



**FORNO**<sup>®</sup>  
*Espresso*



**CUISINIÈRE À INDUCTION**  
**NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE**  
FFSIN0905-30BLK | FFSIN0905-30WHT

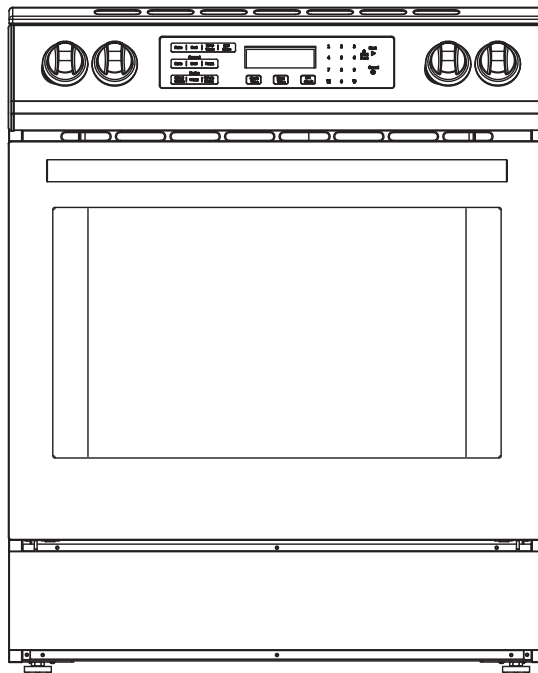
# MANUEL D'INSTRUCTIONS

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les soigneusement. Si vous suivez les instructions, votre appareil vous donnera satisfaction pendant de nombreuses années.

## TABLE DES MATIÈRES

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Service clientèle                        | 32 |
| Avertissement                            | 33 |
| Consignes de sécurité importantes        | 35 |
| Noms des pièces et accessoires           | 36 |
| Panneau de contrôle                      | 37 |
| Mode d'emploi (suite)                    | 38 |
| • Minuterie .....                        | 39 |
| • Temps de cuisson .....                 | 39 |
| • Départ différé .....                   | 39 |
| • Réglage .....                          | 40 |
| • Fonction de la touche enfant .....     | 40 |
| • Message d'alarme d'erreur .....        | 40 |
| • Table de cuisson .....                 | 41 |
| • Préchauffage .....                     | 41 |
| Modes de cuisson :                       |    |
| • Cuisson .....                          | 41 |
| • Griller .....                          | 42 |
| • Chaud / Épreuve .....                  | 43 |
| Modes de convection :                    |    |
| • Cuisson de convection .....            | 44 |
| • Griller de convection .....            | 45 |
| • Rôti de convection .....               | 46 |
| • Convection Conversion.....             | 47 |
| Entretien de la cuisinière:              |    |
| • Nettoyage .....                        | 48 |
| • Auto-nettoyage du four .....           | 49 |
| • Démontage de la porte du four .....    | 50 |
| • Remplacement de la lampe du four ..... | 52 |
| Dépannage                                | 53 |
| Garantie                                 | 57 |

## CUISINIÈRE À INDUCTION



NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE  
FFSIN0905-30BLK | FFSIN0905-30WHT

## Service 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.

Notez ces informations ci-dessous pour référence ultérieure.

### Informations sur le produit

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_

Adresse et téléphone pour l'achat : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

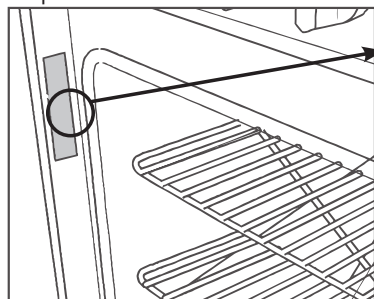
### Informations sur les services

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.

Emplacement du modèle et du numéro de série



Numéro de série

Numéro de modèle

### Services au Canada et aux États-Unis

Gardez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. Vous pouvez également trouver toutes les informations nécessaires en ligne sur le site [www.forno.ca](http://www.forno.ca).

Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin d'aide, veuillez consulter notre site web ou envoyer un courrier électronique à l'adresse suivante : [info@forno.ca](mailto:info@forno.ca)

En cas de problème, veuillez contacter le service clientèle de FORNO. Veuillez noter qu'un dépannage avec un représentant du service clientèle sera nécessaire avant de pouvoir envoyer un fournisseur de services. 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.



## **AVERTISSEMENT** POUR VOTRE SÉCURITÉ

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 du symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent vous tuer ou vous blesser, ainsi que d'autres personnes. Tous les messages de sécurité sont suivis du symbole d'alerte de sécurité et des mots "DANGER", "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION". Ces mots signifient :



**DANGER**

- Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas **immédiatement** les instructions



**ATTENTION**

- Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas les instructions.



**AVERTISSEMENT**

- Situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

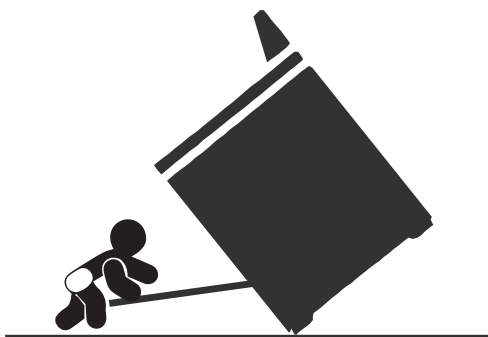
Tous les messages de sécurité vous indiquent quel est le danger potentiel, comment réduire les risques de blessure et ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.



**AVERTISSEMENT** : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment [le plomb, le plomb et le composé de plomb, qui sont connus de l'État de Californie pour provoquer des cancers et des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site [www.P65Warning.ca.gov](http://www.P65Warning.ca.gov).

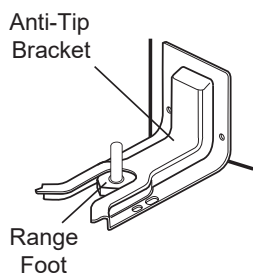


## **AVERTISSEMENT** POUR VOTRE SÉCURITÉ



### Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut basculer et être tué.
- Installer le support anti-basculement au sol ou au mur conformément aux instructions d'installation.
- Faire glisser la cuisinière vers l'arrière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière soit engagé dans la partie inférieure du support anti-basculement.
- Réengager le support anti-basculement si la portée est déplacée.
- N'utilisez pas la cuisinière si le support anti-basculement n'est pas installé et engagé.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.



S'assurer que le support anti-basculement est installé :

- Faire glisser la gamme vers l'avant.
- Vérifiez que le support anti-basculement est solidement fixé au sol et au mur.
- Faire glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous le support anti-basculement.

## Consignes de sécurité importantes

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

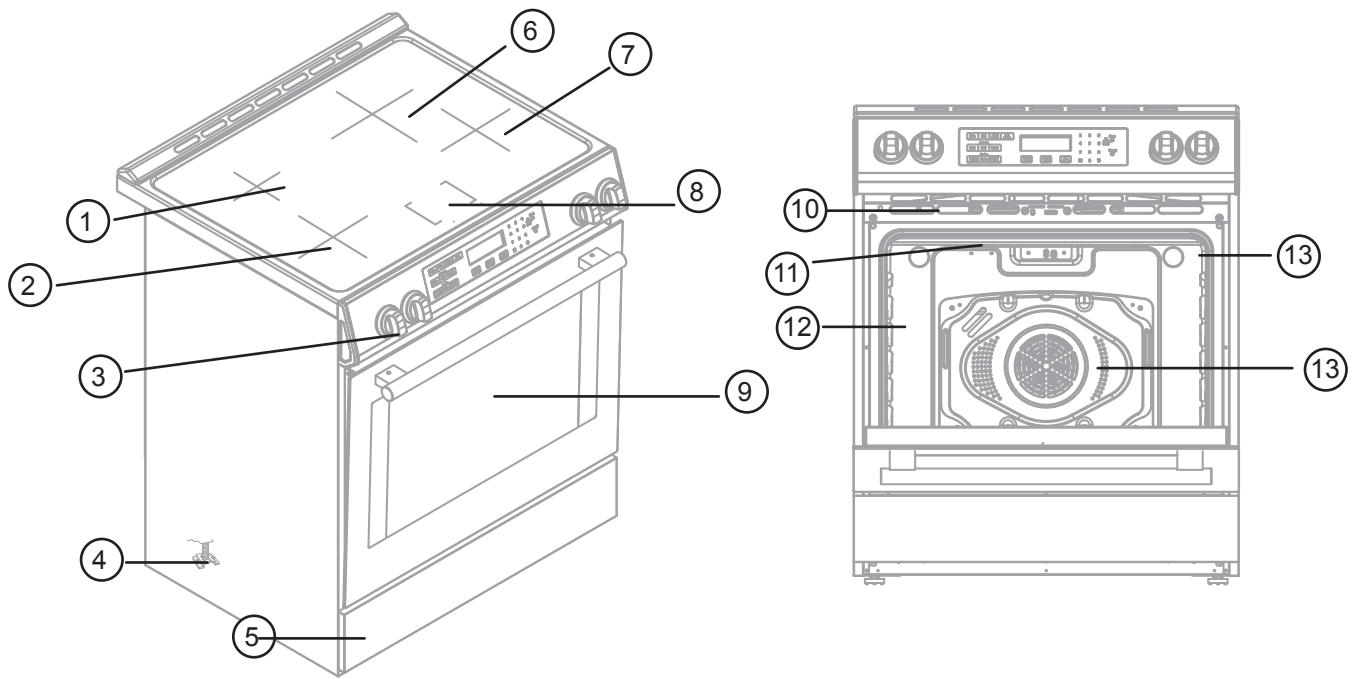
• **AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, CELLE-CI DOIT ÊTRE SÉCURISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER QUE LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, FAITES GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'AVANT, VÉRIFIEZ QUE LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT EST BIEN FIXÉ AU SOL DERRIÈRE LA CUISINIÈRE, ET FAITES GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'ARRIÈRE JUSQU'À CE QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT.**

- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez JAMAIS cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT** : 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. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en feuille d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- **ATTENTION** : Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur la protection arrière de la cuisinière - les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre les objets peuvent se blesser gravement.
- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS** - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans les zones où la cuisinière est utilisée. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque du champ de tir.
- Porter des vêtements appropriés - Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation du champ de tir.
- Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de la cuisinière, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité d'unités de surface.
- **NE PAS UTILISER D'EAU** sur les feux de graisse - Éteindre le feu ou les flammes, utiliser un extincteur à poudre ou à mousse.
- Veillez à ce que vos supports de casseroles soient secs. - Des maniques humides ou mouillées posées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser le porte-pot toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux.
- **NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES PROCHES DES UNITÉS** - Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones situées à proximité des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir. Parmi ces zones figurent la table de cuisson et les surfaces en face de la table de cuisson.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des températures élevées - L'ébullition provoque des fuites de fumée et de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson émaillés - Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en

faïence ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur le dessus de la cuisinière sans se briser en raison de brusques changements de température.

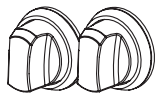
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser les unités de surface adjacentes - Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être placée de manière à être tournée vers l'intérieur et à ne pas dépasser les unités de surface adjacentes.
  - Nettoyer le plan de cuisson avec précaution - Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer des liquides renversés sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
  - **ATTENTION** : Lors de l'ouverture de la porte, placez-vous sur le côté de la cuisinière et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
  - Ne pas chauffer les récipients alimentaires non ouverts. - L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
  - Veillez à ce que les conduits d'évacuation du four ne soient pas obstrués.
  - Placement des grilles du four - Placez toujours 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, ne laissez pas le porte-pot en contact avec la grille chauffée.
  - **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec eux avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, notamment les ouvertures de ventilation du four et les surfaces situées à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.
  - Installation correcte - La cuisinière, une fois installée, doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70. Au Canada, la cuisinière doit être mise à la terre conformément au Code canadien de l'électricité. Assurez-vous que la cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un technicien qualifié.
  - Débrancher l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien de l'appareil.
  - Des blessures peuvent résulter d'une mauvaise utilisation des portes ou des tiroirs de l'appareil, par exemple en marchant, en s'appuyant ou en s'asseyant sur les portes ou les tiroirs.
  - Entretien - Maintenez la zone de la cuisinière dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
  - Pour les unités avec capot de ventilation
  - Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
  - Lors de la cuisson flambée sous la hotte, allumez le ventilateur.
- LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS Avertissements de la Proposition 65 de l'État de Californie : AVERTISSEMENT : Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme étant cancérigènes. AVERTISSEMENT : Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme pouvant provoquer des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

## Noms des pièces et accessoires



| Numéros | Pièces détachées                           | REMARQUE                                                                                         |
|---------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       | Brûleur arrière gauche:1200 / 1500W(boost) | Taille de la zone de chauffage: 140mm<br>La plupart de taille appropriée de casserole: 140-160mm |
| 2       | Brûleur avant gauche:1800 / 2100W(boost)   | Taille de la zone de chauffage: 185mm<br>La plupart de taille appropriée de casserole: 180-200mm |
| 3       | Panneau de contrôle                        | NA                                                                                               |
| 4       | Support anti-basculement                   | NA                                                                                               |
| 5       | Plaque d'appui                             | NA                                                                                               |
| 6       | Brûleur arrière droit:2300 / 3000W(boost)  | Taille de la zone de chauffage: 185mm<br>La plupart de taille appropriée de casserole: 180-200mm |
| 7       | Brûleur avant droit:1200 / 1500W(boost)    | Taille de la zone de chauffage: 140mm<br>La plupart de taille appropriée de casserole: 140-160mm |
| 8       | Feux indicateurs de surface chaude         | NA                                                                                               |

| Numéros | Pièces détachées                         |
|---------|------------------------------------------|
| 9       | Porte du four Fenêtre                    |
| 10      | Évent de four                            |
| 11      | Élément de grill                         |
| 12      | Joint de porte                           |
| 13      | Élément inférieur (non visible)          |
| 14      | Lumière du four                          |
| 15      | Plaque des numéros de modèle et de série |
| 16      | Ventilateur de convection                |



8x Boutons de forno

(Acier inoxydable 4x et laiton antique 4x)



8x lunette

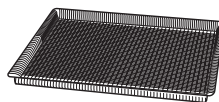
(Acier inoxydable 4x et laiton antique 4x)



2x Poignée de porte Forno  
(Acier inoxydable et laiton antique)



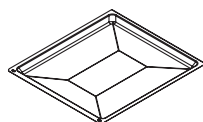
1x Dossieret



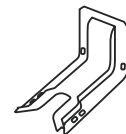
1x Panier à friture



2x Racks



1x Bac de récupération



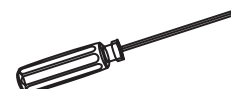
1x Support anti-basculement



5x Vis (M4\*8)  
(Pour l'installation du dossieret noir)



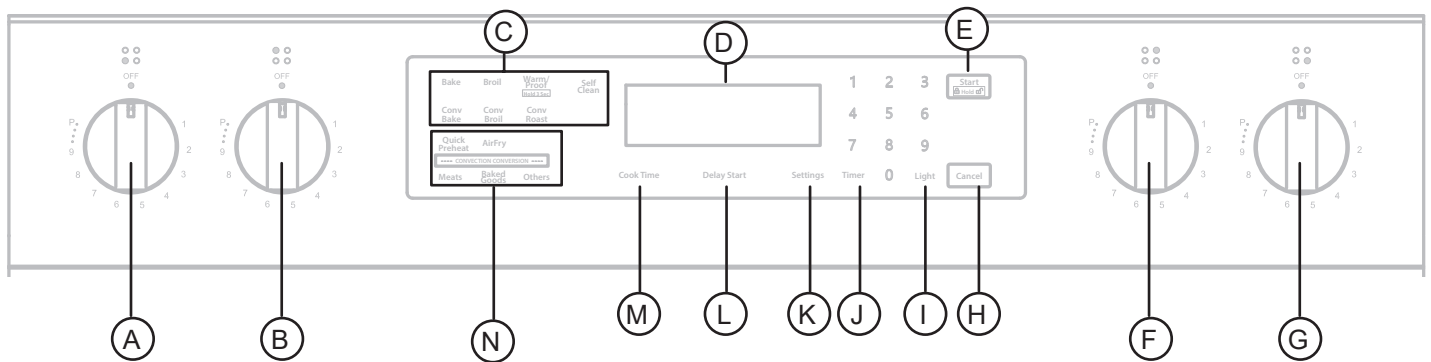
2 vis (M5\*45)  
(Pour le support anti-basculement)



1x Outil à main

**REMARQUE:** En laiton antique / Boutons en laiton antique uniquement pour les unités blanches et noires.

## Panneau de contrôle



| Numéros | Pièces détachées                                              |
|---------|---------------------------------------------------------------|
| A       | Brûleur avant gauche                                          |
| B       | Brûleur arrière gauche                                        |
| C       | Modes de cuisson                                              |
| D       | Écran d'affichage LED                                         |
| E       | Démarrage / Verrouillage des commandes (maintenir 3 secondes) |
| F       | Brûleur arrière droit                                         |
| G       | Brûleur avant droit                                           |

| Numéros | Pièces détachées  |
|---------|-------------------|
| H       | Annuler           |
| I       | Lumière           |
| J       | Minuterie         |
| K       | Paramètres        |
| L       | Démarrage différé |
| M       | Temps de cuisson  |
| N       | Modes prédéfinis  |

## Instructions d'utilisation

| Four                                                                |                             |                              |                       |                      |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Mode de fonctionnement                                              | Température par défaut (°F) | Plage réglable (°F)          | Phase de préchauffage |                      |
| Cuisson                                                             | 350°F (177°C)               | 170-550°F (77-288°C)         | Oui                   |                      |
| Cuisson                                                             | Hi: 550°F (288°C)           | Hi-Lo: 450-550°F (233-288°C) | Non                   |                      |
| Preuve<br>(Appuyer pendant 3 secondes sur Mode chaud (température)) | 100°F (38°C)                | 80-120°F (27-49°C)           | Non                   |                      |
| Chaud                                                               | 140°F(60°C)                 | 140-210°F (27-49°F)          | Non                   |                      |
| CONV.<br>Mode                                                       | Conv. cuisson               | 325°F(163°C)                 | 170-500°F (60-99°C)   | Oui                  |
|                                                                     | Conv. griller               | 450°F (233°C)                | 170-550°F (77-288°C)  | Non                  |
|                                                                     | Conv. Rôti                  | 325°F (163°C)                | 170-550°F (77-288°C)  | oui                  |
|                                                                     | Prédéfini                   | 1. Viandes                   | 350°F (177°C)         | 170-500°F (77-288°C) |
| 2. Produits de boulangerie                                          |                             |                              |                       |                      |
| 3. Autres                                                           |                             |                              |                       |                      |
| Friture à l'air                                                     | 420°F (216°C)               | 340-450°F (149-233°C)        | Oui                   |                      |
| Auto-nettoyage                                                      | N/A                         | Noyau jusqu'à 806°F (430 °C) | Non                   |                      |
| Nettoyage à la vapeur                                               | N/A                         | N/A                          | Non                   |                      |

Note : L'étape de préchauffage indique si l'affichage en temps réel de la température est nécessaire.

- Il y a une phase de préchauffage : Lorsque la température réelle à cœur du four est inférieure à 170°F, l'interface affiche Lo.
- Lorsque la température réelle à cœur du four est supérieure ou égale à 170°F, l'interface affiche la température en temps réel.
- Lorsque la température à cœur du four atteint la valeur réglée, l'interface affiche toujours la valeur de la température réglée.
- Phase de non-préchauffage : la valeur de la température réglée est toujours affichée sur l'interface de chauffage du four depuis le début.

## Mode d'emploi (suite)

Ce four multifonction combine les fonctions des modes de cuisson traditionnels et les fonctions des modes de convection modernes assistés par ventilateur dans un seul et même four. Utilisez la commande du mode de cuisson, située sur le panneau de commande, pour sélectionner le mode du four.

**IMPORTANT :** Au cours d'un cycle, les éléments chauffants s'éteignent lorsque la porte du four est ouverte et restent éteints jusqu'à ce que la porte soit refermée. Pour maintenir la température du four, limitez l'ouverture des portes pendant la cuisson.

### Utiliser le four pour la première fois :

1. Veillez à ce que tous les emballages soient retirés à l'intérieur de la cavité du four. Avant de commencer, assurez-vous que la porte est bien fermée.
2. Appuyez sur le bouton de la fonction de cuisson sur le panneau de commande. L'écran s'allume et affiche la température et la durée de cuisson par défaut.
3. Réglez la température à 500°F(260°C) en appuyant sur le clavier numérique du panneau de commande. En cas de dépassement, un son invalide "didi" est émis lorsque l'on appuie sur le bouton de démarrage.
4. Cliquez sur "Démarrer" pour commencer l'opération. **REMARQUE :** Lorsque la température réelle du cœur du four est inférieure à 170°F, la température sur l'écran numérique affichera "Lo". Lorsque la température réelle du cœur du four est supérieure à 170°F, l'interface affiche la température actuelle en temps réel. Une fois que la température à cœur a atteint la valeur réglée, l'écran affiche la valeur réglée et ne passe plus en temps réel.
5. Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes avec la porte fermée et sans aliments dans la cavité.
6. Éteignez le four, puis ouvrez la porte du four pour le laisser refroidir. **REMARQUE :** Toute odeur pouvant être détectée lors de cette première utilisation est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four pendant son stockage.

### Généralités :

**IMPORTANT :** Ne placez rien, y compris des plats, des feuilles d'aluminium et des plaques de four, sur le fond du four lorsqu'il fonctionne, afin d'éviter d'endommager l'émail.

1. Placez les ustensiles de cuisson contenant des aliments sur l'une ou les deux étagères fournies avec le four.
2. Fermer la porte du four,

**REMARQUE :** Le four ne peut pas être réglé lorsque la porte est ouverte.

3. Appuyez sur le mode de cuisson souhaité ie. CUIRE.
4. Régler le four à la température souhaitée.
5. Appuyer sur START.

### Minuterie :

Il y a deux façons de configurer une minuterie.

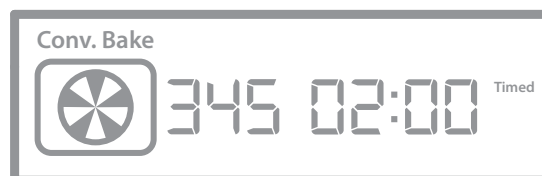
Mise en place 1 :

Appuyez sur la touche "TIMER" du panneau de commande et l'écran d'affichage indiquera (--:--). Appuyez sur les chiffres du clavier jusqu'à l'heure que vous souhaitez utiliser, puis appuyez à nouveau sur la touche Timer pour l'activer. La plus longue durée autorisée est de 12 heures.



Set up 2 : Pour que la minuterie soit activée pendant le fonctionnement du four.

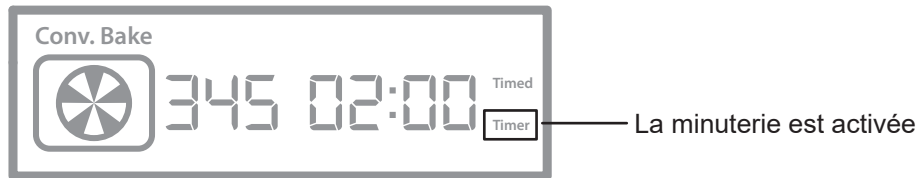
1. Sélectionnez le mode et la température du four souhaités.



2. L'écran affiche "02:00". Par défaut, le four dispose d'un "temps de cuisson" réglé sur 2 heures. Vous pouvez toujours régler votre minuterie lorsque l'option "Temps de cuisson" est activée.
3. Vous pouvez régler la minuterie avant ou après le préchauffage. Si vous souhaitez régler la minuterie une fois que le four est préchauffé et que les aliments sont à l'intérieur, appuyez sur la touche "TIMER". L'écran affiche(--:--). Appuyez sur les chiffres du clavier jusqu'à l'heure que vous souhaitez utiliser. Pour activer la minuterie, appuyez

## Mode d'emploi (suite)

à nouveau sur la touche "TIMER". Le mot "Timer" s'affiche sur l'écran : Si la minuterie a été réglée pendant le préchauffage, elle sera activée dès que la température aura atteint la valeur réglée.



**NOTE:** La minuterie ne s'arrête pas automatiquement à la fin du temps imparti. Vous devrez l'éteindre manuellement en appuyant sur "Timer".

### Temps de cuisson :

Qu'est-ce que le "temps de cuisson" ? "La fonction "Temps de cuisson" est similaire à celle d'une minuterie, mais la seule différence est que le four s'éteint automatiquement. Le "temps de cuisson" ne fonctionne que pour le four. Par défaut, le temps de cuisson est réglé sur 2H (02:00). Vous pouvez régler à nouveau le "temps de cuisson" pendant ou après le préchauffage. S'il est réglé pendant le préchauffage, le "temps de cuisson" sera activé dès que la température aura atteint la valeur réglée.

- Comment programmer le "temps de cuisson" : Appuyez sur la touche "Cook Time" et réglez l'heure à l'aide du clavier numérique. Une fois l'heure réglée, appuyez sur le bouton "Start" pour commencer l'opération. Pour savoir si le "temps de cuisson" est activé, le mot "Timed" s'affiche à l'écran : Remarque. Si la valeur dépasse la plage de réglage autorisée, l'opération suivante n'est pas autorisée et le système émet deux bips non valides.

**Démarrage différé :** Ne fonctionne que lorsque le four est utilisé.

Sélectionnez la fonction de cuisson que vous souhaitez utiliser. Appuyez ensuite sur le bouton "Delay Start" du panneau de commande.

L'heure actuelle s'affiche à l'écran. Si vous souhaitez commencer dans 10 minutes, vous ajouterez 10 minutes à l'heure actuelle. Appuyez ensuite sur start pour activer le délai. L'écran affiche le compte à rebours à partir de 10 minutes et le préchauffage commence. Exemple : S'il est 14 h 15, vous appuyez sur 14 h 25. 00:10 s'affiche.



### Paramètres :

Appuyez sur le bouton "Setting" du panneau de contrôle. Pour passer d'une sélection à l'autre, il faut appuyer plusieurs fois sur la touche "Setting". Le tableau ci-dessous fournit la liste des 7 "Réglages", leurs fonctions et les paramètres configurables.

| Liste des paramètres | Fonction                                                                     | Afficher            | Configuration                                                                                   | Défaut                |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Horloge              | Pour régler l'heure de l'horloge                                             | -- : -- Chronométré | Appuyez sur le clavier numérique                                                                | 12:00 HEURES          |
| Temp. Unité          | Passer de °C - °F                                                            | F UNITO             | Appuyez sur la touche 1 pour passer d'un mode à l'autre                                         | °F                    |
| Son                  | Activé ou désactivé                                                          | SUR SNO             | Appuyez sur la touche 1 pour passer d'un mode à l'autre                                         | SUR                   |
| Étalonnage           | Pour ajuster la température du four afin d'obtenir des réglages plus précis. | 00 °FC_RL           | Appui n° 1 : Changement de mode<br>Presse #3 : Pour augmenter<br>Appuyer sur #6 : Pour diminuer | 00 °F<br>(-30°F-30°F) |
| Mode démo            | À des fins de démonstration                                                  | OFF DEMO            | Appuyez sur la touche 1 pour passer d'un mode à l'autre                                         | OFF INT               |
| 12 / 24H             | Changement d'heure                                                           | 12H                 | Appuyez sur la touche 1 pour passer d'un mode à l'autre                                         | 12H                   |
| Sabbat               | Mode sabbat                                                                  | OFF SABB            | Appuyez sur la touche 1 pour passer d'un mode à l'autre                                         | OFF INT               |

## Mode d'emploi (suite)

### Fonction de la touche enfant :

Lorsque le four est en veille, appuyez sur la touche "Start" et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le panneau de contrôle est maintenant verrouillé. Lorsque d'autres touches sont touchées, l'icône de verrouillage des enfants clignote à l'écran et une tonalité d'invalidité est émise simultanément. Lorsque vous êtes prêt à utiliser le four, appuyez sur le bouton "Start" et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour que le panneau de commande se déverrouille.

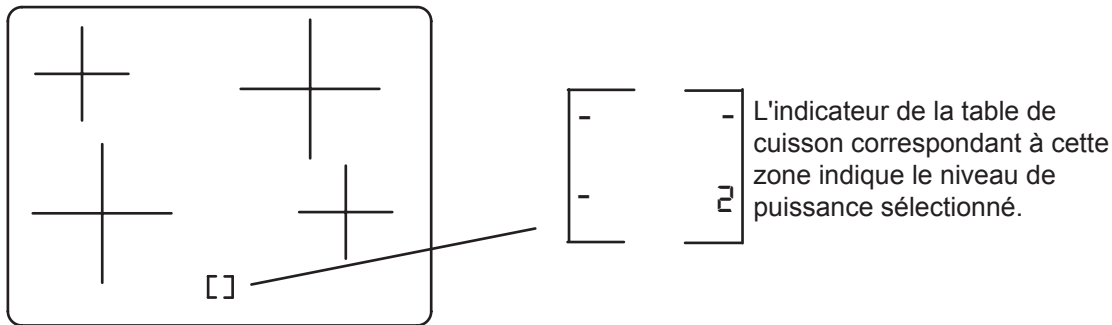
### Message d'alarme d'erreur :

Capteur de température anormal : Err1

Dans tous les cas, si le capteur de température est ouvert ou court-circuité, le four émet une alarme et affiche Err1. Dans ce cas, l'annulation peut être effectuée.

## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

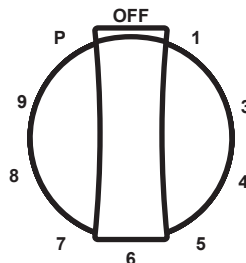
1. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Comment savoir si votre casserole actuelle peut être utilisée pour une cuisinière à induction. Placez un aimant au fond de la casserole et faites attention si l'aimant colle à la casserole. Si c'est le cas, la poêle est adaptée à l'induction. Si l'aimant n'adhère pas à la casserole, celle-ci n'est PAS adaptée à l'induction. Remarque : une casserole qui n'est pas destinée à l'induction ne fonctionnera pas sur la cuisinière à induction.
2. Sélectionnez la zone de chauffage que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs. Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre.



### Icônes et symboles d'indicateurs:

| Icônes et symboles : | Fonction                                                                                                                                             |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| H                    | "H" signifie que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température suffisante. |
| <u>U</u>             | Le brûleur est activé mais n'est pas utilisé                                                                                                         |
| P                    | La fonction Boost est activée                                                                                                                        |

3. Réglez le niveau de puissance en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Les niveaux de puissance vont de 1 à 9 ainsi que les réglages Boost (P). Vous pouvez modifier le niveau de puissance à tout moment.



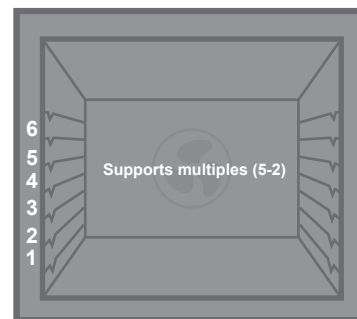
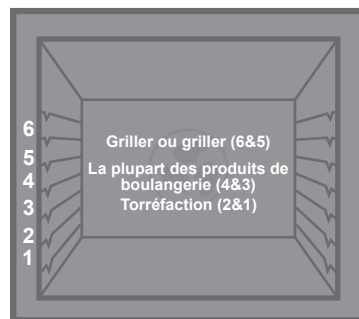
## Mode d'emploi (suite)

### Activation de la fonction Boost :

1. Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "P". Le "P" est activé et s'affiche sur l'indicateur. La fonction "boost" reste activée pendant 5 minutes, après quoi la zone se règle automatiquement sur le niveau 9.
  2. Pour annuler la fonction d'amplification, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "9".
- Note : Vous pouvez activer deux fonctions boost en même temps, sauf pour le brûleur arrière droit (3000W).

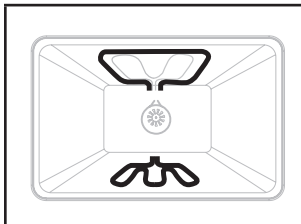
### Préchauffage

Lors du démarrage d'un cycle de cuisson, de cuisson par convection ou de rôtissage par convection, le four commence à préchauffer après avoir appuyé sur Start. Il faut environ 12 à 15 minutes pour que le four atteigne 350°F (177°C) avec toutes les grilles fournies à l'intérieur de la cavité du four. Les températures plus élevées prennent plus de temps à préchauffer. Le cycle de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four sera supérieure à la température réglée pour compenser la chaleur perdue lorsque vous ouvrez la porte du four pour placer les aliments sur la grille. Cela permet de s'assurer que la cuisson commence à la bonne température. N'ouvrez pas la porte pendant le préchauffage du four. Lorsque le four a atteint la température programmée, un signal sonore retentit. Vous pouvez alors ouvrir la porte et placer les aliments dans le four.



## MODES DE CUISSON

1. Cuisson : • Utilisez une grille lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson. • De temps en temps, vérifiez dans le



La cuisson est une cuisson à l'air chaud. Les éléments supérieurs et inférieurs du four sont utilisés. Suivez les instructions de la recette ou du plat cuisiné pour la température de cuisson, le temps et la position de la grille. Le temps de cuisson varie en fonction de la température des ingrédients et de la taille, de la forme et de la finition de l'ustensile de cuisson. La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 500°F (260°C).

four si vos aliments sont cuits. • Utilisez des ustensiles de cuisson en métal (avec ou sans finition antiadhésive), du verre résistant à la chaleur, de la vitrocéramique, de la poterie ou d'autres ustensiles adaptés au four. • Pour de meilleurs résultats, faites cuire les aliments sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 1" - 1½" (2,5 - 4 cm) entre les plats et les parois du four. • Si vous utilisez du verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25°F (15°C) par rapport à la température recommandée. Utiliser des plaques à pâtisserie avec ou sans côtés ou des

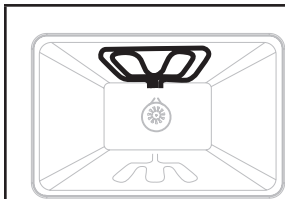
## Mode d'emploi (suite)

moules à gâteaux. • Les poêles en métal foncé ou à revêtement antiadhésif cuisent plus rapidement et brunissent davantage. Les moules isolés allongent légèrement le temps de cuisson de la plupart des aliments. • N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de plateaux en aluminium jetables pour recouvrir une quelconque partie du four. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et la chaleur sera piégée en dessous. Cela altère les performances de cuisson et peut endommager la finition du four. Vous pouvez recouvrir une plaque de cuisson d'une feuille d'aluminium et l'utiliser sur l'étagère inférieure. • Évitez d'utiliser la porte ouverte comme étagère pour poser des casseroles. • Reportez-vous à la section Dépannage pour obtenir des conseils sur la façon de résoudre les problèmes de cuisson et de rôtissage.

Carte de cuisson Fonction four:

| Produit alimentaire              | Position du rack | Temp. °F (°C)<br>(Four préchauffé) | Temps (Min) |
|----------------------------------|------------------|------------------------------------|-------------|
| Cupcakes                         | 2                | 350(175)                           | 19-22       |
| Gâteau à l'oignon                | 1                | 350(175)                           | 40-45       |
| La nourriture des anges          | 1                | 350(175)                           | 35-39       |
| Tarte 2 croûtes, fraîche, 9      | 2                | 375-400 (190-205)                  | 45-50       |
| 2 croûtes, fruits surgelés, 9    | 2                | 375(190)                           | 68-78       |
| Biscuits Sucre                   | 2                | 350-375 (175-190)                  | 8-10        |
| Biscuits aux pépites de chocolat | 2                | 350-375 (175-190)                  | 8-13        |
| Brownies                         | 2                | 350(175)                           | 29-36       |
| Pain à la levure 9 x 5           | 2                | 375(190)                           | 18-22       |
| Petits pains à la levure         | 2                | 375-400 (190-205)                  | 12-15       |
| Biscuits                         | 2                | 375-400 (190-205)                  | 7-9         |
| Muffins                          | 2                | 425 (220)                          | 15-19       |
| Pizza surgelée                   | 2                | 400-450 (205-235)                  | 23-26       |
| Pizza fraîche                    | 2                | 425 (246)                          | 15-18       |

## 2. Griller :



La cuisson au grill utilise une chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux plus épais et les morceaux de viande, de poisson et de volaille de forme irrégulière peuvent mieux cuire à des températures de cuisson plus basses. La température peut être réglée de LO à 450°F (232°C) à HI à 550°F (288°C). *Conseils : La porte du four reste fermée pendant la cuisson au grill. Lorsque vous inspectez les aliments, n'ouvrez pas la porte du four de plus de deux pouces.*

- Pour de meilleurs résultats, utilisez une plaque à griller en deux parties munie d'une grille (non fournie). Il est conçu pour évacuer les jus, ce qui permet d'éviter les éclaboussures et la fumée.
- Pour un bon égouttage, ne pas recouvrir la grille d'une feuille d'aluminium. Le fond du moule peut être recouvert d'une feuille d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Fendre la graisse restante sur les bords pour éviter qu'elle ne s'enroule.
- Sélectionnez HI Broil 550°F (288°C) pour la plupart des grillades. Sélectionnez LO Broil 450°F (232°C) pour griller à basse température les aliments qui prennent plus de temps à cuire, comme la volaille, afin d'éviter qu'ils ne soient trop dorés.
- Tirez la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou de retirer les aliments. Utilisez des pinces pour retourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Les morceaux très fins de poisson, de volaille ou de viande n'ont pas besoin d'être retournés.
- Après la cuisson au grill, retirez la poêle du four lorsque vous retirez les aliments. Les croûtes cuisent sur la poêle si elles sont laissées dans le four chauffé, ce qui rend le nettoyage plus difficile.
- Positionner les aliments sur la grille de la lèchefrite, puis la placer au centre de la grille du four. Fermez la porte du four et réglez la commande.

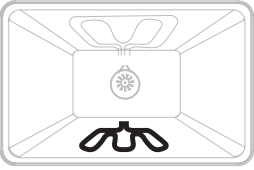
**REMARQUE :** Si vous avez utilisé le temps de cuisson ou le départ différé pour régler un temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

## Mode d'emploi (suite)

| Alimentation et épaisseur         | Position du rack | Réglage du grill. °F (°C) | Niveau de La cuisson                          | CÔTÉ 1 Temps (Min)                   | CÔTÉ 2 Temps (Min)                  |
|-----------------------------------|------------------|---------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>BŒUF</b>                       |                  |                           |                                               |                                      |                                     |
| Steak (3/4"-1)                    | 5                | 550 (290)                 | -Moyennement saignant<br>-Moyen<br>-Bien fait | - (5 - 7)<br>- (6 - 8)<br>- (8 - 10) | - (4 - 6)<br>- (5 - 7)<br>- (7 - 0) |
| Hamburgers (3/4"-1")              | 4                | 550 (290)                 | -Moyen<br>-Bien fait                          | - (8 - 11)<br>- (10-13)              | - (6 - 9)<br>- (8 - 10)             |
| <b>VOLAILLE</b>                   |                  |                           |                                               |                                      |                                     |
| Poitrine (avec os)                | 4                | 450 (235)                 | Bien fait                                     | (10 - 12)                            | (8 - 10)                            |
| Cuisse (très bien faite)          | 4                | 550 (290)                 | Bien fait                                     | (28 - 30)                            | (13 - 15)                           |
| <b>PORC</b>                       |                  |                           |                                               |                                      |                                     |
| Côtelettes de porc (1")           | 5                | 550 (290)                 | Bien fait                                     | (7- 9)                               | (5 - 7)                             |
| Saucisse - fraîche                | 5                | 550 (290)                 | Bien fait                                     | (5 - 7)                              | (3 - 5)                             |
| Tranche de jambon (1/2")          | 5                | 550 (290)                 | Bien fait                                     | (4 - 6)                              | (3 - 5)                             |
| <b>FRUITS DE MER</b>              |                  |                           |                                               |                                      |                                     |
| Filets de poisson, 1" beurrés     | 4                | 450 (235)                 | Bien fait                                     | (10 - 14)                            | Ne pas tourner                      |
| <b>AGNEAU</b>                     |                  |                           |                                               |                                      |                                     |
| Côtelettes (1")                   | 5                | 550 (290)                 | -Moyennement saignant<br>-Moyen<br>-Bien fait | - (5 - 7)<br>- (6 - 8)<br>- (7 - 9)  | - (4 - 6)<br>- (4 - 6)<br>- (5 - 7) |
| <b>PAIN</b>                       |                  |                           |                                               |                                      |                                     |
| Pain à l'ail, tranches de 1 pouce | 4<br>3           | 550 (290)                 |                                               | - (2 - 2:30)<br>- (4 - 6)            |                                     |

\* Les temps de cuisson au grill et par convection sont approximatifs et peuvent varier légèrement. Les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent également de l'épaisseur et de la température de départ de la viande avant cuisson.

### 3. Chaud / Épreuve :

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Le mode Warm permet de maintenir les aliments cuits et chauds à la température de service. La température de "chaud" peut être réglée entre 140°F (60°C) et 210°F (99°C). La température de la "preuve" peut être réglée entre 27°C (80°F) et 49°C (120°F).</p> <p><i>CONSEILS : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chauffé. Les aliments peuvent être conservés jusqu'à une heure ; cependant, les pains et les plats en cocotte peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four pendant la fonction Warm. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.</i></p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



## AVERTISSEMENT

### Risque d'intoxication alimentaire

Ne laissez pas les aliments reposer dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

**IMPORTANT :** Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chauffé. Les aliments peuvent être conservés jusqu'à une heure ; cependant, les pains et les plats en cocotte peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four pendant la fonction Warm. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

Chaud :

- Appuyez sur "WARM/PROOF" sur le panneau de commande. l'écran affiche "WARM".
- Appuyez sur "START", si vous souhaitez réchauffer les aliments à 78°C (170°F) OU entrez la température souhaitée en appuyant sur le clavier numérique, puis appuyez sur START. La température peut être réglée entre 140°F (60°C) et 210°F (99°C). **REMARQUE** vous avez la possibilité de définir un temps de cuisson
- Appuyez sur CANCEL lorsque vous avez terminé et retirez les aliments du four.

## Mode d'emploi (suite)

Preuve :

Qu'est-ce qu'une preuve ? La fermentation est un terme utilisé en boulangerie pour décrire le processus de levée de la pâte à base de levure avant la cuisson. Le réglage "Proof" du four fournit une température chaude spécialement conçue pour créer un environnement idéal pour la levée de la levure pendant le processus de fermentation. Ce réglage permet de maintenir une température constante et contrôlée, garantissant des conditions optimales pour la fermentation de la levure et la levée efficace de la pâte.

Avant la fermentation, placer la pâte dans un bol légèrement graissé et la recouvrir lâchement de papier ciré, enduit de shortening. Placer sur la deuxième grille en partant du bas et fermer la porte du four.

1. Appuyez sur "WARM/PROOF" et maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce que "WARM" sur l'écran d'affichage passe à "PROOF".
2. Appuyez sur START, si vous souhaitez tester la pâte à 38°C (100°F) OU entrez la température souhaitée en appuyant sur le clavier numérique, puis appuyez sur START. La température peut être réglée entre 27°C (80°F) et 49°C (120°F). **REMARQUE** vous avez la possibilité de définir un temps de cuisson
3. Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume, en vérifiant au bout de 20-25 minutes. Le temps de fermentation peut varier en fonction du type et de la quantité de pâte.
4. Appuyez sur CANCEL lorsque vous avez terminé.
5. Avant la deuxième fermentation, façonner la pâte, la placer dans le(s) moule(s) et la recouvrir d'un film plastique, enduit d'un spray de cuisson. Suivez les mêmes étapes de placement et de contrôle que celles décrites ci-dessus. Avant la cuisson, retirer le film plastique.

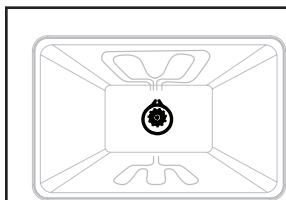
## MODES DE CONVECTION

Pendant la cuisson par convection, le ventilateur assure la circulation de l'air chaud dans tout le four. Le mouvement de l'air chaud autour des aliments peut contribuer à accélérer la cuisson en pénétrant dans les surfaces extérieures plus froides. Les aliments cuisent plus uniformément, les surfaces extérieures sont dorées et croustillantes tout en conservant l'humidité à l'intérieur. Lorsque le four est réglé sur la fonction Convection, l'élément annulaire, les éléments de cuisson et de grill et le ventilateur fonctionnent pour chauffer la cavité du four. Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson par convection ou le préchauffage, le ventilateur s'éteint immédiatement et le ou les éléments s'éteignent au bout de 30 secondes. Une fois la porte fermée, le(s) élément(s) s'allume(nt) automatiquement.

Ventilateur de convection

Le ventilateur de convection fonctionne quel que soit le mode de convection. Lorsque le four fonctionne en mode convection, le ventilateur s'arrête automatiquement à l'ouverture de la porte. Le ventilateur de convection peut fonctionner en mode non-convection pendant le temps de préchauffage.

1. Cuisson par convection :



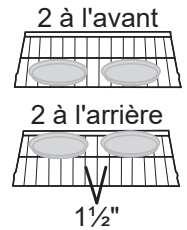
Par rapport au mode BAKE (cuisson), le mode Convection Bake (cuisson par convection) utilise un ou plusieurs ventilateurs de convection pour faire circuler l'air chaud. La température et le temps de cuisson peuvent donc être légèrement réduits.

*Conseils : Lors de la cuisson par convection, réduisez la température de cuisson de votre recette de 25°F.*

- Utilisez la cuisson par convection pour une cuisson sur une ou plusieurs grilles. Réduire la température de cuisson de la recette standard de 25°F (15°C).
- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits à découvert, dans des casseroles à bords bas, afin de profiter de la circulation forcée de l'air. Sauf indication contraire, utilisez des moules en aluminium brillant pour obtenir les meilleurs résultats.
- Il est possible d'utiliser du verre ou de la céramique résistant à la chaleur. Réduire encore la température de 15°C (25°F) si l'on utilise des plats en verre résistant à la chaleur, soit une réduction totale de 30°C (50°F).
- Des casseroles en métal foncé peuvent être utilisées. Notez que les aliments peuvent brunir plus rapidement si vous utilisez des ustensiles de cuisson en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les produits cuits au four, pour la plupart, cuisent très bien avec la convection. N'essayez pas de convertir des recettes telles que les flans, les quiches, les tartes au potiron ou les cheesecakes, qui ne bénéficient pas du processus de chauffage par convection. Utilisez le mode de cuisson normal pour ces aliments.

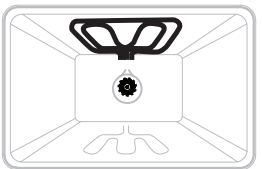
## Mode d'emploi (suite)

- La cuisson sur plusieurs grilles pour les plats au four s'effectue sur les grilles 1, 2, 3, 4, 5 et 6. Toutes les positions peuvent être utilisées pour les biscuits, les gâteaux secs et les amuse-gueules.
  - cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions 1 et 3.
  - cuisson sur 3 grilles : Utilisez les positions 2, 3 et 4 ou 1, 3 et 5.
- Lorsque vous faites cuire quatre couches de gâteau en même temps, décalez les moules de façon à ce qu'un moule ne soit pas directement au-dessus d'un autre. Pour de meilleurs résultats, placer les gâteaux à l'avant de la grille supérieure et à l'arrière de la grille inférieure. Laisser un espace d'air de 2,5 à 4 cm autour des casseroles.



| Produit alimentaire              | Position du rack | Temp. °F (°C)<br>(Four préchauffé) | Temps (Min) |
|----------------------------------|------------------|------------------------------------|-------------|
| Cupcakes                         | 2                | 350(175)                           | 19-22       |
| Gâteau à l'oignon                | 1                | 350(175)                           | 40-45       |
| La nourriture des anges          | 1                | 350(175)                           | 35-39       |
| Tarte 2 croûtes, fraîche, 9      | 2                | 375-400 (190-205)                  | 45-50       |
| 2 croûtes, fruits surgelés, 9    | 2                | 375(190)                           | 68-78       |
| Biscuits Sucre                   | 2                | 350-375 (175-190)                  | 8-10        |
| Biscuits aux pépites de chocolat | 2                | 350-375 (175-190)                  | 8-13        |
| Brownies                         | 2                | 350(175)                           | 29-36       |
| Pain à la levure 9 x 5           | 2                | 375(190)                           | 18-22       |
| Petits pains à la levure         | 2                | 375-400 (190-205)                  | 12-15       |
| Biscuits                         | 2                | 375-400 (190-205)                  | 7-9         |
| Muffins                          | 2                | 425 (220)                          | 15-19       |
| Pizza surgelée                   | 2                | 400-450 (205-235)                  | 23-26       |
| Pizza fraîche                    | 2                | 425 (246)                          | 15-18       |

## 2. Gril à convection :



Le gril à convection ajoute l'utilisation d'un ou plusieurs ventilateurs de convection pour faire circuler l'air chauffé. Amenez la grille au milieu de la cavité pour assurer une cuisson en soirée.

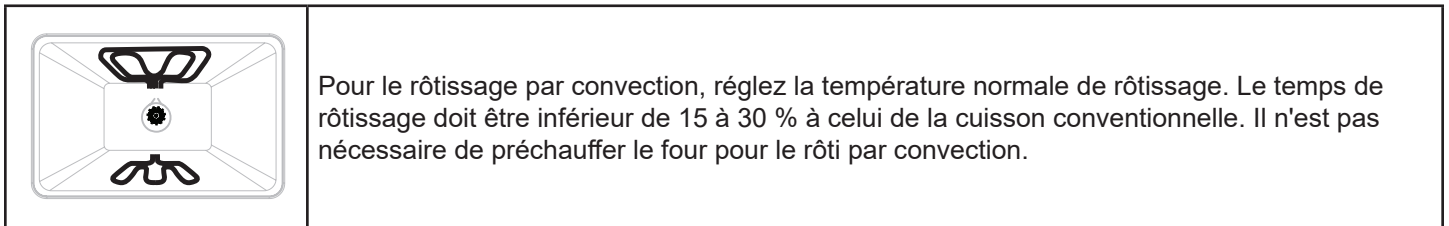
- Placer la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
- Utilisez le mode gril à convection lorsque la porte du four est fermée.
- Pour la cuisson par convection, entrez la température normale de cuisson.
- Ne pas préchauffer le four.
- Utiliser la plaque à griller en deux parties.
- Retourner les viandes une fois à la moitié du temps de cuisson. Voir le tableau du gril à convection.
- Les morceaux plus épais et les morceaux de viande, de poisson et de volaille de forme irrégulière peuvent mieux cuire à des températures de cuisson plus basses.

| Alimentation et épaisseur | Position du rack | Réglage du gril. °F (°C) | Niveau de La cuisson                          | CÔTÉ 1 Temps (Min)                       | CÔTÉ 2 Temps (Min)                       |
|---------------------------|------------------|--------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>BOEUF</b>              |                  |                          |                                               |                                          |                                          |
| Steak (1½" ou plus)       | 4                | 450 (235)                | -Moyennement saignant<br>-Moyen<br>-Bien fait | - (9 - 12)<br>- (11 - 13)<br>- (18 - 20) | - (8 - 10)<br>- (10 - 12)<br>- (16 - 17) |
| Hamburgers (plus de 1")   | 4                | 550 (290)                | -Moyen<br>-Bien fait                          | - (8 - 11)<br>- (11-13)                  | - (5 - 7)<br>- (8 - 10)                  |

## Mode d'emploi (suite)

| Alimentation et épaisseur        | Position du rack | Réglage du gril. °F (°C) | Niveau de La cuisson | CÔTÉ 1 Temps (Min) | CÔTÉ 2 Temps (Min) |
|----------------------------------|------------------|--------------------------|----------------------|--------------------|--------------------|
| <b>VOLAILLE</b>                  |                  |                          |                      |                    |                    |
| Quartiers de poulet              | 4                | 450 (235)                | Bien fait            | (16 - 18)          | (10 - 13)          |
| Moitiés de poulet                | 3                | 450 (235)                | Bien fait            | (25 - 27)          | (15 - 18)          |
| Poitrines de poulet              | 4                | 450 (235)                | Bien fait            | (13 - 15)          | (9 - 13)           |
| <b>PORC</b>                      |                  |                          |                      |                    |                    |
| Côtelettes de porc (1¼" ou plus) | 4                | 450 (235)                | Bien fait            | (12 - 14)          | (11 - 13)          |
| Saucisse - fraîche               | 4                | 450 (235)                | Bien fait            | (4 - 6)            | (3 - 5)            |

### 3. Rôti par convection :



- Ne pas préchauffer pour le rôtissage par convection.
- Rôtir dans une poêle à bords bas, sans couvercle.
- Lorsque vous faites rôtir des poulets ou des dindes entiers, rentrez les ailes derrière le dos et attachez les pattes avec de la ficelle de cuisine.
- Utilisez la lèchefrite en deux parties pour rôtir à découvert.
- Utilisez la sonde ou un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson interne.
- Vérifiez deux fois la température interne de la viande ou de la volaille en insérant le thermomètre à viande dans une autre position.
- Les grosses volailles devront peut-être être recouvertes d'une feuille d'aluminium (et rôties à la poêle) pendant une partie de la durée de rôtissage pour éviter qu'elles ne brunissent trop.
- La température minimale de sécurité pour la farce dans la volaille est de 165°F (75°C).
- Après avoir sorti les aliments du four, couvrez-les sans les serrer avec du papier d'aluminium pendant 10 à 20 minutes
- 15 minutes avant la découpe, si nécessaire, pour augmenter la température finale de la denrée alimentaire de 5° à 10°F (3° à 6° C).

| Alimentation et épaisseur                     | Poids (Lb) | Temp. du four . °F (°C) | Position du rack | Temps (Min. par livre) | Interne Temp. °F (°C)                             |
|-----------------------------------------------|------------|-------------------------|------------------|------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>BOEUF</b>                                  |            |                         |                  |                        |                                                   |
| Rôti de côte -                                | 4 - 6      | 325 (160)               | 2                | 16-20<br>18-22         | -145 (63) Moyennement saignant<br>-160 (71) moyen |
| Rôti de faux-filet (désossé) -                | 4 - 6      | 325 (160)               | 2                | 16-20<br>18-22         | -145 (63) Moyennement saignant<br>-160 (71) moyen |
| Rumsteck, filet, pointe, surlonge (désossé) - | 3 - 6      | 325 (160)               | 2                | 16-20<br>18-22         | -145 (63) Moyennement saignant<br>-160 (71) moyen |
| Rôti de filet -                               | 2 - 3      | 400 (205)               | 2                | 15-20                  | 145 (63) Moyennement saignant                     |

## Mode d'emploi (suite)

| Alimentation et épaisseur            | Poids (Lb) | Temp. du four . °F (°C) | Position du rack | Temps (Min. par livre) | Interne Temp. °F (°C)             |
|--------------------------------------|------------|-------------------------|------------------|------------------------|-----------------------------------|
| <b>PORC</b>                          |            |                         |                  |                        |                                   |
| Rôti de longe (désossé ou avec os) - | 5 - 8      | 350 (205)               | 2                | 16-20                  | 160 (71) moyen                    |
| Épaule -                             | 3 - 6      | 400 (205)               | 2                | 20-25                  | 160 (71) moyen                    |
| <b>VOLAILLE</b>                      |            |                         |                  |                        |                                   |
| Poulet entier-                       | 3 - 4      | 375 (190)               | 2                | 18-21                  | 180 (82)                          |
| Dinde, non farcie -                  | 12 - 15    | 325 (160)               | 1                | 10-14                  | -180 (82)                         |
|                                      | 16 - 20    | 325 (160)               | 1                | 9-11                   | -180 (82)                         |
|                                      | 21 - 25    | 325 (160)               | 1                | 6 - 11                 | -180 (82)                         |
| Poitrine de dinde -                  | 3 - 8      | 325 (160)               | 1                | 15-20                  | 170 (77)                          |
| Comish Hen -                         | 1 - 1 ½    | 350 (205)               | 2                | 45-75 total            | 180 (82)                          |
| <b>AGNEAU</b>                        |            |                         |                  |                        |                                   |
| Demi-jambe -                         | 3 - 4      | 325 (160)               | 2                | 22 - 27                | -160 (71) moyen                   |
|                                      |            |                         |                  | 28 - 33                | -170 (77) bien                    |
| Jambe entière -                      | 6 - 8      | 325 (160)               | 1                | 22 - 27<br>28 - 33     | -160 (71) moyen<br>-170 (77) bien |

\* La température interne détermine le degré de cuisson. Il est important de vérifier la température interne de la viande à l'aide d'un thermomètre à viande ou d'un thermomètre à lecture instantanée.

### CONVERSION PAR CONVECTION :

Lorsque vous utilisez une recette de cuisson par convection, entrez la température et le temps de cuisson normaux. Le mode Convection Conversion permet d'ajuster la température et la durée pour des résultats de cuisson parfaits.

### IMPORTANT :

- La porte du four doit être fermée avant de sélectionner un mode de cuisson par convection.
- Le réglage du temps de cuisson est nécessaire pour le mode de conversion du four à convection. Si le temps de cuisson n'a pas été réglé, la commande vous invite à régler le temps de cuisson. Voir "Temps de cuisson" **REMARQUE** : À la fin du temps de cuisson programmé, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de cycle retentit et la mention "Cuisson terminée" apparaît à l'écran.

### PRODUITS DE BOULANGERIE :

1. Appuyez sur BAKED GOODS parmi les commandes de conversion par convection.
2. Régler la température du four. **NOTE : LA TEMPÉRATURE PEUT ÊTRE RÉGLÉE DE 77°C À 260°C** : La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 500°F (260°C).
3. Appuyer sur START. le message "Régler le temps de cuisson" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur le clavier numérique pour entrer le temps de cuisson souhaité. l'écran affiche "Press START". **REMARQUE** : Si une heure de démarrage différée est souhaitée, appuyez sur START TIME, puis sur le clavier numérique pour entrer l'heure de démarrage souhaitée. l'écran affiche "Press START". Le réglage du temps de cuisson est obligatoire pour le mode de cuisson par convection. Si le temps de cuisson n'a pas été réglé, la commande vous invite à "Régler le temps de cuisson"
5. Appuyer sur START. Le four commence à préchauffer. Une fois que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit. **REMARQUE** : Si la recette exige que les aliments soient cuits dans un four préchauffé, ajoutez 15 minutes au temps de cuisson pour permettre au four de préchauffer. Une fois que le four est chauffé à la température réglée et que le signal sonore retentit, placez les aliments dans le four.
6. À la fin du temps de cuisson programmé, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de cycle retentit et

## Mode d'emploi (suite)

---

la mention "Cuisson terminée" apparaît à l'écran.

### VIANDES :

**IMPORTANT :** Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour l'option de conversion à la convection de la viande.

1. Appuyez sur MEATS parmi les commandes de conversion par convection.
2. Régler la température du four. **NOTE : LA TEMPÉRATURE PEUT ÊTRE RÉGLÉE DE 77°C À 260°C :** La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
3. Appuyer sur START. le message "Régler le temps de cuisson" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur le clavier numérique pour entrer le temps de cuisson souhaité. l'écran affiche "Press START". **REMARQUE :** Le réglage de la durée de cuisson est obligatoire pour le mode de conversion du four à convection.
5. À la fin du temps de cuisson programmé, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de cycle retentit et la mention "Cuisson terminée" apparaît à l'écran.

### AUTRES ALIMENTS

1. Appuyez sur OTHER FOODS parmi les commandes de conversion par convection.
2. Régler la température du four. **REMARQUE :** La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
3. Appuyer sur START. le message "Régler le temps de cuisson" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur le clavier numérique pour entrer le temps de cuisson souhaité. l'écran affiche "Press START". **REMARQUE :** Si une heure de mise en marche différée est souhaitée, appuyez sur START TIME (heure de mise en marche), puis sur les touches numériques pour entrer l'heure de mise en marche du four pour entrer l'heure à laquelle vous souhaitez que le four se mette en marche. l'écran affiche "Press START". Le réglage du temps de cuisson est obligatoire pour le mode de cuisson par convection. Si le temps de cuisson n'a pas été réglé, la commande vous invite à régler le temps de cuisson.
5. Une fois que vous avez appuyé sur START, le four commence à préchauffer. Une fois que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit. **REMARQUE :** Si la recette exige que les aliments soient cuits dans un four préchauffé, ajoutez 15 minutes au temps de cuisson pour permettre au four de préchauffer. Une fois que le four est chauffé à la température réglée et que le signal sonore retentit, placez les aliments dans le four.
6. À la fin du temps de cuisson programmé, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de cycle retentit et la mention "Cuisson terminée" apparaît à l'écran.

### AirFry :

Le pré-réglage est réglé pour fonctionner à une température de 420°F (260°C) pendant une durée de 22 minutes.

Toutefois, vous avez la possibilité d'ajuster manuellement la température et la durée avant de commencer. Une fois que vous avez réglé la température souhaitée, la fonction "Timer" commence à décompter dès que la température atteint la valeur réglée.

**REMARQUE :** L'ajout d'une lèchefrite sous le panier de friture lors de la friture à l'air libre est une bonne pratique pour récupérer l'excès d'huile ou les gouttes qui peuvent se produire au cours du processus de cuisson. Cela permet d'éviter tout désordre ou toute fumée causés par les gouttes et facilite le processus de nettoyage.

## Soins de la gamme

---

### NETTOYAGE

**IMPORTANT :** Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Suivez toujours les instructions figurant sur l'étiquette des produits de nettoyage. Il est recommandé d'utiliser d'abord du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge, sauf indication contraire. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

### LES SURFACES EXTÉRIEURES EN PORCELAINÉ ÉMAILLÉE :

Les aliments contenant des acides, tels que le vinaigre et la tomate, doivent être nettoyés dès que l'ensemble de l'appareil est refroidi. Ces éclaboussures peuvent affecter la finition.

Méthode de nettoyage :

Nettoyant pour vitres, nettoyant liquide doux ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyez délicatement autour de la plaque des numéros de modèle et de série, car le frottement risque de faire disparaître les numéros.

### EXTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE :

**REMARQUE :** Ne pas utiliser de tampons à récurer remplis de savon, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de gants de toilette granuleux ou d'essuie-tout. Des dommages peuvent survenir, même en cas d'utilisation unique ou limitée. Frotter dans le sens du grain pour éviter de l'abîmer.

Méthodes de nettoyage :

Détergent liquide ou nettoyant universel : Rincer abondamment à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux et non pelucheux. Nettoyant et polissant pour acier inoxydable Vinaigre pour les taches dues à l'eau dure

## Entretien de la gamme (suite)

### LA PORTE DU FOUR À L'EXTÉRIEUR :

Méthode de nettoyage :

Nettoyant pour vitres et serviettes en papier ou tampon à récurer en plastique non abrasif : Appliquez le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le panneau.

### TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

**IMPORTANT :** Pour éviter d'endommager la table de cuisson, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque. Matériel de nettoyage pour table de cuisson en céramique : le nettoyant pour table de cuisson, le grattoir pour table de cuisson et les tampons de nettoyage pour table de cuisson sont disponibles dans la plupart des magasins d'alimentation.



## AVERTISSEMENT



### Risque de brûlure

- Ne touchez pas le four pendant le cycle d'autonettoyage.
- Tenez les enfants à l'écart du four pendant le cycle d'autonettoyage.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.

Pour nettoyer la table de cuisson en vitrocéramique :

1. Retirer les aliments/résidus à l'aide d'un grattoir pour table de cuisson.
  - Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le grattoir pour table de cuisson lorsque celle-ci est encore tiède, mais pas chaude au toucher.
  - Il est recommandé de porter un gant de cuisine pour racler la table de cuisson chaude.
  - Tenez le grattoir de la table de cuisson à un angle d'environ 45° contre la surface en verre et grattez les résidus. Il sera nécessaire d'exercer une pression afin d'éliminer les résidus.
  - Laissez la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson sur les zones concernées.
  - Frottez le nettoyant pour table de cuisson sur la surface de la table de cuisson à l'aide d'un tampon de nettoyage pour table de cuisson en nylon ou similaire. Une certaine pression est nécessaire pour éliminer les taches tenaces.
  - Laissez le nettoyant sécher jusqu'à l'obtention d'un voile blanc avant de passer à l'étape 3.
3. Polir avec un chiffon propre et sec ou une serviette en papier propre et sèche.

### LES TACHES CAUSÉES PAR LES CASSEROLES À FOND EN ALUMINIUM :

Méthode de nettoyage :

Un chiffon imbibé de vinaigre.

### BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

- Tirer les boutons tout droit du panneau de commande pour les retirer.
- Lors du remplacement des boutons, assurez-vous que les boutons sont tournés en position d'arrêt.

Méthode de nettoyage :

Savon et eau ou lave-vaisselle :

**REMARQUE :** Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyants pour four. Ne pas tremper les boutons.

### PANNEAU DE CONTRÔLE

Méthode de nettoyage :

Nettoyant pour vitres et chiffon doux ou éponge : Appliquez le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le panneau.

**REMARQUE :** Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de gants de toilette granuleux ou de papier essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

### CAVITÉ DU FOUR

Les aliments renversés doivent être nettoyés lorsque le four refroidit. À haute température, les aliments réagissent avec la

## Entretien de la gamme (suite)

---

porcelaine, ce qui peut provoquer des taches, des gravures, des piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

Détergent doux et eau chaude.

**REMARQUE** : Ne pas utiliser de nettoyeurs pour four

### RACKS DE FOUR

Méthode de nettoyage :

Coussin en laine d'acier

### AUTONETTOYAGE DU FOUR

Le cycle d'auto-nettoyage utilise des températures très élevées, réduisant les salissures en cendres poudreuses.

**IMPORTANT** : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées émises pendant le cycle d'autonettoyage. L'exposition aux fumées peut entraîner la mort de certains oiseaux. Déplacez toujours les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien ventilée.

### NOTES :

- Auto-nettoyer le four avant qu'il ne soit trop sale. Les salissures importantes entraînent un nettoyage plus long et plus de fumée.
- Gardez la cuisine bien ventilée pendant le cycle d'autonettoyage pour aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.
- Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint du four. Le joint de la porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité.
- Laissez le four refroidir à température ambiante avant d'utiliser la fonction Self-Clean. Si la température de la cavité du four est supérieure à 77 °C (170 °F), le message "Refroidissement du four" s'affiche et le cycle d'auto-nettoyage n'est pas activé tant que le four n'est pas refroidi.
- L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant le cycle d'autonettoyage. Sur certains modèles, les éléments de surface ne fonctionnent pas pendant le cycle d'autonettoyage.
- Lorsque l'écran affiche "LOCK", la porte du four ne peut pas être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, ne forcez pas l'ouverture de la porte lorsque le message "LOCK" est affiché.

### Préparer le four :

- Retirez du four la lèchefrite, les ustensiles de cuisine et de cuisson et, sur certains modèles, la sonde thermique.
- Retirez les grilles du four pour qu'elles restent brillantes et faciles à faire glisser. Voir la section "Nettoyage général" pour plus d'informations.
- Retirez les feuilles d'aluminium du four car elles risquent de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyez à la main le bord intérieur de la porte et la zone de 3,8 cm (1½") autour du cadre de la cavité intérieure du four, en veillant à ne pas déplacer ou plier le joint. Cette zone n'est pas assez chaude pendant l'autonettoyage pour éliminer les salissures. Ne pas laisser d'eau, de nettoyant, etc., entrer dans les fentes du cadre de la porte. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer cette zone.
- Essuyez toute trace de terre afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À haute température, les aliments réagissent avec la porcelaine. Des taches, des gravures, des piqûres ou de légères taches blanches peuvent en résulter. Cela n'affectera pas les performances de cuisson.

### Pour l'autonettoyage :

**REMARQUE** : Mais la durée du nettoyage peut être ajustée. Les heures de nettoyage suggérées sont les suivantes:

2 heures - Sol léger

3.0 Heures - Sol moyen

3.5 heures - Sol lourd.

1. Fermez la porte du four.
2. Touchez à plusieurs reprises l'icône "Auto-nettoyage" pour basculer entre les options de durée de nettoyage automatique.  
**NOTE** : La porte du four se verrouillera.
3. "L'Arrêt" apparaît sur l'affichage et la porte du four se déverrouille.
4. Ouvrez la porte du four. Une fois que le four est complètement refroidi, retirez les cendres avec un chiffon humide.  
**NOTE** : Pour éviter de casser le verre, n'appliquez pas un chiffon frais et humide sur la vitre intérieure de la porte avant qu'elle ne soit complètement refroidie.

## Entretien de la gamme (suite)

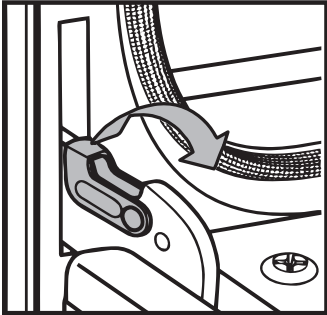
### RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

Pour une utilisation normale du four, il n'est pas nécessaire de retirer la porte du four. Toutefois, s'il s'avère nécessaire d'enlever la porte, suivez les instructions de cette section.

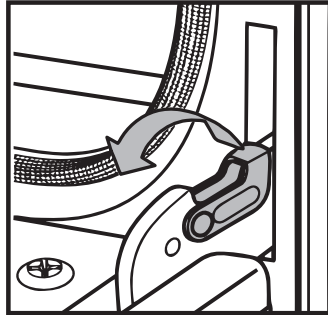
#### IMPORTANT :

- Assurez-vous que le four est refroidi et que l'alimentation électrique a été coupée avant de retirer la porte.
- La porte du four est lourde et fragile, et la façade de la porte est en verre. Pour éviter de briser la vitre de la porte du four, utilisez vos deux mains et ne saisissez que les côtés de la porte du four pour la retirer.
- Assurez-vous que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte.

Pour retirer la porte du four : 1. Ouvrir complètement la porte du four. 2. Soulever le verrou de la charnière de chaque côté.

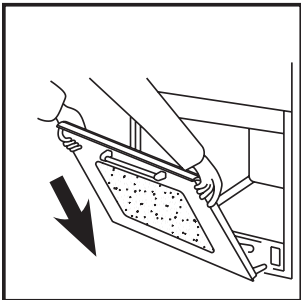


Charnière gauche

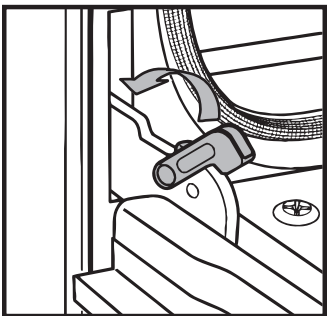


Charnière droite

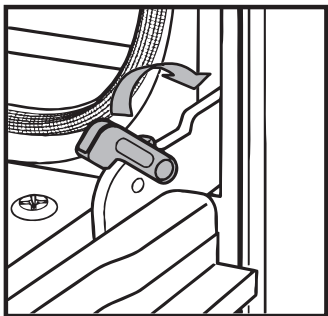
3. Fermez la porte du four jusqu'à ce qu'elle se referme.
4. Tout en saisissant les deux bords extérieurs de la porte du four, soulevez la porte.
5. Continuez à pousser le haut de la porte pour la fermer tout en tirant le bas de la porte hors des récepteurs de charnière dans le cadre de la porte.



Remettre la porte du four en place : 1. Insérer les deux bras de suspension dans les récepteurs de charnière de l'encadrement de la porte. 2. Ouvrez lentement la porte du four et vous sentirez qu'elle se met en place. 3. Ramener les verrous de charnière en position verrouillée.



Charnière gauche



Charnière droite charnière

4. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme librement. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération de retrait de la porte et de remise en place de la porte du four.



### AVERTISSEMENT

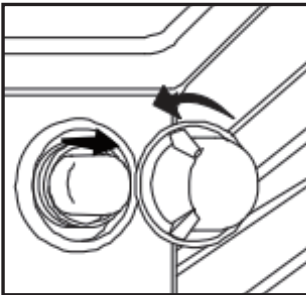


- Risque de choc électrique
- Assurez-vous que le four et les lampes sont froids et que l'alimentation du four a été coupée avant de remplacer la ou les ampoules.
- Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule contre la casse.
- Les lentilles sont en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les ruptures.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, un choc électrique, des coupures ou des brûlures.

#### REPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR

L'éclairage du four est une ampoule standard de 25 watts (G9). **IMPORTANT** : Avant de remplacer l'ampoule, assurez-vous que le four est refroidi et que les commandes sont éteintes.

1. Débrancher l'alimentation.
2. Retirez le couvercle de l'ampoule en le tirant hors de l'ouverture.



3. Retirer l'ampoule grillée de la douille. **REMARQUE** : Pour éviter d'endommager l'ampoule neuve ou de réduire sa durée de vie, ne la touchez pas avec les doigts nus. Portez des gants ou utilisez un mouchoir en papier lorsque vous remplacez l'ampoule.
4. Remplacer l'ampoule, puis remettre le cache de l'ampoule en place.
5. Reconnectez l'alimentation.

## Dépannage

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

| Questions relatives à la cuisson                                         | Causes                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les aliments brunissent de façon inégale                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Le four n'est pas préchauffé</li><li>• Papier d'aluminium sur la grille ou la sole du four</li><li>• Ustensile de cuisson trop grand pour la recette</li><li>• Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four</li></ul>  |
| Aliments trop bruns sur le fond                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Le four n'est pas préchauffé</li><li>• Utilisation de casseroles en verre, en métal terne ou noirci</li><li>• Mauvaise position du rack</li><li>• Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four</li></ul>               |
| Les aliments sont secs ou ont rétréci de façon excessive                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Le four n'est pas préchauffé</li><li>• Utilisation de casseroles en verre, en métal terne ou noirci</li><li>• Mauvaise position du rack</li><li>• Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four</li></ul>               |
| Les aliments cuisent ou rôtissent trop lentement                         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Température du four trop élevée</li><li>• Temps de cuisson trop long</li><li>• Ouverture fréquente de la porte du four</li><li>• Taille de la casserole trop grande</li></ul>                                                       |
| Les croûtes ne brunissent pas sur le fond ou la croûte est détremée      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Temps de cuisson insuffisant</li><li>• Utilisation de casseroles en acier brillant</li><li>• Mauvaise position du rack</li><li>• La température du four est trop basse</li></ul>                                                    |
| Les gâteaux sont pâles, plats et ne peuvent pas être faits à l'intérieur | <ul style="list-style-type: none"><li>• Température du four trop basse</li><li>• Temps de cuisson incorrect</li><li>• Gâteau testé trop tôt</li><li>• Ouverture trop fréquente de la porte du four</li><li>• La taille de la poêle est peut-être trop grande</li></ul>      |
| Gâteaux hauts au milieu avec une fissure sur le dessus                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Température du four trop élevée</li><li>• Temps de cuisson trop long</li><li>• Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four</li><li>• Mauvaise position du rack</li><li>• Taille de la casserole trop petite</li></ul> |
| Bords de la pâte trop bruns                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Température du four trop élevée</li><li>• Bords de la croûte trop fins</li></ul>                                                                                                                                                    |

## Dépannage (suite)

- TABLE DE CUISSON

| Questions relatives à la cuisson                                                  | Causes possibles                                                                                                                                                                                                                 | Solutions                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les éléments chauffants et les commandes ne fonctionnent pas.                     | Le fusible est grillé ou le disjoncteur est déclenché.<br>La table de cuisson n'est pas alimentée en électricité.                                                                                                                | Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien.<br>Demandez à un électricien de vérifier votre alimentation électrique.                |
| Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement.                            | Des ustensiles de cuisine inadaptés sont utilisés.                                                                                                                                                                               | Choisissez des ustensiles de cuisine appropriés. Voir "ustensiles de cuisine"<br>Si le problème persiste, appelez le service après-vente.                                                    |
| Les éléments chauffants s'éteignent même lorsqu'ils sont réglés au maximum.       | Les limiteurs de température des éléments chauffants arrêtent temporairement les éléments en raison du dépassement de la température maximale autorisée                                                                          | Il s'agit d'une condition normale de fonctionnement, en particulier lors des opérations de chauffage rapide. L'élément se remet en marche automatiquement lorsqu'il a suffisamment refroidi. |
| La surface de la vitrocéramique est transparente ou semble être de couleur rouge. | Sous un éclairage direct ou intense, il est parfois possible de voir à travers le verre et à l'intérieur du châssis en raison de sa transparence. Vous pouvez également constater une teinte rouge dans les conditions suivantes | Il s'agit de propriétés normales des panneaux en verre céramique noir.                                                                                                                       |

## Dépannage (suite)

- FOUR

| Questions relatives à la cuisson                                                | Causes possibles                                                                    | Solutions                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne chauffe pas                                                          | Le four n'est pas alimenté                                                          | Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien.                                                                                                 |
|                                                                                 | La commande du four n'est pas activée                                               | Assurez-vous que la température du four                                                                                                                                                               |
|                                                                                 | La porte du four n'est pas fermée                                                   | Fermer la porte du four. Les éléments chauffants s'éteignent à l'ouverture de la porte et restent éteints jusqu'à la fermeture de la porte du four.                                                   |
| Le four ne cuit pas uniformément                                                | Ne pas utiliser le bon produit de cuisson ou la bonne position de la grille du four | Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour connaître la position recommandée des grilles. Réduisez toujours la température de la recette de 25 °F (15 °C) lors de la cuisson en mode Convention Bake. |
| L'affichage du four reste éteint.                                               | Coupure d'électricité                                                               | Coupez l'alimentation principale (boîte à fusibles ou à disjoncteurs). Remettez le disjoncteur en marche. Si la situation persiste, appelez le service après-vente.                                   |
| Le mode du four et les commandes de température ne peuvent pas être réglés.     | La porte du four est ouverte.                                                       | Fermer la porte du four. Le mode du four et les commandes de température ne peuvent pas être réglés si la porte du four est ouverte.                                                                  |
| Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four | Les composants électroniques n'ont pas encore suffisamment refroidi                 | Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi                                                                                                |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement                              | Ampoule mal fixée ou grillée.                                                       | Réinsérez ou remplacez l'ampoule. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.                                                                                                            |
| Le voyant du four reste allumé                                                  | La porte ne se ferme pas complètement                                               | Vérifier que la porte du four n'est pas obstruée. Vérifier que les charnières ne sont pas déformées ou que l'interrupteur de la porte n'est pas cassé.                                                |
| Impossible de retirer la protection de l'objectif                               | Accumulation de saleté autour du couvercle de l'objectif.                           | Essuyez la zone du couvercle de la lentille avec une serviette propre et sèche avant d'essayer de retirer le couvercle de la lentille.                                                                |
| L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement                      | Le four n'est pas alimenté                                                          | Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. Assurez-vous que le four est correctement alimenté en électricité.                                                                    |
| Humidité excessive                                                              |                                                                                     | Lorsque vous utilisez le mode cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson et le rôtissage par convection éliminent toute humidité dans le four.                                                  |
| Copeaux de porcelaine                                                           | L'intérieur en porcelaine est heurté par les grilles du four                        | Lorsque vous retirez ou remplacez les grilles du four, inclinez-les toujours vers le haut et ne forcez pas pour éviter d'ébrécher la porcelaine.                                                      |

## Dépannage (suite)

---

### Codes d'erreur indicateurs des plaques à induction

| Codes d'erreur | Causes possibles                                    | Solutions                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1             | Perte de synchronisation des données                | Remplacer le module d'induction concerné                                                                                                                                                                                                                                     |
| E2             | Tension d'entrée trop élevée                        | Vérifiez la tension d'entrée et remplacez-la par la tension correcte                                                                                                                                                                                                         |
| E3             | Tension d'entrée trop basse                         | Vérifiez la tension d'entrée et remplacez-la par la tension correcte                                                                                                                                                                                                         |
| E4/E5          | Le module d'induction concerné est en court-circuit | Remplacez le module d'induction concerné.                                                                                                                                                                                                                                    |
| E6             | Fonction de sécurité contre le fonctionnement à sec | Coupez l'alimentation de la cuisinière. Puis redémarrez-la. Le code E6 disparaîtra."                                                                                                                                                                                         |
| E7/E8          | Le module d'induction concerné est endommagé.       | Remplacez le module d'induction concerné.                                                                                                                                                                                                                                    |
| E9             | Surchauffe du module d'induction.                   | Laissez la cuisinière refroidir puis redémarrez-la. Si l'erreur E9 réapparaît, vérifiez si le ventilateur de refroidissement du four fonctionne correctement.<br>Remplacez le ventilateur de refroidissement du four ou remplacez l'ensemble du module d'induction concerné. |
| EE             | Défaillance de communication                        | La ligne de communication de l'afficheur LED à induction présente de mauvais contacts, ou bien elle doit être remplacée.                                                                                                                                                     |

## Garantie

### Ce que couvre cette garantie limitée :

La couverture de la garantie fournie par Forno Appliances dans la présente 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. 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 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 peut en aucun cas dépasser la valeur des marchandises ou du service ou de la partie de ceux-ci 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 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

- Les défauts de peinture
- les éclats
- les défauts de finition macroscopiques

### La garantie cosmétique ne couvre PAS :

- 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) ;
- 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 ; > les taches/corrosion/décoloration dues à des substances externes et/ou à des facteurs environnementaux ; > les coûts de main-d'œuvre, les appareils d'exposition, d'étage, de stock B, hors boîte, "en l'état" 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 procéder à l'intervention. Le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat au détail seront demandés.

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

- L'utilisation du produit dans une application commerciale non résidentielle.
- L'utilisation du produit à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les services de réparation fournis par toute personne autre qu'une agence de service agréée par Forno.
- Dommages ou services de réparation pour corriger des services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- Installation non conforme aux codes locaux/de l'État/de la ville/du comté en matière d'incendie, d'électricité, de gaz, de plomberie, de construction, aux lois ou aux réglementations.
- Défauts ou dommages dus à un stockage inapproprié du produit.
- Les défauts, les dommages ou les pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine de l'usine ou des présentoirs. > Les appels de service ou les réparations visant à corriger une installation incorrecte du produit et/ou des accessoires connexes.
- Remplacement de pièces/appels de service pour connecter, convertir ou réparer de toute autre manière le câblage électrique et/ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- Remplacement des pièces/appels de service pour fournir des instructions et des informations sur l'utilisation du produit.
- Remplacement de pièces/appels de service pour corriger des problèmes résultant de l'utilisation du produit d'une manière autre que celle qui est normale et habituelle pour un usage résidentiel.
- Remplacement des pièces/appels de service en raison de l'usure des composants tels que les joints, les boutons, les supports de casseroles, les étagères, les paniers à couverts, les boutons, les écrans tactiles, les dessus en vitrocéramique rayés ou cassés.
- Remplacement de pièces/appels de service en raison d'un manque d'entretien ou d'un entretien inadéquat, y compris, mais sans s'y limiter, l'accumulation de résidus, de taches, d'éraflures, de décoloration et de corrosion.
- Défauts et dommages résultant d'accidents, de modifications, d'une mauvaise utilisation, d'un abus ou d'une installation incorrecte.
- Les défauts et dommages résultant du transport, de la logistique et de la manipulation du produit. L'inspection du produit doit être effectuée au moment de la livraison. Après réception et inspection, le revendeur/livreur doit être informé de tout problème lié à la manutention, au transport et à la logistique.
- Les défauts et les dommages résultant de forces extérieures échappant au contrôle de Forno Appliances, y compris, mais sans s'y limiter, le vent, la pluie, le sable, les incendies, les inondations, les coulées de boue, les températures glaciales, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, les surtensions,
- la foudre, les défaillances structurelles entourant l'appareil et d'autres cas de force majeure.
- Les produits dont le numéro de série a été modifié, endommagé ou altéré. Forno ne peut en aucun cas être tenu pour responsable des dommages causés aux biens environnants, y compris les cabinets, les armoires, les revêtements de sol, les panneaux et autres structures entourant le produit. Forno n'est pas responsable du Produit s'il est situé dans une région éloignée ou dans une région où des techniciens certifiés et formés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'acheteur doit prendre en charge tous les frais de transport et de livraison du produit jusqu'au centre de service agréé le plus proche ou les frais de déplacement supplémentaires d'un technicien certifié.

## **Garantie (suite)**

---

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 D E 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.



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)