

***dacor***

Manuel d'utilisation

**Four micro-ondes encastrable à combiner Contemporary**

DOC30M977D\*



À nos clients fidèles :

Nous vous félicitons d'avoir acheté les tout derniers produits Dacor! La combinaison unique de nos caractéristiques, de notre style et de nos performances fait de nous un atout majeur pour votre maison.

Dans le but de vous familiariser avec les commandes, les fonctions et le plein potentiel de votre nouvel appareil Dacor, lisez attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien, en commençant par la section **Avant de commencer**.

Tous les appareils Dacor sont conçus et fabriqués avec qualité et fierté, tout en travaillant dans le cadre des valeurs de notre entreprise. En cas de problème avec votre appareil, consultez d'abord la section Dépannage de ce manuel pour vous guider. Vous y trouverez des suggestions et des solutions utiles avant d'appeler le service après-vente.

Les précieux commentaires de nos clients nous aident à améliorer continuellement nos produits et services. N'hésitez donc pas à joindre notre équipe du service clientèle pour obtenir de l'aide sur n'importe quel produit.

#### **Assurance client de Dacor**

- **États-Unis**  
Samsung Electronics America, Inc.  
85 Challenger Road  
Ridgefield Park, NJ 07660
- **Canada**  
Samsung Electronics Canada Inc.  
2050 Derry Road West, Mississauga,  
Ontario L5N 0B9 Canada

**Numéro de téléphone :** 833-353-5483 (États-Unis), 844-509-4659 (Canada)

**Heures d'ouverture :** Du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h, heure du Pacifique

**Site Internet :** [www.dacor.com](http://www.dacor.com)

Merci d'avoir choisi Dacor pour votre maison. Nous sommes une entreprise créée par des familles pour des familles, et nous nous engageons à servir la vôtre. Nous sommes convaincus que votre nouveau produit Dacor vous apportera un haut niveau de performance et de plaisir pendant de nombreuses années.

Cordialement,

*The Dacor Customer Assurance Team*

# Informations relatives à la réglementation

---

## Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes

---

- A. Ne faites jamais fonctionner le four alors que la porte est ouverte ; vous risqueriez d'être exposé à une quantité nocive de micro-ondes. Ne tentez jamais de neutraliser ou de modifier les verrouillages de sécurité.
- B. Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucun résidu alimentaire ou de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.
- C. N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Veillez toujours à ce que la porte soit fermée hermétiquement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
  - 1. Porte (risque de déformation)
  - 2. Charnières et loquets (cassés ou desserrés)
  - 3. Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- D. Confiez toutes les réparations et opérations de réglage à une main d'œuvre qualifiée.

## 1. AVIS DE LA FCC

### DÉCLARATION DE LA FCC

Cet équipement génère et utilise l'énergie de fréquence ISM, et s'il n'est pas installé et utilisé comme il se doit, c'est à dire conformément aux instructions du fabricant, il peut provoquer des interférences à la réception de la radio et de la télévision. Il a été testé; il est conforme aux limitations applicables à l'équipement ISM selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC, conçues selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC, conçues pour fournir une installation résidentielle.

Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des interférences à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.

Déplacer le four à micro-ondes en fonction du récepteur.

Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.

Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de manière à ce que le four à micro-ondes et le récepteur fonctionnent selon des codes de branchement différents.

# Informations relatives à la réglementation

---

Le fabricant n'est pas responsable des interférences radio ou TV causées par une modification non autorisée effectuée dans ce four à micro-ondes. Il incombe à l'utilisateur de corriger ces interférences.

Cet appareil a été testé; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.

Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.

Brancher l'appareil sur une prise située sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.

Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Pour satisfaire aux exigences de la FCC en matière d'exposition aux RF, une distance de séparation de 20 cm ou plus doit être maintenue entre l'antenne de cet appareil et les personnes pendant le fonctionnement de l'appareil.

Pour garantir la conformité, il est recommandé de ne pas opérer à une distance inférieure à celle-ci.

## AVERTISSEMENT

Tout changement ou modification de cet appareil non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

---

## 2. Avis de l'IC

Le terme « IC » précédant le numéro de certification radio signifie uniquement que les spécifications techniques d'Industrie Canada ont été respectées. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences qui peuvent causer un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Cet appareil numérique de classe B est conforme à la norme canadienne ICES-003. Pour les produits disponibles sur les marchés américain et canadien, seuls les canaux 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez pas sélectionner d'autres canaux.

### **DÉCLARATION D'IC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :**

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement contrôlé. Ce dispositif doit être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 20 cm (8 po) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son (ses) antenne(s) ne doivent pas être co-installés ou utilisés en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

# Table des matières

---

<b>Informations importantes relatives à la sécurité</b>	<b>8</b>
Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité	8
Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :	8
California Proposition 65 Avertissement	9
Consignes de mise à la terre	11
Utilisation de rallonges	11
Pour votre sécurité	12
Sécurité électrique	14
Sécurité enfants	14
Four	15
Fours auto-nettoyants	16
Hotte d'aspiration	16
Avertissements importants relatifs à l'installation	17
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	18
Avertissements relatifs à l'utilisation	21
Avertissements importants relatifs au nettoyage	23
<b>Présentation de votre nouveau four</b>	<b>24</b>
Présentation	24
Accessoires fournis	25
<b>Avant de commencer</b>	<b>27</b>
Conseils pour économiser de l'énergie	27
Grand plateau (Pour le four à micro-ondes uniquement)	27
Réservoir d'eau	28
<b>Fonctionnement de base</b>	<b>30</b>
Panneau de commande	30
Micro-ondes	31
Affichage (Four)	32
Verrouillage des commandes	33
Minuterie	34
<b>Four à micro-ondes (Four supérieur)</b>	<b>38</b>
Réglage de la puissance	38
Cuisson minutée	38
Micro-ondes	40
Saisie par convection	42
Gril	43
Saisie par conv. accélérée	44
Gril Rapide	45
Cuisson par capteur	46
Saisie par conv. automatique	52
Friture allégée	55
Décongélation	58
Cuisson santé	60
Cuisson automatique	66
Ramollir/faire fondre	81

---

<b>Four (Four inférieur)</b>	<b>83</b>
Cuisson minutée	83
Mise en marche différée	84
Utilisation de la sonde de température	86
Fonctions du four	89
Utilisation de la fonction mode spécial	98
Utilisation de fonction iQ control (Four inférieur uniquement)	102
Utilisation des grilles du four	104
Utilisation de la grille coulissante	107
Utilisation de la fonction nettoyage	109
Paramètres	120
Utilisation de la fonction mode sabbat	124
<b>Entretien de votre appareil</b>	<b>126</b>
Entretien et nettoyage du four	126
Retrait de la porte du four (Four inférieur uniquement)	130
Réinstallation de la porte du four (Four inférieur uniquement)	132
Changement de l'éclairage du four (Four inférieur uniquement)	134
<b>Dépannage</b>	<b>136</b>
Écran de commande	136
Pour le four à micro-ondes	136
Pour le four inférieur	141
Codes d'information	145
<b>Garantie et assistance</b>	<b>147</b>
Obtenir de l'aide	147
Garantie	147
<b>Annexe</b>	<b>150</b>
Annonce de contenu libre	150

# Informations importantes relatives à la sécurité

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser votre four afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation du four. Le présent guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de se produire. Contactez toujours votre réparateur ou le fabricant en cas de fonctionnement anormal de l'appareil.

## Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.

## Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

### **AVERTISSEMENT**









Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.

### **ATTENTION**

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.

### **ATTENTION**

Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	NE PAS tenter.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez un centre de maintenance Dacor.
	Remarque

Les symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter.

Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

---

## California Proposition 65 Avertissement

---

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Consignes visant à réduire les risques de brûlure, d'électrocution, d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

1. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez la section « Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » en page 3.
3. Cet appareil doit être relié à la terre. N'effectuez le branchement que sur des prises correctement mises à la terre. Reportez-vous à la section « Consignes de mise à la terre » en page 11 de ce manuel.
4. Installez l'appareil conformément aux instructions fournies.
5. Certains produits tels que les œufs entiers (avec leur coquille) et les récipients clos (ex. : récipients en verre fermés) sont susceptibles d'exploser s'ils sont chauffés rapidement. Ne les faites jamais chauffer au four micro-ondes.
6. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que la cuisson. Le séchage de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peuvent entraîner des blessures, des flammes ou un incendie. Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel).  
N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à caractère corrosif dans ce four. Ce type de four est spécialement conçu pour faire réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou à des fins industrielles.
7. Comme pour tout appareil, une vigilance extrême s'impose lorsque le four est utilisé par des enfants. Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
8. N'utilisez pas ce four si un câble ou une prise est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.
9. La réparation ou l'entretien de cet appareil doit impérativement être assuré(e) par une main d'œuvre qualifiée. Contactez le service d'assistance technique le plus proche de chez vous si vous souhaitez effectuer un contrôle, une réparation ou un réglage.
10. N'obstruez jamais les ouvertures de l'appareil.
11. N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte.
12. N'entreposez jamais le four à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'eau (ex. : près d'un évier, dans une cave humide, à côté d'une piscine ou dans des endroits similaires).
13. N'immergez jamais la prise ou le câble dans l'eau.
14. Éloignez le cordon des surfaces chaudes (y compris de la partie arrière du four).
15. Ne laissez pas la prise pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.

# Informations importantes relatives à la sécurité

---

16. Lorsque vous nettoyez les zones de la porte et du four qui entrent en contact une fois la porte fermée, utilisez uniquement une éponge ou un chiffon doux imbibé(e) d'un produit ménager doux et non corrosif. Débranchez la prise avant de procéder au nettoyage de l'appareil.
17. Pour éviter tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
  - Évitez de surcuire vos aliments. Surveillez attentivement la cuisson lorsque vous placez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
  - Retirez les ligatures métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
18. En cas de départ de feu, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
19. N'entrez pas d'objets à l'intérieur du four. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.
20. Tout liquide (ex. : eau, lait, café ou thé) est susceptible de dépasser le point d'ébullition sans que le phénomène soit pour autant visible. Un bouillonnement n'est par conséquent pas toujours visible lorsque vous retirez le récipient du four. **EN CAS DE MOUVEMENT BRUSQUE OU DE CONTACT AVEC UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE, DE L'EAU BOUILLANTE RISQUE DE SOUDAIN DÉBORDER DU RÉCIPIENT.** Consignes pour réduire les risques de blessure :
  - Ne faites pas surchauffer les liquides.
  - Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.
  - N'utilisez pas de récipients à col étroit.
  - Une fois le temps de chauffe écoulé, laissez les récipients contenant des liquides dans le micro-ondes pendant quelques instants avant de les sortir.
  - Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans un récipient contenant du liquide.
21. N'introduisez jamais d'aliments ou d'ustensiles métalliques volumineux dans le four à micro-ondes, au risque de provoquer un incendie ou une électrocution.
22. N'utilisez pas d'éponges à récurer métalliques pour le nettoyage. Elles pourraient s'enflammer et toucher les parties électriques, et vous risqueriez de vous électrocuter.
23. Ne stockez aucun autre accessoire que ceux recommandés par le fabricant dans ce four à micro-ondes lorsqu'il est inutilisé.
24. Ne couvrez pas les grilles ou tout autre élément du four à micro-ondes avec une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe du four.

---

## Consignes de mise à la terre

---

Cet appareil doit être relié à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car elle fournit au courant un chemin de fuite en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation disposant d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Toute utilisation non conforme de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

- Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre. Ne coupez ni ne retirez la troisième broche (mise à la terre). N'utilisez pas d'adaptateur et ne démontez pas la fiche de mise à la terre.
- Contactez un électricien ou un réparateur qualifié si les consignes de mise à la terre ne vous semblent pas claires ou si vous n'êtes pas certain que votre appareil est correctement relié à la masse.
- Il est déconseillé d'utiliser une rallonge avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise à proximité de votre appareil par un électricien ou un réparateur qualifié. Toutefois, s'il s'avère indispensable d'utiliser une rallonge, lisez et respectez les conseils indiqués dans la rubrique « Utilisation de rallonges » ci-dessous.

## Utilisation de rallonges

---

Le four est fourni avec un cordon d'alimentation court afin de limiter les risques d'entravement. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence. En cas d'utilisation d'un cordon plus long ou d'une rallonge :

1. Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil.
2. La rallonge doit être un cordon à 3 fils reliable à la terre et branchée sur une prise femelle tripolaire.
3. En cas d'utilisation d'un cordon plus long, celui-ci ne doit pas passer par-dessus le comptoir ou la table afin d'éviter qu'un enfant ne tire dessus ou que quelqu'un ne s'y entrave. Si vous utilisez une rallonge, l'intensité de l'éclairage intérieur peut vaciller et la ventilation subir des variations lorsque le four micro-ondes fonctionne. Les temps de cuisson peuvent également être plus longs.

# Informations importantes relatives à la sécurité

## Pour votre sécurité

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :

### ATTENTION

- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel d'utilisation).
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent l'orifice de ventilation du four, les surfaces situées à proximité de cette ouverture et les rainures situées autour de la porte du four.



**Bonne installation** - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.



**Entretien par l'utilisateur** - Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.

Éteignez toujours l'appareil avant de procéder à une réparation, en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.



- **Ne pénétrez pas à l'intérieur du four.**
- **Ne laissez pas les enfants seuls.** Ne laissez jamais un enfant sans surveillance dans la pièce où est installé l'appareil. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture.** Éteignez le four pour éviter leur propagation. Étouffez le feu ou les flammes en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre, à mousse ou à dioxyde de carbone.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes en verre et le panneau de commande. Le verre pourrait se briser. N'effectuez pas de cuisson avec un verre brisé. Vous risquez une électrocution, un incendie ou des coupures.
- S'il se produit un incendie pendant l'auto-nettoyage du four, coupez l'alimentation et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez jamais l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut provoquer un embrasement du four. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner de graves brûlures.
- En cas de taches de graisse importantes, activez la fonction d'auto-nettoyage avant d'utiliser le four à nouveau. Laisser de l'huile à l'intérieur génère un risque d'incendie.
- Essuyez les éclaboussures importantes sur le fond du four avec une serviette en papier ou un chiffon avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage du four lorsqu'il y a des taches de graisse importantes sur le fond nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.



- **Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil.** N'entreposez aucun matériau inflammable dans ou à proximité du four. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.
- **Portez les vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil.
- **Utilisez uniquement des maniques sèches.** L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage à ce moment-là. Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou les autres éléments du four.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeurs haute pression, eau ou vapeur, sur aucune partie du four.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter de créer un danger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

# Informations importantes relatives à la sécurité

---

## Sécurité électrique

---



- Utilisez uniquement le cordon d'alimentation flexible installé en usine pour raccorder l'appareil à l'alimentation électrique. N'utilisez pas de kit de cordons d'alimentation fourni par un tiers.
- L'entretien de cet appareil doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre appareil nécessite des réparations, contactez un service d'assistance technique agréé Dacor. Le non respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.
- Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble ou un lieu de travail conforme aux normes en vigueur. Cela garantit une installation des appareils conforme aux normes de sécurité appropriées.
- En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil :
  - éteignez le four ;
  - débranchez le four de la prise murale CA ;
  - Contactez le service d'assistance technique Dacor le plus proche.

### AVERTISSEMENT

Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

## Sécurité enfants

---

### AVERTISSEMENT




- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes invalides non assistés par un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

Pendant l'auto-nettoyage, les surfaces peuvent dépasser leur température habituelle. Tenez les enfants éloignés du four lorsqu'il est en mode d'auto-nettoyage.

### AVERTISSEMENT

Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

## Four

-  • **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTERNES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les surfaces internes d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement, ne touchez pas les éléments chauffants et les surfaces internes du four et ne laissez aucun vêtement ou produit inflammable entrer en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas refroidis. Certaines autres surfaces du four peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Il s'agit des orifices de ventilation du four et surfaces situées à proximité de ces orifices, de la porte du four et de la vitre de la porte du four.
- **Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés.** L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- **N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.** En cas de surchauffe, les journaux risquent de s'enflammer.
- **N'utilisez pas le four comme espace de rangement.** Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.
-  • **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les placer à l'intérieur.
- **Couches protectrices.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si les instructions du présent manuel le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- **Insertion des grilles du four.** Placez toujours les grilles du four à la hauteur appropriée tant que le four est encore froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, utilisez des maniques. Les poignées des récipients ne doivent jamais toucher les éléments chauffants du four.
-  • L'aluminium ou la sonde de température ne doit pas toucher les éléments chauffants.
- **Cet appareil devient chaud pendant son utilisation.**  
Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer le verre de la porte de four. Ils sont susceptibles de rayer la surface et avoir comme conséquence l'éclatement en verre.

### **ATTENTION**

N'essayez pas d'utiliser le four pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, arrêtez toujours le four. Si le four n'est pas arrêté et que l'alimentation est rétablie, le four peut commencer à fonctionner à nouveau. Les aliments laissés sans surveillance peuvent s'enflammer ou s'altérer.

# Informations importantes relatives à la sécurité

---

## Fours auto-nettoyants

---

- ☐ Ne nettoyez jamais le joint de la porte. Le joint de la porte est indispensable pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint.
- ★
  - **Ne laissez jamais vos oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont extrêmement sensibles à la fumée émise durant les cycles d'auto-nettoyage du four. La fumée peut être dangereuse, voire mortelle pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée.
  - **Procédez uniquement au cycle d'auto-nettoyage des parties mentionnées dans le manuel.** Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la plaque de séparation, la grille, les ustensiles et tous les aliments.
  - Avant d'actionner le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer, provoquant de la fumée dommageable pour votre intérieur.
  - Aucun nettoyant ou revêtement de protection pour four disponible dans le commerce ne doit être utilisé pour l'intérieur ou l'extérieur du four.
    - Retirez les grilles en nickel avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage du four afin d'éviter qu'elles ne se décolorent.
    - Si le mode d'auto-nettoyage ne fonctionne pas, éteignez le four et débranchez-le de la prise d'alimentation. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
    - Nettoyez les projections les plus importantes avant de procéder à l'auto-nettoyage.





## Hotte d'aspiration

---

- ★
  - **Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
  - **Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.**

## Avertissements importants relatifs à l'installation




### AVERTISSEMENT

-  • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une société de dépannage.
  - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution, un incendie, une explosion, un dysfonctionnement de l'appareil ou des blessures.
- Déballiez l'appareil : retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé (traces de choc à l'intérieur ou à l'extérieur, loquets cassés, fissures au niveau de la porte ou porte mal alignée). En cas de dommages, n'utilisez pas le four et contactez immédiatement votre revendeur.
- Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer et se blesser.
-  • Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
- Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la broche de mise à la terre de la fiche du cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que l'ampérage de la prise sur laquelle est branché l'appareil est adapté.
-  • N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas de façon excessive.
- Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique ; ne placez pas d'objet lourd sur le cordon d'alimentation ; n'insérez pas le cordon d'alimentation entre des objets.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
-  Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage Dacor le plus proche.

# Informations importantes relatives à la sécurité

## Avertissements importants relatifs à l'utilisation

### ATTENTION

-  • Si votre appareil est submergé par un liquide quel qu'il soit, veuillez prendre contact avec le centre de maintenance Dacor le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le centre de maintenance Dacor le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
  - La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.
- Prenez garde à ne pas toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie de l'appareil susceptible d'avoir chauffé.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
- Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de maintenance Dacor agréé proche de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.
- Retirez l'emballage des aliments avec précaution lorsque vous sortez ces derniers du four.
  - Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper soudainement lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.
-  • Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
  - Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
  - Si des réparations sont nécessaires, contactez le centre de maintenance Dacor le plus proche de chez vous.
-  • Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, contactez le centre de maintenance Dacor le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

- 
- ☐ • Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
    - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
  - N'éteignez pas l'appareil s'il est en cours de fonctionnement.
    - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
  - Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
  - Veillez à ce que les commandes et les zones de cuisson de l'appareil soient hors de portée des enfants.
    - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlures ou de blessures.
  - Ne touchez pas l'intérieur du four juste après son fonctionnement ; les éléments sont encore brûlants.
    - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
  - N'utilisez et n'entreposez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.
    - Les matériaux inflammables et les aérosols peuvent créer un incendie ou une explosion.
  - N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. En cas d'insertion de substances étrangères dans l'une de ces ouvertures, contactez votre fournisseur ou le centre de maintenance Dacor le plus proche.
  - N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. NE retirez JAMAIS la porte ou l'habillage du four.
  - N'entreposez et n'utilisez jamais le four en extérieur.
  - Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.
    - Si vous vous servez de l'appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné, vous risquez de provoquer un incendie.
  - Ôtez le couvercle ou le bouchon des récipients fermés (bouteille de thé aux herbes, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les réchauffer. Faites un trou avec un couteau dans les aliments contenant des coquilles (œufs, châtaignes, etc.) avant de les cuisiner.
    - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures.
  - Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
    - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

# Informations importantes relatives à la sécurité

---



- Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal, etc.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.
  - Si vous ouvrez la porte, de l'oxygène pénétrera à l'intérieur et cela risque de provoquer un incendie.
- N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil. Évitez tout choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.
  - S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire basculer et de provoquer de graves blessures.
  - Si la porte du four est endommagée, ne vous servez pas de l'appareil. Contactez un centre de maintenance Dacor.
- Ne touchez pas les aliments pendant ou immédiatement après la cuisson.
  - Utilisez des maniques afin d'éviter toute brûlure.
  - Utilisez des maniques, les surfaces des poignées et du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après cuisson.

---

## Avertissements relatifs à l'utilisation

---

### ATTENTION

- ☑ • Si la surface de l'appareil est fissurée, ne l'utilisez pas.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.
- Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.
- Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Contrairement à ce qu'il paraît, le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent être chauds au point de brûler la bouche du bébé.
- Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.
- Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).
  - Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
  - Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
  - Après avoir fait chauffer, attendez au moins 30 secondes avant de retirer le liquide chaud ; en cas de non-respect de cette consigne, vous risquez de provoquer un débordement soudain du contenu et des brûlures.
- ☐ • Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
  - Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.
  - Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

# Informations importantes relatives à la sécurité

---




- N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.
  - Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
- Ne posez pas d'aliments ou d'objets lourds sur la porte lorsque celle-ci est ouverte.
  - Si vous ouvrez la porte, vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser si les aliments ou des objets chutaient.
- Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).
  - Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, sauf en mode d'auto-nettoyage.
- Ne faites jamais décongeler de boissons surgelées contenues dans des bouteilles à col étroit. Celles-ci risqueraient d'éclater.
- Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.
  - Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.
- Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
- N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les opercules et les couvercles avant la cuisson. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.
- Veillez à ce que les aliments ne touchent pas les éléments chauffants du four.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne faites pas surchauffer les aliments.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez ou fermez la porte. Vous risquez de vous coincer les doigts et de vous blesser.
- En bas de la porte se trouvent des fils pour brancher les éclairages DEL. Faites attention à ne pas tirer sur les fils ou à ne pas les couper lors de la manipulation de la porte.

---

## Avertissements importants relatifs au nettoyage

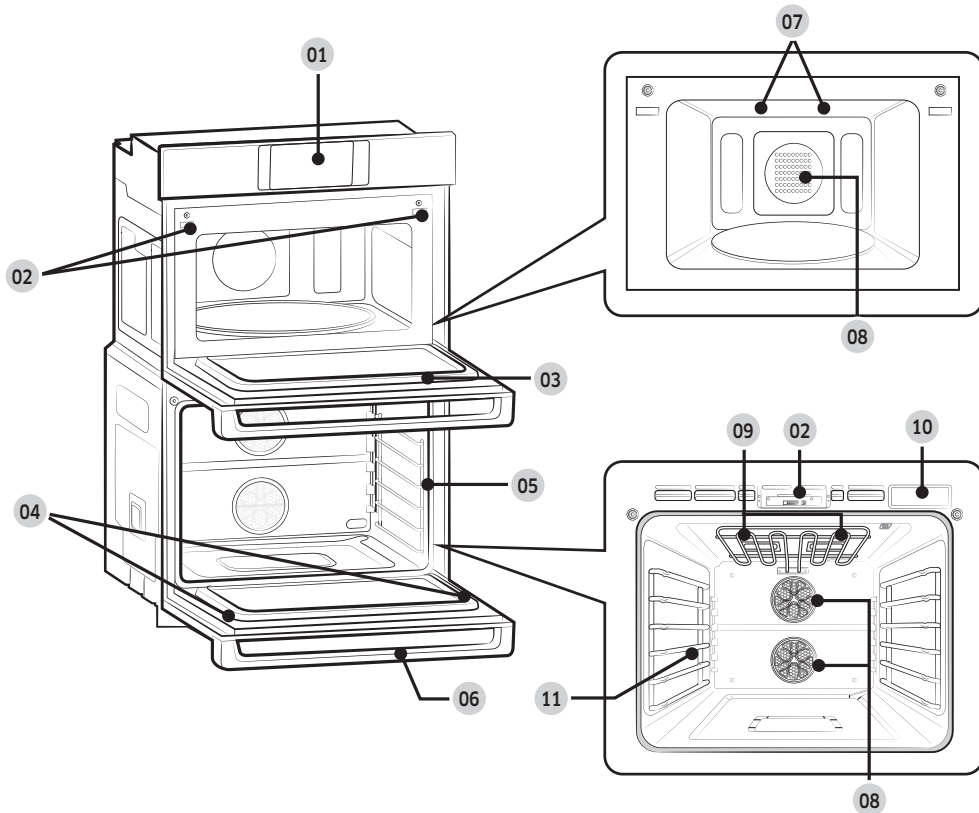
---

### ATTENTION

-  • Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
  - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur ou intérieur).
  - Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
  - Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.
- Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant aux parois risquent d'abîmer le four ou d'en réduire son efficacité.

# Présentation de votre nouveau four

## Présentation



- |                                     |                                     |                                       |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>01</b> Panneau de commande       | <b>02</b> Loquet de la porte        | <b>03</b> Porte du four à micro-ondes |
| <b>04</b> Éclairage DEL de la porte | <b>05</b> Joint du four             | <b>06</b> Porte du four               |
| <b>07</b> DEL                       | <b>08</b> Ventilateur de convection | <b>09</b> Lampe halogène              |
| <b>10</b> Réservoir d'eau           | <b>11</b> Support de la grille      |                                       |

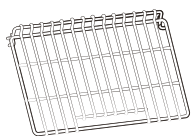
---

## Accessoires fournis

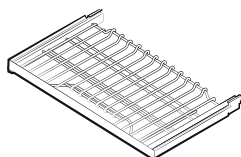
---

Différents types d'accessoires accompagnent ce four pour vous aider à cuisiner ce que vous voulez.

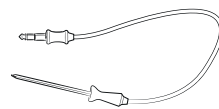
### Accessoires pour le four



Grille métallique (1)



Grilles coulissantes (2)

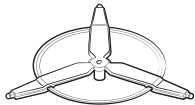


Sonde de température (1)

<b>Grille métallique</b>	Utilisez ces grilles dans le four inférieur pendant une cuisson traditionnelle ou au gril.
<b>Grilles coulissantes</b>	La grille entièrement coulissante facilite la préparation des plats, en particulier lorsqu'ils sont cuisis dans des récipients lourds.
<b>Sonde de température</b>	La sonde de température vous permet de cuire des rôtis et de la volaille à la température interne exacte désirée, et vous permet ainsi de déterminer plus facilement si une pièce de viande est cuite ou non.

# Présentation de votre nouveau four

## Accessoires pour le four à micro-ondes



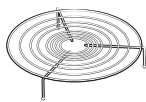
Anneau de guidage



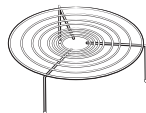
Grand plateau



Plaque



Grille du bas



Grille du haut

Anneau de guidage	Placez-le sur le centre de la base. Il supporte le grand plateau.
Grand plateau	Placez-le sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur. Il constitue la base de la cuisson.
Grilles	Utilisez une de ces grilles de la façon appropriée pour cuisiner deux plats simultanément. Une assiette plus petite sur le grand plateau et l'autre sur la grille sélectionnée. Vous pouvez utiliser ces grilles avec les fonctions Gril ou Convection. <b>REMARQUE</b> N'utilisez pas de grilles métalliques avec le mode Micro-ondes, sauf mention contraire indiquée dans ce manuel.
Plaque	Posez-le sur le grand plateau. Utilisez-le pour faire brunir les aliments, ou pour conserver le croustillant des pâtisseries ou des pizzas.

### **REMARQUE**

- N'utilisez pas le grand plateau sans l'anneau de guidage.
- Si vous souhaitez acheter d'autres accessoires, vous pouvez les commander auprès du Centre d'assistance Dacor 833-353-5483 (États-Unis), 844-509-4659 (Canada).

# Avant de commencer

---

Avant d'utiliser le four inférieur et le four supérieur, retirez tous les accessoires puis nettoyez-les de manière approfondie. Ensuite, réglez le four inférieur en cuisson traditionnelle et faites fonctionner le four à 400 °F pendant 1 heure. Puis, réglez le four à micro-ondes (supérieur) sur Convection à puissance élevée et faites fonctionner le four à 400 °F pendant 1 heure. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération. Ceci est tout à fait normal.

Aérez convenablement la pièce pendant cette période.

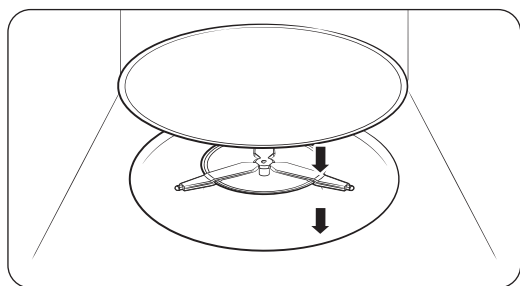
## Conseils pour économiser de l'énergie

---

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermées sauf lorsque vous retournez les aliments. Une ouverture fréquente de la porte au cours de la cuisson réduit la température du four et gaspille de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Pour économiser de l'énergie et réduire le temps nécessaire pour refaire chauffer le four, prévoyez l'utilisation du four afin d'éviter d'avoir à l'éteindre entre deux cuissons d'aliments.
- Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.

## Grand plateau (Pour le four à micro-ondes uniquement)

---

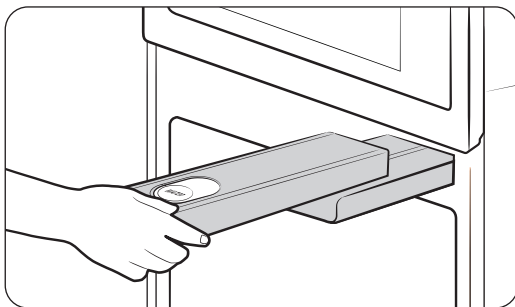
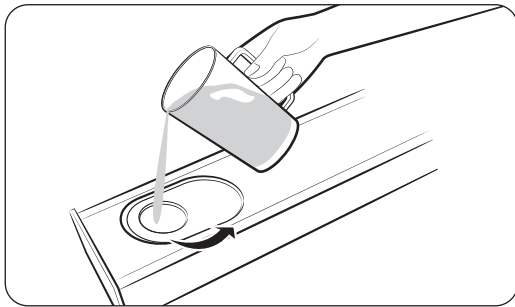
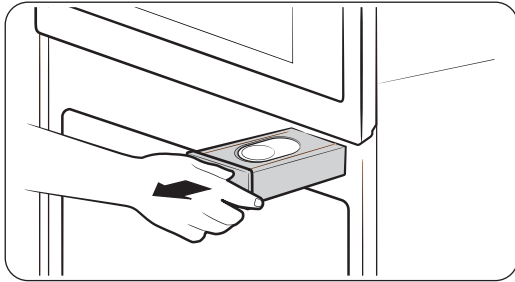


Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le grand plateau. Vérifiez que le grand plateau tourne librement.

# Avant de commencer

## Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur et GreenClean™, ainsi que pour éliminer le tartre qui peut se former sur les parois du four, en particulier après une cuisson à la vapeur, un rôtissage à la vapeur ou un nettoyage hybride. Remplissez-le d'eau avant une cuisson vapeur ou un détartrage.

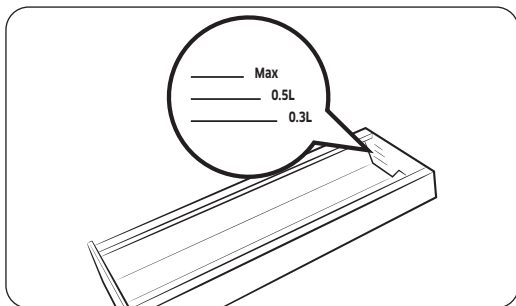


1. Repérez l'emplacement du réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve sur le côté droit du four, juste au-dessus de l'ouverture du four. Appuyez sur **Réservoir (Réservoir)** sur le panneau de commande. Le four éjecte le réservoir d'eau. Attrapez l'avant du réservoir et retirez-le en le faisant glisser.
2. Ouvrez le couvercle du réservoir, puis remplissez ce dernier de 22 oz (650 ml) d'eau du robinet.

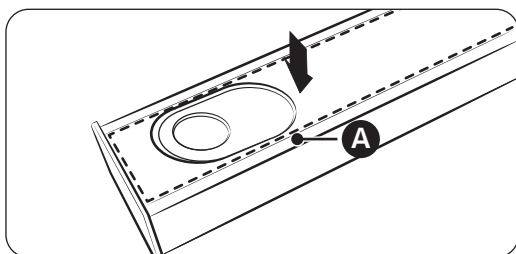
### REMARQUE

Vous pouvez ouvrir le réservoir en retirant le capuchon en caoutchouc ou en retirant le plastique transparent.

3. Remplacez le capuchon ou le plastique transparent, puis remettez le réservoir à sa place en le faisant glisser.
4. Poussez le réservoir dedans. Vous entendrez un léger clic lorsqu'il sera mis en place correctement. Appuyez sur **Réservoir (Réservoir)**. Le four rétracte le réservoir d'eau.
5. Fermez la porte du four.

**REMARQUE**

Ne dépassez pas la ligne maxi.

**REMARQUE**

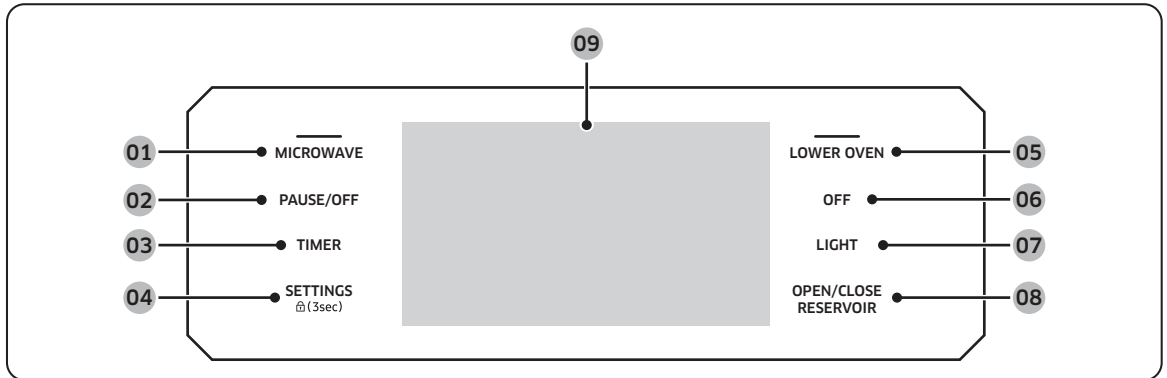
Assurez-vous que le couvercle et la partie supérieure du réservoir d'eau (repère A) sont fermés avant d'utiliser le four.

**ATTENTION**

Le réservoir d'eau devient chaud pendant la cuisson. Assurez-vous de porter des maniques pour retirer ou remplir le réservoir d'eau.

# Fonctionnement de base

## Panneau de commande

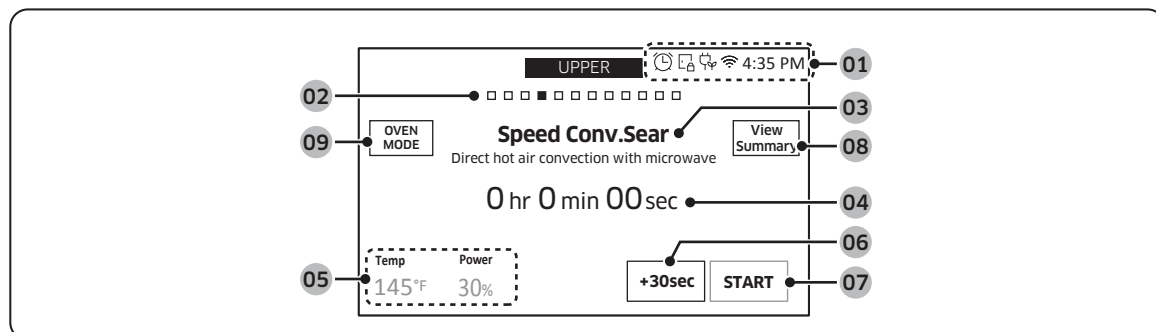


- 01 MICROWAVE (MICRO-ONDES)** : utilisé pour afficher l'écran des modes du four à micro-ondes supérieur. Appuyer ici ne permet pas d'allumer ou d'éteindre le four. Cela permet uniquement d'afficher son état actuel.
- 02 PAUSE/OFF (PAUSE/ARRÊT)** : utilisé pour mettre en pause ou annuler une opération lorsque le micro-ondes est en cours de cuisson.
- 03 TIMER (MINUTERIE)** : utilisé pour afficher l'écran de la fonction Minuterie réglée.
- 04 SETTINGS (PARAMÈTRES) et Verrouillage des commandes** : utilisé pour afficher l'écran Paramètre. Si vous maintenez cette touche appuyée pendant 3 secondes, toutes les fonctions du four seront désactivées.
- 05 LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR)** : utilisé pour afficher l'écran des modes du four inférieur. Appuyer ici ne permet pas d'allumer ou d'éteindre le four. Cela permet uniquement d'afficher son état actuel.
- 06 OFF (ARRÊT)** : Permet d'annuler la cuisson de la partie inférieure du four.
- 07 LIGHT (ÉCLAIRAGE)** : utilisée pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
- 08 OPEN/CLOSE RESERVOIR (OUVRIR/FERMER RÉSERVOIR)** : appuyez dessus pour ouvrir ou fermer le réservoir d'eau.
- 09 Affichage** : Balayez avec le doigt pour naviguer parmi les menus et appuyez pour sélectionner le réglage souhaité.

### REMARQUE

Si vous appuyez sur l'écran alors que vous portez des gants en plastique ou des maniques, l'écran risque de ne pas répondre de façon appropriée. Retirez d'abord les gants, puis appuyez avec un doigt nu.

## Micro-ondes



### 01 Zone de voyants

- **Minuterie** (🕒) : Lorsque la minuterie est réglée, le voyant de la minuterie apparaît. Lorsque plus de 2 minuteries sont réglées, le nombre de minuteries réglées s'affiche.
- **Verrouillage de la porte** (🔒) : s'affiche lorsque la porte du four est verrouillée.
- **Wi-Fi** (📶) : indique la puissance du signal Wi-Fi en 5 étapes.
- **Économie d'énergie 12 heures** (🌿) : s'affiche lorsque la fonction Économie d'énergie 12 heures est activée.
- **Heure actuelle** : l'heure actuelle s'affiche.

**02** Indicateur de page : indique l'emplacement du mode actuel.

**03** Mode : le menu actuel ou sélectionné s'affiche avec une description du mode.

**04** Temps de cuisson : le temps de cuisson s'affiche. Lorsque vous appuyez à cet endroit, l'écran du temps de cuisson s'affiche.

### 05 Zone d'informations

- **Température** : la température actuelle ou sélectionnée s'affiche. Lorsque vous appuyez à cet endroit, l'écran de réglage de la température s'affiche.
- **Puissance** : le niveau de puissance du micro-ondes s'affiche. Lorsque vous appuyez à cet endroit, l'écran de réglage du niveau de puissance s'affiche.

**06** +30sec (+ 30 s) : vous pouvez ajouter 30 secondes au temps de cuisson avant de lancer la cuisson ou en cours de cuisson.

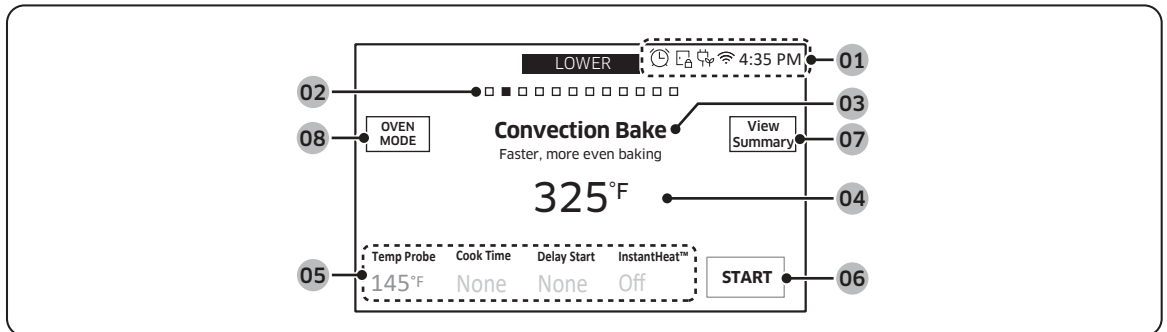
**07** DÉMARRER : Appuyez dessus pour démarrer le four avec les paramètres affichés.

**08** View Summary (Afficher résumé) : Lorsque vous appuyez à cet endroit, les modes de cuisson des parties inférieure et supérieure du four s'affichent.

**09** OVEN MODE (MODE FOUR) : lorsque vous appuyez sur cette zone, vous pouvez choisir le mode four supérieur.

# Fonctionnement de base

## Affichage (Four)



### 01 Zone de voyants

- **Minuterie** (🕒) : Lorsque la minuterie est réglée, le voyant de la minuterie apparaît. Lorsque plus de 2 minuteries sont réglées, le nombre de minuteries réglées s'affiche.
- **Verrouillage de la porte** (🔒) : s'affiche lorsque la porte du four est verrouillée.
- **Wi-Fi** (📶) : indique la puissance du signal Wi-Fi en 5 étapes.
- **Économie d'énergie 12 heures** (🌙) : s'affiche lorsque la fonction Économie d'énergie 12 heures est activée.
- **Heure actuelle** : l'heure actuelle s'affiche.

**02** Indicateur de page : indique l'emplacement du mode actuel.

**03** Mode : le menu actuel ou sélectionné s'affiche avec une description du mode.

**04** Température : la température actuelle ou sélectionnée s'affiche. Lorsque vous appuyez à cet endroit, l'écran de réglage de la température s'affiche.

### 05 Zone d'informations

- **Sonde temp.** : la valeur réglée pour la sonde de température s'affiche. Lorsque vous appuyez à cet endroit, l'écran Sonde temp. s'affiche.
- **Temps de cuisson** : le temps de cuisson s'affiche. Lorsque vous appuyez à cet endroit, l'écran du temps de cuisson s'affiche.
- **Cuisson différée** : l'heure de mise en marche différée s'affiche. Lorsque vous appuyez à cet endroit, l'écran Cuisson différée s'affiche.
- **InstantHeat™** : indique si la fonction InstantHeat™ est activée ou désactivée. (S'affiche uniquement lorsque vous utilisez le mode Cuisson par convection ou Rôtissage par convection.)
- **Vapeur** : le niveau de vapeur s'affiche. Lorsque vous appuyez à cet endroit, l'écran du niveau de vapeur s'affiche. (S'affiche uniquement lorsque vous utilisez le mode Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur.)

**06** DÉMARRER : Appuyez dessus pour démarrer le four avec les paramètres affichés.

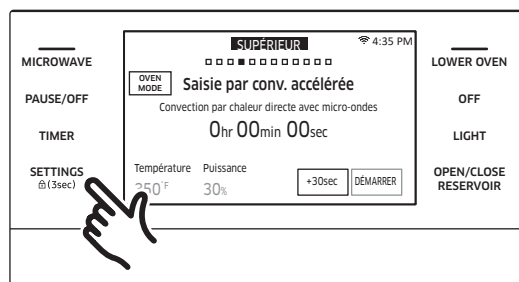
**07** View Summary (Afficher résumé) : Lorsque vous appuyez à cet endroit, les modes de cuisson des parties inférieure et supérieure du four s'affichent.

**08** OVEN MODE (MODE FOUR) : lorsque vous appuyez sur cette zone, vous pouvez choisir le mode four inférieur.

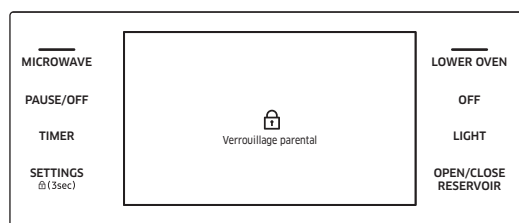
## Verrouillage des commandes

La fonction Verrouillage des commandes vous permet de verrouiller les boutons du pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être actionnés par accident. La fonction Verrouillage des commandes vous permet de verrouiller uniquement la porte du four inférieur afin qu'elle ne puisse pas s'ouvrir. Vous ne pouvez activer la fonction Verrouillage des commandes que lorsque le four est en mode veille.

### Activation de la fonction de verrouillage des commandes



1. Annulez ou désactivez toutes les fonctions.
2. Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** pendant 3 secondes.

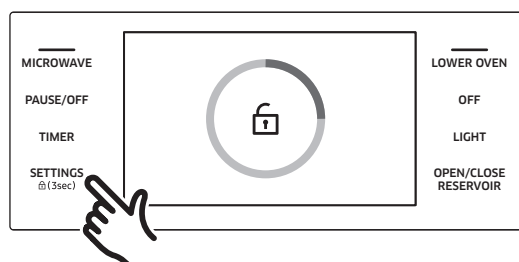


3. L'affichage passe à l'écran de verrouillage des commandes et la confirmation de verrouillage des commandes apparaît en bas de l'écran.

### REMARQUE

- La fonction Verrouillage des commandes est disponible uniquement lorsque la température du four est inférieure à 400 °F.
- Toutes les autres fonctions doivent être annulées avant d'activer la fonction Verrouillage des commandes.

### Comment déverrouiller les commandes ?



Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** pendant 3 secondes.

La confirmation de verrouillage des commandes ainsi que l'icône du verrou disparaissent de l'écran.

### REMARQUE

Le déverrouillage des portes peut prendre jusqu'à 10 secondes.

# Fonctionnement de base

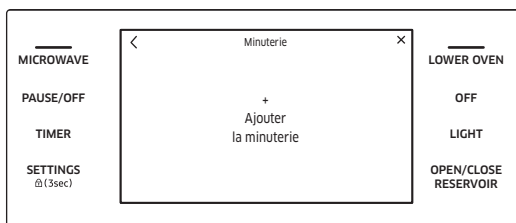
## Minuterie

La minuterie émet un signal sonore une fois que le temps réglé est écoulé. Elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. Vous pouvez utiliser la minuterie avec toutes les autres fonctions du four. Vous pouvez régler jusqu'à 10 minuteries à la fois. Chaque minuterie dispose d'un décompte indépendant de toutes les autres minuteries actives.

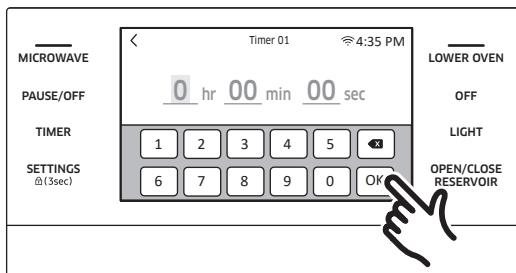
### Comment régler la minuterie ?



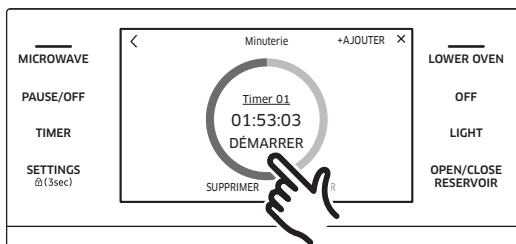
1. Appuyez sur **TIMER (MINUTERIE)**.  
L'affichage passe à l'écran de la minuterie.



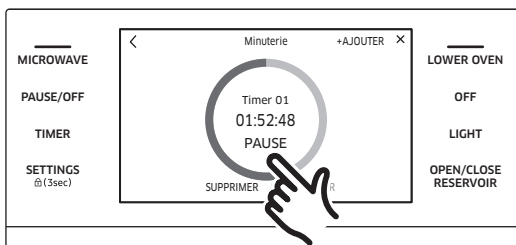
2. Appuyez sur **+ Ajouter la minuterie**.



3. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler la minuterie. (Vous pouvez régler la minuterie sur une durée comprise entre 1 seconde et 23 h 59 min 59 s.)
4. Appuyez sur **OK**.



5. Appuyez sur **DÉMARRER**.  
Une fois le temps réglé écoulé, le four émet un signal sonore et affiche un message indiquant que la minuterie est écoulée.

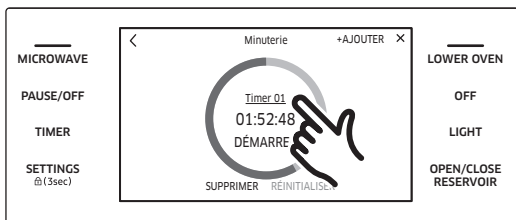


- Vous pouvez mettre en pause, réinitialiser ou supprimer la minuterie à tout moment en appuyant sur l'écran.

### REMARQUE

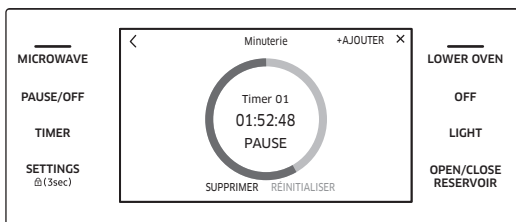
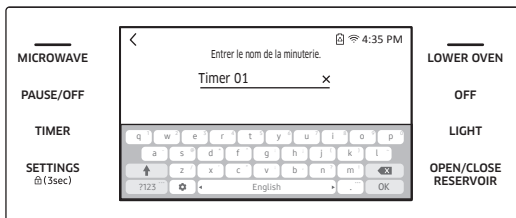
Une fois les étapes 1 à 5 effectuées, vous pouvez revenir à l'étape 2 et régler d'autres minuteries. Vous pouvez également renommer les minuteries pour les identifier facilement. Voir ci-dessous.

## Modification du nom de la minuterie



Vous pouvez modifier le nom de la minuterie afin d'indiquer ce que pour quoi vous l'utilisez, par exemple la décongélation d'un poulet.

1. Appuyez sur la zone du nom de la minuterie.
  - Le clavier s'affiche.
2. Saisissez le nouveau nom de la minuterie puis appuyez sur **OK**.
  - L'écran affiche le nom modifié de la minuterie.



# Fonctionnement de base

## Paramètres minimum et maximum

### Four à micro-ondes supérieur

Toutes les fonctions listées dans le tableau ci-dessous ont un réglage minimum et un réglage maximum de la durée ou de la température ainsi qu'un réglage du niveau de puissance.

Appuyez sur **MICROWAVE (MICRO-ONDES)** pour sélectionner le mode de cuisson. Réglez la température ou le niveau de puissance du micro-ondes à l'aide du pavé numérique. Reportez-vous à la section Instructions pour la cuisson traditionnelle et la cuisson au gril, en page 93.

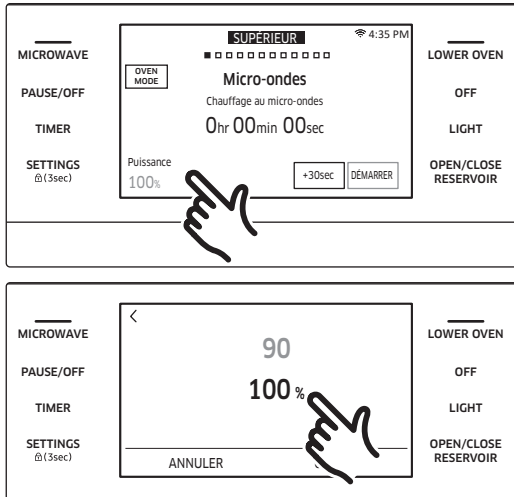
Fonction		Plage de puissance/ température	Puissance/ température par défaut	Durée maxi.
Mode Manuel	Micro-ondes	10 à 100 %	100%	1 h 30 min.
		L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.		
	Saisie par convection	100 à 450 °F (40 à 230 °C)	350 °F	2 h
		La fonction Saisie par convection est similaire au mode Convection (Convection). Toutefois, les éléments chauffants génèrent davantage de chaleur et distribuent un courant d'air plus fort à l'intérieur du four. Cela permet de cuire les aliments plus vite tout en maintenant ou améliorant le goût.		
	Gril	-	-	1 h 30 min.
		Permet de faire cuire au gril des aliments comme de la viande.		
	Saisie par conv. accélérée	100 à 450 °F (40 à 230 °C) 10 à 70 %	350 °F 30%	1 h 30 min.
		Les éléments chauffants génèrent de la chaleur et le ventilateur de convection distribue la chaleur à l'intérieur du four, renforcée par l'énergie des micro-ondes.		
Gril Rapide	10 à 70 %	30%	1 h 30 min.	
	Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, renforcée par l'énergie des micro-ondes.			

Fonctionnement de base

Fonction		Plage de puissance/ température	Puissance/ température par défaut	Durée maxi.
Mode Automatique	Cuisson par capteur	Les 16 fonctions Cuisson santé comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.		
	Saisie par conv. automatique	Pour permettre aux nouveaux utilisateurs de s'adapter au mode Convection à puissance élevée, le four offre 20 programmes automatiques.		
	Friture allégée	Vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez ajuster la catégorie de cuisson Friture allégée comme indiqué dans ce manuel (reportez-vous en page 55). Vous utiliserez moins d'huile en comparaison à une friteuse.		
	Décongélation	Le four propose 4 programmes de décongélation.		
	Cuisson santé	Le menu Cuisson santé est composé de programmes de cuisson prédéfinis pour 38 éléments différents. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.		
	Cuisson automatique	Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 70 programmes de cuisson automatique.		
	Ramollir/Faire fondre	Le four propose 8 programmes Ramollir/Faire fondre.		

# Four à micro-ondes (Four supérieur)

## Réglage de la puissance



- Appuyez sur la zone Niveau de puissance.
- Faites glisser votre doigt sur l'écran ou utilisez la molette de sélection pour régler la puissance. Si vous utilisez la molette de sélection, le pavé numérique s'affiche.

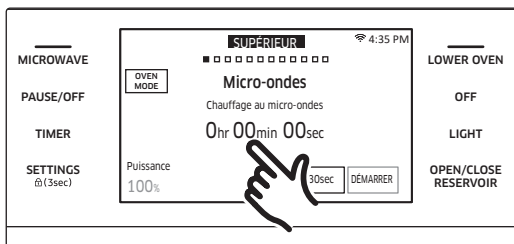
## Cuisson minutée

En mode de cuisson minutée, le four s'allume immédiatement et effectue la cuisson pendant la durée que vous avez sélectionnée.

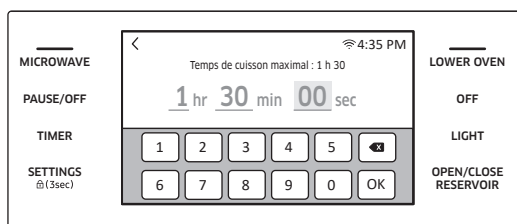
À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée uniquement avec une autre fonction de cuisson. (Micro-ondes, Saisie par convection, Gril, Saisie par conv. accélérée, Gril Rapide).

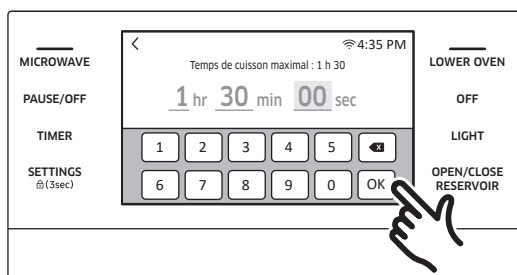
## Réglage du four pour la cuisson minutée



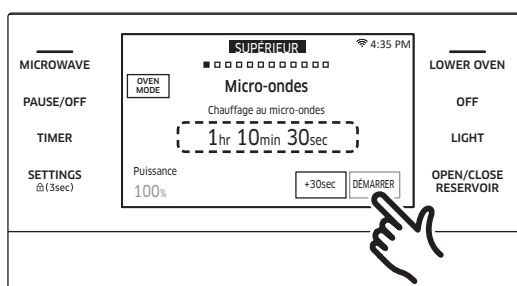
1. Appuyez sur **MICROWAVE (MICRO-ONDES)** pour sélectionner la cuisson de votre choix.
2. Appuyez sur **Temps de cuisson**. L'affichage passe à l'écran du temps de cuisson.



- Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler le temps de cuisson.



- Appuyez sur **OK**. L'écran du temps de cuisson se ferme.



- Le temps de cuisson s'affiche dans la zone Temps de cuisson de l'écran.
- Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
- Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **OFF (ARRÊT)** ou sur **CONTINUER**.

#### REMARQUE

Reportez-vous aux pages 93 à 95 pour connaître les instructions pour une cuisson traditionnelle ou une cuisson au gril.

#### ATTENTION

Faites attention avec les fonctions de cuisson minutée. Vous pouvez utiliser ces fonctions pour la cuisson des viandes salées ou surgelées ainsi que de la plupart des fruits et légumes.

Pour les aliments pouvant s'abîmer facilement (ex. : lait, œufs, poisson décongelé ou frais, viande ou volaille), laissez-le d'abord au frais dans le réfrigérateur.

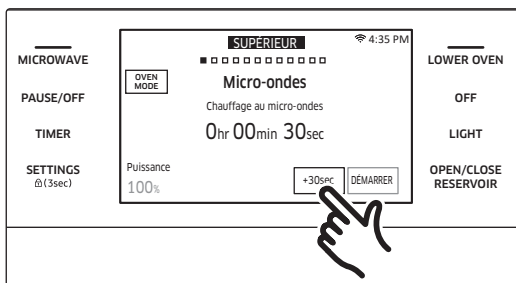
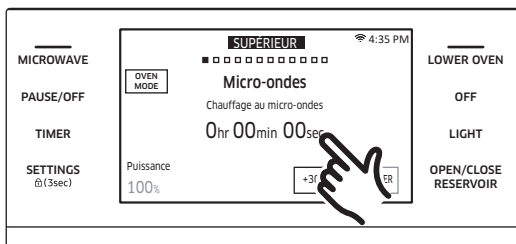
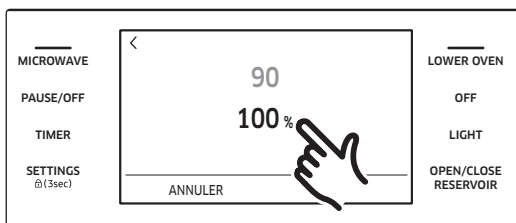
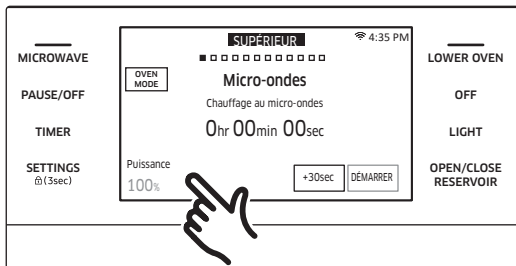
Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée.

La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

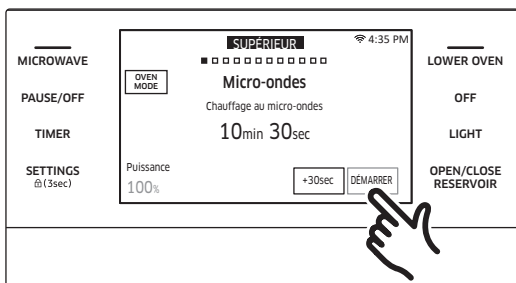
# Four à micro-ondes (Four supérieur)

## Micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques haute fréquence qui peuvent être utilisées pour cuire ou réchauffer des aliments sans changer leur forme ou leur couleur.



1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis au centre du grand plateau. Fermez la porte.
2. Appuyez sur **MICROWAVE (MICRO-ONDES)**, puis faites glisser votre doigt sur l'écran pour sélectionner **Micro-ondes**.
3. Appuyez doucement sur **Niveau de puissance**, puis faites glisser votre doigt sur l'écran ou utilisez la molette de sélection pour régler la puissance. Si vous utilisez la molette de sélection, le pavé numérique s'affiche.
4. Appuyez sur **Temps de cuisson**, puis utilisez le pavé numérique pour saisir le temps de cuisson souhaité. Vous pouvez également utiliser le bouton **+30sec (+ 30 s)** pour spécifier le temps de cuisson.



5. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
6. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **OFF (ARRÊT)** ou sur **CONTINUER**.

### **ATTENTION**

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

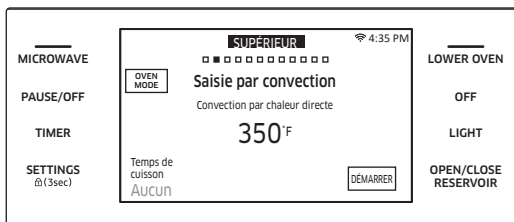
### Niveau de puissance

100%	(Élevée)	50%	(A point)
90%	(Sauté)	40%	(Moyennement faible)
80%	(Réchauffer)	30%	(Faible)
70%	(Moyennement élevé)	20%	(Décongélation)
60%	(Mijotage)	10%	(Chaud)

# Four à micro-ondes (Four supérieur)

## Saisie par convection

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Vous pouvez utiliser une grille du micro-ondes ou la combinaison d'une grille et de la plaque sur le grand plateau. Utilisez ce mode pour des biscuits, des scones individuels, des viennoiseries et des gâteaux, ainsi que des cakes aux fruits, des choux et des soufflés.

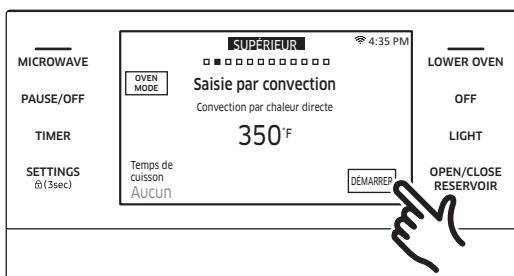
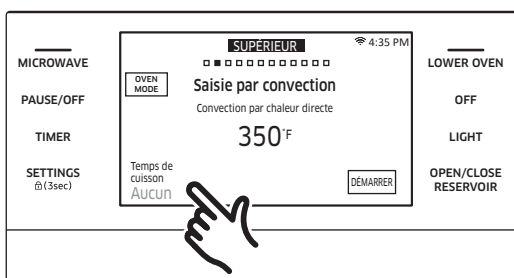


1. Placez une grille ou la combinaison d'une grille et de la plaque sur le grand plateau.
2. Appuyez sur **MICROWAVE (MICRO-ONDES)**, puis faites glisser votre doigt sur l'écran pour sélectionner **Saisie par convection** et appuyez sur la zone de température. Le pavé numérique apparaît. Vous pouvez saisir la température de votre choix, toutefois comprise entre 100 °F et 450 °F (par défaut : 350 °F).

### REMARQUE

Pour préchauffer, appuyez simplement sur **DÉMARRER**.

3. Appuyez sur **Temps de cuisson**, puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson.
4. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
5. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **OFF (ARRÊT)** ou sur **CONTINUER**.

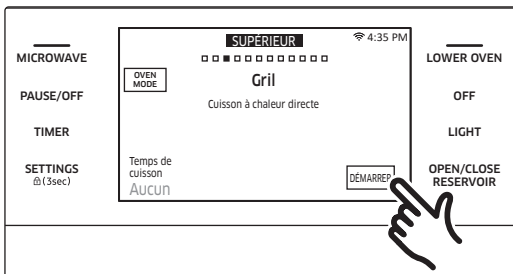
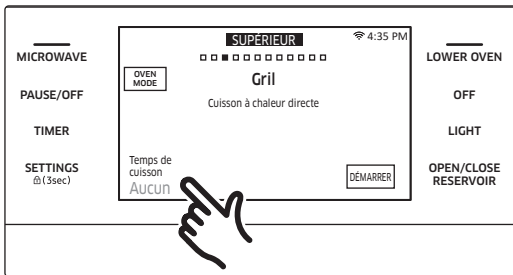
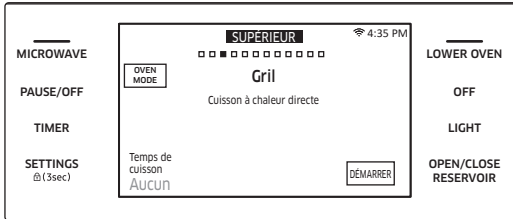


### ATTENTION

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

## Gril

Pour de meilleures performances, assurez-vous que tous les éléments chauffants se trouvent en position horizontale.



1. Placez une grille ou la combinaison d'une grille et de la plaque sur le grand plateau.
2. Appuyez sur **MICROWAVE (MICRO-ONDES)**, puis faites glisser votre doigt sur l'écran pour sélectionner **Gril**. Si vous préférez le préchauffage, appuyez simplement sur **DÉMARRER**.

### REMARQUE

La température n'est pas réglable en mode **Gril**.

3. Appuyez sur **Temps de cuisson**, puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson.
4. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
5. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **OFF (ARRÊT)** ou sur **CONTINUER**.

### ATTENTION

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

# Four à micro-ondes (Four supérieur)

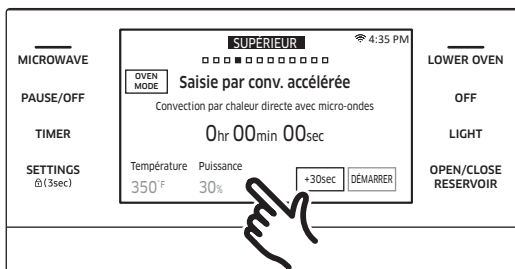
## Saisie par conv. accélérée



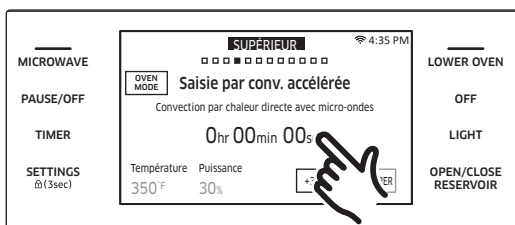
1. Placez une grille ou la combinaison d'une grille et de la plaque sur le grand plateau.
2. Appuyez sur **MICROWAVE (MICRO-ONDES)**, puis faites glisser votre doigt sur l'écran pour sélectionner **Saisie par conv. accélérée** et appuyez sur la zone de température. Le pavé numérique apparaît. Vous pouvez saisir la température de votre choix, toutefois comprise entre 100 °F et 450 °F (par défaut : 350 °F).

### REMARQUE

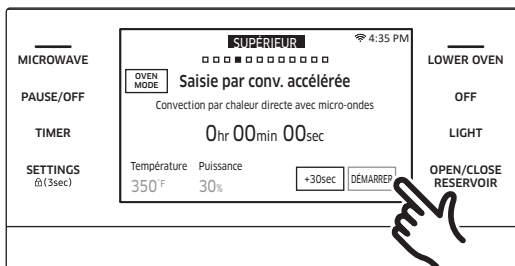
Pour préchauffer, appuyez simplement sur **DÉMARRER**.



3. Appuyez doucement sur **Niveau de puissance**, puis faites glisser votre doigt sur l'écran ou utilisez la molette de sélection pour spécifier une puissance comprise entre 10 % et 70 %. Si vous utilisez la molette de sélection, le pavé numérique s'affiche.



4. Appuyez sur **Temps de cuisson**, puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson. Vous pouvez également utiliser le bouton **+30sec (+ 30 s)** pour spécifier le temps de cuisson.



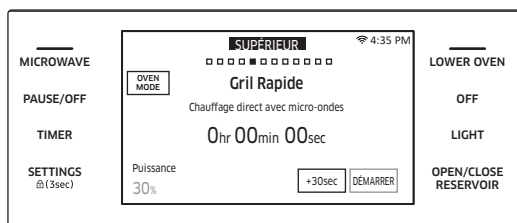
5. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
6. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **OFF (ARRÊT)** ou sur **CONTINUER**.

## ⚠ ATTENTION

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

## Gril Rapide

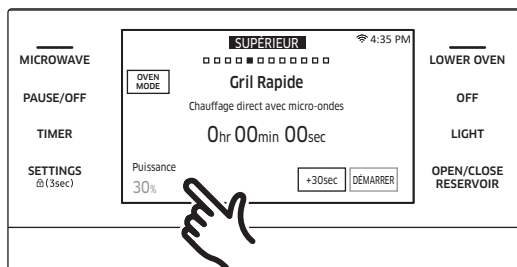
Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, renforcée par l'énergie des micro-ondes.



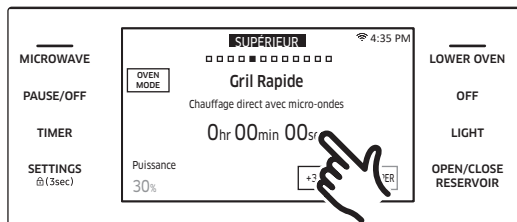
1. Placez une grille ou la combinaison d'une grille et de la plaque sur le grand plateau.
2. Appuyez sur **MICROWAVE (MICRO-ONDES)**, puis faites glisser votre doigt sur l'écran pour sélectionner **Gril Rapide**.

### 📖 REMARQUE

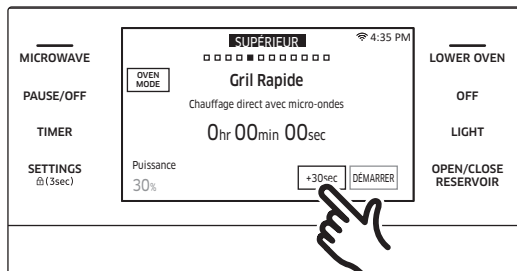
La température n'est pas réglable en mode Gril rapide.



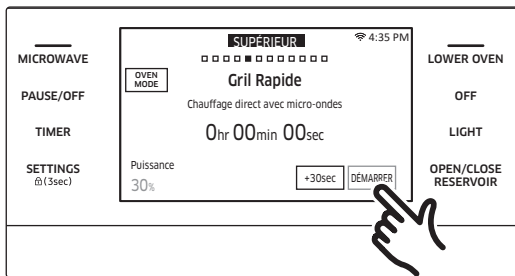
3. Appuyez doucement sur **Niveau de puissance**, puis faites glisser votre doigt sur l'écran ou utilisez la molette de sélection pour spécifier une puissance comprise entre 10 % et 70 %. Si vous utilisez la molette de sélection, le pavé numérique s'affiche.



4. Appuyez sur **Temps de cuisson**, puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson. Vous pouvez également utiliser le bouton **+30sec (+ 30 s)** pour spécifier le temps de cuisson.



# Four à micro-ondes (Four supérieur)



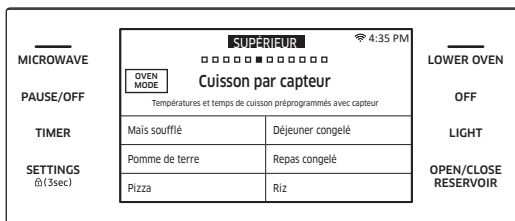
5. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
6. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **OFF (ARRÊT)** ou sur **CONTINUER**.

## ⚠ ATTENTION

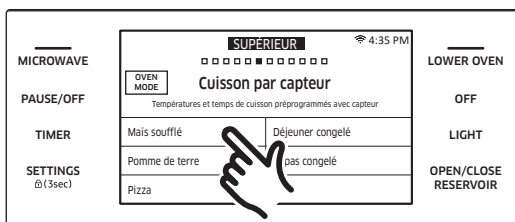
- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

## Cuisson par capteur

Le four propose 16 options Cuisson par capteur pratiques qui incluent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Après avoir sélectionné un programme et appuyé sur **DÉMARRER**, le four règle automatiquement le temps de cuisson et lance la cuisson. L'effet d'animation de détection de gaz indique l'état du processus de détection.



1. Placez les aliments au centre du grand plateau, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **MICROWAVE (MICRO-ONDES)**, puis faites glisser votre doigt sur l'écran pour sélectionner **Cuisson par capteur**. L'écran affiche 16 options Cuisson par capteur. (Vous pouvez faire défiler la liste vers le bas.)
3. Appuyez sur l'option **Cuisson par capteur** de votre choix.





4. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
5. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **OFF (ARRÊT)** ou sur **CONTINUER**.

### ATTENTION

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliment	Quantité	Consignes
Maïs soufflé	3,0 à 3,5 oz 1 sachet	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de maïs soufflé spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four.
Pomme de terre	1 à 5 unités	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le grand plateau. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Pizza	1 à 4 tranches	Disposez 1 à 4 parts de pizza, pointes vers le centre, sur une assiette adaptée aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Boisson	6 à 8 oz	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur. Ne couvrez pas le récipient. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

# Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Assiette à dîner	1 portion	Utilisez uniquement des aliments pré-cuits et conservés au frais. Couvrez le plat avec un film plastique perforé (1 pouce) ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « Capteur », ajoutez du temps et augmentez la puissance. <b>Contenu :</b> 3 à 4 onces de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 onces, os/arêtes compris) 1/2 tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) 1/2 tasse de légumes (3 à 4 oz env.)
Ragoût	1 à 4 portions	Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé (1 pouce). Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « Capteur », ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. <b>Contenu :</b> Ragoûts : réfrigérés
Pâtes	1 à 4 portions	Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé (1 pouce). Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « Capteur », ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. <b>Contenu :</b> Pâtes : spaghetti en conserve
Soupe	1 à 4 portions	Recouvrez le bol d'un film plastique perforé (perforation de 1 pouce). Si la soupe n'est pas suffisamment chaude après l'utilisation de la fonction « Capteur », ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez la soupe avant de servir. <b>Contenu :</b> Soupe : réfrigérée

Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Déjeuner congelé	4 à 8 oz	Utilisez ce bouton pour les sandwichs surgelés, petits-déjeuners, crêpes, gaufres etc. Suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Repas congelé	13 à 18 oz	Déballiez les aliments et suivez les consignes figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Riz	1 à 2 tasses	Ajoutez 1 tasse d'eau froide pour 1 tasse de riz. Utilisez une grande cocotte en Pyrex. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce). Le riz double de volume pendant la cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Mini raviolis	8 à 14 oz	Déposez les mini raviolis de façon uniforme dans une cocotte en verre adaptée au micro-ondes. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce). Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes. Remuez avant de servir.
Légumes frais (tendres)	1 à 4 portions	Mettez les légumes frais (brocolis, choux-fleurs, courgettes, aubergines, etc.) dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté au micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pendant la cuisson et remuez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Légumes frais (durs)	1 à 4 portions	Mettez les légumes frais (carottes, poireaux, pommes de terre, betterave etc.) dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté au micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pendant la cuisson et remuez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

# Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Légumes congelés	1 à 4 portions	Placez les légumes surgelés dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté au micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pour la cuisson. Remuez, puis laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Légumes en conserve	1 à 4 portions	Placez les légumes en conserve dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté au micro-ondes. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pendant la cuisson et remuez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

## Consignes pour la cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en détectant la quantité d'humidité qu'ils génèrent lors de leur cuisson.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquates en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous recouvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement la quantité de gaz produite une fois le récipient rempli de vapeur.

### REMARQUE

Si vous utilisez un film en plastique ou étirable, percez-le légèrement vers le bord du plat ou à plusieurs endroits à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.

- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. À noter : le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.

---

## Ustensiles et couvercle

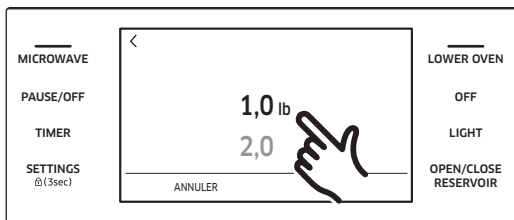
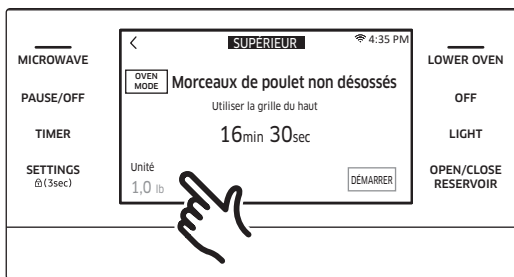
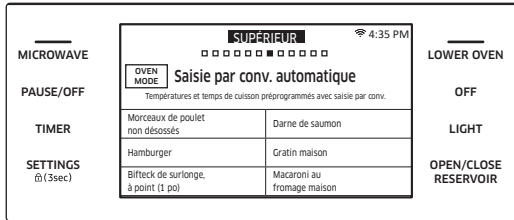
- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Couvrez toujours votre plat ou récipient adapté au micro-ondes avec son couvercle. Si le plat ou récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle Cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

### ATTENTION

- Évitez, dans la mesure du possible, de débrancher le four à micro-ondes pendant les 24 heures qui suivent son installation. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour une cuisson continue (plusieurs cycles de cuisson successifs).
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas la fonction de cuisson Par capteur automatique lorsque la température ambiante est supérieure à 90 °F ou inférieure à 45 °F.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. Le gaz produit suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide. Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.

# Four à micro-ondes (Four supérieur)

## Saisie par conv. automatique



1. Placez les aliments au centre du grand plateau, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **MICROWAVE (MICRO-ONDES)**, puis faites glisser votre doigt sur l'écran pour sélectionner **Saisie par conv. automatique**.
3. Appuyez pour sélectionner l'une des 20 options disponibles.
4. Appuyez sur la zone de sélection du poids pour sélectionner l'écran du poids des aliments.
5. Faites glisser votre doigt sur l'écran pour sélectionner le poids des aliments.
6. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
7. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **OFF (ARRÊT)** ou sur **CONTINUER**.

### ⚠ ATTENTION

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliment	Quantité	Consignes
Morceaux de poulet non désossés	1,0 lb 2,0 lb	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et assaisonnez. Placez les morceaux de poulet, peau vers le bas, sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les morceaux de poulet non désossés puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer.
Hamburger	2 unités 4 unités (1 pièce = 4 oz)	Placez les hamburgers sur la plaque. Placez la plaque sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les hamburgers puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer.
Bifteck de surlonge, à point (1 po)	1 po 1,0 lb	Badigeonnez les biftecks d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.
Bifteck de surlonge, bien cuit (1 po)	1 po 1,0 lb	Badigeonnez les biftecks d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.
Bifteck de surlonge, cuisson moyenne (2,5 cm/1 po)	1 po 2 unités (1 pièce = 1/2 lb)	Badigeonnez les biftecks d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.
Bifteck de surlonge, bien cuit (2,5 cm/1 po)	1 po 2 unités (1 pièce = 1/2 lb)	Badigeonnez les biftecks d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.
Bifteck d'ailou, cuisson moyenne (2,5 cm/1 po)	1 po 1,5 lb	Badigeonnez les biftecks d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.

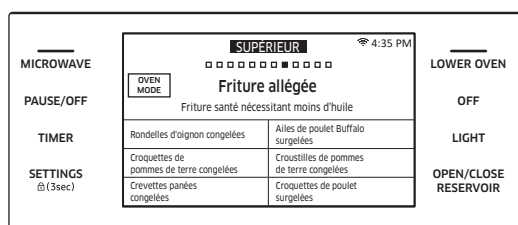
# Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Bifteck d'ailoyau, bien cuit (2,5 cm/1 po)	1 po 1,5 lb	Badigeonnez les biftecks d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.
Côtes de porc barbecue	1,0 lb 2,0 lb	Badigeonnez les côtes de porc avec la sauce barbecue. Placez les côtes de porc sur la grille inférieure.
Côtelettes de porc désossées	2 unités 4 unités (1 pièce = 5 à 6 oz)	Badigeonnez les côtelettes de porc d'huile et assaisonnez. Placez les côtelettes de porc sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les côtelettes de porc puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer.
Darne de saumon	2 unités 4 unités (1 pièce = 5 à 6 oz)	Badigeonnez les filets de saumon d'huile et assaisonnez. Placez les filets de saumon sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Gratin maison	20 oz 40 oz	<p><b>Ingrédients (40 oz)</b> 25 oz de pommes de terre, 4 oz de lait, 4 oz de crème, 1 oz de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, poivre, muscade, 5 à 6 oz de mozzarella râpée, beurre, thym. Pour une recette de 20 oz, utilisez la moitié des quantités ci-dessus.</p> <p><b>Instructions</b> Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 1/8 à 1/4 pouce d'épaisseur. Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients. Beurrez le fond d'un plat à gratin. Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposer les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Parsemez le dessus avec le fromage râpé, puis placez le plat à gratin sur la grille du haut. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson. Servez le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.</p>
Macaroni au fromage maison	12 oz	Posez le plat sur la grille du bas puis lancez la cuisson.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Pizza congelée (6 po)	6 pouces	Placez la pizza sur la grille du haut.
Pizza congelée (12 po)	12 pouces	Placez la pizza sur la grille du bas.
Gaufres congelés	2 unités 4 unités	Placez les gaufres sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du bas.
Bâtonnets de fromage surgelés	6 unités 12 unités	Placez les bâtonnets au fromage sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Ailes de poulet Buffalo congelées	12 oz 16 oz	Placez les ailes de poulet sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Croustilles de pommes de terre congelées	12 oz 16 oz	Placez les croustilles de pommes de terre congelées sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Croquettes de poulet congelées	8 oz 16 oz	Placez les croquettes de poulet congelées sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.

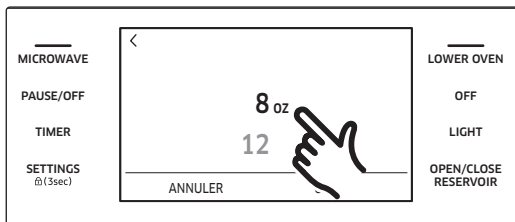
## Friture allégée



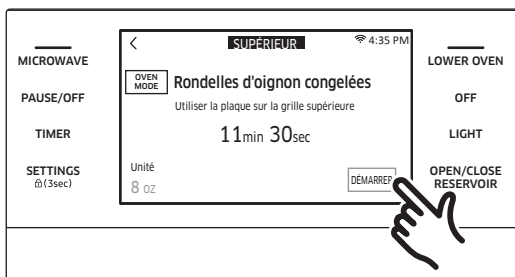
1. Placez les aliments au centre du grand plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **MICROWAVE (MICRO-ONDES)**, puis faites glisser votre doigt sur l'écran pour sélectionner **Friture allégée**.
3. Appuyez pour sélectionner l'une des 14 options disponibles.
4. Appuyez sur la zone de sélection du poids pour sélectionner l'écran du poids des aliments.



# Four à micro-ondes (Four supérieur)



- Faites glisser votre doigt sur l'écran pour sélectionner le poids des aliments.
- Appuyez sur **OK**.



- Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
- Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **OFF (ARRÊT)** ou sur **CONTINUER**.

## ⚠ ATTENTION

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

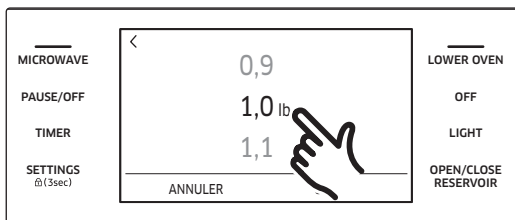
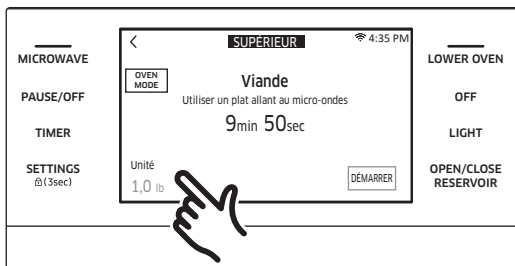
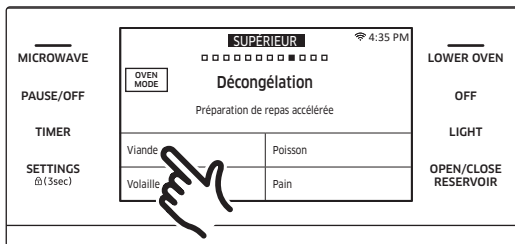
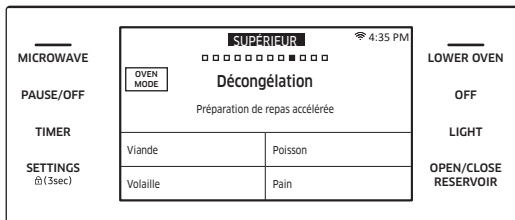
Aliment	Quantité	Consignes
Rondelles d'oignon congelées	8 oz 12 oz	Placez les rondelles d'oignon sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Croquettes de pommes de terre congelées	8 oz 16 oz	Placez les croquettes de pommes de terre congelées sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Crevettes panées congelées	8 oz 12 oz	Placez les crevettes congelées sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Mini rouleaux de printemps congelés	8 oz 12 oz	Placez les mini rouleaux de printemps congelés sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Tranches de pommes de terre congelées	12 oz 16 oz	Placez les tranches de pommes de terre congelées sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Morceaux de poisson panés congelés	8 oz 12 oz	Placez les morceaux de poisson panés congelés sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Bâtonnets de fromage surgelés	6 unités 12 unités	Placez les bâtonnets au fromage sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Ailes de poulet Buffalo surgelées	12 oz 16 oz	Placez les ailes de poulet sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.

Aliment	Quantité	Consignes
Croustilles de pommes de terre congelées	12 oz 16 oz	Placez les croustilles de pommes de terre congelées sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Croquettes de poulet surgelées	8 oz 16 oz	Placez les Croquettes de poulet surgelées sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Frites maison	8 oz 12 oz	Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets d'une épaisseur de 7/16" x 7/16" (10 x 10 mm). Trempez-les dans l'eau froide pendant 30 à 40 minutes. (Mettez un peu de sel dans l'eau froide.) Séchez les bâtonnets de pomme de terre à l'aide d'une serviette puis enduisez-les d'une cuillère à soupe (5 g) d'huile. (Les pommes de terre ne doivent plus du tout être humides, car elles pourraient alors brunir et coller au fond du plateau.) Placez-les sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Pilons de poulet	3 unité 6 unités	Rincez les pilons de poulet et placez-les sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les pilons de poulet puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer.
Ailes de poulet	10 unité 20 unité	Rincez les ailes de poulet et placez-les sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Légumes rôtis	8 oz 12 oz	Coupez les aubergines, les carottes et les courgettes, puis enduisez-les d'une cuillère à soupe (5 g) d'huile. Placez les légumes coupés en rondelles sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.

# Four à micro-ondes (Four supérieur)

## Décongélation

Le four met 4 options de décongélation à votre disposition. La durée et la puissance sont automatiquement réglées selon le programme sélectionné.



1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur le grand plateau et fermez la porte.
2. Appuyez sur **MICROWAVE (MICRO-ONDES)**, puis faites glisser votre doigt sur l'écran pour sélectionner **Décongélation**. L'écran affiche 4 options de décongélation.
3. Appuyez sur l'option **Décongélation** de votre choix.
4. Appuyez sur la zone de sélection du poids pour sélectionner le poids des aliments.
5. Faites glisser votre doigt sur l'écran ou appuyez doucement sur un chiffre pour sélectionner le poids des aliments. Si vous appuyez sur un chiffre, le pavé numérique s'affiche.
6. Appuyez sur **OK**.



7. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la décongélation.
8. Si vous souhaitez mettre en pause la décongélation, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la décongélation en appuyant sur **OFF (ARRÊT)** ou sur **CONTINUER**.

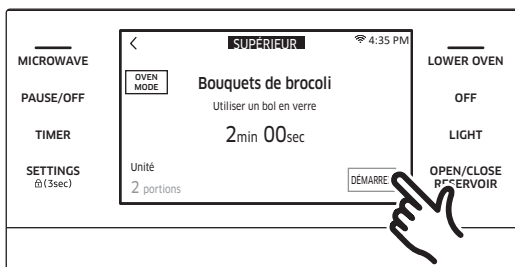
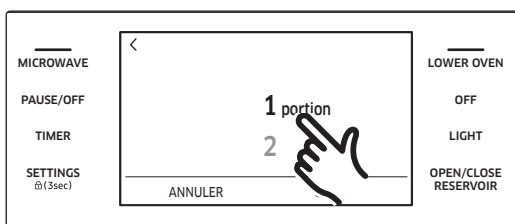
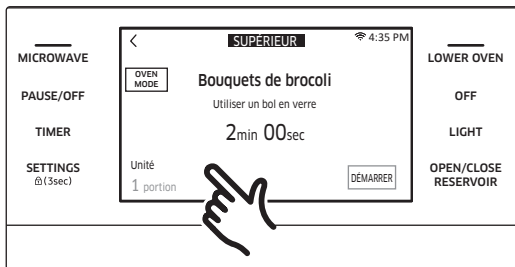
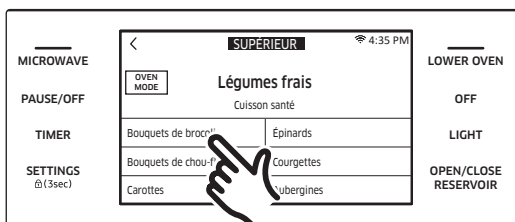
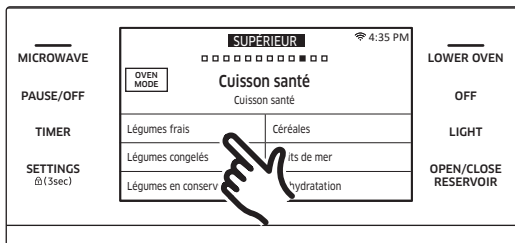
### **ATTENTION**

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliment	Quantité	Consignes
Viande	0,1 à 3,5°lb	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la cuisson de l'agneau, du porc, des biftecks, des côtelettes ou de la viande hachée. Pour la viande hachée, placez-la directement sur le grand plateau ou sur une feuille de papier sulfurisé. N'utilisez pas un très grand plateau. Couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Volaille	0,1 à 3,5°lb	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
Poisson	0,1 à 3,5°lb	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
Pain	0,1 à 2,0°lb	Posez le pain sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle.

# Four à micro-ondes (Four supérieur)

## Cuisson santé



1. Placez les aliments au centre du grand plateau, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **MICROWAVE (MICRO-ONDES)**, puis faites glisser votre doigt sur l'écran pour sélectionner **Cuisson santé**.
3. Appuyez pour sélectionner la cuisson **Cuisson santé**. L'écran affiche 6 menus différents. Ceux-ci proposent 38 options Cuisson santé. (Vous pouvez faire défiler la liste vers le bas.)
4. Appuyez sur la zone de sélection des portions pour afficher l'écran des portions d'aliments.
5. Faites glisser votre doigt sur les chiffres pour sélectionner le nombre de portions.
6. Appuyez sur **OK**.
7. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
8. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **OFF (ARRÊT)** ou sur **CONTINUER**.

 **ATTENTION**

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliment	Quantité	Consignes
<b>Légumes frais</b>		
Bouquets de brocoli	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Lavez et nettoyez les brocolis. Préparez les bouquets et placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion) Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Bouquets de chou-fleur	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Lavez et nettoyez le chou-fleurs. Préparez les bouquets et placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Carottes	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Lavez et nettoyez les carottes. Coupez les carottes en rondelles de la même épaisseur et placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Haricots verts	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Lavez et nettoyez les haricots verts. Placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Épinards	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Lavez et nettoyez les épinards. Placez les épinards dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion) Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.

# Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Courgettes	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Lavez et nettoyez les courgettes. Coupez les courgettes en rondelles. Placez les courgettes dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Aubergines	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Lavez et nettoyez les aubergines. Coupez les aubergines en rondelles. Placez les aubergines dans un bol adapté au micro-ondes et arrosez avec 1 cuillère à soupe de jus de citron. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion) Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Pommes de terre	1 unité 2 unités 3 unité 4 unités	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le grand plateau. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes.
<b>Légumes congelés</b>		
Bouquets de brocoli	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Placez les brocolis dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion) Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Carottes	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Placez les carottes dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion) Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Maïs	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 3 à 4 oz)	Placez le maïs dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion) Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Haricots verts	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion) Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Pois	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 3 à 4 oz)	Placez les petits pois dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion) Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Légumes mélangés	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Placez les légumes mélangés dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
<b>Légumes en conserve</b>		
Carottes	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Placez les carottes dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Maïs	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 3 à 4 oz)	Placez le maïs dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Haricots verts	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.

# Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Pois	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 3 à 4 oz)	Placez les petits pois dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Épinards	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Placez les épinards dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Haricots	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Placez les haricots dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
<b>Céréales</b>		
Gruau	1 paquet 2 paquets	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Remuez bien avant et après la cuisson.
Riz brun	1 tasse 2 tasses	Ajoutez 1 tasse d'eau froide pour 1 tasse de riz. Utilisez un grand bol en verre. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce). Le riz double de volume pendant la cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Riz blanc	1 tasse 2 tasses	Ajoutez 1 tasse d'eau froide pour 1 tasse de riz. Utilisez un grand bol en verre. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce). Le riz double de volume pendant la cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Boullgour	½ tasse 1 tasse	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Remuez bien avant la cuisson et faites gonfler à l'aide d'une fourchette après la cuisson.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

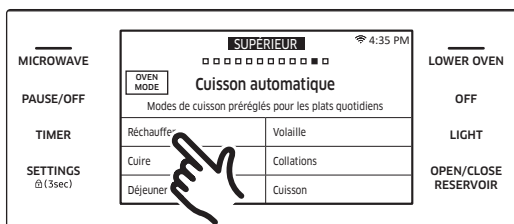
Aliment	Quantité	Consignes
Quinoa	1 tasse 2 tasses	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Remuez bien avant et après la cuisson.
Macaroni au blé entier	1 tasse 2 tasses	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Retirez les macaronis du four délicatement et videz l'eau chaude.
Couscous à grains entiers	1 tasse 2 tasses	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Retirez les macaronis du four délicatement et videz l'eau chaude.
<b>Fruits de mer</b>		
Filet de poisson blanc	1 unité 2 unités	Placez les filets (cabillaud, lieu jaune, etc.) sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille supérieure. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
Filet de saumon	2 unités 4 unités (1 pièce = 5 à 6 oz)	Badigeonnez les filets de saumon d'huile et assaisonnez. Placez les filets de saumon sur la plaque, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Filet de tilapia	2 unités 4 unités (1 pièce = 5 à 6 oz)	Badigeonnez les filets de tilapia et assaisonnez. Placez les filets sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille supérieure.
Steak de thon	2 unités 4 unités (1 pièce = 4 à 5 oz)	Badigeonnez les steaks d'huile et assaisonnez. Placez les steaks sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille supérieure.
<b>Déshydratation</b>		
Pomme séchée	1 unité	Lavez une pomme et coupez-la en tranches de 0,1 à 0,2 po d'épaisseur. Mélangez le sucre et la cannelle dans un bol. Saupoudrez sur les tranches de pomme. Placez les tranches de pomme sur la grille inférieure.
Ananas séché	1/2 unité	Pelez l'ananas et coupez-le en tranches de 0,1 à 0,2 po d'épaisseur. Placez les tranches d'ananas sur la grille inférieure.
Banane séchée	2 unités	Retirez la peau de la banane et coupez-la en rondelles de 0,1 à 0,2 po d'épaisseur. Placez les rondelles de banane sur la grille inférieure.
Orange séchée	1 unité	Lavez une orange et coupez-la en tranches de 0,1 à 0,2 po d'épaisseur. Placez les tranches d'orange sur la grille inférieure.

# Four à micro-ondes (Four supérieur)

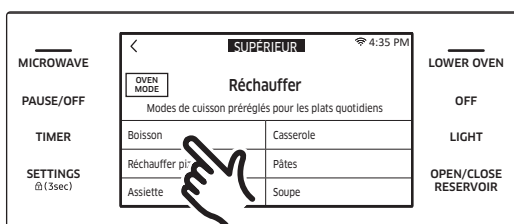
Aliment	Quantité	Consignes
Lime séchée	2 unités	Lavez la lime et coupez-la en tranches de 0,1 à 0,2 po d'épaisseur. Placez les tranches de lime sur la grille inférieure.
Pomme de terre séchée	1 unité	Lavez une pomme de terre et coupez-la en tranches de 0,1 à 0,2 po d'épaisseur. Saupoudrez une pincée de sel sur les tranches de pomme de terre. Placez les tranches de pomme de terre sur la grille inférieure.
Patate douce séchée	1 unité	Lavez une patate douce et coupez-la en tranches de 0,1 à 0,2 po d'épaisseur. Saupoudrez une pincée de sucre sur les tranches de patate douce. Placez les tranches de patate douce sur la grille inférieure.

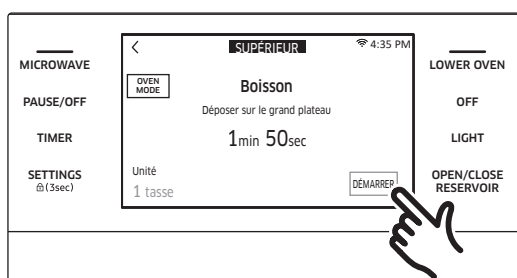
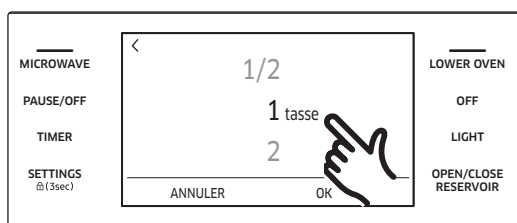
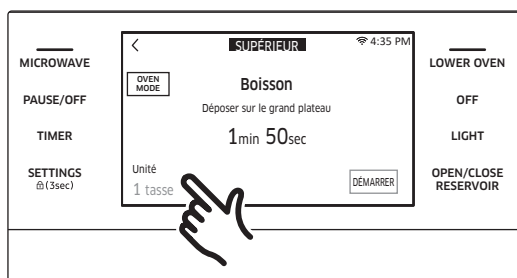
## Cuisson automatique

Le four met 70 options de cuisson automatique à votre disposition. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez définir la quantité des portions.



1. Placez les aliments au centre du grand plateau, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **MICROWAVE (MICRO-ONDES)**, puis faites glisser votre doigt sur l'écran pour sélectionner **Cuisson automatique**. L'écran affiche les menus Speed Cook et Ramollir/faire fondre. Choisissez le menu de votre choix, puis affichez les programmes de cuisson automatique dans le menu en parcourant la liste. Les deux menus regroupés proposent 70 options de cuisson automatique.
3. Appuyez sur l'option **Cuisson automatique** de votre choix.





4. Appuyez sur la zone de sélection du poids pour sélectionner l'écran du poids des aliments.

5. Faites glisser votre doigt sur l'écran pour sélectionner le poids des aliments.

6. Appuyez sur OK.

7. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.

8. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **OFF (ARRÊT)** ou sur **CONTINUER**.

### ⚠ ATTENTION

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliment	Quantité	Consignes
Réchauffer		
Boisson	1/2 tasses 1 tasse 2 tasses	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur. Ne couvrez pas le récipient. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien.
Réchauffer pizza	1 part 2 parts 3 parts 4 parts	Disposez 1 à 4 parts de pizza, pointes vers le centre, sur une assiette adaptée aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas.

# Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Assiette	1 portion	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Couvrez le plat avec un film plastique perforé (1 pouce) ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. <b>Contenu :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 à 4 onces de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 onces, os/arêtes compris)</li> <li>• 1/2 tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.)</li> <li>• 1/2 tasse de légumes (3 à 4 oz env.)</li> </ul>
Casserole	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique ou un bol. Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé (1 pouce). Remuez bien avant de servir. <b>Contenu :</b> Ragoûts : réfrigérés
Pâtes	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique ou un bol. Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé (1 pouce). Remuez bien avant de servir. <b>Contenu :</b> Pâtes : spaghetti en conserve
Soupe	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique ou un bol. Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé (1 pouce). Remuez bien avant de servir. <b>Contenu :</b> Soupe : réfrigérée
<b>Cuire</b>		
Repas surgelé	8 à 10 oz 11 à 14 oz 15 à 18 oz	Retirez l'aliment de son emballage et suivez les instructions figurant sur ce dernier pour connaître la méthode de couverture du plat et le temps de repos. Laissez reposer pendant 1 à 3 minutes après la cuisson.
Déjeuner surgelé	4 à 6 oz 7 à 8 oz	Retirez l'aliment de son emballage et suivez les instructions figurant sur ce dernier pour connaître la méthode de couverture du plat et le temps de repos. Laissez reposer pendant 1 à 3 minutes après la cuisson.
Purée de pommes de terre instantanée	2 portions 4 portions (1 portion = 1/2 tasses)	Suivez les instructions de préparation indiquées sur l'emballage. Remuez bien avant de servir.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Bacon non cuit	2 unités 4 unités 6 unités	Placez 2 serviettes en papier sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes et placez les tranches de bacon sur les serviettes en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. Couvrez le tout d'une autre serviette en papier. Retirez immédiatement la serviette en papier une fois la cuisson terminée.
Bacon précuit	2 unités 4 unités 6 unités	Placez 2 serviettes en papier sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes et placez les tranches de bacon sur les serviettes en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. Couvrez le tout d'une autre serviette en papier. Retirez immédiatement la serviette en papier une fois la cuisson terminée.
<b>Déjeuner</b>		
Pain doré surgelé	2 unités 4 unités	Placez le pain doré surgelé sur la grille supérieure.
Bâtonnets de pain doré	6 unités 12 unités	Placez les bâtonnets de pain doré sur la plaque. Placez la plaque sur la grille du bas.
Saucisses surgelées	4 unités 8 unités	Placez les saucisses sur la plaque. Placez la plaque sur la grille du bas.
Saucisses fraîches	4 unités 8 unités	Placez les saucisses sur la plaque. Placez la plaque sur la grille du bas.
Galettes de saucisse surgelées	2 unités 4 unités	Placez les galettes de saucisse sur la plaque. Placez la plaque sur la grille du haut.
Galettes de saucisse fraîches	2 unités 4 unités	Placez les galettes de saucisse sur la plaque. Placez la plaque sur la grille du haut.
Frozen sandwich	2 unités 4 unités	Placez le sandwich sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille inférieure.
Gaufres surgelées	2 unités 4 unités	Placez les gaufres sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du bas.
Bagels surgelés	2 unités 4 unités	Placez les bagels sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille inférieure.

# Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Bœuf		
Hamburger	2 unités 4 unités (1 pièce = 4 oz)	Placez les hamburgers sur la plaque. Placez la plaque sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les hamburgers puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer.
Bifteck de surlonge, cuisson moyenne (1 po)	1,0 lb	Badigeonnez les biftecks d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.
Bifteck de surlonge, bien cuit (1 po)	1,0 lb	Badigeonnez les biftecks d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.
Bifteck de surlonge, cuisson moyenne (2,5 cm/1 po)	1 po 2 unités (1 pièce = 1/2 lb)	Badigeonnez les biftecks d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.
Bifteck de surlonge, bien cuit (2,5 cm/1 po)	1 po 2 unités (1 pièce = 1/2 lb)	Badigeonnez les biftecks d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.
Bifteck d'loyau, cuisson moyenne (2,5 cm/1 po)	1 po 1,5 lb	Badigeonnez les biftecks d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.
Bifteck d'loyau, bien cuit (2,5 cm/1 po)	1 po 1,5 lb	Badigeonnez les biftecks d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Pain de viande	2,5 lb	Ingrédients : 1½ lb de bœuf haché, 1 œuf, 1 oignon (émincé), 1 tasse de lait, 1 tasse de miettes de pain séché, salez et poivrez à votre convenance. Instructions : Dans un saladier, mélangez le bœuf, l'œuf, l'oignon, le lait et les miettes de pain. Salez et poivrez à votre convenance et placez le tout dans un moule à pain micro-ondable beurré de 5 x 9 pouces. Placez le moule sur la grille du bas
Rosbif	2,0 lb 3,0 lb	Badigeonnez les rosbifs d'huile et assaisonnez. Placez le rosbif sur la grille inférieure. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le rosbif et redémarrez le four à micro-ondes.
Porc		
Barbecue pork ribs	1,0 lb 2,0 lb	Badigeonnez les côtes de porc avec la sauce barbecue. Placez les côtes de porc sur la grille inférieure.
Côtelettes de porc désossées	2 pièces 4 pièces (1 pièce = 5 à 6 oz)	Badigeonnez les côtelettes de porc d'huile et assaisonnez. Placez les côtelettes de porc sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les côtelettes de porc puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer.
Volaille		
Morceaux de poulet avec os	1,0 lb 2,0 lb	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et assaisonnez. Placez les morceaux de poulet, peau vers le bas, sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les morceaux de poulet non désossés puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer.
Poulet entier	4,0 lb 5,0 lb	Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Lorsqu'un signal sonore est émis, retournez le poulet en utilisant des pinces et appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Poitrine de poulet	0,75 lb 1,5 lb	Placez les poitrines de poulet sur la grille supérieure. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
Poitrine de dinde	0,75 lb 1,5 lb	Placez les poitrines de dinde sur la grille supérieure. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

# Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Collations		
Maïs soufflé	1,5 oz 3,0 oz 3,5 oz (1 sachet)	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de maïs soufflé spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four.
Hot dog	2 unités 4 unités	Piquez chaque hot dog 3 fois à l'aide d'une fourchette. Placez les hot dogs sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille inférieure. Au signal sonore du four à micro-ondes, ajoutez les petits pains puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer.
Nachos	1 portion	Placez les tortillas de façon uniforme dans un plat adapté au micro-ondes puis placez-le sur la grille du haut. Saupoudrez d'une couche uniforme de fromage. <b>Contenu :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 à 5 oz de tortillas</li> <li>• 1/2 de tasse de fromage râpé</li> </ul>
Pomme de terre au four	2 unités 4 unités	Piquez chaque pomme de terre 3 fois à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre sur la grille du bas. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes.
Pain à l'ail surgelé	6 unités	Placez le pain à l'ail surgelé sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille inférieure. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le pain puis appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.

Aliment	Quantité	Consignes
Gratin maison	20 oz 40 oz	<p><b>Ingrédients (40 oz) :</b></p> <p>25 oz de pommes de terre, 4 oz de lait, 4 oz de crème, 1 oz de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, poivre, muscade, 5 à 6 oz de mozzarella râpée, beurre, thym.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour une recette de 20 oz, utilisez la moitié des quantités ci-dessus.</li> </ul> <p><b>Instructions :</b></p> <p>Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 1/8 à 1/4 pouce d'épaisseur. Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients. Beurrez le fond d'un plat à gratin. Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposer les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Parsemez le dessus avec le fromage râpé, puis placez le plat à gratin sur la grille du haut. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson. Servez le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.</p>
Lasagne maison	40 oz	<p><b>Ingrédients :</b></p> <p>3/4 lb de bœuf haché, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 8 oz de sauce tomate, 4 oz de bouillon de bœuf, 8 feuilles de lasagnes, 1 oignon (émincé), origan et basilic à votre convenance, 8 oz de mozzarella râpée</p> <p><b>Instructions :</b></p> <p>Sauce : Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Mélangez avec la sauce tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis laissez mijoter 30 minutes. Faites cuire les pâtes à lasagnes selon les instructions figurant sur l'emballage. Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Saupoudrez le fromage restant sur la couche supérieure. Placez le plat sur la grille du bas du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.</p>
Bretzels tendres congelés	2 unités 4 unités	Placez les bretzels sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du bas.

## Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Churros congelés	2 unités 4 unités	Placez les churros sur la plaque, puis posez le plat sur la grille du haut.
Macaroni au fromage maison	12 oz	Posez le plat sur la grille du bas puis lancez la cuisson.
Quesadilla	1 unité 2 unités	Suivez les instructions de préparation indiquées sur l'emballage. Placez les quesadillas sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du bas.
Toast Hawaiï	4 unités	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille du haut. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
Lasagne surgelée	1 portion 2 portions	Placez les lasagnes surgelées sur la grille du bas. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
Bouchées de pomme de terre	5 unité 10 unité	Placez les bouchées de pomme de terre sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut.
Egg rolls	10 unité 20 unité	Placez les egg rolls sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut.
Cuisson		
Préparation pour gâteau en boîte	1 paquet	Versez la pâte dans un moule à gâteau rond de 8 pouces. Placez le moule sur la grille du bas
Préparation pour brownies	1 paquet	Versez la pâte dans un moule de 8x8 pouces, puis placez le moule sur la grille du bas.
Pâte à biscuits surgelée	8 unité	Placez 8 biscuits sur la plaque, puis posez le plat sur la grille du bas.
Pâte à biscuits réfrigérée	8 unité	Placez 8 biscuits sur la plaque, puis posez le plat sur la grille du bas.

Aliment	Quantité	Consignes
Petits pains	8 unité	<p><b>Ingrédients :</b></p> <p>2 1/2 tasses de farines, 1 cuillère à soupe de levure, 1 cuillère à soupe de sucre, 1 cuillère à café de sel, 5 cuillères à soupe de beurre doux, 1 tasse de babeurre</p> <p><b>Instructions :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajoutez tous les ingrédients, sauf le babeurre, dans un robot ménager, et battez tous les ingrédients ensemble. Versez les ingrédients battus dans un saladier et mélangez dans le babeurre.</li> <li>2. Sur l'une de vos paumes recouverte de farine, appuyez la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur de 1/2 po puis appuyez et pliez la pâte 4 fois en rectangle.</li> <li>3. Coupez la pâte en 8 morceaux ronds et placez-les sur la plaque en les espaçant de 1 po. Placez la plaque sur la grille du bas.</li> </ol>
Brioche à la cannelle	1 unité	<p><b>Ingrédients :</b></p> <p><b>Pâte</b></p> <p>1/4 once levure, 1/2 tasse d'eau chaude, 1/2 tasse de lait, 1/4 tasse de sucre blanc cristallisé, 4 cuillères à soupe de beurre fondu, 1 cuillère à café de sel, 2 œufs, 4 tasses de farine</p> <p><b>Garniture</b></p> <p>4 cuillères à soupe de beurre ramolli, 1/2 tasse de sucre roux, 2 cuillères à soupe de cannelle moulue, 1/2 tasse de raisins, 3/4 tasse de noix de pécan hachées</p> <p><b>Glaçage</b></p> <p>8 onces de fromage à la crème allégé ramolli, 4 cuillères à soupe de beurre ramolli, 1 cuillère à café d'extrait de vanille, 3/4 tasse de sucre en poudre</p>

# Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Brioche à la cannelle	1 unité	<p>Instructions :</p> <p><b>Pâte</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Dans un bol, diluez la levure avec de l'eau chaude et mettez de côté. Dans un saladier, mélangez le lait, le beurre fondu, les œufs, le sucre et le sel puis mélangez dans la solution de levure diluée avec la farine jusqu'à formation de la pâte.</li><li>2. Placez la pâte sur une surface légèrement farinée, malaxez-la pendant 5 minutes puis placez-la dans un saladier beurré, couvrez et laissez lever pendant 1 heure.</li></ol> <p><b>Garniture</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>3. Placez la pâte sur une surface légèrement farinée et roulez-la en un rectangle de 13 x 9 po.</li><li>4. Dans un bol, mélangez la cannelle et le sucre et mettez de côté. Badigeonnez la pâte avec le beurre puis saupoudrez le mélange de sucre et de cannelle, les raisins et les noix de pécan de façon uniforme.</li><li>5. Roulez la pâte en commençant par le côté long puis coupez-la en morceaux de 1 po.</li><li>6. Placez les morceaux dans un moule beurré de 13 x 9 po en les serrant puis laissez lever pendant 1 heure avant la cuisson.</li><li>7. Placez le moule sur la grille du bas et appuyez sur <b>DÉMARRER</b>.</li></ol> <p><b>Glaçage</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>8. Dans un saladier, mélangez le fromage à la crème, le beurre et la vanille puis ajoutez le sucre et mélangez le tout jusqu'à obtenir un mélange onctueux.</li><li>9. Appliquez le mélange sur les brioches à la cannelle semi-réfrigérées.</li></ol>

Aliment	Quantité	Consignes
Biscuits aux pépites de chocolat	8 unité	<p><b>Ingrédients (16 unités) :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 1/4 de tasse de farine, 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude, 1/4 cuillère à café de sel, 1/2 tasse de beurre ramolli, 1 cuillère à café d'extrait de vanille, 1/4 tasse de sucre blanc en poudre, 1/4 tasse de sucre roux, 1 œuf, 3/4 tasse de morceaux de chocolat noir, 1/2 tasse de noix hachées</li> </ul> <p><b>Instructions :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Dans un saladier, versez la farine, le bicarbonate de soude et le sel puis mettez de côté. Utilisez un batteur électrique pour mélanger le beurre, la vanille, le sucre blanc et roux, puis les œufs. Mélangez avec la farine jusqu'à formation de la pâte, puis rajoutez les copeaux de chocolat et de noix.</li> <li>Roulez la pâte avec 2 cuillères à soupe pour former de petites boules et placez-les sur la plaque en les espaçant de 2 pouces. Placez la plaque sur la grille du bas.</li> </ol>
Biscuits avoine et raisins	8 unité	<p><b>Ingrédients :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3/4 tasse de farine, 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude, 1/2 cuillère à café de levure, 1/2 cuillère à café de cannelle moulue, 1/4 cuillère à café de sel, 1/2 tasse de beurre ramolli, 1 cuillère à café d'extrait de vanille, 1/4 tasse de sucre blanc en poudre, 1/4 tasse de sucre roux, 1 œuf, 1 1/2 tasse d'avoine, 1/2 tasse de raisins</li> </ul> <p><b>Instructions :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Dans un saladier, versez la farine, le bicarbonate de soude, la levure, la cannelle et le sel puis mettez de côté. Dans un grand bol, utilisez un batteur électrique pour mélanger le beurre, la vanille, le sucre blanc et roux, puis les œufs. Mélangez avec la farine jusqu'à formation de la pâte, puis rajoutez les copeaux d'avoine et les raisins.</li> <li>Roulez la pâte avec 2 cuillères à soupe pour former de petites boules et placez-les sur la plaque en les espaçant de 2 pouces. Placez la plaque sur la grille du bas.</li> </ol>
Petits gâteaux	6 unités	Placez 6 petits gâteaux sur le moule à 6 muffins puis posez le moule sur la grille du bas.

# Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Gâteau marbré	1 unité	Versez la pâte fraîche dans un moule à gâteau rond. Placez le plat sur la grille du bas. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Gâteau au fromage	1 unité	<b>Ingrédients :</b> 15 biscuits anglais écrasés, 1/2 tasse de beurre, 14 oz de fromage à la crème ramolli, 2 œufs, 1 tasse de sucre cristallisé, 1 cuillère à café d'extrait de vanille <b>Instructions :</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Faites fondre le beurre dans un plat, ajoutez les biscuits écrasés et remuez pour les recouvrir avec le beurre. Remplissez le fond du moule de 8 pouces et appuyez.</li><li>2. Mélangez le fromage à la crème, les œufs, le sucre et l'essence de vanille jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Versez sur la base du biscuit et répartissez avec une spatule.</li><li>3. Placez le moule sur la grille du bas. Après la cuisson, laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur pendant 5 h avant de servir.</li></ol>
Quatre-quarts	1 unité	<b>Ingrédients :</b> 1 1/3 morceau de beurre ramolli, 2/3 tasses de sucre, 3 œufs, 2 tasses de farine, 3/4 cuillère à café de levure, 2/3 tasse de lait, 1 1/3 cuillère à café d'extrait de vanille <b>Instructions :</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre, ajoutez les œufs et mélangez jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Mélangez les ingrédients restants.</li><li>2. Versez la pâte dans un moule à cheminée. Placez le moule sur la grille du bas.</li></ol>

Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Pizza		
Pizza congelée (6 po)	6 pouces	Placez la pizza sur la grille du haut.
Pizza congelée (12 po)	12 pouces	Placez la pizza sur la grille du bas.
Pizza surgelée lève-au-four	12 pouces	Placez la pizza sur la grille du bas.
Homemade pizza	12 pouces	<p><b>Ingrédients :</b></p> <p><b>Pâte à pizza (10 oz)</b> 10 oz de farine de blé, 1/4 oz de levure en poudre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de sucre et de sel, 7 oz d'eau chaude</p> <p><b>Garniture</b> 4 cuillères à soupe de sauce tomate, 2 oz de bacon, 1 oz de poivre, 1 oz de champignons, 5 oz de mozzarella</p> <p><b>Instructions :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la farine, la levure, l'huile, le sel et l'eau chaude dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte un peu humide. Malaxez-la dans un mixeur ou à la main pendant environ 5 à 10 minutes. Couvrez et levez avec le menu de cuisson automatique Pizza dough (Pâte à pizza).</li> <li>2. Roulez dans le plat croustilleur. Répartissez la sauce tomate sur la pâte et ajoutez les légumes. Saupoudrez-les d'une couche uniforme de fromage sur le dessus. Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.</li> </ol>

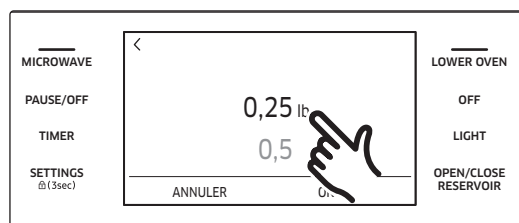
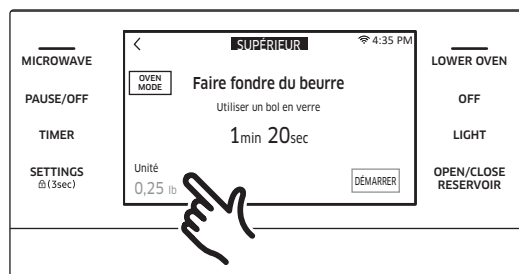
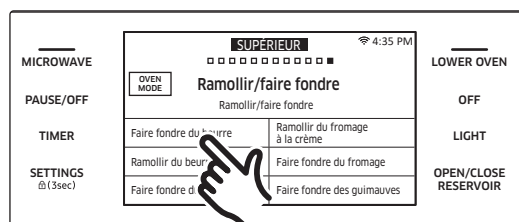
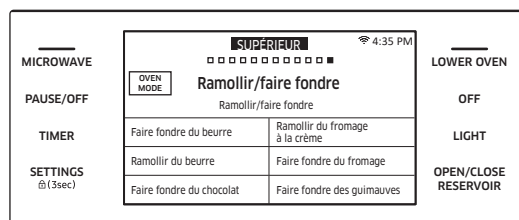
# Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Levage de Pâte/Yogourt		
Pâte à pizza	1 unité	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et couvrez avec un film plastique.
Pâte à pain	1 unité	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et couvrez avec un film plastique.
Yogourt (petits pots)	5 unité	Répartissez uniformément 5 oz de yogourt nature dans 5 tasses en céramique ou petits ramequins (1 oz chacun). Ajoutez 1/2 tasse de lait dans chaque tasse. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Couvrez-les de film plastique et placez-les en cercle sur le grand plateau. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.
Yogourt (contenant)	16 oz	Mélangez 5 oz de yaourt nature avec 2 à 3 tasses de lait UHT (température ambiante, 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans un grand bol en verre. Couvrez-les de film plastique et placez-les sur le grand plateau. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

## Ramollir/faire fondre

Le four met 8 options Ramollir/faire fondre à votre disposition. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez définir la quantité des portions.



1. Placez les aliments au centre du grand plateau, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **MICROWAVE (MICRO-ONDES)**, puis faites glisser votre doigt sur l'écran pour sélectionner Cuisson par capteur. L'écran affiche 8 options **Ramollir/faire fondre**. (Vous pouvez faire défiler la liste vers le bas.)
3. Appuyez sur l'option **Ramollir/faire fondre** de votre choix.
4. Appuyez sur la zone de sélection du poids pour sélectionner l'écran du poids des aliments.
5. Faites glisser votre doigt sur l'écran pour sélectionner le poids des aliments.
6. Appuyez sur **OK**.

# Four à micro-ondes (Four supérieur)



7. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
8. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **OFF (ARRÊT)** ou sur **CONTINUER**.

Aliment	Quantité	Consignes
Ramollir/faire fondre		
Faire fondre du beurre	0,25 lb (1 bâtonnet) 0,5 lb (2 bâtonnets)	Retirez l'emballage du beurre et coupez-le en plusieurs morceaux. Placez le beurre sur un plat adapté à la cuisson au micro-ondes et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien après.
Ramollir du beurre	0,25 lb (1 bâtonnet) 0,5 lb (2 bâtonnets)	Retirez le beurre de l'emballage et placez-le sur un plat adapté à la cuisson au micro-ondes.
Faire fondre du chocolat	1 tasse de pépites de chocolat	Placez les pépites de chocolat dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Au signal sonore du four à micro-ondes, remuez et appuyez sur <b>DÉMARRER</b> pour continuer. Si le chocolat n'est pas remué, les pépites de chocolat conserveront leur forme originale, même une fois le temps de chauffe écoulé.
Ramollir de la crème glacée	1 portion : 1 chopine 2 portions : 1,5 litre	Retirez le couvercle du carton. Placez le carton au centre du micro-ondes.
Ramollir du fromage à la crème	4 oz 8 oz	Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez-le sur un plat adapté à la cuisson au four à micro-ondes.
Faire fondre du fromage	4 oz 8 oz	Placez le fromage dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien après.
Faire fondre des guimauves	5 oz 10 oz	Placez la guimauve dans un plat adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Remuez bien après.
Faire fondre du caramel	4 oz 8 oz	Placez le caramel dans un grand plat adapté au four à micro-ondes. Remuez bien après.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

# Four (Four inférieur)

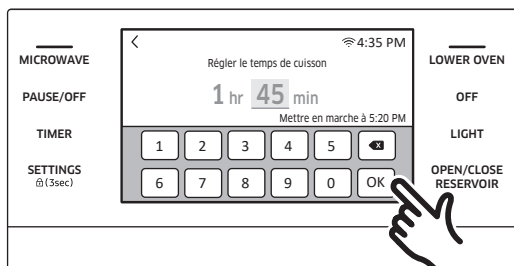
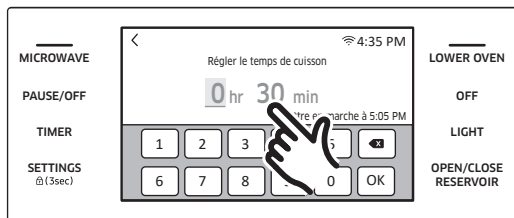
## Cuisson minutée

En mode de cuisson minutée, le four s'allume immédiatement et effectue la cuisson pendant la durée que vous avez sélectionnée.

À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

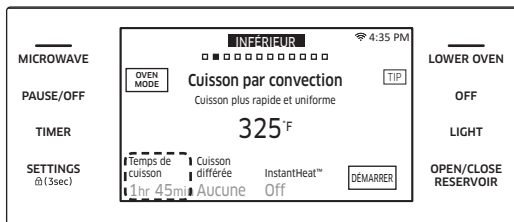
- Vous pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée uniquement avec une autre fonction de cuisson. (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Gril, Saisie par conv. standard, Grillage par convection, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Convection standard double à 4 directions, Levage du pain, Cuisson sur pierre, Déshydratation).

## Réglage du four pour la cuisson minutée



1. Appuyez sur **LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR)** et balayez l'écran pour sélectionner le mode de cuisson de votre choix.
2. Appuyez sur **Temps de cuisson**. L'affichage passe à l'écran du temps de cuisson.
3. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler le temps de cuisson. (Vous pouvez régler le temps de cuisson sur une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.)

# Four (Four inférieur)



4. Appuyez sur **OK**. L'écran du temps de cuisson se ferme. Le temps de cuisson s'affiche dans la zone **Temps de cuisson** de l'écran.
5. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
6. Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant **Temps de cuisson** sur 0 minute.

## REMARQUE

Reportez-vous aux pages **93 à 95** pour connaître les instructions pour une cuisson traditionnelle ou une cuisson au gril.

## ATTENTION

Faites attention avec les fonctions de cuisson minutée ou de mise en marche différée. Vous pouvez utiliser ces fonctions pour la cuisson des viandes salées ou surgelées ainsi que de la plupart des fruits et légumes.

Pour les aliments pouvant s'altérer facilement (ex. : lait, œufs, poisson décongelé ou frais, viande ou volaille), laissez-le d'abord au frais dans le réfrigérateur.

Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée.

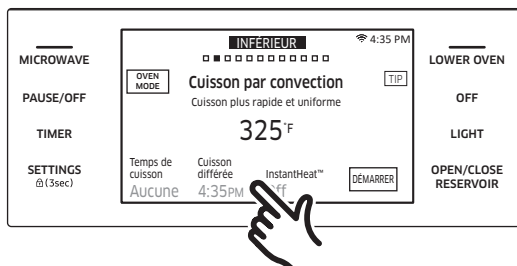
La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

## Mise en marche différée

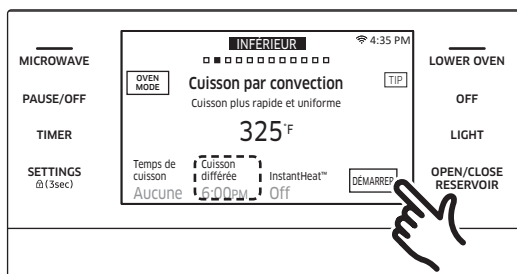
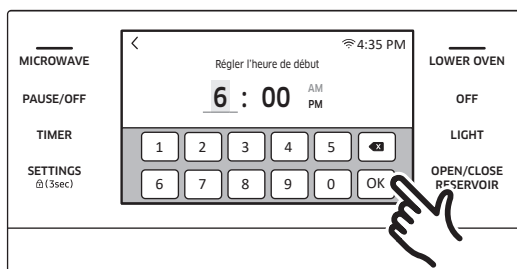
En mode de cuisson minutée différée, la minuterie du four permet d'allumer le four à une heure que vous avez sélectionnée préalablement. Vous pouvez faire éteindre votre four automatiquement après l'écoulement d'une durée réglée, en activant également la fonction de cuisson minutée.

- Vous pouvez utiliser la mise en marche différée uniquement avec un autre mode de cuisson (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Saisie par convection standard, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Convection standard double à 4 directions, Levage du pain, Cuisson sur pierre, Déshydratation, Autonettoyage, GreenClean).
- Vous pouvez régler le four pour une mise en marche différée avant de régler les autres options de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

## Comment régler le four pour la cuisson minutée différée ?



1. Positionnez la ou les grilles du four sur la hauteur appropriée et enfournez les aliments.
2. Appuyez sur **LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR)** et balayez l'écran pour sélectionner le mode de cuisson de votre choix.
3. Réglez le temps de cuisson si vous souhaitez que le four s'éteigne automatiquement après l'écoulement d'une durée réglée. (Reportez-vous à la section **Cuisson minutée**, en page 83.)
4. Appuyez sur **Cuisson différée**. L'heure actuelle s'affiche comme première entrée.
5. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four démarre.



6. Appuyez sur **OK**. L'écran Cuisson différée se ferme. L'heure de début et, si vous le réglez, le temps de cuisson, s'affichent à l'écran.
7. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.

### REMARQUE

Reportez-vous aux pages 93 à 95 pour connaître les instructions pour une cuisson traditionnelle ou une cuisson au grill.

# Four (Four inférieur)

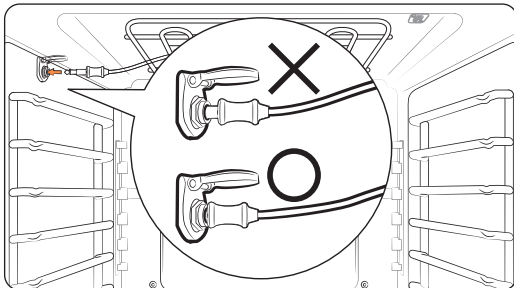
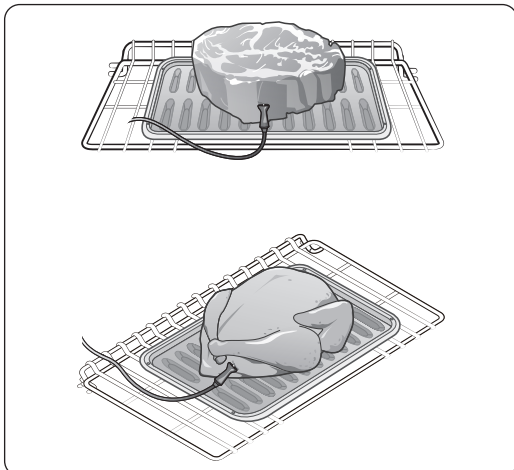
## Utilisation de la sonde de température

Pour de nombreux aliments, en particulier les rôtis et la volaille (bœuf, poulet, dinde, porc, agneau, etc.), le meilleur moyen de déterminer si les aliments sont bien cuits, c'est de mesurer la température interne. La sonde de température vous permet de faire cuire de la viande à la température interne exacte de votre choix. Cette fonction peut être utilisée avec Cuisson, Cuisson par convection, ou Rôtissage par convection.

Une fois que la température interne des aliments atteint 100 °F, l'augmentation de la température interne sera affichée à l'écran.

## Comment utiliser la sonde de température ?

1. Enfoncez la pointe de la sonde de température dans la viande aussi loin que possible, de sorte qu'elle soit bien au centre de la viande.



- Insérez la sonde complètement dans la viande comme indiqué dans les illustrations. Elle ne doit pas toucher les os, le gras ou les cartilages.
- Si la sonde n'est pas complètement insérée dans la viande, la fonction Sonde temp. ne fonctionne pas correctement car la sonde détecte la température du four, et non la température de la viande.
- Pour la viande non désossée, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse du morceau.
- Pour toute la volaille (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'intérieur des cuisses, parallèlement à la patte.
- Si vous activez la fonction Garde-au-chaud pour maintenir la viande au chaud après la cuisson en utilisant la fonction Sonde temp., la température interne de la viande dépassera la température souhaitée.

- 
2. Insérez la fiche de la sonde de température dans la prise sur la paroi supérieure du four aussi loin qu'elle peut aller.
  3. Appuyez sur **LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR)** et balayez l'écran pour sélectionner le mode de cuisson de votre choix (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Saisie par conv. standard ou Convection standard à 4 directions).
  4. Appuyez sur **Sonde temp.** pour régler la température interne souhaitée.
  5. Réglez la température interne souhaitée à l'aide du pavé numérique.

Températures disponibles	100 °F à 200 °F
--------------------------	-----------------

6. Si vous voulez utiliser la fonction Temps de cuisson ou Cuisson différée, réglez chaque fonction.
7. Appuyez sur **DÉMARRER**.
8. Lorsque la température interne souhaitée est atteinte, la fonction s'arrête automatiquement et une alarme est émise.

#### **ATTENTION**

Afin de protéger la pointe de la sonde de température, veillez à ne pas insérer la sonde de sorte que la pointe dépasse de la surface de la viande. Assurez-vous que la pointe est au centre de la viande ou près du centre.

- N'entreposez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four lors d'un cycle d'auto-nettoyage ou de gril. Cela pourra endommager la sonde et son fonctionnement.
- Pour éviter de rompre la pointe de la sonde, décongelez complètement vos aliments.
- N'utilisez pas de pince lors de l'insertion ou de l'extraction de la sonde. Cela peut endommager la sonde.
- N'utilisez la sonde de température que pour la cuisson avec la fonction Sonde temp.. N'utilisez pas la sonde de température à d'autres fins.

#### **REMARQUE**

- Si vous retirez la sonde de température alors que la fonction Sonde temp. est en cours de fonctionnement ou si vous insérez la sonde de température lors d'une cuisson normale, la cuisson s'arrêtera au bout d'1 minute.
- Si vous utilisez la sonde pour cuire des aliments surgelés, dans certains cas elle ne peut pas être détectée par le four. (L'icône de la sonde n'apparaît pas à l'écran.)

# Four (Four inférieur)

---

## Tableau de la sonde de température

Type d'aliment		Température interne
Bœuf / Agneau	Saignant	140 °F
	Moyen	160 °F
	Bien cuit	170 °F
Porc		170 °F
Volaille		180 à 185 °F

### REMARQUE

Si vous couvrez la viande avec du papier aluminium et si vous la laissez reposer pendant 10 minutes après la cuisson, la température interne augmentera de 5 à 10 degrés.

### Retrait de la sonde de température

Retirez la fiche de la sonde de température de la prise.

### ATTENTION

Après la cuisson, la sonde de température est encore chaude et peut entraîner des brûlures. Laissez-la refroidir avant d'essayer de la retirer.


## Fonctions du four

### Mode de cuisson

Appuyez sur **LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR)** et balayez l'écran pour sélectionner le mode de cuisson. Reportez-vous à la section Instructions pour la cuisson traditionnelle et la cuisson au gril, en page 93.

Mode	Plage de température	Inférieure	Sonde temp.	InstantHeat™
Cuisson	De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	✓	✓	-
Cuisson par convection	De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	✓	✓	✓
Rôtissage par convection	De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	✓	✓	✓
Gril	FAIBLE/ÉLEVÉE	✓	-	-
Saisie par conv. standard	De 175 °F (80 °C) à 475 °F (245 °C)	✓	✓	-
Grillage par convection	De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	✓	-	-
Cuisson vapeur	De 230 °F (110 °C) à 550 °F (285 °C)	✓	✓	-
Rôtissage vapeur	De 230 °F (110 °C) à 550 °F (285 °C)	✓	✓	-
Convection standard double à 4 directions	De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	✓	✓	-

✓ = disponible      - = non disponible

Mode	Description
Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction Cuisson est utilisée pour faire cuire des gâteaux, des cookies et des ragoués. Faites toujours préchauffer le four d'abord.</li> <li>Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, ainsi que de la taille et de la forme du plat de cuisson utilisé.</li> <li>Les revêtements sombres ou antiadhésifs peuvent permettre de cuire les aliments plus rapidement avec plus de brunissement.</li> </ul> <p> <b>REMARQUE</b></p> <p>Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant la cuisson.</p>
Cuisson par convection	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction Cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon homogène et continue dans le four.</li> <li>Cette distribution efficace de la chaleur vous permet d'obtenir une cuisson homogène et excellente lorsque vous utilisez plusieurs grilles dans le même temps.</li> <li>Les pains et pâtisseries dorent plus uniformément.</li> </ul>

# Four (Four inférieur)

Mode	Description
Rôtissage par convection	<ul style="list-style-type: none"><li>• La fonction Rôtissage par convection est conseillée pour la cuisson de morceaux de viande très tendres qu'il faut préparer sans couvrir. Le ventilateur de convection distribue l'air chauffé de manière uniforme sur la nourriture et autour.</li><li>• La viande et la volaille sont dorées de toute part, comme après une cuisson en rôtissoire.</li><li>• L'air chauffé se mélange rapidement au jus pour une cuisson moelleuse et tendre du morceau tout en dorant parfaitement l'extérieur.</li></ul>
Gril	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le gril est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendres utilisant la chaleur directe sous le gril du four.</li><li>• La chaleur élevée permet de cuire plus rapidement et permet de brunir les aliments. Le mode de gril est le mode le plus adapté aux viandes, aux poissons et à la volaille d'une épaisseur maximale de 1 pouce.</li><li>• Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant un gril.</li><li>• Reportez-vous à la section <b>Guide de recommandations concernant le gril</b> commençant en page 92.</li></ul>
Saisie par conv. standard	<p>La fonction Saisie par convection standard utilise l'élément de convection et le ventilateur. En mode Saisie par convection standard, le four cuit la viande à 75 °F (42 °C) de plus que la température réglée pendant les 15 premières minutes. Le processus de brunissage saisit la surface de la viande pour que le jus naturel ne s'échappe pas. Ce mode est idéal pour les poules, poulets, dindes farcies ou non, blancs de dinde, filets de porc et carrés de porc.</p>
Grillage par convection	<ul style="list-style-type: none"><li>• La fonction Grillage par convection est similaire à la fonction Gril, sauf qu'elle offre l'avantage supplémentaire d'assurer la circulation de l'air via le ventilateur motorisé situé à l'arrière du four.</li><li>• Pendant le mode Grillage par convection, l'élément du gril s'active et se désactive par intervalles afin de conserver la température du four, pendant que le ventilateur assure la circulation de l'air chaud.</li><li>• Utilisez ce mode pour les coupes plus épaisses de viandes, poissons et volailles. La fonction Grillage par convection permet de brunir doucement la surface des aliments et de les saisir dans leur jus.</li><li>• Pour un brunissage optimal, préchauffez l'élément du gril pendant 5 minutes.</li></ul>
Cuisson vapeur	<ul style="list-style-type: none"><li>• La fonction Cuisson vapeur offre d'excellentes conditions de cuisson pour les pains, les pâtisseries et les desserts en augmentant la teneur en humidité et en améliorant la texture et le goût.</li><li>• Reportez-vous à la section <b>Guide de recommandations concernant la cuisson à la vapeur</b> commençant en page 93.</li></ul>

---

Mode	Description
Rôtissage vapeur	<ul style="list-style-type: none"><li>• La fonction Rôtissage vapeur offre d'excellentes conditions de cuisson pour les viandes ou la volaille rôties en conservant une surface croustillante tout en se mélangeant dans les jus pour obtenir un résultat moelleux et tendre.</li><li>• Reportez-vous à la section <b>Guide de recommandations concernant la cuisson à la vapeur</b> commençant en page 93.</li></ul>
Convection standard double à 4 directions	La fonction Convection standard double à 4 directions utilise l'élément de convection et le ventilateur. La circulation d'air uniforme générée par la fonction Convection standard double à 4 directions vous permet de solliciter davantage les capacités de votre four au même moment. Utilisez ce mode pour la cuisson sur une seule grille, cuisson sur plusieurs grilles, rôtissage et préparation de repas entiers. De nombreux aliments, comme les pizzas, gâteaux, cookies, biscuits, muffins, petits rouleaux et aliments congelés peuvent être préparés sur deux ou trois grilles en même temps. La fonction Convection standard double à 4 directions est également idéale pour faire cuire du canard rôti, de l'épaule d'agneau et cuisse d'agneau.

# Four (Four inférieur)

## Guide de recommandations concernant le grill

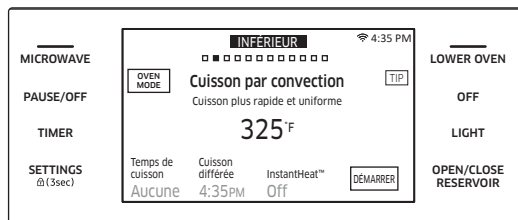
Les temps de grill dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ ainsi que de vos préférences de cuisson. Ce guide se base sur des viandes sortant du réfrigérateur. Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille pour un grill. Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant un grill.

Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur	Niveau	Position de la grille	Temps de cuisson (min)	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	Moyen	9 boulettes	3/4"	Élevé	6	03:00	02:00
	Moyen	9 boulettes	1"	Élevé	6	03:20	02:20
Biftecks	Saignant	-	1"	Élevé	5	05:00	04:00
	Moyen	-	1 à 1 1/2"	Élevé	5	06:00 à 06:30	04:30 à 04:00
	Bien cuit	-	1 à 1 1/2"	Faible	4	07:00 à 08:00	04:00 à 05:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	4,5 lb	1/2-3/4"	Faible	3	16:00 à 18:00	13:00 à 15:00
	Bien cuit	2 lb	1/2-3/4"	Faible	3 ou 4	15:00 à 16:00	10:00 à 12:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb	1"	Faible	3	08:00 à 10:00	06:00 à 08:00
Filets de poisson	Bien cuit	-	1/4-1/2"	Faible	3 ou 4	07:00 à 08:00	04:00 à 05:00

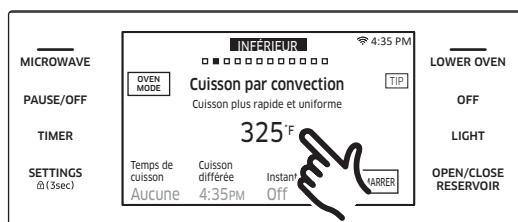
## Guide de recommandations concernant la cuisson à la vapeur

Mode Vapeur	Niveau	Aliments
Cuisson vapeur	Élevé	Pain de seigle, Desserts (Flan au caramel)
	Centre	Croissants, Tartes, Réchauffages (Pizza, Ragoûts)
	Faible	Pâtisseries
Rôtissage vapeur	Élevé	-
	Centre	Viande et volaille
	Faible	Dinde, grande viande

## Instructions pour la cuisson traditionnelle et la cuisson au grill

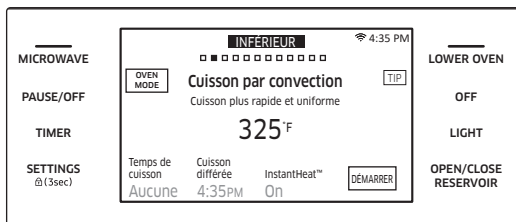
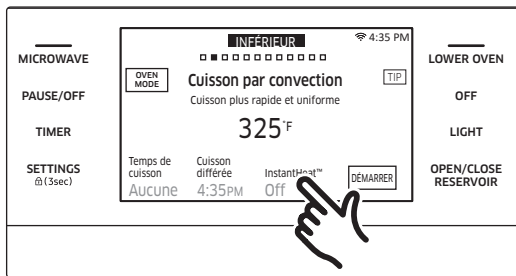


1. Appuyez sur **LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR)** et balayez l'écran pour sélectionner le mode de cuisson de votre choix.



2. Réglez la température de votre choix. (Reportez-vous au **Mode de cuisson**, en page 89.)
  - Le mode Gril peut être réglé uniquement sur Hi (Élevée) ou Low (Faible).
  - Les températures des modes Garde-au-chaud et Apprêt de pain sont fixes et ne peuvent pas être changées.

# Four (Four inférieur)



3. Suivez les étapes ci-dessous pour utiliser la fonction InstantHeat™, Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur. Si vous n'utilisez pas ces fonctions, ignorez ces étapes et passez à l'étape 5 sur la page suivante.

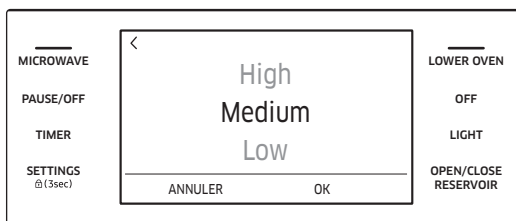
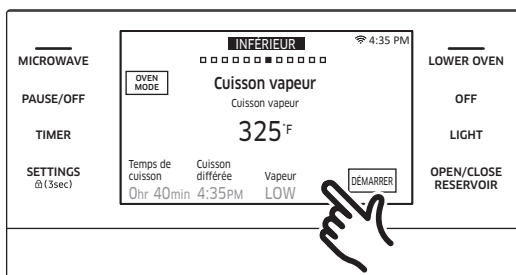
- InstantHeat™
  - a. Si vous sélectionnez Cuisson par convection ou Rôtissage par convection, l'écran affiche les informations de la fonction InstantHeat™. (Par défaut, elle est désactivée.)
  - b. Appuyez sur la zone InstantHeat™. La fonction InstantHeat™ est activée et l'écran affiche ON.

## REMARQUE

- Pour de meilleures performances, nous vous recommandons de faire la cuisson sur une grille unique.

Type	Hauteurs des grilles
Cuisson traditionnelle	3 ou 4
Rôtissage	1 ou 2

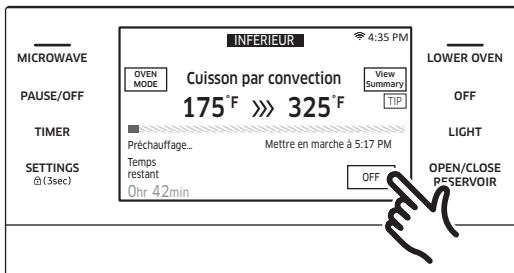
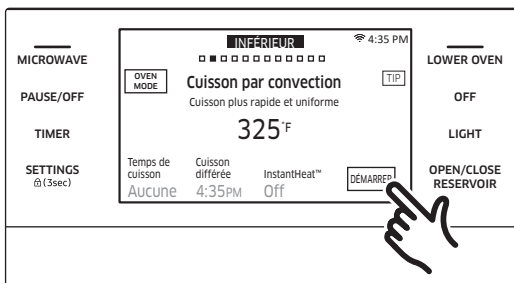
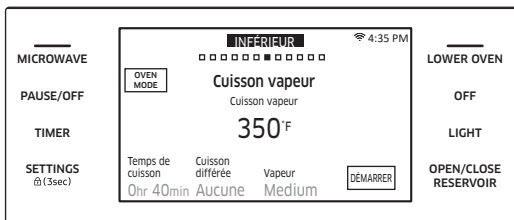
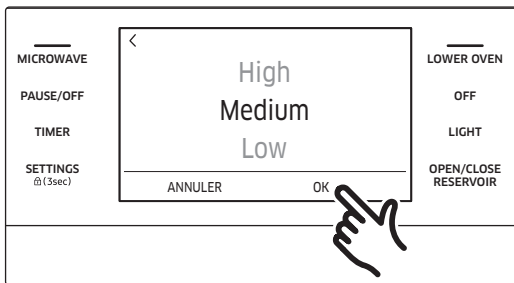
- Lorsque vous utilisez la fonction InstantHeat™, placez les aliments dans le four avant de commencer la cuisson.
- Pour des performances optimales, préchauffez le four avant de faire cuire des plats devant gonfler (ex : gâteau de Savoie, gâteaux cannelés ou pâtes feuilletées).



- Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur
 

**Important :** Vous devez remplir le réservoir d'eau avant de commencer la cuisson vapeur. Reportez-vous à la section **Réservoir d'eau** en page 28.

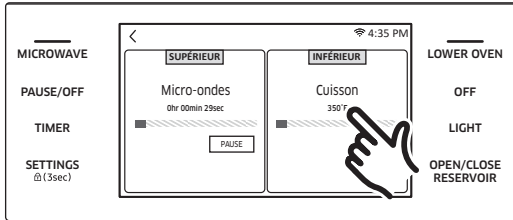
  - a. Si vous avez sélectionné Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur, l'écran affiche les informations du niveau de vapeur. (Par défaut, le réglage est Medium).
  - b. Appuyez sur la zone Vapeur pour ajuster le niveau de vapeur. L'écran d'ajustement du niveau de vapeur apparaît. Vous pouvez régler le niveau de vapeur sur Low (Faible), Medium (Centre) ou High (Élevé).



- c. Appuyez sur **OK**. L'écran d'ajustement du niveau de vapeur se ferme et les informations du niveau de vapeur s'affichent.
4. Si vous voulez utiliser la fonction **Temps de cuisson** ou **Cuisson différée**, réglez chaque fonction maintenant. Reportez-vous aux pages **83** et **85** pour connaître les instructions.
5. Appuyez sur **DÉMARRER** pour démarrer la cuisson.
6. Appuyez sur **OFF** lorsque la cuisson est terminée ou si vous souhaitez annuler la cuisson.

# Four (Four inférieur)

## Réglage de la température en cours de cuisson



Procédure de réglage de la température du four inférieur

- Appuyez sur **LOWER (INFÉRIEUR)** à l'écran, puis sur la zone de température. Ensuite, saisissez la nouvelle température à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **OK**.

Procédure de réglage de la température du four supérieur

- Appuyez sur **MICROWAVE (MICRO-ONDES)** à l'écran, puis sur la zone de température. Ensuite, saisissez la nouvelle température à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **OK**.



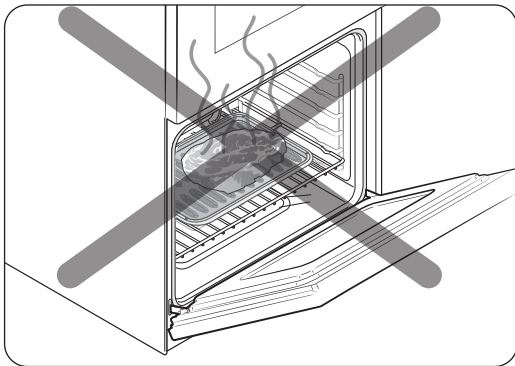
- Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage assure de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte dans le four, ce dernier émet un signal sonore 6 fois.
- Le ventilateur de convection du four se désactive dès que la porte du four est ouverte.
- ÉVITEZ de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous réduisez la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.

---

## REMARQUE

- Si vous laissez la porte de four ouverte pendant plus de 2 minutes quand le four est allumé, tous les éléments chauffants se couperont automatiquement.
- La cuisson terminée, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Veillez à vidanger l'eau restante après avoir utilisé la cuisson vapeur. Une fois que le four commence la vidange, veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de vidange soit terminé.
- Lorsqu'une fonction vapeur est terminée, vous devez vidanger le réservoir d'eau car l'eau restante peut affecter les autres modes de cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut différer de la température du four réglée réelle.
- Pour des raisons de performances, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant la cuisson.
- Ce four est conçu pour le gril avec PORTE FERMÉE. La porte du four doit être fermée pendant le gril des aliments.

## ATTENTION



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

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les placer à l'intérieur.

# Four (Four inférieur)

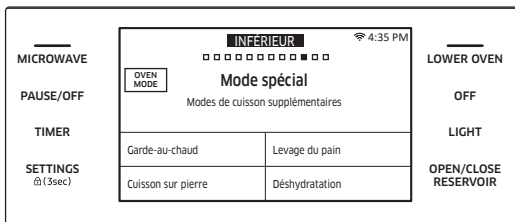
## Utilisation de la fonction mode spécial

La fonction Mode spécial offre 4 options différentes de cuisson spécialisée.

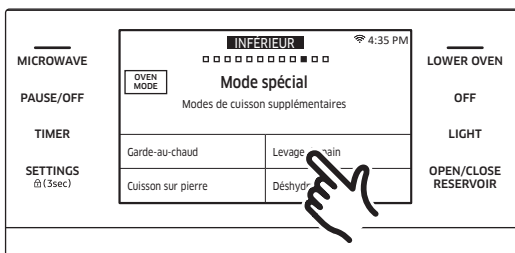
Mode	Plage de température	Inférieure
Garde-au-chaud	**Aucune	
Levage du pain	95 °F (35 °C) / 105 °F (40 °C)	
Cuisson sur pierre	De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	
Déshydratation	De 105 °F (40 °C) à 225 °F (105 °C)	

\*\* « Aucune » signifie qu'une température réglée en usine est appliquée pour assurer des performances optimales. Vous ne pouvez pas régler cette température.

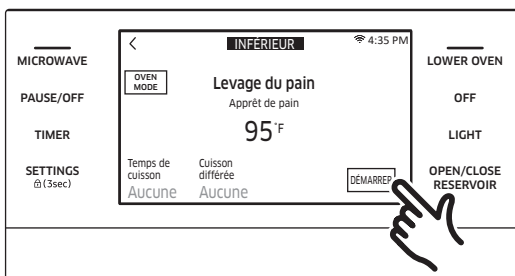
Mode	Description									
Garde-au-chaud	<ul style="list-style-type: none"><li>Le mode Garde-au-chaud permet de conserver des aliments cuits au chaud jusqu'à 3 heures après leur cuisson en vue de les servir.</li><li>Vous pouvez utiliser le mode Garde-au-chaud sans autre mode de cuisson ou l'activer au bout d'un temps défini.</li><li>N'utilisez pas ce mode pour réchauffer des aliments froids.</li></ul>									
Levage du pain	<ul style="list-style-type: none"><li>La fonction Levage du pain utilise une température optimale (100 °F / 110 °F) pour le processus de levée du pain.</li><li>Pour de meilleurs résultats, démarrez toujours l'option Levage du pain dans un four froid.</li></ul>									
Cuisson sur pierre	<ul style="list-style-type: none"><li>Accessoire en pierre non fourni.</li><li>Cuisson sur une pierre pour pizza et pain.</li><li>Préchauffez toujours avec une pierre pour de meilleurs résultats.</li></ul>									
Déshydratation	<ul style="list-style-type: none"><li>Le mode Déshydratation retire l'humidité que les aliments contiennent via la circulation de la chaleur.</li><li>Une fois que les aliments sont déshydratés, conservez-les dans un endroit frais et sec.</li><li>Pour des fruits, ajoutez du jus de citron ou d'ananas ou saupoudrez du sucre sur les fruits pour qu'ils conservent leur caractère sucré.</li><li>Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les paramètres du mode Déshydratation.</li></ul> <table border="1"><thead><tr><th>Catégorie</th><th>Hauteur de grille</th><th>Température (°F)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Légumes ou Fruits</td><td>3 ou 4</td><td>105-150</td></tr><tr><td>Viande</td><td>3 ou 4</td><td>145-225</td></tr></tbody></table>	Catégorie	Hauteur de grille	Température (°F)	Légumes ou Fruits	3 ou 4	105-150	Viande	3 ou 4	145-225
Catégorie	Hauteur de grille	Température (°F)								
Légumes ou Fruits	3 ou 4	105-150								
Viande	3 ou 4	145-225								



1. Appuyez sur **LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR)** et balayez l'écran jusqu'à **Mode spécial**. L'écran affiche les options de cuisson spécialisées.



2. Appuyez sur l'option de cuisson de votre choix.



3. Réglez la température de votre choix.

4. Appuyez sur **DÉMARRER**.

#### **REMARQUE**

Vous ne pouvez pas régler la température du mode Garde-au-chaud.

#### **ATTENTION**

- N'utilisez pas le mode Levage du pain lorsque la température du four est supérieure à 125 °F. Si la température est supérieure à 125 °F, ce mode ne fonctionnera pas correctement. Attendez jusqu'à ce que le four refroidisse.
- N'utilisez pas Levage du pain pour réchauffer des aliments. La température de précuisson n'est pas suffisamment élevée pour conserver les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la grille à la position 3 ou 4 et couvrez-la avec un tissu ou un film plastique. Il peut s'avérer nécessaire d'immobiliser le film plastique sous le récipient, afin qu'il ne soit pas soulevé par la ventilation du four.
- Pour éviter d'abaisser la température du four et d'augmenter le temps de précuisson, n'ouvrez pas la porte du four.

#### **REMARQUE**

- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour le Mode spécial, sauf pour le mode Cuisson sur pierre.
- Un signal sonore est émis si le réglage de la température est hors des limites.

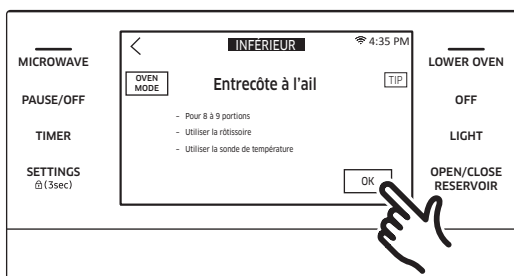
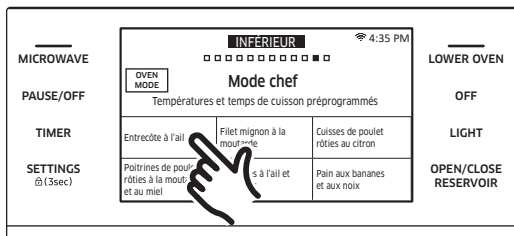
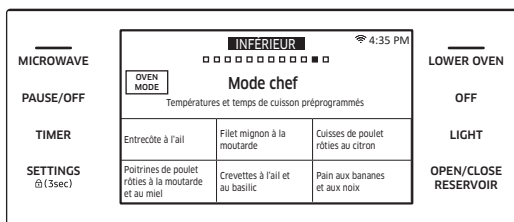
# Four (Four inférieur)

Tableau des hauteurs de grille pour les options de cuisson spéciales

Mode	Hauteur de grille
Garde-au-chaud	5
Levage du pain	3
Cuisson sur pierre	1 ou 2
Déshydratation	3 ou 4

## Utilisation du mode chef

Pour les cuisiniers débutants, le four offre 15 options de cuisson gastronomique automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée. Vous pouvez télécharger des recettes détaillées pour chaque fonction sur le site de Dacor.

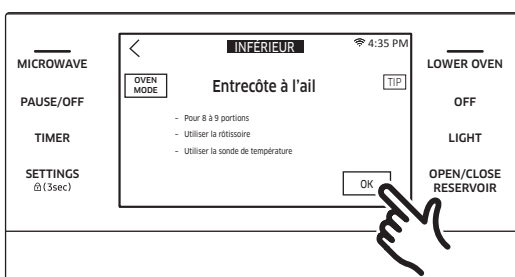


1. Appuyez sur **LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR)** et balayez l'écran jusqu'au mode **Mode chef**. L'écran affiche 15 options de cuisson automatique. (Vous pouvez faire défiler la liste vers le bas.)
2. Appuyez sur la fonction **Mode chef** de votre choix.
3. Suivez les instructions affichées à l'écran.

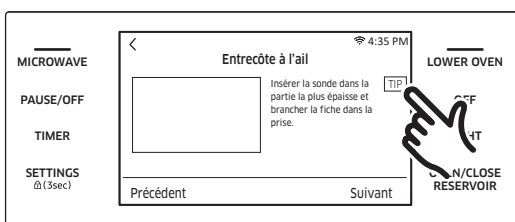


4. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.

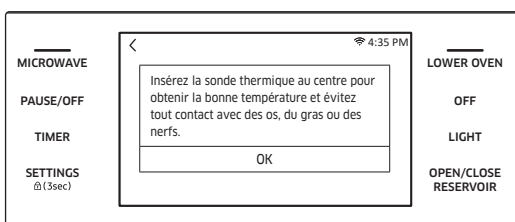
### Conseils de cuisson en mode chef



1. Appuyez sur **OK**.



2. Appuyez sur **TIP** à l'écran pour afficher un conseil de cuisson.



3. L'écran affiche le conseil de cuisson. Vous pouvez consulter le conseil de cuisson avant de commencer la cuisson ou bien pendant la cuisson.

# Four (Four inférieur)

---

## Utilisation de fonction iQ control (Four inférieur uniquement)

---

Pour utiliser la fonction iQ Control du four, vous devez télécharger l'application SmartThings sur un appareil mobile. Les fonctions pouvant être actionnées à l'aide de l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner avec fluidité si les conditions de communication sont mauvaises ou si le four est installé dans un endroit avec un faible signal Wi-Fi.

Veuillez vous reporter au tableau suivant pour connaître les principales fonctions pouvant être actionnées depuis l'application.

Lorsque la fonction iQ Control du four est désactivée.	Surveillance (Micro-ondes, four inférieur, sonde), arrêt du four inférieur
Lorsque la fonction iQ Control du four est activée.	Surveillance (Micro-ondes, four inférieur, sonde), démarrage du four inférieur, arrêt du four inférieur, contrôle des erreurs

### Comment connecter le four ?

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil mobile.
2. Suivez les instructions affichées à l'écran de l'application pour connecter votre four.
3. Une fois le processus terminé, l'icône  connecté, située sur l'écran de votre four, ainsi que l'application vous confirmeront que vous êtes connecté.
4. Si l'icône de connexion n'apparaît pas, suivez les instructions sur l'application pour vous reconnecter.

---

## Pour démarrer le four à distance

Appuyez doucement sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **iQ Control**, puis sur **ON** du four **LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR)**. Le four peut maintenant être démarré et contrôlé à distance à l'aide d'un appareil mobile connecté.

Lorsque la fonction **iQ Control** est activée, vous pouvez :

- modifier à distance les réglages du four (mode, durée, température) à l'aide de votre appareil mobile ;
- démarrer le four à distance ;
- éteindre le four à distance.
- Une fois que la cuisson commence, vous pouvez modifier le temps de cuisson et la température à distance.

### REMARQUE

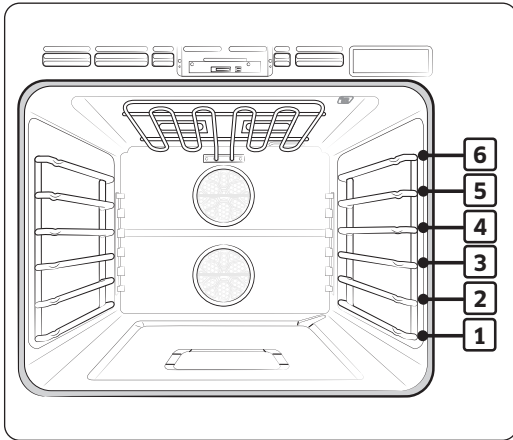
**Important : Le mode Autonettoyage ne peut pas être activé à distance.**

- L'ouverture de la porte du four désactivera la fonction **iQ Control** et vous évitera d'allumer le four ou de le contrôler à distance.
- Si la fonction **iQ Control** est désactivée, vous pouvez quand-même surveiller le statut du four et éteindre ce dernier.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée, la fonction **iQ Control** se désactive.

# Four (Four inférieur)

## Utilisation des grilles du four

### Positions des grilles du four inférieur

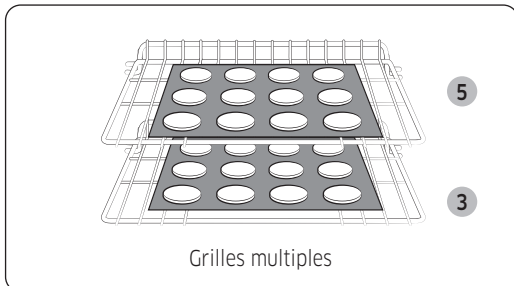
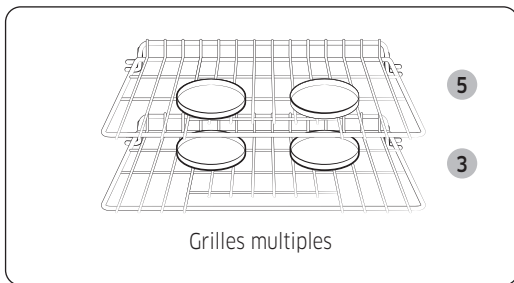
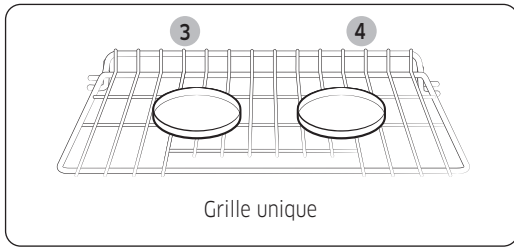


Positions recommandées des grilles pour la cuisson

Type d'aliment	Hauteurs des grilles
Cuisson d'hamburgers au gril	6
Gril de viandes ou de petits morceaux de volaille, poisson	3-5
Couronnes, quatre-quarts, tourtes surgelées, casseroles	4 ou 3
Gâteaux des anges, petits rôtis	2
Dindes, gros rôtis, jambons, pizza fraîche	1

- Ce tableau n'est communiqué qu'à titre indicatif.

## Emplacement des grilles et des plats



Positionnez les moules à gâteaux le plus au centre possible du four pour assurer de meilleurs résultats. Si vous utilisez plusieurs moules, espacez-les d'au moins 1" à 1 1/2".

Lorsque vous cuisinez sur une seule grille du four, placez-la en **position 3** ou **4**. Reportez-vous à la figure sur la gauche.

Si vous faites cuire des gâteaux et cookies sur plusieurs grilles, placez-les aux **positions 3** et **5**.

### Utilisation de plusieurs grilles de four

Type de cuisson	Hauteurs des grilles
Gâteaux et cookies	3 et 5

# Four (Four inférieur)

## Avant d'utiliser les grilles

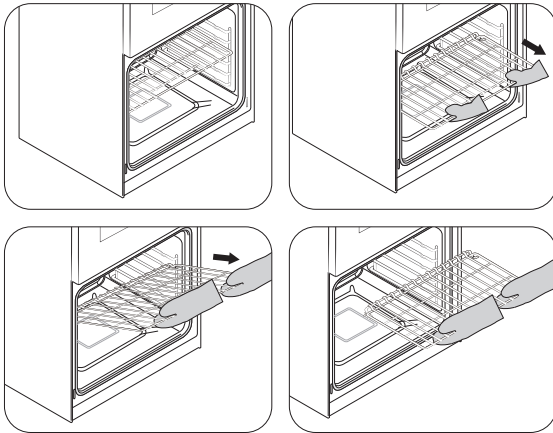
Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

## Retrait des grilles

1. Tirez la grille horizontalement vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle bute.
2. Soulevez l'avant de la grille, puis retirez-la.

## Remise en place des grilles

1. Posez l'extrémité de la grille sur le support.
2. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et insérez la grille.



## ⚠ ATTENTION

- Ne couvrez pas une grille de papier d'aluminium. Ne posez pas de papier d'aluminium au fond du four. Cela empêcherait la circulation de l'air, ce qui altérerait la cuisson et endommagerait la sole du four.
- Disposez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid.

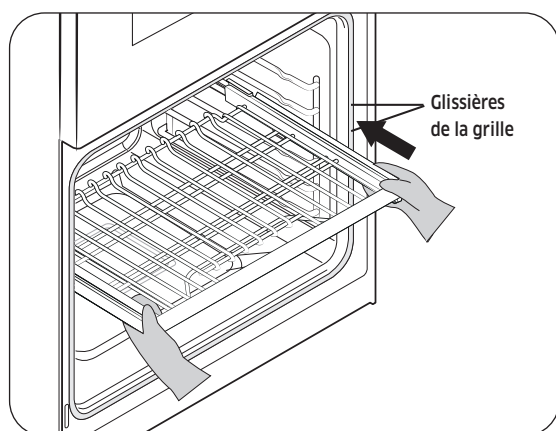
---

## Utilisation de la grille coulissante

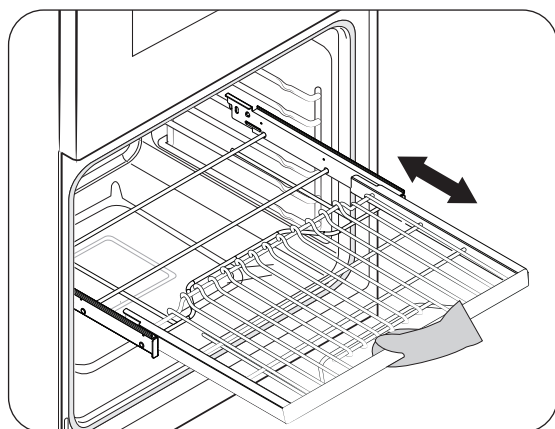
---

La grille entièrement coulissante facilite la préparation des plats, en particulier lorsqu'ils sont cuisinés dans des récipients lourds. La grille est équipée de deux rails coulissants vous permettant de faire sortir la grille du four sans risquer de toucher les parois du four.

### Installation de la grille coulissante



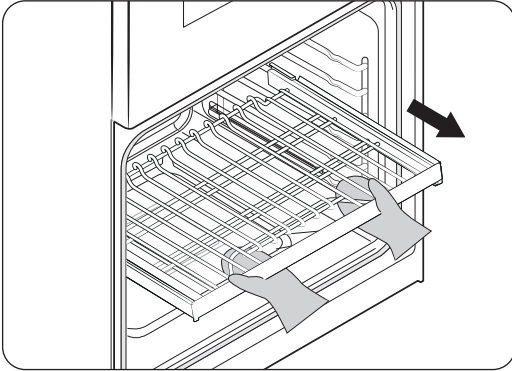
- Assurez-vous que la grille coulissante est en position fermée et que le four est éteint, puis insérez-la entièrement le long des rails de guidage.



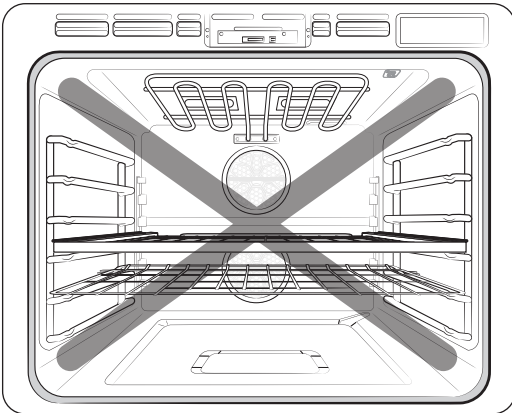
- N'utilisez que la poignée de la grille pour la faire sortir du four ou la faire rentrer. Si vous tirez sur le cadre, vous risquez de retirer complètement la grille coulissante. Veillez à utiliser des maniques lorsque vous manipulez la grille coulissante lors de la cuisson.

# Four (Four inférieur)

## Retrait de la grille coulissante



- Assurez-vous que la grille coulissante est en position fermée et que le four est éteint et a refroidi, puis tirez à la fois sur la grille et le cadre.



### ATTENTION

N'installez pas la grille coulissante juste au-dessus de la grille métallique. Vous ne pourrez pas l'installer correctement et la grille pourrait tomber.

### REMARQUE

Vous pouvez installer la grille coulissante sur n'importe quel niveau sauf le niveau le plus bas dans le four (niveau 1).

---

## Utilisation de la fonction nettoyage

---

La fonction Nettoyage comporte quatre sélections : Autonettoyage, GreenClean™, Détartrage et Drainage.

### Autonettoyage

Ce four auto-nettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les résidus de graisse ou les réduire en fine poudre qu'il vous suffit d'essuyer à l'aide d'un torchon humide.

#### ATTENTION

- Durant le cycle d'auto-nettoyage, les parois externes du four peuvent devenir extrêmement chaudes au toucher. **Ne laissez jamais** les enfants en bas âge sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées émises durant les cycles d'auto-nettoyage, et ce, quel que soit le four. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.
- **Ne tapissez jamais** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium peut fondre et adhérer à la surface intérieure du four.
- La porte du four se verrouille pendant l'auto-nettoyage. **Ne forcez jamais** l'ouverture de la porte du four. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé. Pour permettre à l'air chaud ou vapeur de s'échapper, maintenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte. Le four peut encore être **TRÈS CHAUD**.

# Four (Four inférieur)

## Avant un cycle autonettoyage

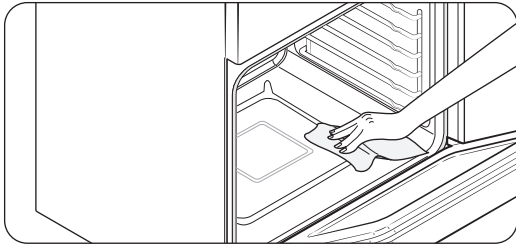


Fig. 1

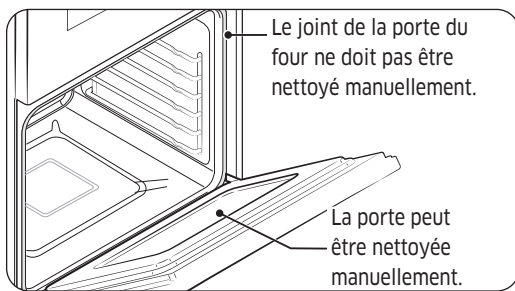
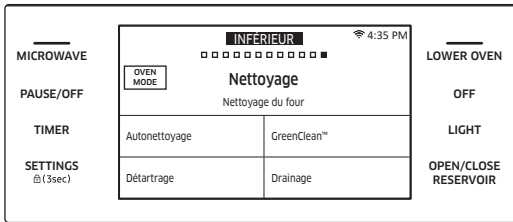


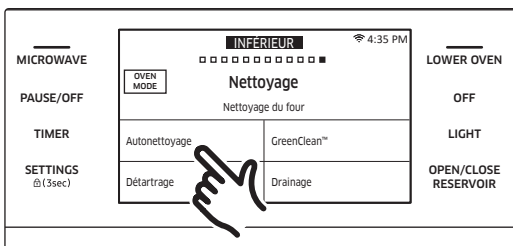
Fig. 2

- Durant le cycle d'auto-nettoyage, nous vous conseillons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en activant un ventilateur ou une hotte.
- Retirez la grille métallique, la lèchefrite, le gril de la lèchefrite, le papier d'aluminium et tous les ustensiles du four.
- Essuyez les résidus qui se trouvent au fond du four. (Fig. 1).
- Les grilles argentées peuvent être auto-nettoyées, mais elles noircissent, perdent leur lustre et glissent plus difficilement.
- Les résidus situés en façade du four et ailleurs que sur le joint de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez ces zones à l'aide d'eau chaude, de tampons à récurer imbibés de savon ou d'un nettoyant doux. Rincez à l'eau claire et essuyez.
- Ne nettoyez pas le joint en lui-même. La fibre de verre utilisée pour le joint de la porte ne résiste pas au nettoyage. Le joint doit absolument rester intact. Si vous constatez qu'il s'use ou se rétracte, faites-le remplacer. (Fig. 2).
- Assurez-vous que la protection de l'éclairage du four est en place et que l'éclairage du four est éteint.

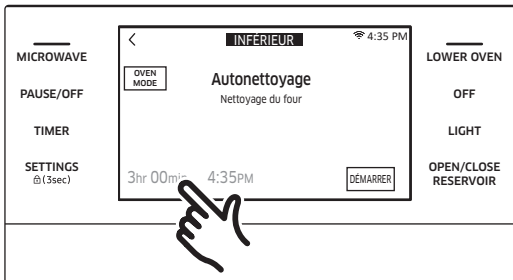
## Démarrage d'un cycle d'autonettoyage



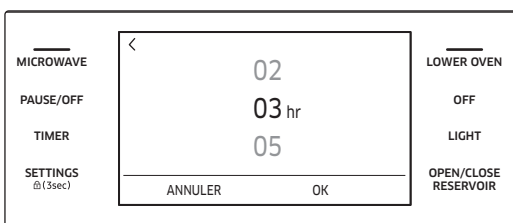
1. Appuyez sur **LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR)**, puis balayez l'écran jusqu'à **Nettoyage**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.



2. Appuyez sur **Autonettoyage**.

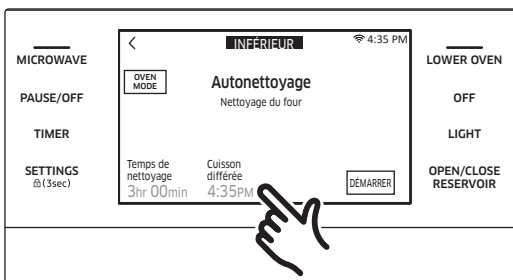


3. Appuyez sur **Temps de nettoyage**.



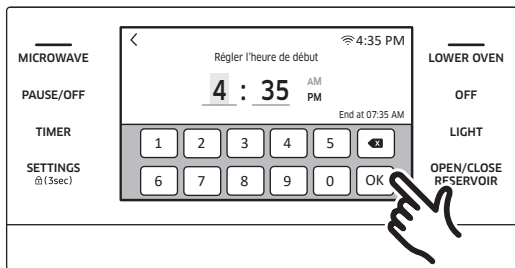
4. Faites glisser votre doigt sur l'écran pour régler le temps de nettoyage. Vous avez le choix entre 2 heures, 3 heures ou 5 heures. (Par défaut, il est réglé sur 3 heures.)

5. Appuyez sur **OK**.

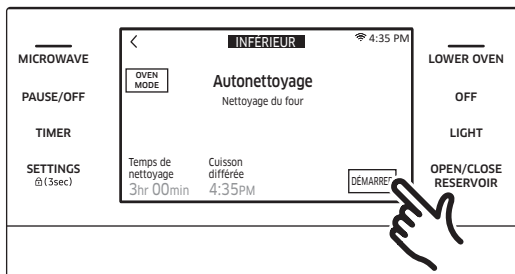


6. Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction **Cuisson différée**, passez à l'étape 8. Sinon, appuyez sur **Cuisson différée** puis passez à l'étape 7.

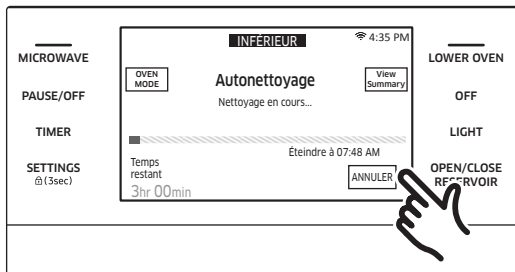
# Four (Four inférieur)



7. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'auto-nettoyage commence, puis appuyez sur **OK**.



8. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer l'auto-nettoyage. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.  
**Important** : Seule la porte du four inférieur se verrouille lorsque vous exécutez un cycle d'auto-nettoyage sur le four inférieur.



9. Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage, appuyez sur **ANNULER**.

## REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer le cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- Les portes du four se verrouillent automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes du four tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.
- La fonction Autonettoyage ne peut être utilisée que dans un seul four à la fois. Lorsqu'un four est en mode d'auto-nettoyage, vous ne pouvez pas utiliser l'autre four pour la cuisson.

---

## Après un cycle d'auto-nettoyage

- Il est possible que de la cendre reste dans le four. Essuyez-la à l'aide d'un torchon humide une fois le four refroidi (Si la cendre laisse des traces blanches, effacez-les à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon et rincez abondamment à l'aide d'une solution d'eau et de vinaigre blanc).
- Si le four n'est toujours pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Le four ne peut être réglé pour la cuisson tant qu'il n'a pas refroidi suffisamment pour permettre l'ouverture de la porte.

## GreenClean™

La fonction Green cleaning permet de faire des gains de temps et d'énergie en éliminant la graisse restante et les résidus que vous pouvez ensuite essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

### ATTENTION

- **Ne tapissez jamais** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium peut fondre et adhérer à la surface intérieure du four.
- La porte du four se verrouille pendant l'utilisation de la fonction Green cleaning. **Ne forcez jamais** l'ouverture de la porte du four. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four une fois le cycle Green cleaning terminé. Pour permettre à l'air chaud ou vapeur de s'échapper, maintenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte.

# Four (Four inférieur)

## Avant un cycle green cleaning

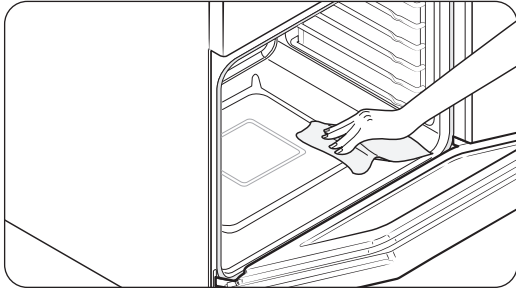


Fig. 1

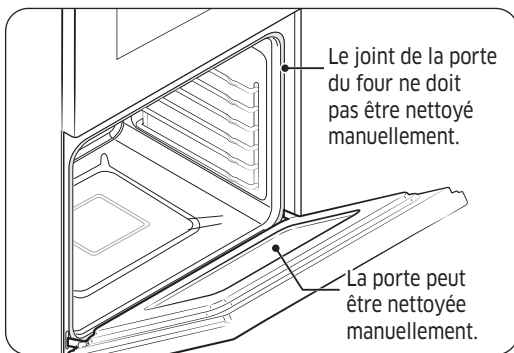


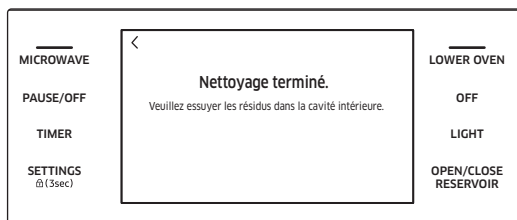
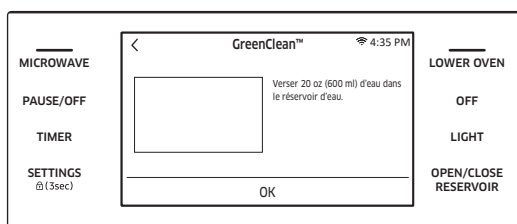
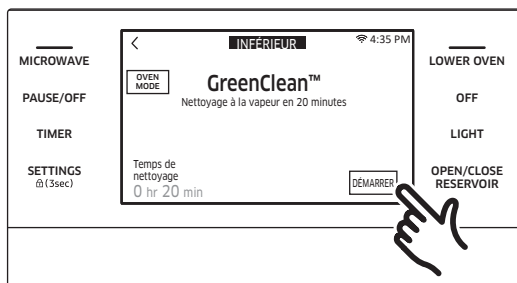
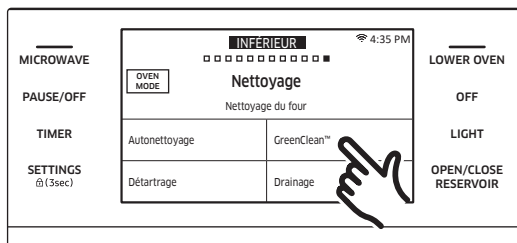
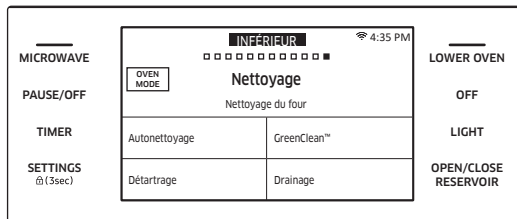
Fig. 2

- Retirez la grille métallique, la lèchefrite, le gril de la lèchefrite, le papier d'aluminium et tous les ustensiles du four.
- Essuyez les résidus qui se trouvent au fond du four. (Fig. 1).
- Les grilles argentées peuvent être soumises à un cycle Green cleaning mais elles noircissent, perdent leur lustre et glissent plus difficilement.
- Les résidus situés en façade du four et ailleurs que sur le joint de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez ces zones à l'aide d'eau chaude, de tampons à récurer imbibés de savon ou d'un nettoyeur doux. Rincez à l'eau claire et essuyez.
- Ne nettoyez pas le joint en lui-même. La fibre de verre utilisée pour le joint de la porte ne résiste pas au nettoyage. Le joint doit absolument rester intact. Si vous constatez qu'il s'use ou se rétracte, faites-le remplacer. (Fig. 2).
- Assurez-vous que la protection de l'éclairage du four est en place et que l'éclairage du four est éteint.

### REMARQUE

Retirez les grilles du four et les accessoires avant de lancer le mode GreenClean™.

## Démarrage d'un cycle Green cleaning



1. Appuyez sur **LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR)**, puis balayez l'écran jusqu'à **Nettoyage**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.

2. Appuyez sur **GreenClean™**.

3. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer le Green cleaning.

4. Suivez les instructions affichées à l'écran. Le cycle Green cleaning démarre automatiquement.

### REMARQUE

La porte du four inférieur est verrouillée pendant l'utilisation de la fonction Green cleaning.

5. Une fois le cycle Green cleaning terminé, nettoyez l'intérieur du four. Une quantité importante d'eau reste dans la sole du four après un cycle Green cleaning. Ôtez l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un torchon sec.

# Four (Four inférieur)

---

## REMARQUE

Pour que le cycle Green cleaning offre des résultats optimaux, utilisez exactement 10 oz (300 ml) d'eau.

### Après un cycle Green cleaning

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte après la fin du cycle Green cleaning. L'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante. Ne laissez pas stagner l'eau qui reste dans le four. Essuyez le four et séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer sous le joint de la porte.
- Pour nettoyer la cavité du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Retirez la crasse incrustée à l'aide d'un tampon à récurer en nylon. Les dépôts de tartre peuvent être ôtés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus plus importants (ex. : graisse provenant du rôtissage), nous vous conseillons d'étaler du nettoyant sur les traces avant d'activer la fonction Green cleaning.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four ouverte (à 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

## REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer le cycle Green cleaning si la fonction Verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- La porte du four se verrouille automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four inférieur tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.
- La fonction Green cleaning ne peut être utilisée que dans le four inférieur. Lorsque le four inférieur est en mode Green cleaning, vous ne pouvez pas utiliser le four à micro-ondes pour cuire.
- Si le four n'est toujours pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Le four ne peut être réglé pour la cuisson tant qu'il n'a pas refroidi suffisamment pour permettre l'ouverture de la porte.

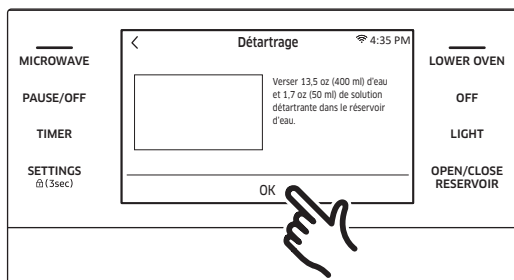
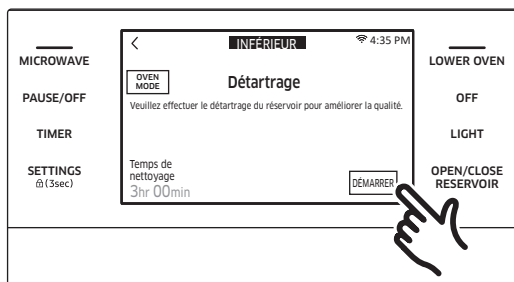
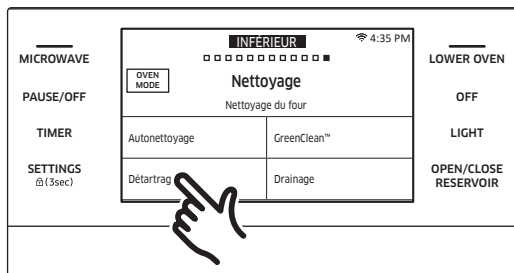
## Détartrage

Si vous utilisez la fonction Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur fréquemment, nous vous recommandons d'effectuer régulièrement un détartrage pour éliminer les minéraux présents dans le four et pouvant affecter le goût et la qualité des aliments cuisinés. Lors de la réalisation d'un cycle de détartrage, utilisez uniquement des produits détartrants spécifiquement destinés aux fours à vapeur et aux cafetières.

### REMARQUE

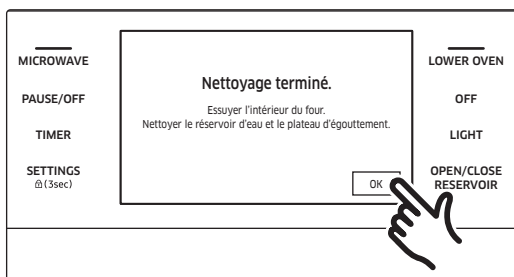
Si vous utilisez la fonction Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur pendant plus de 12 heures au total, le voyant Détartrage s'allume. Vous pouvez toujours activer la fonction Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur pendant les deux heures suivantes, sans effectuer de détartrage. Toutefois, une fois ces deux heures écoulées, les fonctions Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur seront désactivées jusqu'à ce que vous réalisiez un cycle de détartrage.

### Démarrage d'un cycle détartrage



1. Appuyez sur **LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR)**, puis balayez l'écran jusqu'à **Nettoyage**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.
2. Appuyez sur **Détartrage**.
3. Appuyez sur **DÉMARRER**.
4. Suivez les instructions affichées à l'écran. Le cycle dure 3 heures.
  - Videz et nettoyez le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 1,7 oz (50 ml) de produit détartrant et de 13,5 oz (400 ml) d'eau du robinet.

# Four (Four inférieur)



5. Une fois que le détartrage est terminé, le four vidange l'eau automatiquement.
6. Utilisez des maniques pour retirer et vider le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 22 oz (650 ml) d'eau du robinet pour le rincer.
7. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran puis appuyez sur **OK** pour démarrer le rinçage.
8. Lorsque le rinçage est terminé, utilisez des maniques pour vider et nettoyer le réservoir d'eau.

## AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des produits détartrants spécifiquement destinés aux fours à vapeur et aux cafetières.

## ATTENTION

- L'activation de la fonction Détartrage désactive les fonctions Cuisson vapeur et Rôtissage vapeur. N'annulez pas le détartrage lorsqu'il est en cours. Si vous l'arrêtez, vous devez recommencer le cycle de détartrage et le terminer dans les trois heures qui suivent pour réactiver les fonctions Cuisson vapeur et Rôtissage vapeur.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Pour connaître le bon rapport d'eau et de produit détartrant, suivez les instructions du fabricant du produit détartrant. Si le rapport d'eau et de produit détartrant diffère des instructions fournies ici (8 pour 1), utilisez le rapport indiqué dans les instructions pour le produit détartrant.

## REMARQUE

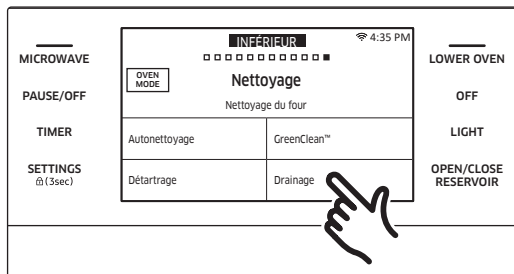
Bien que le four commence le détartrage sous 5 secondes sans votre confirmation, nous vous recommandons de confirmer votre sélection. Cela permet d'éviter de démarrer le détartrage par erreur.

## Drainage

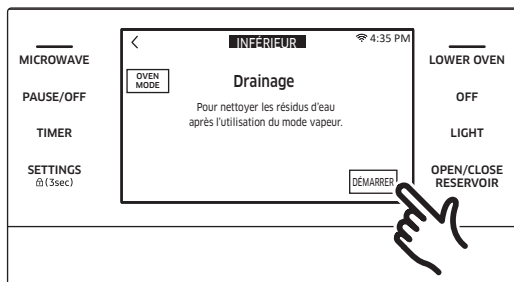
Lorsqu'une fonction avec de la vapeur est terminée, vous devez vidanger l'eau restante afin d'éviter qu'elle n'affecte les autres modes de cuisson.

Pour vidanger l'eau, procédez comme suit :

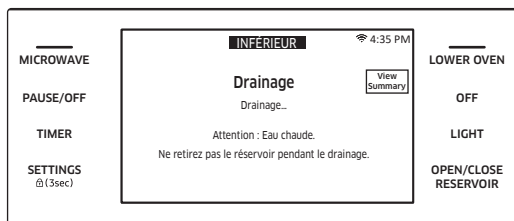
### Comment vidanger le four ?



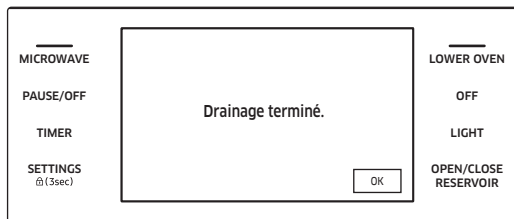
1. Appuyez sur **LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR)**, puis balayez l'écran jusqu'à Nettoyage. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.
2. Appuyez sur **Drainage**.



3. Appuyez sur **DÉMARRER**. Le four vidange l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.



4. Une fois que la vidange est terminée, utilisez des maniques pour retirer et vider le réservoir d'eau.



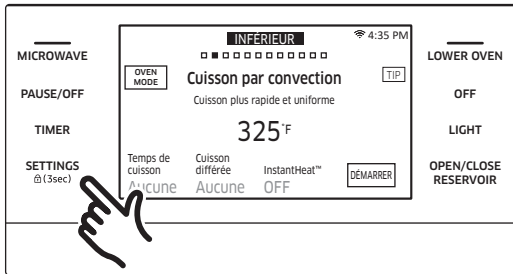
### REMARQUE

Une fois que le four commence la vidange, veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de vidange soit terminé.

# Four (Four inférieur)

## Paramètres

Sur Paramètres, vous pouvez modifier les paramètres par défaut selon vos préférences ou diagnostiquer des problèmes avec la connexion réseau.



Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)**. L'élément Paramètre s'affiche.

## Wi-Fi

Pour activer une connexion Wi-Fi

1. Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** puis sur **Connexions > Wi-Fi > ON**.
2. Appuyez sur **Wi-Fi** puis sur un réseau Wi-Fi dans la liste qui apparaît.
3. Vous serez invité à fournir un mot de passe pour des raisons de sécurité sur le réseau. Entrez le mot de passe.

Pour entrer manuellement une adresse IP

1. Touchez l'élément **SETTINGS (PARAMÈTRES)** puis **Wi-Fi > ON**.
2. Appuyez sur **Wi-Fi**, puis appuyez sur **Ajouter un réseau**.
3. Entrez une adresse IP manuellement, puis appuyez sur **CONNEXION** pour appliquer vos paramètres.

### REMARQUE

- Pour désactiver une connexion Wi-Fi, touchez l'élément **SETTINGS (PARAMÈTRES)** puis appuyez sur **Wi-Fi > OFF**.
- Pour plus de détails sur la connexion Wi-Fi et sur l'utilisation de l'application SmartThings, consultez le manuel d'utilisation de l'application SmartThings.

## iQ control

Pour démarrer le four à distance.

- Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES) > Connexions > iQ Control** puis appuyez sur **ON** du four **LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR)**. (Consultez la section relative à l'utilisation de la fonction iQ control en page 102.)

## Connexion facile

Connexion facile vous permet de configurer facilement les paramètres réseau y compris la procédure d'authentification.

---

## Gestion à distance

Le centre d'assistance accèdera à votre produit à distance à des fins de vérifications internes en cas de problème.

## Affichage

### 1. Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.

- Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** puis sur **Affichage > Luminosité**. Utilisez la barre pour ajuster la luminosité de l'écran.

### 2. Écran de veille

Si l'économiseur d'écran est éteint, les menus **Thème de l'horloge** et **Délai d'attente** sont désactivés.

- Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** puis sur **Affichage > Écran de veille > OFF**.

### 3. Thème de l'horloge

- Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** puis sur **Affichage > Thème de l'horloge**. Faites glisser le paramètre actuel vers le thème de votre choix.

### 4. Délai d'attente

- Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** puis appuyez sur **Affichage > Délai d'attente**. Appuyez sur le paramètre actuel pour sélectionner le délai de votre choix. Vous pouvez sélectionner une durée de 5 minutes à 60 minutes.

## Date et heure

Pour activer la date et l'heure automatiques

1. Activez la connexion Wi-Fi.
2. Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** puis sur **Date et heure**.
3. Appuyez sur **ON** sur l'écran de droite. La date et l'heure sont réglées automatiquement.

Pour saisir manuellement la date et l'heure

1. Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** puis sur **Date et heure**.
2. Appuyez sur **OFF** sur l'écran de droite. Le fuseau horaire, l'heure et la date réglées sont activés.
3. Vous pouvez régler le fuseau horaire, la date et l'heure.

Pour changer le format de l'heure

1. Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** puis sur **Date et heure**. Appuyez sur le paramètre actuel pour sélectionner le format d'heure de votre choix.
2. Vous pouvez sélectionner le format 12 heures ou le format 24 heures.

# Four (Four inférieur)

---

## Langue

Permet de choisir une langue d'affichage.

1. Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** puis sur **Langue**. Appuyez sur le paramètre actuel pour sélectionner la langue de votre choix.
2. Vous pouvez sélectionner English, Español, ou Français.

## Capacité

Permet de régler le niveau de volume pour les signaux sonores et les mélodies.

- Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** et faites défiler l'écran jusqu'au menu **Volume**. Utilisez la barre pour régler le volume.

## Température

### 1. Unité de température

Le four peut être programmé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Par défaut, le four est réglé pour que la température s'affiche en degrés Fahrenheit.

- Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** puis sur **Temp > Unité de température**. Appuyez sur le paramètre actuel pour sélectionner l'unité de votre choix.

### 2. Réglage de la température

Les températures du four ont été étalonnées en usine. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veillez à respecter les temps et températures de cuisson.

Si vous pensez que la température est trop élevée ou trop basse, vous pouvez la corriger une nouvelle fois. Avant de la corriger, essayez une recette en sélectionnant une température supérieure ou inférieure à celle recommandée.

Les résultats de cuisson devraient vous indiquer si un nouveau réglage est nécessaire ou non. La température du four peut être réglée à  $\pm 35$  °F ( $\pm 19$  °C).

- Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** puis sur **Temp > Réglage de la température**. Appuyez sur le paramètre actuel. Vous pouvez augmenter ou baisser la température de 35 °F (19 °C).

## REMARQUE

- Ce réglage n'affecte en rien les températures du gril ou du cycle d'autonettoyage. Le réglage sera conservé en mémoire même après une coupure de courant.

## Économie d'énergie 12 heures

Si vous oubliez d'éteindre votre four, cette fonction assure la désactivation automatique des commandes après 12 heures d'utilisation des fonctions de cuisson ou après 3 heures d'utilisation de la fonction Gril.

1. Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** puis sur **Économie d'énergie 12 heures > ON**.
2. L'icône Économie d'énergie 12 heures apparaît sur la zone de voyants.

---

## Aide

Aide fournit des astuces et informations utiles sur un élément spécifique que vous sélectionnez.

1. Dépannage
  - Appuyez sur un point de contrôle directement à l'écran puis essayez les suggestions pour résoudre le problème.
2. Guide pour la première utilisation
  - Permet de fournir des instructions simples sur l'utilisation basique du four.

## À propos de l'appareil

Vous pouvez consulter des informations concernant le four et effectuer une mise à jour logicielle. Pour mettre à jour le logiciel :

1. Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** puis sur **À propos de l'appareil > Mise à jour logicielle > Mettre à jour.**
2. Appuyez sur **INSTALLER**. Le logiciel est mis à jour et le système redémarre automatiquement.

## Mode Sabbat

Vous pouvez régler le Mode Sabbat. Reportez-vous à la section Utilisation de la fonction Mode Sabbat sur la page suivante.

## Mode démonstration

Cette option est destinée à être utilisée par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. (L'élément chauffant ne fonctionne pas.)

1. Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** puis sur **Mode démonstration > ON.**
2. Le voyant Mode démonstration apparaît à l'écran.

# Four (Four inférieur)

## Utilisation de la fonction mode sabbat

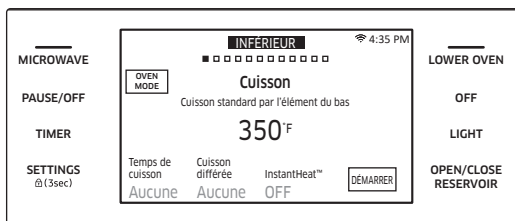
(Utilisée pour les fêtes et le Sabbat juifs)



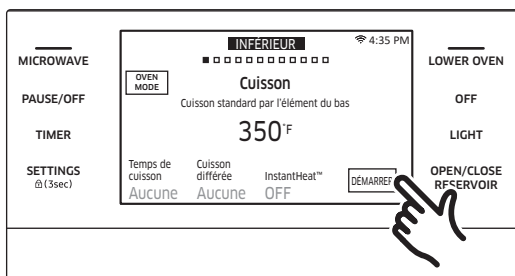
Pour en savoir plus et obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles avec la fonction Mode Sabbat, veuillez visiter le site Web sur <http://www.star-k.org>.

Vous pouvez utiliser la fonction Mode Sabbat avec la cuisson uniquement. La température du four peut être montée ou baissée après avoir réglé la fonction Mode Sabbat. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Cependant, l'affichage ne change pas et les signaux sonores ne sont pas émis lors des changements. Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec la fonction Mode Sabbat activée, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction Mode Sabbat. Ce réglage écrase la fonction Économie d'énergie 12 heures, qui est réglée par défaut. Si vous souhaitez allumer l'éclairage du four durant le Sabbat, appuyez sur **LIGHT (ÉCLAIRAGE)** avant d'activer la fonction Sabbat. Une fois l'éclairage du four allumé et la fonction Mode Sabbat activée, l'éclairage du four reste allumé jusqu'à la désactivation de la fonction Mode Sabbat. Si vous souhaitez éteindre l'éclairage du four, assurez-vous de le désactiver avant d'activer la fonction Mode Sabbat.

## Utilisation de la fonction mode sabbat

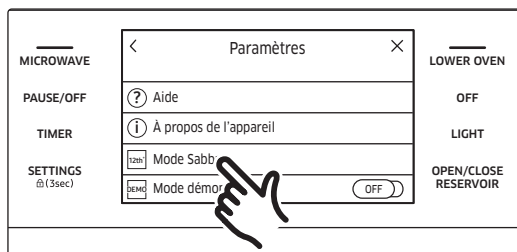


1. Appuyez sur **LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR)**, puis balayez l'écran jusqu'au mode Cuisson.

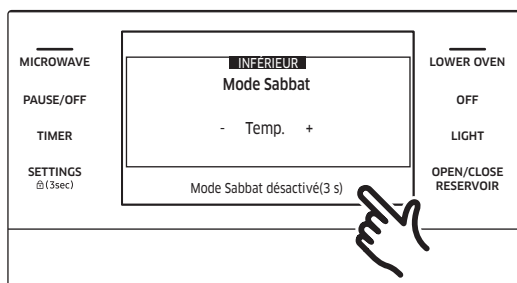


2. Réglez la température et le temps de cuisson que vous souhaitez.

3. Appuyez sur **DÉMARRER**.



4. Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** puis sur **Mode Sabbat** pour utiliser la fonction Mode Sabbat. Le four n'émet pas de signal sonore ou n'affiche aucune modification. Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée. N'oubliez pas que le four n'émet pas de signal sonore et que l'affichage reste inchangé une fois la fonction Mode Sabbat activée.



5. Vous pouvez arrêter le four à tout moment en appuyant sur **OFF**. Veuillez noter que cette méthode ne permet pas de désactiver le mode Sabbat.

6. Pour désactiver le mode Sabbat, maintenez votre doigt appuyé sur **Mode Sabbat désactivé** pendant 3 secondes. Veuillez noter qu'en faisant cela, vous éteignez aussi le four.

### ⚠ ATTENTION

- N'essayez pas d'activer une autre fonction de programme que la fonction Cuisson pendant que la fonction Mode Sabbat est activée.
- N'ouvrez pas la porte du four ni ne changez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Mode Sabbat afin que le four atteigne la température spécifiée. Notez que, pour de meilleures performances, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

### 📖 REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température du four, mais l'affichage restera le même et aucun signal sonore ne retentira au moment des changements. Après avoir changé la température alors que l'appareil est en mode Sabbat, l'appareil ne reconnaît le changement qu'après un délai de 15 secondes environ.
- Vous pouvez régler la fonction **Temps de cuisson** avant d'activer la fonction Mode Sabbat.
- En cas de coupure de courant ou d'interruption, le four s'éteint. Lors de la remise sous tension, le four ne se rallume pas automatiquement. Le message **Mode Sabbat** s'affiche à l'écran de commande du four, mais le four ne fonctionne pas. Vous pouvez retirer les aliments du four tout en restant en mode Mode Sabbat, cependant le four ne peut être rallumé qu'après la période de Sabbat. Lorsque le Sabbat est terminé, désactivez le mode Mode Sabbat.
- Maintenez le doigt appuyé sur **Mode Sabbat désactivé** pendant 3 secondes.

# Entretien de votre appareil

---

## Entretien et nettoyage du four

---

### Nettoyage des parties peintes et ornements décoratifs

- Pour le nettoyage sommaire, utilisez un torchon imbibé d'eau chaude savonneuse.
- Pour ôter les résidus incrustés et la graisse accumulée, versez un nettoyant liquide directement sur la zone et laissez agir 30 à 60 minutes. Frottez à l'aide d'un torchon humide, puis essuyez. N'appliquez jamais de nettoyants abrasifs sur l'une des surfaces du four. Vous risqueriez de les rayer.

### Nettoyage des surfaces en inox

1. Secouez énergiquement une bouteille de nettoyant pour appareils en acier inoxydable / de produit lustrant.
2. Versez-en une petite quantité sur un torchon ou du papier absorbant humide.
3. Nettoyez une petite zone, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Séchez et lustrez à l'aide de papier absorbant ou d'un torchon doux propre et sec.
5. Répétez l'opération si nécessaire.

### REMARQUE

- **N'utilisez pas de tampon à récurer métallique. La surface serait rayée.**
- Si un nettoyant à base d'huile minérale pour appareils en acier inoxydable a préalablement été utilisé pour nettoyer l'appareil, nettoyez la surface à l'aide de liquide vaisselle et d'eau avant d'utiliser le nettoyant pour appareils en acier inoxydable / le produit lustrant.

---

## Grilles de cuisson

- Si vous laissez les grilles dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleutée et l'aspect de leur surface se ternira. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, essuyez les parties latérales des grilles à l'aide d'un papier sulfuré ou d'un chiffon légèrement huilé. Cela permettra une meilleure insertion des grilles dans leurs glissières.
- Les grilles coulissantes peuvent être nettoyées à la main avec un nettoyant abrasif ou de la laine de verre. Lors du nettoyage, veillez à ne pas laisser de l'eau ou un nettoyant pénétrer dans les glissières sur les côtés de la grille.

### REMARQUE

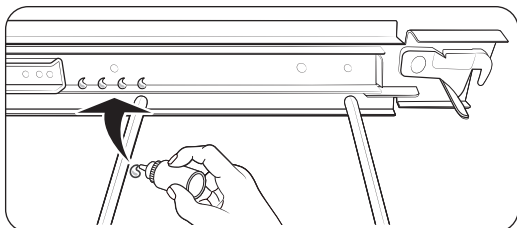
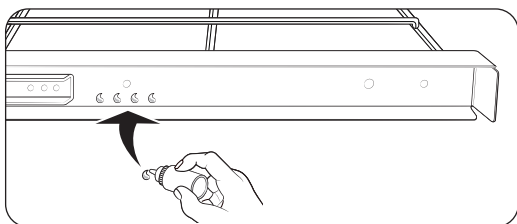
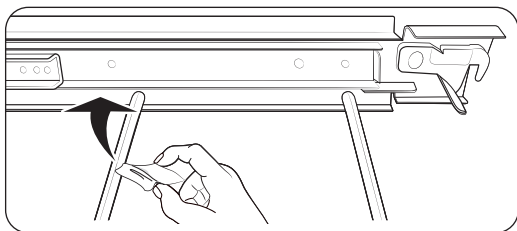
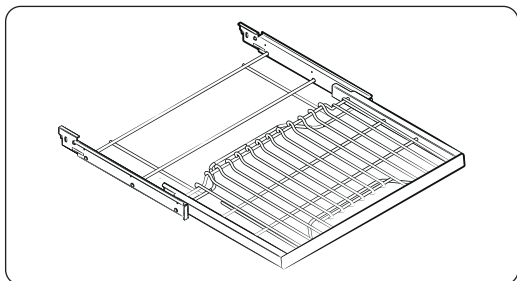
- Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- S'il devient difficile de retirer ou remplacer la grille, essuyez légèrement les glissières de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essuyez pas l'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire coulisser, il peut s'avérer nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant au graphite.

### REMARQUE

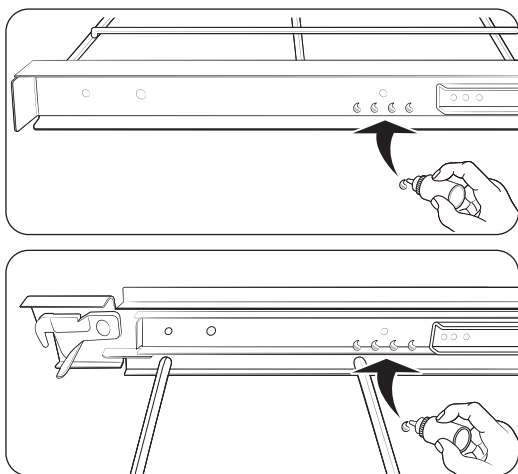
- Pour commander du lubrifiant au graphite, appelez le service après-vente Dacor au 833-353-5483 ou visitez notre page d'accueil (<http://www.dacor.com/Customer-Care/Service-Parts>) puis cherchez la référence DG81-01629A.

# Entretien de votre appareil

## Pour lubrifier les rails de la grille coulissante



1. Retirez la grille du four. Reportez-vous au retrait de la grille coulissante dans la section Utilisation de la grille coulissante en page 107.
2. Ouvrez complètement la grille sur une table ou un plan de travail. Vous pouvez placer un journal sous la grille pour vous faciliter le nettoyage.
3. Si vous constatez la présence de débris sur les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier. (Le lubrifiant au graphite retiré lors de l'essuyage doit être remplacé - Reportez-vous aux étapes 4 à 7.
4. Secouez le lubrifiant au graphite avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme de glissière côté gauche (avant et arrière) de la grille, posez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) pistes inférieures de la glissière à proximité des supports.

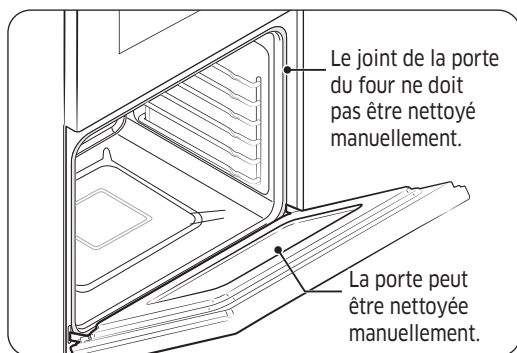


5. Répétez l'opération sur le mécanisme de glissière côté droit (avant et arrière) de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.
7. Remplacez le bouchon sur le lubrifiant et secouez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, tournez-la côté droit vers le haut et placez-la dans le four. Reportez-vous à la partie Installation de la grille coulissante en page 107.

#### REMARQUE

Ne pulvérisez pas la matière grasse végétale en bombe ni n'utilisez pas d'autres pulvérisateurs de lubrifiant sur la grille coulissante.

### Porte du four



- Utilisez du savon et de l'eau pour un nettoyage minutieux des parties supérieure, latérale et frontale de la porte du four. Rincez abondamment. Utilisez un produit vitre pour nettoyer la vitre extérieure de la porte du four. **N'IMMERGEZ PAS** la porte dans de l'eau. **NE VAPORISEZ PAS** ou ne faites pas pénétrer de l'eau ou du produit vitre à l'intérieur des orifices de ventilation de la porte. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs pour four, de poudres à récurer ou tout autre nettoyant fortement abrasif sur la partie extérieure de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte.** Le joint de la porte est constitué d'un matériau tissé essentiel à son bon fonctionnement. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

# Entretien de votre appareil

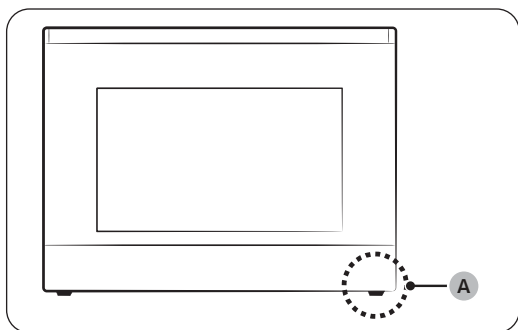
## Retrait de la porte du four (Four inférieur uniquement)

### ⚠ ATTENTION

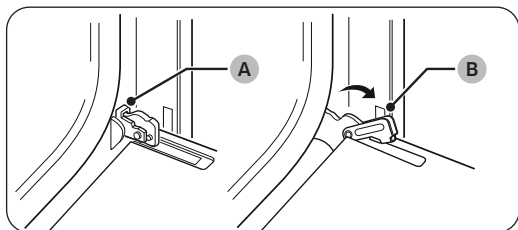
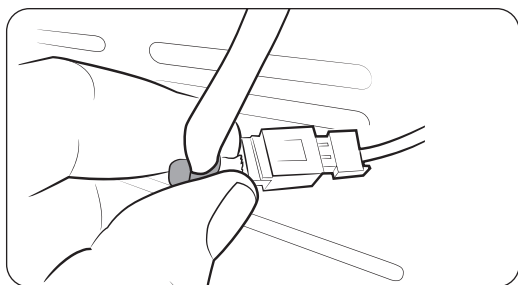
- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée.  
Utilisez vos deux mains pour retirer l'une des portes du four.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas retirer la porte du four supérieur.



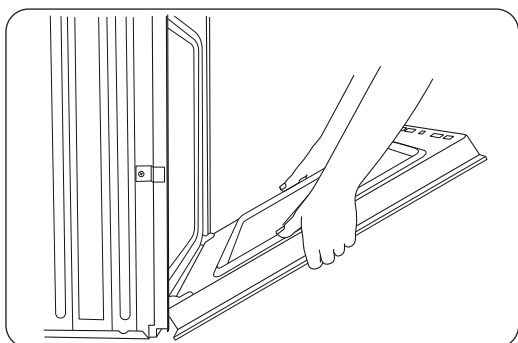
A. Fils couplés



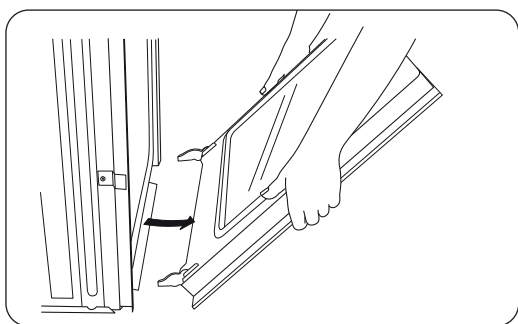
- A. Verrou de la charnière de la porte du four en position verrouillée
- B. Verrou de la charnière de la porte du four en position déverrouillée

1. Avant de retirer la porte du four, préparez une surface où vous pourrez la déposer. Cette surface doit être plane et recouverte d'une couverture douce. Vous pouvez également utiliser les montants d'angle présents dans vos matériaux d'emballage.
2. Débranchez les fils couplés de l'éclairage DEL en bas à droite de la porte.

3. Ouvrez la porte du four.
4. Repérez l'emplacement des verrous de la charnière de la porte du four, aux deux angles de la porte du four, puis faites tourner les verrous de la charnière en direction de la porte du four pour les mettre en position déverrouillée. Si le verrou de la charnière de la porte n'est pas tournée entièrement (reportez-vous à l'illustration B à gauche pour voir un exemple de rotation complète), vous ne pourrez pas retirer la porte correctement.



5. Fermez partiellement la porte pour engager les verrous de la charnière de la porte. La porte s'arrête à cet endroit.



6. Avec vos deux mains, attrapez les bords de la porte du four. Soulevez et tirez la porte du four vers vous, puis retirez-la. Il se peut que vous deviez balancer doucement la porte d'un côté à l'autre à mesure que vous la tirez.
7. Mettez la porte du four de côté sur la surface de travail couverte préparée au préalable avec la porte du four reposant sur sa poignée.

# Entretien de votre appareil

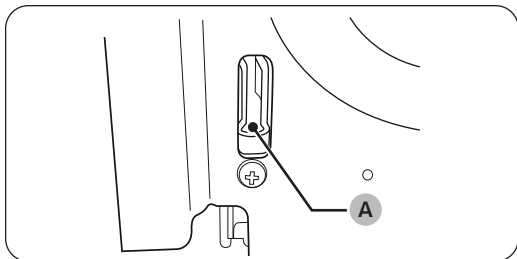
## Réinstallation de la porte du four (Four inférieur uniquement)

### ⚠ ATTENTION

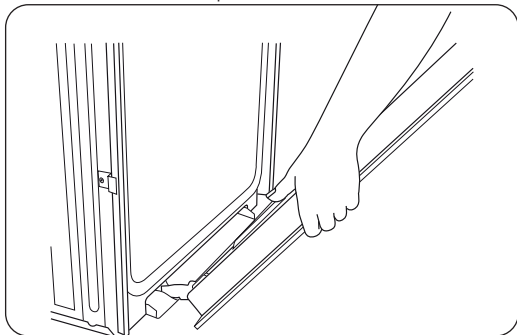
La porte est très lourde. Il se peut que vous ayez besoin d'aide pour soulever la porte suffisamment haut pour la faire glisser dans les trous de la charnière. Ne soulevez pas la porte par la poignée.

### ⚠ AVERTISSEMENT

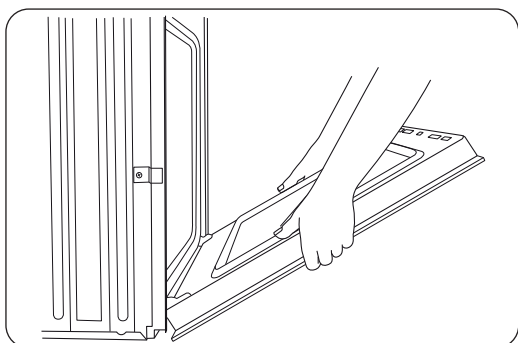
Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas retirer la porte du four supérieur.



**A.** Trou à l'intérieur du four pour le verrou de la charnière de la porte



1. Avec vos deux mains, attrapez les côtés de la porte au milieu. Placez-vous en face de l'intérieur du four.
2. Repérez l'emplacement des trous de chaque côté de la paroi intérieure du four, destinés aux verrous de la charnière de la porte.
3. Maintenez la porte ouverte à un angle de 45°, puis alignez les charnières de la porte avec les trous en bas et à l'avant de l'intérieur du four. Insérez lentement la porte, en veillant à conserver l'angle de 45°. Si vous ressentez une légère chute, cela signifie que la porte est bien engagée dans le trou.



4. Abaissez la porte du four en position entièrement ouverte. Si la porte du four ne s'ouvre pas complètement à 90°, recommencez les étapes 1 à 3.
5. Repérez l'emplacement des verrous de la charnière de la porte du four, aux angles de la porte du four, puis faites tourner les verrous de la charnière en direction de l'intérieur du four pour les mettre en position verrouillée. Reportez-vous à l'étape 3 (Illustration A) dans la section « Retrait de la porte du four » pour connaître la bonne position de verrouillage.
6. Fermez la porte du four.
7. Lorsque les charnières sont correctement installées et que la porte est fermée, il devrait y avoir un écart régulier entre la porte et le panneau de commande. Si un côté de la porte du four descend plus bas que l'autre, la charnière de ce côté de la porte est mal installée.
8. Rebranchez les fils couplés de l'éclairage DEL.

**⚠ ATTENTION**

Après avoir réinstallé la porte, assurez-vous de rebrancher les fils. Poussez-les à l'intérieur pour les disposer tel qu'ils étaient avant que retirez la porte. Si les fils ne sont pas branchés ou disposés correctement, ils peuvent se prendre dans la porte et être endommagés par la chaleur.

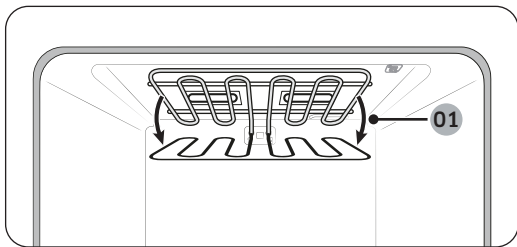
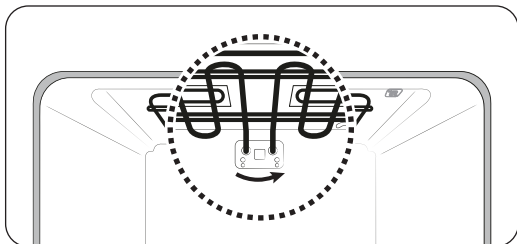
# Entretien de votre appareil

## Changement de l'éclairage du four (Four inférieur uniquement)

L'éclairage du four nécessite une ampoule halogène standard de 40 watts. Elle s'allume à l'ouverture de la porte du four. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur **LIGHT (ÉCLAIRAGE)** pour activer ou désactiver l'éclairage. L'éclairage ne fonctionne pas durant un cycle Autonettoyage ou Green cleaning.

### **ATTENTION**

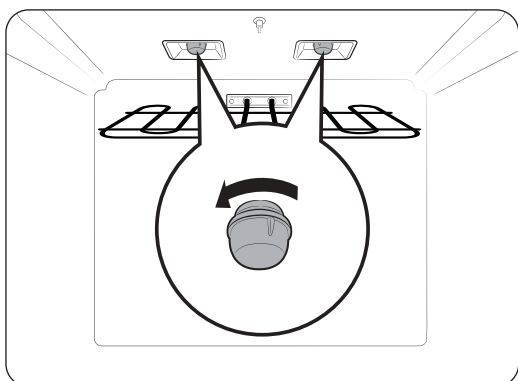
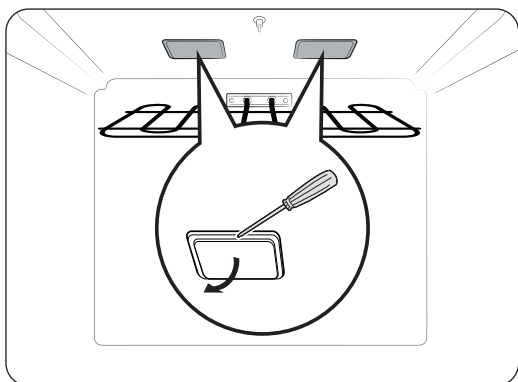
Avant de remplacer l'ampoule du four, assurez-vous de porter des gants afin de protéger vos mains.



1. Pour remplacer l'ampoule halogène, vous devez incliner la résistance du gril vers le bas. Pour ce faire, tournez l'écrou circulaire sur le support dans le sens antihoraire, tout en maintenant la résistance du gril. La résistance du gril devrait devenir plus lâche et s'incliner vers le bas.

### **ATTENTION**

La résistance du gril n'est pas une pièce amovible. Ne forcez pas l'inclinaison vers le bas de la résistance du gril. Ne la laissez pas tomber.



2. Tout en tenant le cache en verre d'une main, insérez un outil pointu et plat (ex. : couteau de table) entre le verre et le cadre afin de retirer le cache en verre.

3. Tournez le culot de l'ampoule dans le sens antihoraire pour le retirer.

**REMARQUE**

Si nécessaire, retirez les bagues métalliques et nettoyez le culot de l'ampoule.

4. Remplacez l'ampoule.
5. Réinstallez le culot de l'ampoule et le cache en verre.
6. Remettez en place la résistance du gril, en inversant l'ordre de l'étape 1.

**ATTENTION**

Avant de remplacer l'ampoule de votre four, débranchez l'alimentation électrique du four au niveau du panneau de fusibles principal ou du tableau de disjoncteur. Assurez-vous que le four et l'ampoule halogène sont froids.

# Dépannage

En cas de problème inattendu, recherchez en premier lieu une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez encore des problèmes après avoir essayé les solutions suggérées, appelez le service après-vente Dacor au 833-353-5483 (États-Unis), 844-509-4659 (Canada).

## Écran de commande

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'atténue.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
Les commandes tactiles ne réagissent pas au toucher.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Modèle tactile : Il y a de l'humidité à l'extérieur.</li><li>• Si la fonction de verrouillage est réglée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Retirez l'humidité et réessayez.</li><li>• Vérifiez si la fonction de verrouillage est réglée.</li></ul>

## Pour le four à micro-ondes

Symptôme	Cause	Action
Général		
Les commandes tactiles ne réagissent pas au toucher.	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée. Assurez-vous que le four est branché. Vérifiez si un fusible a sauté ou si le disjoncteur s'est déclenché.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton <b>Démarrer</b> pour démarrer le fonctionnement.

Symptôme	Cause	Action
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.
Le réchauffage incluant la fonction Warm (Garde-au-chaud) ne fonctionne pas correctement.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.

# Dépannage

Symptôme	Cause	Action
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	La quantité d'aliments que vous faites décongeler est trop élevée.	Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco (Éco) est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton <b>ANNULER</b> .
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton <b>DÉMARRER</b> pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
De l'eau goutte. De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. De l'eau reste dans le four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements.

Symptôme	Cause	Action
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
<b>Grand plateau</b>		
Lorsqu'il tourne, le grand plateau se déplace ou il cesse de tourner.	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments. N'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.
<b>Gril</b>		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Après avoir utilisé le four 2 à 3 fois, il doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.

# Dépannage

Symptôme	Cause	Action
Convection		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Après avoir utilisé le four 2 à 3 fois, il doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés.	Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et adhèrent à l'intérieur.	Activez la fonction Cuisson vapeur pendant une heure puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et activer la fonction Cuisson vapeur pour retirer plus rapidement l'odeur.
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	Configurez correctement les commandes du four et réessayez.
	La résistance du gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Utilisez des ustensiles adaptés avec des fonds plats.

## Pour le four inférieur

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas correctement branché à la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur s'est peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section Opérations de base commençant en page 30.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
	Câblage incomplet.	Contactez le service technique.
	Coupure de courant.	Vérifiez que les lampes de votre habitation s'allument. Au besoin, demandez de l'aide auprès de votre compagnie d'électricité.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est dévissée ou défectueuse.	Revissez ou remplacez l'ampoule. Appelez pour obtenir de l'assistance si l'éclairage de la porte ne s'allume pas.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé.	Contactez le service technique.
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section Opérations de base commençant en page 30.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à ménager un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez le gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras susceptibles de se recourber, laissant le maigre intact.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.

# Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section Opérations de base commençant en page 30.
	La grille de cuisson n'a pas été positionnée correctement ou n'est pas à niveau.	Reportez-vous à la section Utilisation des grilles du four, en page 104.
	La thermistance du four doit être ajustée.	Consultez <b>Réglage de la température</b> dans la section Paramètres en page 122.
Les aliments ne grillent pas correctement.	La quantité peut ne pas être appropriée.	Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril pour connaître les quantités, en page 92, puis réessayez.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril, en page 92.
	Le récipient utilisé n'est pas adapté au gril.	Utilisez un récipient adapté.
	À certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.	Préchauffez le gril pour pendant 10 minutes. Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril, en page 92.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	La thermistance du four doit être ajustée.	Consultez <b>Réglage de la température</b> dans la section Paramètres en page 122.
De l'eau goutte.	Dans certains cas, il se peut que vous voyiez de l'eau ou de la vapeur selon les aliments que vous cuisinez. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
De la vapeur sort au niveau de la fissure entre le corps du four et la porte.		
De l'eau reste dans le four.		
Je peux entendre de l'eau bouillir lors de la cuisson à vapeur.	L'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour permettre de programmer un auto-nettoyage.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section Autonettoyage, en page 111.
	Il n'est pas possible de démarrer un cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage du four a été activée.	Désactivez le verrouillage des commandes du four (reportez-vous en page 33).
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	L'intérieur de votre four est excessivement sale.	Appuyez sur <b>OFF</b> . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essayez la saleté excessive, puis relancez un cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section Autonettoyage, en page 111.
	Le four était très sale.	Essayez les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours excessivement sales nécessitent un nouvel auto-nettoyage plus long.
De la vapeur s'échappe des orifices de ventilation.	En cas d'utilisation de la fonction de convection, il est normal que de la vapeur s'échappe des orifices de ventilation du four.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez le four normalement.
	La quantité de vapeur visible augmente proportionnellement au nombre de grilles ou à la quantité d'aliments en cours de cuisson.	

# Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation.	Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas d'un four neuf. L'odeur disparaîtra au fil des utilisations.	Pour accélérer le processus, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. Reportez-vous à la section Autonettoyage, en page <b>111</b> .
Odeur forte.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.	Faites fonctionner à vide le four en mode Cuisson sur 400 °F pendant 1 heure.
Bruit au niveau du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se déclencher ou s'arrêter automatiquement.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système, mais il s'agit d'un fonctionnement normal.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Les grilles, brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four.
La porte du four est verrouillée.	Le disjoncteur s'est déclenché ou une coupure de courant est survenue alors que la porte du four était verrouillée.	Activez la fonction Verrouillage des commandes, puis déverrouillez la commande. Reportez-vous à la section Verrouillage des commandes du four en page <b>33</b> .

## Codes d'information

### FOUR

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	Ce code apparaît si la touche Contrôle est court-circuitée pendant 1 minute.	Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, prenez contact avec un centre de dépannage Dacor local.
C-d1	Ce code apparaît si le verrouillage de la porte est mal positionné.	Appuyez sur <b>OFF</b> puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
C-F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue.	
C-F2	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé des commandes tactiles est interrompue.	
C-10	Le capteur de cuisson est en circuit ouvert lorsque le micro-ondes est en cours d'utilisation.	
	Le capteur de cuisson est en court-circuit lorsque le micro-ondes est en cours d'utilisation.	
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four est utilisé.	
	Le capteur du four est court-circuité lorsque le four est utilisé.	
C-21	Ce code apparaît si la température interne augmente à un niveau anormalement élevé.	
C-23	Le capteur de la sonde de température est court-circuité lorsque le four est utilisé.	
C-30	Le capteur de la carte de circuit imprimé est en circuit ouvert lorsque le four est utilisé.	
	Le capteur de la carte de circuit imprimé est court-circuité lorsque le four est utilisé.	

# Dépannage

---

Code affiché	Cause possible	Solution
C-31	Ce code apparaît si la température de la carte de circuit imprimé augmente à un niveau anormalement élevé.	Contactez le service technique.
C-70	Le capteur de vapeur est ouvert lorsque le four est en cours de fonctionnement	Appuyez sur <b>OFF</b> puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
	Le capteur de vapeur est court-circuité lorsque le four est en cours de fonctionnement	
C-72	Des problèmes relatifs au système de vidange sont détectés.	
C-A2	Le moteur de refroidissement fonctionne anormalement.	Contactez le service technique.

# Garantie et assistance

---

## Obtenir de l'aide

---

Avant de demander de l'assistance :

1. Lisez le chapitre **Dépannage** de ce manuel (page 136).
2. Utilisez les conseils utiles fournis dans notre **Dépannage**.
3. Familiarisez-vous avec les conditions générales de la garantie de votre produit.
4. Si aucune de ces astuces ou suggestions ne permet de résoudre votre problème, contactez notre service après-vente au numéro ci-dessous.

## Garantie

---

### Garantie

#### Ce qui est couvert

**CERTIFICAT DE GARANTIES : FOURS DACOR  
DANS LES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT DE COLUMBIA ET LE  
CANADA :**

#### **GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS**

La garantie s'applique uniquement à l'appareil Dacor vendu à l'acheteur initial, à partir de la date de livraison à l'acheteur d'origine ou de la date de clôture en cas d'une nouvelle construction, selon la période la plus longue. La garantie est valable pour les produits achetés neufs auprès d'un revendeur agréé Dacor ou d'un autre vendeur autorisé par Dacor.

Si votre produit Dacor cesse de fonctionner dans les deux années qui suivent la date de livraison à l'acheteur d'origine en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication, Dacor y remédiera sans frais pour vous.

Tous dommages esthétiques (tels que les rayures sur l'acier inoxydable, les taches de peinture/porcelaine, etc.) au produit ou aux accessoires inclus doivent être signalés à Dacor dans les 60 jours suivant la date de livraison à l'acheteur d'origine pour pouvoir bénéficier de la garantie. Les pièces consommables telles que les filtres et les ampoules ne sont pas couvertes et relèvent de la responsabilité de l'acheteur.

#### **LIMITES DE LA COUVERTURE**

Le service sera fourni par une société de service désignée par Dacor pendant les heures normales de bureau. Veuillez noter que les fournisseurs de services sont des entités indépendantes et ne sont pas des agents de Dacor.

Les produits exposés par les revendeurs et les produits dans les maisons modèles dont la date de production est supérieure à 5 ans, les produits vendus « tels quels » et les produits installés pour un usage non résidentiel, ce qui inclut, sans s'y limiter, les organisations religieuses, les casernes de pompiers, les chambres d'hôtes et les spas, sont couverts par une garantie de deux ans sur les pièces uniquement. Tous les frais de livraison, d'installation, de main-d'œuvre et autres frais de réparation sont de la responsabilité de l'acheteur. La garantie sera nulle et non avenue sur les produits dont les numéros de série et les étiquettes sont altérés, dégradés ou manquants.

Le propriétaire doit fournir une preuve d'achat ou une déclaration de clôture pour une nouvelle construction sur demande. Tous les produits Dacor doivent être accessibles pour la réparation. La garantie est nulle et non avenue si un produit non approuvé ETL ou non CUL est transporté depuis les États-Unis.

# Garantie et assistance

---

**EN DEHORS DES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA ET DU CANADA :**

## **GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS**

Si votre produit Dacor ne fonctionne pas dans les deux ans suivant la date de livraison à l'acheteur initial en raison d'un vice de matériel ou de fabrication, Dacor fournira une nouvelle pièce, FOB usine, pour remplacer la pièce défectueuse.

Tous les frais de livraison, d'installation, de main-d'œuvre et autres frais de réparation sont de la responsabilité de l'acheteur.

## **Ce qui n'est pas couvert**

De légères variations de couleur peuvent être remarquées en raison des différences dans les pièces peintes, l'éclairage de la cuisine, le placement des produits et d'autres facteurs; cette garantie ne s'applique pas aux variations de couleur.

Appels de service pour former le client à l'utilisation et à l'entretien corrects du produit.

Frais de service pour les déplacements vers les îles et les régions éloignées, qui comprennent, sans s'y limiter, les ferries, les routes à péage ou d'autres frais de déplacement.

Dommages indirects ou accessoires, y compris, mais sans s'y limiter, la perte de nourriture ou de médicaments, le temps d'absence du travail ou les repas au restaurant.

Défaillance du produit lorsqu'il est utilisé à des fins commerciales, d'affaires, de location ou pour toute application autre qu'un usage résidentiel grand public.

Défaillance du produit causée par une mauvaise installation du produit.

Remplacement des fusibles de la maison, des boîtes à fusibles ou réarmement des disjoncteurs.

Dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation, une coupure de courant, des surtensions ou d'autres catastrophes naturelles.

Responsabilité ou responsabilité pour les dommages aux biens environnants, y compris les armoires, les sols, les plafonds et autres structures ou objets autour du produit.

Bris, décoloration ou dommages au verre, aux surfaces métalliques, aux composants en plastique, aux garnitures, à la peinture ou à toute autre finition cosmétique causés par une utilisation, un entretien, un abus ou une négligence inappropriés.

---

## Hors garantie

Si vous rencontrez un problème de service au-delà de la période de garantie standard, veuillez communiquer avec nous. Dacor examine chaque problème et préoccupation du client pour fournir la meilleure solution possible en fonction des circonstances.

LES RECOURS PRÉVUS DANS LES GARANTIES EXPRESSES CI-DESSUS SONT LES SEULS ET UNIQUES RECOURS. PAR CONSÉQUENT, AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE N'EST DONNÉE, ET EN DEHORS DES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA ET DU CANADA, TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE

GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE OU UN BUT PARTICULIER, EST LIMITÉE À DEUX ANS À COMPTER DE LA DATE DE LIVRAISON À L'ACHETEUR CONSOMMATEUR INITIAL. EN AUCUN CAS DACOR NE SERA RESPONSABLE DES FRAIS ACCESSOIRES OU DES DOMMAGES INDIRECTS. EN CAS DE SUCCÈS DE DACOR DANS UN LITIGE, DACOR AURA DROIT AU REMBOURSEMENT DE TOUS LES FRAIS ET DÉPENSES, Y COMPRIS LES HONORAIRES D'AVOCAT, PAR LE CLIENT DE DACOR. AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, N'EST FAITE À UN ACHETEUR POUR LA REVENTE.

Certains États n'autorisent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite, ou n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages directs, ainsi les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer dans votre situation. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

# Annexe

---

## Annonce de contenu libre

---

Le présent produit contient un logiciel libre. Vous pouvez obtenir l'intégralité du code source correspondant durant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en envoyant un e-mail à l'adresse suivante : <mailto:oss.request@samsung.com>.

Il est également possible d'obtenir l'intégralité du code source correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM. Des frais minimum seront requis.

L'URL suivante <http://opensource.samsung.com/opensource/SimpleConnectTP/seq/0> permet d'accéder à la page de téléchargement du code source mis à votre disposition et aux informations de la licence libre associées à cet appareil. Cette offre est valable pour toute personne accusant réception de ces informations.



# MÉMO

---

***dacor***



DE68-04463A-06