



**MANUEL DE L'UTILISATEUR  
ET  
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

**FOUR ENCASTRÉ DE 24 po  
10 FONCTIONS**

**INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ**

**Veillez lire attentivement l'importante information qui suit concernant  
la sécurité au moment de l'installation et de l'entretien.**

**Veillez conserver ces instructions pour référence future.**

# Table des matières

Exigences au niveau de la sécurité.....	3
Installation et entretien approprié .....	3
Sécurité incendie .....	4
Prévention des brûlures .....	5
Sécurité des enfants .....	6
Sécurité lors du nettoyage .....	7
Sécurité des ustensiles .....	7
Exigences électriques.....	7
Instructions d'installation.....	9
Installation de fours encastrés.....	9
Installation électrique .....	11
Comment utiliser votre four.....	13
Vue rapprochée .....	13
Avant d'utiliser votre four pour la première fois.....	14
Fonctionnement du four .....	15
Fonctions de l'horloge.....	18
Autres fonctions .....	20
Fonction du four.....	22
Avis pratique de cuisson.....	25
Table d'avis pratique de cuisson .....	29
Comment faire l'entretien de votre four .....	31
Comment enlever la porte du four.....	32
Remplacement de la lampe du four .....	33
Transport.....	34
Spécifications techniques .....	34
Garantie.....	35

# Exigences de la sécurité



## **INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ** **VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS**



### **AVERTISSEMENT**

Lorsque bien entretenu, votre nouvel appareil a été conçu pour être sécuritaire et fiable. Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Ces avertissements vont réduire les risques de brûlures, de décharges électriques, d'incendies et de blessures personnelles. Lors de l'utilisation d'appareils pour la cuisine, des précautions de sécurité de base doivent être respectées, incluant celles se trouvant dans les pages suivantes.

## Installation et entretien approprié

### **• ⚠ IMPORTANT - VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR UTILISATION PAR L'INSPECTEUR LOCAL**

• ⚠ Veuillez demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Veuillez marquer l'endroit pour facilement vous y référer par la suite.

• ⚠ Veuillez vous assurer que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Veuillez le brancher seulement à une prise correctement mise à la terre. Veuillez consulter les instructions de l'installation pour plus de détails.

• ⚠ Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique normale seulement. Il n'est pas approuvé pour être utilisé à l'extérieur. Veuillez voir la Garantie. Si vous avez toute question, veuillez communiquer avec le fabricant.

• ⚠ Veuillez ne pas entreposer ou utiliser de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de produits inflammables ou non alimentaires sur ou près de cet appareil. Il est spécifiquement conçu pour réchauffer ou cuire de la nourriture. L'utilisation de produits chimiques corrosifs lors de la cuisson ou du nettoyage endommagera l'appareil et pourrait causer des blessures.

• ⚠ Veuillez ne pas utiliser cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il est endommagé. Veuillez contacter alors un expert en réparations certifié.

-  Veuillez ne pas bloquer les événements du four.
-  Veuillez ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit recommandé spécifiquement dans ce manuel. Veuillez référer tout entretien à un centre de service certifié de l'usine de fabrication.
-  En cas d'une erreur, l'affichage va clignoter et émettre des bips de manière continue. Veuillez alors débrancher l'appareil de la source d'alimentation et appeler un technicien certifié.
-  Veuillez ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit recommandé spécifiquement dans le manuel. Tout autre entretien doit être référé à un technicien qualifié.

## Sécurité incendie

-  Veuillez ne pas utiliser de papier d'aluminium ou de revêtements protecteurs pour tapisser toute partie de l'appareil, spécialement le bas du four. L'installation de ces revêtements peut provoquer un risque de décharge électrique ou un incendie.
-  Si tout matériel à l'intérieur du four prend feu, veuillez garder la porte du four fermée. Veuillez arrêter l'appareil et débrancher l'alimentation au niveau de la boîte du fusible.
-  Veuillez utiliser cet appareil seulement pour ses fins prévues comme décrites dans ce manuel. Par exemple, veuillez ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce. Veuillez ne jamais utiliser l'appareil comme endroit de rangement.
-  Veuillez toujours avoir un détecteur de fumée fonctionnel près de la cuisine.
-  Si vos vêtements personnels ou vos cheveux prennent feu, veuillez vous laisser tomber à terre et rouler sur vous-mêmes pour éteindre les flammes.
-  Veuillez éteindre les flammes d'un incendie de nourriture autres qu'un incendie de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Veuillez ne jamais utiliser d'eau sur des feux de cuisson.
-  Veuillez avoir un extincteur d'incendie approprié disponible tout près du four, clairement visible et facile d'accès.

-  Veuillez ne jamais laisser les surfaces de chauffage sans surveillance lorsque vous cuisez à température élevée.

## AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BLESSURES PERSONNELLES EN CAS D'UN INCENDIE DE GRAISSE, VEUILLEZ SUIVRE CE QUI SUIT:

- ÉTOUFFEZ L'INCENDIE avec un couvercle hermétique, une plaque à biscuits, ou un plateau métallique, puis fermez le brûleur. SOYEZ PRUDENT AFIN D'EMPÊCHER TOUTE BRÛLURE. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUEZ ET APPELEZ LE SERVICE DES INCENDIES.
- NE JAMAIS SAISIR UNE POÊLE EN FEU - Vous pourriez vous brûler.
- Ne pas utiliser d'eau sur des incendies de graisse; veuillez éteindre l'incendie ou les flammes à l'aide d'un extincteur chimique ou à mousse.
- Utilisez un extincteur SEULEMENT si :
  - 1) Vous savez que vous avez un extincteur de classe A, B ou C, et vous savez à l'avance comment le faire fonctionner.
  - 2) L'incendie est de faible proportion et confiné dans la même zone où cela a débuté.
  - 3) Le service des incendies a été appelé.
  - 4) Vous pouvez combattre l'incendie en faisant dos à la sortie.

## Prévention des brûlures

### • **VEUILLEZ NE JAMAIS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LA SURFACE INTÉRIEUR DU FOUR**

-  Les éléments chauffants peuvent être chauds au toucher même s'ils sont de couleur noir. La surface intérieur d'un four devient assez chaud pour provoquer des brûlures. Durant et après l'utilisation, veuillez ne pas toucher, ni laisser tout vêtement, poignée ou autre matériau inflammable toucher ces éléments chauffants ou les surfaces chaudes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de se refroidir. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaud pour causer des brûlures. Parmi ces surfaces figurent les

ouvertures d'évents du four, les surfaces près de ces ouvertures et les portes du four.

-  Veuillez être d'une prudence extrême lors de l'ouverture de l'appareil. Vous mettant sur le côté, veuillez ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur sortir. Veuillez garder votre visage loin de l'ouverture et vous assurer qu'il n'y a pas d'enfants ou d'animaux domestiques près de l'unité. Après que l'air chaud et/ou la vapeur se soit échappée, veuillez poursuivre avec votre cuisson. Veuillez garder les portes fermées à moins que cela ne soit requis pour des fins de cuisson ou de nettoyage. Veuillez ne pas laisser des portes ouvertes sans surveillance.

-  Veuillez ne pas cuire ou chauffer des contenants d'aliments fermés. La montée de la pression peut faire en sorte que le contenant explose et provoque des blessures.

-  Veuillez toujours placer les grilles de four dans l'emplacement désiré tandis que le four se refroidisse. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, veuillez ne pas laisser les poignées (maniques) toucher les éléments chauffants.

-  Veuillez toujours utiliser des poignées (maniques) sèches. Les poignées (maniques) humides ou trempées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures causées par la vapeur. Veuillez ne pas laisser les poignées (maniques) toucher les éléments chauffants.

## Sécurité des enfants

-  Veuillez attacher tout vêtement dénoué/lousse, etc. avant de commencer. Veuillez attacher les cheveux longs afin qu'ils ne pendent pas de manière détachée, et ne portez pas de vêtements amples ou louses ou pendants, comme des cravates, des foulards, des bijoux, ou des manches pendantes.

-  Lorsque les enfants deviennent assez grands pour utiliser l'appareil, il en est de la responsabilité légale des parents ou des tuteurs légaux de s'assurer d'instruire les enfants sur le fonctionnement sécuritaire de l'appareil par des personnes qualifiées.

-  Veuillez ne pas laisser quiconque grimper, se mettre debout, se pencher, s'asseoir ou se suspendre de toute partie de l'appareil, spécialement une porte, un tiroir de réchaud ou un tiroir de rangement. Cela peut endommager l'appareil, et ce dernier peut basculer, causant potentiellement des blessures sévères.

-  Veuillez ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil à moins qu'ils ne soient sous surveillance étroite de la part d'un adulte. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil. Ils ne doivent jamais avoir la permission de jouer dans l'entourage de l'appareil, peu importe si l'appareil est en utilisation ou non.

-  Tout objet d'intérêt pour un enfant ne doit pas être rangé dans un appareil ou dans toute armoire située au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Tout enfant grimpant sur l'appareil pour aller chercher des objets peut être sérieusement blessé.

Veuillez ne pas utiliser une serviette ou tout autre linge encombrant.

-  Veuillez attacher tout vêtement dénoué/lousse, etc. avant de commencer. Veuillez attacher les cheveux longs afin qu'ils ne pendent pas de manière détachée, et ne portez pas de vêtements amples ou louses ou pendants, comme des cravates, des foulards, des bijoux, ou des manches pendantes.

# Sécurité lors du nettoyage

- **⚠ MISE EN GARDE :** Veuillez ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Certains nettoyeurs produisent des fumées toxiques lorsqu'ils entrent en contact avec une surface chaude. Les linges ou les éponges mouillées peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur.
- **⚠** Veuillez ne pas utiliser de nettoyeurs à four – Aucun nettoyeur à four commercial ou revêtement protecteur de four de tout genre ne devrait être utilisé dans ou sur toute partie du four.

# Sécurité des ustensiles

- **⚠** Les oiseaux ont des systèmes respiratoires très sensibles. Veuillez garder les oiseaux hors de la cuisine ainsi que de toute autre pièce où les fumées provenant de la cuisine pourraient les atteindre. Lors de l'auto-nettoyage, des fumées sont émises qui pourraient être nocives pour les oiseaux. D'autres fumées de cuisine comme les surchauffes de margarines et les huiles de cuisson peuvent aussi être nocives.
- **⚠** Veuillez garder le four libre de l'accumulation de graisse.
- **⚠** Veuillez ne pas mettre directement d'aliments dans le bas du four.
- **⚠** Veuillez suivre les instructions du fabricant lors de l'utilisation de sacs de cuisson ou de rôtissage.

# Exigences électriques

## **⚠ AVERTISSEMENT**



### **Danger de décharge électrique**

**Veuillez ne pas utiliser de rallonge électrique.**

**Un échec à respecter ces instructions peut provoquer la mort, un incendie ou une décharge électrique.**

- **⚠** Tout ajout, changement ou conversion requise afin que cet appareil rencontre de manière satisfaisante les besoins de l'application doit être effectuée par un technicien en entretien et en réparation qualifié selon les instructions du fabricant et selon tous les codes et exigences de l'autorité ayant juridiction. Un échec à respecter ces instructions peut provoquer des blessures sérieuses ou des dommages aux biens. L'agence qualifiée effectuant ce travail est responsable pour la conversion.

-  Cet appareil doit être installé directement au réseau de distribution électrique (sans l'aide d'une fiche). Pour faire cela, veuillez suivre les instructions dans la section « Branchement électrique ». Si vous souhaitez installer cet appareil directement au réseau de distribution électrique (sans l'aide d'une fiche), cela doit être réalisé par un technicien en entretien et en réparation qualifié.

-  Veuillez **NE PAS** faire fonctionner cet appareil avec un adaptateur à 2 broches ou une rallonge électrique. Si une prise murale à 2 broches est la seule prise disponible, il en est de la responsabilité personnelle du client de la remplacer avec une prise murale à 4 broches correctement mise à la terre et installée par un électricien qualifié.

-  Une forte décharge électrique ou des dommages au fourneau de cuisine peuvent se produire si ce dernier n'est pas installé par un technicien en entretien et en réparation qualifié.

-  Cet appareil comprend un démarrage électrique sans pilote pour économiser

l'énergie et pour la fiabilité. L'appareil fonctionne sur une alimentation électrique de **208-240 V/50-60 Hz 12 – 15 ampères.**

-  Un circuit séparé, protégé par un fusible temporisé ou un disjoncteur de 15 ampères, est requis.

-  Pour raisons de sécurité personnelle, l'appareil doit être correctement mis à la terre.

-  Veuillez consulter les « Instructions d'installation » pour des instructions complètes pour l'installation et la mise à la terre.

# Instructions d'installation

## ⚠ AVERTISSEMENT



**Danger de décharge électrique**

**Veillez ne pas utiliser de rallonge électrique.**

**Le non suivi de ces instructions peut provoquer la mort, un incendie ou une décharge électrique.**

**Seulement une personne qualifiée respectant les instructions fournies doit installer l'appareil.**

Le fabricant décline toute responsabilité pour une installation incorrecte, qui pourrait alors faire du tort aux personnes et aux animaux et endommager la propriété.

**Important :**

- L'alimentation électrique vers l'appareil doit être coupée avant tout réglage ou entretien sur ce dernier.
- Des conduits d'air sont supposés être utilisés dans l'aération.

## Installation de fours encastrés

Afin de s'assurer que les fonctions de l'appareil encastré fonctionnent correctement, l'armoire le contenant doit être approprié à son usage. La figure ci-dessous donne les dimensions du découpé pour une installation sous le comptoir ou dans une unité d'armoire murale. (Voir la figure 1)

**Porte du four structures 2 ou 3**

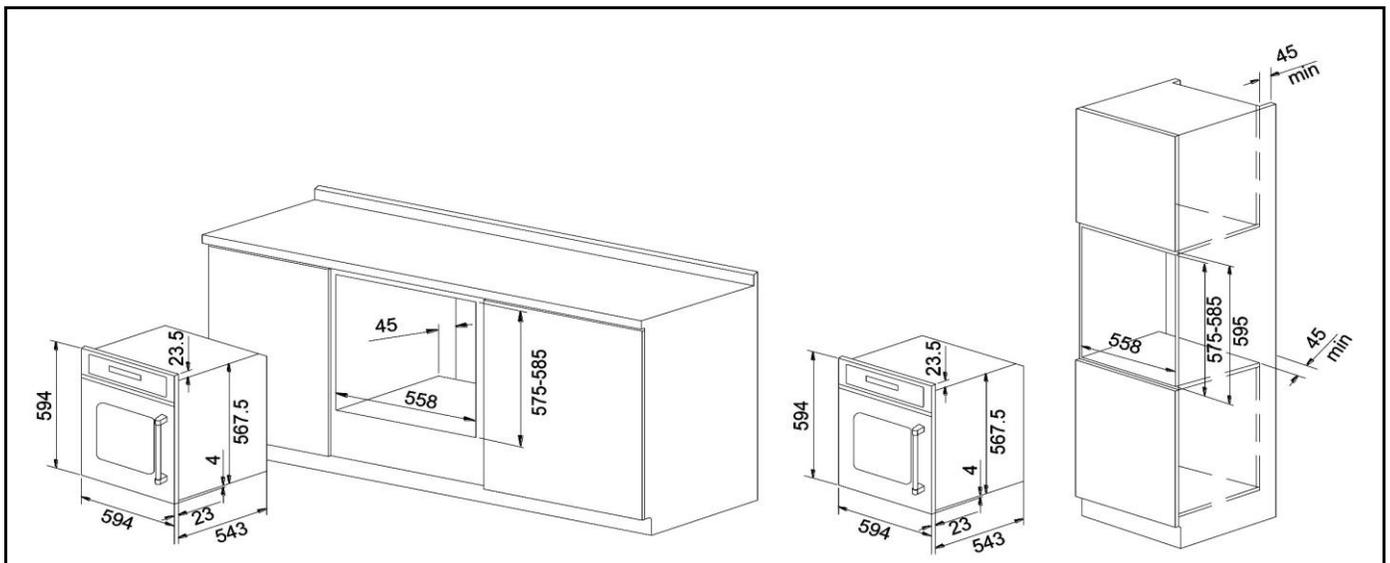


Figure 1

## IMPORTANT :

L'installation doit être conforme avec la consommation décrite sur l'appareil.

Afin de s'assurer d'une aération adéquate, le panneau arrière de l'unité de l'armoire doit être enlevé.

Il est préférable d'installer le four afin qu'il se repose sur deux planches de bois. Si le four se repose sur une surface continue et à plat, il doit y avoir une ouverture d'au moins 45 x 560 mm (1,75 x 22 po).

(Voir la figure 2)

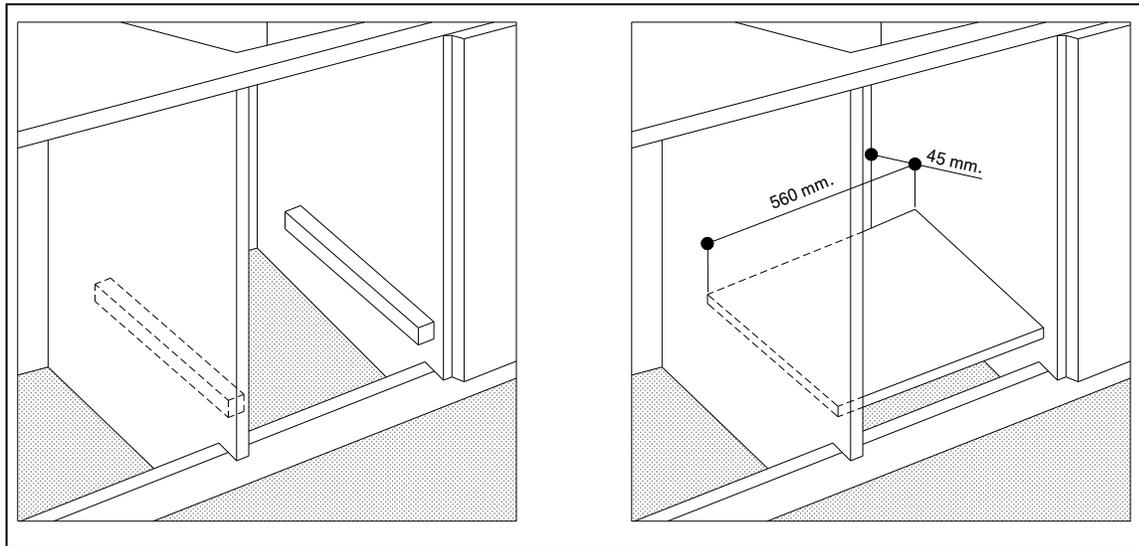


Figure 2

Les panneaux des armoires adjacentes doivent être faits d'un matériau résistant à la chaleur. En particulier, les armoires avec un extérieur en placage doivent être assemblées avec des colles qui doivent supporter des températures jusqu'à 210° F (100 °C)

En conformité avec les normes actuelles de sécurité, tout contact avec les pièces électriques du four ne doit pas être possible une fois le four installé.

Toutes les parties assurant le fonctionnement sécuritaire de l'appareil, doivent être enlevées seulement à l'aide d'un outil.

Pour fixer le four à l'armoire murale, ouvrez la porte du four et fixez-la en insérant les 4 vis en bois dans les 4 trous situés sur le périmètre du cadre.

# Installation électrique

## AVERTISSEMENT



### Danger de décharge électrique

**Veillez ne pas utiliser de rallonge électrique.**

**Le non suivi de ces instructions peut provoquer la mort, un incendie ou une décharge électrique.**

**Seulement une personne qualifiée respectant les instructions fournies doit installer l'appareil.**

Le fabricant décline toute responsabilité pour une installation incorrecte, qui pourrait alors faire du tort aux personnes et aux animaux et endommager la propriété.

### Important :

- L'alimentation électrique vers l'appareil doit être coupée avant tout réglage ou entretien sur ce dernier.
- Des conduits d'air sont supposés être utilisés dans l'aération.

### IMPORTANT :

Les codes locaux peuvent varier. L'installation, les branchements électriques et la mise à la terre doivent être conformes avec tous les codes locaux applicables.

Si les codes locaux permettent la mise à la terre via le neutre électrique de l'alimentation, branchez aussi bien le neutre blanc et le fil de mise à la terre nu du four au fil d'alimentation électrique du neutre blanc.

Tous les modèles de four sont sur le panneau à classement double, conçus pour être branchés à une alimentation électrique de soit 208/240 V CA, 60 Hz, 3 fils, deux phases. (Voir la figure 3)

CIRCUIT REQUIS	
208 V, 60 Hz	240 V, 60 Hz
12 AMPÈRES	15 AMPÈRES

Figure 3

L'alimentation électrique devrait être de 3 fils, 2 phases CA. Veuillez installer une boîte de conduit convenable (non fournie). Un connecteur de conduit de grandeur appropriée et cotée U doit être utilisé pour fixer correctement le conduit à la boîte de jonction.

## Branchement à trois fils

- Veuillez brancher le fil rouge du four au fil rouge de la boîte de jonction.
- Veuillez brancher le fil noir du four au fil noir de la boîte de jonction.
- Veuillez brancher le fil vert de mise à la terre du four au fil gris du neutre dans la boîte de jonction.

Le câble de conduit, lorsque branché au four, tourne. Veuillez tourner le câble du conduit vers le haut (ou vers le bas) et droit à travers le trou préparé dans l'armoire pour le fixer à la boîte de jonction.

Pour maintenir la facilité d'entretien, le conduit flexible ne doit pas être raccourci et doit être acheminé de manière à permettre tout retrait temporaire du four. (Voir la figure 4)

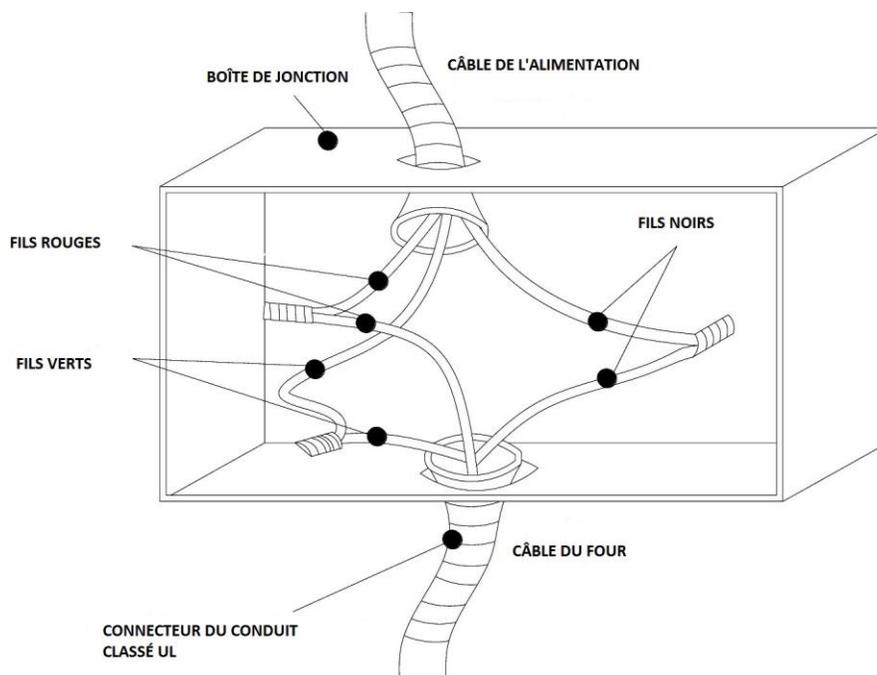


Figure 4

# Comment utiliser votre four

## Vue rapprochée

A. Panneau de commande

G. Grille du four

H. Guides pour glisser les grilles ou égoutter dans et hors

F. Ramasse-sauce ou plaque de cuisson

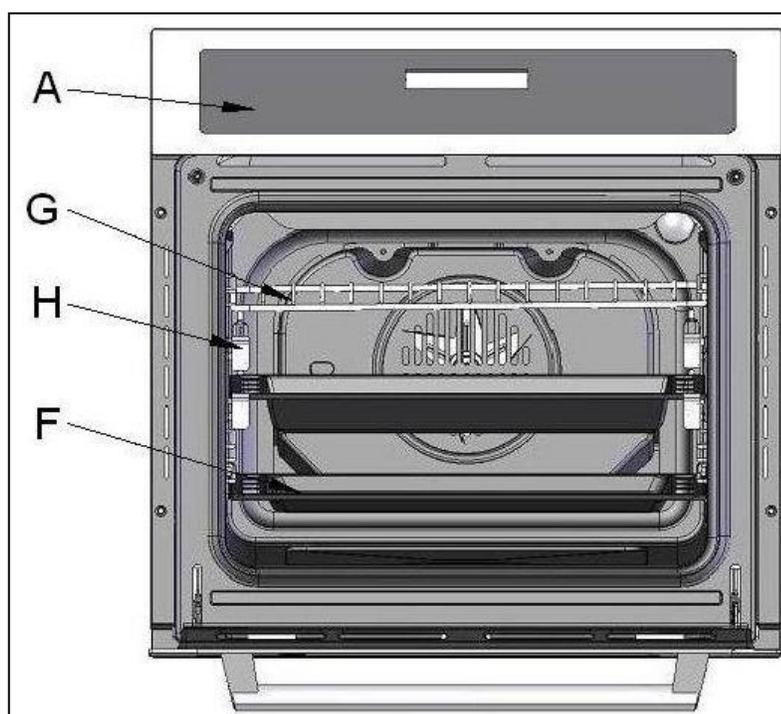


Figure 5

Le four à fonctions multiples combine les avantages des fours traditionnels à convection avec ceux des modèles plus modernes intégrés avec un ventilateur dans un seul appareil.

C'est un appareil très polyvalent qui vous permet de choisir facilement et en sécurité entre différents modes de cuisson.

### **IMPORTANT :**

La première fois que vous utilisez votre appareil, nous recommandons que vous configuriez le thermostat à la plus haute température et laissez en marche le four durant environ 30 minutes sans rien n'y mettre, avec la porte de celui-ci fermée. Puis ouvrez la porte du four et laissez l'air de la pièce entrer. L'odeur qui est souvent détectée durant l'utilisation initiale est causée par l'évaporation de substances utilisées pour protéger le four durant l'entreposage et jusqu'à son installation.

## **IMPORTANT :**

Veillez placer le ramasse-sauce fourni dans l'étagère du bas du four pour empêcher toute sauce et/ou graisse de s'égoutter dans le bas du four seulement lors du grillage d'aliments ou lors de l'utilisation de la rôtissoire (disponible seulement sur certains modèles).

Pour tous les autres types de cuisson, n'utilisez jamais la grille du bas et ne jamais placer quoi que ce soit dans le bas du four lorsqu'il est en marche car cela pourrait endommager l'émail.

Veillez toujours placer vos ustensiles de cuisine (plats, feuilles d'aluminium, etc.) sur la grille fournie avec l'appareil insérée spécialement le long des guides du four.

# **Avant d'utiliser votre four pour la première fois**

## **Configuration et modification de l'heure actuelle**

Le four fonctionne seulement si l'heure a été configurée.

Lorsque l'appareil est branché à l'alimentation électrique ou lorsqu'une coupure de courant s'est produite, le symbole pour l'heure clignote automatiquement. (Voir la figure 6)

1. Pour modifier une heure déjà configurée, veuillez appuyer sur le bouton de la fonction de l'horloge  de manière répétée jusqu'à ce que le symbole **Heure**  clignote.
2. À l'aide du bouton  ou  , veuillez configurer l'heure actuelle.
3. Après environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'horloge affiche l'heure configurée de la journée.
4. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

## **Apprendre à connaître l'appareil électroménager**

Afin d'apprendre les fonctions de programmation de votre nouvel appareil électroménager, le four peut être programmé en « mode test » sans que le four ne se mette en marche ou chauffe lors du processus d'apprentissage.

## **Activer le mode test**

1. Assurez-vous que l'appareil électroménager soit éteint. Afin d'éteindre l'appareil électroménager, appuyez sur le bouton  Marche/Arrêt.

1. Appuyez et continuez d'appuyer sur le bouton  . Tout en appuyant sur le bouton  appuyez et continuez d'appuyer sur le bouton  .
2. Un signal acoustique est entendu et un « d » s'allume dans l'écran.

**Le four est à présent en « mode test ». L'appareil électroménager peut à présent être programmé sans que le four ne s'allume ou ne se réchauffe.**

### Activer le mode test

1. Assurez-vous que l'appareil électroménager soit éteint. Afin d'éteindre l'appareil électroménager, appuyez sur le bouton  Marche/Arrêt.
2. Appuyez et continuez d'appuyer sur le bouton  . Tout en appuyant sur le bouton  appuyez et continuez d'appuyer sur le bouton  .
3. Un signal acoustique est entendu et un « d » s'allume dans l'écran.

## Fonctionnement du four

### Contrôle électronique du four

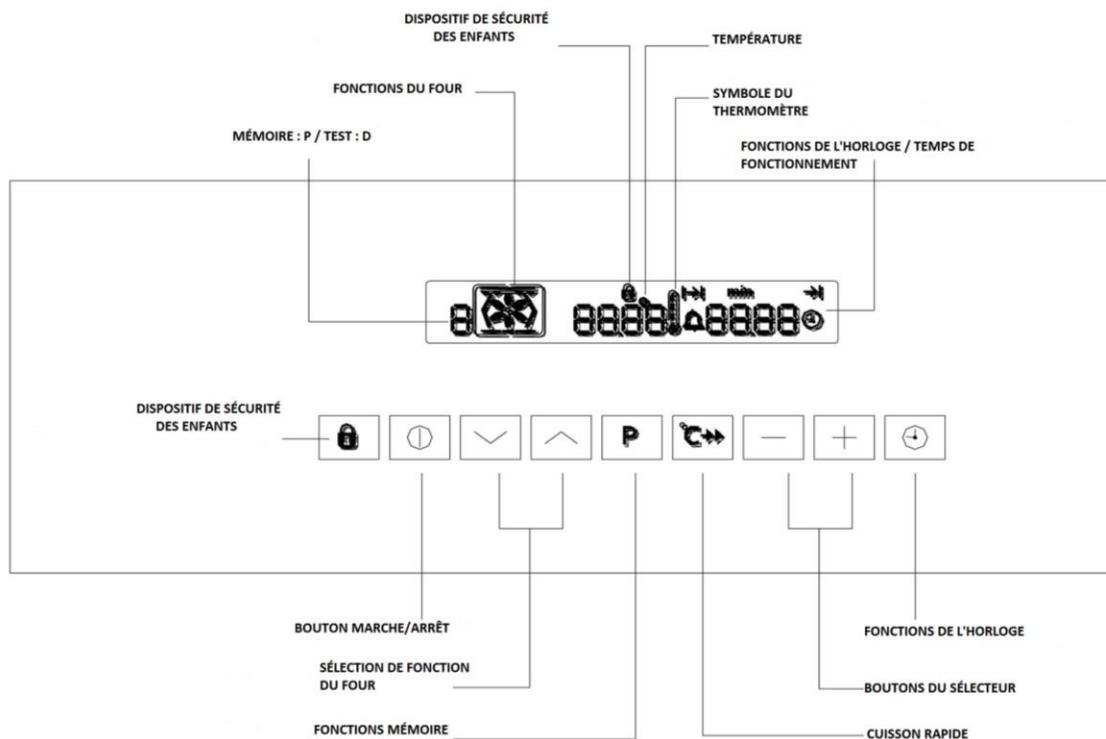


Figure 6

## Instructions générales

- Veuillez toujours mettre en marche premièrement l'appareil en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt (On/Off)  .
- Lorsque la fonction choisie s'allume, le four commence à se réchauffer ou bien, le temps configuré commence à décompter.
- Lorsque la température choisie est atteinte, un signal audible se fait entendre.
- L'éclairage du four est activé aussi longtemps que la fonction du four débute.
- Le témoin du four s'éteint après 10 minutes lorsque l'appareil électroménager utilise le Décompte avec arrêt automatique.
- Veuillez éteindre l'appareil en utilisant le bouton Marche/Arrêt (On/Off)  .

## Choix de la fonction du four

1. Veuillez allumer le four avec le bouton Arrêt/Marche (On/Off)  .
2. Veuillez appuyer de manière répétée sur le bouton  ou  jusqu'à ce que la fonction désirée du four apparaisse.
  - Une température suggérée apparaît sur l'afficheur de la température.
  - Si la température suggérée n'est pas modifiée en-dedans d'environ 5 secondes, le four commence à chauffer.
3. L'éclairage du four est activé aussi longtemps que la fonction du four débute.

## Modifier la fonction du four

Pour modifier la fonction du four, veuillez appuyer de manière répétée sur le bouton  ou  jusqu'à ce que la fonction désirée du four apparaisse.

## Modifier la température du four

1. Veuillez appuyer sur le bouton  ou  pour augmenter ou abaisser la température.
2. La configuration se modifie en incréments de 80° F (25° C)

## Chauffer le four et le symbole du thermomètre

1. Les trois segments s'élevant lentement du symbole du thermomètre  indiquent le degré de chaleur du four alors qu'il se réchauffe.
2. Une fois que le four a atteint la température programmée, un signal audible se fait entendre et les trois segments du symbole du thermomètre arrêtent de clignoter.

## Chauffer le four avec cuisson rapide

- Après une sélection d'une fonction de four, avec l'utilisation de la fonction supplémentaire de Cuisson rapide (Speedcook), le four vide peut être préchauffé en un laps de temps relativement court.

### IMPORTANT :

Veillez ne pas mettre de la nourriture à cuire dans le four, jusqu'à ce que le processus de Cuisson rapide (Speedcook) soit terminé et que le four fonctionne à la chaleur désirée.

1. Veuillez configurer la fonction désirée. Si besoin est, veuillez modifier la température suggérée.
2. Veuillez appuyer sur le bouton de cuisson rapide (Speedcook) . Le symbole de température  s'allume.
3. Le clignotement en séquence rapide des trois segments du symbole du thermomètre indique le degré de chaleur du four alors qu'il se réchauffe.
4. Lorsque la température 150°F est atteinte, un signal audible se fait entendre et les trois segments s'élevant lentement du symbole du thermomètre indique le degré de chaleur du four alors qu'il continue de se réchauffe.
5. Une fois que le four a atteint la température programmée, un signal audible se fait entendre et les segments du symbole du thermomètre arrêtent de clignoter.

## Fonction de la mémoire

1. La fonction de la mémoire peut être utilisée pour sauvegarder une configuration qui est fréquemment utilisée.
2. Veuillez configurer la fonction du four, sa température et, si besoin est, les fonctions de l'horloge. Temps de l'horloge  et/ou temps de fin .
3. Veuillez appuyer sur et maintenir le bouton  durant environ 2 secondes, jusqu'à ce qu'un signal audible se fasse entendre. La configuration est à présent sauvegardée.
4. Pour sauvegarder un autre paramètre, veuillez appuyer sur le bouton  durant environ 2 secondes. Le paramètre sauvegardé antérieurement est remplacé par le nouveau.

## Débuter la fonction de la mémoire

1. Veuillez mettre le four en marche en utilisant le bouton Marche/Arrêt (On/Off)  .
2. À l'aide du bouton  , veuillez rappeler la configuration sauvegardée.

# Fonctions de l'horloge

## Instructions générales

- Après qu'une fonction de l'horloge ait été sélectionnée, le symbole correspondant clignote durant environ 5 secondes. Durant ce temps, les heures désirées peuvent être configurées ou modifiées en utilisant le bouton  ou  .
- Lorsque les heures désirées ont été configurées, le symbole continue de clignoter durant environ 5 secondes.
- Après cela, le symbole s'allume. Le compte à rebours configuré  commence à décompter.
- L'heure configurée pour le temps de cuisson et le temps de fin commence à décompter après que la fonction sélectionnée débute.

### Compte à rebours

Un signal se fait entendre après que le temps se soit écoulé.  
Cette fonction n'affecte pas le fonctionnement du four.

### Temps de cuisson

Pour programmer la durée de temps de l'utilisation du four.

### Heure de fin

Pour programmer quand le four va s'éteindre.

### Heure

Pour programmer, modifier ou vérifier l'heure. (Voir aussi la section « Avant d'utiliser votre four pour la première fois »).

## Compte à rebours

1. Veuillez appuyer sur le bouton des fonctions de l'horloge  de manière répétée jusqu'à ce que le symbole pour le Décompte  clignote.
2. Veuillez configurer le compte à rebours désiré à l'aide du bouton  ou  (Max. 99,00 minutes).
3. Après environ 5 secondes, l'affichage montre le temps restant.

4. Le symbole pour le compte à rebours  s'allume.
5. Lorsque le temps configuré s'écoule, un signal audible se fait entendre durant environ 2 minutes
6. « 0.00 » s'allume et le symbole pour le compte à rebours  clignote.
7. Pour désactiver le signal audible, veuillez appuyer sur tout bouton.

### Temps de cuisson

1. Veuillez choisir la fonction du four et en utilisant le bouton  ou  , choisissez la température.
2. Veuillez appuyer sur le bouton  des fonctions de l'horloge de manière répétée jusqu'à ce que le symbole pour l'heure  clignote.
3. À l'aide du bouton  ou  , veuillez configurer le temps de cuisson désiré.
4. Le four se met de lui-même en marche et le symbole pour le temps de cuisson  s'allume.
5. En appuyant de manière répétée sur le bouton des fonctions de l'horloge  , l'heure actuelle peut être rappelée.
6. Lorsque le temps s'est écoulé, un signal audible se fait entendre durant environ 2 minutes.
7. Le four s'éteint de lui-même.
8. « 0.00 » est affiché et le symbole pour le temps de cuisson  clignote.
9. Pour désactiver le signal audible, veuillez appuyer sur tout bouton.

### Heure de fin

1. Veuillez choisir la fonction du four et à l'aide du bouton  ou  , choisissez la température.
2. Veuillez appuyer sur le bouton des fonctions de l'horloge  de manière répétée jusqu'à ce que le symbole pour l'heure de fin  clignote.
3. À l'aide du bouton  ou  , veuillez configurer le temps de fin désiré.
4. Les symboles pour le temps de fin  et le temps de cuisson  s'allument.
5. Le four va automatiquement se mettre en marche.
6. En appuyant de manière répétée sur le bouton des fonctions de l'horloge  , l'heure actuelle peut être rappelée.
7. Lorsque le temps s'est écoulé, un signal audible se fait entendre durant 2 minutes.
8. Le four s'éteint de lui-même.
9. « 0.00 » est affiché et les symboles pour l'heure de fin  et le temps de cuisson  clignotent.
10. Pour désactiver le signal audible, veuillez appuyer sur tout bouton.

## Temps de cuisson et heure de fin combinés

- Le temps de cuisson  et l'heure de fin  peuvent être utilisés en même temps.
- Si le four doit être mis en marche et éteint automatiquement plus tard :
  1. Veuillez choisir la fonction du four et la température.
  2. À l'aide de la fonction de temps de cuisson , veuillez configurer le temps de cuisson du plat, par exemple : 1 heure.
  3. À l'aide de la fonction de l'heure de fin , veuillez configurer l'heure à laquelle le plat doit être prêt, par exemple : 14:05 pm.
  4. Les symboles pour le temps de cuisson  et le temps de fin  s'allument.
  5. Le four se met en marche automatiquement selon l'heure calculée, par exemple : 13h05.
  6. Lorsque le temps de cuisson configuré s'est écoulé, un signal audible se fait entendre durant 2 minutes.
  7. Le four s'éteint de lui-même, par exemple : 14h05.

# Autres fonctions

## Désactivation/activation de l'affichage

- Vous pouvez économiser de l'énergie en désactivant l'affichage.

## Désactivation de l'affichage

1. Si besoin est, veuillez désactiver l'appareil en utilisant le bouton Marche/Arrêt (On/Off)  .
2. Veuillez appuyer sur le bouton des fonctions de l'horloge  et sur le bouton  en même temps jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne.
3. Aussi tôt que l'appareil est de nouveau en marche, l'afficheur s'allume automatiquement.
4. Lorsque l'appareil s'éteint par la suite, l'afficheur s'éteint de nouveau.

## Activation de l'affichage

1. Si besoin est, veuillez désactiver l'appareil en utilisant le bouton Marche/Arrêt (On/Off)  .

2. Veuillez appuyer sur le bouton des fonctions de l'horloge  et sur le bouton  en même temps jusqu'à ce que l'affichage apparaisse de nouveau.

### Dispositif de sécurité des enfants

- Aussi tôt que le dispositif de sécurité des enfants est en marche, l'appareil ne peut plus être mis en marche.

### Activation du dispositif de sécurité des enfants

1. Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.
2. Si besoin est, veuillez mettre en marche l'appareil en utilisant le bouton Marche/Arrêt (On/Off)  .
3. Veuillez appuyer sur et maintenir le bouton  jusqu'à ce que  apparaisse dans l'afficheur.
4. Le dispositif de sécurité des enfants est maintenant activé.

### Désactivation du dispositif de sécurité des enfants

1. Pour activer, veuillez mettre en marche l'appareil en utilisant le bouton Marche/Arrêt (On/Off)  .
2. Veuillez appuyer sur et maintenir le bouton  jusqu'à ce que  disparaisse de l'afficheur.
3. Le dispositif de sécurité des enfants est maintenant désactivé et l'appareil peut de nouveau être utilisé.

### Bip du bouton

#### Désactivation du bip du bouton

1. Veuillez désactiver l'appareil en utilisant le bouton Marche/Arrêt (On/Off)  .
2. Veuillez appuyer sur et maintenir les boutons  et  en même temps jusqu'à ce qu'un signal se fait entendre (environ 2 secondes).
3. Le bip du bouton est maintenant désactivé.

#### Activation du bip du bouton

1. Veuillez appuyer sur et maintenir les boutons  et  en même temps jusqu'à ce qu'un signal se fait entendre (environ 2 secondes).
2. Le bip du bouton est maintenant activé de nouveau.

# Fonctions du four

## Mode convection 1 846 W

- Les éléments chauffants du haut et du bas s'allument.
- C'est le type classique, traditionnel de four qui a été perfectionné, avec une distribution exceptionnelle de chaleur et une consommation réduite d'énergie.
- Le four à convection est toujours inégalé lorsque vient le temps de cuire des plats composés de plusieurs ingrédients.
- D'excellents résultats sont obtenus lors de la préparation de plats à base de veau ou de bœuf qui ont besoin de cuire lentement et qui demandent un arrosage ou l'ajout d'un liquide.
- Toutefois, cela demeure le meilleur système pour cuire des gâteaux ainsi que des fruits et cuire des plats dans des casseroles couvertes pour une cuisson au four.
- Lors de la cuisson en mode convection, veuillez utiliser seulement un ramasse-sauce ou une grille de cuisson à la fois, sinon la distribution de la chaleur sera inégale.
- En utilisant les différentes hauteurs de grille disponibles, vous pouvez équilibrer la quantité de chaleur entre le haut et le bas du four.
- Veuillez choisir parmi les diverses hauteurs de grilles selon si le plat a besoin de plus ou de moins de chaleur provenant du haut du four.

## Mode cuisson rapide (Speedcook) 1 876 W

- Les éléments chauffants du cercle du haut et ceux du bas, ainsi que le ventilateur, se mettront en marche, garantissant une chaleur constante distribuée à travers le four.
- Comme le préchauffage n'est pas nécessaire dans ce mode, il est spécialement recommandé pour cuire rapidement les aliments pré-emballés (comme le préchauffage n'est pas nécessaire), comme les aliments congelés ou précuits ainsi que certains plats « faits maison ».
- Les meilleurs résultats obtenus lors de la cuisson avec le mode « **Cuisson rapide** » (Speedcook) sont si vous utilisez seulement la deuxième grille de cuisson à partir du bas. (Veuillez voir la « Table d'avis pratique de cuisson »)

## Mode cuisson multiple 2 736 W

- Les éléments chauffants du cercle du haut et ceux du bas, ainsi que le ventilateur, se mettront en marche en alternance
- Puisque la chaleur demeure constante et uniforme dans tout le four, l'air cuit et brunit les aliments de manière uniforme sur l'ensemble de sa surface.
- Avec ce mode, vous pouvez aussi cuire différents plats en même temps, aussi longtemps que leurs températures respectives de cuisson demeurent les mêmes
- Un maximum de 2 grilles peut être utilisé en même temps, suivant les instructions dans la section « Avis pratique de cuisson ».

- Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les plats nécessitant un fini gratiné ou pour ceux demandant des temps de cuisson prolongés, comme la lasagne, le poulet rôti et les pommes de terre.
- De plus, l'excellente distribution de chaleur rend possible l'utilisation de températures plus basses lors de la cuisson de rôtis.
- Cela donne comme résultat une perte moindre des jus, de la viande qui est plus tendre et une diminution dans la perte de poids du rôti.
- Le mode de cuisson multiple est spécialement adapté pour cuire le poisson, qui peut être préparé avec l'ajout d'une quantité limitée de condiments, maintenant ainsi leur saveur et leur apparence.
- D'excellents résultats peuvent être obtenus lors de la cuisson de plats avec un côté basé sur les légumes, comme les courgettes, les aubergines, les poivrons.
- Desserts : ce mode est parfait pour cuire des gâteaux feuille.
- De plus, ce mode peut aussi être utilisé pour décongeler rapidement la viande blanche ou rouge ainsi que le pain en configurant la température à 175° F (80° C)
- Pour décongeler des aliments plus délicats, veuillez configurer le thermostat à 140° F (60° C) ou utiliser seulement l'option de circulation de l'air froid en configurant le thermostat à 30° F (0° C)

### Mode pizza 3 115 W

- Les éléments chauffants du cercle du haut et ceux du bas, ainsi que le ventilateur, se mettront en marche.
- Cette combinaison chauffe rapidement le four à cause des vastes quantités d'électricité utilisées par l'appareil, ce qui se traduit par la production considérable de chaleur venant principalement du bas.
- Le mode pizza est idéal pour les aliments demandant de hautes températures de cuisson, comme les pizzas et les gros rôtis.
- Veuillez utiliser seulement une grille à la fois.
- Cependant, si vous utilisez plus d'une grille, elles doivent être éteintes lorsque vous êtes rendu à la moitié du processus de cuisson.

### Cuisson délicate 1 155 W

- L'élément chauffant du bas et le ventilateur se mettront en marche.
- Adaptée pour les pâtisseries, les gâteaux et les douceurs non sèches dans des boîtes à conserves ou des moules à cuisson.
- D'excellents résultats sont aussi obtenus dans la cuisson demandant avant tout la chaleur du bas.
- Vous êtes avisé de mettre la casserole sur une grille de niveau inférieur.

### Four du haut 746 W

- Les éléments chauffants du haut s'allument.
- Ce mode peut être utilisé pour brunir les aliments à la fin d'une cuisson.

## Grill 2 131 W

- **Cuire des aliments avec la porte du four entrouverte.**
- Les éléments chauffants centraux du haut s'allument.
- La température extrêmement forte et directe du grill rend possible de brunir la surface des viandes et des rôtis tout en gardant les jus pour rendre la viande plus tendre.
- La cuisson par grill est également fortement recommandée pour les plats qui demandent une forte température sur la surface comme les biftecks, le veau, le bifteck de côte, les filets, les hamburgers.
- Certains exemples de grillage sont inclus dans « Table d'avis pratique de cuisson » à la page 27.

## Grill aidé par ventilateur 2 161 W

- **Cuire des aliments dans le « mode grill aidé par ventilateur » avec la porte du four fermée.**
- Les éléments chauffants centraux du haut et le ventilateur se mettront en marche.
- Cette combinaison de caractéristiques augmente l'efficacité de la radiation thermique unidirectionnelle des éléments chauffants via la circulation forcée de l'air à travers le four.
- Cela aide à empêcher les aliments de brûler sur la surface, permettant à la chaleur de pénétrer directement dans l'aliment.
- D'excellents résultats sont obtenus avec les kebabs faits avec des viandes et des légumes, des saucisses, des côtelettes d'agneau, du poulet dans une sauce épicée, des cailles et des côtelettes de porc.
- Ce mode est également idéal pour cuire des steaks de poisson, comme l'espadon, ou la seiche farcie.

## Mode de cuisson au four 2 015 W

- L'élément chauffant arrière et le ventilateur se mettront en marche, garantissant une chaleur délicate distribuée de manière uniforme à travers le four.
- Ce mode est idéal pour la cuisson au four d'aliments délicats, spécialement les gâteaux qui ont besoin de lever, ainsi que pour la préparation de certaines tartelettes sur 3 hauteurs en même temps.
- Voici quelques exemples : choux à la crème, biscuits sucrés et salés, choux feuilletés, roulés, et petites portions de légumes au gratin.

## Mode de décongélation 55W

- Le ventilateur situé au bas du four fait circuler l'air à température de la pièce tout autour des aliments.
- Ce mode est recommandé pour la décongélation de tout type d'aliment, mais en particulier pour les aliments délicats qui ne nécessitent pas de chaleur, comme les gâteaux à la crème glacée, les desserts à la crème ou au pudding au lait, et les gâteaux aux fruits.

- En utilisant le ventilateur, le temps de décongélation est réduit d'environ de moitié. Dans le cas de la viande, du poisson et du pain, il est possible d'accélérer le processus en utilisant le mode « **Cuisson au four** » (Baking) et en configurant la température à 175°-210° F (80°-100° C)

### **Le tournebroche** (seulement disponible sur certains modèles)

Pour démarrer le tournebroche, veuillez procéder comme suit :

1. Veuillez mettre la plaque de four sur la première grille
2. Veuillez insérer le support spécial pour tournebroche sur la deuxième grille et positionner la broche en l'insérant à travers le trou spécial dans le tournebroche à l'arrière du four
3. Veuillez appuyer sur la sélection de fonction du four  ou  pour choisir la configuration.

### **Ventilation de refroidissement**

- Enfin de refroidir l'extérieur de l'appareil, ce modèle est équipé avec un ventilateur de refroidissement, qui se met en marche automatiquement lorsque le four est chaud.
- Lorsque le ventilateur est en marche, un courant d'air normal peut être entendu sortant d'entre la porte du four et le panneau de commande.
- **Remarque : Lorsque la cuisson est terminée, le ventilateur demeure en marche jusqu'à ce que le four se soit assez refroidi.**

## **Avis pratique de cuisson**

Le four offre une vaste gamme d'alternatives qui vous permettent de cuire tout type d'aliment de la meilleure façon possible. Avec le temps, vous apprendrez à tirer le meilleur parti de cet appareil de cuisson polyvalent et les instructions qui suivent sont seulement des lignes directrices qui peuvent varier selon votre propre expérience personnelle.

### **Préchauffage**

- Si le four doit être préchauffé (c'est généralement le cas lors de la cuisson d'aliments au levain), le mode « **Cuisson multiple** » (Multi-cooking) et le mode « **Cuisson rapide** » (Speedcook) peuvent être utilisés pour atteindre la température désirée aussi rapidement que possible afin d'économiser de l'énergie.
- Une fois que les aliments ont été placés dans le four, le mode de cuisson le plus approprié peut alors être choisi.

## Cuire sur plus d'une grille

- Si vous devez cuire des aliments sur plusieurs grilles, utilisez soit le mode « **Cuisson au four** » (Baking) ou le mode « **Cuisson multiple** » (Multi-cooking), car ce sont les deux seuls modes permettant un tel type de cuisson.
- Lors de la cuisson d'aliments délicats sur plus d'une grille, veuillez utiliser le mode « **Cuisson au four** » (Baking), qui vous permet de cuire sur trois (3) grilles à la fois (la première, troisième et cinquième à partir du bas). Certains exemples sont inclus dans la « Table d'avis pratique de cuisson ».
- Lors de la cuisson de d'autres aliments sur plusieurs grilles, veuillez utiliser le mode « Cuisson multiple » en gardant les suggestions suivantes en tête :
  - Le four comprend 5 grilles. Lors de la cuisson aidée par ventilateur, veuillez utiliser 2 des 3 grilles du centre. La grille du haut et celle du bas reçoivent l'air chaud directement et ainsi les aliments délicats risquent de brûler sur celles-ci.
  - Comme règle générale, veuillez utiliser la deuxième ou quatrième grille du bas, en mettant les aliments demandant plus de chaleur sur la deuxième grille à partir du bas. Par exemple, lors de la cuisson de rôtis de viande ensemble avec d'autres aliments, veuillez mettre le rôti sur la deuxième grille du bas et l'aliment le plus délicat sur la quatrième grille du bas.
  - Lors de la cuisson d'aliments qui demandent des temps et des températures différentes, veuillez configurer une température qui est plus ou moins entre les deux températures requises. Veuillez mettre l'aliment délicat sur la quatrième grille à partir du bas et retirer l'aliment prenant moins de temps à cuire en premier.
  - Veuillez utiliser le ramasse-sauce sur la grille du bas et la grille de cuisson sur celle du haut.

## Utilisation du mode Cuisson rapide (Speedcook)

C'est un mode fonctionnel, rapide et pratique pour ceux d'entre vous qui utilisent des produits préemballés comme des aliments congelés ou précuits avec d'autres produits de nourriture. Vous trouverez des suggestions utiles dans la « Table d'avis pratique de cuisson » à la page 27.

## Utilisation de la grille

- Le four à fonction multiple vous offre deux différents modes de grillage.

## Utilisation du mode « grill » avec la porte du four entrouverte

1. En plaçant la nourriture sous le centre de la grille (située sur la 3e ou 4e grille à partir du bas) car seulement la partie centrale de l'élément chauffant du haut sera allumé.
2. Veuillez utiliser la grille du bas (la première grille à partir du bas), en plaçant le ramasse-sauce fourni pour ramasser toute sauce et/ou graisse et empêcher celle-ci de s'égoutter dans le fond du four.
3. Lors de l'utilisation de ce mode, nous vous recommandons de configurer le thermostat à la configuration la plus élevée. Cependant, cela ne signifie pas que vous ne pouvez pas utiliser

de plus basses températures, simplement en réglant le bouton du thermostat à la température désirée.

### Utilisation du « mode grill aidé par ventilateur » , SEULEMENT avec la porte du four entrouverte

1. C'est un mode très utile pour griller rapidement des aliments, car la distribution de la chaleur rend possible non seulement de brunir la surface mais aussi de cuire la partie du bas de l'aliment.
  2. De plus, il peut aussi être utilisé pour brunir des aliments à la fin du processus de cuisson, comme lors de l'ajout d'un fini gratiné à des pâtes cuites.
  3. Lors de l'utilisation de ce mode, veuillez placer la grille de cuisson sur la 2e ou 3e grille du four à partir du bas. (Veuillez voir la « Table d'avis pratique de cuisson » à la page 27). Pour empêcher que le gras et la graisse ne s'égouttent dans le bas du four et ainsi que ne se forme de la fumée, veuillez placer un ramasse-sauce sur la première grille à partir du bas.
- **Important : Veuillez toujours utiliser le « mode grill aidé par ventilateur » avec la porte du four fermée.** Cela va vous permettre d'obtenir d'excellents résultats et d'économiser de l'énergie.
  - Lors de l'utilisation de ce mode, nous vous conseillons de régler le thermostat à 390° F (200°C) car c'est la façon la plus efficace d'utiliser la grille, qui est basée sur l'utilisation de rayons infrarouges. Cependant, cela ne signifie pas que vous ne pouvez pas utiliser de plus basses températures, simplement en réglant le bouton du thermostat à la température désirée.
  - **Ainsi, les meilleurs résultats lors de l'utilisation des modes de grill sont obtenus en plaçant la grille de cuisson dans les grilles les plus basses** (Voir « Table d'avis pratique de cuisson »), **puis, pour empêcher que le gras et la graisse ne s'égouttent dans le bas du four et ainsi que ne se forme de la fumée, veuillez placer un ramasse-sauce sur la première grille à partir du bas.**

### Cuisson de gâteaux

- Lors de la cuisson de gâteaux, veuillez toujours les placer dans un four préchauffé.
- Veuillez vous assurer d'attendre que le four soit assez préchauffé.
- Veuillez ne pas ouvrir la porte du four durant la cuisson pour empêcher que ne tombe le gâteau.

### De manière générale, si :

#### La pâtisserie est trop sèche

Veuillez augmenter la température par 50° F (10°C) et réduire le temps de cuisson.

#### Pâtisserie tombée

Veuillez utiliser moins de liquide ou abaisser la température par 50° F (10°C)

### **La pâtisserie est trop noire sur le dessus**

Veillez la placer sur une grille plus basse, abaisser la température, et augmenter le temps de cuisson.

### **Bien cuite à l'intérieur mais collante à l'extérieur**

Veillez utiliser moins de liquide, abaisser la température, et augmenter le temps de cuisson.

### **La pâtisserie colle au moule**

Veillez bien graisser le moule et l'enfariner avec de la farine ou utiliser du papier ingraissable.

### **J'ai utilisé plus d'un niveau (dans la fonction « four aéré ») et les plats ne sont pas tous au même point de cuisson**

Veillez utiliser une température de cuisson plus basse. Il n'est pas nécessaire d'enlever les aliments de toutes les grilles en même temps.

### **Cuisson de la pizza**

Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de la pizza, veuillez utiliser le « **Mode pizza** » (Pizza mode)  :

1. Veuillez préchauffer le four durant au moins 10 minutes.
2. Veuillez utiliser un plat à pizza en aluminium léger, le placer sur la grille de cuisson fournie avec le four. Si le ramasse-sauce est utilisé, cela va prolonger le temps de cuisson, rendant plus difficile l'obtention d'une croûte croustillante.
3. Veuillez ne pas ouvrir fréquemment la porte du four lorsque la pizza cuit.
4. Si la pizza a beaucoup de garnitures (trois ou quatre), nous recommandons que vous ajoutiez du fromage mozzarella sur le dessus à mi-chemin lors du processus de cuisson.
5. Lors de la cuisson de la pizza sur deux grilles, veuillez utiliser les grilles 2 et 4 avec une température de 430° F (220°C) et mettre les pizzas dans le four après l'avoir préchauffé durant au moins 10 minutes.

### **Cuisson du poisson et de la viande**

- Lors de la cuisson de la viande blanche, de volaille et de poisson, veuillez régler la température de 355° F à 390° F (180°C à 200°C.)
- Pour la viande rouge, cela doit être bien cuit à l'extérieur tandis que la viande doit être tendre et juteuse à l'intérieur. C'est une bonne idée de débuter avec une température de cuisson élevée de 390° F à 430° F (200°C à 220°C) pour une courte période, puis veuillez diminuer la température du four par la suite.
- De manière générale, plus volumineux est le rôti, plus basse sera la température de cuisson. Veuillez mettre la viande au centre de la grille et placer le ramasse-sauce en-dessous pour recueillir le gras. Veuillez vous assurer que la grille de cuisson soit insérée afin qu'elle soit au centre du four.

- Si vous voulez augmenter la quantité de chaleur provenant du haut, veuillez utiliser les grilles de basses hauteurs. Pour des rôtis salés (spécialement le canard et le gibier sauvage), veuillez habiller la viande avec du saindoux ou du bacon sur le dessus.

## Table d'avis pratique de cuisson

Configuration du bouton de sélection	Aliment à cuire	Poids (en kg)	Position de la grille de cuisson à partir du bas	Temps de préchauffage (Minutes)	Configuration du bouton du thermostat	Temps de cuisson (Minutes)
<b>1 Convection</b> 	Canard	1	3	15	390° F (200°C)	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	390° F (200°C)	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	390° F (200°C)	70-80
	Biscuits (petite pâtisserie)	-	3	15	355° F (180°C)	15-20
	Tartes	1	3	15	355° F (180°C)	30-35
<b>2 Cuisson multiple</b> 	Pizza (sur 2 grilles)	1	2-4	15	430° F (220°C)	15-20
	Lasagne	1	3	10	390° F (200°C)	30-35
	Agneau	1	2	10	355° F (180°C)	50-60
	Rôti de poulet avec pommes de terre	1	2-4	10	355° F (180°C)	60-75
		1	2	10	355° F (180°C)	30-35
	Maquereau	1	2	10	340° F (170°C)	40-50
	Gâteau aux prunes	0,5	2-4	10	375° F (190°C)	20-25
	Choux à la crème (sur 2 grilles)	0,5	2-4	10	355° F (180°C)	10-15
	Biscuits (sur 2 grilles)	0,5	2	10	340° F (170°C)	15-20
	Gâteau éponge (pour 1 gâteau)	1,0	2-4	10	340° F (170°C)	20-25
	Gâteau éponge (pour 2 gâteaux)	1,5	3	15	340° F (170°C)	25-30
Tartes salées				390° F (200°C)		
<b>3 Haut du four</b> 	Brunir les aliments à la perfection	-	3/4	15	430° F (220°C)	-
	Cuisson					
<b>4 Décongélation</b> 	Tous les aliments congelés					
<b>5 Grill</b> 	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Kebab de calmar et de crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Filet de morue	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Bifteck de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Sandwichs grillés	-	4	5	Max	2-3

	<b>Avec la rôtissoire</b> (si disponible)					
	Veau à la broche	1,0	-	5	Max	80-90
	Poulet à la broche	1,5	-	5	Max	70-80
	Agneau à la broche	1,0	-	5	Max	70-80
<b>6 Grill aidé par ventilateur</b> 	Poulet grillé	1,5	3	5	390° F (200°C)	55-60
	Seiche	1,5	3	5	390° F (200°C)	30-35
	<b>Avec la rôtissoire</b> (si disponible)					
	Veau à la broche	1,5	-	5	390° F (200°C)	70-80
	Poulet à la broche	2,0	-	5	390° F (200°C)	70-80
	Poulet (à la broche) et pommes de terre (rôties)	1,5	-	5	390° F (200°C)	70-75
		-	2	5	390° F (200°C)	70-75
	Agneau à la broche	1,5	-	5	390° F (200°C)	70-80
<b>7 Cuisson au four</b> 	Tartes	0,5	3	15	355° F (180°C)	20-30
	Gâteaux aux fruits	1	2/3	15	355° F (180°C)	40-45
	Gâteau de fruits	0,7	3	15	355° F (180°C)	40-50
	Gâteau éponge	0,5	3	15	355° F (180°C)	25-30
	Crêpes américaines farcies (sur 2 grilles)	1,2	2-4	15	390° F (200°C)	30-35
		0,6	2-4	15	375° F (190°C)	20-25
	Petits gâteaux (sur 2 grilles)	0,4	2-4	15	410° F (210°C)	15-20
	Soufflés au fromage (sur 2 grilles)	0,7	1-3-5	15	355° F (180°C)	20-25
		0,7	1-3-5	15	355° F (180°C)	20-25
	Choux à la crème (sure 3 grilles)	0,5	1-3-5	15	195° F (90°C)	180
		Biscuits (sur 3 grilles)				
	Meringues (sur 3 grilles)					
<b>8 Cuisson rapide</b> 	<b>Aliments congelés</b>					
	Pizza	0,3	2	-	480° F (250°C)	12
	Courgettes et tarte de crevettes	0,4	2	-	390° F (200°C)	20
	Tarte aux épinards style campagnarde	0,5	2	-	430° F (220°C)	30-35
		0,3	2	-	390° F (200°C)	25
	Chaussons	0,5	2	-	390° F (200°C)	35
	Lasagne	0,4	2	-	355° F (180°C)	25-30
	Rouleaux dorés	0,4	2	-	430° F (220°C)	15-20
	Poulet					
	<b>Aliment précuit</b>					
	Ailes de poulet doré	0,4	2	-	390° F (200°C)	20-25
<b>Aliments frais</b>						
Biscuits (petite pâtisserie)	0,3	2	-	390° F (200°C)	15-18	
Gâteau de fruits	0,6	2	-	355° F (180°C)	45	
Soufflés au fromage	0,2	2	-	410° F (210°C)	10-12	
<b>9 Pizza</b> 	Pizza	0,5	3	15	430° F (220°C)	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	430° F (220°C)	25-30
	Poulet	1	2/3	10	355° F (180°C)	60-70

**REMARQUE : Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier selon le goût personnel. Lors de la cuisson à l'aide de la grille ou de la grille aidée par ventilateur, le ramasse-sauce doit toujours être placé sur la première grille du four à partir du bas.**

# Comment faire four

## AVERTISSEMENT



### **Danger de décharge électrique**

**Le non-respect de ces instructions peut provoquer la mort, un incendie ou une décharge électrique.**

Avant de nettoyer votre four ou d'effectuer son entretien, veuillez le débrancher de l'alimentation électrique.

**Pour prolonger la durée de vie de votre four, il doit être nettoyé fréquemment, gardant à l'esprit que :**

- Les pièces en émail ou en acier inoxydable doivent être lavées avec de l'eau tiède sans utiliser de poudres abrasives ou de substances corrosives qui peuvent les endommager
- L'acier inoxydable peut être taché. Si ces taches sont difficiles à enlever, veuillez utiliser des produits spéciaux disponibles sur le marché. Après le nettoyage, il est conseillé de bien rincer puis de sécher.
- L'intérieur du four doit de préférence être nettoyé immédiatement après son utilisation, lorsqu'il est encore chaud, avec de l'eau chaude et du savon.
- Le savon doit être rincé et l'intérieur séché à fond. Veuillez éviter l'utilisation de produits détergents abrasifs (par exemple, les poudres à nettoyer, etc.) et des éponges abrasives pour les plats ou des acides (comme les dissolvants de calcaire, etc.) car ils pourraient endommager l'émail.
- Si les taches de graisse et la saleté sont particulièrement difficiles à enlever, veuillez utiliser un produit spécial pour nettoyer le four, tout en suivant les instructions fournies sur l'emballage. Veuillez ne jamais utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.
- Si vous utilisez votre four pour une période de temps prolongée, de la condensation pourrait se former. Veuillez l'essuyer avec un chiffon doux.
- Il y a un caoutchouc de scellage entourant l'ouverture du four qui garantit que le four fonctionne à la perfection. Veuillez vérifier l'état de ce caoutchouc sur une base régulière. Si besoin est, veuillez le nettoyer et éviter l'utilisation de produits ou d'objets abrasifs lors de son entretien. S'il devenait endommagé, veuillez contacter le vendeur. Nous vous recommandons alors d'éviter d'utiliser le four jusqu'à ce qu'il soit réparé.
- Veuillez ne jamais tapisser le fond du four avec du papier aluminium, car l'accumulation consécutive de la chaleur pourrait compromettre la cuisson et même endommager l'émail.

- Veuillez nettoyer la porte de verre en utilisant des produits ou des éponges non-abrasives et séchez la porte avec un chiffon doux.

## Comment enlever la porte du four

Pour une installation aisée, certaines portes de four peuvent être enlevées pour réduire le poids du four par 14 kg (30 lb) par porte, avant de l'installer dans son armoire murale.

### AVERTISSEMENT

#### Lorsque vous enlevez la porte :

- Veuillez vous assurer que le four soit refroidi et que l'alimentation électrique au four soit éteint avant d'enlever la porte. L'omission de faire cela pourrait entraîner une décharge électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Veuillez utiliser vos deux mains pour enlever la porte du four. Le devant de la porte est en verre. Veuillez manipuler avec soin pour éviter tout bris.
- Veuillez saisir seulement les côtés de la porte du four. Veuillez ne pas saisir la poignée car elle pourrait tourner dans votre main et provoquer des dommages ou des blessures personnelles.
- L'omission de saisir fermement et correctement la porte du four peut provoquer des blessures personnelles ou de dommages au produit.
- Pour éviter toute blessure du claquement du support à charnière se refermant, veuillez vous assurer que les deux leviers soient bien en place avant d'enlever la porte. Aussi, veuillez ne pas ouvrir par la force la porte sinon le support à charnière pourrait se briser et provoquer des blessures personnelles.

#### Retrait de la porte du four pour la nettoyer

- Pour un nettoyage plus à fond, vous pouvez enlever complètement la porte du four..
- Les panneaux de verre de la porte peuvent être enlevés pour aider l'opération de nettoyage.

#### Veuillez procéder comme suit :

1. Veuillez ouvrir complètement la porte (voir la figure 7).
2. Veuillez lever et tourner les petits leviers situés sur les deux charnières (voir la figure 8)
3. Veuillez saisir la porte sur ses deux côtés externes, puis la refermer lentement mais pas complètement (voir la figure 9)
4. Veuillez tirer la porte vers vous, la retirant de son siège (voir la figure 9)
5. Veuillez assembler de nouveau la porte en suivant la procédure ci-dessus en sens inverse.

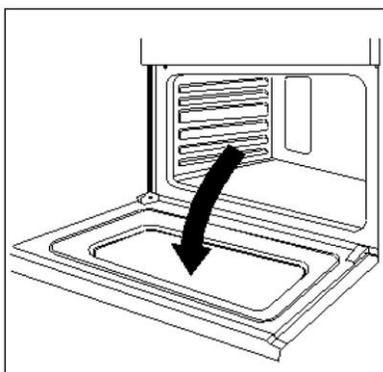


Figure 7

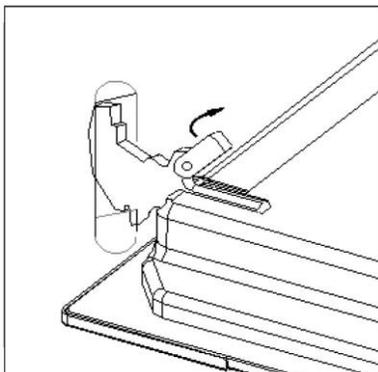


Figure 8

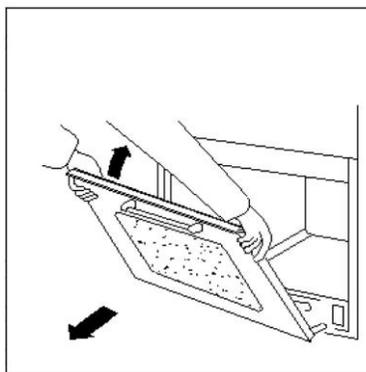


Figure 9

## Remplacement de la lampe du four

**⚠ AVERTISSEMENT**



### Danger de décharge électrique

**Le non-respect de ces instructions peut provoquer la mort, un incendie ou une décharge électrique.**

1. Veuillez débrancher le four de l'alimentation électrique en utilisant le commutateur omnipolaire utilisé pour brancher l'appareil au circuit principal électrique, ou débrancher l'appareil si la prise est accessible.
2. Veuillez enlever le couvercle de verre du support à lampe en le tournant dans le sens antihoraire. Voir la figure 10.
3. Veuillez enlever la lampe et la remplacer avec une lampe résistante aux températures élevées (570° F) (300°C) ayant les caractéristiques suivantes :
  - Tension : 208-240 V
  - Puissance : 25 W
  - Type : E 14
4. Veuillez remplacer le couvercle de verre et rebrancher le four au circuit principal de l'alimentation électrique.

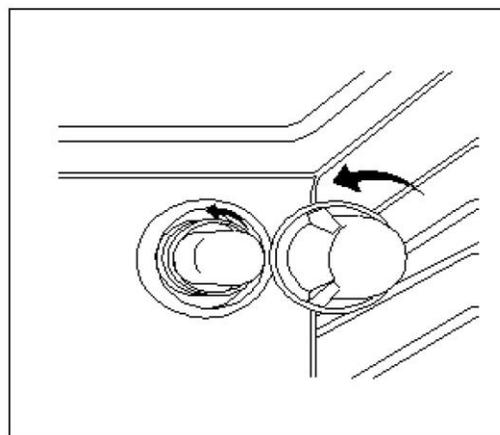


Figure 10

# Transport

## ⚠ AVERTISSEMENT



### Danger de décharge électrique

Le non-respect de ces instructions peut provoquer la mort, un incendie ou une décharge électrique.

- Avant de déplacer votre four ou d'effectuer son entretien, veuillez le débrancher de l'alimentation électrique.
- Pour éviter tout dommage à l'événement du four, veuillez utiliser la méthode de transport montrée à la figure 11.

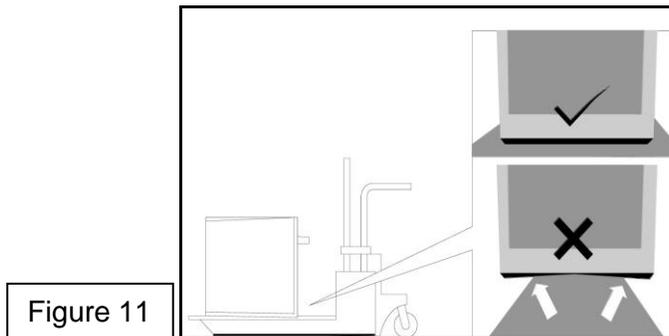


Figure 11

## Spécifications techniques

Modèle	• AN-2301
Source d'alimentation	• 240 V / 60 Hz
Volume (capacité utile)	• 56 L
Puissance nominale	• 3 200 W
Poids	
• Net	• 32,5 kg environ
• Poids - Expédition	• 37 kg environ
Dimensions (L x H x P)	
• Extérieur	• 594 x 590 x 543 mm
• Découpé	• 558 x 583 x 560 mm
Nom de la marque	• Ancona
Nom de l'entreprise	• AMS Inc.

# Garantie

Sous réserve des exclusions, des exemptions et des limitations contenues à la présente, AMS garantit, exclusivement à l'acheteur initial (l'« **Acheteur** »), que le produit Ancona (le « **Produit** ») est exempt de défauts relatifs à ses matériaux ou à sa fabrication (la « **Garantie limitée** »). La Garantie limitée est d'une durée d'un an à compter de la date d'achat original (la « **Période de garantie** »).

La Garantie limitée ne s'applique pas aux installations de type commercial ou institutionnel, ni à l'usage ou à l'installation résidentiels ou domestiques à l'extérieur du Canada ou des États-Unis. La Garantie limitée n'est ni transférable ni cessible à quiconque.

Une défaillance du Produit qui n'est liée à aucun défaut relatif à ses matériaux ou à sa fabrication n'est pas couverte par la Garantie limitée. Les éléments non couverts par la Garantie limitée comprennent, sans toutefois s'y limiter, i) les articles utilitaires et accessoires ii) tout service à l'extérieur du Canada ou des États-Unis; iii) les dommages causés en cours d'expédition, de manutention ou d'installation; iv) les coûts de main-d'œuvre liés à l'installation, l'enlèvement ou la réinstallation du Produit ainsi que tout frais y étant relatifs; ou v) le remplacement de routine de pièces dû à l'usure normale du Produit résultant d'une utilisation normale.

L'Acheteur qui découvre un défaut relatif aux matériaux ou à la fabrication du Produit couvert par la Garantie limitée pendant la Période de garantie doit en aviser AMS sans tarder, selon la procédure de réclamation décrite ci-dessous. Dans un délai raisonnable suivant la réception de cet avis, AMS, i) effectuera tout remplacement ou réparation de pièce qu'elle jugera nécessaire ou utile afin de corriger le défaut relatif aux matériaux ou à la fabrication du Produit; ou ii) remplacera le Produit original par un nouveau Produit, le tout sans frais pour l'Acheteur et à l'entière discrétion d'AMS. Les recours de l'Acheteur et les obligations d'AMS en vertu de la Garantie limitée sont limités au remplacement ou à la réparation d'une pièce ou du Produit tel qu'établi ci-dessus.

Un Produit neuf ou remis à neuf, ou des pièces neuves ou remises à neufs, seront échangés par AMS sur réception du Produit original ou des pièces originales retournés par l'Acheteur. À l'issue de cet échange, AMS devient propriétaire du Produit original ou des pièces originales retournés par l'Acheteur. La Période de garantie ne sera pas prolongée ou suspendue du fait d'une suspension de l'utilisation du Produit en raison de la réparation, du remplacement ou de l'examen du Produit ou pour toute autre raison.

Sous réserve du respect de la procédure de réclamation décrite ci-dessous, les frais de transport et d'installation d'un Produit ou de pièces réparés ou échangés en vertu de la Garantie limitée sont assumés par AMS. AMS assure également les risques de perte ou de dommages relatifs au Produit ou aux pièces ainsi réparés ou échangés durant leur transport.

La Garantie limitée offerte par AMS sera automatiquement déclarée nulle et non avenue si i) le Produit a fait l'objet d'une réparation, d'une altération, d'une modification, d'une personnalisation, d'un démantèlement ou d'un ajout par une personne non autorisée par AMS; ii) le défaut du ou les dommages au Produit, notamment sa détérioration ou son usure, découlent d'un manquement à se conformer aux instructions du manufacturier, d'un abus, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation inadéquate, d'un entretien déficient, d'une tension physique ou électrique anormale et/ou d'une surintensité, d'une réduction de tension, de l'utilisation de produits abrasifs ou de conditions environnementales ou chimiques inadéquates, d'une fuite, de la foudre, d'une force majeure, d'un accident, d'une erreur, d'une négligence ou si le défaut ou les dommages découlent d'un usage à une fin non domestique ou non résidentielle ou contraire à l'usage auquel le Produit est normalement destiné; iii) le Produit est utilisé avec des accessoires, d'autres produits, équipements ou substances périphériques ou avec des équipements auxiliaires non autorisés ou non approuvés par un avis écrit

de AMS; ou iv) l'Acheteur fait défaut de se conformer à la procédure de réclamation en garantie décrite ci-dessous.

LA GARANTIE LIMITÉE EST EXHAUSTIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, INCLUANT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, LES GARANTIES OU LES CONDITIONS IMPLICITES RELATIVES À LA QUALITÉ MARCHANDE, L'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER OU LA NON-VIOLATION DES DROITS DE TIERS, FOURNIE OU APPAREMMENT FOURNIE PAR AMS OU SES DISTRIBUTEURS AUTORISÉS.

EN AUCUN CAS AMS NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES DONT LA VALEUR EXCÈDE LE PRIX D'ACHAT INITIAL DU PRODUIT PAYÉ PAR L'ACHETEUR OU DE DOMMAGES PUNITIFS, EXEMPLAIRES, INDIRECTS, ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, ACCIDENTELS OU CORRÉLATIFS OU DE TOUS AUTRES DOMMAGES SIMILAIRES, QU'ILS SOIENT PRÉVISIBLES OU IMPRÉVISIBLES, QUI POURRAIENT DÉCOULER DE L'UTILISATION DU PRODUIT OU QUI SERAIENT LIÉS À SON UTILISATION, Y COMPRIS TOUTE PERTE DE JOUISSANCE DU PRODUIT.

La présente Garantie limitée et toute procédure la concernant, sans égard à leur forme, sont interprétées en vertu et régies par les lois du Québec et celles du Canada qui y sont applicables, sans égard aux principes de conflits de lois. Même si une disposition de la présente Garantie limitée est déclarée invalide, illégale ou inapplicable, toutes les autres dispositions de la Garantie limitée demeurent pleinement en vigueur.

## PROCÉDURE DE RÉCLAMATION

En cas de défaut pouvant faire l'objet d'une réclamation en vertu de la Garantie limitée, l'Acheteur doit contacter le Service à la clientèle de AMS au 1-800-350-4562, afin d'obtenir un numéro d'autorisation de retour du Produit ainsi que les instructions relatives à son expédition (les « **Instruction d'expédition autorisées** »).

L'Acheteur doit par la suite retourner le Produit en respectant les Instructions d'expédition autorisées et fournir les informations suivantes :

- le nom et l'adresse de l'Acheteur;
- le numéro de modèle du Produit;
- la date et le lieu d'achat du Produit;
- le reçu original d'achat du Produit;
- une description détaillée du problème relatif au Produit;
- le nom et l'adresse de l'installateur du Produit.
- 

Les réclamations doivent être soumises par écrit et transmises à AMS dans les six mois suivant l'apparition du défaut faisant l'objet de la réclamation.

**Pour toute assistance, veuillez téléphoner au 1-800-350-4562 ou faire parvenir un courriel à [info@anconahoods.com](mailto:info@anconahoods.com)**