur à haute pression, car cela pourrait provoquer un court-circuit.
- Ne laissez rien sur le dessus de l'évent du four. Ne couvrez jamais l'ouverture de l'évent du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau.
- Cette cuisinière est destinée à un usage domestique. N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins.
- Si vous décidez de ne plus utiliser la cuisinière (ou de la remplacer par un modèle plus ancien), il est recommandé, avant de la mettre au rebut, de la rendre inopérante de manière appropriée, conformément aux réglementations en matière de santé et de protection de l'environnement, en veillant notamment à ce que toutes les parties potentiellement dangereuses soient rendues inoffensives, en particulier à l'égard des enfants qui pourraient jouer avec de vieux appareils. Retirez la porte avant la mise au rebut afin d'éviter tout risque de coincement.

INSTALLATION DE L'CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Minimum jusqu'à l'armoire de chaque côté de la cuisinière



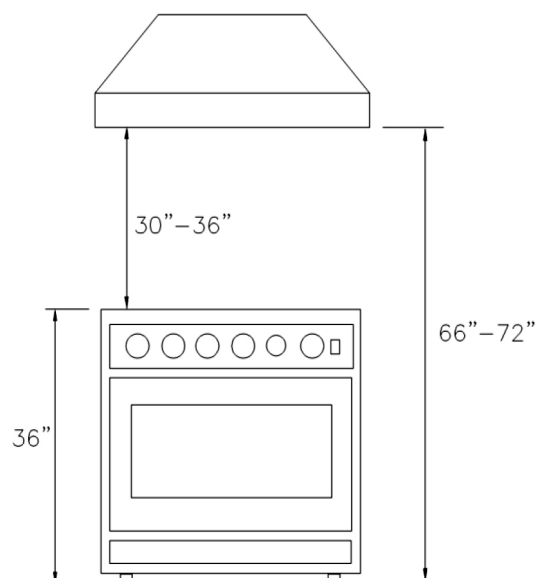
Profondeur maximale des armoires au-dessus des comptoirs



LARGEUR D'OUVERTURE	Largeur
Modèle de 30 po.	30 po.(762)
Modèle de 36 po.	36 po. (914)

Installation de la hotte d'aspiration

Le bas de la hotte doit se situer entre 30 et 36 po au-dessus du comptoir. Cela signifiera généralement que le bas de la hotte se situerait entre 66 et 72 po au-dessus du sol. Ces dimensions permettent un fonctionnement sûr et efficace de la hotte. Après l'installation:



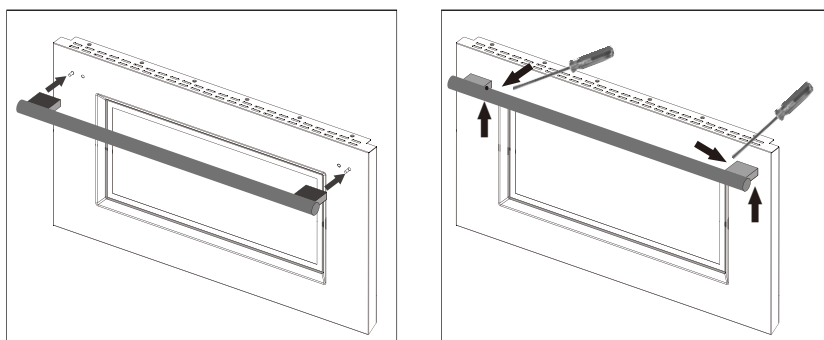
- La cuisinière à induction doit être installée par un technicien qualifié. Assurez-vous que vous disposez de tout ce qui est nécessaire à une installation correcte. Il incombe à l'installateur de respecter les dégagements spécifiés dans le manuel.
- Les dimensions de l'ouverture de l'armoire indiquées ci-dessus doivent être respectées. Les dimensions indiquées sont des dégagements minimums. Les distances minimales doivent être respectées entre la surface de cuisson de l'appareil et la surface horizontale au-dessus du plan de cuisson.
- 30 pouces est l'espace minimum entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'un meuble en bois ou en métal non protégé
- Afin d'éviter tout risque de brûlure ou d'incendie en passant la main au-dessus des unités de surface chauffées, il convient d'éviter les armoires de rangement situées au-dessus des unités de surface. Si des armoires doivent être rangées, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine qui dépasse horizontalement d'au moins 5 pouces le bas des armoires.
- Placez votre cuisinière à induction sur un sol suffisamment solide pour la supporter lorsqu'elle est entièrement assemblée, comme sur l'image ci-dessus. Pour mettre la cuisinière à induction à niveau, réglez les pieds de mise à niveau situés au bas de l'appareil.
- Évitez de placer l'appareil dans des endroits humides. Il n'y a pas de risque d'électrocution.

Instructions d'installation

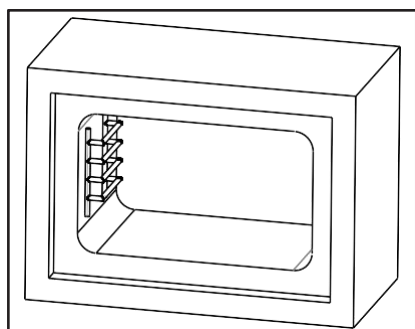
Installation de la poignée de porte

La poignée de porte n'est pas préinstallée. Suivez les illustrations ci-dessous pour installer la poignée de porte rapidement et facilement.

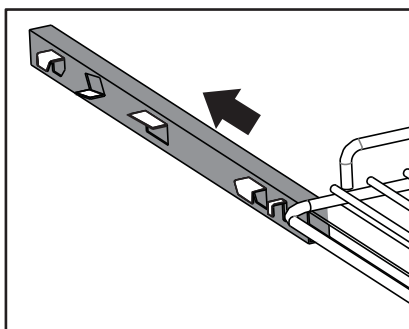
1. Aligner la poignée sur les vis de la porte.
2. Ensuite, utilisez un tournevis à douilles hexagonales pour serrer les vis à douilles hexagonales sur la poignée.



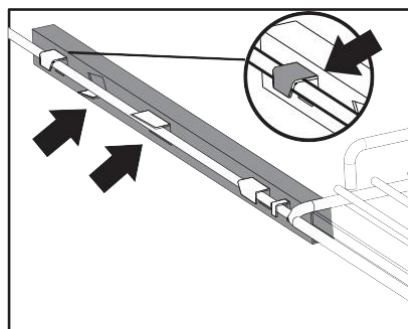
Installation des grilles de four



1-Ouvrir la porte du four



2- Tirer le rail vers l'extérieur



3- S'assurer que la première charnière se trouve en haut du la première charnière se trouve en haut et en haut du bras. Poussez la grille vers l'arrière. L'installation est ainsi l'installation.

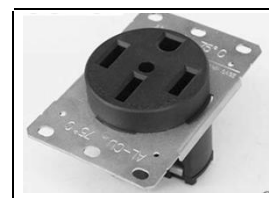
Électricité

Votre cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au Code national de l'électricité (ANSI/NFPA 70, dernière édition). Au Canada, la mise à la terre doit être conforme au Code canadien de l'électricité CSA C22.1 Partie 1 et/ou aux codes locaux.

La polarité de l'alimentation électrique doit être correcte. En cas de doute sur la polarité ou la mise à la terre de l'alimentation, faites-la vérifier par un électricien qualifié.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Fourniture d'électricité	Mise à la terre, 240 VAC,
Service	60Hz 2/C 8AWG+2/C
Réceptacle broches	10AWG prise de terre à 4
Cordon d'alimentation	3.9' (1.2m)
Charge maximale connectée	
FFSIN0968-30	11.2kW
FFSIN0968-36	11.2kW



Prise de courant

⚠️ AVERTISSEMENT

Instructions de mise à la terre : Cette cuisinière est équipée d'une fiche à quatre broches (mise à la terre) pour vous protéger contre les risques d'électrocution

pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans une prise à quatre broches correctement mise à la terre.

⚠ATTENTION

Étiqueter tous les fils avant de les débrancher lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil après l'entretien.

Mise à la terre

Le cordon d'alimentation est équipé d'une fiche à quatre broches (mise à la terre) qui s'adapte à une prise murale standard à quatre broches avec mise à la terre afin de minimiser le risque de choc électrique provenant de la cuisinière.

Tous les appareils raccordés à un cordon doivent comporter des instructions relatives à l'emplacement de la prise murale et un avertissement invitant l'utilisateur à débrancher l'alimentation électrique avant d'utiliser l'appareil.

Lorsqu'une prise murale standard à trois broches est rencontrée, il est de la responsabilité et de l'obligation du client de la faire remplacer par une prise murale à quatre broches correctement mise à la terre. Ne pas couper ou retirer la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.

Raccordement des fils :

1. Connectez la borne de la prise L1 au fil d'alimentation électrique ROUGE entrant (fil chaud L1).
2. Connecter la borne de la prise L2 au fil d'alimentation électrique NOIR entrant (fil chaud L2).
3. Connectez la borne NEUTRE de la prise au fil d'alimentation électrique NEUTRE (BLANC).
4. Connectez la borne de la prise de terre au fil d'alimentation électrique de TERRE (VERT).

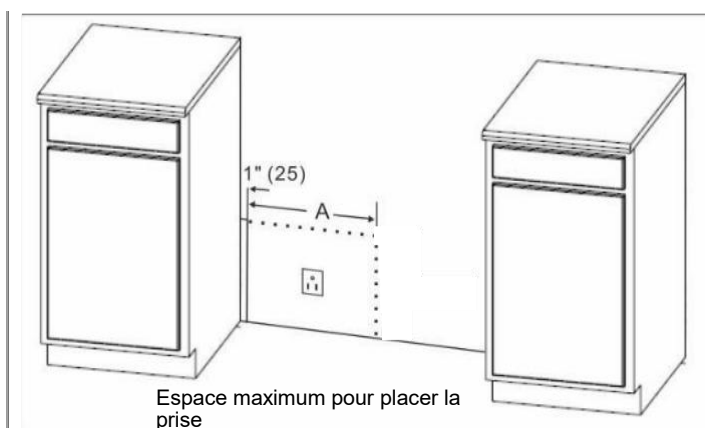
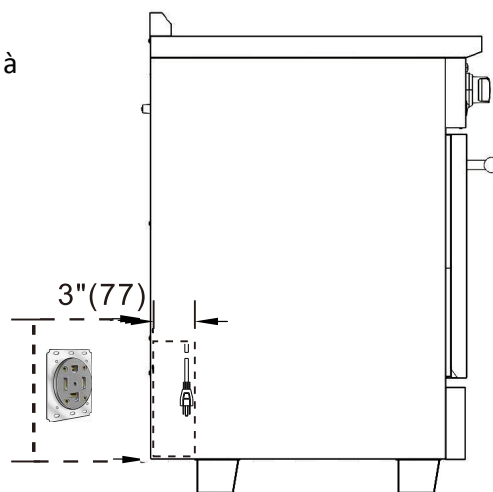
Cet appareil est équipé en usine d'un cordon d'alimentation électrique de type 4 fils avec bornes à anneau (L1, L2, N, Terre) adapté à l'utilisation de la cuisinière, homologué UL/CSA de type SRDT/DRT 2X8AWG

(L1, L2) + 2X10AWG (N,G) 300V, 40A avec fiche à fusible NEMA 14-50P ; longueur du câble 1,2m ; si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il doit l'être par un cordon identique ayant les mêmes caractéristiques techniques et en suivant attentivement les instructions et les schémas des

Exigences en matière d'alimentation électrique

Votre appareil est équipé d'une petite cavité située au bas de l'arrière, qui est spécialement conçue pour accueillir tous vos besoins en électricité et en gaz en vue d'une installation encastrée sans faille. Il est important de veiller à ce que tous les composants soient placés en dessous des mesures indiquées ci-dessous.

Hauteur recommandée pour la prise électrique
Max. 7" ½ (242mm)

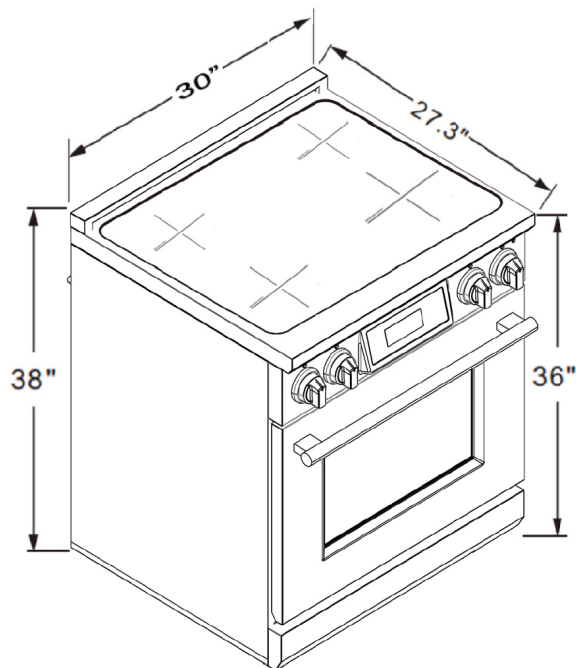


	28" (715)	34" (866)

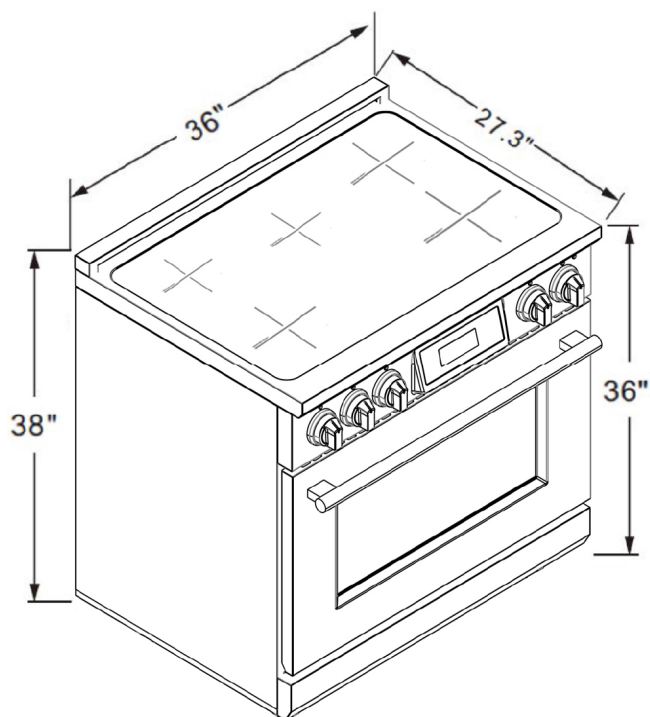
⚠ WARNING Veuillez noter que la hauteur maximale peut varier si vous ajustez la hauteur des pieds de l'appareil. Pour des mesures précises, nous recommandons de vous référer à l'objet réel plutôt que de vous baser uniquement sur des documents de référence.

Dimensions du produit et armoires

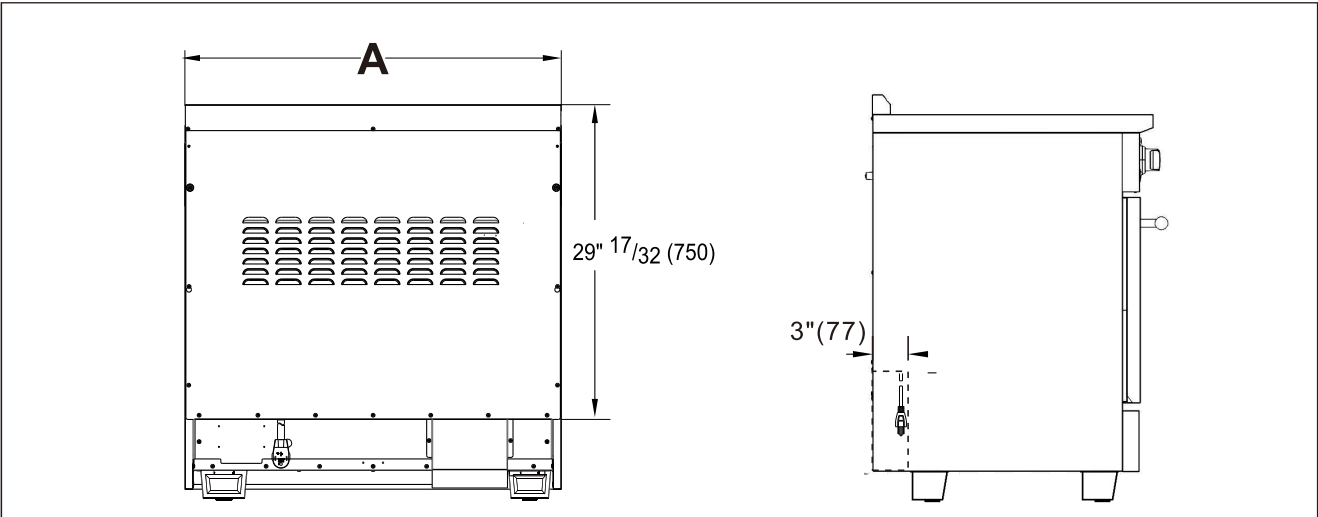
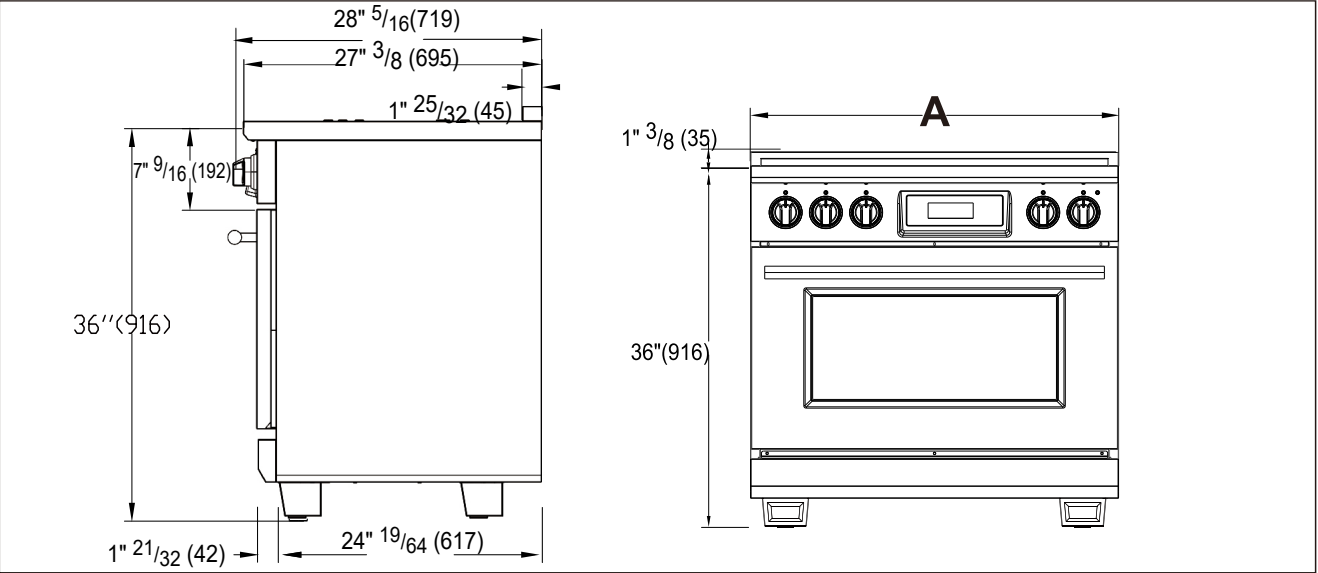
Modèle : FFSIN0968-30



Modèle : FFSIN0968-36



Cette cuisinière peut être installée directement à côté d'armoires existantes à hauteur de comptoir (36" ou 91,5 cm du sol). Pour obtenir le meilleur résultat, la table de cuisson doit être au même niveau que le comptoir de l'armoire. Ceci peut être réalisé en soulevant l'unité à l'aide des broches de réglage situées sur les pieds.



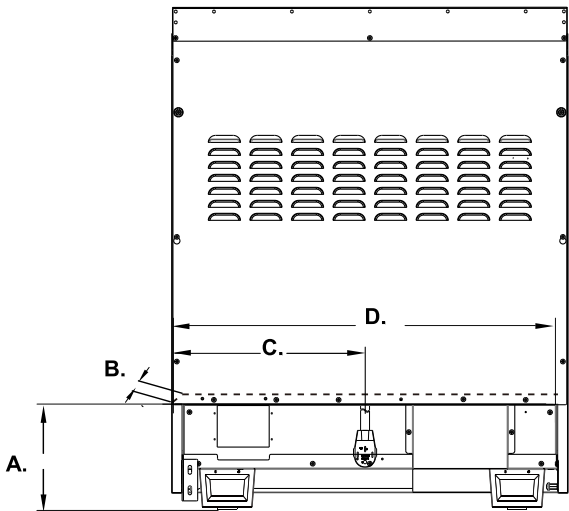
Wall-against mat

Diagram showing the installation of a wall-against mat on the back of a range. The mat is shown being attached to the back of the range, with a callout indicating the removal of screws and the installation of the mat.

- 1/ Remove the two screws in the back of the range.
- 2/ Install the wall-against mat instead.

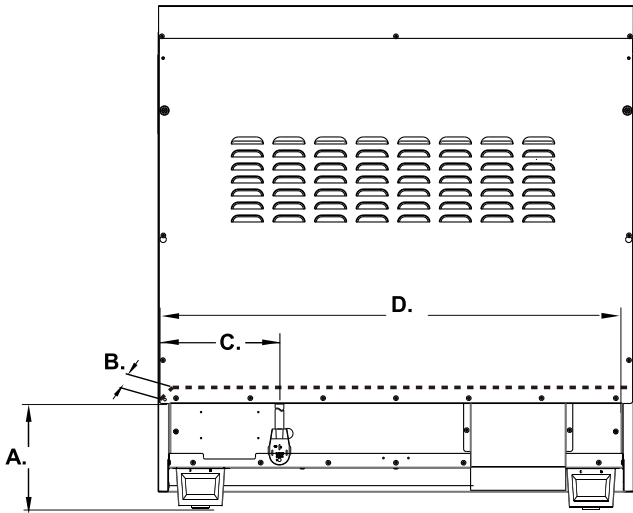
	30 inch	36 inch
A	30" (763)	36" (915)

Modèle : FFSIN0968-30



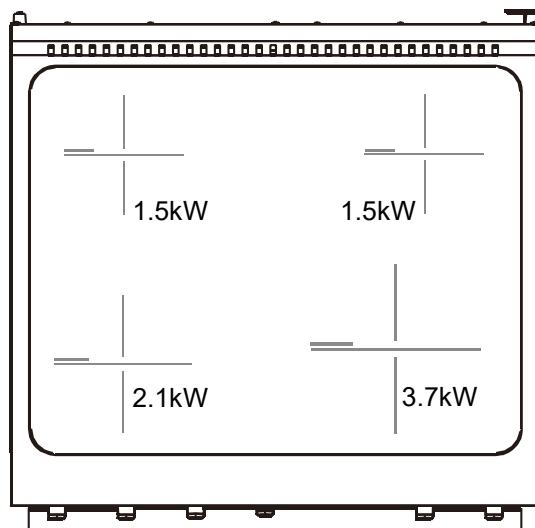
A.	B.	C.	D.
Min. 7" 4/5 (199mm) Max. 9" 1/2 (242mm)	3" (77mm)	15" 1/5 (387mm)	28" (715mm)

Modèle : FFSIN0968-36

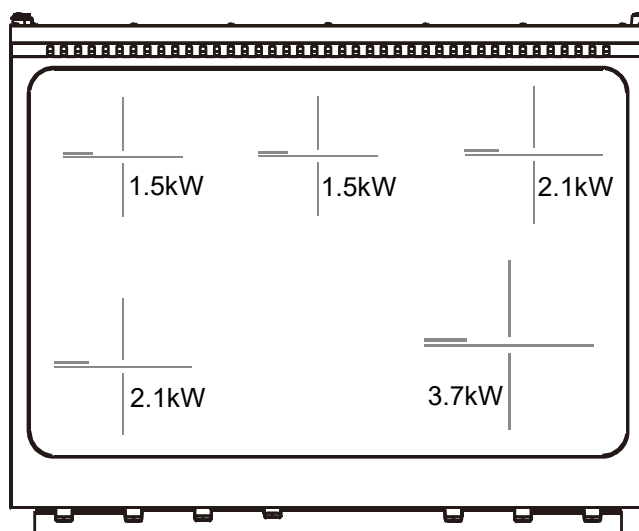


A.	B.	C.	D.
Min. 7" 4/5 (199mm) Max. 9" 1/2 (242mm)	3" (77mm)	9" 4/5 (250mm)	34" (866mm)

TABLE DE CUISSON

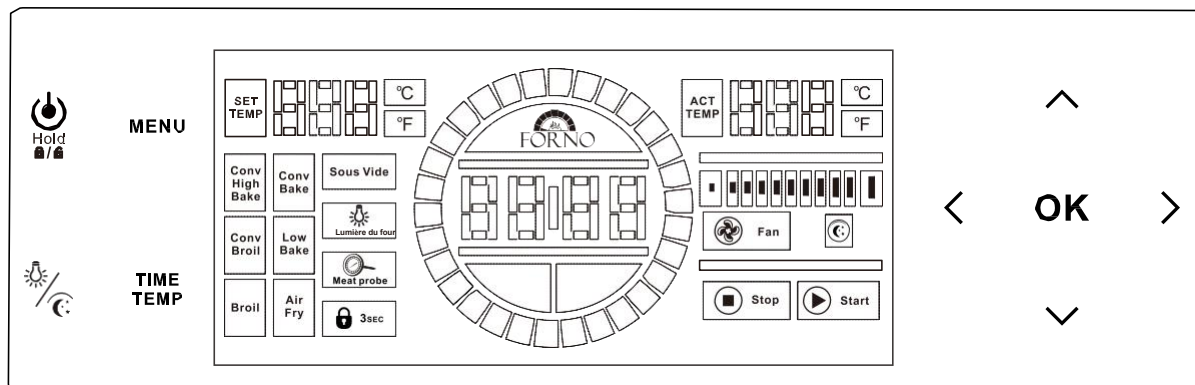


Modèle: FFSIN0968-30



Modèle: FFSIN0968-36

AFFICHAGE NUMÉRIQUE



	Interrupteur principal d'alimentation
MENU	Menu d'utilisation des modes de cuisson ou d'autres
	Touche de la lampe du four et des voyants DEL
TIME TEMP	Touche de réglage de l'heure, de l'horloge et de la
	Touches de sélection des fonctions
OK	Confirmation/Démarrage

Lorsque vous branchez la cuisinière pour la première fois ou lorsque le courant est rétabli, toutes les touches de l'écran clignotent et vous entendez une tonalité d'alarme. Lorsque vous touchez un symbole, la fonction qu'il représente est activée.

Le four dispose de sept modes de cuisson : Convection High Bake, Convection Bake, Convection Broil, Low Bake, Broil, Air Fry et Sous Vide.

ON/OFF

Pressez pour que l'écran s'allume. L'écran affiche l'heure et le logo Forno. Appuyez à nouveau sur cette touche pour éteindre l'écran. Toutes les fonctions s'éteignent en même temps.

Lampe du four

Appuyez sur pour allumer la lampe du four. Appuyez à nouveau sur cette touche pour éteindre la lampe du four pour éteindre la lampe du four.

Lumières LED

Appuyez sur pendant 3 secondes pour allumer les lumières LED sous le panneau de contrôle. Pour les éteindre, il suffit de maintenir la touche pendant encore 3 secondes.

Minuterie

Appuyez sur la touche **TIME TEMP** pendant 3 secondes pour accéder au réglage. Réglez l'heure en appuyant sur les touches ou (00-23), puis appuyez sur la touche **TIME TEMP** et répétez les étapes pour les minutes (00-59). Pour confirmer il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche **TIME TEMP** ou d'attendre environ 5 secondes.

Modes de cuisson et réglage

Presse **MENU** pour accéder à la sélection des modes de cuisson. Utilisation  et  pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. Suivez les instructions de la partie Régler la température et le temps de cuisson pour terminer le réglage du mode.

Convection Cuisson élevée

La cuisson par convection permet un réchauffement plus rapide et des temps de cuisson plus courts à des températures plus basses. L'air chaud circulant uniformément dans la cavité du four permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

La température peut être réglée entre 150°F et 500°F, la valeur par défaut étant 350°F.

Cuisson par convection

La cuisson par convection permet d'obtenir une chaleur plus uniforme qu'avec un four à convection rapide. Le préchauffage n'est pas nécessaire. Ce réglage est idéal pour la cuisson par lots ou pour un repas complet. La chaleur est répartie autour du four pour permettre une cuisson supplémentaire au fond des pâtisseries. Elle est fortement recommandée pour tous les types de cuisson. Réglage de la température de 150°F à 500°F, la valeur par défaut étant 325°F.

Gril à convection

Le gril à convection diffuse la chaleur uniformément dans tout le four, ce qui permet d'obtenir des résultats de cuisson meilleurs et plus rapides. A utiliser pour rôtir de plus gros morceaux de viande ou de volaille sur un seul niveau. Convient pour le rissolage. La température de travail est généralement réglée au maximum pour la cuisson au gril. Il est normal que la partie intérieure du gril brille moins que la partie extérieure en raison de la différence de puissance. Le réglage de la température va de 150°F à 500°F, la valeur par défaut étant 450°F.

Cuisson basse

La cuisson basse convient pour les gâteaux, les muffins, les pizzas et les plats délicats à base d'œufs. Réglage de la température de 150°F à 500°F, la valeur par défaut étant 325°F.

Griller

Le gril fournit une chaleur rayonnante directe sur les aliments. A utiliser pour griller de grandes quantités d'aliments et cuire plus rapidement que la fonction de cuisson normale. Il est normal que l'intérieur du gril brille moins que l'extérieur en raison de leur différence de température. L'intérieur du grilloir brille moins que l'extérieur en raison de la différence de puissance. La température peut être réglée entre 300°F et 500°F, la valeur par défaut étant 500°F.

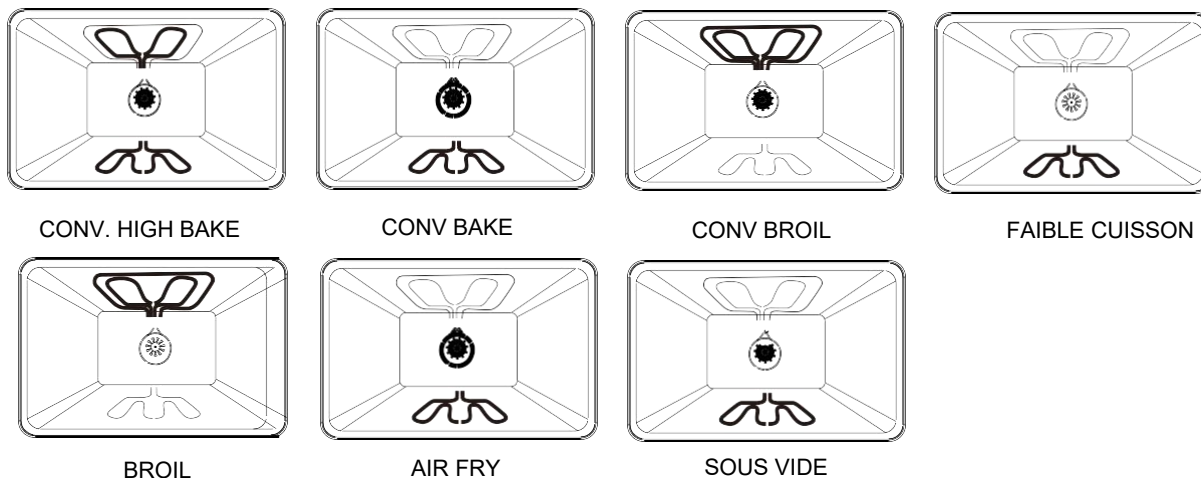
Friteuse À Air

Le mode Air Fry est un mode de cuisson spécial, sans préchauffage, conçu pour produire des aliments dont l'extérieur est plus croustillant que lors d'une cuisson traditionnelle au four. Le mode Air Fry est destiné à la cuisson sur une seule grille.

Suivez le mode d'emploi des frites à l'air fourni séparément, en plaçant les kits de frites à l'air dans le four de manière appropriée. Sélectionnez Air Fry, puis entrez la température et la durée souhaitées selon le guide de cuisson. La température peut être réglée entre 150°F et 500°F, la valeur par défaut étant 420°F.

Sous Vide

Le sous-vide est destiné aux aliments cuits dans un sac scellé sous vide. Il permet de conserver un maximum de saveurs et de nutriments et réduit le risque de sous-cuisson ou de surcuisson. Réglage de la température de 104°F à 212°F, la valeur par défaut étant 104°F.



Réglage de la température et du temps de cuisson

Après avoir sélectionné le mode de cuisson, ou en état de pause, appuyez sur **TEMP** pour entrer dans le réglage de la température en priorité. Utilisation **TEMP** et **▲** **▼** pour prérégler la température de cuisson. Presse **TEMP** pour accéder au réglage du temps de cuisson. Réglez l'heure en appuyant sur les touches **▲** ou **▼** lorsque vous avez terminé, appuyez une nouvelle fois sur la touche **TEMP** une fois de plus et répétez les étapes pour les minutes. Pour confirmer le réglage, il suffit d'attendre environ 5 secondes.

Remarque : Pour le mode Sous Vide, la plage de réglage de la température est comprise entre 104°F et 212°F, et la durée est comprise entre 1 minute et 24 heures. Pour les six autres modes, la plage de réglage de la température est comprise entre 150°F et 500°F, et la durée est comprise entre 1 minute et 10 heures.

Démarrage de la cuisson et pause de la cuisson

Appuyez toujours sur **OK** pour démarrer le mode de cuisson souhaité. Le voyant rotatif de l'écran tourne dans le sens des aiguilles d'une montre. En cours de cuisson, appuyez à nouveau sur **OK** pour interrompre la cuisson pendant un certain temps. Les **OK** la touche clignote et tous les éléments chauffants s'arrêtent de fonctionner jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur la touche **OK** pour appuyer à nouveau sur la touche.

Sonde à viande

La sonde à viande mesure la température interne des aliments. Insérez l'extrémité de la sonde dans la viande et l'extrémité de la fiche dans la sortie de la sonde sur la paroi du four. L'écran affiche la température détectée par la sonde à viande. Fermez la porte du four et suivez les réglages de température et de durée pour cuire les aliments.

Important

La fonction de sonde n'est pas disponible lorsqu'une minuterie de four ou une minuterie de fin de cuisson a été réglée. Les aliments doivent être complètement décongelés avant d'insérer la sonde dans la viande. La sonde est livrée avec un capuchon de sécurité en plastique noir sur l'extrémité métallique pointue de la sonde. Le capuchon doit être retiré avant l'utilisation.

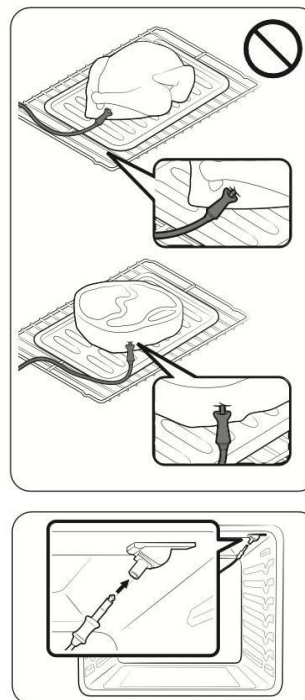
Insérez la pointe de la sonde au milieu et dans la partie la plus épaisse de la viande ou de la poitrine pour la volaille.

Assurez-vous que la sonde ne touche pas la graisse, les os ou les parties du four ou de la casserole.

Utilisez toujours la poignée de la sonde pour l'insérer et la retirer. La poignée de la sonde devient chaude pendant la cuisson. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous touchez la poignée de la sonde.

Poussez la sonde à fond et tirez-la vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la douille.

Ne rangez pas la sonde à viande dans la cavité du four. Ne la nettoyez pas au lave-vaisselle.



Verrouillage pour enfants

Lorsque l'écran est allumé, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes pour accéder à la fonction de verrouillage des enfants  et maintenez la touche pendant 3 secondes pour désactiver la fonction de verrouillage des enfants. 

Conversion de la température

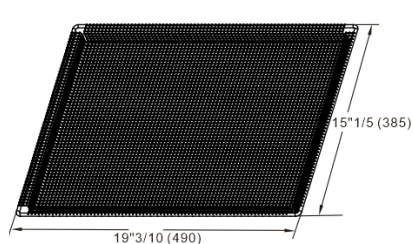
Lorsque vous êtes dans l'un des modes de cuisson, appuyez simultanément pour convertir la température en degrés sur la touche  et  Fahrenheit ou Celsius la conversion de la température entre degrés Fahrenheit et degrés Celsius est possible.

Utilisation des unités de surface

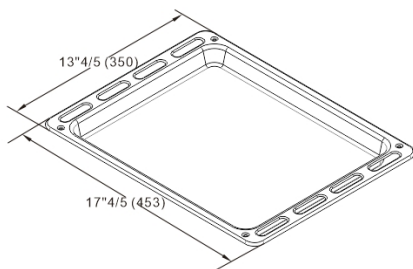
- Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface en verre de la table de cuisson conserve la chaleur après l'arrêt des commandes.
- N'utilisez pas la table de cuisson si elle est cassée. Si le verre se brise, des nettoyants ou des liquides peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et présenter un risque d'électrocution. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Évitez de rayer le verre. La table de cuisson peut être facilement rayée par l'utilisation d'objets tels que des couteaux, des objets pointus, des bagues ou des bijoux.
- Évitez de ranger des objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer sur la table de cuisson en verre, même si elle n'est pas utilisée. Si la table de cuisson est accidentellement allumée ou si la chaleur de l'événement du four fait fondre ou s'enflammer des objets, la table de cuisson peut être endommagée.
- NE JAMAIS CUISINER DIRECTEMENT SUR LE VERRE, TOUJOURS UTILISER DES USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS.

Friteuse À Air

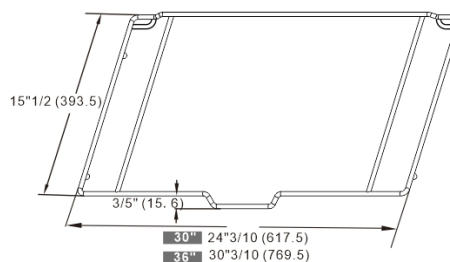
Pour obtenir des aliments parfaitement croustillants et dorés, suivez les étapes suivantes :



Air Fry Basket



Baking pan



Air Fry Rack

Étape 1 : Placez la grille du four dans la position la plus basse pour y placer le plat de cuisson. Étape 2 : Placez la plaque de cuisson sur la grille inférieure.
 Étape 3 : Placez vos aliments dans le panier à friture et étalez-les uniformément en une seule couche.
 Étape 4 : Insérez la grille de friture dans la position centrale de la tablette du four, puis fermez la porte.
 Étape 5 : Allumez le ventilateur de convection et réglez la température du four entre 325 °F et 350 °F, et surveillez attentivement la cuisson des aliments.

Conseils :

1. La cuisson à la friteuse nécessite peu ou pas d'huile.
2. Les aliments riches en matières grasses tels que les ailes de poulet avec la peau, le bacon ou les saucisses peuvent provoquer de la fumée lors de l'utilisation de la friteuse à l'air. Veuillez ajouter du papier parchemin ou du papier d'aluminium à la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage. de cuisson pour faciliter le nettoyage.
3. Assurez-vous que le plateau de cuisson se trouve juste en dessous du panier de la friteuse à air et qu'il sert de bac d'égouttage.
4. Vérifiez souvent vos aliments, car la cuisson à la friteuse nécessite moins de temps que la cuisson normale.
5. Ouvrez une porte ou une fenêtre pour assurer une bonne ventilation de la zone de cuisson.

NETTOYAGE À LA VAPEUR :

Étape 1 : Mettez 1 tasse (240mL) d'eau distillée ou filtrée dans le plat de cuisson.
 Étape 2 : Faites chauffer le four à 450°F pendant 20 à 30 minutes.
 Étape 3 : Une fois le nettoyage à la vapeur terminé, éteignez votre four.
 Étape 4 : Lorsqu'il est refroidi, essuyez la graisse et les débris de votre four à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide.
 Veillez à n'enlever que les débris et la graisse qui se détachent facilement. Le processus de nettoyage à la vapeur décollera les saletés les plus tenaces et les plus incrustées.

Conseils :

1. L'utilisation d'eau distillée ou filtrée au lieu de l'eau du robinet permet d'éviter les taches d'eau et les dépôts minéraux dans le four.
2. Attendez que votre four soit complètement refroidi avant de commencer à le nettoyer.
3. Veillez à nettoyer également les grilles qui se trouvent dans le four.
4. ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four pendant un certain temps.
5. cette étape peut s'avérer assez salissante, alors n'oubliez pas de mettre de vieux vêtements et de garder une poubelle à proximité.

Choisir les bons ustensiles de cuisson

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson avec une base adaptée à l'induction. Cherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier la compatibilité de vos ustensiles en effectuant un test à l'aide d'un aimant : rapprochez un aimant de la base de la casserole. S'il est attiré, l'ustensile est adapté à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Versez de l'eau dans la casserole à tester.
2. Suivez les étapes décrites dans la section « Pour commencer à cuisiner ».
3. Si le voyant  ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe,



- l'ustensile est adapté.

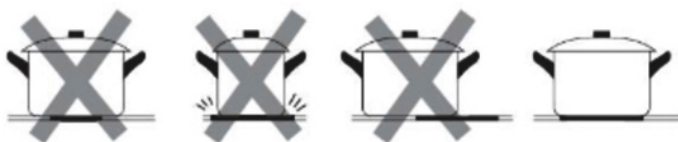
Les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.

Taille du brûleur (pouces)	Diamètre minimal des ustensiles de cuisson (en pouces)
7	7
8	8
10	10

Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond incurvé



Assurez-vous que la base de votre ustensile est lisse, repose à plat contre la surface et correspond à la dimension de la zone de cuisson. Centrez toujours votre ustensile sur la zone de cuisson



Soulevez toujours les ustensiles du plan de cuisson céramique – ne les faites pas glisser, au risque de rayer la surface.



Bouton de commande du chauffage de la table de cuisson

La cuisinière est équipée de quatre ou cinq plaques de cuisson chauffantes. Pour faire fonctionner le chauffage de la table de cuisson, il suffit d'enfoncer le bouton et de le tourner dans la position souhaitée. Ces commandes permettent de passer d'une puissance faible à une puissance élevée, avec un certain nombre de positions. Pour éteindre le chauffage de la table de cuisson, tournez le bouton de commande du chauffage de la table de cuisson sur la position de réglage **OFF**.

Votre série est équipée de quatre ou cinq unités de surface de différentes tailles. La table de cuisson est disponible en trois tailles : 7 pouces, 8 pouces et 10 pouces. Le dispositif de commande des surfaces est facile à utiliser. Il suffit d'enfoncer le bouton et de le tourner dans la position souhaitée.

Modèle:FFSIN0968-30

- 7" : 1500 W×2

- 8" : 2100 W

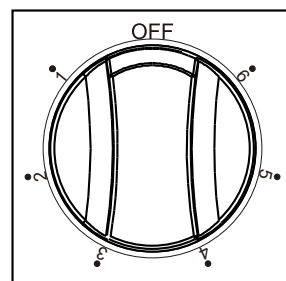
- 10" : 3700 W

Modèle:FFSIN0968-36

- 7" : 1500W×2

- 8" : 2100 W×2

- 10" : 3700 W



CONTRÔLE DE L'ALIMENTATION

Si une unité de surface est au niveau de puissance 6 pendant 10 minutes ou si plusieurs unités de surface sont en marche, il peut y avoir une légère réduction de la puissance de l'unité de surface. La présence d'eau sous les casseroles peut également amener les commandes à réduire la puissance délivrée à l'ustensile de cuisson.

IMPORTANT : Pour allumer l'appareil, il faut toujours presser légèrement le bouton de commande vers l'intérieur, puis le tourner.

POUR ÉVITER DE TROP CUIRE, RETIREZ LES CASSEROLES DE LA TABLE DE CUISSON LORSQUE LES ALIMENTS SONT CUIITS. ÉVITER DE PLACER DES OBJETS SUR LA TABLE DE CUISSON AVANT QU'ELLE N'AIT COMPLÈTEMENT REFROIDI.



AVERTISSEMENT

Veillez à ce que les poignées des ustensiles de cuisine ne dépassent pas du bord de la cuisinière, afin d'éviter qu'elles ne soient renversées par accident. Cela rend également plus difficile l'accès des enfants aux casseroles et aux poêles.

CONSEILS POUR LES USTENSILES DE CUISINE

Les caractéristiques physiques des casseroles et des poêles influencent les performances de tout système de cuisson. Il faut donc insister sur l'importance d'utiliser des ustensiles de cuisine appropriés.

- Utilisez des récipients de cuisson à fond plat et à couvercle hermétique pour économiser l'énergie et raccourcir les temps de cuisson.
- Seuls certains types d'ustensiles de cuisine en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur les tables de cuisson en verre. Les fabricants suggèrent d'utiliser des sélections de chaleur faible à moyenne lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine en verre.
- La taille de la casserole doit correspondre à celle de l'élément. Une casserole légèrement plus grande couvre la totalité de l'élément et empêche les débordements d'entrer en contact avec la surface chauffante et de brûler. L'utilisation d'une casserole plus petite que l'élément est un gaspillage d'énergie.
- Pour éviter les éclaboussures et maximiser l'efficacité, le fond des casseroles doit être propre et sec avant d'entrer en contact avec la table de cuisson.

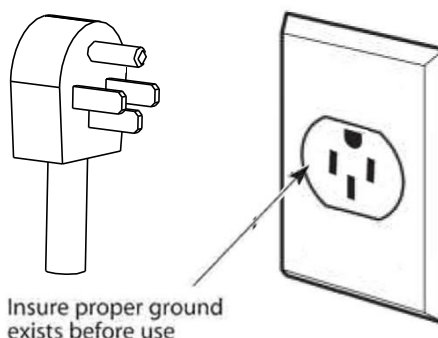
ENTRETIEN ET MAINTENANCE

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

 **AVERTIS**



Risque de choc électrique Branchez l'appareil sur une prise de courant à 4 broches reliée à la terre. Ne pas retirer la broche de terre.
Ne pas utiliser d'adaptateur.



Important : Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Il est conseillé de nettoyer l'appareil lorsqu'il est froid, en particulier les parties émaillées.

Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les surfaces.

Évitez d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide.

Le four doit toujours être nettoyé après chaque utilisation, en utilisant des produits appropriés et en gardant à l'esprit que son fonctionnement pendant 30 minutes à la température la plus élevée élimine la plupart des salissures en les réduisant en cendres.

PIÈCES ÉMAILLÉES

Toutes les parties émaillées doivent être nettoyées avec une éponge et de l'eau savonneuse uniquement ou d'autres produits non abrasifs.

Sécher de préférence avec une peau de chamois.

Si des substances acides telles que le jus de citron, la confiture de tomates, le vinaigre, etc. sont laissées sur l'émail pendant une longue période, elles le mordront et le rendront opaque.

ÉLÉMENTS EN ACIER INOXYDABLE

L'acier inoxydable peut être essuyé avec un chiffon humide. Pour les salissures difficiles, utiliser un produit spécifique non abrasif disponible dans le commerce ou un peu de vinaigre chaud.

Remarque : en raison de la température élevée, une utilisation fréquente peut entraîner une décoloration autour de l'élément chauffant.

INTÉRIEUR DU FOUR

L'intérieur du four doit être nettoyé régulièrement. Le four étant chaud, essuyez les parois intérieures avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse très chaude ou d'un autre produit adapté.

PROBLÈMES AVEC VOTRE CUISINIÈRE À INDUCTION ?

Vous pouvez résoudre facilement de nombreux problèmes courants liés aux appareils

électroménagers, ce qui vous permettra d'économiser le coût d'une éventuelle intervention.

Essayez les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre le problème avant

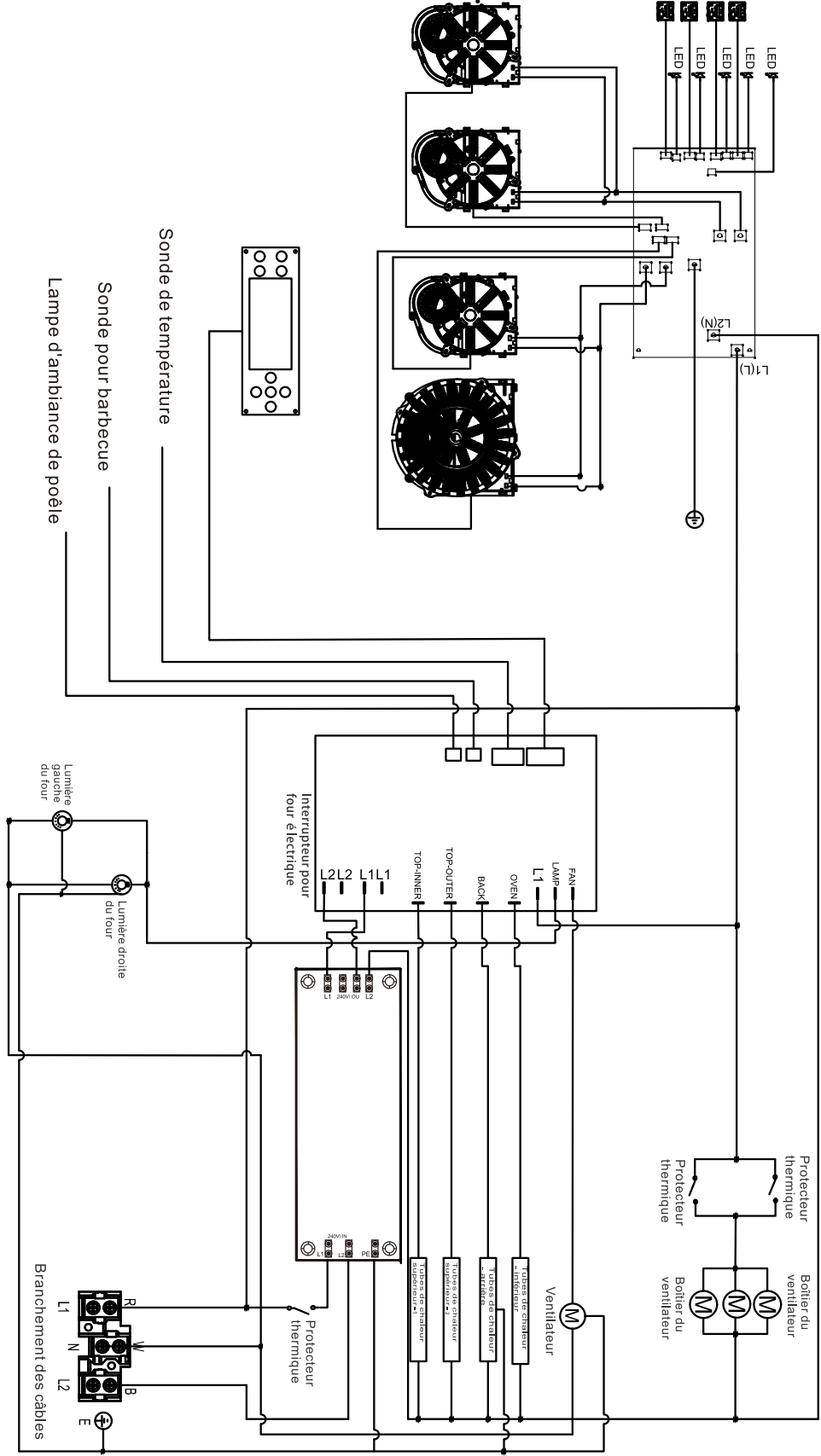
d'appeler le service après-vente.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
Les appareils de surface ne maintiennent pas une ébullition constante ou la vitesse de friture n'est pas assez rapide	• Vous devez utiliser des casseroles parfaitement plates. • Le fond des casseroles doit
Les aliments cuisent lentement	• correspondre au diamètre d
Les unités de surface ne fonctionnent pas	• Vous avez fait sauter un fusible domestique ou déclenché un disjoncteur. • Les appareils de cuisson ne sont pas branchés à fond. • Les boutons de commande ne sont pas réglés
Les boutons de commande ne tournent pas	• S'il s'agit d'un bouton de commande d'appareil de surface, vous ne l'enfoncez pas avant de le tourner. • S'il s'agit du bouton de commande du
La lumière du four ne fonctionne pas	• L'ampoule est mal fixée ou défectueuse. • L'interrupteur de l'éclairage du four est cassé
Le four ne fonctionne pas	• Vous avez fait sauter un fusible domestique ou déclenché un disjoncteur. • Les boutons de commande ne sont pas réglés
Les aliments ne grillent pas correctement	• Le bouton de commande du four n'est pas réglé sur Broil. • La position de la grille utilisée n'est pas la bonne. • Les ustensiles de cuisine ne sont pas adaptés
Les aliments ne cuisent pas correctement	• Le bouton de commande du four n'est pas réglé correctement. • La position de la grille est incorrecte. • Une batterie de cuisine incorrecte ou de taille inappropriée est utilisée.

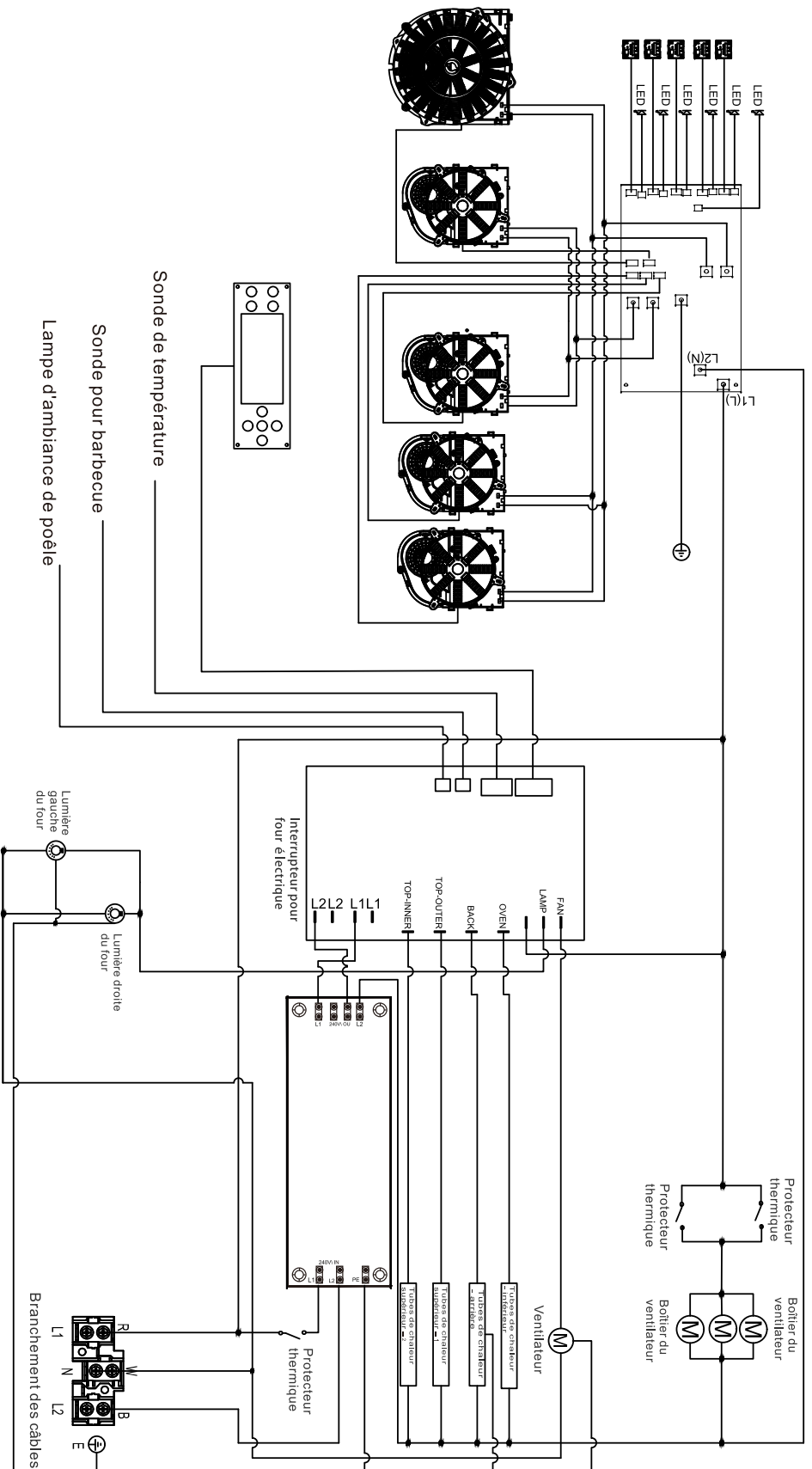
SCHÉMA DE CÂBLAGE

FFSIN0968-30



Mise en garde : Marquez tous les fils avant de les débrancher lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un dysfonctionnement et des dangers. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.

FFSIN0968-36



Mise en garde : Marquez tous les fils avant de les débrancher lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un dysfonctionnement et des dangers. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.



FOR
FAST SUPPORT
EMAIL AT **INFO@FORNO.CA** 

Soutien à la clientèle : Appelez le 1-866-231-8893 ou envoyez un courriel : info@forno.ca