

Fisher & Paykel

Cuiseur indépendant
Modèle OR30DPWIX

**Instructions d'installation
et Guide d'utilisation**

US CA (FR)

Consignes de sécurité et mises en garde	2
Instructions d'installation	8
Première utilisation	17
Réglage de l'horloge	18
Utilisation de votre surface de cuisson	19
Recommandations pour la cuisson	22
Guide de cuisson	24
Utilisation de la minuterie électronique	26
Cuisson automatique	27
Introduction à la surface de cuisson par induction	28
Choix d'un ustensile de cuisson approprié	30
Utilisation de votre surface de cuisson à induction	32
Utilisation des fonctions spéciales de votre surface de cuisson	33
Recommandations pour la cuisson	35
Utilisation du réchaud	36
Entretien et nettoyage	38
Codes de pannes de la surface de cuisson	48
Dépannage	50
Garantie et réparation	53

Important!

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les modèles illustrés dans ce document peuvent ne pas être offerts par tous les détaillants et sont sujets à modifications sans préavis. Pour de plus amples détails sur le modèle et les spécifications en vigueur dans votre pays, n'hésitez pas à visiter notre site Web à l'adresse www.fisherpaykel.com ou contactez votre représentant Fisher & Paykel local.

Votre sécurité est importante pour nous.
Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre surface de cuisson.



Installation

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à tout travail d'entretien ou de maintenance sur celui-ci.
La connexion à un système de mise à la terre convenable est essentielle et obligatoire.

Les modifications au système de câblage domestique doivent être effectuées uniquement par un électricien qualifié.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de basculement

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, ce dernier doit être fixé en place à l'aide du dispositif antibasculement reçu en même temps que l'appareil.

- TOUS LES CUISEURS PEUVENT BASCULER
- UN BASCULEMENT POURRAIT PROVOQUER DES BLESSURES CORPORELLES
- INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT COMPRIS AVEC LE CUISEUR
- CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

Attention, les bords du panneau sont tranchants.

Des blessures ou des coupures peuvent se produire si vous ne faites pas preuve de prudence.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou utiliser ce produit.
- Conservez ces instructions pour permettre à l'inspecteur en électricité local de les consulter.
- Veuillez remettre ces informations à la personne responsable de l'installation de votre surface de cuisson.
Elles pourraient aider à réduire les coûts d'installation.
- Laissez ces instructions avec l'appareil. Demandez au client de les conserver pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- *Cet appareil doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique par un technicien qualifié, en respectant les codes nationaux, les réglementations locales et ces instructions.*
- *L'installation électrique (incluant la mise à la terre électrique) doit être effectuée en conformité avec le Code national de l'électricité, ANSI/NFPA70 – dernière édition, et/ou les codes locaux. Au Canada : L'installation électrique doit être effectuée en conformité avec la norme CSA C22.1 en vigueur du Code canadien de l'électricité, Première partie, et/ou les codes locaux.*
- *Le fait de ne pas installer l'appareil de façon adéquate pourrait entraîner l'annulation de toute garantie ou réclamation.*
- *Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre de façon appropriée.*
- *Gardez les éléments d'emballage (ex. : sacs en plastique, mousse de polystyrène, agrafes, courroies) hors de la portée des enfants pendant ou après l'installation, car ils pourraient causer des blessures graves.*
- *Assurez-vous de recycler les matériaux d'emballage.*
- *Avant de mettre un appareil au rebut, veillez à ce qu'il ne soit plus fonctionnel et assurez-vous de retirer ou rendre inoffensives toutes les pièces dangereuses, de façon à ce que les enfants ne puissent pas se blesser en jouant avec cet appareil.*
- *Utilisez uniquement des pièces de remplacement authentiques pour effectuer l'entretien ou les réparations de l'appareil. Vous pouvez vous les procurer auprès d'un Centre de service autorisé par Fisher & Paykel dans votre région.*
- *Pour réduire les risques de brûlure ou d'incendie, évitez de ranger des objets dans les armoires situées au-dessus des éléments de surface. Si toutefois vous devez ranger des objets dans ces armoires, réduisez les risques en installant une hotte dont la partie saillante horizontale dépasse la partie inférieure des armoires suspendues d'au moins 5 po (127 mm).*
- *Cet appareil est doté d'une fiche mise à la terre à 4 broches (NEMA 14 50P) pour votre protection contre les chocs et qui doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. En aucun cas ne devez-vous couper ou retirer la quatrième broche (mise à la terre) de la fiche.*
- *Si vous utilisez une source électrique externe, l'appareil lors de son installation devra être électriquement mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70.*
- *Le commutateur principal doit être accessible en tout temps.*
- *Lors de l'installation ou du retrait du cuiseur pour une réparation, utilisez un cric de levage à roulettes. Ne poussez pas sur l'un des rebords du cuiseur dans une tentative de le glisser hors de l'installation. Pousser ou tirer un cuiseur (plutôt que d'utiliser un cric de levage) augmente la possibilité de plier les axes de la patte ou les connecteurs d'accouplement internes.*

Utilisation et entretien

! MISE EN GARDE!**Risque de choc électrique**

Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée ou craquée. Lorsqu'une surface de cuisson est brisée ou craquée, les solutions de nettoyage et déversements peuvent pénétrer dans celle-ci et causer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

! MISE EN GARDE!**Risque pour la santé**

Toutefois, les personnes possédant un stimulateur cardiaque ou tout autre implant électrique (tel qu'une pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou fabricant d'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leur implant ne sera pas affecté par le champ électromagnétique.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

! MISE EN GARDE!**Risque de coupure**

La lame très coupante d'un grattoir à surface de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-la avec beaucoup de prudence, puis rangez-la toujours de façon sécuritaire, hors de la portée des enfants.

Des blessures ou des coupures peuvent se produire si vous ne faites pas preuve de prudence.

Utilisation et entretien

! MISE EN GARDE!**Risque d'incendie**

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.

NE TENTEZ JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éloignez plutôt l'appareil du mur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner une surchauffe, des brûlures et des blessures.

! MISE EN GARDE!**Risque de surface brûlante**

NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES ADJACENTES NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR. – Les surface pourraient être brûlantes, même si elles montrent une couleur foncée. Les zones à proximité des éléments de surface peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou les zones à proximité, et ne les touchez pas avant qu'ils soient refroidis. Parmi ces zones, on retrouve les surfaces qui sont à l'intérieur et autour des cercles et l'intérieur du four.

Ne laissez jamais d'objets métalliques (tels que des ustensiles de cuisine) ou des casseroles vides sur la surface de cuisson car ils pourraient devenir brûlants très rapidement.

Attention : les objets métalliques magnétisables portés sur le corps peuvent devenir brûlants lorsqu'ils se trouvent à proximité de la surface de cuisson. Les bijoux en or ou en argent ne seront pas affectés.

Gardez les enfants à distance.

Les poignées des casseroles peuvent être brûlantes au toucher. Assurez-vous de ne pas placer les poignées des casseroles au-dessus des zones de cuisson activées. Gardez les poignées hors de la portée des enfants.

N'entreposez aucun article inflammable dans le four ou le réchaud.

Ne pas vous conformer à cette consigne pourrait provoquer des brûlures et échaudages.

Utilisation et entretien

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- *Cet appareil est conçu et fabriqué dans l'unique but de cuire des aliments localement (à la maison) et ne convient pas à une application non domestique. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement autre que domestique (par ex. semi-commercial, commercial ou communautaire).*
- *Installation appropriée — Veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.*
- *N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer une pièce.*
- *Ne laissez jamais les enfants sans surveillance — Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne les laissez jamais se tenir ou s'asseoir sur une quelconque partie de l'appareil.*
- *Portez des vêtements convenables — Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil.*
- *Entretien par l'utilisateur — Ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le présent document. Tous les autres travaux doivent être confiés à un technicien qualifié.*
- *Rangement dans l'appareil et sur celui-ci — Ne rangez pas de matières inflammables dans un four ou à proximité des éléments de surface.*
- *N'essayez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau — Étouffez le feu ou la flamme, ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.*
- *Utilisez uniquement des gants de cuisine secs — N'utilisez pas de gants de cuisine humides ou mouillés sur les surfaces brûlantes car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les éléments chauffants qui sont brûlants. N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant.*
- *Utilisez des casseroles d'une taille appropriée — Cet appareil est équipé d'un ou plusieurs éléments de surface de différentes tailles. Utilisez des ustensiles à fond plat suffisamment larges pour couvrir leur élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles de trop petite taille vous expose à une partie de l'élément chauffant, qui risque alors d'enflammer vos vêtements. L'utilisation d'ustensiles adaptés à la zone de cuisson améliore le rendement de l'appareil.*
- *Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance lorsque vous utilisez des réglages de chaleur élevés — Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.*
- *Tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elles ne soient pas placées au-dessus des éléments de surface adjacents — Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation des matériaux inflammables et de déversement résultant d'un contact accidentel avec les ustensiles, tournez leur poignée vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elle ne soit pas placée au-dessus des éléments de surface adjacents.*
- *Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson endommagée — Lorsqu'une surface de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et déversements peuvent pénétrer dans l'appareil endommagé et causer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.*
- *Nettoyez la surface de cuisson avec précaution — Lorsque vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des déversements sur une surface de cuisson brûlante, assurez-vous d'éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante.*

Utilisation et entretien

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **ATTENTION - Ne rangez pas d'articles pouvant attirer les enfants au-dessus d'un appareil.**
Les enfants pourraient se blesser sérieusement en grimpant sur l'appareil pour atteindre ces articles.
- **ATTENTION Ne laissez pas la nourriture ou des ustensiles de cuisine, etc. dans le four pendant l'autonettoyage.**
- *L'appareil affiche un code d'erreur lorsqu'il ne fonctionne pas correctement. Notez alors le code d'erreur (consultez la section 'Codes d'erreur' de ce manuel), puis contactez votre Centre de service autorisé ou l'aide à la clientèle pour obtenir une réparation. N'utilisez pas votre appareil avant qu'il soit réparé par un technicien autorisé de Fisher & Paykel.*
- *N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou rangement.*
- *Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.*
- *Ne placez ou laissez aucun objet magnétisable (ex. : cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareils électroniques (ex. : ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.*
- *Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois pour cuisiner sur votre surface de cuisson à induction.*
- *Ne placez ou laissez aucun papier d'aluminium sur la surface de cuisson.*
- *Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson tel que décrit dans ce manuel. Ne vous fiez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.*
- *Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap limitant leur capacité à utiliser l'appareil doivent se faire expliquer le fonctionnement par une personne responsable et compétente. L'instructeur doit s'assurer qu'ils pourront utiliser l'appareil sans aucun danger pour leur personne ou leur entourage.*
- *N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre surface de cuisson.*
- *Ne placez ou n'échappez aucun objet lourd sur votre surface de cuisson.*
- *Ne montez pas sur votre surface de cuisson. Ne vous tenez pas debout ou assis sur la porte du four et n'y placez pas d'objets lourds.*
- *Pour éviter d'égratigner le verre, n'utilisez pas de casseroles aux bords saillants et ne glissez pas les casseroles sur la surface en verre céramique.*
- *N'utilisez pas de tampons à récurer ou tout autre produit de nettoyage corrosif/abrasif pour nettoyer votre surface de cuisson, car ces derniers pourraient égratigner le verre céramique.*
- *Assurez-vous que les câbles électriques reliés à d'autres appareils à proximité du cuiseur ne peuvent pas entrer en contact avec la poignée ou dans la porte du four.*
- **Risque d'incendie!** *N'entreposez aucune matière inflammable dans le four ou le tiroir chauffe-plat.*
- *Ne doublez pas les parois du four avec du papier aluminium. Ne placez pas les grilles, le gril de rôtissoire ou d'autres ustensiles sur le sol du four.*
- *Éloignez-vous du cuiseur lorsque vous ouvrez la porte. De l'air brûlant ou de la vapeur pourraient s'en échapper et provoquer des brûlures.*
- *Utilisez toujours des gants ou mitaines de four lorsque vous disposez ou retirez des articles du four.*
- *Ne touchez jamais l'appareil lorsque vos mains sont mouillées.*
- *Après utilisation, assurez-vous que les cadrans sont tous à la position « OFF ».*
- *Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels causés par une utilisation abusive ou incorrecte de l'appareil.*
- *Éteignez toujours l'alimentation principale au cuiseur avant de le nettoyer ou d'en faire l'entretien.*

Instructions d'installation

Important!

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ.

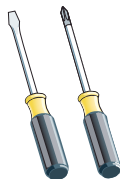
L'installation, les réglages, les modifications, l'entretien ou les réparations peuvent être la cause de blessures corporelles ou de dommages matériels. Consultez un installateur, un agent de service ou un fournisseur de gaz qualifiés.



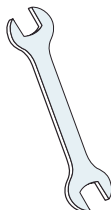
MISE EN GARDE !

IMPORTANT : L'utilisation de gants et vêtements de protection est recommandée lors de la manutention ou de l'installation de cet appareil.

Outils dont vous avez besoin pour l'installation (non fournis avec l'appareil)



Tournevis



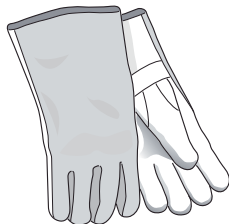
2 - Clé



Crayon



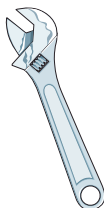
Ruban
à mesurer



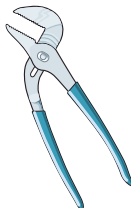
Gants de protection



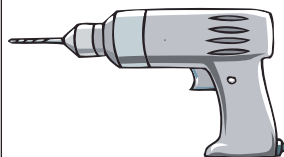
Marteau



Clé
ajustable



Pincés
ajustables

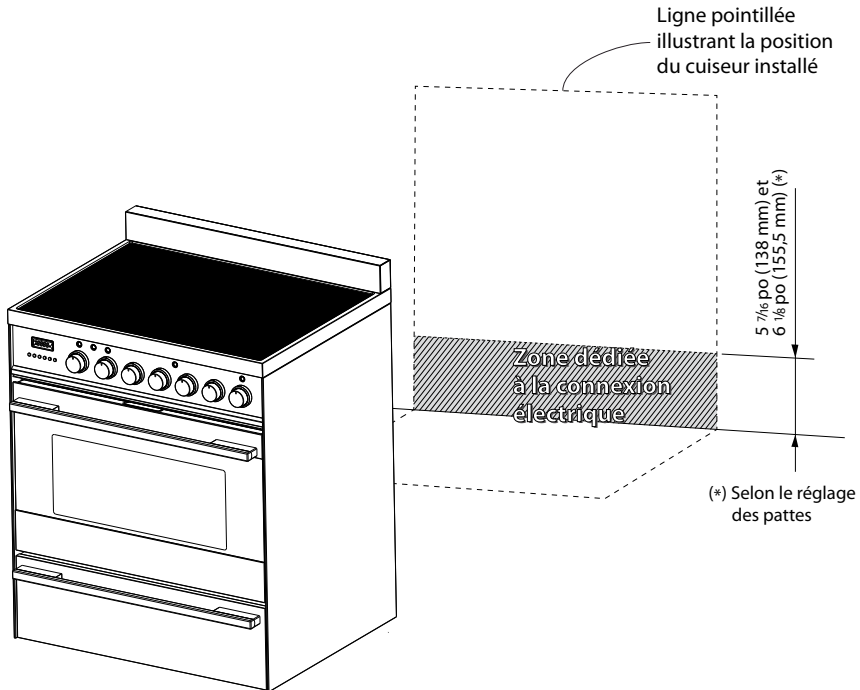


Perceuse

Dimensions et dégagements

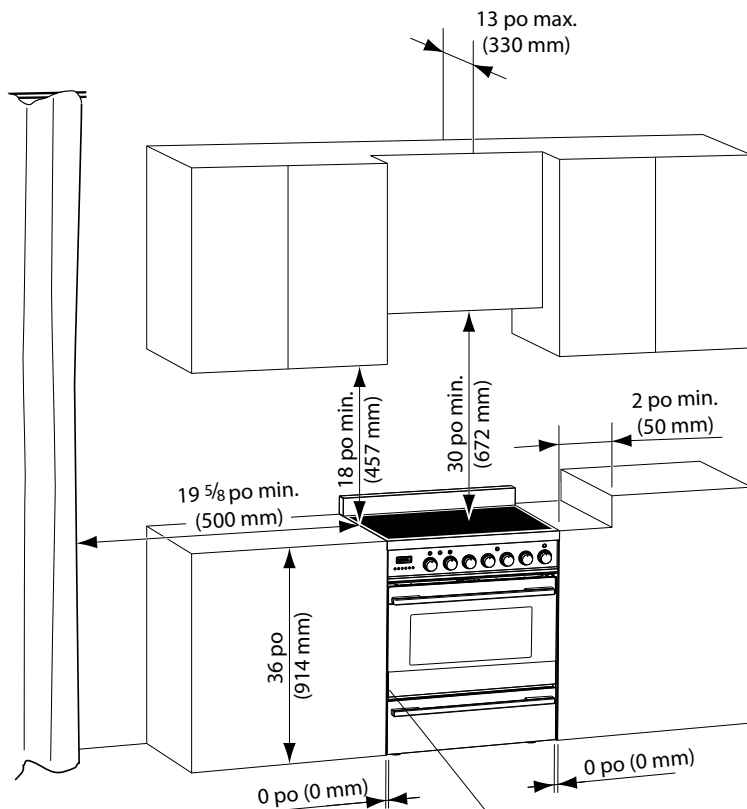
- Le cuiseur doit être installé à plus de 2 po (50 mm) de distance des murs latéraux dont la hauteur est supérieure à la surface de cuisson.
- Les armoires entourant le cuiseur doivent être faites d'un matériau résistant à la chaleur et capable de supporter des températures de 150 °F (65 °C) de plus que la température ambiante.
- N'installez pas le cuiseur à proximité de matières inflammables (par ex. des rideaux).
- Si vous posez le cuiseur sur un socle, assurez-vous de prendre toutes les mesures de sécurité pour le maintenir fermement en place.

Localisation de la zone dédiée à la connexion électrique



La prise à la terre doit se trouver du côté gauche au côté droit de la cuisinière, soit de 5 7/16 po (138 mm) à 6 1/8 po (155,5 mm) [selon la réglementation en place] du sol. Le cordon électrique à fiche de 4 broches (NEMA 14-50P) doit présenter une longueur minimale de 48 po (1220 mm) à l'arrière de l'appareil.

Instructions d'installation



La cuisinière NE DOIT PAS être installée à proximité de murs latéraux, armoires élevées, électroménagers de haute taille ou toute autre surface verticale dont la hauteur est supérieure à 36 po (914 mm).

Il faut prévoir un dégagement latéral minimum de 2 po (50 mm) de la cuisinière par rapport à de telles surfaces combustibles À DROITE au-dessus du comptoir d'une hauteur de 36 po (914 mm) ou un dégagement latéral minimum de 2 po (50 mm) de la cuisinière par rapport à de telles surfaces combustibles À GAUCHE au-dessus du comptoir d'une hauteur de 36 po (914 mm).

Dimensions globales du cuiseur [mm]

- * hauteur (sans le dossier) :
MIN 35 21/32 po (906 mm) -
MAX 36 11/32 po (923 mm)
- * largeur de l'appareil :
29 7/8 po (759 mm)
- * profondeur :
24 13/64 po (615 mm)
- * dossier (hauteur) :
3 po (76 mm)

Important!

L'un des côtés (gauche ou droit) au-dessus du comptoir d'une hauteur de 36 po (914 mm) doit toujours être dégagé.

La profondeur maximale recommandée pour l'armoire supérieure est de 13 po (330 mm). Toute armoire murale qui se trouve au-dessus de la cuisinière doit se trouver à un minimum de 30 po (762 mm) au-dessus du comptoir. Sa largeur doit être d'au moins 30 po (762 mm) et elle doit être centrée avec la cuisinière.

Les armoires latérales doivent se trouver à un minimum de 18 po (457 mm) au-dessus du comptoir.

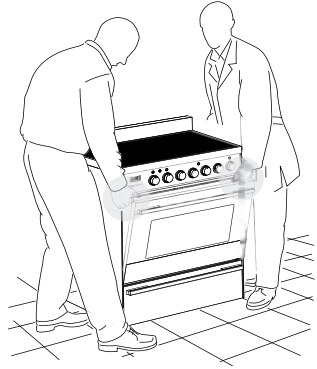
Déplacement du cuiseur

Important!

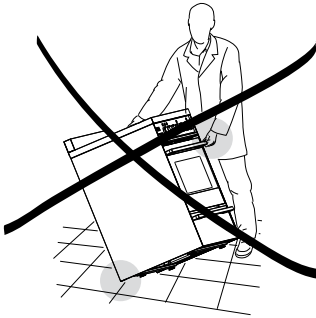
Pour prévenir les dommages aux pieds réglables ou à la garniture inférieure, assurez-vous que le cuiseur est toujours soulevé par deux personnes.

Ne soulevez pas le cuiseur par les poignées de porte. NE TRAÎNEZ PAS le cuiseur. Soulevez bien les pattes afin qu'elles ne touchent pas le sol.

Soyez extrêmement vigilant afin de ne pas endommager le capteur de porte (côté supérieur droit du four).



Levage correct du cuiseur



Levage incorrect du cuiseur

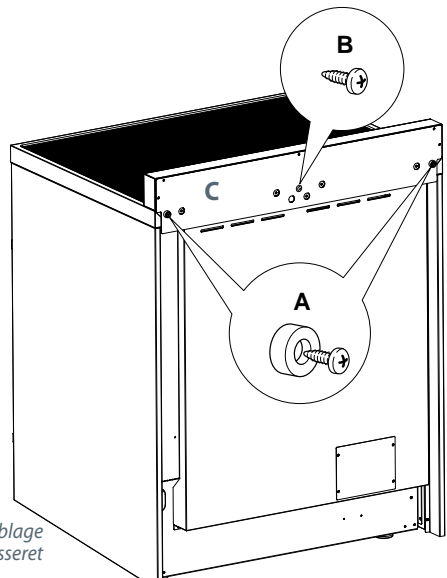


Déplacement incorrect du cuiseur

Installation du dossieret

Le dossieret est obligatoire. Avant d'installer le cuiseur, assemblez le dossieret « C ».

- Le dossieret « C » est emballé avec le cuiseur.
- 1 Avant de l'assembler, retirez tout le ruban adhésif et la pellicule de protection.
 - 2 Assemblez le dossieret « C » tel qu'illustré
 - 3 Vissez les deux vis « A » en interposant les espaceurs.
 - 4 Vissez la vis « B » centrale.

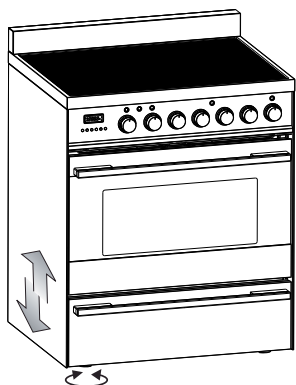
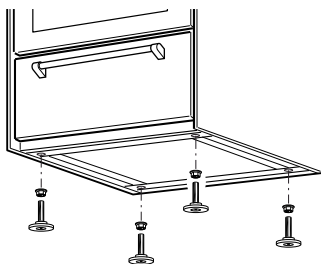


Assemblage du dossieret

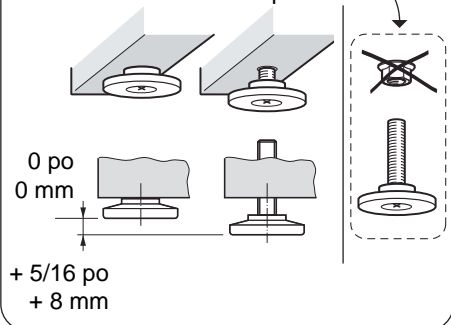
Instructions d'installation

Mise à niveau de la cuisinière

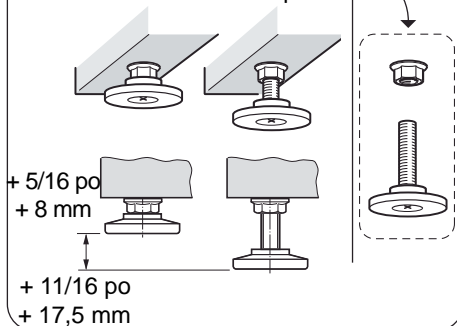
La cuisinière est dotée de 4 PATTES NIVELEUSES dévissables qui permettent une mise à niveau parfaite. Procédez comme suit.



Fourni avec la cuisinière
dans une trousse séparée

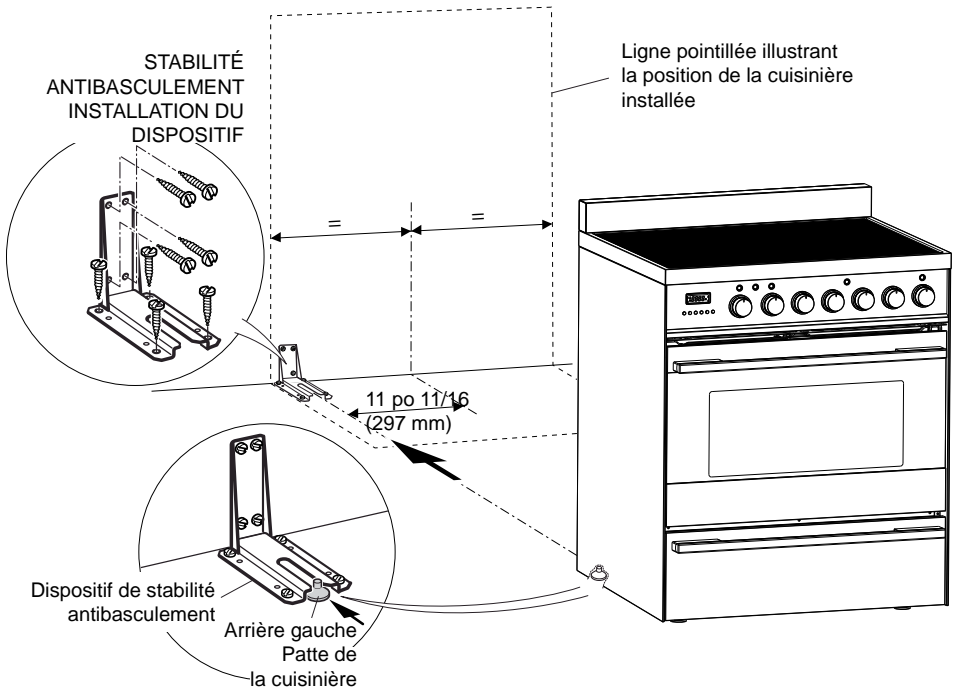


Fourni avec la cuisinière
dans une trousse séparée



Instructions d'installation du dispositif de stabilité antibasculement

- 1 le support antibasculement doit être fixé tel qu'illustré à la figure ci-dessous (côté arrière gauche seulement), il doit être fixé au sol OU au mur arrière à l'aide de vis no 4 (quatre) appropriées (non fournies). Le support antibasculement pourrait aussi être fixé sur le sol ET sur le mur arrière par des vis no 8 (huit) appropriées (non fournies).
- 2 Après avoir installé le support antibasculement, glissez la cuisinière à sa place. Assurez-vous que la patte arrière gauche glisse sous le support antibasculement.



**VOUS DEVEZ EMPLOYER
LE SUPPORT ANTIBASCULEMENT
POUR EMPECHER QUE
L'APPAREIL NE BASCULE.**

Raccordement du câble d'alimentation

Important!

Ce cuiseur doit être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée.

Votre cuiseur est doté d'un cordon d'alimentation à 4 broches certifié NEMA 14-50P et il doit être branché directement dans une fiche correctement mise à la terre. Ne coupez en aucun cas la quatrième broche (mise à la terre) de la fiche électrique. Ne reliez pas la mise à la terre à une conduite de gaz. N'installez aucun fusible dans le circuit neutre ou de mise à la terre.

N'utilisez pas de cordon d'extension.

Si vous ne savez pas si la cuisinière est correctement mise à la terre, vérifiez auprès d'un installateur électrique qualifié.

Si les codes le permettent et qu'un fil de mise à la terre distinct est utilisé, nous vous recommandons de faire appel à un électricien qualifié qui déterminera si le trajet de la mise à la terre et le calibre de fil répondent aux exigences des codes locaux.

Assurez-vous que la connexion électrique et la taille du fil sont adéquates et conformes aux normes suivantes :

ANSI/NFPA 70 plus récent ajout et ordonnances et codes locaux;

CSA standard C22.1, Code canadien de l'électricité, Partie 1 - plus récente édition et ordonnances et codes locaux.

Lorsque la seule alimentation électrique disponible est une alimentation c.a. à 4 fils et deux phases 120/240V ou 120/208V 60Hz, une protection de circuit à fusible de 50 A maximum est requise des deux côtés de la ligne.

Remplacement du cordon d'alimentation

Les remplacements ne doivent être effectués que par un technicien électrique qualifié.

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, n'utilisez qu'un cordon UL ou CSA approuvé. Serrez le cordon d'alimentation à l'aide du support de décharge de traction fourni. Prévoyez suffisamment de jeu pour facilement attacher les bornes du cordon au bloc à bornes.

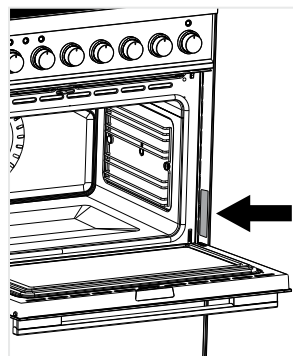
Tension et consommation électrique

AC 120/240 V 60 Hz 10950 W MAX 46 A MAX

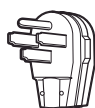
AC 120/208 V 60 Hz 10100 W MAX 48.84 A MAX

PUISSANCE D'INDUCTION = 7400 W MAX

Emplacement de la plaque
signalétique

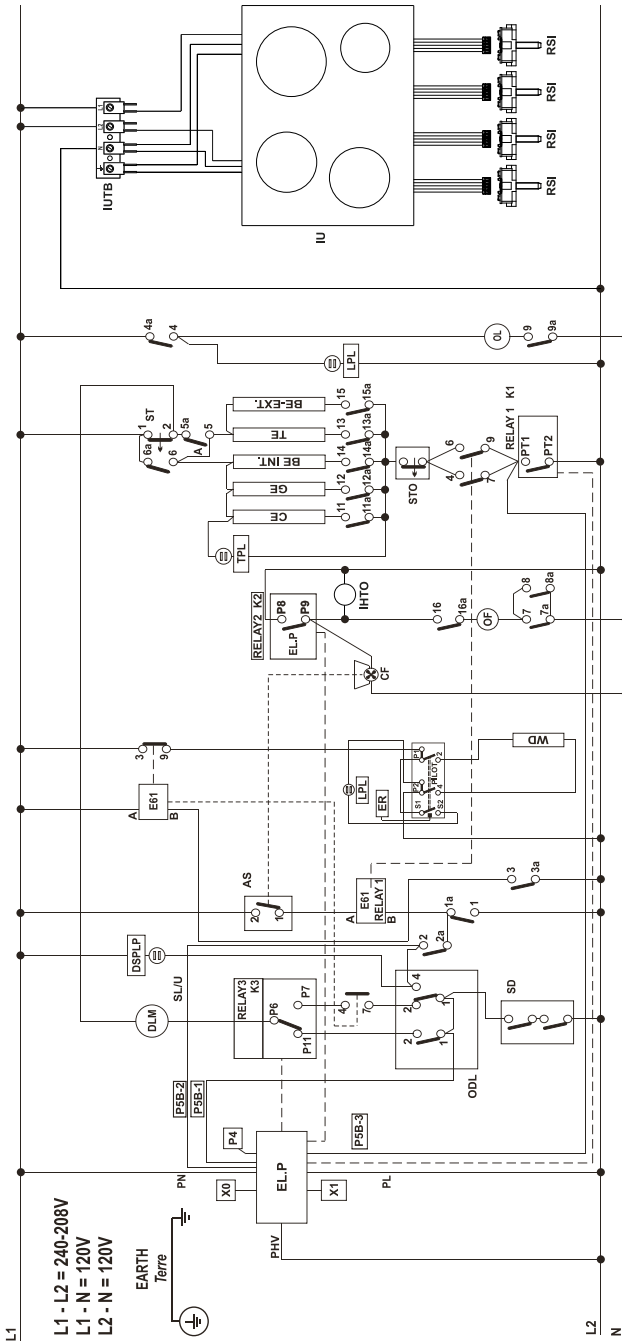


Prise murale NEMA 14-50R standard



Cordon d'alimentation
avec fiche NEMA 14-50P

Schéma de câblage



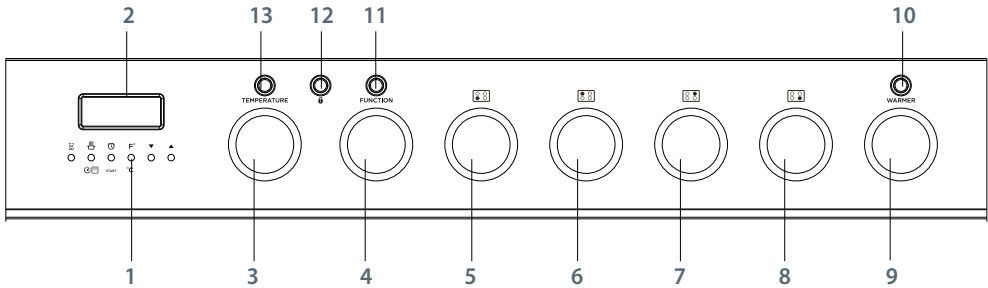
L1 - L2 = 240-208V
L1 - N = 120V
L2 - N = 120V



LÉGENDE DU SCHEMA ÉLECTRIQUE





- IU UNITÉ D'INDUCTION
- RSI INTERFACE DU SELECTEUR ROTATIF
- IUTB BORNIER DE L'UNITÉ D'INDUCTION
- ST SURCHARGE THERMIQUE DU PLAN DE CUISON
- OL LAMPE DU FOUR
- RELAIS
- CE ÉLÉMENT CIRCULAIRE
- TE ÉLÉMENT CHAUFFANT DE GRIL
- GE ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR
- TE ÉLÉMENT INFERIEUR
- BE INT
- BE EXT
- TPL VOYANT THERMOSTAT
- DSP/L VOYANT DE SÉCURITÉ DE LA PORTE
- CF VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT
- OF VENTILATEUR DU FOUR
- ER RÉGULATEUR D'ÉNERGIE
- DLM MOTEUR DE VERROUILLAGE PORTE DU FOUR
- SU/J ÉTAT VERROUILLAGE/DEVERROUILLAGE

- LPL VOYANT DE FONCTIONNEMENT
 - WD ÉLÉMENT DU TIROIR DE MAINTIEN AU CHAUD
 - ST THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
 - EL/P PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE
 - SD ÉTAT PORTE DU FOUR, OUVERTE/FERMÉE
 - ODL LOQUET DE LA PORTE DU FOUR
 - AS INTERRUPTEUR D'AIR
- CONNEXIONS SUR LE PROGRAMMATEUR**
- PN/P/L ALIMENTATION
 - K1 RELAIS1 DE THERMOSTAT DE PROGRAMMATEUR
 - K2 RELAIS2 DE VENTILATEUR DE REFROIDISS/OU FOUR
 - K3 RELAIS3 DE VERROUILLAGE/DEVERROUILLAGE PORTE
 - PHV ÉTAT DE FONCTION
 - X0 ENCODEUR DE THERMOSTAT
 - X1 ENCODEUR DE FONCTIONS
 - SONDE
 - P4 CABLES PSB(1)+PSB(2)+HPBB(3)

*Panneau de commande*

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Boutons de réglage | 8 | Cadran de la zone de cuisson avant droite |
| 2 | Écran de l'horloge | 9 | Cadran de contrôle du tiroir chauffe-plat |
| 3 | Cadran de température | 10 | Voyant indicateur du tiroir chauffe-plat |
| 4 | Cadran des fonctions | 11 | Voyant indicateur de fonction |
| 5 | Cadran de la zone de cuisson avant gauche | 12 | Voyant indicateur de porte verrouillée |
| 6 | Cadran de la zone de cuisson arrière gauche | 13 | Voyant indicateur de température |
| 7 | Cadran de la zone de cuisson arrière droite | | |

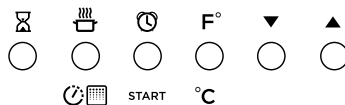
Boutons

-  règle la minuterie
-  règle le temps de cuisson
-  règle l'heure d'arrêt pour la cuisson automatique
- F°** règle la température du four/
°C choisissez Celsius ou Fahrenheit
- ▼** diminue la durée et la température
- ▲** augmente la durée et la température
-  règle la période d'auto-nettoyage

START commence le four/démarre le cycle d'auto-nettoyage



Indique AM

Indique PM







Écran de l'horloge et boutons de commande

symboles éclairés



Si l'écran indique	Cela signifie que...	Pour de plus amples détails
clignote 12:00	L'horloge doit être réglée.	Consultez les instructions ci-dessous.
A allumé en continu	Le four est réglé sur cuisson automatique.	Consultez la section « Cuisson automatique »
clignote et émet un bis sonore	La cuisson automatique est terminée	
 allumé en continu	La minuterie est réglée	Consultez la section « Utiliser la minuterie électronique »
 allumé en continu	Le four est en mode de chauffage	Consultez la section « Utiliser votre four »

Pour régler l'horloge

Lors de la mise en fonction de l'appareil ou lorsqu'il est remis en fonction suite à une panne de courant, le nombre 12:00 clignote à l'afficheur.

- 1 Appuyez simultanément sur  et  - l'écran cessera de clignoter. L'horloge est maintenant réglés à 12:00.
- 2 appuyez simultanément sur  et  pour modifier l'heure encore une fois. L'écran se mettra à clignoter
- 3 Pivotez le cadran de température ou appuyez simultanément sur **▼** et **▲** pour régler l'heure. Après quelques minutes l'écran restera allumé en continu et affichera l'heure programmée.

Pour changer l'heure

- 1 Appuyez simultanément sur  et . L'écran se mettra à clignoter.
- 2 Pivotez le cadran de température ou appuyez simultanément sur **▼** et **▲** pour régler l'heure.

Après quelques secondes, l'écran restera allumé en continu et affichera l'heure programmée.




Remarque : lorsque le voyant indicateur est dans la partie supérieure, c'est que l'heure est réglée sur am et lorsque le voyant est dans la partie inférieure, c'est qu'elle est réglée sur pm.

Indique AM

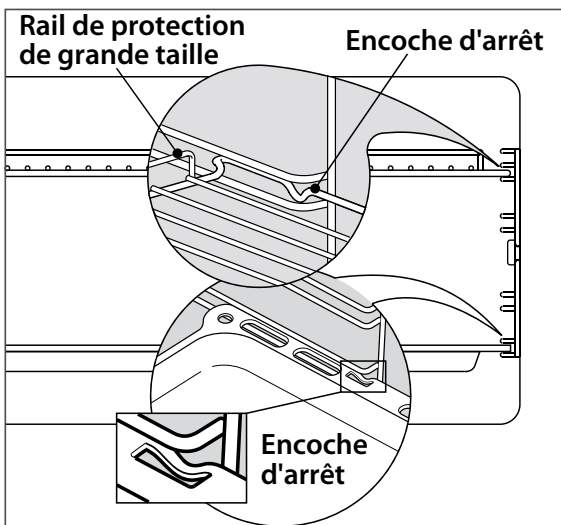
Indique PM

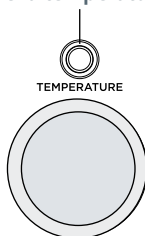
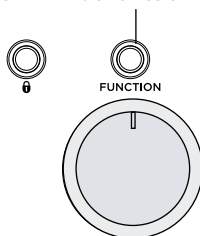


Avant d'utiliser votre nouveau four, prenez note des éléments suivants :

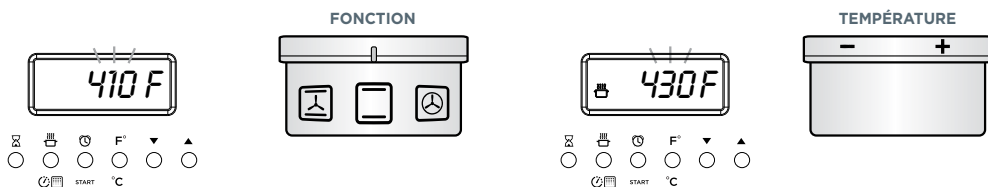
- 1 Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section « Consignes de sécurité et mises en garde ».
- 2 Retirez tous les accessoires et l'emballage. Pelez la pellicule protectrice de toutes les surfaces et accessoires.
- 3 Programmez l'horloge. Le four ne fonctionnera pas tant que l'horloge n'aura pas été réglée. Consultez la section 'Pour régler l'horloge'.
- 4 Faites glisser à l'intérieur les grilles dont vous aurez besoin en vous assurant :
 - qu'elle se trouve entre les deux cannelures d'une position de grille;
 - que les encoches de butée pointent vers le bas;
 - que le rail de protection le plus gros se trouve à l'arrière.
- 5 Chauffez le four au maximum pendant :
 - 60 minutes dans la position 
 - 30 minutes dans la position 
 - 15 minutes dans la position 

Il y aura une odeur caractéristique pendant la durée du conditionnement du four. Ceci est normal, mais assurez-vous de la cuisine soit bien ventilée lors du conditionnement.
- 6 Une fois refroidi, essuyez le four avec un chiffon humide et un détergent doux, et séchez soigneusement.

*Position correcte des grilles*

Voyant indicateur
de la températureVoyant indicateur
de fonction

Cadrans de fonctions et de température




1 Sélectionnez une fonction

Pivotez le cadran de fonction pour choisir une fonction

- Le voyant indicateur de fonction s'allumera.
- La température de fonction pré-réglée clignotera à l'écran. (Chaque fonction de cuisson possède sa température pré-réglée).

Si vous désirez utiliser le four à la température pré-réglée -

- Appuyez sur le bouton **START** et le four se mettra en marche et commencera à chauffer. L'écran indiquera alors la température du four.
- le voyant indicateur  s'affichera à l'écran.


Remarque : si vous sélectionnez , l'écran affichera le mot DEF et le four se mettra en marche. La température ne peut pas être ajustée lorsque cette fonction est utilisée.

Si l'écran est allumé en continu et que vous désirez changer la température, vous avez deux options :

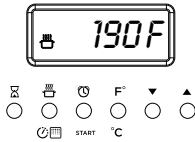
- 1 Pivotez le cadra de température ou
- 2 Appuyez sur le bouton F° et utilisez les boutons ▼ et ▲ pour augmenter ou diminuer la température.

2a Programmez la température



Deux options s'offrent à vous pour régler la température lorsque l'écran clignote :

- Pivotez le cadran de température (dans le sens horaire pour augmenter, dans le sens antihoraire pour diminuer la température);
- OU**
- Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour augmenter ou diminuer la température désirée.
- **Appuyez sur le **START** bouton.** Après quelques secondes, l'écran cessera de clignoter et le four se mettra en marche. L'écran indiquera alors la température du four.
- Le voyant indicateur  s'affichera à l'écran.

Remarque : Le voyant indicateur de température s'allumera.




3 Lorsque le four est en mode de préchauffage et durant la cuisson

- Le témoin  apparaîtra à l'écran.
- Lorsque le four a atteint la température réglée, l'indicateur  et le voyant indicateur s'éteignent.

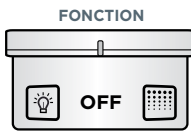
Remarque : ces indicateurs pourraient s'allumer et s'éteindre en alternance pendant la cuisson, tandis que le four maintient la température programmée.

4a Pour vérifier la température réglée

- Appuyez sur le bouton .
L'écran clignotera en indiquant la température réglée.
- Après quelques secondes, l'écran reviendra à la température réelle du four et restera allumé en continu.

4b Pour vérifier l'heure

- Appuyez sur le bouton .
Après quelques secondes, l'écran affichera de nouveau la température du four.



5 Lorsque vous avez terminé de cuisiner

- Tournez le cadran de fonction à la position OFF pour éteindre le four.

Remarque : si vous changez de fonction en cours de cuisson (par ex. si vous passez de BAKE à BROIL), vous devrez appuyer sur le bouton **START** de nouveau.

**LAMPE DU FOUR**

Seule la lampe du four s'allume. Elle demeure allumée pendant toutes les fonctions de cuisson.

**DÉGIVRAGE**

il ne s'agit pas d'une fonction de cuisson

Seul le ventilateur du four s'allume. Le ventilateur fait circuler l'air autour du four, accélérant ainsi le processus de dégivrage d'environ 30%. Remarque : cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments.

**VENTILATION FORCÉE**

L'élément chauffant circulaire et le ventilateur se mettent en marche. Le four réglé sur la fonction FAN FORCED peut cuire ensemble de nombreux aliments différents. Utilisez la fonction FAN FORCED pour la cuisson multi-grilles.

**CUISSON**

Les éléments chauffants supérieur et inférieur se mettent en marche. La fonction BAKE est la méthode de cuisson traditionnelle. Avec cette fonction, il est recommandé d'utiliser une seule grille. Idéal pour faire de gros gâteaux et des plats qui doivent cuire pendant plusieurs heures.

**CUISSON VENTILATION**

Les éléments chauffants supérieur et inférieur se mettent en marche et le ventilateur démarre. Idéal pour des plats comme la lasagne qui doivent brunir sur le dessus et aussi pour des plateaux de petits gâteaux ou de biscuits qui cuisent en moins d'une heure.

**RÔTISSERIE**

La fonction Broil est la fonction la plus appropriée pour la finition des plats, par exemple pour faire dorer le dessus

d'un gratin de pommes de terre ou d'une frittata. Utilisez la fonction Broil pour griller du pain ou du poulet, du poisson

et du steak. Utilisez cette fonction avec la porte du four fermée. Pour de meilleurs résultats, utilisez la position de grille la plus élevée lorsque vous désirez un brunissage rapide (par ex. des rôties).

**RÔTISSERIE AU VENTILATEUR**

L'élément de rôtisserie et le ventilateur se mettent en marche. Utilisez cette fonction avec la porte du four fermée. Idéal pour griller les coupes tendres de viande et de volaille. Utilisez les positions de grille la plus basse pour des plats de grande taille, par exemple un poulet.

**AUTO-NETTOYAGE**

il ne s'agit pas d'une fonction de cuisson

Le four chauffe à température élevée, réduisant les aliments en cendres fines qui peuvent être essuyées à l'aide d'un chiffon humide.

Important!

ATTENTION: *Ne laissez pas la nourriture ou des ustensiles de cuisine, etc. dans le four pendant l'autonettoyage.*

Important!

Manipulation sécuritaire des aliments : *ne laissez la nourriture dans le four que pendant une durée aussi courte que possible avant et après la cuisson ou le dégivrage. Ainsi, vous éviterez la contamination par des organismes qui peuvent causer des intoxications alimentaires. Soyez particulièrement vigilant par temps chaud.*

Utilisez toujours des mitaines de four lorsque vous placez ou que vous retirez des aliments du four.

Passer la température du four des Celsius aux Fahrenheit

Vous pouvez régler votre four pour qu'il affiche la température en degrés Fahrenheit ou Celsius.

- 1 Sélectionnez une fonction de cuisson.
- 2 Alors que l'écran clignote, appuyez sur ▼ pour réduire la température du four au minimum (120 °F / 50 °C).
- 3 Appuyez sur **START**.
- 4 Appuyez et maintenez le bouton **°C** jusqu'à ce que les lettres **C** ou **F** clignotent à l'écran
- 5 Appuyez sur le bouton **°C** pour basculer entre les degrés Celsius (**C**) et Fahrenheit (**F**).
 - Après quelques instants, le four s'éteindra et l'écran affichera heure.
 - Ramenez le cadran de fonction à la position OFF.

Guide de cuisson

Les paramètres du tableau ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Suivez les instructions de votre recette ou de l'emballage et soyez prêt à ajuster les réglages du four et les temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats possible.

- Les positions de grilles se comptent à partir du sol du four vers le haut (1 étant la plus basse et 5 la plus haute).
- Disposez les grilles du four avant de le mettre en marche, puis préchauffez le four à la température désirée.
- À cause de la largeur du four, une grille simple peut généralement recevoir une recette standard double.
- Préchauffez toujours le four avant d'entamer la cuisson.
- Ne placez rien, incluant de l'eau ou de la glace, sur le sol du four.
- Gardez la porte complètement fermée lorsque vous rôtissez des aliments.
- N'ouvrez pas la porte durant les premiers 3/4 du temps de cuisson.

Faites toujours griller les aliments avec la porte du four fermée.

Si la porte reste ouverte, le mot « door » clignote à l'écran et après quelques minutes une alarme sonore résonne pendant environ 30 secondes.

Pour l'arrêter, appuyez sur n'importe quel bouton.

Remarque : Les éléments chauffants fonctionnent même avec la porte ouverte et ce signal indique simplement une perte de l'énergie et un réchauffement excessif des cadrans et du panneau de commande.

Savoury

<i>Aliment</i>	<i>Étagères</i>	<i>Fonction recommandée</i>	<i>Positions d'étagère</i>	<i>Temp (°F) Temp (°C)</i>	<i>Durée (en min)</i>
Poulet rôti	Simple	Ventilation Forcée	3	350-410 180-210	15-20 min/450 g
Lasagne	Simple	Cuisson Ventilation	3	345-360 175-180	45-50
Quiche	Simple	Cuisson	1	360-390 180-200	30-40
Pizza	Simple	Cuisson	3	430- 480 225-250	10-15
Casserole	Simple	Ventilation Forcée	3	340-370 170-190	55-70
Pommes de terre au four	Simple	Cuisson	4	345-370 175-190	40-50
Bifteck	Simple	Rôtisserie	4	Hi	6-8 min / côté
Hamburgers au bœuf	Single	Rôtisserie	4	Hi	12-15 min / côté

Cuisson

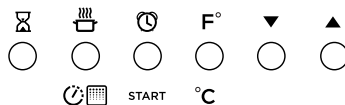
<i>Aliment</i>	<i>Étagères</i>	<i>Fonction recommandée</i>	<i>Positions d'étagère</i>	<i>Temp (°F) Temp (°C)</i>	<i>Durée (en min)</i>
Petits gâteaux	Étagère simple	Cuisson	2	360-370 180-190	20-30
	Étagères multiples	Ventilation Forcée	1 et 3	320-340 160-170	30-40
Scones	Étagère simple	Cuisson	2	410-450 210-230	15-20
	Étagères multiples	Ventilation Forcée	1 et 3	410-450 210-230	15-20
Éponge	Deux petits plats de cuisson (20 cm) sur une étagère simple	Cuisson	2	340-360 170-180	30-45
	Un grand plat de cuisson (26 cm)	Cuisson	2	345 175	30-40
Gâteau aux fruits léger	Deux petits plats de cuisson (21 cm) sur une grille simple	Cuisson	2	310-330 155-165	90
Gâteau aux fruits riche	Simple	Cuisson	2	270-300 130-150	3-6 h
Tarte aux pommes	Simple	Cuisson	1	365 185	35-45
Quiche	Simple	Cuisson	1	360-390 180-200	30-40
Meringues	Simple	Cuisson	1	200-250 100-120	60
Petits pains	Simple	Cuisson	1	410-450 210-230	15-20
Muffins	2 plateaux à muffins x 12 sur grille simple	Ventilation Forcée ou Cuisson Ventilation	3	375-390 190-200	10-15
Pâtisserie (Cuisson à l'aveugle)	Un moule à flan de 21 cm	Cuisson	1	390 200	10 avec haricots, puis 10 sans

Utilisation de la minuterie électronique



Vous pouvez utiliser la minuterie en tout temps, même lorsque le four n'est pas en usage.

Important!


La minuterie n'arrête PAS le four.




Pour régler la minuterie

- 1 Appuyez sur le bouton  de la minuterie.
 - La durée affichée indiquera 0:00
- 2 Appuyez sur les boutons ▼ et ▲ ou tournez le cadran de température pour régler la durée désirée (jusqu'à 3 heures par étapes d'une minute)
 - Le voyant  de la minuterie s'allumera.
 - Après quelques secondes, le temps commencera à s'écouler, l'écran indiquera l'heure (si le four est éteint) ou la température (si le four est allumé) et restera allumé en continu.


Pour vérifier la durée restante

- 3 Appuyez sur le bouton  de la minuterie.
 - La minuterie fait le décompte en minutes (hr:min) jusqu'à la dernière minute, puis entame un décompte en secondes.

Pour annuler la minuterie

- 4 Appuyez sur le bouton  de la minuterie.
 - La durée restante s'affichera. Appuyez sur le bouton ▼ ou tournez le cadran de température pour faire défiler la durée jusqu'à 0:00
 - Après quelques secondes, l'écran indiquera l'heure (si le four est éteint) ou la température (si le four est allumé).

Lorsque la durée est écoulée

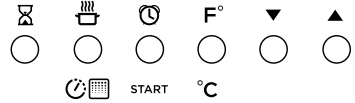
- La minuterie émettra un bip sonore et le voyant de la minuterie  s'éteindra.
- Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le bip sonore.

Pour régler le four pour une cuisson automatique

Vous pouvez régler le four de façon à ce qu'il se mette automatiquement en marche plus tard, qu'il fonctionne pour une durée prédéterminée (temps de cuisson), puis qu'il s'éteigne automatiquement à une heure prédéterminée. Vous pouvez aussi régler l'heure à laquelle vous désirez que le four s'éteigne.

Indique AM


Indique PM




1 Programmez le four

- Vérifiez si l'horloge affiche l'heure correcte (par ex. 12:07).
- Sélectionnez la fonction et programmez la température. Le voyant indicateur Fonction s'allumera. Appuyez sur **START**. Le four se mettra en marche.

2 Programmez le temps de cuisson

- Déterminez la durée de cuisson des aliments en tenant compte de la période de préchauffage au besoin (par ex 40 minutes).
- Appuyez sur .
- Utilisez **▼** et **▲** ou tournez le cadran de température pour régler la durée de cuisson. **A** s'affichera à l'écran.



3 Programmez l'heure d'arrêt

- Déterminez l'heure où vos aliments devront être prêts (par ex. 13:30).
- Appuyez sur .
- Utilisez **▼** et **▲** ou tournez le cadran de température pour régler l'heure d'arrêt.

Remarque : Le voyant indicateur de l'heure vous indiquera si l'heure choisie est am ou pm.

Vous pouvez mettre le four en marche manuellement et le configurer de façon à ce qu'il s'éteigne automatiquement en réglant l'heure d'arrêt (étape 3 ci-dessus).

Lorsque la cuisson automatique est programmée

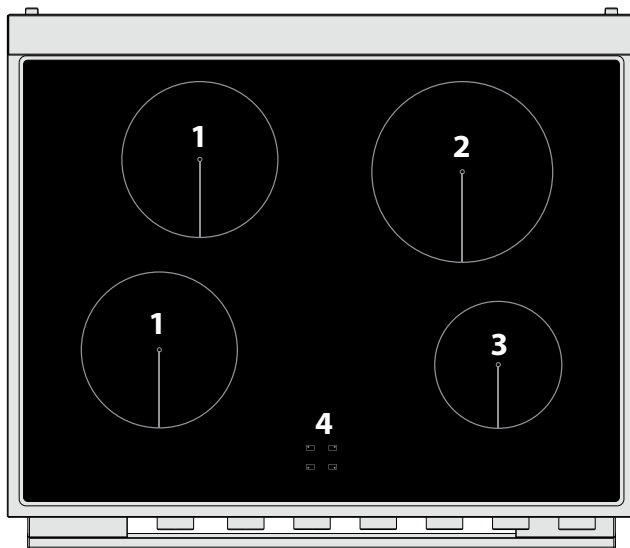
- S'il reste du temps avant le démarrage de la cuisson, le four s'éteindra et la température préprogrammée et **A** s'afficheront à l'écran de l'horloge, indiquant que le four est programmé pour une cuisson automatique. Remarque : le ventilateur de refroidissement et la lumière du four pourraient rester allumés.
- Le four se mettra automatiquement en marche à l'heure précisée (par ex 12:50) et s'éteindra à l'heure d'arrêt programmée (par ex 13:30).
- Pour voir la durée de cuisson restante, appuyez sur .
- Pour voir la durée de cuisson restante, appuyez sur .

Pour annuler la cuisson automatique

- 1 Appuyez et maintenez les fonctions **▼** et **▲** pendant 3 secondes.
- 2 Tournez le cadran de fonction à la position OFF.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

- Le four s'éteint et la minuterie fait entendre un bip sonore.
 - L'écran indique *End* et l'icône **A** clignote.
- 1 Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le bip sonore.
 - 2 Tournez le cadran de fonction à la position OFF



Disposition de la surface de cuisson

- 1 1850 W (3000 W *) 240V / 1665 W (2700W*) 208V zone
- 2 2300 W (3700 W *) 240V / 2070W (3330W*) 208V zone
- 3 1400 W (2200 W *) 240 V / 1260W (1980W*) 208V zone
- 4 Écran des zones de cuisson

* La puissance de sortie est maximale lorsque réglé à la fonction PowerBoost (consultez la section « Utiliser les fonctions spéciales de votre surface de cuisson »)

Important!

Débranchez l'appareil de l'alimentation principal si la vitrocéramique est fissurée et communiquez avec le Service à la clientèle.

Les objets métalliques comme les couteaux, fourchettes et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.

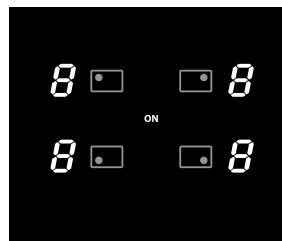
Écran des zones de cuisson

La surface de cuisson en céramique est dotée de zones de cuisson par induction.

Ces zones circulaires sont contrôlées par des cadrans séparés qui se trouvent sur le panneau de commande ci-dessous.

À l'avant, on retrouve l'écran des zones de cuisson (un pour chaque zone).

Chaque écran de zone est activé par son cadran de commande correspondant et affiche :



Écran des zones de cuisson

= Zone de cuisson éteinte (non activée)

= Zone de cuisson allumée (activée mais pas en fonction).
Si une zone est au réglage zéro, l'écran s'éteint automatiquement après environ 10 secondes.

= Réglage chaleur très douce

= Réglage chaleur douce

= Niveaux de puissance

= Fonction de réduction automatique de la chaleur

= Fonction PowerBoost

= Témoin de surface brûlante



= Témoin de détection de casserole

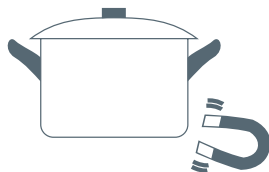
= Verrouillage

Remarque : chaque figure allumée fait référence à une zone de cuisson en particulier

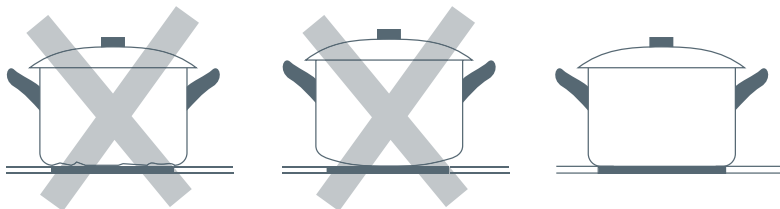
Choix d'un ustensile de cuisson approprié

Important!

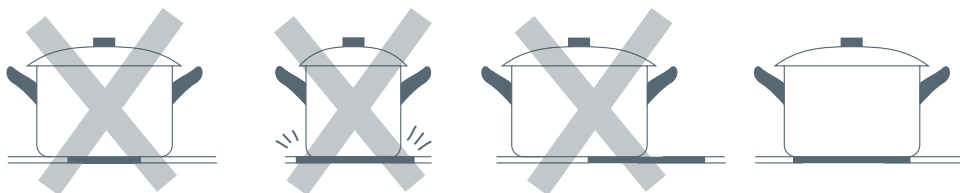
- *Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond lisse conçus pour les plaques à induction. Recherchez le symbole de cuisson par induction sur l'emballage ou le dessous de la casserole.*
- *Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est approprié en effectuant un test avec un aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. Si l'aimant est attiré, la casserole peut être utilisée avec la surface de cuisson à induction.*
- *Si vous ne possédez pas d'aimant :*
 - 1 *Versez un peu d'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.*
 - 2 *Placez une casserole de taille appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Veillez à ce que la partie inférieure de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et sèches. Mettez en marche la zone de cuisson.*
 - 3 *Si  ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, c'est que la casserole est appropriée. Remarque : Si le symbole de détection des casseroles  n'apparaît pas à l'écran, c'est que votre casserole ne convient pas et la surface de cuisson ne se mettra pas en marche. Après 10 minutes sans détecter de casserole, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et ne peut être remise en marche qu'une fois le cadran de commande remis à OFF.*
- *Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne peuvent pas être utilisés : acier galvanisé, aluminium ou cuivre pur sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique, terre cuite.*



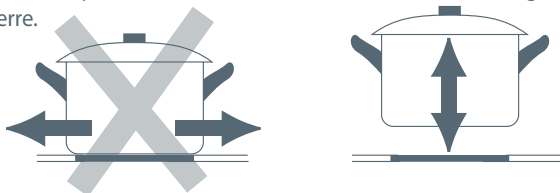
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson aux bords saillants ou avec fond arrondi.




Le fond de votre casserole doit être lisse, conçu pour reposer à plat contre le verre et d'une taille identique ou semblable à la zone de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles pour les retirer de la surface de cuisson. Ne les glissez pas, car vous pourriez égratigner le verre.



Important!

Les zones de cuisson ne fonctionneront pas si le diamètre de la casserole est trop petit ( apparaîtra à l'écran de zone de cuisson). Pour utiliser correctement les zones de cuisson, suivez les indications données dans le tableau suivant.

Zone de cuisson par induction	Diamètre minimum de casserole recommandé
Côté avant droit	120 mm
Côté arrière droit	145 mm
Côté arrière gauche	145 mm
Côté avant gauche	145 mm

Remarque : certains types de casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont utilisées sur une zone de cuisson par induction.

Ce bruit n'indique pas une défaillance de l'appareil et n'influence pas la cuisson.

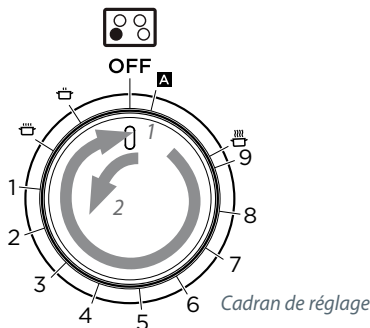
Important!

N'utilisez pas la surface de cuisson durant un cycle d'auto-nettoyage du four.

Boutons de réglage

Chaque zone de cuisson est activée par un cadran de commande séparé qui se trouve sur le panneau de commande. Les fonctions sont disposées sur le cadran.

Si une zone de cuisson n'est pas éteinte (position OFF), le système électronique l'éteindra automatiquement après une période prédéterminée allant de 90 minutes à 520 minutes, selon le réglage.



Cadran de réglage

Niveau de puissance

Poussez le cadran et tournez-le dans le sens horaire pour régler la température entre une chaleur très douce et la puissance 9 (maximum).

Le niveau de puissance peut être modifié en tout temps en tournant le cadran dans le sens horaire ou anti-horaire pour un réglage différent.

L'écran de la zone de cuisson affiche le niveau sélectionné.

Voyant indicateur de surface brûlante

Lorsque la température d'une zone de cuisson est toujours élevée, le voyant indicateur de surface brûlante s'allume à l'écran pour indiquer que la surface est brûlante. Évitez de toucher la surface de cuisson de la zone de cuisson. Portez une attention particulière aux enfants. Lorsque le témoin est allumé à l'écran, il est toujours possible de redémarrer la cuisson, tournez simplement le cadran de commande au niveau de puissance requis. Le voyant indicateur s'éteint lorsque la surface refroidit à une température sécuritaire.

Verrouillage de sécurité

Vous pouvez verrouiller la surface de cuisson au complet. Assurez-vous que les zones de cuisson sont à la position OFF.

Poussez et tournez à la gauche les cadrans des zones de cuisson de gauche (réglage « A ») et maintenez les cadrans vers le bas jusqu'à ce que le voyant s'allume sur l'écran des zones de cuisson (pour l'écran des zones de cuisson de gauche, s'allume après), puis relâchez les cadrans après le bip.



Après quelques secondes, le voyant s'éteindra et la surface de cuisson sera verrouillée. Pour désactiver le verrouillage de sécurité, répétez la procédure jusqu'à ce que le voyant s'éteigne (et après le bip).

Si vous tentez de mettre en marche une zone de cuisson verrouillée, le voyant apparaîtra à l'écran. Le voyant demeurera allumé jusqu'à ce que le cadran soit remis à la position OFF.

Si vous tentez d'utiliser la fonction de réduction automatique de la chaleur (réglage « A ») sur une zone de cuisson verrouillée, rien ne s'affiche sur l'écran et la fonction n'est pas réglé.

Utiliser la fonction de réduction automatique de la chaleur


Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson.

Poussez et tournez le cadran de commande dans le sens antihoraire au réglage « A » jusqu'à ce que les voyants  s'allument sur la zone de cuisson correspondante, puis relâchez le cadran après le bip. Dans les 5 secondes, tournez le cadran au niveau de puissance désiré (entre 1 et 8). Une fois le réglage sélectionné, le voyant  et le niveau de puissance sélectionné apparaîtront en alternance à l'écran.



Cette fonction permet à la zone de cuisson de fonctionner à puissance maximale (100%) pendant une période proportionnelle au niveau de puissance sélectionné. Après cette période, la zone de cuisson fonctionnera au niveau choisi.


Bien que cette fonction soit en marche, il est possible d'augmenter en tout temps le niveau de puissance sélectionné jusqu'au niveau 8 (au niveau 9, la fonction sera désactivée). Il n'est pas possible de diminuer la puissance.


La fonction de chauffage automatique peut être désactivée en tournant le cadran dans le sens antihoraire jusqu'à un niveau de puissance plus bas, en tournant le cadran à la position OFF, ou en sélectionnant le niveau 9 sur la fonction PowerBoost.


Remarque : Si vous retirez la casserole de la zone de cuisson avant que le programme soit terminé, la fonction de réduction automatique de la chaleur s'exécutera sur le temps restant si la casserole est remise sur la zone de cuisson dans les 30 secondes, et s'il y a le voyant  sur l'écran. Après 30 secondes, la zone s'éteint automatiquement.

Utilisation de la fonction PowerBoost

Tournez le cadran de commande dans le sens horaire pour régler le niveau de puissance maximale (9), puis tournez-le de niveau au réglage  jusqu'à ce qu'un « P » apparaisse à l'écran. Relâchez alors (après le bip) le cadran qui reviendra au réglage maximal (9) automatiquement et le voyant  s'allumera sur l'écran de la zone de cuisson correspondante. La fonction PowerBoost est alors en marche.

Cette fonction permet à la zone de cuisson de fonctionner à puissance maximale PowerBoost (supérieure à la puissance nominale) pendant un maximum de 10 minutes. Elle peut être utilisée par exemple pour faire chauffer rapidement une grande quantité d'eau. Après 10 minutes, le voyant  clignotera pendant quelques secondes. La zone de cuisson diminuera d'intensité jusqu'au niveau 9.

La fonction PowerBoost peut être désactivée en tournant le cadran dans le sens antihoraire jusqu'à un niveau moindre, en tournant le cadran à la position OFF ou en tournant le cadran encore une fois au réglage . Dans ce cas, la zone de cuisson fonctionnera au niveau de puissance 9.

Remarque : si une zone de cuisson est encore chaude, il n'est pas possible d'utiliser la fonction PowerBoost et le voyant  clignotera si vous tentez de l'activer. La zone de cuisson est automatiquement réglée à un niveau de puissance maximale (9).

La fonction PowerBoost est toujours limitée à une période maximale de 10 minutes. Vous pouvez activer de nouveau la fonction PowerBoost après 10 minutes.

Important!

La fonction PowerBoost ne convient pas à la cuisson sans eau.

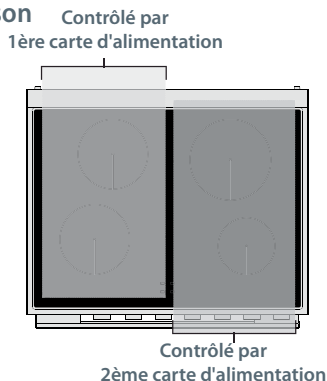
Ne l'utilisez jamais pour chauffer de l'huile (par ex pour la friture). La puissance pourrait être trop élevée et les ustensiles de cuisson pourraient être endommagés.

Puissance maximale utilisable dans les zones de cuisson

Les zones de cuisson de gauche et de droite sont contrôlées par deux cartes d'alimentation séparées dont la puissance maximale totale est de 3700 W pour chacune.

Si les zones de cuisson d'une carte d'alimentation requièrent plus de 3700 W, le plus récent niveau de puissance sélectionné a la priorité et la puissance de l'autre zone de cuisson sera automatiquement réduite à la puissance restante disponible.

Si cela se produit, la zone de cuisson fera apparaître un chiffre clignotant pendant environ 3 secondes avant d'afficher automatiquement le nouveau niveau de puissance.



Cela signifie par exemple que :

- Lorsque vous sélectionnez PowerBoost pour la seconde zone, le réglage de l'autre zone pourrait être réduit à la puissance restante disponible.
- Lorsque vous réglez PowerBoost pour une zone, puis pour une seconde zone, si la puissance totale est supérieure à 3700 W la fonction PowerBoost se désactivera automatiquement et la puissance sera réduite au maximum disponible.

Chaleur Très douce (fonction pour fondre) et Chaleur douce (fonction de réchauffement)

Le réglage de chaleur très douce est idéal pour fondre, tandis que le réglage de chaleur douce pour conserver au chaud les aliments cuits et réchauffer doucement les aliments délicats pendant une période maximale de 2 heures.

Poussez et tournez le cadran au réglage  ou . L'écran affichera  ou .

Protection thermique

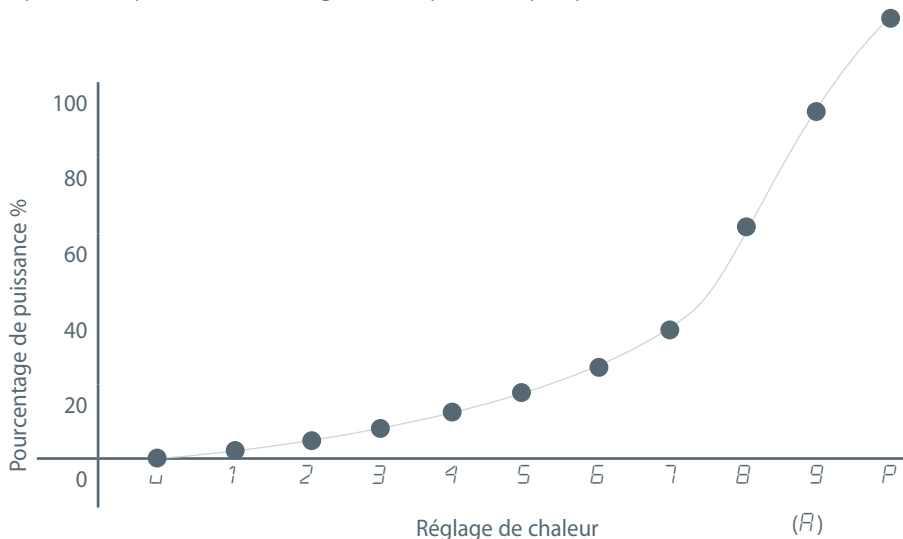
La surface de cuisson par induction est dotée de dispositifs de sécurité qui protègent le circuit électronique et chaque zone de cuisson contre la surchauffe.

En cas de surchauffe, l'une des fonctions automatiques suivantes pourrait être mise en marche par le circuit électronique :

- Fonction PowerBoost automatiquement coupée et puissance réduite;
- une ou plusieurs zones de cuisson éteintes;
- le moteur du ventilateur de refroidissement de l'unité de cuisson par induction mis en marche.

Réglages de chaleur

Les réglages ci-dessous sont présentés uniquement à titre de référence. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, dont le type de surface de cuisson et la quantité d'aliments. Expérimentez avec la surface de cuisson pour trouver les réglages qui conviennent le mieux à vos besoins. En général, les réglages de chaleur plus basse offrent un contrôle plus graduel, tandis que les réglages plus élevés présentent un changement de puissance plus prononcé.



Réglage de chaleur	Pratique pour
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> chauffer délicatement de petites quantités d'aliments faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui fondent rapidement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> mijoter à feu doux faire cuire du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> mijoter rapidement faire des crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> sauter des aliments Cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> faire sauter à feu vif en remuant griller
P	<ul style="list-style-type: none"> faire bouillir l'eau

Remarque : les réglages et suggestions illustrés sont sujets à variabilité due aux différences de construction des plats et chaudrons.

Utilisation du tiroir chauffe-plat

Important!

Le tiroir chauffe-plat sert à conserver les aliments chauds seulement.

Ne l'utilisez pas pour chauffer des plats.

Ne l'utilisez pas pour entreposer des plats.

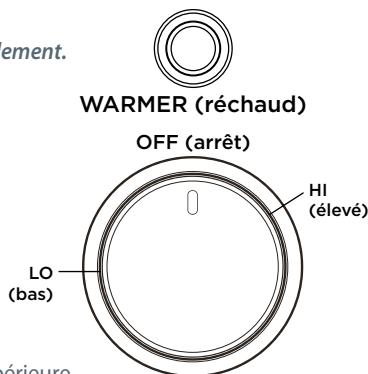
Ne l'utilisez pas pour chauffer la maison.

Ne l'utilisez pas durant un cycle d'auto-nettoyage.

Remarque : Le tiroir s'éteindra automatiquement dès qu'un cycle d'auto-nettoyage est entamé.

Il pourra reprendre ses fonctions aussitôt que le cadran de fonction sera remis à la position OFF à la fin du cycle d'auto-nettoyage.

Le tiroir chauffe-plat est doté d'un élément dans sa partie supérieure. Vous pouvez régler la chaleur à LO (86 °F / 30 °C) ou à HI (203 °F/95 °C).



Première utilisation

Nous recommandons de conditionner votre tiroir chauffe-plat avant de l'utiliser pour la première fois.

Pour conditionner votre tiroir chauffe-plat :

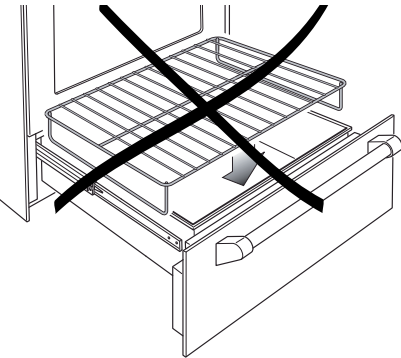
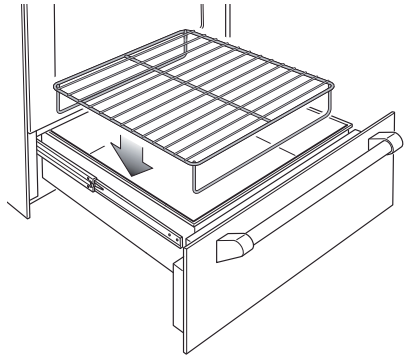
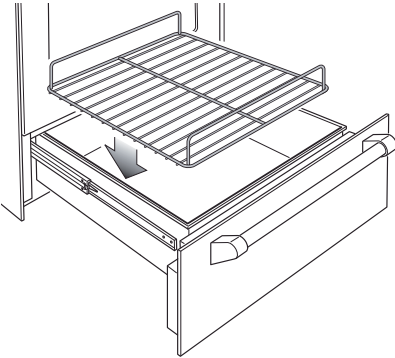
- 1 Assurez-vous qu'il est vide.
 - 2 Fermez-le complètement.
 - 3 Poussez et tournez le cadran du tiroir chauffe-plat à la position « HI »
 - Le voyant indicateur de fonction du tiroir chauffe-plat s'allumera.
- Après 2 heures, tournez le cadran du tiroir chauffe-plat à la position OFF.
 - Laissez refroidir complètement le tiroir chauffe-plat.
 - Essuyez-le avec un chiffon humide et un détergent doux, et séchez soigneusement.
 - Il y aura une odeur caractéristique pendant la durée du conditionnement du tiroir chauffe-plat. Ceci est normal, mais assurez-vous de la cuisine soit bien ventilée lors du conditionnement.

Utilisation du tiroir chauffe-plat

Poussez et tournez le cadran de commande pour sélectionner un réglage de la température entre LO (min) et HI (max).

- Laissez préchauffer le tiroir.
- Préchauffez alors que la grille est en place (consultez « Utiliser la grille réversible »).
- Préchauffez le plat vide en même temps que le tiroir.
- Ajoutez les aliments cuits chauds à un plat de cuisson ou de service résistant à la chaleur.
- Les aliments peuvent être gardés chauds dans leur contenant de cuisson ou transférés dans un plat de service résistant à la chaleur.
- Vous pouvez aussi utiliser du papier d'aluminium pour couvrir les aliments.

Remarque : Les contenants de plastique pourraient fondre s'ils sont en contact avec le tiroir chauffe-plat.



Étagère réversible

Votre tiroir chauffe-plat est doté d'une étagère réversible. Positionnez l'étagère tel qu'illustré.

Réchauffer des aliments

Réchauffez toujours les aliments avant de les transférez dans le tiroir chauffe-plat.

Les aliments conservés à des températures inférieures à 140 °F / 60 °C pendant plus de deux heures pourraient être contaminés par des bactéries nuisibles.

Important!

Ne réchauffez jamais un aliment plus d'une fois.

Important!

Avant de commencer le nettoyage de votre cuiseur :

- *Lisez ces instructions de nettoyage ainsi que la section « Sécurité et mises en garde » au début de ce guide de l'utilisateur.*
- *Débranchez le cuiseur de la prise murale.*
- *Assurez-vous que sa température est sûre au toucher.*
- *N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.*
- *Do not store flammable substances in the oven ou le réchaud.*

Conseils généraux

- Essuyez la surface de cuisson et essuyez le four après chaque utilisation.
- Essuyez les débordements. Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (par exemple du jus de citron ou du vinaigre) sur les surfaces.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant du chlore ou une base acide (par ex les nettoyeurs au citron).

Nettoyer l'extérieur du cuiseur

Important!

- *N'utilisez pas de nettoyeurs, chiffons ou tampons abrasifs sur les surfaces extérieures.*
- *Essayez immédiatement tout produit caustique renversé sur la poignée de porte du four.*

Essayez les surfaces extérieures plusieurs fois à l'aide d'eau tiède et d'un détergent doux. L'acier inoxydable peut aussi être nettoyé à l'aide d'un nettoyant approprié et d'un poli.

Remarque : si vous choisissez d'employer un nettoyeur pour acier inoxydable, veuillez lire l'étiquette pour vous assurer qu'il ne contient aucun composé de chlore pour ne pas endommager l'apparence de votre cuiseur.

Entretien de la surface de cuisson

Important!

- *Certains tampons de nylon tout usage peuvent érafler la vitrocéramique de votre surface de cuisson. Lisez toujours l'étiquette pour vous assurer que votre tampon convient au nettoyage des surfaces de cuisson en vitrocéramique.*
- *Utilisez un nettoyeur à vitrocéramique sur la surface de cuisson tiède au toucher. Rincez et essuyez ensuite avec un chiffon propre ou un essuie-tout. La surface de cuisson peut être tachée par un résidu de nettoyeur.*
- *Éliminez les particules d'aliments, de débordements ou de graisse de la surface de cuisson alors qu'elle est encore tiède à l'aide d'un racleur à lame convenant aux surfaces de vitrocéramique. N'utilisez pas de couteau ou de tout autre objet pointu. Soyez extrêmement vigilant afin d'éviter d'endommager le joint d'étanchéité des rebords de la surface en vitrocéramique.*
- *N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide.*

Taches métalliques

Les ustensiles de cuisson à base de cuivre ou d'aluminium peuvent provoquer des taches métalliques. Ces taches apparaissent comme un éclat métallique sur la surface de cuisson. Si la surface de cuisson n'est pas nettoyée après chaque utilisation et que les taches brûlent sur la surface, ces taches métalliques peuvent causer une réaction avec le verre et devenir impossibles à nettoyer. Pour aider à prévenir de tels dommages, nettoyez la surface de cuisson après chaque utilisation et appliquez un conditionneur à surface de cuisson en verre.

Nettoyer les débordements et la nourriture fondue

Tout aliment qui fond sur la surface en vitrocéramique ou débordement à teneur élevée en sucre pourrait causer des traces de corrosion par piqûres sur la surface de vitrocéramique si on les laisse refroidir. Quelques exemples :

- emballage de plastique
 - papier aluminium fondu
 - sucre, sirops sucrés, confitures, gelées
 - légumes et eau de légumes dont le contenu en sucre est élevé, par ex les pois, le maïs sucré, la betterave rouge. Éliminez immédiatement ces débordements à l'aide d'un racleur à lame, en prenant soin de ne pas érafler le verre. Procédez comme suit :
- 1 Éteignez l'élément et grattez délicatement le débordement sur une zone froide de la surface de cuisson.
 - 2 Nettoyez immédiatement le débordement salissure avec un chiffon ou un essuie-tout.
 - 3 Dès que la surface de cuisson sera suffisamment refroidie pour la toucher, nettoyez-la à l'aide d'un nettoyeur de surface de cuisson.

Nettoyer la bande de pourtour en acier inoxydable

- Pour éliminer les empreintes et autres marques, essuyez avec un chiffon humide et séchez à l'aide d'un chiffon non pelucheux.

Nettoyer l'intérieur de votre four

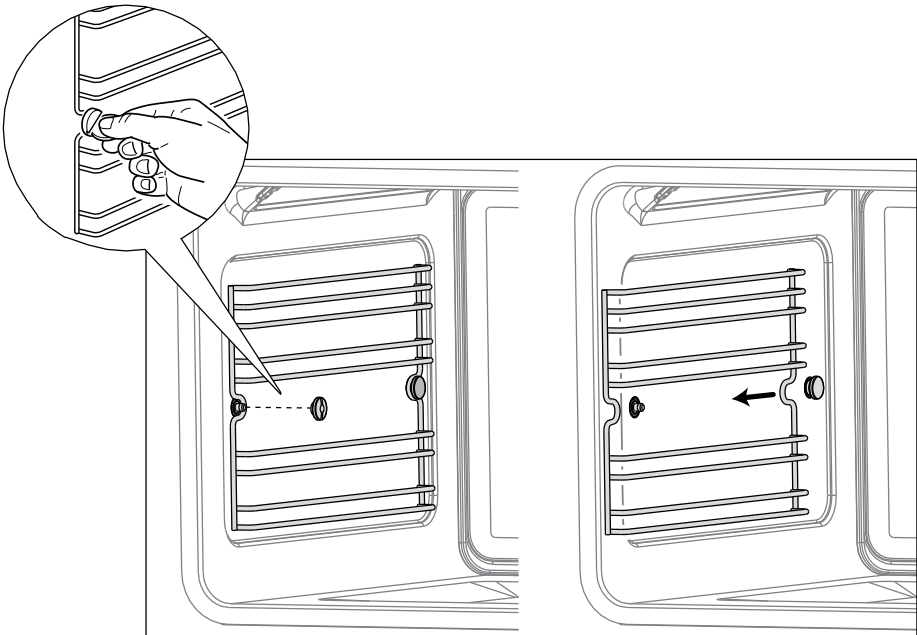
- Remarque : si vous utilisez la fonction de nettoyage automatique, retirez d'abord toutes les grilles et étagères. Consultez la section « Utilisez la fonction de nettoyage automatique ».
- N'utilisez pas de nettoyeurs, chiffons ou tampons abrasifs sur les surfaces émaillées.

Retirer des grilles latérales

- 1 À l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un tournevis à tête plate, desserrez et retirez la vis avant seulement.
- 2 Glissez la grille latérale hors du goujon de verrouillage arrière et sortez-la.

Réinstaller les grilles latérales

- 3 Insérez la grille latérale délicatement de façon à ce qu'elle s'enclenche dans le goujon de verrouillage arrière. Assurez-vous qu'elle est bien à l'endroit, tel que le démontent les illustrations, puis insérez-la fermement et serrez la vis avant.



Retirer des grilles latérales

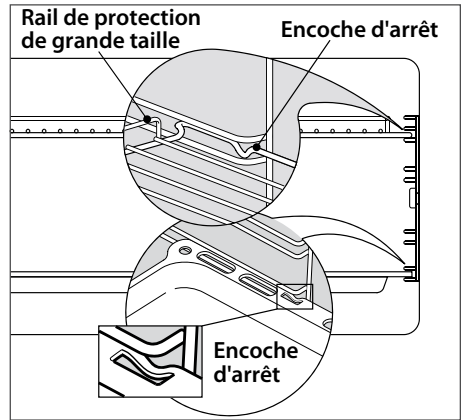
Nettoyer la cavité en émail

À l'aide d'un détergent domestique, nettoyez la partie émaillée de l'intérieur du four lorsqu'il est refroidi. Asséchez avec un chiffon doux.

Nettoyer les étagères et grilles de la rôtière

Nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse. Après le nettoyage, insérez les grilles et le plateau en vous assurant :

- qu'elles se trouvent entre les deux cannelures d'une position de grille;
- que les encoches de butée pointent vers le bas;
- que le rail de protection le plus gros se trouve à l'arrière.



Grilles du four

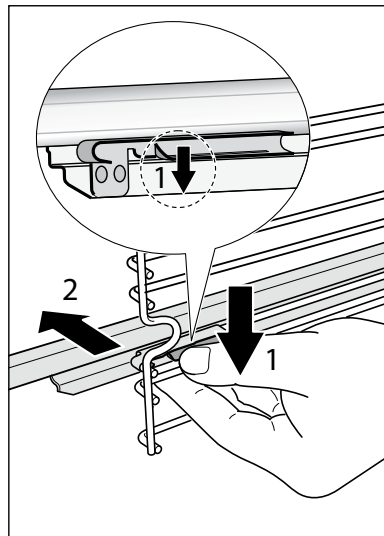
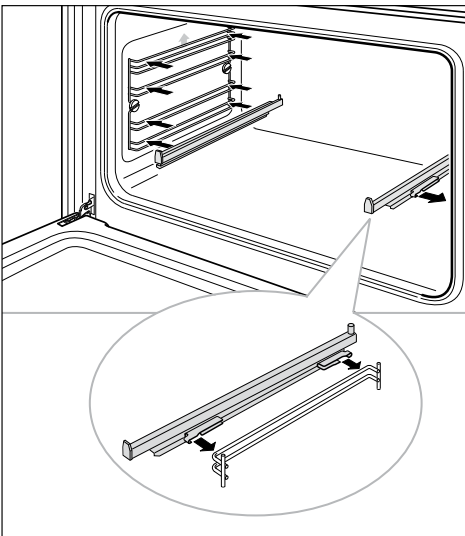
Ajuster et retirer les supports coulissants des grilles

Lors de l'ajustement des supports coulissants, veillez à respecter la marche à suivre ci-dessous :

- les grilles latérales en premier
- les glissières dans l'encoche supérieure d'une position de grille
- les deux côtés de chaque paire de glissières
- les deux côtés sur le même niveau.

Important!

Retirez les grilles latérales en premier pour faciliter le coulissement des supports de grilles.



À l'aide de la fonction d'auto-nettoyage

- Durant le cycle d'auto-nettoyage pyrolytique, la température extrêmement élevée brûle et décompose les dépôts de graisse et les souillures. Il ne laisse qu'une petite quantité de cendres que vous éliminerez facilement.
- Vous pouvez programmer le cycle d'auto-nettoyage pour une durée variant d'une heure et demie à trois heures. Plus l'appareil est sale, plus la durée de nettoyage doit être prolongée.

Important!

- *Vous devez nettoyer le panneau de porte en verre AVANT de démarrer un cycle d'auto-nettoyage. Le non-respect de cette étape pourrait avoir pour résultat des taches ou marques permanentes sur le verre de la porte.*
- *N'utilisez jamais de nettoyeurs pour le four, de dégraissants ou de doublures de four dans un four auto-nettoyant.*
- *N'oubliez pas de retirer les rayons latéraux, les grilles de four, le ramasse-gouttes et tout autre ustensile de cuisson du four avant de démarrer le cycle de nettoyage. S'ils sont laissés dans le four, ils pourraient se décolorer ou s'endommager; les articles faits de matériaux combustibles (par ex. bois, tissu, plastique) pourraient même prendre feu.*
- *N'utilisez pas le tiroir chauffe-plat durant le cycle de nettoyage automatique.*
- *Le tiroir chauffe-plat deviendra chaud durant le cycle de nettoyage automatique. N'y entreposez aucun article inflammable. Si possible, évitez d'ouvrir le tiroir durant le cycle ou utilisez des mitaines de four pour sortir les articles du tiroir.*
- *N'utilisez pas votre four pour nettoyer des pièces diverses.*
- *Assurez-vous que la pièce est bien aérée.*
- *Avant d'entamer un cycle de nettoyage, sortez de la pièce les oiseaux ou autres animaux de compagnie pour les placer dans une pièce fermée et bien aérée. Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles à la fumée dégagée lors d'un cycle d'auto-nettoyage, et risquent de mourir s'ils restent dans la même pièce que la cuisinière durant un tel cycle.*
- *Durant un cycle de nettoyage, le four atteint des températures plus élevées que lors de la cuisson d'aliments. Dans de telles conditions, les surfaces pourraient devenir plus chaudes qu'à la normale; gardez les enfants à l'écart.*
- *La porte du four se verrouillera durant le cycle d'auto-nettoyage. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé, la porte demeurera verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi à température sécuritaire. Cette période pourrait atteindre 30 minutes.*
- *Si la porte du four présente des fissures ou des défauts, si le joint d'étanchéité du four est endommagé, raide ou usé, ou si la porte ne se ferme pas correctement ne démarrez pas le cycle de nettoyage. Contactez votre réparateur autorisé ou le Soutien à la clientèle.*
- **ATTENTION:** *Ne laissez pas la nourriture ou des ustensiles de cuisine, etc. dans le four pendant l'autonettoyage.*

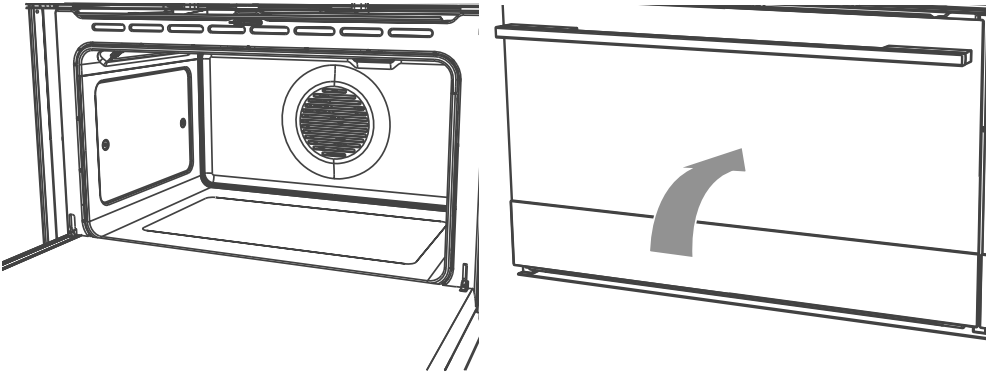
Pour démarrer un cycle d'auto-nettoyage

- 1a Retirez les grilles du four, les étagères latérales et tous les autres accessoires, ustensiles de cuisson et autres.
- 1b Essuyez tout débordement. Si vous ne respectez pas cette consigne, les surfaces du four pourraient se décolorer.
- 1c Inspectez la partie en verre de l'intérieur de la porte de four. Si elle est sale (par ex que des taches grassieuses y apparaissent), vous devez les nettoyer manuellement avant de pouvoir démarrer le cycle d'auto-nettoyage.

Important!

Si la saleté est laissée sur le verre, elle brûlera durant le cycle d'auto-nettoyage et sera par la suite presque impossible à éliminer.

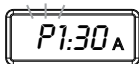
- 2 Fermez complètement la porte du four.




Entretien et nettoyage

3 Sélectionnez la fonction Auto-nettoyage


- L'écran s'affichera
- La lettre *P* clignotera.



4 Réglez la durée du cycle (optionnel)

- Vous pouvez régler la durée entre 1 1/2 heure (P1:30 et 3 heures (P3:00). Pour un four très sale, sélectionnez une durée plus longue.
- Appuyez sur le bouton  - le *P* disparaîtra.
- Utilisez les boutons ▼ et ▲ ou tournez le cadran de température pour changer l'heure.
- Après quelques secondes, le *P* recommencera à clignoter. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton **START** pour confirmer et le *P* clignotera.

5 Démarrez le cycle

- Appuyez sur le bouton **START**. Le *P* cessera de clignoter.
- Le four s'allumera et le voyant indicateur  s'affichera à l'écran.
- Après quelques secondes, la porte se verrouillera et le voyant indicateur de porte verrouillée s'allumera.
- L'écran entamera son décompte.

Remarque : Si la porte n'est pas complètement fermée, après quelques minutes le four s'éteindra, l'écran affichera le mot '*d o o r*' et le four fera entendre un bip sonore. Consultez la section « Dépannage ».

6 À la fin du cycle d'auto-nettoyage

- Le four s'éteindra.
- L'écran affichera *P:00* et un **A** clignotant

7 Tournez le cadran de fonction à la position OFF.

- La porte demeurera verrouillée.
- Le voyant indicateur de verrouillage de la porte demeurera allumé.
- L'écran affichera le mot '*hot*'.

Une fois le four refroidi à température sécuritaire, le voyant indicateur de verrouillage de la porte s'éteindra et la porte se déverrouillera. L'écran affichera l'heure. Cette étape pourrait prendre 30 minutes.

Remarque : Le four sera toujours très chaud. Pour éviter de vous brûler, attendez qu'il soit complètement refroidi avant d'essuyer les cendres et de remettre en place les grilles et grilles latérales.

Pour annuler un cycle d'auto-nettoyage

Tournez le cadran de fonction à la position OFF.

Remarque : La porte du four demeurera verrouillée jusqu'à ce que le four ait atteint une température sécuritaire. Le voyant indicateur de verrouillage de la porte demeurera allumé et l'écran affichera le mot « *hot* ».

Nous ne recommandons pas de démarrer un nouveau cycle d'auto-nettoyage avant que le four ne soit complètement refroidi.

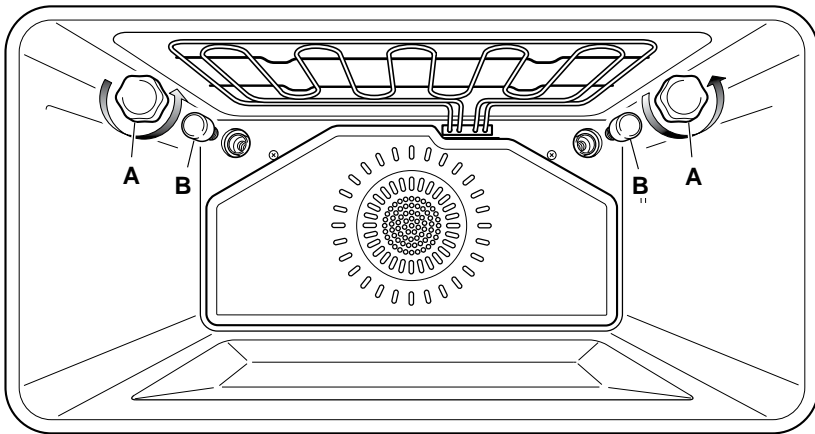
Remplacement de l'ampoule du four

N'utilisez qu'une ampoule convenant à des températures élevées (300 °C/ 572 °F) et répondant aux spécifications suivantes :

120 V, 60 Hz, E14 et la même puissance que celle que vous avez retirée (elle apparaît sur l'ampoule).

- 1 Coupez l'alimentation à la cuisinière.
- 2 Attendez que le four soit complètement refroidi.
- 3 Retirez le couvercle (A).
- 4 Dévissez et remplacez l'ampoule (B).
- 5 Remplacez le couvercle.

REMARQUE : Le remplacement de l'ampoule du four n'est pas couvert par votre garantie.

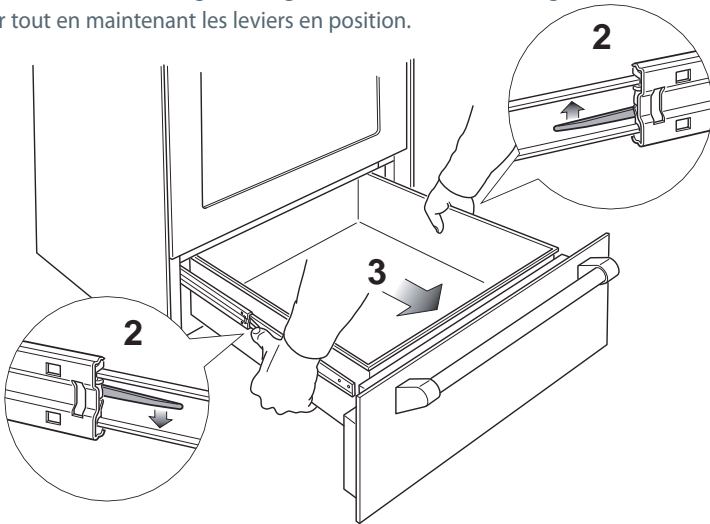


Important!

- Ne sortez pas le tiroir lorsqu'il est chaud.
- Ne sortez pas le tiroir durant le fonctionnement.
- Assurez-vous que le tiroir est vide avant de le retirer.

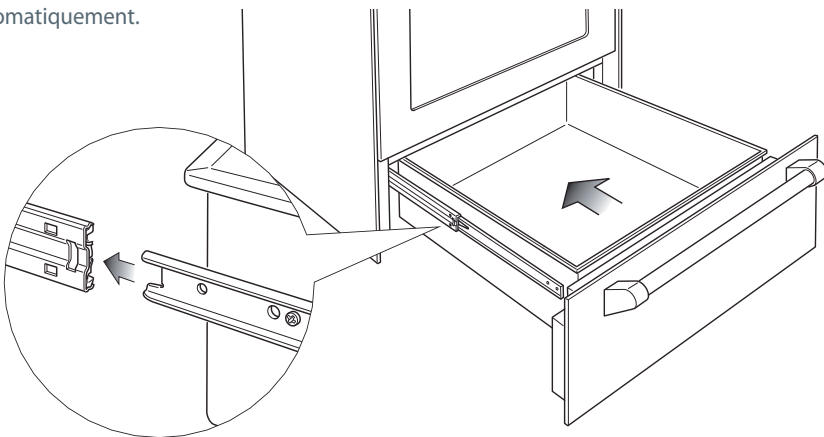
Retirer le tiroir chauffe-plat

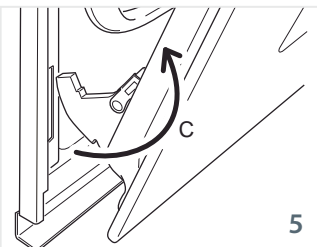
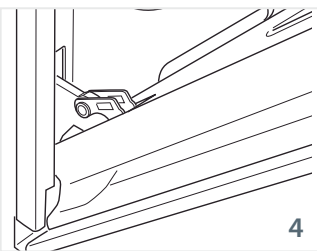
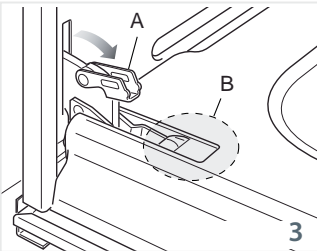
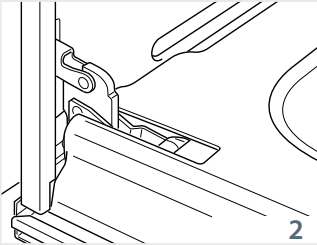
- 1 Ouvrez complètement le tiroir.
- 2 Poussez et maintenez le levier du guide de gauche et levez le levier du guide de droite.
- 3 Sortez le tiroir tout en maintenant les leviers en position.



Réinstaller le tiroir chauffe-plat

- 1 Insérez les guides de tiroir dans le côté.
- 2 Fermez délicatement et complètement le tiroir. Les loquets de sécurité se bloqueront automatiquement.





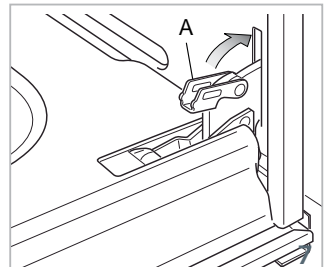
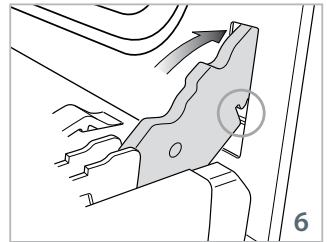
Retirer la porte du four

La porte du four s'enlève facilement comme suit :

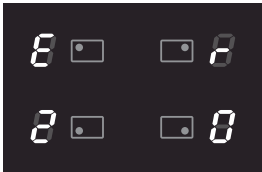

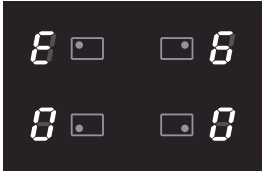
- Ouvrez la porte à sa pleine grandeur.
- Ouvrez complètement le levier "A" sur ses charnières de gauche et de droite.
- Maintenez la porte tel qu'illustré.
- Fermez délicatement la porte jusqu'à ce que les leviers de charnières « A » soient accrochés à la partie « B » de la porte.
- Retirez les crochets de charnière de leur emplacement en suivant la flèche « C ».
- Replacez la porte sur une surface lisse.

Réinstaller la porte du four

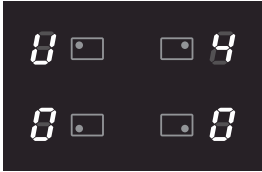

- Maintenez fermement la porte.
- Insérez les langues de charnières dans les fentes, en vous assurant que les encoches des deux côtés tombent en place tel qu'illustré.
- Ouvrez la porte à sa pleine grandeur.
- Fermez complètement les leviers "A" des charnières de droite et de gauche, tel qu'illustré.
- Fermez la porte et assurez-vous qu'elle repose correctement en place.



Codes d'erreur apparaissant à l'écran des zones de cuisson

Code d'erreur	Exemple	Solutions
Er20, Er31 ou Er47 ou écran non fon- ctionnel		<ol style="list-style-type: none">1 Éteignez le cuiseur et débranchez-le de l'alimentation principale.2 Patientez environ 1 minute, puis rebranchez le cuiseur et allumez les zones de cuisson.3 Patientez environ 1 minute et si le message d'erreur n'apparaît plus, vous pouvez utiliser les zones de cuisson.4 Si le problème se poursuit, prenez note du code d'erreur, éteignez l'appareil et contactez votre Centre de service autorisé.
E2		<p>« E » et « 2 » apparaissent en alternance pour une ou plusieurs zones de cuisson. Indique une surchauffe de la/des zone/s de cuisson.</p> <ol style="list-style-type: none">1 Éteignez la/les zone/s de cuisson et laissez refroidir.2 Si le problème persiste, cessez d'utiliser la surface de cuisson par induction (n'utilisez que le four) et contactez votre Centre de service autorisé.
E6 ou E7 ou E9 ou E5		<ol style="list-style-type: none">1 Éteignez le cuiseur et débranchez-le de l'alimentation principale.2 Patientez environ 1 minute, puis rebranchez le cuiseur et allumez les zones de cuisson.3 Patientez environ 1 minute et si le message d'erreur n'apparaît plus, vous pouvez utiliser les zones de cuisson.4 Si le problème se poursuit, prenez note du code d'erreur, éteignez l'appareil et contactez votre Centre de service autorisé.

Codes d'erreur apparaissant à l'écran des zones de cuisson

Code d'erreur	Exemple	Solutions
U400		<p>Indique une surtension de l'alimentation.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Éteignez le cuiseur et débranchez-le de l'alimentation principale. 2 Vérifiez si la tension d'alimentation correcte est disponible dans le circuit électrique local tel qu'indiqué sur l'étiquette de l'appareil.
Symbole conformément au côté la figure		<p>Indique un fonctionnement incorrect d'un ou de plusieurs cadrans de commande de zone de cuisson.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Tournez les cadrans de commande de la zone de cuisson à la position OFF, puis éteignez le cuiseur et débranchez-le de l'alimentation principale. 2 Patientez environ 1 minute, puis rebranchez le cuiseur et allumez les zones de cuisson. 3 Patientez environ 1 minute et si le message d'erreur n'apparaît plus, vous pouvez utiliser les zones de cuisson. 4 Si le message d'erreur persiste, répétez les étapes 1 à 3. 5 Si le problème persiste, cessez d'utiliser la surface de cuisson par induction (n'utilisez que le four) et contactez votre Centre de service autorisé.

Si d'autres codes d'erreur s'affichent, éteignez votre cuiseur et contactez le soutien à la clientèle ou votre Centre de service autorisé.

Tableau de dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
La surface de cuisson ne s'allume pas.	Absence d'alimentation.	Assurez-vous que le cuiseur est raccordé à l'alimentation électrique et qu'il a été mis en marche au niveau du mur. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou quartier. Si le problème persiste après toutes les vérifications, appelez un Centre de service autorisé ou l'aide à la clientèle.
Le verre est égratigné.	Le fond de l'ustensile de cuisson n'est pas lisse.	Utilisez un ustensile de cuisson avec un fond plat et lisse. Voir 'Choix d'un ustensile de cuisson approprié'.
	Des produits nettoyants ou tampons à récurer abrasifs et inappropriés sont utilisés.	Voir 'Entretien et nettoyage'.
Certaines casseroles peuvent produire des bruits de crépitement ou cliquetis.	Ces bruits peuvent être causés par la structure de votre ustensile de cuisson (les couches de métaux différents vibrent différemment).	Il est normal que les ustensiles de cuisson produisent ces bruits. Il ne s'agit pas d'un problème de fonctionnement.
La surface de cuisson produit un léger bourdonnement ou sifflement lorsque vous l'utilisez avec un réglage de chaleur élevé (et plus particulièrement en mode Power Boost).	Ce bruit est causé par la technologie de cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit doit être atténué ou disparaître complètement lorsque vous réduisez le réglage de chaleur.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et  apparaît à l'écran.	La surface de cuisson ne détecte pas la casserole car elle n'est pas conçue pour la cuisson par induction.	Utilisez une casserole conçue pour la cuisson par induction. Voir section 'Choix d'un ustensile de cuisson approprié'.
	La surface de cuisson ne détecte pas la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou centrée incorrectement sur celle-ci.	Centrez la casserole et veillez à ce que la taille du fond corresponde à celle de la zone de cuisson.

Tableau de dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
L'écran fait clignoter le mot <i>d o o r</i> (il est possible qu'une alarme se fasse entendre aussi)	Le cadran de fonction a été tourné à l'auto-nettoyage alors que la porte était toujours ouverte.	Fermez la porte et redémarrez la séquence d'auto-nettoyage.
	La porte a été ouverte après la sélection de l'auto-nettoyage, mais avant la mise en marche du four.	Fermez la porte et redémarrez la séquence d'auto-nettoyage.
	La porte a été ouverte durant la cuisson.	Fermez la porte. Le four fonctionne toujours normalement.
L'écran affiche <i>F d o r</i>	La porte ne fonctionne pas correctement.	Tournez le cadran de fonction à la position OFF. Attendez que le four soit complètement refroidi et débranchez le cuiseur de l'alimentation principale. Patientez quelques minutes puis rebranchez à l'alimentation principale. Si l'écran indique toujours <i>F d o r</i> débranchez le cuiseur de nouveau et contactez votre agent de service autorisé du soutien à la clientèle. N'utilisez pas le cuiseur.
L'écran indique <i>FOEO A</i>	Le cycle d'auto-nettoyage a été arrêté puis redémarré immédiatement. Remarque : nous ne recommandons pas de stopper le cycle d'auto-nettoyage et de le redémarrer immédiatement. Attendez toujours que le four ait complètement refroidi d'abord.	Tournez le cadran de fonction à la position OFF. Patientez pendant au moins 30 minutes et redémarrez le cycle d'auto-nettoyage. Si l'erreur se reproduit, contactez votre agent de service autorisé ou le Service à la clientèle.

Tableau de dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
L'écran affiche F000 ou F001	Le capteur de température du four ne fonctionne pas correctement. Le ventilateur de refroidissement demeurera en fonction et si le cycle d'auto-nettoyage est en cours la porte restera fermée.	Tournez le cadran de fonction à la position OFF. Attendez que le four soit complètement refroidi. puis débranchez le cuiseur de l'alimentation principale. Patientez quelques minutes puis rebranchez-le à l'alimentation principale. Si l'écran affiche toujours le code d'erreur, débranchez le cuiseur de l'alimentation et contactez votre agent de service autorisé ou le soutien à la clientèle.
L'écran affiche Fpot, Fdor, FAdc ou FrEL	Le four est en panne.	Tournez le cadran de fonction à la position OFF. Attendez que le four soit complètement refroidi et débranchez le cuiseur de l'alimentation principale. Patientez quelques minutes puis rebranchez-le à l'alimentation principale. Si l'écran affiche toujours le code d'erreur, débranchez le cuiseur et contactez votre agent de service autorisé ou le soutien à la clientèle – le cuiseur ne doit pas être utilisé.
L'écran est vide.	Tournez le cadran de fonction à la position OFF. 1 Attendez que le four soit complètement refroidi et débranchez le cuiseur de l'alimentation principale. Patientez quelques minutes puis rebranchez l'alimentation principale. Si l'écran est toujours vide, débranchez le cuiseur et contactez votre agent de service autorisé ou le Soutien à la clientèle - n'utilisez pas le cuiseur.	

Avant d'appeler pour demander une réparation ou de l'assistance...

Vérifiez les points que vous pouvez contrôler vous-même. Consultez les instructions d'installation et le guide de l'utilisateur pour vous assurer que :

- 1 votre produit est installé correctement.
- 2 vous êtes familier avec son fonctionnement normal.

Si après la vérification de ces points, vous avez toujours besoin d'assistance ou d'une réparation, reportez-vous au livret de service et de garantie pour obtenir les détails sur la garantie et les coordonnées d'un Centre de service autorisé, ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web, à l'adresse indiquée sur la couverture arrière.

Informations sur le produit

Fisher & Paykel Ltd

Modèle

N° de série

Date d'achat

Acheteur

Détaillant

Banlieue

Ville

Pays

www.fisherpaykel.com

Fisher & Paykel

Copyright © Fisher & Paykel 2017. Tous droits réservés.

Les spécifications du produit contenues dans ce manuel s'appliquent aux manuels et produits spécifiques comme décrit à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration en permanence de nos produits, ces spécifications pourront être modifiées à tout moment. Nous vous recommandons de vérifier auprès de votre revendeur que ce manuel décrit le produit actuellement disponible.