



*Alta Qualita*

# CUISINIÈRE À INDUCTION AVEC PORTES FRANÇAISES

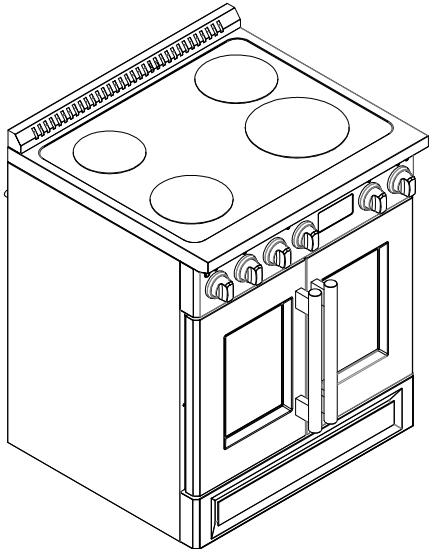
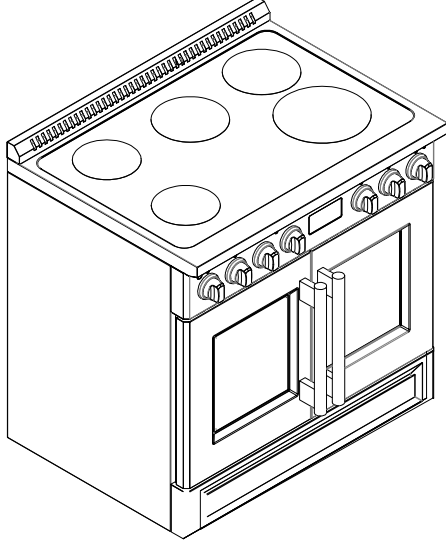


Intertek  
5015011

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

## GUIDE D'INSTALLATION SPÉCIFICATIONS, INSTALLATION ET PLUS

### NUMÉROS DE MODÈLE

	
<p><b>FFSIN0950-30</b> <b>FFSIN0950-30WHT</b> <b>FFSIN0950-30BLK</b></p>	<p><b>FFSIN0950-36</b> <b>FFSIN0950-36WHT</b> <b>FFSIN0950-36BLK</b></p>

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

# SERVICE À LA CLIENTÈLE

---

Merci d'avoir acheté un produit Forno. 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 numéro de téléphone pour l'achat : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 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 Forno.

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 à votre disposition pour répondre à vos questions ou à vos préoccupations. 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 garantie fournie par Forno dans cette déclaration s'applique exclusivement à l'appareil ("Produit") vendu au consommateur ("Acheteur") par un revendeur/distributeur/détaillant agréé Forno, acheté et installé aux États-Unis ou au Canada, et qui est toujours resté dans l'original pays d'achat (États-Unis ou Canada). La couverture de la garantie est activée à la date de l'achat au détail original et a une durée de deux(2) ans. Cette garantie ne couvre pas l'installation lors de l'achat ni lors du remplacement.

La couverture de la garantie n'est pas transférable. En cas de remplacement de pièces ou de l'ensemble du produit, le produit (ou les pièces) de remplacement assumera le reste de la garantie d'origine activée avec la preuve d'achat d'origine. Cette garantie ne sera pas prolongée en ce qui concerne un tel remplacement. Forno réparera ou remplacera toute composante/pièce qui tombe en panne ou s'avère défectueuse en raison de matériaux et/ou de fabrication dans les 2 ans suivant la date de l'achat initial au détail et dans des conditions d'habitation ordinaire, usage non commercial. La réparation ou le remplacement sera gratuit, y compris la main-d'œuvre aux tarifs standard et l'expédition dépenses. L'acheteur est responsable de rendre le produit raisonnablement accessible pour le service. Service de réparation doit être effectuée par une société de service agréée Forno pendant les heures normales de travail.

### **IMPORTANT**

Conservez la preuve d'achat originale pour établir la période de garantie. La responsabilité de Forno pour toute réclamation de quelque nature que ce soit, avec en ce qui concerne les biens et/ou services fournis, ne doit en aucun cas dépasser la valeur des biens ou services ou de la partie qui a 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 exempté de défauts de fabrication dans les matériaux et la fabrication pendant une période de trente (30) jours à compter de la date de vente au détail d'origine l'achat du Produit.

### **Cette couverture comprend :**

- Taches de peinture
- Écorchures
- Défauts de finition macroscopiques

### **La garantie cosmétique ne couvre PAS :**

Problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation et/ou d'une installation incorrecte (par exemple : bosses, cassés, déformés ou structures déformés ou composants, composants en verre fissurés ou autrement endommagés) ;

Légères variations de couleur sur les composants peints/émaillés ;

Les différences causées par l'éclairage naturel ou artificiel, l'emplacement ou d'autres facteurs analogues ;

Taches/corrosion/décoloration causées par des substances externes et/ou des facteurs environnementaux ;

Coûts de main-d'œuvre, présentoir, plancher, stock B, appareils prêts à l'emploi, « tels quels » et unités de démonstration.

### **Comment recevoir le 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. Le « Troubleshooting » avec un représentant du service à la clientèle sera nécessaire avant d'aller de l'avant avec le service. Numéro de modèle, numéro de série et date de vente au détail d'origine l'achat sera demandé.

## **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.

Réengagez 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.

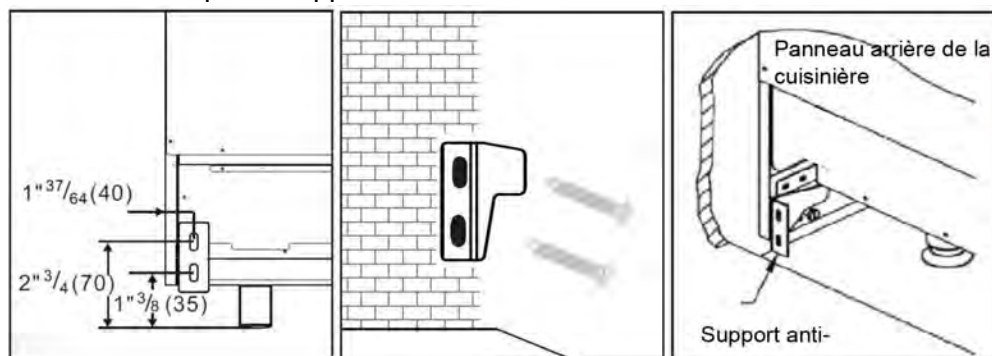
Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée à l'aide d'un dispositif anti-basculement correctement installé, fourni avec la cuisinière. Voir les instructions d'installation fournies avec le support pour plus de détails avant de procéder à l'installation.

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](http://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'évent 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 figurent sur les sites [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov) et [www.fsis.usda.gov](http://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, ce qui entraînerait des blessures graves, voire mortelles.

Maintenez la hotte du ventilateur et le filtre à graisse propres afin d'assurer une bonne ventilation et d'éviter les feux de graisse. Éteignez le ventilateur en cas d'incendie ou lorsque vous faites intentionnellement flamber de l'alcool ou d'autres spiritueux sur la table de cuisson. Le ventilateur, s'il fonctionne, peut propager les flammes.

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 l'intérieur ou à proximité de la cuisinière.

La graisse dans le four ou sur la table de cuisson peut s'enflammer.

## ⚠ 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.

En cas d'incendie 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.

Pour minimiser les risques d'échauffement, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement, les poignées des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers le centre de la cuisinière, sans dépasser l'élément chauffant situé à proximité.

Ne recouvrez aucune partie de l'appareil de chauffage ou du poêle décoratif avec du papier d'aluminium. Cela pourrait entraîner une surchauffe de la surface supérieure du four et un risque d'incendie.

## **▲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. Cela bloquerait la circulation de l'air dans le four et pourrait 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.

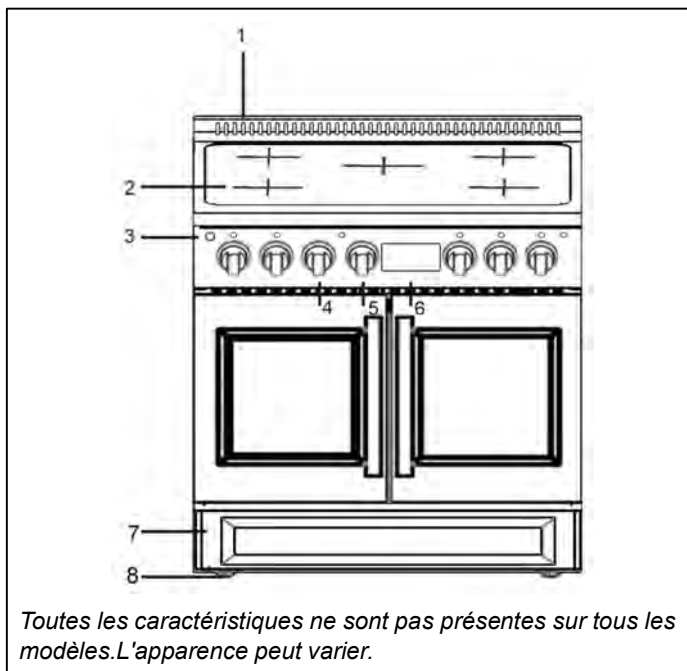
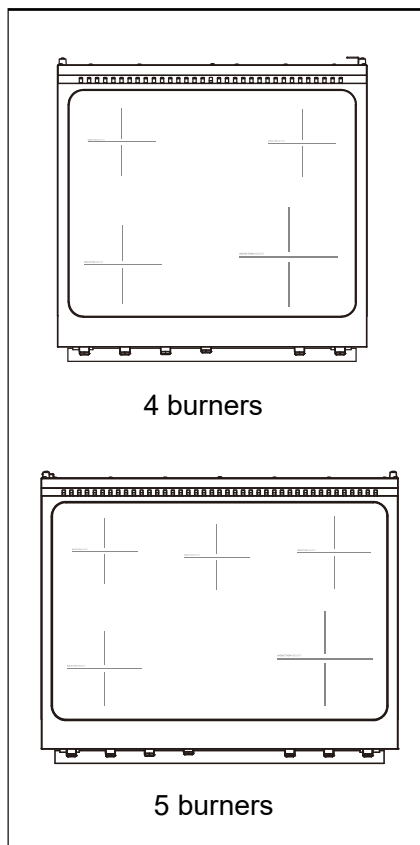
Placez les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes.

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 surchauffer et entraîner un risque d'incendie ou de brûlure.

Ne faites jamais griller des aliments lorsque la porte est ouverte. La cuisson au gril à porte ouverte n'est pas conseillée en raison de la surchauffe des boutons de commande.

## Caractéristiques de votre cuisinière



1	Évents du four
2	Table de cuisson
3	Interrupteur d'éclairage du four
4	Bouton de commande du grill/du four
5	Bouton de réglage de la température
6	Affichage numérique
7	Panneau de poussée
8	Système de mise à niveau (pieds du four)

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



## AVERTISSEMENT

### **FAIRE 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 ou un service d'entretien qualifié.

**IMPORTANT - A CONSERVER POUR L'USAGE DE L'INSPECTEUR ELECTRIQUE 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  
**(emballé dans l'emballage en polystyrène au-dessus de la cuisinière - NE PAS JETER)**
  - 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 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 500°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 professionnellement qualifié.

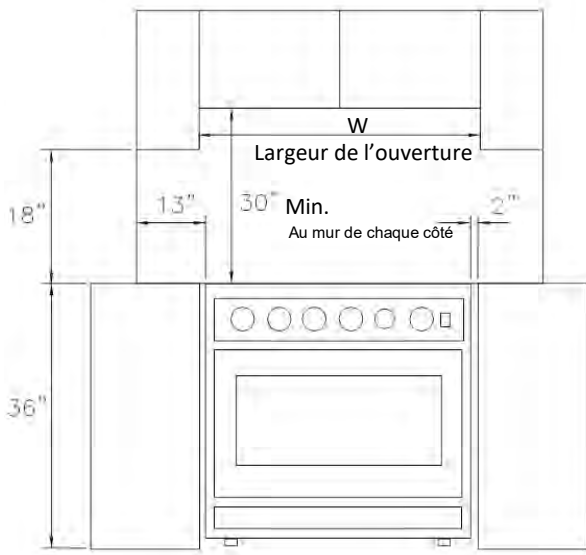
Les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, sangles d'emballage, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent causer de graves blessures.

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.

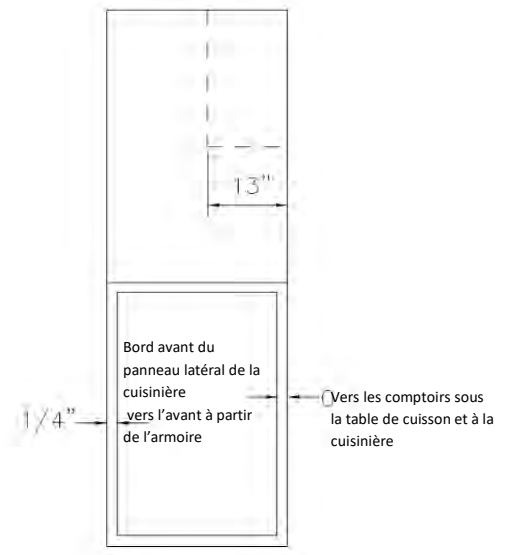
- N'essayez pas de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car son utilisation pourrait s'avérer dangereuse.
- N'effectuez pas d'opérations de nettoyage ou d'entretien sur l'appareil sans l'avoir préalablement débranché de l'alimentation électrique.
- Après utilisation, s'assurer que les boutons sont en **OFF** ou en position.
- 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



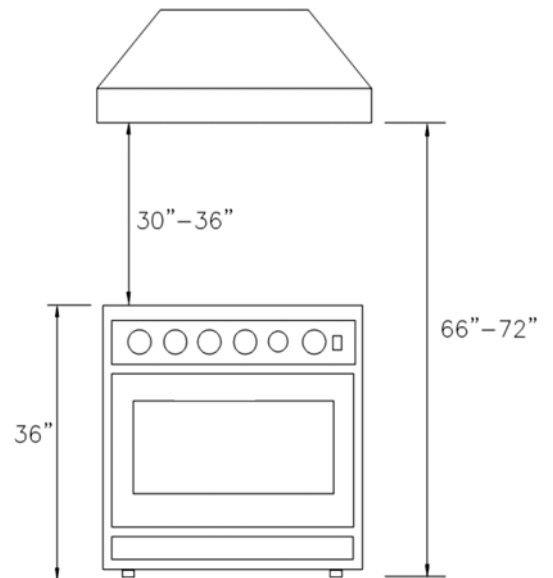
Profondeur maximale des armoires au-dessus des comptoirs



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:

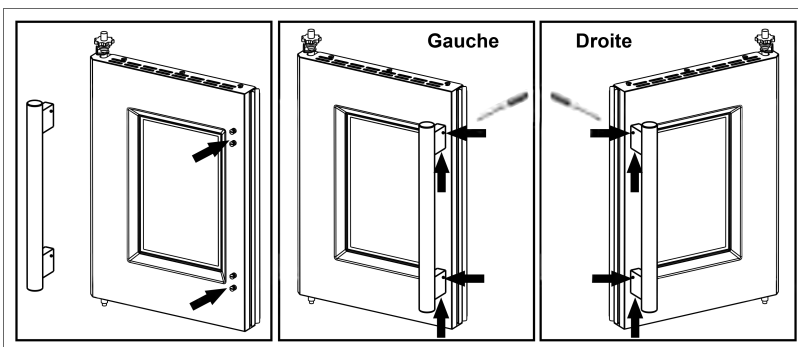


- La cuisinière à induction doit être installée par un technicien qualifié. Assurez-vous que vous disposez de tout ce qui est nécessaire à une installation correcte. Il incombe à l'installateur de respecter les dégagements spécifiés dans le manuel.
- Les dimensions de l'ouverture de l'armoire indiquées 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. Ne placez pas la cuisinière à induction sur un sol suffisamment solide pour la soutenir lorsqu'elle est entièrement assemblée, comme indiqué sur l'image ci-dessus.

## Instructions d'installation

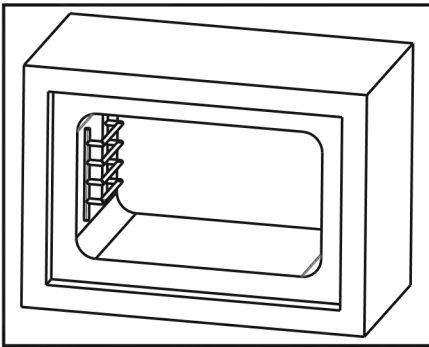
### Installation de la poignée de porte

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

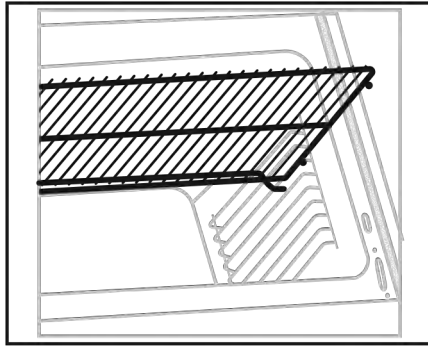


1. Aligner la poignée sur les vis de la porte.
2. Ensuite, utilisez un tournevis à douilles hexagonales pour serrer les vis à douilles hexagonales sur la poignée.

## Installation des grilles de four

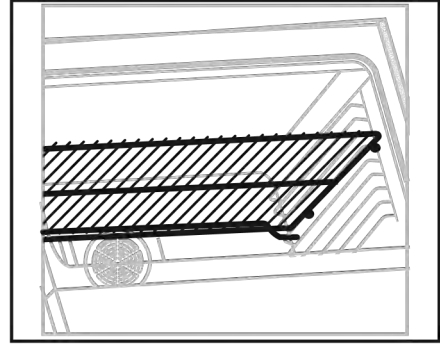


1-Open the oven door



2- Put the baking rack to the center position of the side rack. Raise the baking

le four doit être équipé d'une grille de côté, qui doit être légèrement inclinée pour que la bille d'acier puisse traverser la grille de côté.



3- Push the baking rack smoothly all the way into the oven cavity.

## Électricité

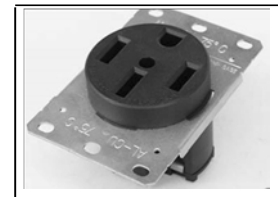
Votre cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au Code national de l'électricité (ANSI/NFPA 70, dernière édition). Au Canada, la mise à la terre doit être conforme au code canadien de l'électricité CSA C22.1, partie 1, et/ou aux 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 électrique, faites-la vérifier par un électricien qualifié.

## EXIGENCES ÉLECTRIQUES

EXIGENCES ÉLECTRIQUES-FFSIN0950-30 \ FFSIN0950-30BLK \ FFSIN0950-30WHT  
FFSIN0950-36 \ FFSIN0950-36BLK \ FFSIN0950-36WHT

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



Socle

## ⚠️ 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 vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branchée directement dans une prise à quatre broches correctement mise à la terre.

**Ne pas** couper ou retirer la broche de mise à la terre de la fiche.

**⚠ 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 coupez pas et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.

**RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE** Débranchez l'alimentation électrique au niveau du boîtier du disjoncteur ou de la boîte à fusibles avant d'installer l'appareil ou la boîte à fusibles avant d'installer l'appareil. Prévoyez une mise à la terre appropriée pour l'appareil. Utilisez uniquement des conducteurs en cuivre. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

### Raccordement des fils :

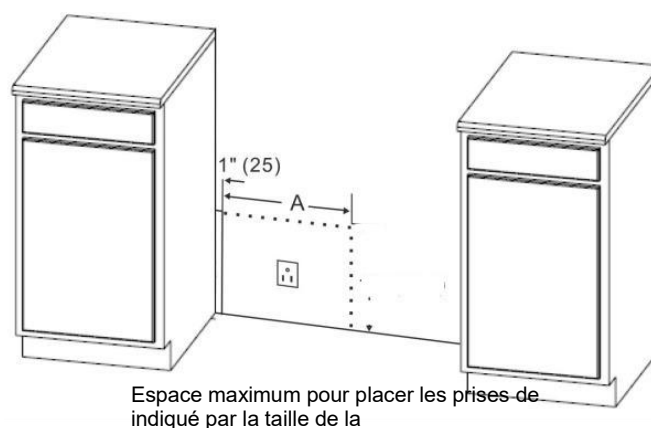
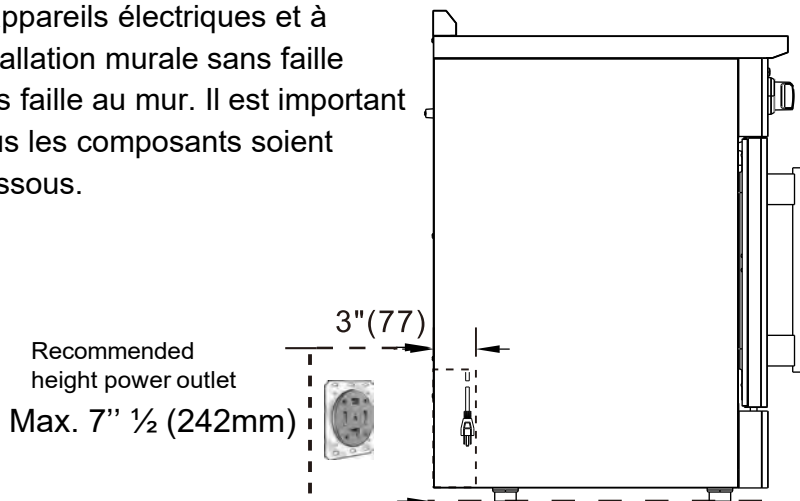
1. Connectez la borne de la prise L1 au fil d'alimentation électrique ROUGE entrant (fil chaud L1).
2. Connecter la borne de la prise L2 au fil d'alimentation électrique NOIR entrant (fil chaud L2).
3. Connecter la borne de prise NEUTRE au fil d'alimentation électrique NEUTRE (BLANC) entrant.
4. Connectez 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 des bornes à anneau (L1, L2, N, N)

cet appareil est équipé en usine d'un cordon d'alimentation électrique à 4 fils avec bornes annulaires (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 de type 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 3 dernières pages de ce manuel.

## 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 appareils électriques et à gaz de gaz pour une installation murale sans faille pour une installation sans faille au mur. Il est important de de veiller à ce que tous les composants soient mesures indiquées ci-dessous.



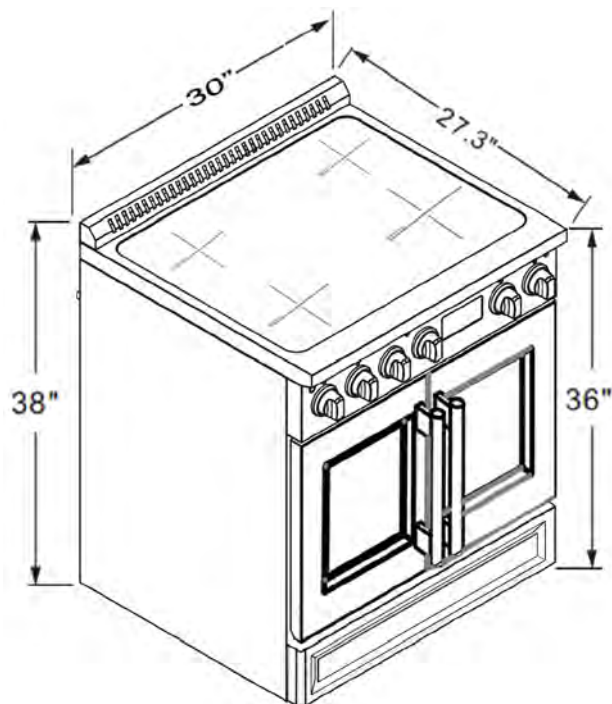
	30 inch	36 inch
A	28" (715)	34" (866)

### **⚠ WARNING**

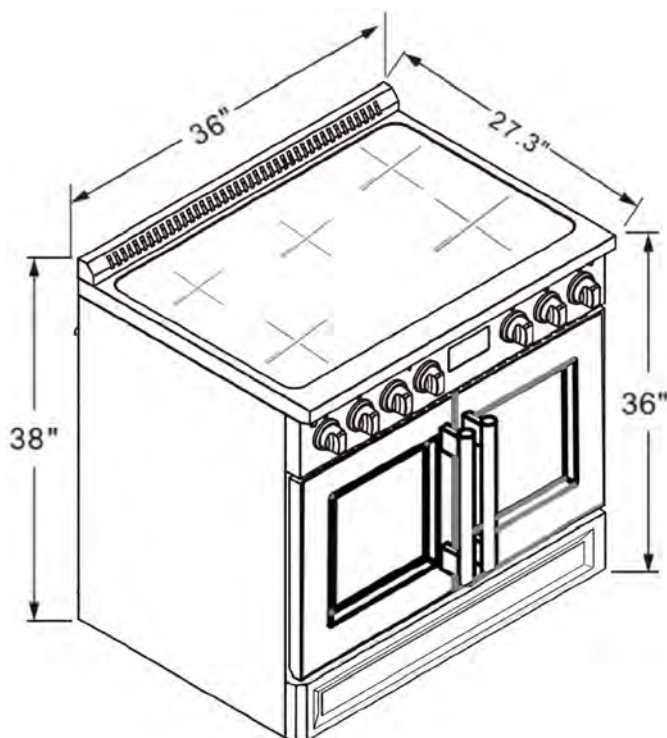
Veillez noter que la hauteur maximale peut varier si vous ajustez la hauteur des pieds de l'appareil. Pour obtenir des mesures précises, nous vous recommandons de vous référer à l'objet réel plutôt que de vous fier uniquement à des documents de référence.

## Dimensions du produit et armoires Modèle :

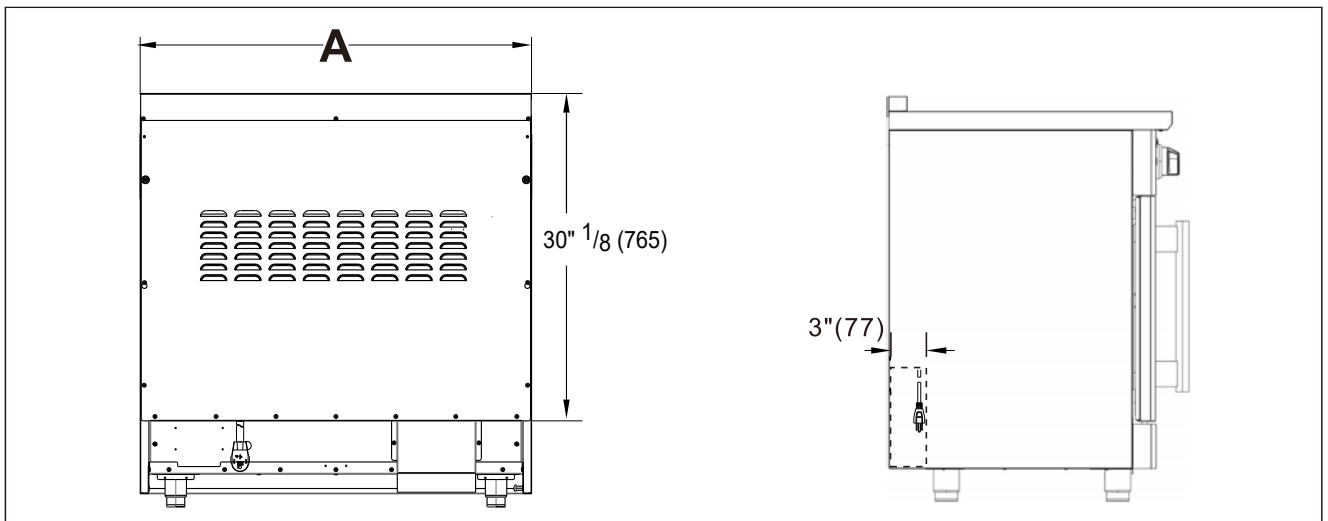
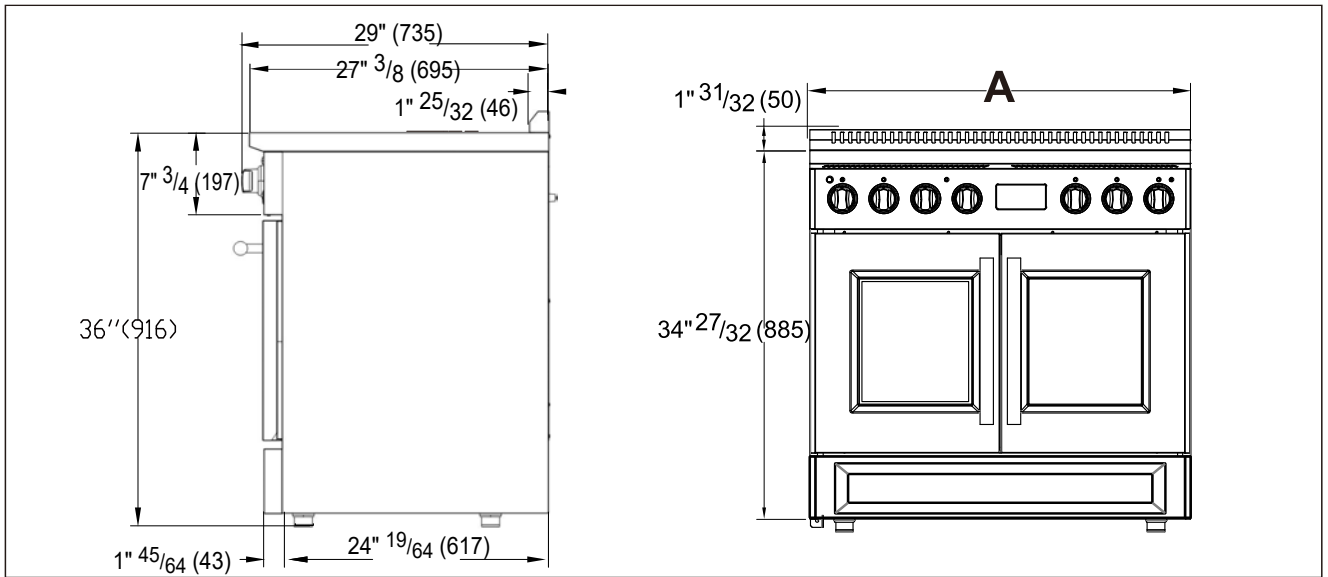
FFSIN0950-30 \ FFSIN0950-30BLK \ FFSIN0950-30WHT



Modèle : FFSIN0950-36 \ FFSIN0950-36BLK \ FFSIN0950-36WHT



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. Pour ce faire, il suffit de surélever l'appareil à l'aide des broches de réglage situées sur les pieds.

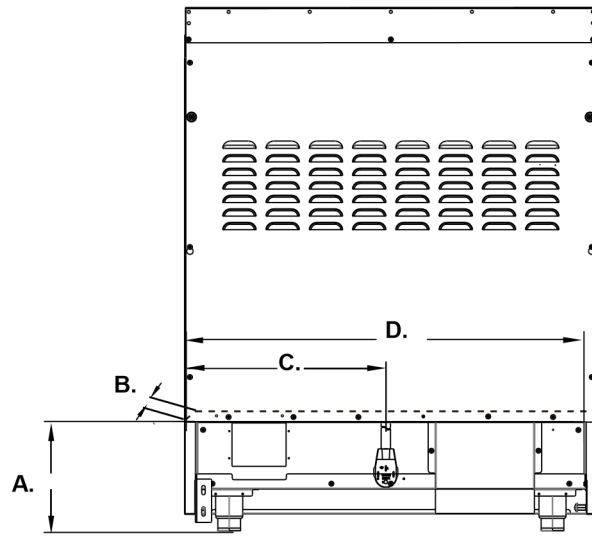


**Plaque en caoutchouc mural**

1/ Détournez les deux tours sur le dos de la machine.  
2/ Instalez un tampon en caoutchouc de partition.

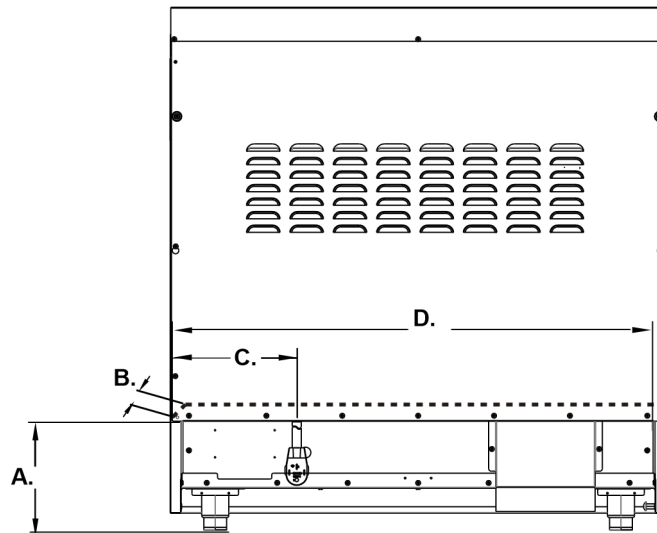
	<b>30 Pouces</b>	<b>36 Pouces</b>
<b>A</b>	30"(763)	36"(915)

Modèle : FFSIN0950-30 \ FFSIN0950-30BLK \ FFSIN0950-30WHT



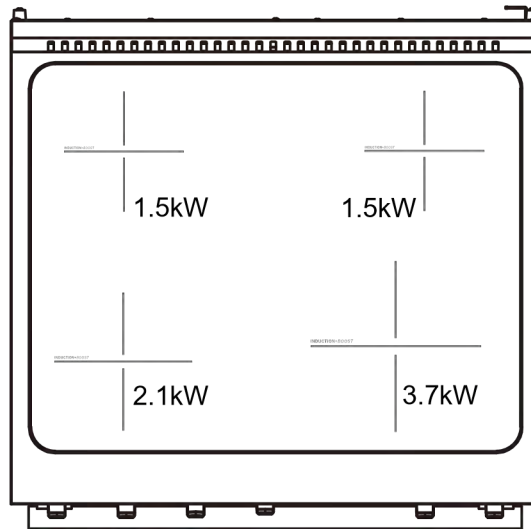
A	B	C	D
La hauteur minimale de la table de cuisson est de 7" 4/5 (199mm) Max. 9" 1/2 (242mm)	3" (77mm)	15" 1/5 (387mm)	28" (715mm)

Modèle : FFSIN0950-36 \ FFSIN0950-36BLK \ FFSIN0950-36WHT

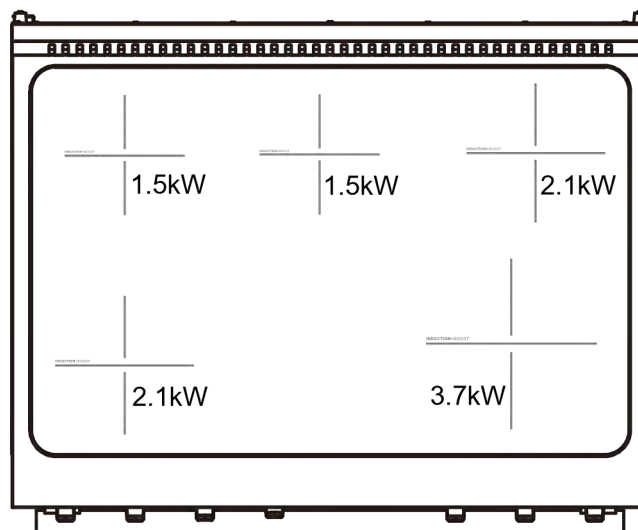


A	B	C	D
La hauteur minimale de la table de cuisson est de 7" 4/5 (199mm) Max. 9" 1/2 (242mm)	3" (77mm)	9" 4/5 (250mm)	34" (866mm)

## TABLE DE CUISSON



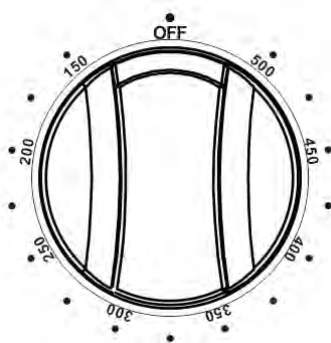
Modèle:FFSIN0950-30 \ FFSIN0950-30BLK \ FFSIN0950-30WHT



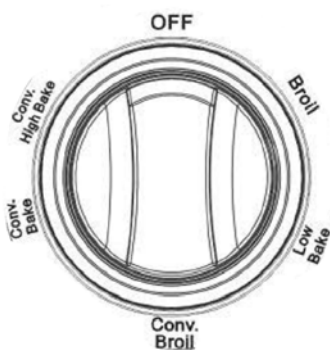
Modèle:FFSIN0950-36 \ FFSIN0950-36BLK \ FFSIN0950-36WHT

## FONCTIONS DU FOUR ÉLECTRIQUE

Diverses fonctions du four offrent à l'utilisateur un fonctionnement polyvalent afin d'obtenir différents résultats de cuisson.



(Bouton de réglage de température)



(Bouton de fonctions du four)

### CONV. HIGH BAKE (CUISSON ÉLEVÉE PAR CONVECTION)

L'élément chauffant interne Bake (1000w), Bake (2000w) et le ventilateur travaillent ensemble sous cette fonction pour chauffer plus rapidement et réduire le temps de cuisson à des températures plus basses. L'air chaud circule uniformément dans la cavité du four, ce qui permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Idéal pour la cuisson, cuisson jusqu'à 3 niveaux. La température est réglée sur 250 ° F à la température maximale.

### CONV. BAKE (CUISSON PAR CONVECTION)

Le bas (2000w), l'élément chauffant arrière (1500W) et le ventilateur travaillent ensemble sous cette fonction. La chaleur est répartie autour du four pour une cuisson supplémentaire au fond des aliments. La température est réglée sur 250 ° F à la température maximale.

### Guide de démarrage rapide pour la cuisson des fours de la gamme professionnelle !

La fonction Conv. Bake permet d'obtenir rapidement un résultat de cuisson plus uniforme qu'un four conventionnel (seal).

Le préchauffage n'est pas nécessaire. Ce réglage est idéal pour la cuisson par lots ou pour un repas complet. Il est fortement recommandé pour tout style de cuisson, ou pour le préchauffage.

### CONV. BROIL (GRILLAGE PAR CONVECTION)

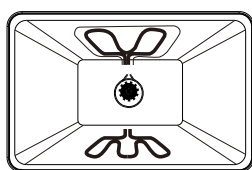
Le barbecue interne supérieur (1000w), le barbecue externe supérieur (1800w) et le ventilateur fonctionnent avec cette fonction. Répartissez la chaleur uniformément autour du four pour une cuisson plus rapide et meilleure. Pour la cuisson de gros morceaux de viande ou de volaille à un niveau. Convient au brunissement. Réglez la température sur "max" pour la cuisson. L'intérieur de l'élément chauffant émet moins de lumière que l'extérieur est normal, c'est la différence de puissance

### LOW BAKE (CUISSON BASSE)

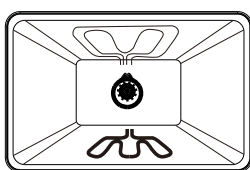
L'élément chauffant inférieur (2000w) fonctionne sous cette fonction. Cuisson à un niveau. Idéal pour gâteaux, muffins, pizzas et plats d'œufs délicats. La température est réglée sur 250 ° F à la température maximale.

### BROIL (GRILLAGE)

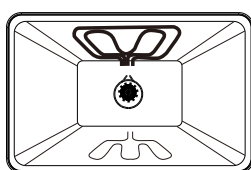
Les éléments chauffants barbecue interne (1000w) et barbecue externe (1800w) sur le dessus fonctionnent avec cette fonction. Il fournit de la chaleur radiante directe aux aliments. Pour la cuisson de grandes quantités d'aliments, la cuisson est plus rapide que la fonction de cuisson normale. Réglage de la température maximale. En raison de la puissance différente, il est normal que la luminosité à l'intérieur du gril soit plus faible qu'à l'extérieur.



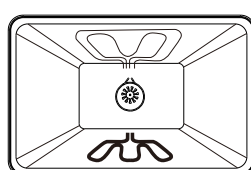
CONV. HIGH BAKE



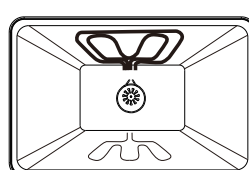
CONV BAKE



CONV BROIL



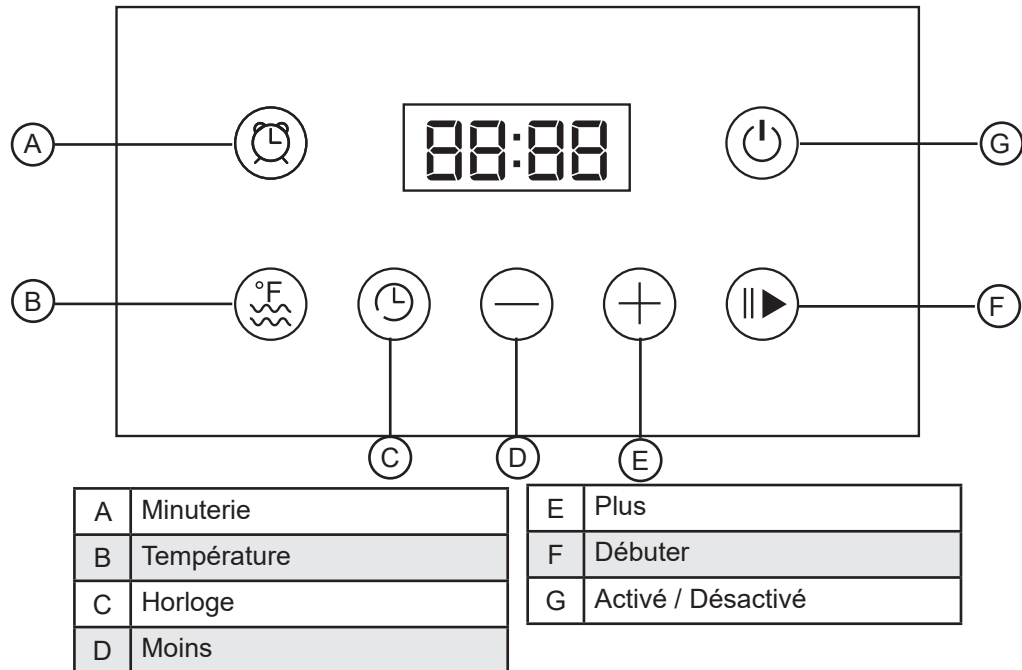
LOW BAKE



BROIL

## A ichage numérique

Lorsque vous branchez la cuisinière pour la première fois ou lorsque l'alimentation est rétablie, l'écran affiche 88:88 et u signal sonore retentit.



### Minuterie

Appuyez sur la touche TIMER pour accéder au réglage. L'écran affiche 03:00. Réglez l'heure en appuyant sur les boutons UP ou DOWN (00-24), puis appuyez sur TIMER et répétez les étapes pour les minutes (00-59). Pour confirmer le réglage, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche TIMER ou d'attendre environ 5 secondes. Pour arrêter le réglage de la minuterie, il suffit de maintenir la touche TIMER enfoncée pendant 3 secondes.

### Sous Vide

- **Étape 1 :** Appuyez sur la touche TEMPERATURE pour lancer le réglage de la fonction sous vide. L'écran affiche 104°F. Réglez la température en appuyant sur les boutons UP ou DOWN (104°F-212°F). Lorsque vous avez terminé, appuyez à nouveau sur le bouton TEMPERATURE ou attendez environ 5 secondes pour confirmer le réglage de la température
- **Étape 2 :** Appuyez sur la touche TIMER pour régler le temps de cuisson. L'écran affiche 03:00. Réglez l'heure en appuyant sur les boutons UP ou DOWN (00-24), puis appuyez sur TIMER et répétez les étapes pour les minutes (00-59). Pour confirmer le réglage, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche TIMER ou d'attendre environ 5 secondes.
- **Étape 3 :** Appuyez sur START pour accéder à la fonction de sous-vide. L'élément chauffant du four et le ventilateur fonctionnent ensemble, l'écran affichant le temps restant et la température du four en temps réel toutes les 5 secondes. Lorsque le four est en mode de cuisson sous vide, répétez les étapes 1 et 2 pour ajuster la température ou la durée si nécessaire. Appuyez sur START pour accéder à nouveau à la fonction sous-vide. Pour quitter la fonction sous vide, il suffit de maintenir la touche START pendant 3 secondes.

**Remarque :** Réglez toujours la température en priorité afin d'utiliser la fonction sous vide. Régler la minuterie avant de régler la température ne permet pas de faire fonctionner la fonction sous vide.

### Attention :

La cuisson sous vide ne peut pas être utilisée en même temps que le mode de cuisson normal. Si le bouton est allumé, la fonction sous-vide ne peut pas être utilisée. La cuisson normale ne peut pas non plus être utilisée lorsque la fonction sous vide fonctionne.

### Horloge

Appuyez sur la touche CLOCK pendant environ 3 secondes pour accéder au réglage. L'écran affiche 12:00.

Réglez l'heure en appuyant sur les boutons UP ou DOWN (01-12), puis appuyez sur CLOCK et répétez les étapes pour les minutes (00-59). Pour confirmer le réglage, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche CLOCK ou d'attendre environ 5 secondes.

Autre fonction :

1. Une pression prolongée sur le bouton UP ou DOWN peut accélérer le réglage.
2. Lorsque vous utilisez la fonction sous-vide, appuyez simultanément sur les boutons UP et DOWN pour faire varier la température entre °F et °C.
3. Appuyez sur la touche POWER pendant 3 secondes pour activer la fonction de verrouillage des enfants, et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes supplémentaires pour désactiver la fonction de verrouillage des enfants.

## UTILISATION DES APPAREILS 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'évent du four fait fondre ou s'enflammer des objets, il est recommandé de ne jamais cuisiner directement sur la surface en verre.
- **NE JAMAIS CUISINER DIRECTEMENT SUR LE VERRE, TOUJOURS UTILISER DES USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS.**

## BOUTON DE RÉGLAGE 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 et de tourner le bouton 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** sur la position de réglage.

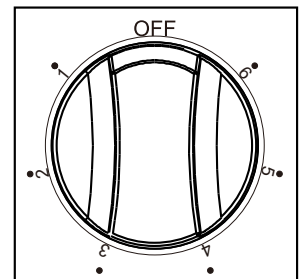
Votre série est équipée de quatre ou cinq unités de surface de différentes tailles. La table de cuisson est disponible en trois tailles : 7 pouces, 8 pouces et 10 pouces. Le dispositif de commande des surfaces est facile à utiliser. Il suffit d'enfoncer le bouton et de le tourner dans la position souhaitée.

Modèle:FFSIN0950-30 \ FFSIN0950-30BLK  
FFSIN0950-30WHT

Modèle:FFSIN0950-36 \ FFSIN0950-36BLK  
FFSIN0950-36WHT

- 7" : 1500 W×2
- 8" : 2100 W
- 10" : 3700 W

- 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 entraîner une réduction de la puissance fournie à l'ustensile de cuisson.

**IMPORTANT : Pour allumer l'appareil, appuyez toujours légèrement sur le bouton de commande vers l'intérieur, puis tournez-le.**

**POUR ÉVITER DE TROP CUIRE, RETIREZ LES CASSEROLES DE LA TABLE DE CUISSON LORSQUE LES ALIMENTS SONT CUITS. ÉVITEZ DE PLACER DES OBJETS SUR LA TABLE DE CUISSON JUSQU'À CE QU'ELLE 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. Les enfants auront ainsi plus de mal à atteindre les casseroles et les poêles.

## Friteuse À Air

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



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.

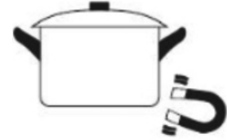
### Conseils :

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 témoin lumineux ne clignote pas à l'affichage et l'eau chauffe, la poêle est adaptée.



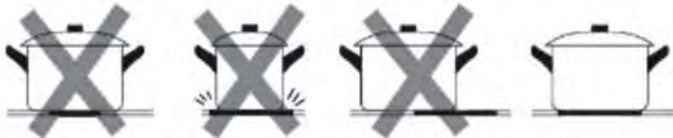
- Les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.

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.



## Éclairage du four

L'éclairage du four est commandé par un interrupteur situé sur le panneau de commande.


L'éclairage peut être utilisé pendant la cuisson ou le nettoyage du four.

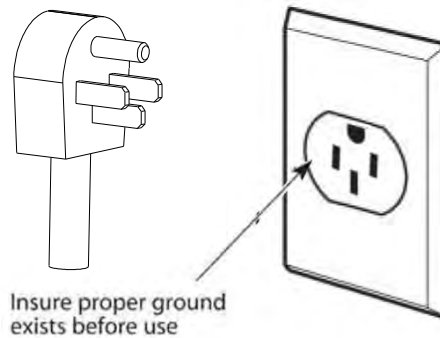
**⚠ WARNING** Vérifiez que l'alimentation est débranchée de la boîte électrique avant de remplacer l'ampoule

l'ampoule. Laissez le four refroidir complètement, puis dévissez le couvercle de l'éclairage et retirez l'ampoule en la dévissant de la douille. Remplacez-la par une ampoule halogène de 40 watts.

## ENTRETIEN ET MAINTENANCE

### RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

 <b>AVERTISSEMENT</b>
<b>NT</b>

<b>Risque de choc électrique</b> 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. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.



**Important : avant toute opération de nettoyage et d'entretien, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.**

Il est conseillé de nettoyer l'appareil lorsqu'il est froid et surtout de nettoyer 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 tomate, le vinaigre, etc. sont laissées sur l'émail pendant une longue période, elles le graveront et le rendront opaque.

### ÉLÉMENTS EN ACIER INOXYDABLE

L'acier inoxydable peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Pour les salissures difficiles, utilisez un produit non abrasif spécifique 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. Lorsque le four est chaud, essuyez les parois intérieures avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse très chaude ou d'un autre produit approprié.

## PROBLÈMES AVEC VOTRE CUISINIÈRE À INDUCTION ?

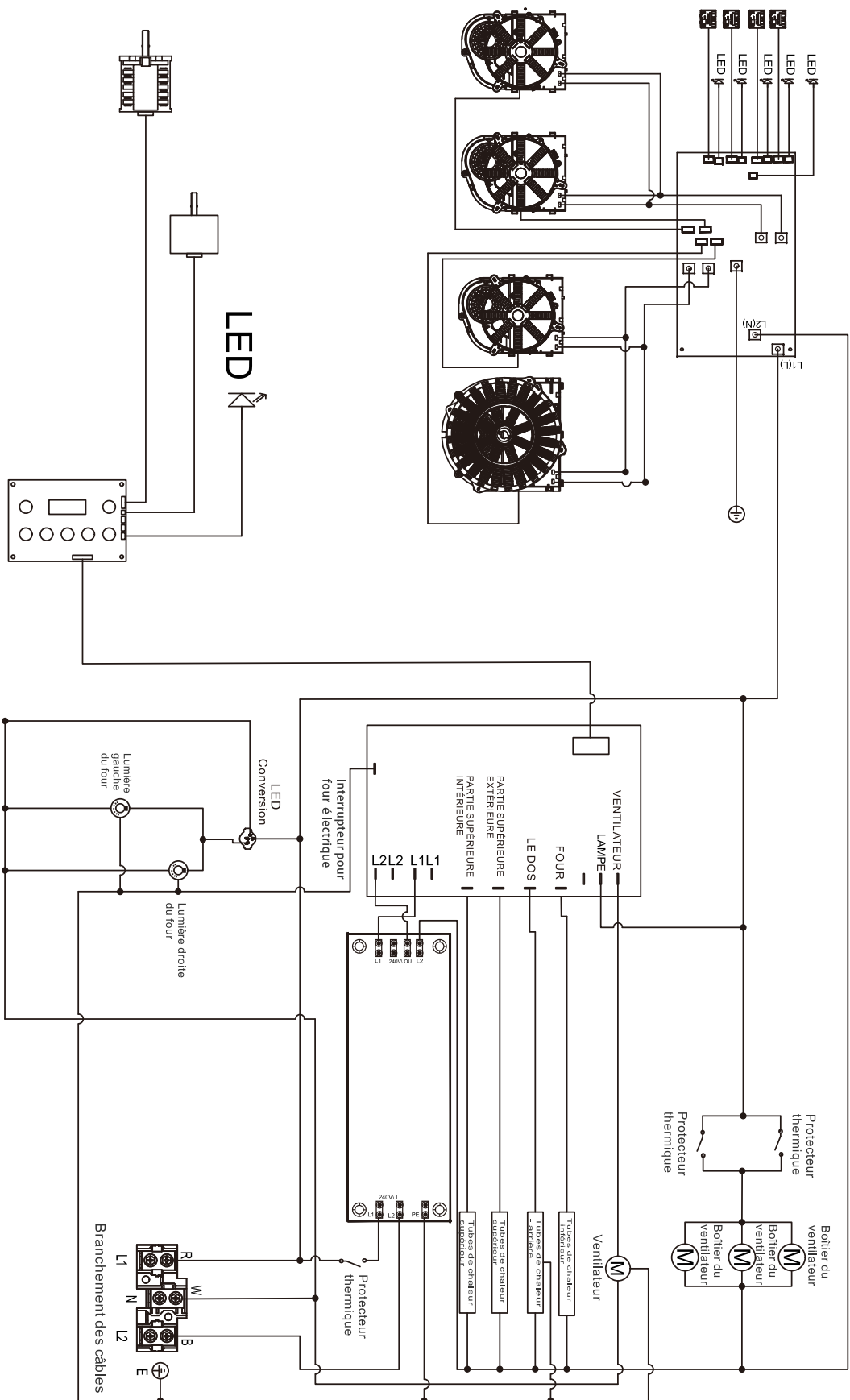
Vous pouvez résoudre facilement de nombreux problèmes courants liés aux appareils électroménagers, ce qui vous permettra d'économiser le coût d'une éventuelle intervention. Essayez les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre le problème avant d'appeler le service après-vente.

### GUIDE DE DÉPANNAGE

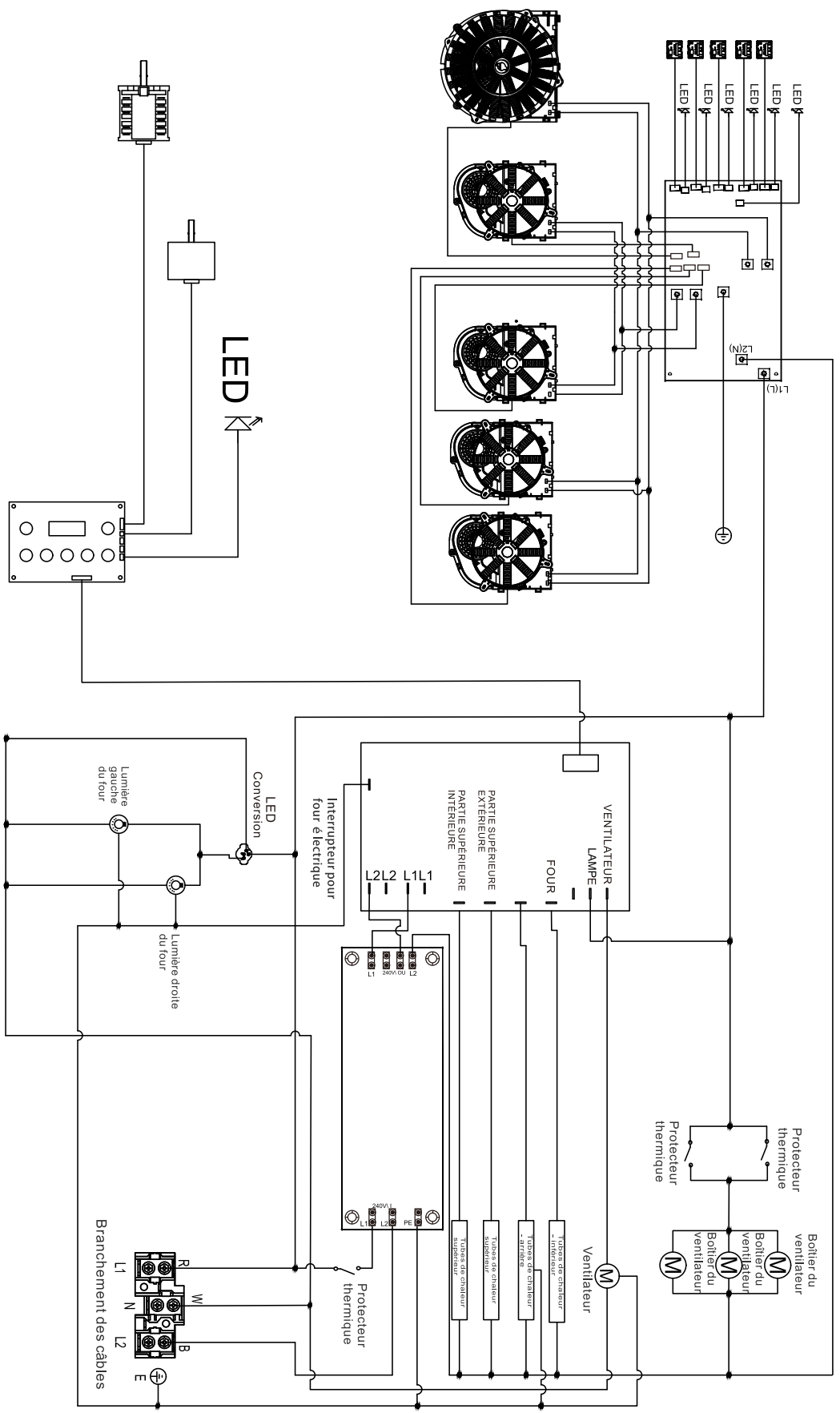
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
Les appareils de surface ne maintiennent pas l'ébullition ou la vitesse de friture n'est pas suffisante	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vous devez utiliser des casseroles parfaitement plates. Le fond des casseroles doit correspondre au diamètre de l'unité de surface sélectionnée.</li></ul>
Les aliments cuisent lentement	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisation d'ustensiles de cuisine inappropriés.</li></ul>
Les appareils de surface ne fonctionnent pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vous avez fait sauter un fusible domestique ou déclenché un disjoncteur.</li><li>• Les appareils de cuisson ne sont pas branchés à fond.</li><li>• Les boutons de commande ne sont pas réglés correctement.</li></ul>
Les boutons de commande ne tournent pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• S'il s'agit d'un bouton de commande d'unité de surface, vous ne l'enfoncez pas avant de le tourner.</li><li>• S'il s'agit du bouton de commande du four, vous essayez de tourner le bouton dans la mauvaise direction.</li></ul>
La lumière du four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'ampoule est mal fixée ou défectueuse.</li><li>• L'interrupteur de l'éclairage du four est cassé.</li></ul>
Le four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vous avez fait sauter un fusible domestique ou déclenché un disjoncteur.</li><li>• Les boutons de commande ne sont pas réglés correctement.</li></ul>
Les aliments ne grillent pas correctement	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le bouton de commande du four n'est pas réglé sur Broil.</li><li>• La position de la grille utilisée n'est pas la bonne.</li><li>• Les ustensiles de cuisine ne sont pas adaptés à la cuisson au gril.</li><li>• Le thermostat du four est défectueux.</li></ul>
Les aliments ne cuisent pas correctement	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le bouton de commande du four n'est pas réglé correctement.</li><li>• La position de la grille est incorrecte.</li><li>• Une batterie de cuisine incorrecte ou de taille inappropriée est utilisée.</li><li>• Le thermostat du four est défectueux.</li></ul>

# SCHÉMA DE CÂBLAGE

Modèle: FFSIN0950-30 \ FFSIN0950-30BLK \ FFSIN0950-30WHT



**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.



**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.



POUR  
**SERVICE RAPIDE**  
COURRIEL À **INFO@FORNO.CA** 

Service client : Appelez le 1-866-231-8893 ou envoyez un courriel à : [info@forno.ca](mailto:info@forno.ca)