



## **Use and installation guide**

Guide d'installation et d'utilisation

---

### **Electric range 24"**

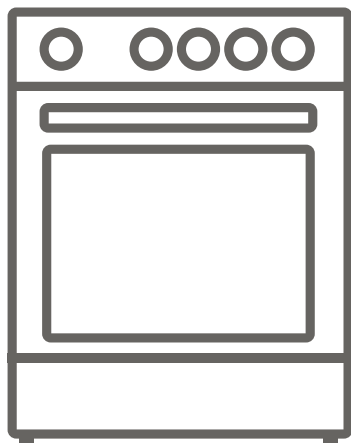
Cuisinière électrique 24"

Please read and follow all safety rules and operating instructions before using this product. Keep this guide for future reference.  
Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et les instructions de fonctionnement avant l'utilisation de ce produit. Conserver ce guide pour référence ultérieure.

# AVIVA

**EN** Free Standing Cooker / User Manual

**FR** Cuisinière pose libre/Notice d'utilisation








**ACRE24CSS**

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly


# CONTENTS


1.IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 Important Instructions For Unpacking And Installation .....	5
1.2 Grounding Instructions .....	6
1.3 Important Instructions For Using Your Radiant Cooktop .....	9
1.4 Important Instructions For Glass And Ceramic Cooktops.....	11
1.5 Important Instructions For Using Your Oven.....	11
1.6 Important Instructions For Cleaning Your Appliance.....	12
1.7 Important Instructions For Service And Maintenance.....	13
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	14
2.1 Instructions for the Installer .....	14
2.2 Anti-tilting kit .....	16
2.3 Adjusting the feet .....	17
3.PRODUCT FEATURES .....	18
4.USE OF PRODUCT .....	19
4.1 Hob controls .....	19
4.2 Oven Controls.....	20
4.3 Digital Touch Timer .....	21
4.4 Accessories .....	23
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	24
5.1 Cleaning .....	24
5.2 Maintenance.....	26
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	27
6.1 Troubleshooting.....	27
6.2 Transport .....	27
Warranty Information .....	28-29


# 1. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS


- Read all instructions before using this appliance.
- This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.
- Do not attempt to install or operate your appliance until you have read the safety precautions in this manual. Safety items throughout this manual are labeled with a **WARNING** or **CAUTION** statement based on the risk type.
- Warnings and important instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised with installing, maintaining, or operating your appliance.


## DEFINITIONS

 **WARNING:** This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

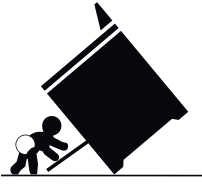
 **WARNING:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

 **CAUTION:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

 **IMPORTANT:** Indicates installation, operation, maintenance, or valuable information that is not hazard related.

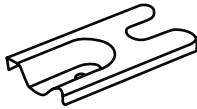
 **NOTE:** Indicates a short, informal reference something written down to assist the memory or for future reference

## **! WARNING:**



### **Tip Over Hazard**

- A child or adult can tip the range and be killed.
  - Verify the anti-tip device has been installed to floor or wall.
- Ensure the anti-tip device is re-engaged to floor or wall when the range is moved.
  - Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
  - Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To check if the anti-tip bracket is installed properly, use both arms to grasp the rear edge of the range back. Carefully attempt to tilt range forward.

When properly installed, the range should not tilt forward.

Refer to the anti-tip bracket installation instructions supplied with your range for proper installation.

## **1.1 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR UNPACKING AND INSTALLATION**

**! WARNING:** Product label is on the front of the oven

**👤 IMPORTANT:** Read and follow the below instructions and precautions for unpacking, installing, and servicing your appliance:

- Remove all tape and packaging before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after

unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material. Do not remove the wiring label and other literature attached to the appliance. Do not remove model/serial number plate.

- Cold temperatures can damage the electronic control. When using this appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be sure the appliance has been in temperatures above 32°F (0°C) for at least 3 hours before turning on the power to the appliance.
- Never modify or alter the construction of the appliance by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the appliance.
- Be sure to have an appropriate foam-type fire extinguisher available, visible, and easily accessible located near the appliance.

## 1.2 GROUNDING INSTRUCTIONS

**⚠ WARNING:** Avoid fire hazard or electrical shock. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

- Do not use an adapter plug, use an extension cord, or remove grounding prong from the power cord. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. In the United States, install in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54, latest edition and National Electrical Code NFPA No. 70 latest edition, and local electrical code requirements. In Canada, install in accordance with CAN/CGA B149.1 and

CAN/CGA B149.2 and CSA Standard C22.1, Canadian Electrical code, Part 1-latest editions and local electrical code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

For personal safety, this appliance must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be securely connected to an electrical outlet or junction box that is the correct voltage, is correctly polarized and properly grounded, and protected by a circuit breaker in accordance with local codes.

- It is the personal responsibility of the consumer to have the appropriate outlet or junction box with the correct, properly grounded wall receptacle installed by a qualified electrician. It is the responsibility and obligation of the consumer to contact a qualified installer to assure that the electrical installation is adequate and is in conformance with all local codes and ordinances.

See the installation instructions packaged with this appliance for complete installation and grounding instructions.

**⚠ WARNING:** Storage In or On Appliance Flammable materials should not be stored in an oven or microwave, near surface burners or elements, or in the storage or warmer drawer (if equipped). This includes paper, plastic, and cloth items, such as cookbooks, plastic ware, and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance.

- Do not leave children alone - Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer


drawer, or lower double oven.

Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance or on the back-guards of ranges. Children climbing on or near the appliance to reach items could be seriously injured.


- Do not allow children to climb or play around the appliance. The weight of a child on an open over door may cause the appliance to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer when hot may cause burns.

Stepping, leaning, or sitting on the door or drawers of this appliance can result in serious injuries and also cause damage to the appliance.

Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover and entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

 **WARNING:** Do not use oven or warmer drawer (if equipped) for storage.


Never use your appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the appliance.

 **CAUTION:** When heating fat or grease, watch it closely. Grease may catch fire if it becomes too hot. Do not use water or flour on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher. Cover the fire with a pan lid or use baking soda.

- Use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.
- Do not let potholders touch hot cooking areas. Do not use towels or other bulky cloths.

Do not heat unopened food containers - Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

Wear proper apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

 **CAUTION:** Do not touch surface burners or elements, areas near these burners or elements, interior surfaces of the oven, or the warmer drawer (if equipped). Surface burners and elements may be hot even though they appear cool. Areas near surface burners and elements may become hot enough to cause burns.

- During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they are cool. These areas may include the cooktop, surfaces facing the cooktop, oven vent areas, oven door, and oven window.

Do not attempt to operate the appliance during a power failure. If the power fails, always turn off the appliance. If the appliance is not turned off and the power resumes, electric surface elements may resume operation when power is restored. Once the power resumes, reset the clock and the oven function.

### **1.3 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR RADIANT COOKTOP**

- Know which knob or key controls each surface heating area. Place cookware with food on the cooking area before turning it on. Turn the cooking area off before removing the cookware.
- Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface elements — To reduce

the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the cookware should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over other cooking areas.

- Use proper pan size - This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select cookware with flat bottoms that match the surface unit size. Using the proper cookware on the cooking area will improve efficiency.

Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place — Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

Glazed cooking utensils” Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturers recommendations for cooktop use.

Improper cookware may break due to sudden changes in temperature. Check the cookware manufacturer’s recommendations for cooktop use. Never leave surface elements unattended. Boil-overs may cause smoking and greasy spills that may ignite. A pan that has boiled dry could be damaged and may damage the cooktop.

- The searing grill is not designed for use on the cooktop. Doing so may result in a fire. When you are flaming foods under a ventilating hood, turn on the fan.

## **1.4 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR GLASS AND CERAMIC COOKTOPS**

- Do Not Clean or Operate a Broken Cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop glass with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface. Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.

## **1.5 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN**

- Protective liners—"Do not use aluminum foil, after-market oven liners, or any other materials or devices to line oven bottom, oven racks, or any other part of the appliance. Only use aluminum as recommended for baking, such as lining cookware or as a cover placed on food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or a short circuit.


- Use care when opening oven door, lower oven door, or warmer drawer (some models). Stand to the side of the appliance when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven. Keep oven vent ducts unobstructed. Touching surfaces in this area when the oven is on may cause severe burns. Do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items can melt or ignite.

Placement of oven racks - Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must

be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot burner or element in oven. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Remove all cookware and utensils before moving the rack. Do not use a broiler pan without its insert. Broiler pans and inserts allow dripping fat to drain away from the high heat of the broiler. Do not cover the broiler insert with aluminum foil; exposed fat and grease could ignite.

Do not cook food on the oven bottom. Always cook in proper cookware and always use the oven racks.

## **1.6 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR APPLIANCE**


 **CAUTION:** Before manually cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool. Cleaning a hot appliance can cause burns.


- Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire.
- Always follow the manufacturer's recommended directions for use of kitchen cleaners and aerosols. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.
- Clean ventilating hoods frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter. Follow the manufacturer's instructions for cleaning vent hoods.

## **1.7 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SERVICE AND MAINTENANCE**

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This reduces the risk of personal injury and damage to the appliance.
- Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.
- Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.
- Remove the oven door from any unused oven if it is to be stored or discarded.
- Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth. Doing so could cause the bulb to break. Handle halogen lights (if equipped) with paper towels or soft gloves. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

 **IMPORTANT:** Save for the local electrical inspector's use.

 **WARNING :** This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

#### General instructions

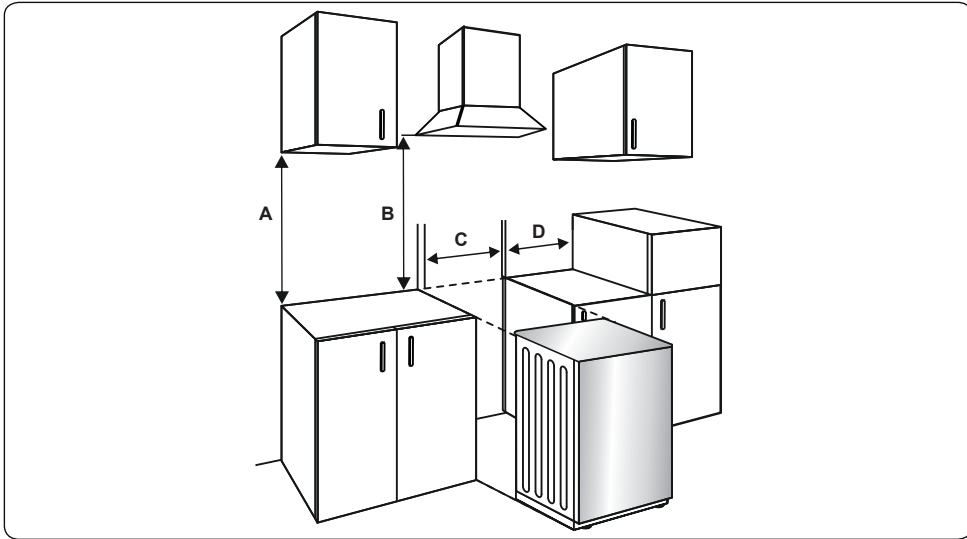
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 215°F.

- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.
- To eliminate the risk of burns or fire when reaching over hot surface elements, cabinet storage space above the cooktop should be avoided. If cabinet storage space is to be provided above cooktop, the risk can be reduced by installing a range hood that protrudes at least 5" (127 mm) beyond the front of the cabinets. Cabinets installed above a cooktop may be no deeper than 13" (330 mm).

#### Installation of the Cooker

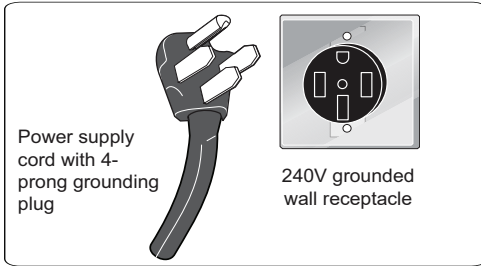
- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

A (mm) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	Product Width
D (mm)	50



## Electrical Connection Requirements

To prevent the risk of fire or electrical shock, it is crucial to follow these instructions; failure to do so could result in severe injury, fire, or even death. Insert the power cord of the range (which has 4 conductors) into a corresponding 4-conductor range outlet. Ensure that the outlet is correctly grounded and complies with the Canadian Electrical Code (CSA Standard (C22.1 Part 1 – most latest edition)) as well as any applicable local electrical regulations. The outlet should be positioned 6 inches (152 mm) above the floor, on the wall behind the range.

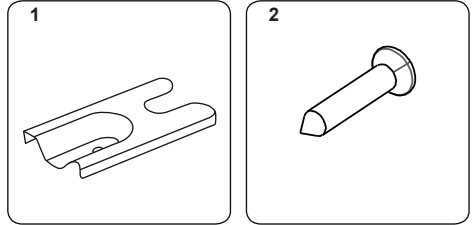


## Grounding Instructions

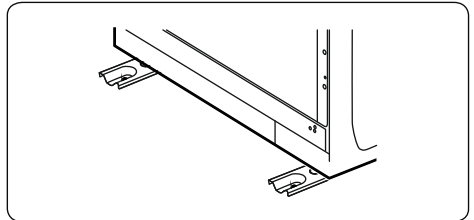
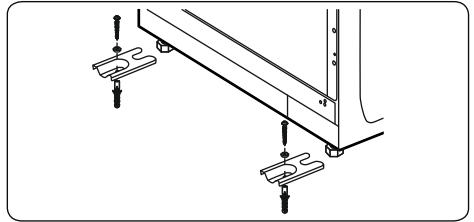
For your safety, this appliance must be properly grounded. To ensure maximum safety, the power cord should be connected to an outlet that has the correct voltage, proper polarization, and is well-grounded according to local standards. It is the consumer's responsibility to ensure that a qualified electrician installs the appropriate outlet with a properly grounded wall receptacle.

**⚠ CAUTION:** Risk of Electric Shock. If the cord or plug becomes damaged, disconnect the appliance from the power supply and replace only with a cord or plug of the same type.

## 2.2 ANTI-TILTING KIT



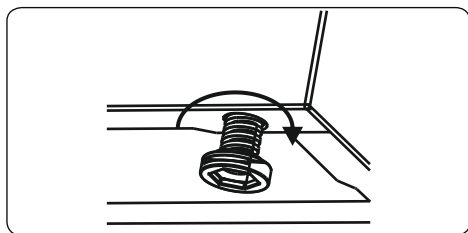
The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the ground using the screw (2) and wall plug (3) as shown in the figure below. Push the appliance towards the bracket making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the foot on the appliance.




### 2.3 ADJUSTING THE FEET

Your product stands on four adjustable feet. For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

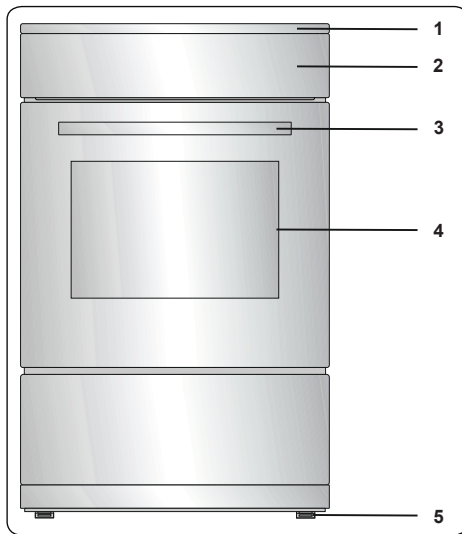
It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.



### 3. PRODUCT FEATURES

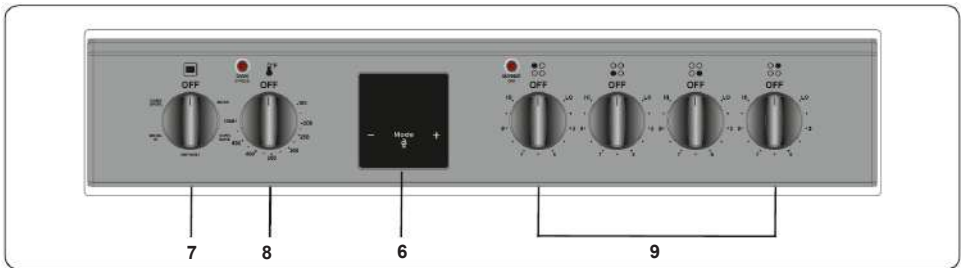
 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

#### Control Panel



6. Timer
7. Oven Function Control Knob
8. Oven Thermostat Knob
9. Hob Control Knob

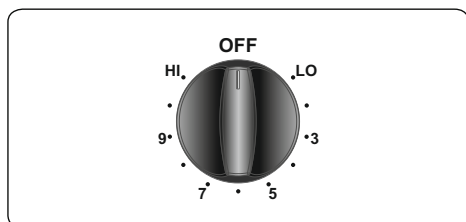
## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 HOB CONTROLS


#### Ceramic Heater

The ceramic heater is controlled by a 6 position knob.

The ceramic heater is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the heater that is controlled by that knob. The on/off light on the control panel will show if any of the ceramic heaters are in use.



Knob Position	Function
0	Off position
LO	Keep warm position
3-5	Heating position at low heat
7-9 HI	Cooking, roasting and boiling position


 **Important:** The knob rotation direction may differ according to the product specification.

#### Residual Heat Indicator (if available)

After using the hob there will be heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. If the residual heat level is greater than +140°F, the residual heat indicator will be active for the cooking zone which is above this temperature.

If the power supply to the hob is disconnected while the residual heat indicator is on, the warning light will flash when the power is reconnected. The display will flash until the residual heat has decreased or until one of the cooking zones is activated.

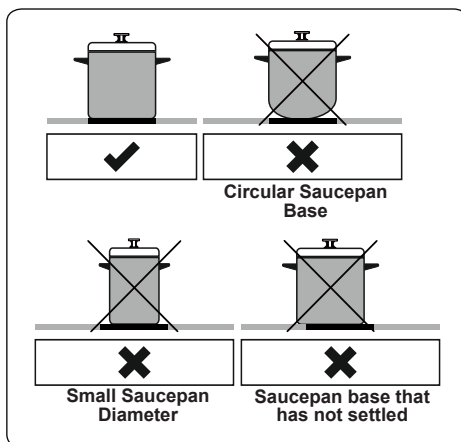
#### Hints and Tips

 **Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device

which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.

#### **WARNING:**

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to the hotplate being used.



- Do not use pans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.
- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

## 4.2 OVEN CONTROLS

### Oven function control knob

Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions`.

### Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

### Oven Functions

\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



**Bake:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function

emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



**Convection Bake:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

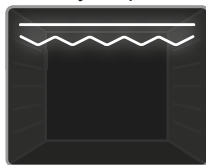
This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly Broiled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

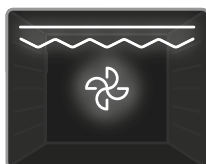
on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This

function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



**Broil High:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the broil and upper heating elements will start operating. This function

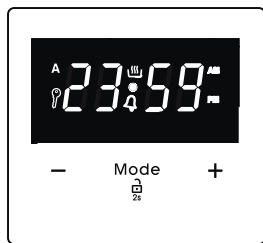
is used for faster broiling and for broiling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Convection Broil** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the broil, upper heating elements and fan will start operating. This

function is used for faster broiling of thicker food and for broiling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and broil will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. Use of the

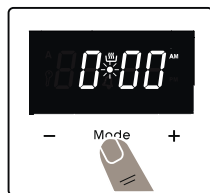
### 4.3 DIGITAL TOUCH TIMER



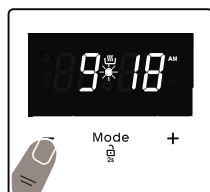
Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Key Lock
4	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

#### Time adjustment

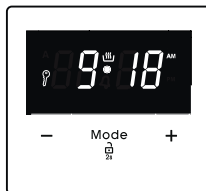
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "00:00" or "12:00" will flash on the display.



1. Press the "MODE" for 2 sec to deactivate keylock and the dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.



3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

#### Key Lock

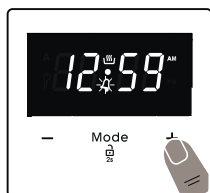
The key lock automatically activates after the timer has not been used for 7 seconds. "K" symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the "MODE" button for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

#### Audible warning time adjustment

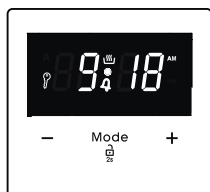
The audible warning time can be set to any time between "00:00" and "23:59" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "MODE". The symbol "K" will begin to flash and "000" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while "K" is flashing.



3. The symbol "K" will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol "4" will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press "MODE" for 2 seconds the "4" symbol will disappear and the clock will be displayed.

### Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

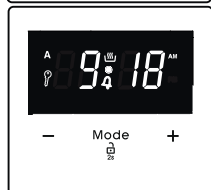
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press “MODE” until you see “dur” symbol on the display screen. The symbol “A” will flash.



3. Select the desired cooking time period using the “+” and “-” keys.



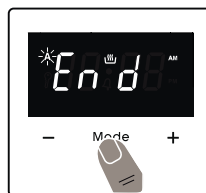
4. The current time will reappear on the screen, and the symbols “A”, and “☀” will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols “A” will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key on the timer to stop the warning sound. Press “MODE” for 2 seconds the “A” symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

### Semi-automatic time adjustment (finishing time)

This function automatically starts the oven so that cooking will finish at a set time. You can set an end time of up to 10 hours after the current time of day. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press “MODE” until you see “end” symbol on the display screen. “A” and the current time of day will flash.



3. Use the “+” and “-” buttons to set the desired finishing time.



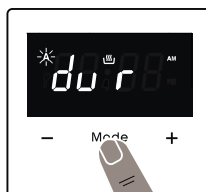
4. The current time will reappear on the screen, the symbols “A” and “☀” will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbol “A” will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key on the timer to stop the sound. Press “MODE” for 2 seconds the “A” symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

### Full-automatic programming

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 23 hours and 59 minutes after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press “MODE” until you see “dur” symbol on the screen. The symbol “A” will flash.



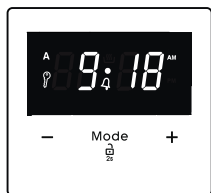
3. Select the desired cooking time period using the “+” and “-” keys.



4. Press “MODE” until you see “end” symbol on the screen. The time and the symbols “A” will flash.



5. Select the desired finishing time using the “+” and “-” keys. “” symbol will disappear. Add the cooking period to the current time of day. You can set a time of up to 23 hours and 59 minutes after this.



6. The current time will reappear on the screen, and the symbols “A”, and will remain illuminated.

The operating time will be calculated and the oven will automatically start “” symbol will reappear on the screen so that cooking will finish at the set finishing time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbols “A” will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function. Press “MODE” for 2 seconds the “A” symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

### Sound Adjustment

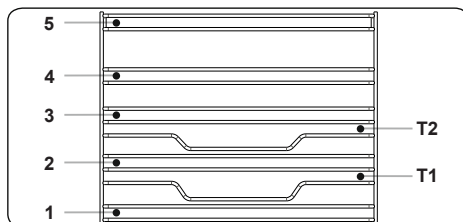
To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press “+” and “-” keys and the dot in the middle of the screen will start to flash. Press “MODE” to display current signal sound. After this, each time the “-” button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of

signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

## 4.4 ACCESSORIES

### The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

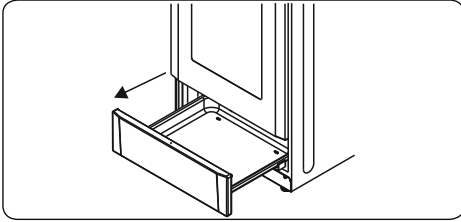
\*\*\*\*Accessories may vary depending on the model purchased.

### The Four Wheel Guided Drawer

Your appliance includes a drawer for storage of accessories such as trays, shelves, grids, and small pots and pans.

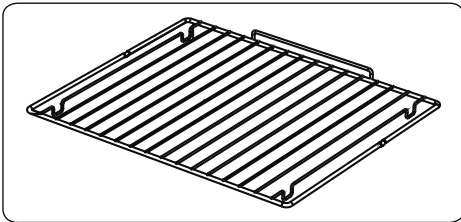
**! WARNING:** The inner surface of the drawer may become hot during use.

Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



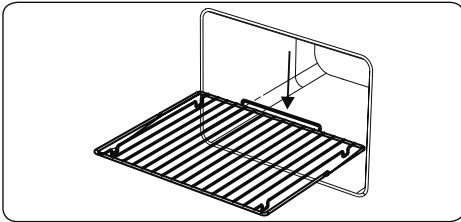
### The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



#### **! WARNING**

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING

**! WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners

which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

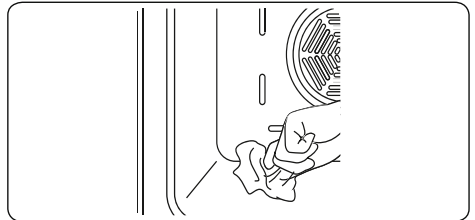
**! WARNING:** Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

**! WARNING:** Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

#### Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



#### Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

**! WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroc ceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.

**! WARNING:** Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar

or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.

- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

### Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

### Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.



Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

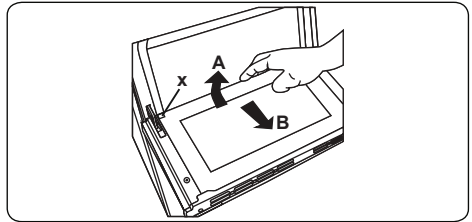
### Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

### Removal of the Inner Glass

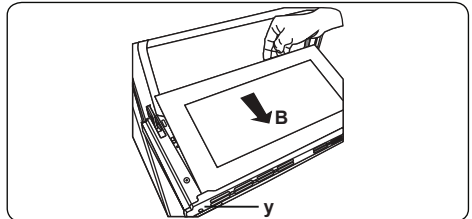
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

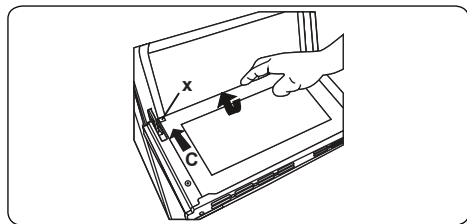



To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

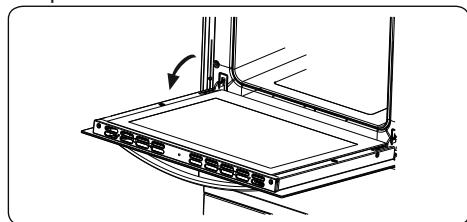


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

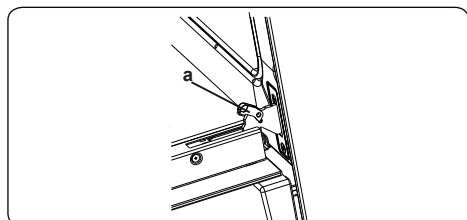
### Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

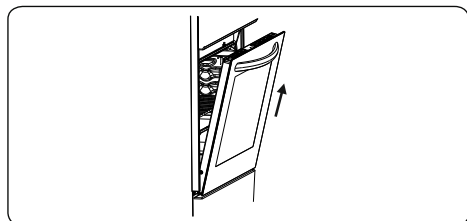
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

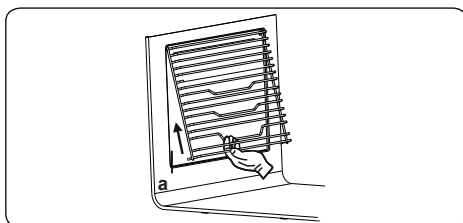


3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.




### Removal of the Wire Shelf


To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



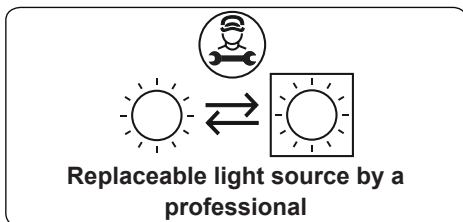
### 5.2 MAINTENANCE


 **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

#### Changing the Oven Lamp

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 600°F) to replace the bulb that you removed (240 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



 The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

### 6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

## WARRANTY INFORMATION

This warranty is valid only within Canada.

Prior to installation, be sure to inspect this product in its entirety. Report any product damage or missing parts to the retailer within 48-hours of purchase and refrain from installing and/or using the product.

This warranty applies to products purchased as new and utilized exclusively in single-family residential settings. This warranty shall be void if it is found to have been improperly used, installed or modified. Furthermore, acts of God, alterations to the product, abuse, fire, flood, or installations not respecting local building codes will void this warranty. Any product that is found to have its serial number tag, altered or removed will see its warranty voided.

**Warranty Duration:** This product is warranted against any defect in materials or workmanship for the original purchaser for 24 months from the date of original purchase. A proof of purchase will be required for warranty service. During this initial warranty period the manufacturer will cover labor and replacement parts. During this warranty, the manufacturer may repair or replace, at its sole discretion any defective part.

The manufacturer may choose, at its sole discretion, to repair the product or authorize its return or replacement. In the event of a return authorization, the purchaser shall return the item to the retailer for credit of the purchase price.

If called for, an in-home repair will be scheduled during regular business hours in regions where service is available. For customers who are outside serviceable regions, it will be the customer's responsibility to ship or transport the product to and from a region where it can be serviced.

### Exclusions:

Consumer replaceable parts such as light bulbs and fuses are excluded from warranty coverage. This warranty does not allow recovery of incidental or consequential damages, including, without limitation, direct, indirect, incidental, special or consequential damages, personal injury/wrongful death, or lost profits, food loss due to product failure. This warranty also excludes rust on the interior or exterior of the unit as well as damages to the finish of appliance or home incurred during transportation or installation, including but not limited to floors, cabinets, walls, etc. Any damages caused by services performed by unauthorized Service Centers as well as the use of parts other than genuine parts or parts obtained from persons other than authorized Service Centers are also excluded from this warranty.

**DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES** THE CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENTS AS PROVIDED HERE. CLAIMS BASED ON IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW, EXCEPT THOSE LESS THAN ONE YEAR. **The DISTRIBUTOR AND SERVICE CENTER** SHALL NOT BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN LIMITED WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY. SOME PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES, SO THESE LIMITATIONS OR






EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WRITTEN WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM PROVINCE TO PROVINCE.

For questions, service or to order replacement fuses, and light bulbs, please call:

Distinctive Appliances at 1-800-561-7265.

## Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.  
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	<b>AVERTISSEMENT</b>	Risque de blessures graves ou danger de mort
	<b>RISQUE D'ÉLECTROCUTION</b>	Risque d'électrocution
	<b>INCENDIE</b>	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	<b>MISE EN GARDE</b>	Risque de blessures ou de dommages matériels
	<b>IMPORTANT / REMARQUE</b>	Utilisation correcte de l'appareil


# TABLE DES MATIÈRES


1.INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Instructions Importantes Pour Le Déballage Et L'installation .....	5
1.2. Instructions De Mise À La Terre .....	6
1.3. Instructions Importantes Pour Utiliser Votre Table De Cuisson Radiante.....	9
1.4. Instructions Importantes Pour Les Tables De Cuisson En Verre Et Céramique.....	11
1.5. Instructions Importantes Pour L'utilisation De Votre Four .....	11
1.6. Instructions Importantes Pour Le Nettoyage De Votre Appareil .....	12
1.7. Instructions Importantes Pour Les Réparations Et L'entretien .....	13
2.INSTALLATION ET PRÉPARATIONS AVANT UTILISATION .....	14
2.1. Instructions pour l'installateur .....	14
2.2. Kit anti-basculement.....	16
2.3. Réglage des pieds.....	17
3.CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	18
4.UTILISATION DE L'APPAREIL.....	19
4.1. Commandes des plaques de cuisson.....	19
4.2. Commandes du four .....	20
4.3. Utilisation de la minuterie numérique à écran tactile .....	21
4.4. Accessoires La grille métallique EasyFix .....	23
5.NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	24
5.1. Nettoyage .....	24
5.2. Entretien .....	26
6.DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	28
6.1. Dépannage .....	28
6.2. Transport .....	28
Informations Sur La Garantie.....	29-30


# 1. INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ


- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Ce manuel contient des symboles et des instructions de sécurité importants. Veuillez prêter attention à ces symboles et suivre toutes les instructions données.
- N'essayez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les précautions de sécurité de ce manuel. Dans ce manuel, les éléments de sécurité sont marqués d'une mention **AVERTISSEMENT** ou **ATTENTION** en fonction du type de risque.
- Les avertissements et les instructions importantes figurant dans ce guide ne sont pas censés couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Vous devez faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de votre appareil.


## DÉFINITIONS

 **AVERTISSEMENT** : C'est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous avertir des risques potentiels de blessures corporelles. Respectez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter tout risque de blessure ou de mort.

 **AVERTISSEMENT** : Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

 **ATTENTION** : Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

 **IMPORTANT** : Indique des informations sur l'installation, l'utilisation, l'entretien ou des informations utiles qui ne sont pas liées à un danger.

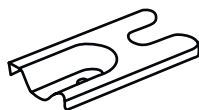
 **REMARQUE** : Indique une référence courte et informelle écrite pour vous aider à mémoriser quelque chose ou pour référence future

## **! AVERTISSEMENT :**



### **Risque de basculement**

- Un enfant ou adulte peut faire basculer l'appareil et être tué.
  - Vérifiez que le dispositif antibasculement a été installé au sol ou au mur.
- Assurez-vous que le dispositif antibasculement est réengagé sur le sol ou le mur lorsque la cuisinière est déplacée.
  - N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif antibasculement soit en place et engagé.
  - Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants et les adultes.



Pour vérifier si le support antibasculement est correctement installé, utilisez les deux bras pour saisir le bord arrière du dos de la cuisinière. Essayez prudemment d'incliner la cuisinière

vers l'avant. Lorsqu'elle est correctement installée, la cuisinière ne doit pas s'incliner vers l'avant.

Reportez-vous aux instructions d'installation du support antibasculement fournies avec votre cuisinière pour une installation correcte.

## **1.1. INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION**

**! AVERTISSEMENT :** L'étiquette du produit se trouve à l'avant du four

**👤 IMPORTANT :** Lisez et suivez les instructions et les précautions ci-dessous pour débiller, installer et entretenir votre appareil :

- Retirez tout le ruban adhésif et l'emballage avant d'utiliser l'ap-

pareil. Détruisez le carton et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. Ne retirez pas l'étiquette de câblage et les autres documents attachés à l'appareil. Ne retirez pas la plaque de numéro de modèle/série.

- Les températures froides peuvent endommager les commandes électroniques. Lorsque vous utilisez cet appareil pour la première fois, ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, assurez-vous que l'appareil a été à une température supérieure à 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre sous tension.
- Ne modifiez jamais la construction de l'appareil en retirant les pattes de mise à niveau, les panneaux, les cache-fils, les supports/vis antibasculement ou toute autre partie de l'appareil.
- Veillez à ce qu'un extincteur approprié à mousse soit disponible, visible et facilement accessible à proximité de l'appareil.

## 1.2. INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

**⚠ AVERTISSEMENT** : Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

- N'utilisez pas d'adaptateur, ne vous servez pas d'une rallonge et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Installation correcte - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Aux États-Unis, l'installation doit être conforme au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54, dernière édition, au National Electrical Code NFPA No. 70, dernière édition, et aux exigences du code électrique local. Au Canada, installez conformément aux normes CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2, et à la norme CSA C22.1, Code canadien de l'électricité, partie 1 - dernières éditions et aux exigences du code électrique local. Installez uniquement selon les instructions

d'installation fournies dans la documentation de cet appareil. Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour une sécurité maximale, le cordon d'alimentation doit être solidement connecté à une prise électrique ou à une boîte de jonction de tension correcte, correctement polarisée et mise à la terre, et protégée par un disjoncteur conformément aux codes locaux.

- Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de faire installer par un électricien qualifié la prise ou la boîte de jonction appropriée avec le réceptacle mural correct et correctement mis à la terre. Il est de la responsabilité et de l'obligation du consommateur de contacter un installateur qualifié pour s'assurer que l'installation électrique est adéquate et conforme à l'ensemble des codes et règlements locaux.

Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour obtenir des instructions complètes d'installation et de mise à la terre.

**⚠ AVERTISSEMENT** : Stockage dans ou sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou un micro-ondes, à proximité de brûleurs ou d'éléments de surface, ou dans un tiroir de stockage ou tiroir chauffe-plat (si l'appareil en est équipé). Cela comprend les articles en papier, en plastique et en tissu, comme les livres de cuisine, les articles en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables. Ne stockez pas d'explosifs, comme des bombes aérosol, sur ou à proximité de l'appareil.

- Ne laissez pas les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, y compris le tiroir de rangement, le tiroir du gril inférieur, le tiroir chauffant ou le double four inférieur.

Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil ou sur les parois arrière des cuisinières. Les enfants qui grimpent sur

l'appareil ou à proximité pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

- Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer l'appareil et entraîner des brûlures graves ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert et chaud peut provoquer des brûlures.

Le fait de marcher, de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de cet appareil peut entraîner des blessures graves et endommager l'appareil.

Ne recouvrez jamais les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou le couvercle et la grille entière avec des matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloquerait la circulation de l'air dans le four et pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

**⚠ AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (si équipé) pour le stockage.

N'utilisez jamais votre appareil comme un radiateur d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.

**⚠ ATTENTION** : Lorsque vous faites chauffer de la graisse, surveillez-la de près. La graisse peut prendre feu si elle devient trop chaude. N'utilisez pas d'eau ou de farine sur les feux de graisse. Éteignez le feu ou la flamme ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de casserole ou utilisez du bicarbonate de soude.

- Utilisez des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur.
- Ne laissez pas les maniques toucher les zones de cuisson chaudes. N'utilisez pas de serviettes ou autres chiffons volumi-

neux.

Ne chauffez pas de récipients alimentaires non ouverts : l'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et provoquer des blessures.

Portez des vêtements appropriés : des vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil. Ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les surfaces chaudes.

**⚠ ATTENTION** : Ne touchez pas les brûleurs ou éléments de surface, les zones situées à proximité de ces brûleurs ou éléments, les surfaces intérieures du four ou le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones proches des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas, ou ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables toucher ces zones jusqu'à ce qu'elles soient refroidies. Ces zones peuvent inclure la table de cuisson, les surfaces faisant face à la table de cuisson, les zones de ventilation du four, la porte du four et la fenêtre du four.

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, éteignez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments de surface électriques peuvent se remettre à fonctionner lorsque le courant est rétabli. Une fois le courant rétabli, remettez l'horloge et la fonction du four à zéro.

### **1.3. INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UTILISER VOTRE TABLE DE CUISSON RADIANTE**

- Sachez quel bouton ou quelle touche commande chaque surface chauffante. Placez les ustensiles de cuisine avec les aliments sur la zone de cuisson avant de l'allumer. Éteignez la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile de cuisson.
- Les poignées des ustensiles de cuisson doivent être tournées

vers l'intérieur et ne pas dépasser les éléments de surface adjacents - Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile de cuisson doit être positionnée de manière à être tournée vers l'intérieur et à ne pas dépasser les autres zones de cuisson.

- Utilisez une casserole de taille appropriée - Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de tailles différentes. Choisissez des ustensiles de cuisine dont le fond plat correspond à la taille de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles de cuisine appropriés sur la zone de cuisson améliorera l'efficacité.

Assurez-vous que les plaques réfléchissantes ou les cuvettes d'égouttement sont en place - L'absence de ces plaques ou cuvettes pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.

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 la table de cuisson sans se briser en raison du changement soudain de température. Vérifiez les recommandations du fabricant pour l'utilisation de la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisson inappropriés peuvent se briser en raison de changements soudains de température. Vérifiez les recommandations du fabricant de l'ustensile de cuisson pour l'utilisation de la table de cuisson. Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent provoquer des fumées et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer. Une casserole qui a bouilli à sec peut être endommagée et risque d'endommager la table de cuisson.

- Le gril de saisie n'est pas conçu pour être utilisé sur la table de cuisson. Cela pourrait provoquer un incendie. Lorsque vous faites flamber des aliments sous une hotte de ventilation, mettez le ventilateur en marche.

## **1.4. INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES TABLES DE CUISSON EN VERRE ET CÉRAMIQUE**

- Ne nettoyez pas et ne faites pas fonctionner une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'électrocution. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Nettoyez le verre de la table de cuisson avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, faites attention à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Évitez de rayer le verre de la table de cuisson avec des objets pointus.

## **1.5. INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR**


- Revêtements de protection-" N'utilisez pas de papier d'aluminium, de revêtements de four de rechange ou tout autre matériau ou dispositif pour recouvrir la sole du four, les grilles du four ou toute autre partie de l'appareil. N'utilisez l'aluminium que dans les cas recommandés pour la cuisson, par exemple pour tapisser les ustensiles de cuisine ou pour couvrir les aliments. Toute autre utilisation des revêtements de protection ou du papier d'aluminium peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de court-circuit.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte inférieure du four ou le tiroir chauffant (sur certains modèles). Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte d'un four chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer un aliment dans le four. Veillez à ce que les conduits de ventilation du four ne soient pas obstrués. Si vous touchez des surfaces dans cette zone lorsque le four est allumé, vous risqueriez de vous brûler grièvement. Ne placez pas d'objets en plastique ou sensibles à

la chaleur sur ou à proximité de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.

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 la manique entrer en contact avec le brûleur ou l'élément chaud du four. Utilisez des maniques et saisissez la grille à deux mains pour la repositionner. Retirez tous les ustensiles de cuisine avant de déplacer la grille. N'utilisez pas de lèchefrite sans son insert. Les lèchefrites et les inserts permettent à la graisse qui s'égoutte de s'écouler loin de la chaleur élevée du gril. Ne couvrez pas le gril avec du papier d'aluminium ; les graisses exposées pourraient s'enflammer.

Ne faites pas cuire d'aliments sur la sole du four. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés et les grilles du four.

## **1.6. INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL**

 **ATTENTION** : Avant de nettoyer manuellement une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid. Le nettoyage d'un appareil chaud peut provoquer des brûlures.

- Nettoyez régulièrement l'appareil pour que toutes les pièces soient exemptes de graisse, qui pourrait s'enflammer. Ne laissez pas la graisse s'accumuler. Les dépôts graisseux dans le ventilateur pourraient prendre feu.
- Suivez toujours les instructions du fabricant pour l'utilisation des nettoyants de cuisine et des aérosols. Sachez que les résidus excessifs des nettoyants et aérosols peuvent s'enflammer et causer des dommages et des blessures.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Suivez les instructions du fabricant pour le nettoyage des hottes de ventilation.

## **1.7. INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES RÉPARATIONS ET L'ENTRETIEN**

- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans les manuels. Tout autre entretien ne doit être effectué que par un technicien qualifié. Vous réduisez ainsi les risques de blessures et de dommages à l'appareil.
- Contactez toujours votre revendeur, distributeur, agent de service ou fabricant en cas de problèmes ou de conditions que vous ne comprenez pas.
- Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié et un service de réparation agréé. Sachez comment couper le courant de l'appareil au niveau du disjoncteur ou de la boîte à fusibles en cas d'urgence.
- Retirez la porte de tout four non utilisé s'il doit être stocké ou mis au rebut.
- Ne touchez pas une ampoule de four chaude avec un chiffon humide. Cela pourrait provoquer la rupture de l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des serviettes en papier ou des gants doux. Débranchez l'appareil ou coupez l'alimentation de l'appareil avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

## 2. INSTALLATION ET PRÉPARATIONS AVANT UTILISATION



**IMPORTANT** : Conservez ce document pour usage par l'inspecteur électrique local.



**AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être installé par du personnel de service autorisé ou par un technicien qualifié, selon les instructions de ce guide et conformément à la législation locale en vigueur.

- Une installation incorrecte peut causer des blessures et des dommages, pour lesquels le fabricant n'accepte aucune responsabilité, et pour lesquels la garantie ne sera pas valide.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension et fréquence électriques et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les réglages requis pour cet appareil sont indiqués sur l'étiquette.
- Les lois, ordonnances, directives et normes en vigueur dans le pays d'utilisation doivent être respectées (législation concernant la sécurité, le recyclage correct, etc.).
- Si le produit contient des guides d'étagères amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner dans le mode de cuisson défini. Les informations relatives au retrait de la tablette métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET MAINTENANCE.

### 2.1. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

#### Instructions générales

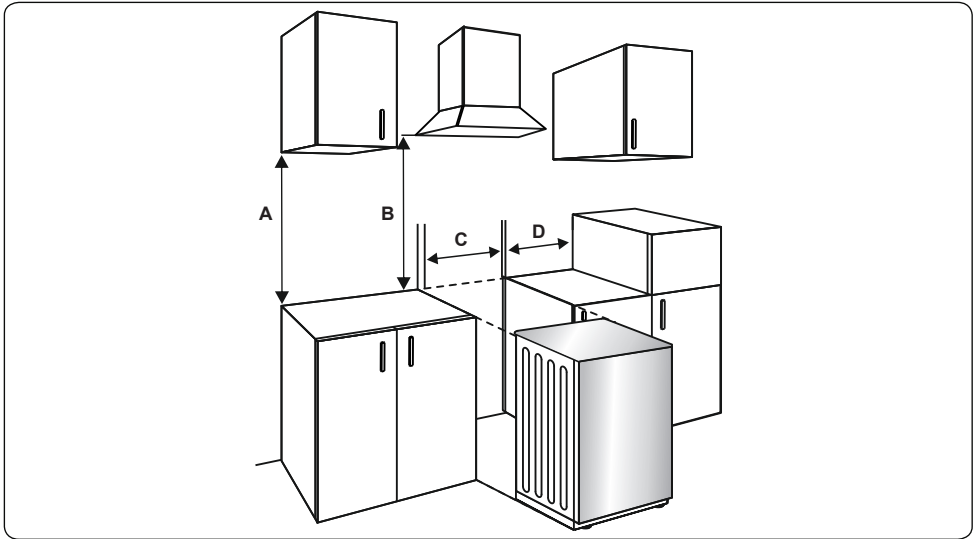
- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Si vous suspectez des dégâts, n'utilisez pas l'appareil et contactez un technicien de service autorisé ou un électricien qualifié immédiatement.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de matières inflammables ou combustibles à proximité, comme des rideaux, de l'huile, des tissus, etc. qui peuvent prendre feu.
- Le plan de travail et les meubles entourant l'appareil doivent être faits de matériaux résistants à des températures supérieures à 215°F.
- L'appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'une machine à laver ou d'un sèche-linge

- Vous placer l'appareil à proximité d'autres meubles tant que la hauteur du meuble de la zone d'installation ne dépasse pas celle de la plaque de cuisson.
- Pour éliminer les risques de brûlures ou d'incendie lorsque vous passez la main au-dessus des éléments de surface chauds, évitez d'utiliser l'espace au-dessus de la table de cuisson pour le rangement. Si un espace de rangement est prévu au-dessus de la table de cuisson, le risque peut être réduit en installant une hotte qui dépasse d'au moins 127 mm (5 po) l'avant des étagères. Les étagères installées au-dessus d'une table de cuisson ne doivent pas avoir une profondeur supérieure à 330 mm (13 po).

#### Installation de la cuisinière

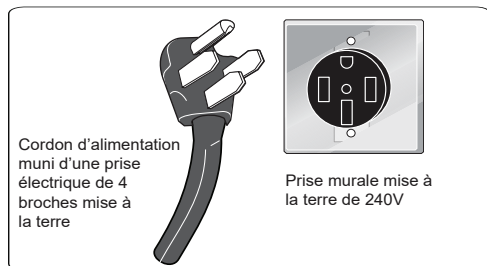
- Si les meubles de cuisine sont plus hauts que la table de cuisson, ils doivent être éloignés d'au moins 10 cm des côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air.
- Si une hotte de cuisine ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre la table de cuisson et le placard/la hotte de cuisine doit être conforme à celle indiquée ci-dessous.

A (mm) Armoire	420
B (mm) Hotte de cuisine	650/700
C (mm)	Largeur du produit
D (mm)	50



## Exigences du raccordement électrique

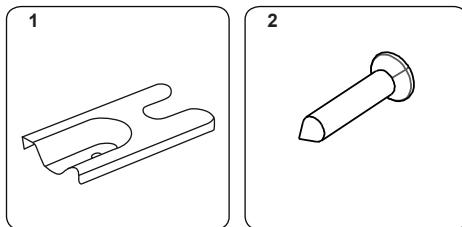
Branchez le câble électrique de cuisinière à une sortie de fourneau de 4 conducteurs. La sortie doit être correctement mise à la terre selon canadien électrique le code (Pièce C22.1 1, la dernière édition standard de CSA) - et toutes conditions électriques locales de code. Localisez la sortie 152 mm (6") au-dessus du plancher dans le mur derrière la cuisinière.



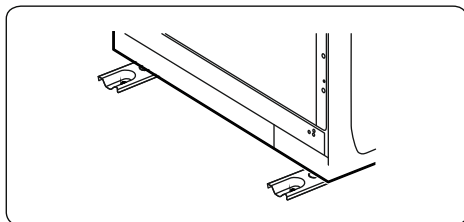
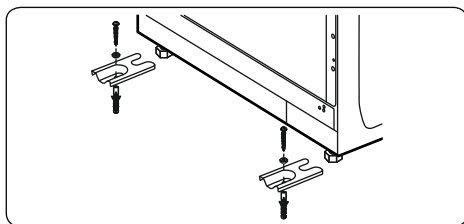
## Instructions de mise à la terre

Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour une sécurité maximale, le cordon d'alimentation de l'appareil doit être branché à une prise électrique qui a la bonne tension, qui est correctement polarisée et qui est mise à la terre conformément aux codes locaux. Il est de la responsabilité du consommateur de faire installer par un électricien qualifié une prise murale appropriée correctement mise à la terre.

## 2.2. KIT ANTI-BASCULEMENT



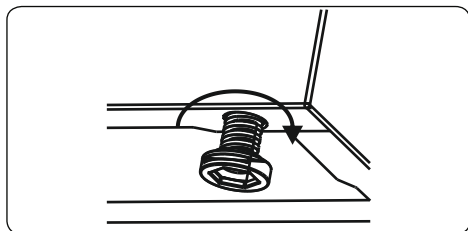
Le porte-documents contient un kit anti-basculement. Fixez sans serrer le support anti-basculement (1) au sol à l'aide de la vis (2) et de la fiche murale (3) comme indiqué sur la figure ci-dessous. Poussez l'appareil vers le support en veillant à ce que le support anti-basculement soit inséré dans le pied de l'appareil.




### 2.3. RÉGLAGE DES PIEDS

Votre produit repose sur des pieds réglables. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est important de vérifier le bon équilibre de l'appareil. Vérifier que l'appareil est de niveau avant de commencer à cuisiner. Pour remonter votre appareil, tourner les pieds dans le sens anti-horaire. Pour redescendre votre appareil, tourner les pieds dans le sens horaire.

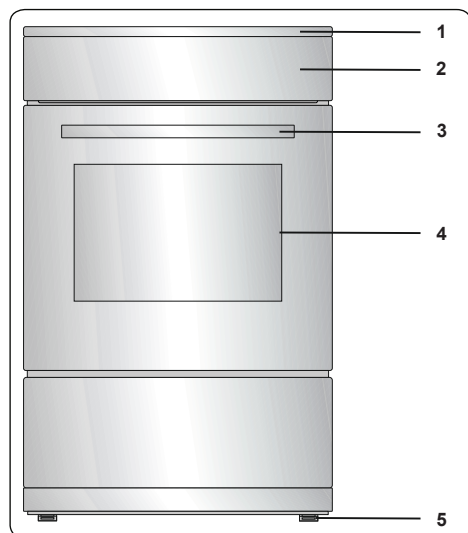
Il est possible d'augmenter la hauteur de l'appareil d'un maximum de 30 mm en réglant les pieds. Le poids de l'appareil est important et nous recommandons de manipuler l'appareil au minimum à deux personnes. Ne jamais tirer l'appareil.



### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

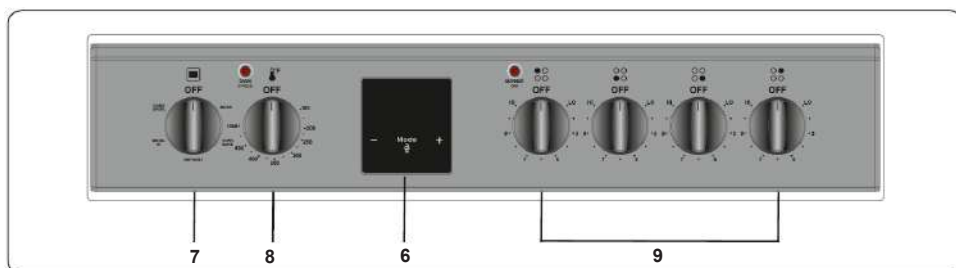
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

#### Liste des composants



1. Plan de cuisson
2. Panneau de commande
3. Poignée de la porte du four
4. Porte du four
5. Pieds réglables

#### Panneau de commande



6. Minuteur
7. Manette de fonction
8. Manette thermostat du four
9. Manette de la table de cuisson

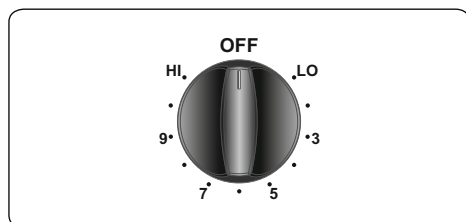
## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1. COMMANDES DES PLAQUES DE CUISSON


#### Foyer en céramique

Le foyer en céramique est contrôlé par un bouton à 6 positions.

Le foyer en céramique fonctionne en tournant le bouton de commande sur le réglage souhaité. Près de chaque bouton de commande se trouve un symbole qui indique le foyer qui est contrôlé par ce bouton. Le voyant marche/arrêt du panneau de commande indique si l'un des foyers en céramique est utilisé.



Position du bouton	Fonction
0	Position arrêt
LO	Position de maintien au chaud
3-5	Position de chauffage à faible chaleur
7-9 HI	Position de cuisson, rôtissage et ébullition


 **Important** : Le sens de rotation du bouton peut varier en fonction des spécifications du produit.

#### Indicateur de chaleur résiduelle (si disponible)

Après l'utilisation de la plaque de cuisson, de la chaleur est stockée dans le verre vitrocéramique. C'est ce qu'on appelle la chaleur résiduelle. Si le niveau de chaleur résiduelle est supérieur à +140 °F, l'indicateur de chaleur résiduelle sera actif pour la zone de cuisson qui se trouve au-dessus de cette température.

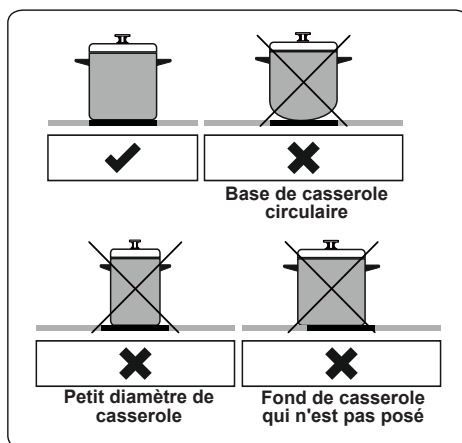
Si l'alimentation électrique de la plaque de cuisson est coupée alors que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, le témoin lumineux clignote lorsque l'alimentation est rétablie. L'affichage clignote jusqu'à ce que la chaleur résiduelle ait diminué ou qu'une des zones de cuisson soit activée.

### Astuces et conseils

 **Important** : Lorsque les foyers en céramique fonctionnent à des températures plus élevées, vous pouvez voir les zones chauffées s'allumer et s'éteindre. Cela est dû à un dispositif de sécurité qui empêche le verre de surchauffer. Ce phénomène est normal à haute température ; il n'endommage pas la plaque de cuisson et ne retarde pas les temps de cuisson.

#### AVERTISSEMENT :

- N'utilisez jamais la plaque de cuisson sans poêles sur la zone de cuisson.
- Utilisez uniquement des casseroles plates et avec une base suffisamment épaisse.
- Assurez-vous que le fond de la poêle est sec avant de placer cette dernière sur la plaque de cuisson.
- Pendant le fonctionnement de la zone de cuisson, il est important de veiller à ce que la casserole soit correctement centrée au-dessus de la zone.
- Afin d'économiser de l'énergie, n'utilisez jamais une casserole d'un diamètre différent de celui de la plaque chauffante utilisée.



- N'utilisez pas de casseroles à fond rugueux, car elles risquent de rayer la surface en vitrocéramique.
- Si possible, placez toujours des couvercles sur les casseroles.

- La température des parties accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Tenez les enfants et les animaux à l'écart de la table de cuisson pendant le fonctionnement et jusqu'à ce qu'elle ait complètement refroidi après le fonctionnement.
- Si vous remarquez une fissure sur la table de cuisson, vous devez l'éteindre immédiatement et la faire remplacer par un personnel de service agréé.

## 4.2. COMMANDES DU FOUR

### Manette de fonction

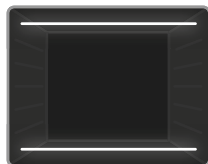
Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différents fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

### Manette thermostat du four

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

### Fonctions du four

\* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



#### Fonction Cuisson :

Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à

chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



#### Fonction

#### Convection :

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au

ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

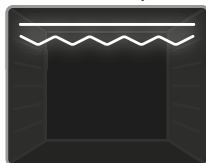


#### Fonction

#### Décongélation :

Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.

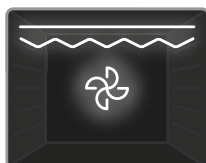


#### Fonction Gril

#### express :

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi

que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



#### Fonction Gril à

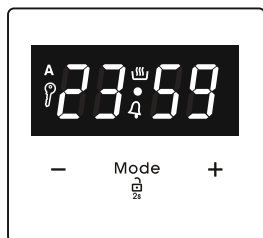
#### convection:

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances

supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les résistances supérieures et le gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille.

Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

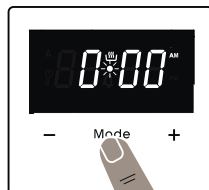
### 4.3. UTILISATION DE LA MINUTERIE NUMÉRIQUE À ÉCRAN TACTILE



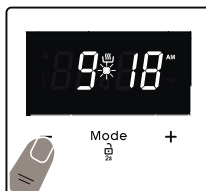
Description des fonctions	
A	Cuisson automatique
	Cuisson manuelle
	Verrouillage
	Bip minute
Mode	Fonction mode
-	Réduction de la minuterie
+	Augmentation de la minuterie
23 59	Affichage de la minuterie

#### Réglage de l'heure

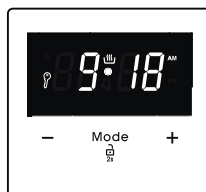
Vous devez procéder au réglage de l'heure avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension du four, l'icône « A » et « 00:00 » ou « 12:00 » clignotent à l'écran.



1. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes pour désactiver le verrouillage des touches et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter.



2. Programmez l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches « + » et « - ».



3. Au bout de quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste en surbrillance.

#### Verrouillage

Le verrouillage est activé automatiquement après que la minuterie n'a pas été utilisée pour 7 secondes. Le symbole « » s'affiche et reste en surbrillance. Pour déverrouiller le minuteur, appuyez sur le bouton « **MODE** » pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut être effectuée.

Réglage du temps d'avertissement audible

La durée de réglage du temps d'avertissement audible est comprise entre « 00:00 » et « 23 h 59 » minutes. Le temps d'avertissement audible est uniquement réservé aux fins d'avertissement. Cette fonction ne permet pas d'activer le four.



1. Appuyez sur le bouton « **MODE** ». L'icône « » commence à clignoter et « 000 » s'affiche.



2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - » pendant que « » clignote.



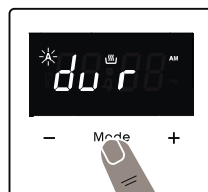
3. L'icône « **A** » va rester en surbrillance, le temps sera enregistré et le temps d'avertissement sera programmé.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, un signal sonore résonne et l'icône « **A** » clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et l'horloge s'affiche.

### Réglage semi-automatique du temps (durée de cuisson)

Cette fonction vous permet de cuire vos aliments pendant une période déterminée. La durée de réglage peut être comprise entre 0 et 10 heures. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

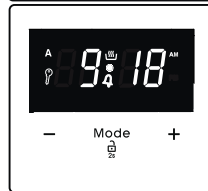
1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton « **MODE** » jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « **dur** ». L'icône « **A** » clignote.



3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « **+** » et « **-** ».



4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes « **A** », et « **☰** » restent en surbrillance.

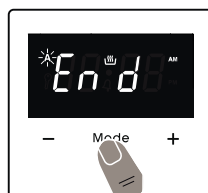
Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. L'icône « **A** » clignote. Placez les deux boutons de commande sur « **0** » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie

pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

### Réglage semi-automatique du temps (temps de fin)

Cette fonction permet de mettre automatiquement en marche le four pour que la cuisson se termine à une heure programmée. Vous pouvez programmer une heure de fin jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

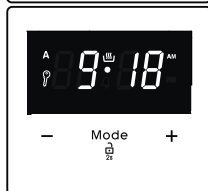
1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton « **MODE** » jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « **end** ». « **A** » et le temps actuel clignotent.



3. Sélectionnez le temps de fin souhaité à l'aide des touches « **+** » et « **-** ».



4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes « **A** » et « **☰** » restent en surbrillance.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. L'icône « **A** » clignote. Placez les deux boutons de commande sur « **0** » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

## Programmation complètement automatique

Cette fonction est utilisée pour cuire les aliments après une période donnée et pendant une durée donnée. Vous pouvez programmer une heure de fin jusqu'à 23 heures et 59 minutes après l'heure actuelle. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton « **MODE** » jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran « **dur** ». L'icône « **A** » clignote.



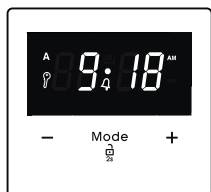
3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ».



4. Appuyez sur le bouton « **MODE** » jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « **end** ». Le temps et l'icône « **A** » clignote.



5. Sélectionnez le temps de fin souhaité à l'aide des touches « + » et « - ». L'icône « **A** » disparaît. Ajoutez la durée de cuisson à l'heure actuelle. La limite de programmation de l'heure est de 23 heures et 59 minutes.



7. Le temps actuel réapparaît à l'écran, l'icône « **A** » reste en surbrillance.

La durée de fonctionnement est calculée et

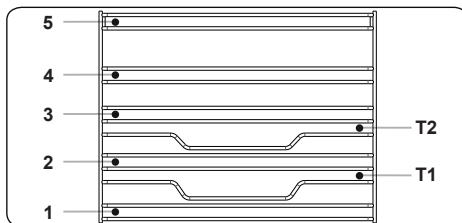
le four se met en marche automatiquement et l'icône « **A** » apparaît sur l'écran pour que la cuisson se termine à l'heure de fin programmée. Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête, un signal sonore résonne et l'icône « **A** » clignote. Placez les deux boutons de commande sur « **0** » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. L'icône disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

## Réglage du signal sonore

Pour régler le volume du signal sonore, lorsque le minuteur affiche l'heure actuelle, appuyez sur les touches « + » et « - » et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter. Appuyez sur « **MODE** » pour afficher le signal sonore actuel. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur le bouton « - », un bip différent est émis. Il existe trois types de bips différents. Sélectionnez le bip souhaité et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court instant, le bip sélectionné est enregistré.

## 4.4. ACCESSOIRES LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.

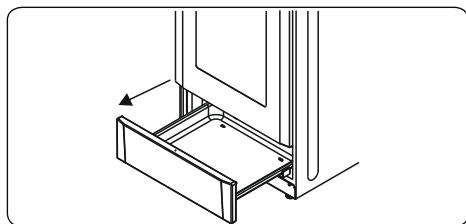
- Les plateaux et grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, 3, 4, 5.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec rails télescopiques.

\*\*\*\*Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

### Le tiroir guidé à quatre roues

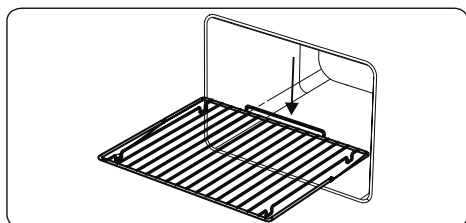
Votre appareil comprend un tiroir pour ranger les accessoires tels que les plateaux, les étagères, les grilles et les petites casseroles et poêles.

**AVERTISSEMENT:** La surface intérieure du tiroir peut devenir chaude pendant l'utilisation. Ne stockez pas de nourriture, de plastique ou de matériaux inflammables dans le tiroir.



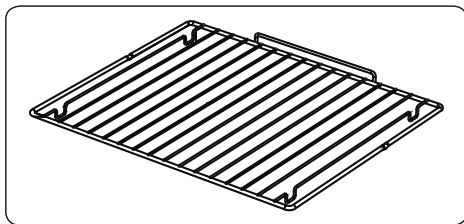
### Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



## **AVERTISSEMENT**

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.





## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1. NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT :** Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

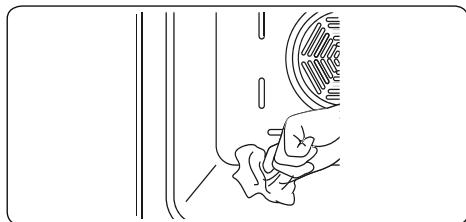
#### Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyeurs liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

#### Nettoyage de l'intérieur du four.

- Il est recommandé de nettoyer l'intérieur des fours émaillés de préférence lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé au préalable dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.


- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.



### Nettoyage du verre céramique

Le verre céramique peut porter des ustensiles lourds mais peut se casser s'il est heurté par des objets contondants.

**AVERTISSEMENT :** Plaque de cuisson en céramique - si la surface est fissurée, pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service de maintenance.

- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyants liquides pour nettoyer le verre céramique, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.
- Les aliments sucrés déversés doivent être nettoyés immédiatement après le refroidissement du verre.
- La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.
- Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure ou la durabilité de la céramique et ne résulte pas d'un changement de matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent avoir plusieurs raisons :

1. Les aliments déversés n'ont pas été nettoyés sur la surface.
2. L'utilisation de plats non recommandés sur la table de cuisson, ce qui érode la surface.
3. L'utilisation de matériaux de nettoyage non recommandés.

### Nettoyage des pièces en verre



- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.

- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.



### Nettoyage des pièces émaillées

Nettoyez les pièces émaillées de votre appareil de façon régulière.

Essuyez les pièces émaillées à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-les à nouveau à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-les.

-  Évitez de laver les pièces émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces émaillées pendant de longs moments.

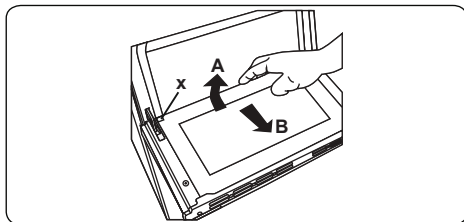
### Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

### Retrait des vitres internes

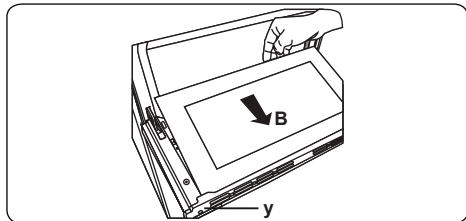
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

1. Poussez la vitre vers la direction B et relâchez à partir de la console de positionnement (x). Tirez la vitre vers la direction A.

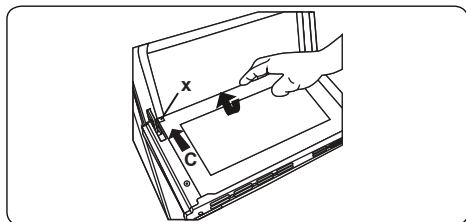



Pour remplacer la vitre interne :

2. Poussez la vitre vers et en dessous de la console de positionnement (y) vers la direction B.



3. Placez la vitre sous la console de positionnement (x) vers la direction C.

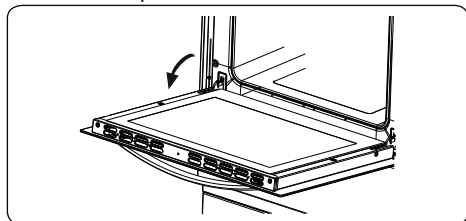


 Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

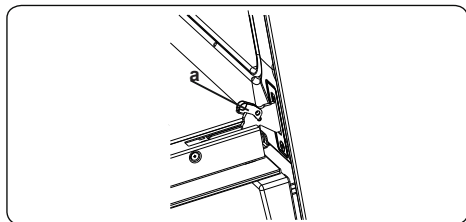
### Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

1. Ouvrez la porte du four.

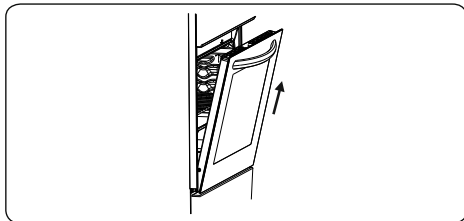


2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement

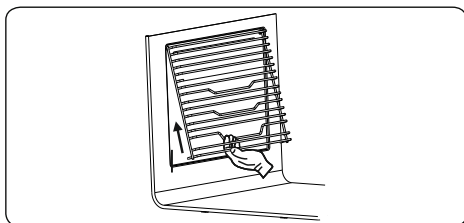
close et démontez-la en la tirant vers vous.




### Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.



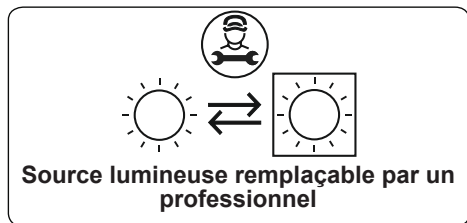
## 5.2. ENTRETIEN


 **AVERTISSEMENT** : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

### Remplacement de la lampe du four

 **AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 600 °F) pour remplacer celle que vous avez retirée (240 V, 15-25 Watt, Type E14)..
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



 Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

## 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

### 6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

### 6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

## INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

Cette garantie est valide uniquement au Canada.

Avant l'installation, assurez-vous d'inspecter ce produit dans son intégralité. Signalez tout dommage au produit ou pièce manquante au détaillant dans les 48 heures suivant l'achat et abstenez-vous d'installer et/ou d'utiliser le produit.

Cette garantie s'applique aux produits achetés neufs et utilisés exclusivement dans des contextes résidentiels unifamiliaux. Cette garantie sera nulle si le produit a été utilisé, installé ou modifié de manière inappropriée. De plus, les actes de Dieu, les modifications du produit, les abus, les incendies, les inondations ou les installations ne respectant pas les codes du bâtiment locaux annuleront cette garantie. Tout produit dont l'étiquette de numéro de série a été altérée ou retirée verra sa garantie annulée.

Durée de la garantie : ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux ou de fabrication pour l'acheteur original pendant une période de 24 mois à compter de la date d'achat initial. Une preuve d'achat sera requise pour le service de garantie. Pendant cette période initiale de garantie, le fabricant couvrira la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Pendant cette garantie, le fabricant peut réparer ou remplacer à sa seule discrétion toute pièce défectueuse.

Le fabricant peut choisir, à sa seule discrétion, de réparer le produit, d'autoriser son retour ou son remplacement. En cas d'autorisation de retour, l'acheteur doit retourner l'article au détaillant pour un crédit du prix d'achat.

Si nécessaire, une réparation à domicile sera programmée pendant les heures ouvrables normales dans les régions où le service est disponible. Pour les clients qui se trouvent en dehors des régions desservies, il sera de la responsabilité du client d'expédier ou de transporter le produit vers et depuis une région où il peut être réparé.

### Exclusions :

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

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT TEL QUE PRÉVU ICI. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, SAUF CELLES DE MOINS D'UN AN. LE DISTRIBUTEUR ET LE CENTRE DE SERVICE NE SERONT PAS RESPONSABLES DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU ACCESSOIRES TELS QUE LES

DOMMAGES MATÉRIELS ET LES DÉPENSES ACCESSOIRES RÉSULTANT DE TOUTE VIOLATION DE

CETTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS OU LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES, DONC CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Pour toute question, service ou pour commander des fusibles et ampoules, veuillez appeler :

Distinctive Appliances au 1-800-561-7265.

**52202020**

