



DOUBLE FOUR INTÉGRÉ

MANUEL D'UTILISATION

IMPORTANT

L'installateur doit laisser ces instructions avec l'appareil.

Le consommateur doit lire ces instructions avant d'utiliser l'appareil et les conserver pour toute référence ultérieure.



WOD30100SS-WOD30100CF

285.6002.65/R.AB/23.02.2022/3-2

7735687913/ 7735687921

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.

Cher client, chère cliente,

Merci pour votre achat - cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas approuvé pour l'extérieur ou pour d'autres usages non domestiques (y compris les navires de mer ou d'air). Consultez la Déclaration de garantie limitée. Si vous avez des questions, contactez le fabricant. Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de l'appareil, sauf indication contraire dans ce manuel. Confiez toutes les réparations à un centre de service agréé par l'usine.

Cet appareil a été fabriqué dans des installations modernes et est passé par des procédures strictes de contrôle de la qualité. Pour obtenir les meilleures performances avec votre produit, nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre produit.

VEUILLEZ SUIVRE CES ÉTAPES IMPORTANTES :

- Veuillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- Suivez **TOUJOURS** les instructions de sécurité recommandées.
- Conservez le manuel d'utilisation dans un endroit facilement accessible pour une utilisation ultérieure.
- Veuillez lire tous les autres documents fournis avec l'appareil
- N'oubliez pas que ce manuel peut s'appliquer à plusieurs modèles d'appareils. Ce manuel indique expressément les différences entre ces différents modèles.
- Veuillez conserver votre reçu pour toute réparation qui pourrait être nécessaire dans le cadre de la garantie.
- Lors de la livraison, veuillez vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si vous constatez des dommages liés au transport, veuillez contacter immédiatement la société de transport ou la société où vous avez acheté l'appareil et ne branchez pas/ne faites pas fonctionner l'appareil !
- Si vous cédez l'appareil à une autre personne, veuillez fournir tous les documents qui l'accompagnent, y compris la date d'achat originale. (La garantie ne s'applique pas si l'appareil est vendu.)

Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou si vous décidez de le remplacer par un modèle plus ancien), avant de vous en débarrasser, il est recommandé de le mettre hors service de manière appropriée, conformément aux réglementations en matière de santé et de protection de l'environnement, en veillant notamment à ce que toutes les pièces potentiellement dangereuses soient rendues inoffensives, en particulier pour les enfants qui pourraient jouer avec de vieux appareils.

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SECURITE	5
1.1 Consignes de sécurité de base	6
1.2 Consignes de cuisson générale	6
1.3 SÉCURITÉ DES ENFANTS	8
1.4 Sécurité électrique	9
1.5 Première utilisation	9
1.6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	9
1.7 Matériaux d'emballage.....	10
1.8 Transport à l'avenir	10
VUE D'ENSEMBLE ET SPÉCIFICATIONS.....	11
2.1 Plaque d'identification du produit	11
APERÇU DES CONTRÔLES	12
3.1 Panneau de commande	12
PRÉPARATION	13
4.1 Astuces pour économiser l'énergie	13
4.2 Première utilisation.....	13
4.2.1 Premier nettoyage de l'appareil	13
4.2.2 Première cuisson.....	13
PARAMÈTRES14	
5.1 Réglage de l'heure	14
5.2 Réglage du mode d'horloge (12h ou 24h).....	16
5.3 Réglage du volume de l'alarme de la minuterie	17
5.4 Réglage de l'unité de température (°F ou °C).....	18
FONCTIONNEMENT.....	19
6.1 Conseils.....	19
6.1.1 Cuisson au four	19
6.1.2 Rôtissage	19
6.1.3 Grillade	19
6.1.5 Cuisson des légumes	19
5.1.6 Positions des grilles.....	19
6.2 Modes de fonctionnement du four.....	20
6.2.1 Cuisson au four	20
6.2.2 Cuisson par convection	20
6.2.3 Grill	21

TABLE DES MATIÈRES

6.2.4	Gril à convection.....	21
6.2.5	Rotissage	22
6.2.6	Rôtissage par convection	22
6.2.7	Cuisson des pizzas	23
6.2.8	Mode Sabbat	23
6.2.9	Maintien au chaud	24
6.2.10	PRIME Turkey (Dinde Parfaite).....	25
6.2.11	Boost	26
6.2.12	Mode AIR FRY.....	26
6.2.13	Tableau des fonctions du four	27
6.3	Verrouillage du panneau de commande	28
6,4	Lumières du four	28
6.5	Minuterie.....	29
6.5.1	Réglage d'une alarme	29
6.5.2	Annuler une alarme	30
6.6	Mode de cuisson manuelle (position d'attente).....	30
6.7	Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage, Rôtissage par convection et AIR FRY.....	31
6.8	Gril et gril à convection	32
6.10	Minuterie de la cuisson - début immédiat.....	33
6.11	Temps de cuisson - Départ différé.....	36
6.12	Thermomètre à viande	38
6.13	Sabbat.....	40
6.14	Tableau des temps de cuisson/rôtissage suggérés	41
6.15	Tableau des périodes AIR FRY	43
7	MANTENANCE ET ENTRETIEN	44
7.1	Nettoyage du four.....	44
7.1.1	Panneau de commande	44
7.1.2	Cavité du four	44
7.1.3	Porte du four.....	45
7.1.4	Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage.....	45
7.1.5	Remplacement de la lampe du four	48
7.1.6	Remplacement de l'ampoule de la paroi latérale	49
DÉPANNAGE	51
GARANTIE	52

1

CONSIGNES DE SECURITE

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur l'appareil. Lisez et respectez **TOUJOURS** tous les messages de sécurité.

C'est le symbole d'alerte de sécurité.



Ce symbole vous avertit des dangers qui peuvent vous tuer ou vous blesser, vous et les autres. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot "DANGER", "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION". Ces mots signifient :

DANGER

INDIQUE UNE SITUATION DANGEREUSE QUI, SI ELLE N'EST PAS ÉVITÉE, ENTRAÎNERA LA MORT OU DES BLESSURES GRAVES.

AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou des dommages matériels ou corporels.

AVERTISSEMENT

Cet appareil peut vous exposer à des produits chimiques, dont le nickel (métallique), dont l'État de la Californie sait qu'il cause le cancer. Pour en savoir plus, allez à www.P65Warnings.ca.gov
Remarque : Le nickel est un composant de tout l'acier inoxydable et de certains autres composants métalliques.

Tous les messages de sécurité identifient le danger, décrivent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire si les instructions ne sont pas suivies.

CONSIGNES DE SECURITE

Cette section comprend les Informations de sécurité qui vous protègent de toute blessure physique ou de tout dommage matériel. Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.

1.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE BASE

- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux spécifications techniques afin d'améliorer la qualité de l'appareil sans aucun préavis. Les chiffres figurant dans ce manuel sont donnés à titre schématique uniquement et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil. Les valeurs indiquées sur les marquages de l'appareil ou dans d'autres documents imprimés fournis avec l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation de l'appareil et des conditions ambiantes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dotées de capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou des personnes sans expérience ou connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **N'UTILISEZ PAS** l'appareil s'il est défectueux ou présente des dommages visibles
- **N'UTILISEZ JAMAIS** votre appa-

reil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

- **N'ENTREPOSEZ PAS** de produits en papier, d'ustensiles de cuisine, de nourriture ou de tout matériau inflammable dans le four..
- **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si la porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.
- Maintenez toutes les fentes de ventilation libres de toute obstruction.
- Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
- **Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez jamais** les pièces de l'appareil, sauf recommandation contraire dans le manuel. Tous les autres travaux d'entretien doivent être confiés à un technicien qualifié.
- Pour éviter tout risque de blessure grave ou de décès, les réparations ne doivent pas être effectuées par du personnel non autorisé.

1.2 CONSIGNES DE CUISSON GÉNÉRALE

- **N'UTILISEZ PAS** d'eau pour éteindre les feux de graisse. En cas d'incendie, étouffez le feu en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur polyvalent à poudre chimique ou à mousse.
- Maintenez le four à l'abri de toute accumulation de graisse. La graisse dans le four peut s'enflammer.

CONSIGNES DE SECURITE

- **NE LAISSEZ JAMAIS** une lèchefrite ou une plaque à rôtir dans ou sur le four. Après la cuisson au gril, retirez toujours la lèchefrite du four et nettoyez-la. Les restes de graisse dans un lèchefrite peuvent prendre feu la prochaine fois que vous l'utiliserez.
- **Port de vêtements appropriés**
 - ne portez jamais des vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'appareil. Faites attention lorsque vous saisissez des objets rangés au-dessus du four. Les matières inflammables peuvent s'enflammer si elles entrent en contact avec des surfaces chaudes ou des éléments chauffants et peuvent causer de graves brûlures.
- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE CHAUFFAGE OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** - Les éléments de chauffage peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures - parmi ces surfaces figurent (identification des surfaces - par exemple, les ouvertures de ventilation du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four).
- **NE CUISINEZ PAS** sur un appareil dont le verre est brisé. Évitez de rayer ou de heurter les portes ou les panneaux de commande vitrés. Cela peut entraîner un bris de verre.
- Faites attention en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- **NE CHAUFFEZ PAS** les récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater les récipients et provoquer des blessures.
- Assurez-vous qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité de l'appareil.
- **NE PLACEZ PAS** de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four.
- **N'UTILISEZ PAS** de papier d'aluminium pour tapisser les lèchefrites ou n'importe où dans le four, sauf comme décrit dans ce manuel. La feuille peut retenir la chaleur ou fondre, ce qui peut endommager le produit et entraîner un risque de choc ou d'incendie.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** de produits abrasifs ou les grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four, ils pourraient enrayer la vitre et elle pourrait se briser.
- **Placement des grilles du four** - Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit

CONSIGNES DE SECURITE

être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant du four.

- **Utilisez uniquement des maniques sèches** - les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas la manique entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou d'autres vêtements encombrants.
- Utilisez toujours des maniques sèches ou des gants résistant à la chaleur lorsque vous insérez ou retirez les plats dans le four.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** l'appareil si votre jugement et votre coordination sont affectés par l'alcool et/ou la drogue.
- Tirez la grille du four en position d'arrêt pour charger et décharger les aliments du four. C'est aussi une précaution contre les brûlures dues au contact avec les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
- **NE LAISSEZ PAS** les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela pourrait entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.
- Assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes après utilisation.

1.3 SÉCURITÉ DES ENFANTS

Pour éviter tout risque de blessure grave ou décès :

- Les pièces accessibles peuvent

être chaudes lorsque le gril est utilisé. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.

- Ne laissez pas les enfants - les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé. Ils ne devraient jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- **NE RANGEZ PAS** les objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets peuvent être gravement blessés.
- **NE PERMETTEZ JAMAIS** aux enfants de grimper ou de jouer autour du four. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer le four et entraîner des brûlures graves ou d'autres blessures.
- Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur sombre. Les zones proches des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Le fait de marcher, de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte de ce four peut entraîner des blessures graves et endommager le four. Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour du four. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière et entraîner des brûlures graves ou d'autres blessures.

CONSIGNES DE SECURITE

- Lors de l'auto-nettoyage, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en utilisation normale. Éloignez les enfants.

1.4 SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Pour éviter tout risque de blessure grave ou décès :

- Le four doit être installé par un installateur ou un technicien qualifié.
- Tout ajout, changement ou conversion requis pour que cet appareil réponde de façon satisfaisante aux besoins de l'application doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant toute intervention d'entretien, débranchez l'alimentation au niveau du panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- Tout travail sur les appareils électriques doit être effectué uniquement par des personnes autorisées et qualifiées.
- Si le four a été endommagé, éteignez l'appareil, déconnectez-le de l'alimentation principale en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- Assurez-vous que le calibre du fusible ou du disjoncteur est correct pour éviter tout risque de choc électrique, de blessure grave ou de décès.
- N'utilisez pas le four pieds nus.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS** l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés.

1.5 PREMIÈRE UTILISATION

- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels ou matériels causés par une utilisation incorrecte ou inadéquate de l'appareil.
- Cet appareil est conçu à des fins de cuisson domestique uniquement. Cet appareil n'est pas conçu pour l'extérieur ou pour un usage marin (Bateaux, yacht, etc.) et pour toute autre utilisation telle que le chauffage d'une pièce ou le séchage de serviettes et de torchons. Une utilisation à des fins commerciales annule la garantie.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être scellées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans les maisons mobiles ou les véhicules récréatifs.
- L'appareil peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

1.6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur un foyer chaud, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les manches d'ustensiles doivent être tournés vers

CONSIGNES DE SECURITE

l'intérieur et ne pas s'étendre sur des unités de surface adjacentes. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, le manche d'un ustensile doit être placé de manière à être tourné vers l'intérieur et ne doit pas s'étendre sur des unités de surface adjacentes.

- **Ne nettoyez pas le joint de porte**
- Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- N'utilisez pas de revêtement protecteur pour tapisser le four et n'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, à moins qu'il ne soit certifié pour être utilisé dans un four autonettoyant.
- **Avant l'autonettoyage du four** - Retirez la lèchefrite et les autres ustensiles.

1.7 MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

- Les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, clous, sangles d'emballage, etc.) ne doivent pas être laissés à portée de main des enfants, car ils peuvent causer des blessures graves.
- Les matériaux d'emballage et les verrous de transport sont faits de matériaux qui ne sont pas dangereux pour l'environnement. Veuillez jeter toutes les parties de l'emballage conformément aux normes environnementales. Cela est bénéfique pour l'environnement.

- Si l'appareil doit être donné à une personne pour usage personnel ou pour usage secondaire, le manuel d'utilisation, les étiquettes du produit, d'autres documents connexes, des pièces de montage, etc. doivent être remis avec le produit.

1.8 TRANSPORT À L'AVENIR

- **N'EFFECTUEZ PAS** d'opérations de nettoyage ou d'entretien sur l'appareil sans l'avoir préalablement déconnecté de l'alimentation électrique.
- **NE PLACEZ PAS** d'autres articles au-dessus de l'appareil. L'appareil doit être transporté debout.
- Rangez la boîte d'origine de l'appareil et transportez-la dans sa boîte d'origine. Suivez les indications qui sont imprimées sur le carton.
- Vérifiez l'apparence générale de votre équipement en identifiant les dommages possibles pendant le transport.
- Pour éviter que la tablette et le plateau en fil métallique à l'intérieur du four n'endommagent la porte du four, placez une bande de carton à l'intérieur de la porte du four qui s'aligne avec la position des plateaux. Collez la porte du four sur les parois latérales.
- **Si vous n'avez pas l'emballage d'origine**: Emballez l'appareil dans une pellicule à bulles ou un carton épais et collez-le solidement avec du ruban adhésif afin de prévenir tout dommage pendant le transport.

2

VUE D'ENSEMBLE ET SPÉCIFICATIONS

Dimensions	
Hauteur totale	28 -7 / 8 po (733 mm)
Largeur totale	29 -3 / 4 po (755 mm)
Profondeur totale	24 -7 / 16 po (620 mm)
Puissance/Classements	
Exigences électriques	120/240 VAC, 60 Hz 2AC~N ou 120/208 VAC, 60 Hz 2AC~N
Cordon d'alimentation	4 fils AWG 10 dans la boîte électrique "J".

Remarque : Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Remarque : Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.

Remarque : Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

2.1 PLAQUE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT

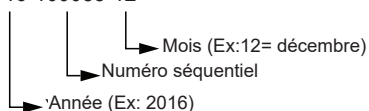
Le numéro de série et le numéro de modèle de votre appareil peuvent être trouvés en ouvrant la porte et en regardant sous le panneau de commande sur le côté droit.

Exemple de numéro de série

Modèle : WOD30100SS

Numéro de produit : 7735687913

Numéro de série : 16-100088-12



3 APERÇU DES CONTRÔLES

3.1 PANNEAU DE COMMANDE



Le panneau de commande comporte cinq zones :

- Les fonctions de four supérieur et inférieur permettent de sélectionner le mode de fonctionnement.
- L'écran affiche les sélections effectuées et les conditions de fonctionnement actuelles du four.
- Minuterie/Lumière est utilisé pour régler l'heure et les minuteries. La fonction Auto nettoyage et sans fil est utilisée pour le contrôle de l'auto nettoyage et la connexion au sans fil. La fonction Démarrage/Annulation permet de lancer ou d'interrompre la cuisson.
- Le clavier numérique permet de saisir les températures, l'heure, de démarrer et d'arrêter les modes de cuisson et de verrouiller les commandes.

4

PRÉPARATION

4.1 ASTUCES POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisson de couleur foncée ou émaillés pour améliorer le transfert de chaleur.
- Préchauffez correctement le four lorsque les instructions de cuisson le suggèrent.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson.
- Faites cuire plusieurs articles en même temps ou l'un après l'autre alors que le four est encore chaud.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuisiner.
- Éteignez le four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. Veillez à garder la porte du four fermée pour préserver la chaleur nécessaire à la fin de la cuisson.

4.2 PREMIÈRE UTILISATION

4.2.1 PREMIER NETTOYAGE DE L'APPAREIL

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Remarque : Certains détergents ou produits de nettoyage peuvent endommager la surface de l'appareil.

Remarque : N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres / crèmes de nettoyage ou d'objets

pointus pendant le nettoyage.

4.2.2 PREMIÈRE CUISSON

Faites chauffer l'appareil pendant environ 30 minutes, puis éteignez-le. Ainsi, tous les résidus de production ou les couches seront brûlés et éliminés.

Remarque : De la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant quelques heures lors du fonctionnement initial. C'est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée pour éliminer la fumée et l'odeur. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes causent des brûlures !
L'appareil peut être chaud lorsqu'il est utilisé. N'y touchez jamais. Éloignez les enfants.

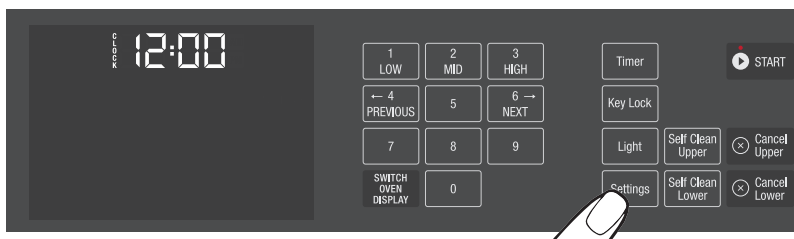
5

PARAMÈTRES

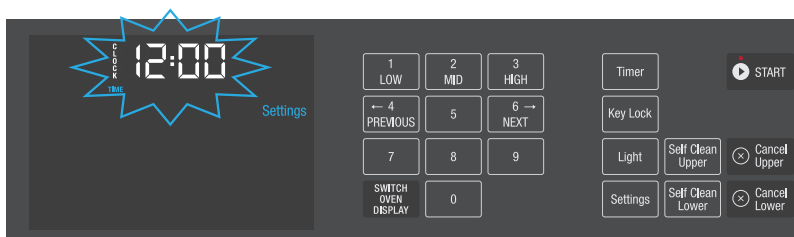
5.1 RÉGLAGE DE L'HEURE

Remarque : Avant d'utiliser le four, l'horloge doit être réglée. Si l'horloge n'est pas réglée, le four ne fonctionnera pas.

1. Touchez une fois le pavé tactile "Paramètres".



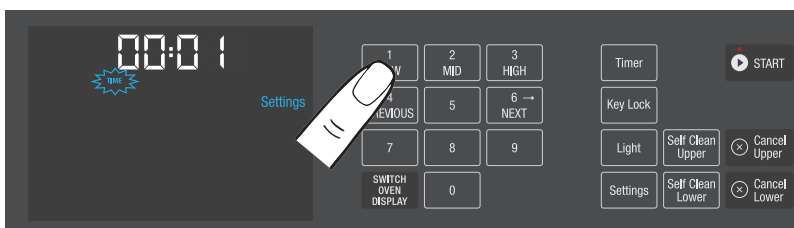
2. Les indicateurs "Heure", "Horloge" et "Affichage de l'heure actuelle" commencent à clignoter.



3. À l'aide du clavier, commencez à saisir l'heure du jour. Pour notre exemple, supposons qu'il est 10 h 26.

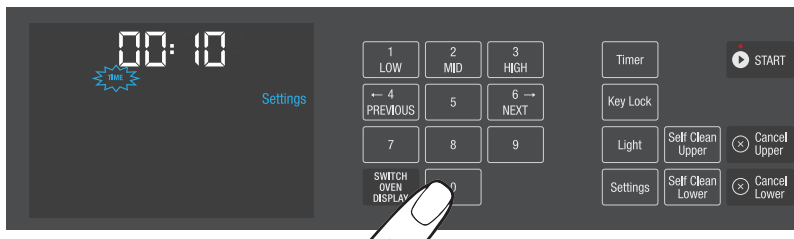
Remarque : Dès que vous commencez à saisir l'heure, seul le voyant "Heure" continue de clignoter.

4. Touchez "1" sur le pavé tactile.

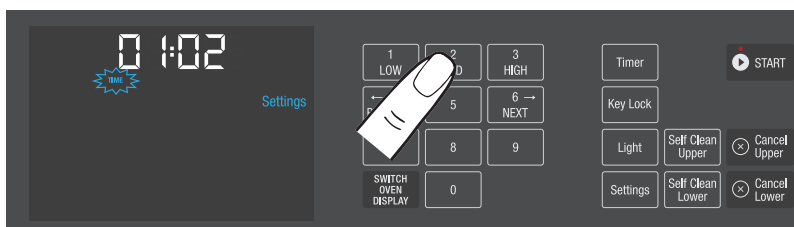


PARAMÈTRES

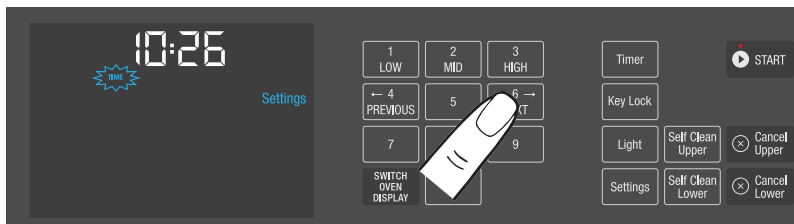
5. Puis touchez "0" sur le pavé tactile.



6. Puis touchez "2" sur le pavé tactile.



7. Puis touchez "6" sur le pavé tactile.

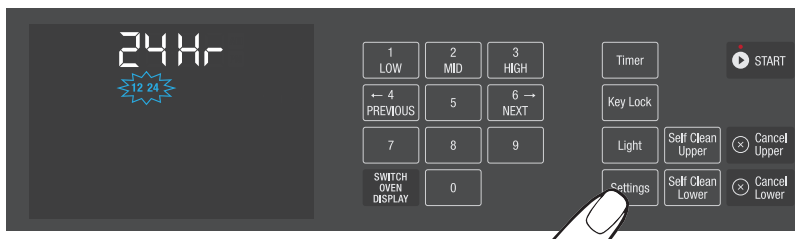


8. Confirmez l'heure en touchant "Start" sur le pavé tactile ou attendez environ 10 secondes.

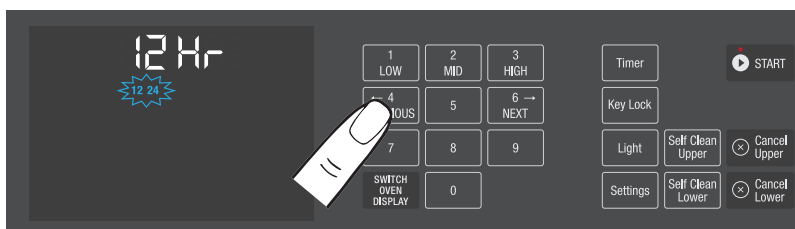
PARAMÈTRES

5.2 RÉGLAGE DU MODE D'HORLOGE (12H OU 24H)

1. Touchez deux fois le pavé tactile "Paramètres".



2. L'indicateur "12 24" commence à clignoter.
3. Utilisez le pavé tactile 4 ou 6 du pavé numérique pour sélectionner le mode d'horloge 12 heures ou 24 heures.



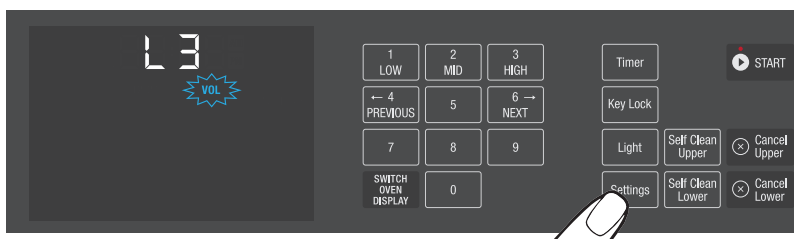
4. Confirmez la sélection en touchant "Start" sur le pavé tactile ou attendez environ 10 secondes.

Remarque : Si l'horloge de 12 heures est réglée, l'indicateur AM ou PM s'affiche. Si l'horloge de 24 heures est réglée, ces indicateurs ne sont pas affichés.

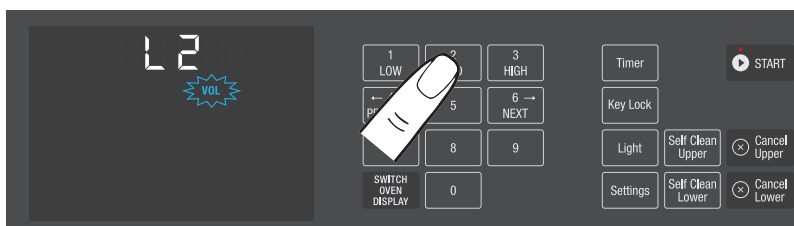
PARAMÈTRES

5.3 RÉGLAGE DU VOLUME DE L'ALARME DE LA MINUTERIE

1. Touchez trois fois le pavé tactile "Paramètres".



2. L'indicateur "VOL" commence à clignoter et le niveau de volume réglé est affiché.
3. Utilisez le pavé tactile 1, 2 ou 3 du clavier numérique pour régler le volume souhaité.

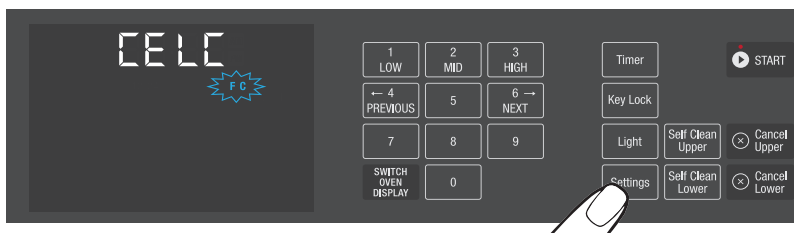


4. Confirmez le volume en touchant "Start" sur le pavé tactile ou attendez environ 10 secondes.

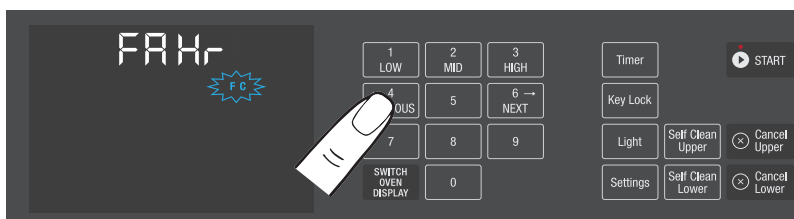
PARAMÈTRES

5.4 RÉGLAGE DE L'UNITÉ DE TEMPÉRATURE (°F OU °C)

1. Appuyez quatre fois sur le pavé tactile "Paramètres".



2. Les indicateurs "F C" commencent à clignoter et l'unité de température réglée s'affiche.
3. Utilisez le pavé tactile 4 ou 6 du clavier numérique pour sélectionner °F ou °C.



4. Confirmez la sélection en touchant "Start" sur le pavé tactile ou attendez environ 10 secondes.

6

FONCTIONNEMENT

6.1 CONSEILS

6.1.1 CUISSON AU FOUR

- Utilisez du verre et d'autres matériaux adaptés au four.
- Utilisez efficacement l'espace du rayonnement.
- Pour la cuisson d'un seul article, placez l'article au milieu de la grille.
- Sélectionnez la position correcte de la grille avant que le four ne commence à chauffer. Ne changez pas la position du support lorsque le four est chaud.
- Ne faites PAS griller avec la porte ouverte.

6.1.2 RÔTISSAGE

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre noir améliorera la performance de cuisson lors de la cuisson d'un poulet entier, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- Le rôtissage de la viande avec les os prend environ 15 à 30 minutes de plus que le rôtissage de la viande sans les os.
- Comptez 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.
- Laissez le rôti reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson, pour permettre au jus de se réabsorber uniformément dans le rôti.
- Le poisson doit être cuit sur la position centrale ou inférieure de la grille pendant le rôtissage.

6.1.3 GRILLADE

Le grillage est idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille et permet d'obtenir une belle surface brune sans se dessécher. Les morceaux plats, les brochettes de viande, les saucisses et les légumes à forte teneur en eau sont particulièrement adaptés à la cuisson au

gril.

- Distribuez les aliments directement sur l'étagère métallique. Placez la casserole en dessous pour récupérer les égouttures. Ajoutez de l'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.

6.1.5 CUISSON DES LÉGUMES

- Faites cuire les légumes dans une casserole munie d'un couvercle pour éviter qu'ils ne manquent de liquide et ne se dessèchent.
- Faites bouillir les légumes avant de les cuire au four pour qu'ils soient bien cuits.

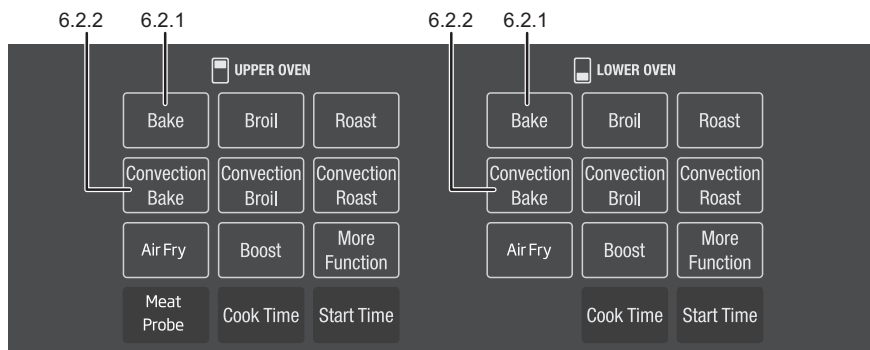
5.1.6 POSITIONS DES GRILLES



Les grilles du four peuvent être facilement retirées et/ou réarrangées pour s'adapter à vos besoins de cuisson. Il y a quatre positions de grille, et la position 1 est la position de crémaillère la plus basse. Pour obtenir de meilleurs résultats avec la cuisson conventionnelle, n'utilisez pas plus d'une grille à la fois. Si l'utilisation de deux grilles est nécessaire pendant la cuisson conventionnelle, il est recommandé de laisser une grille vide entre les deux grilles utilisées. Pour une couverture optimale du gril, il est recommandé de placer le récipient de cuisson le plus proche de la porte du four, sans qu'il soit en contact avec la vitre. Le fait de placer le récipient de cuisson vers l'arrière du four réduira la couverture du gril.

FONCTIONNEMENT

6.2 MODES DE FONCTIONNEMENT DU FOUR



6.2.1 CUISSON AU FOUR

Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four lorsque vous utilisez le mode cuisson.

La chaleur rayonne à partir de l'élément de cuisson, situé au fond de la cavité du four. Le mode cuisson peut être utilisé pour une grande variété d'aliments, des gâteaux aux casseroles.

Faites cuire les aliments sur une seule grille, en plaçant les articles au milieu de la grille. Veillez à ce qu'il y ait entre 1 po. (25 mm) à 1,5 po. (38 mm) entre l'aliment et les parois du four.

Le temps de cuisson varie en fonction de la taille, de la forme et du matériau du moule utilisé.

6.2.2 CUISSON PAR CONVECTION

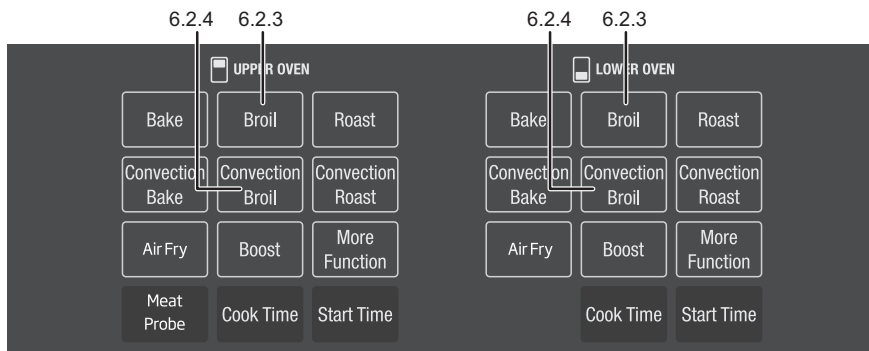
Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four lorsque vous utilisez le mode de cuisson par convection.

La chaleur rayonne de l'élément de cuisson, situé au fond de la cavité du four, tandis que le ventilateur de convection fait circuler la chaleur dans tout le four. Le mode de cuisson par convection peut être utilisé pour cuire une variété d'aliments, des gâteaux aux pains.

Le mode de cuisson par convection est également idéal pour la cuisson des gâteaux, des pâtisseries et des biscuits. Placez les articles vers l'arrière des grilles supérieures et vers l'avant des grilles inférieures. Veillez à ce qu'il y ait entre 1 po. (25 mm) à 1,5 po. (38 mm) entre l'aliment et les parois du four.

Le temps de cuisson varie en fonction de la taille, de la forme et du matériau du moule utilisé.

FONCTIONNEMENT



6.2.3 GRILL

Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four pendant 5 à 6 minutes lorsque vous utilisez le mode grill. Retournez les aliments une fois pendant la cuisson.

Le temps de cuisson au grill varie en fonction de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ et des préférences personnelles en matière de cuisson.

La chaleur rayonne à partir de l'élément de grill, situé en haut de la cavité du four. Le mode grill peut être utilisé pour cuire de petites coupes et des morceaux plats de viande, de volaille et de poisson. Le mode grill peut également être utilisé pour faire dorer les pains et autres aliments.

Faites griller les aliments sur une seule grille en utilisant une lèchefrite placée sous l'élément de grill.

Le mode grill comporte trois réglages :

Faible	350°F (175°C)
Moyen	450°F (230°C)
Élevé	550°F (290°C)

6.2.4 GRIL À CONVECTION

Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four pendant 5 à 6 minutes lorsque vous utilisez le mode de grill par convection.

Retournez les aliments une fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson au grill varie en fonction de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ et des préférences personnelles en matière de cuisson.

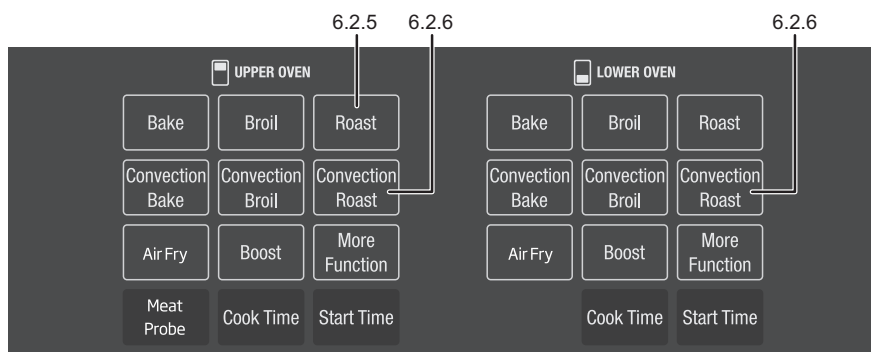
La chaleur rayonne à partir de l'élément de grill, situé en haut de la cavité du four. Le ventilateur de convection fait circuler la chaleur dans tout le four. Le mode grill à convection peut être utilisé pour cuire plusieurs petites coupes et morceaux plats de viande, de volaille et de poisson. Le mode grill à convection peut également être utilisé pour dorer les pains et autres aliments.

Faites griller les aliments sur une seule grille en utilisant une lèchefrite placée sous l'élément de grill.

Le mode grill comporte trois réglages :

Faible	350°F (175°C)
Moyen	450°F (230°C)
Élevé	550°F (290°C)

FONCTIONNEMENT



6.2.5 ROTISSAGE

Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four lorsque vous utilisez le mode rôtir.

La chaleur rayonne à partir des éléments de cuisson et de gril. Le mode rôtissage peut être utilisé pour les morceaux de viande et de volaille.

Faites rôtir les aliments sur une seule grille en utilisant une plaque à rôtir ou une lèchefrite, et placez-les au milieu de la grille.

Remarque : Vous pouvez utiliser un couvercle ou des sacs à rôtir dans ce mode. Suivez les instructions du fabricant pour le sac à rôtir.

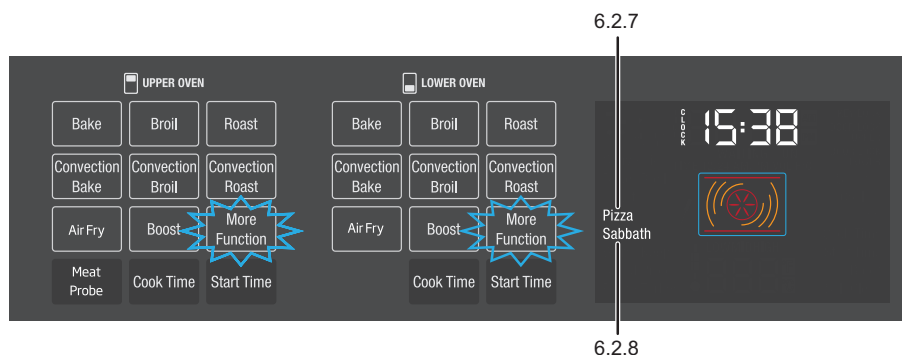
6.2.6 RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four lorsque vous utilisez le mode de rôtissage par convection.

La chaleur rayonne à partir des éléments de cuisson et de gril. Le ventilateur de convection fait circuler la chaleur dans tout le four. Le mode rôtissage peut être utilisé pour les gros morceaux de viande et de volaille ou pour rôtir plusieurs aliments en même temps. Le mode de rôtissage par convection peut être utilisé pour réduire la durée du rôtissage tout en gardant l'article humide et tendre. Faites rôtir les aliments sur une seule grille en utilisant une plaque à rôtir ou une lèchefrite, et placez-les au milieu de la grille.

Remarque : Ne couvrez pas la viande ou n'utilisez pas des sacs à rôtir dans ce mode.

FONCTIONNEMENT



6.2.7 CUISSON DES PIZZAS

Cette fonction du four est disponible en touchant " Plus de fonctions " sur le pavé tactile jusqu'à ce que la fonction s'allume sur l'écran.

Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four et faites cuire la pizza sur une plaque à pizza ou une plaque de cuisson placée au centre de la grille. Suivez les instructions du fabricant si vous utilisez une pierre à pizza.

La chaleur rayonne de l'élément de cuisson. Le ventilateur de convection fait circuler la chaleur dans tout le four. Le mode Pizza peut être utilisé pour les pizzas fraîches ou surgelées. Suivez les instructions du fabricant pour la pizza congelée.

6.2.8 MODE SABBAT

Cette fonction du four est disponible en touchant " Plus de fonctions " sur le pavé tactile jusqu'à ce que la fonction s'allume sur l'écran.

La chaleur rayonne uniquement à partir de l'élément de cuisson.

Faites cuire les aliments sur une seule grille en plaçant les articles au milieu de la grille. Veillez à ce qu'il y ait entre

1 po. (25 mm) à 1,5 po. (38 mm) entre l'aliment et les parois du four.

Vous pouvez démarrer le mode Sabbath en touchant "Start" sur le pavé tactile après avoir sélectionné le mode Sabbath.

La température doit être comprise entre 50°C (125°F) et 230°C (450°F).

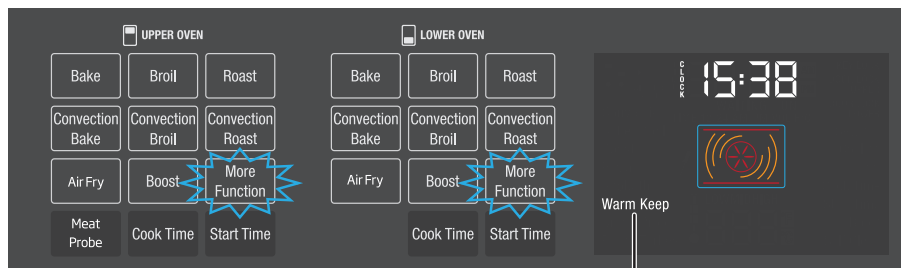
Toutes les touches du pavé tactile, à l'exception de "**Annuler supérieur/inférieur**", sont désactivées lorsque le mode Sabbath est actif.

La température du four ne peut pas être modifiée après le démarrage du mode Sabbath. Les lumières du four sont désactivées en mode sabbat. Les alarmes sonores sont désactivées en mode sabbat.

Pour désactiver le mode sabbat, touchez "**Annuler supérieur/inférieur** » et "**Lumière** " simultanément sur le pavé tactile pendant 2 secondes. Le fait de toucher "**Annuler supérieur/inférieur** " sur le pavé tactile éteint les éléments chauffants, mais ne modifie pas l'apparence de l'affichage.

La durée maximale du mode Sabbath est de 72 heures.

FONCTIONNEMENT



6.2.9

6.2.9 MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction du four est disponible en touchant " Plus de fonctions " sur le pavé tactile jusqu'à ce que la fonction s'allume sur l'écran.

Lorsque vous utilisez le mode maintien au chaud, préchauffez toujours le four et commencez avec des aliments chauds.

La chaleur rayonne à partir de l'élément de cuisson, situé au fond de la cavité du four. Le mode maintien au chaud permet de conserver les aliments chauds à la température de service. Les bactéries peuvent se développer rapidement dans les aliments entre 4,5°C (40°F) et 60°C (140°F). Pour de meilleurs résultats, ne réchauffez pas les aliments plus d'une heure. Le mode maintien au chaud comporte trois réglages :

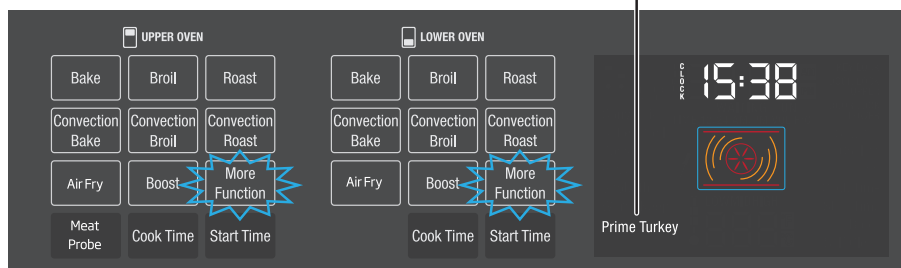
- Faible 150°F (65°C)
- Moyen 170°F (75°C)
- Élevé 200°F (95°C)

Utilisez le tableau suivant pour les réglages recommandés de maintien au chaud :

Réglage de la température	Type d'aliments
Faible	Rouleaux mous, chips, assiettes vides
Moyen	Casseroles, pizzas, légumes, œufs, pâtisseries, biscuits, petits pains durs, sauces
Élevé	Rôtis, volailles, hamburgers, bacon, pommes de terre au four, etc. pommes de terre au four

FONCTIONNEMENT

6.2.10



6.2.10 PRIME TURKEY (DINDE PARFAITE)

Cette fonction du four est disponible en touchant " Plus de fonctions " sur le pavé tactile jusqu'à ce que la fonction s'allume sur l'écran.

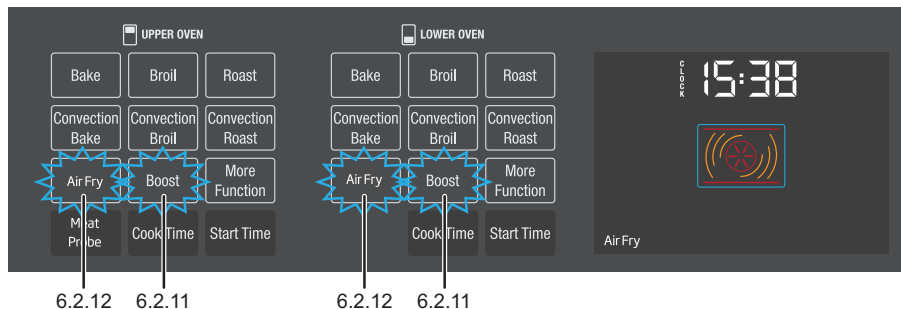
Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four lorsque vous utilisez le mode "dinde parfaite".

La chaleur rayonne à partir des éléments de cuisson et de gril. Le ventilateur de convection fait circuler la chaleur dans tout le four. Le mode "dinde parfaite" peut être utilisé pour cuire une dinde entière ou partielle.

Faites cuire la dinde sur une plaque à rôtir ou une lèche-frite placée au centre de la grille.

Remarque : Ne couvrez pas la viande ou n'utilisez pas des sacs à rôtir dans ce mode.

FONCTIONNEMENT



6.2.11 BOOST

Utilisez la fonction Booster (préchauffage rapide) pour permettre au four d'atteindre plus rapidement la température souhaitée. Après avoir réglé une fonction de cuisson, touchez le pavé tactile "Boost" pour activer ou désactiver le booster. L'indicateur "Boost" s'allume lorsqu'il est activé. L'indicateur devient sombre lorsque le booster n'est pas actif.

Remarque : Booster ne peut pas être sélectionné dans Maintien au chaud, Sabbath et Self Clean. Le Booster est activé par défaut pour les fonctions à l'exception de la fonction Cuisson au four.

6.2.12 MODE AIR FRY

La chaleur rayonne à partir des anneaux chauffants tandis que les ventilateurs de convection font circuler la chaleur dans tout le four. Fait circuler l'air pour une cuisson plus rapide et plus uniforme grâce à la convection véritable.

Le mode AirFry est conçu pour produire des aliments dont l'extérieur est plus croustillant que la cuisson traditionnelle au four.

Le mode AirFry peut être utilisé pour cuire une variété d'aliments dans une faible quantité d'huile, des pommes de

terre à la volaille.

Le mode AirFry est destiné à la cuisson sur une seule grille uniquement. Sélectionnez AirFry, puis saisissez la température de consigne souhaitée et appuyez sur Start. La température peut être réglée entre 125°F et 550°F. Le mode AirFry est destiné à être utilisé avec la lèche-frite.

La position 3 de la grille est recommandée pour la plupart des aliments. Utilisez la position 2 de la grille pour les aliments plus épais. Les paniers et les grilles de cuisson du four peuvent également être utilisés. Si vous utilisez un panier à pâtisserie, placez une plaque à pâtisserie sur la grille sous les aliments afin de récupérer les éventuelles gouttes.

Les aliments peuvent cuire plus rapidement que prévu si le four est déjà chaud lorsque les aliments sont placés dans le four.

Lorsque vous faites frire des aliments avec de la sauce, il est recommandé d'appliquer la sauce au début de la cuisson.

Si les aliments brunissent trop rapidement, essayez une position de grille plus basse ou une température de four plus basse.

FUNCTIONNEMENT

6.2.13 TABLEAU DES FONCTIONS DU FOUR

Le tableau suivant répertorie les fonctions du four, les températures de cuisson recommandées, ainsi que les températures maximale et minimale de la fonction.

Le four supérieur et le four inférieur ont les mêmes niveaux de température.

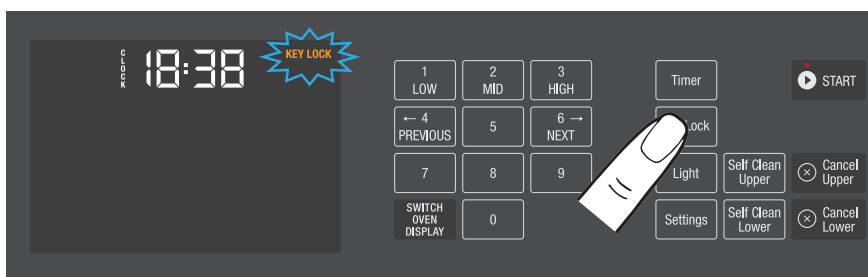
Fonction	Température		
	Recommandé	Maximum	Minimum
Cuisson au four	350°F (175°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Cuisson par convection	350°F (175°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Rôti	375°F (190°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Rôtissage par convection	350°F (175°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Rotissage	350°F (175°C)	550°F (290°C)	350°F (175°C)
Gril à convection	350°F (175°C)	550°F (290°C)	350°F (175°C)
Pizza	425°F (220°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Sabbath	350°F (175°C)	450°F (230°C)	125°F (50°C)
Maintien au chaud	150°F (65°C)	200°F (95°C)	150°F (65°C)
Dinde parfaite	325°F (165°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
AirFry	350°F (175°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)

FONCTIONNEMENT

6.3 VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande peut être verrouillé pour empêcher toute utilisation non désirée du panneau de commande ou pour la sécurité des enfants. L'utilisation de cette fonction désactivera les pavés tactiles de l'écran.

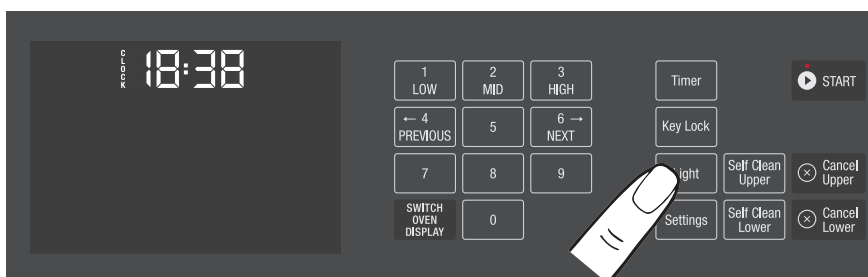
Pour activer ou désactiver le verrouillage des touches, touchez et maintenez "Key Lock" sur le pavé tactile pendant 3 secondes.



6,4 LUMIÈRES DU FOUR

Touchez " Lumière " sur le pavé tactile pour allumer et éteindre les lumières du four.

Remarque : Le voyant du four ne fonctionne pas lorsque le four est en mode autonettoyage.



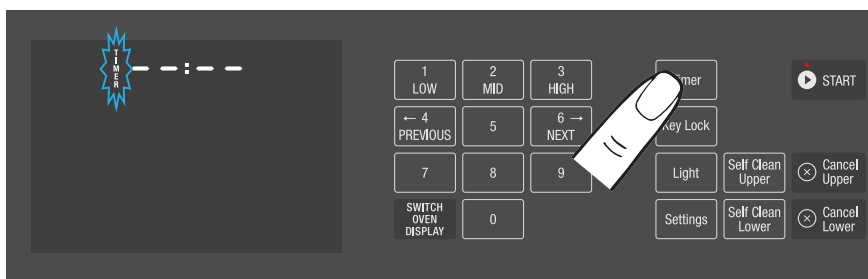
FONCTIONNEMENT

6.5 MINUTERIE

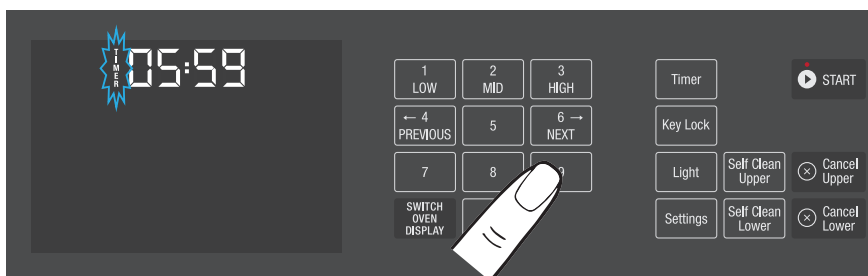
La minuterie du four peut être utilisée comme un avertissement ou un rappel et fonctionne séparément des fonctions du four. Elle peut être utilisée à toutes fins, que le four soit allumé ou en veille. La minuterie peut être utilisée en même temps que les fonctions du four et n'interrompt ni ne modifie le temps réglé par la fonction. Il peut être utile de régler la minuterie pour vous rappeler de retourner les aliments dans le four à une certaine heure, sans interrompre le cycle minuté d'une fonction du four.

6.5.1 RÉGLAGE D'UNE ALARME

1. Touchez "Minuterier" sur le pavé tactile.



2. À l'aide du clavier numérique, saisissez la période de temps souhaitée.



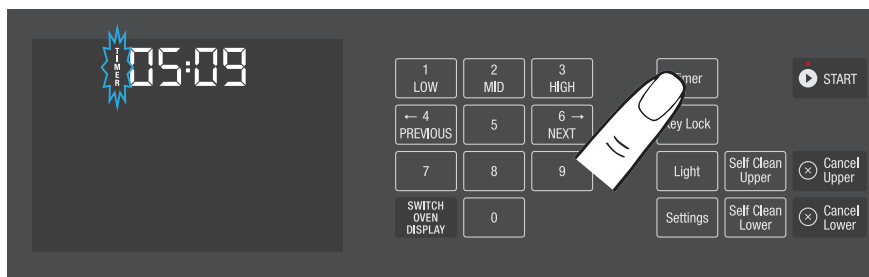
3. Confirmez la sélection et démarrez la minuterie en touchant "Start" sur le pavé tactile. La sélection sera automatiquement confirmée par une attente d'environ 10 secondes.
4. Lorsque la période de temps atteint "00:00", une alarme retentit et "Minuterie" et "Fin" commencent à clignoter à l'écran.
5. Pour arrêter l'alarme sonore, touchez n'importe quelle touche du pavé tactile.

Remarque : La période maximale d'alarme est de 5:59 heures. Si une valeur supérieure à 5:59 est définie, l'horloge renvoie une erreur.

FONCTIONNEMENT

6.5.2 ANNULER UNE ALARME

1. Pour annuler une alarme après qu'elle ait été réglée, touchez "Minuterie" sur le pavé tactile.



2. Touchez "Annuler supérieur" ou "Annuler inférieur" sur le pavé tactile.



6.6 MODE DE CUISSON MANUELLE (POSITION D'ATTENTE)

Une fois le four alimenté et l'heure réglée, l'écran affiche l'heure et le symbole de cuisson manuelle, indiquant que le four est en position d'attente. Cela indique que le four peut être utilisé manuellement sans régler la minuterie.

Le four supérieur et le four inférieur ont une zone de contrôle séparée avec les mêmes fonctions.

Lorsque le mode veille est actif, les zones suivantes du pavé tactile sont actives et peuvent être utilisées :

- Cuisson (four supérieur et inférieur)

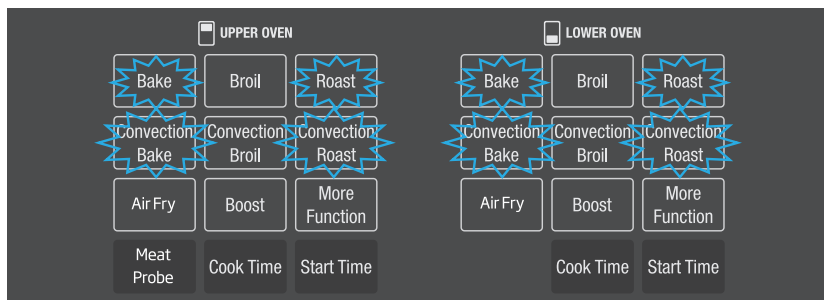
- Rotissage (four supérieur et inférieur)
- Rôti (four supérieur et inférieur)
- Gril à convection (four supérieur et inférieur)
- Cuisson par convection (four supérieur et inférieur)
- Rôtissage par convection (four supérieur et inférieur)
- Plus de fonctions (four supérieur et inférieur)
- Autonettoyage supérieur
- Autonettoyage inférieur
- Réglages
- Lumière
- Verrouillage des touches
- AirFry (four supérieur et inférieur)
- Minuterie

FONCTIONNEMENT

6.7 CUISSON, CUISSON PAR CONVECTION, RÔTISSAGE, RÔTISSAGE PAR CONVECTION ET AIR FRY

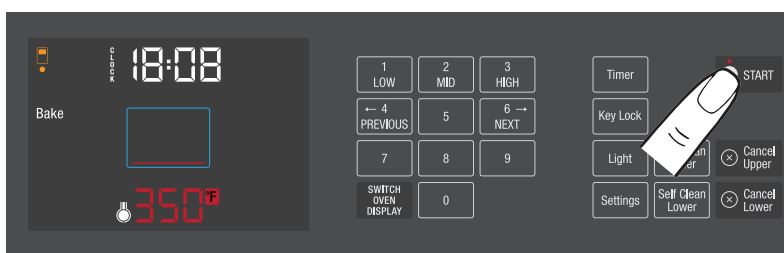
1. Tout d'abord, sélectionnez le programme de cuisson souhaité sur le côté gauche de l'affichage du panneau de commande à partir de l'affichage du four dans lequel vous allez cuisiner :

(pour le four supérieur : affichage FOUR SUPÉRIEUR / pour le four inférieur : Affichage du FOUR INFÉRIEUR)



2. À l'aide du clavier de droite, saisissez la température de cuisson souhaitée.
3. Appuyez sur la touche " Start " du pavé tactile pour lancer la fonction four à la température souhaitée. (exemple : Four supérieur - cuisson)

Remarque : Réglage de la fonction Cuisson et réglage de la température "350 F" pour le four supérieur illustré.



4. Pour régler la température après le démarrage de la fonction four, touchez la fonction four sur le pavé tactile et saisissez le nouveau réglage de température souhaité.

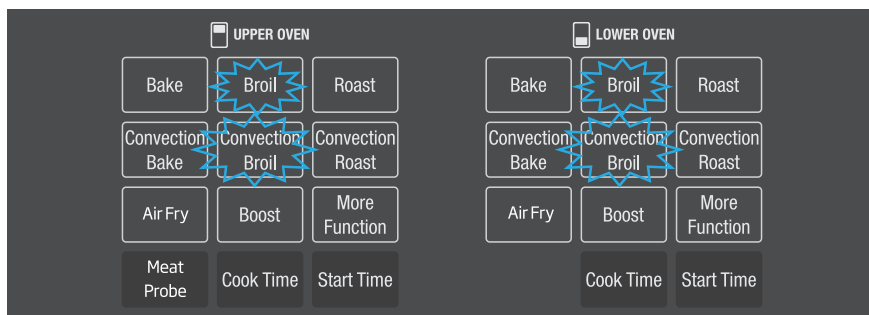
FONCTIONNEMENT

6.8 GRIL ET GRIL À CONVECTION

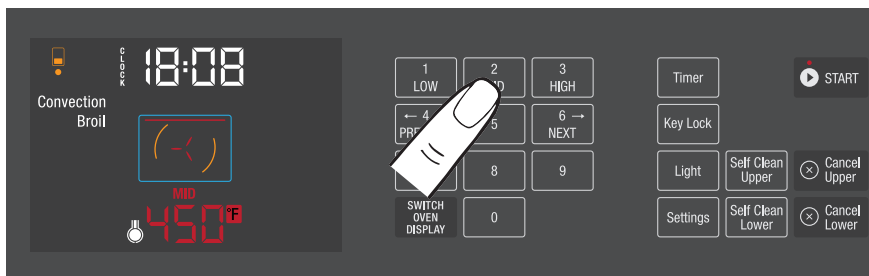
⚠ ATTENTION

Cette unité est un système de grillage à porte fermée. Le fait de laisser la porte entrouverte peut endommager les commandes électroniques et entraîner un risque de blessure.

1. Premièrement, sélectionnez le programme de cuisson souhaité sur le côté gauche du panneau de commande.

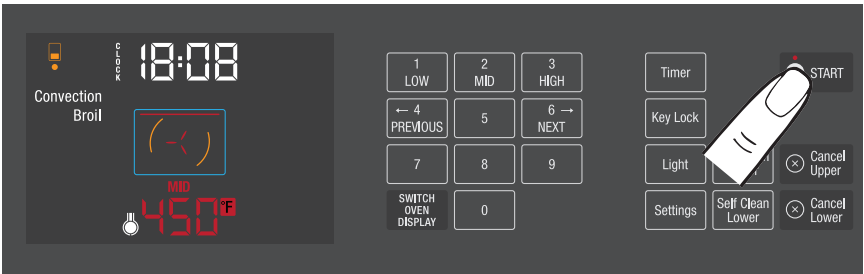


2. Sélectionnez et touchez "1-Low" (faible), "2-Mid" (moyen) ou "3-High" (élevé) sur le clavier numérique pour régler la température de gril souhaitée.



3. Appuyez sur la touche " Start " du pavé tactile pour lancer la fonction four à la température souhaitée.

FONCTIONNEMENT



4. Pour régler la température après le démarrage de la fonction four, touchez la fonction four sur le pavé tactile et saisissez le nouveau réglage de température souhaité.

Remarque : Réglage de la fonction "Grillage par convection" et réglage de la température "2-Moyen" pour le four inférieur illustré.

6.10 MINUTERIE DE LA CUISSON - DÉBUT IMMÉDIAT

Ce mode de cuisson minuté vous permet de définir un mode de cuisson, une température et une durée. La cuisine commencera immédiatement.

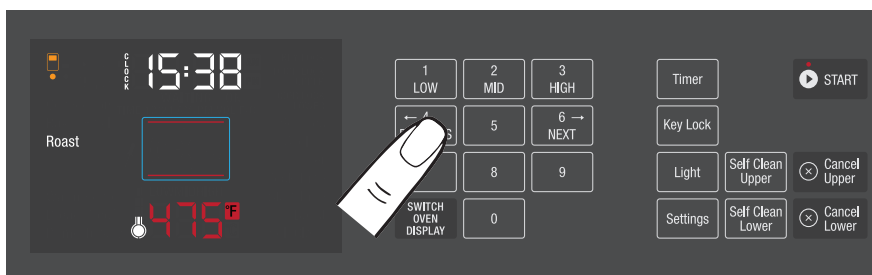
1. Tout d'abord, sélectionnez le programme de cuisson souhaité sur le côté gauche de l'affichage du panneau de commande à partir de l'affichage du four dans lequel vous allez cuisiner :

(pour le four supérieur : affichage FOUR SUPÉRIEUR / pour le four inférieur : Affichage du FOUR INFÉRIEUR)

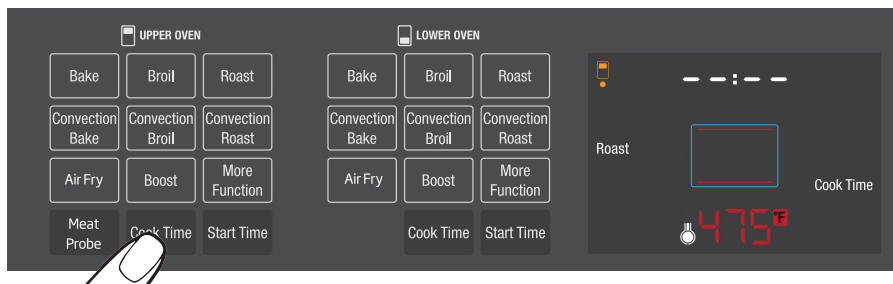


FONCTIONNEMENT

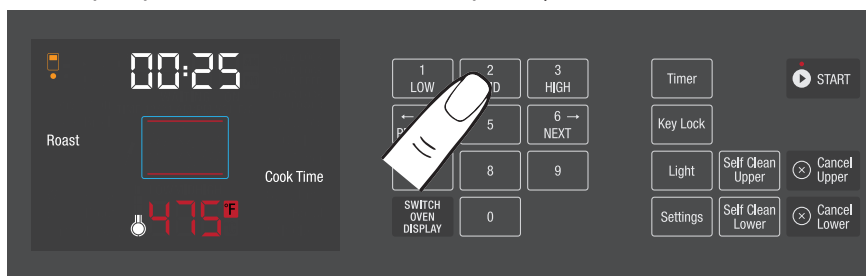
2. À l'aide du clavier de droite, saisissez la température de cuisson souhaitée.



3. Appuyez une fois sur la touche "Temps de cuisson" du pavé tactile. L'indicateur "Temps de cuisson" et "--:--" se met à clignoter sur l'écran.

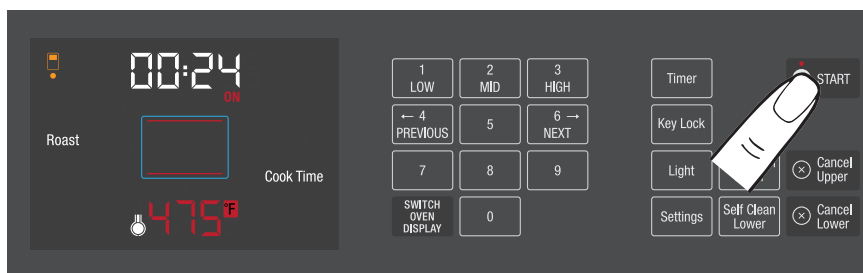


4. À l'aide du clavier de droite, saisissez le temps de cuisson souhaité (par exemple, pour 25 minutes, touchez 2 puis 5).



FONCTIONNEMENT

- Appuyez sur la touche " Start " du pavé tactile pour lancer la fonction four à la température et au temps de cuisson souhaités.



- L'indicateur "On" et "Temps de cuisson" s'allume et le four chauffe jusqu'à la température pré-réglée et reste allumé pendant toute la durée du temps réglé.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'alarme retentit.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

Remarque : Réglage de la fonction Rôti, température de "475 F", temps de cuisson de 25 minutes pour le four supérieur illustré.

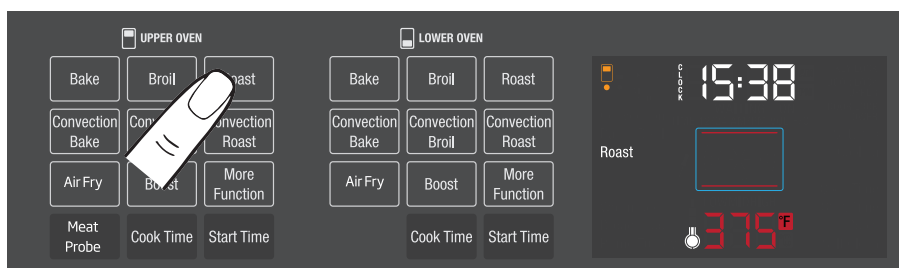
FONCTIONNEMENT

6.11 TEMPS DE CUISSON - DÉPART DIFFÉRÉ

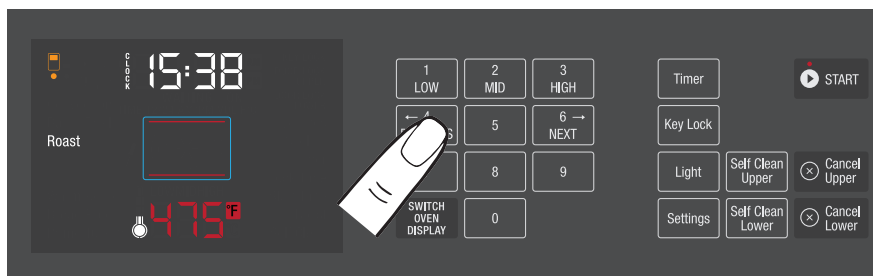
Ce mode de cuisson différée vous permet de définir un mode de cuisson, une température ainsi que l'heure de démarrage et la durée. Utilisez ce mode si vous souhaitez que la cuisson commence à une heure ultérieure.

1. Tout d'abord, sélectionnez le programme de cuisson souhaité sur le côté gauche de l'affichage du panneau de commande à partir de l'affichage du four dans lequel vous allez cuisiner :

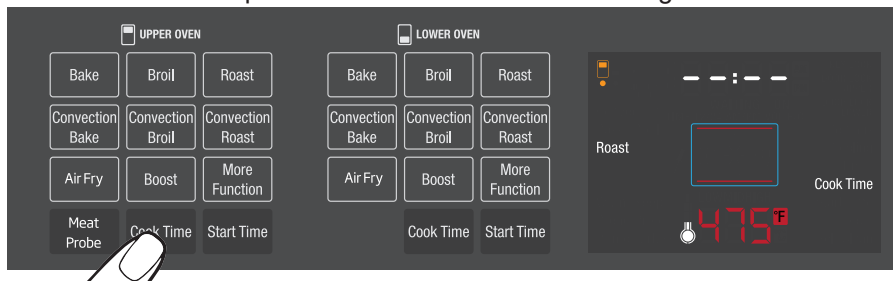
(pour le four supérieur : affichage FOUR SUPÉRIEUR / pour le four inférieur : Affichage du FOUR INFÉRIEUR)



2. À l'aide du clavier de droite, saisissez la température de cuisson souhaitée.

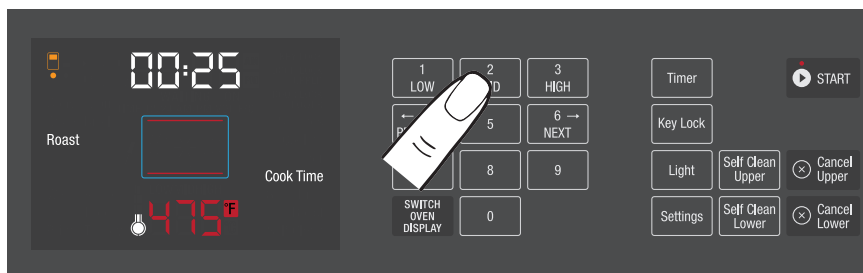


3. Appuyez une fois sur la touche "Temps de cuisson" du pavé tactile. L'indicateur "Temps de cuisson" et "--:--" se met à clignoter sur l'écran.

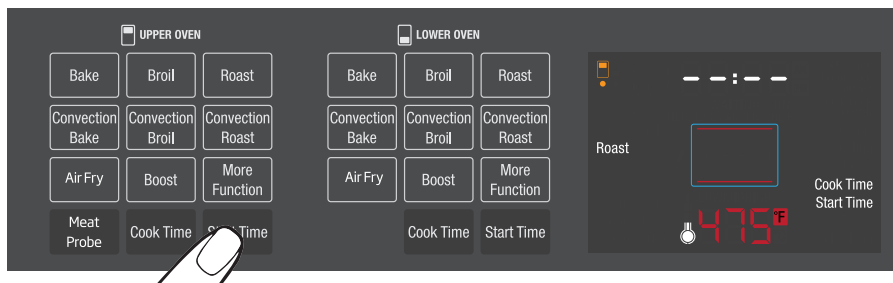


FONCTIONNEMENT

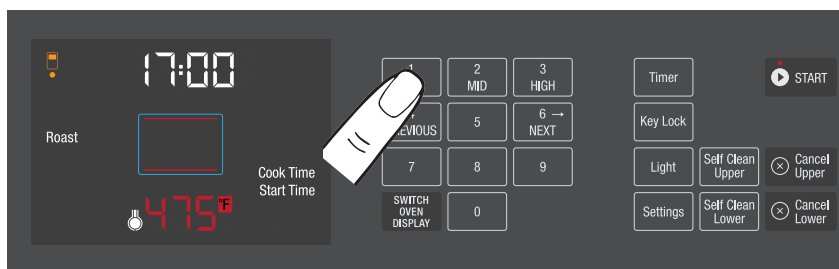
- À l'aide du clavier de droite, saisissez le temps de cuisson souhaité (par exemple, pour 25 minutes, touchez 2 puis 5).



- Touchez une fois "Heure de début" sur le pavé tactile. L'indicateur "Heure de début" et "--:--" se mettront à clignoter sur l'écran.



- À l'aide du clavier numérique, réglez l'HEURE DE DÉPART à laquelle vous souhaitez commencer le cycle de cuisson (exemple : 1-7-0-0) .



FONCTIONNEMENT

- Appuyez sur "Démarrer" sur le pavé tactile. Le voyant "Attente" reste allumé jusqu'à l'heure de début programmée sur l'écran.



- Le four se met automatiquement en marche à la température programmée et cuit pendant la durée programmée.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'alarme retentit.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.


Remarque : Réglage de la fonction Rôti, de la température de 475 F, du temps de cuisson de 25 minutes et de l'heure de démarrage de 17 heures pour le four supérieur illustré.

Remarque : Pour annuler le programme, touchez "Annuler supérieur" sur le pavé tactile.

6.12 THERMOMÈTRE À VIANDE

Le thermomètre est utilisé pour mesurer la température centrale des viandes et des volailles telles que le poulet ou la dinde en enfonçant la partie fine et longue dans la viande et en fixant l'autre extrémité à son emplacement sur la paroi latérale du châssis supérieur.

La température intérieure mesurée de l'aliment indique le degré de cuisson de la viande.

Le symbole  apparaît sur l'écran du four lorsque le thermomètre est fixée à son emplacement sur la paroi latérale du châssis. Il peut être utilisé avec les fonctions Probe, Cuisson, Cuisson par convection, Rotissage, Rotissage par Convection, Dinde parfaite.

Le thermomètre viande est utilisé uniquement dans le four supérieur.

Utilisation du thermomètre :

- Sélectionnez l'une des fonctions du four qui permet d'utiliser le thermomètre.
- Pour régler la température centrale des aliments, touchez le bouton "thermomètre à viande" sur le panneau de commande. L'icône du thermomètre commence à clignoter à l'écran et la température par défaut des aliments s'affiche. Saisissez la température centrale de l'aliment à l'aide des chiffres situés sur le côté droit puis

FONCTIONNEMENT

appuyez sur "Commencer".

3. Pour régler la température intérieure du four, saisissez la température intérieure du four à l'aide des chiffres situés à droite pendant que le symbole °F ou °C clignote. Et puis appuyez sur "Commencer" pour commencer la cuisson.
4. La température qui apparaît sur l'écran pendant la cuisson est la température centrale de l'aliment mesurée par le thermomètre.
5. La cuisson s'arrête automatiquement lorsque la température centrale de l'aliment est atteinte.

Remarques importantes :

Remarque : Le symbole "thermomètre" clignote rapidement sur l'écran lorsque le thermomètre à viande n'est pas autorisé pour la fonction de cuisson sélectionnée.

Remarque : L'utilisation de thermomètres autres que ceux fournis avec ce produit peut entraîner des dommages au thermomètre ou à la commande du four.

Remarque : Utilisez les poignées du thermomètre et de la prise pour les insérer et les retirer de l'aliment et de la prise.

Remarque : Pour éviter d'endommager votre thermomètre, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le câble lorsque vous le retirez.

Remarque : Insérez le thermomètre complètement dans la viande. Il ne doit pas toucher les os, la graisse ou les cartilages.

Remarque : Ne rangez jamais le thermomètre à l'intérieur du four lorsqu'il n'est pas utilisé.

Remarque : Sortez le thermomètre à viande du four lorsque le mode Auto-nettoyage est activé.

Remarque : Ne retirez pas le thermomètre de son emplacement sur la paroi latérale lorsque la cuisson est terminée ; attendez qu'elle refroidisse. La chaleur peut causer des brûlures..

Remarque : Ne retirez pas le thermomètre de son emplacement sur la paroi latérale lorsque la cuisson est terminée ; attendez qu'elle refroidisse. La chaleur peut causer des brûlures..

Remarque : Utilisez des gants résistant à la chaleur pour retirer le thermomètre lorsque la cuisson est terminée.

Remarque : Collez le thermomètre au centre de l'aliment. Si l'extrémité du thermomètre est proche de l'os ou de la surface de la viande, la cuisson sera interrompue avant que le niveau de cuisson souhaité ne soit atteint.

Remarque : La température centrale des aliments peut être réglée entre 40 et 100 °C (100-210 °F).

FONCTIONNEMENT

Remarque : Le temps de cuisson n'est pas indiqué lorsque le thermomètre est fixé.

Remarque : Il n'est pas suggéré de régler le temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson avec le thermomètre à viande.

Remarque : En cas de cuisson sans le thermomètre à viande, la température du four et la température de consigne du four sont affichées en alternance jusqu'à ce que la température du four atteigne la température de consigne. Ensuite, la température de consigne du four s'affiche.

Remarque : En cas de cuisson avec le thermomètre à viande, la température du four et la température de consigne du four sont affichées en alternance jusqu'à ce que la température du four atteigne la température de consigne. Après cela, la température réelle du thermomètre à viande s'affiche.

Remarque : La cuisson ne peut pas être lancée dans les fonctions où le thermomètre à viande ne peut pas être utilisé.

6.13 SABBAT

1. Pour activer la fonction Sabbath, sélectionnez le mode Sabbath en appuyant sur la touche de fonction plus.
2. Ajustez ensuite la température du four et le temps de cuisson si nécessaire. Puis touchez le bouton "Démarrer".

Remarque : Le mode sabbat annule la limite de fonctionnement de 6 heures maximum et l'appareil reste allumé jusqu'à ce que les fonctions de cuisson soient annulées, avec une limite de 72 heures.

3. Une fois la fonction réglée, "SAbb" apparaît sur l'afficheur, indiquant que le four est correctement réglé pour la fonction sabbat.

Remarque : La commande du four n'émet plus de tonalités sonores et n'affiche plus de modifications lorsque la fonction Sabbath est active.

Remarque : L'éclairage du four reste éteint pendant le mode Sabbath. La porte du four n'active pas les lumières intérieures du four lorsque la porte du four est ouverte ou fermée.

Remarque : Si le temps de cuisson est réglé, les éléments chauffants s'éteindront à la fin du temps, mais l'affichage du four restera tel quel.

4. Pour annuler le mode sabbat, appuyez sur le bouton d'annulation Supérieur/Inférieur et Lumière pendant 3 secondes.

FONCTIONNEMENT

6.14 TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON/RÔTISSAGE SUGGÉRÉS

Aliment	Mode de cuisson	Temp. Four	Nombre de grilles	Position de la grille	Minuterie (min.)	Taille de la casserole et type	Explication
Génoise	Cuisson au four	175°C (350°F)	Simple	4	25 / 35	8 po (200mm) ou 9 po (230mm) rond	Les gâteaux sont placés au milieu du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 25 mm (1 po) à 38 mm (1,5 po) entre les plats et la paroi du four.
Génoise	Cuisson par convection	160°C (325°F)	Simple	4	20 - 30	8 po (200mm) ou 9 po (230mm) rond	Les gâteaux sont positionnés avec les gâteaux de la grille supérieure vers l'arrière du four et les gâteaux de la grille inférieure vers la porte du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 25 mm (1 po) à 38 mm (1,5 po) entre les plats et la paroi du four.
Génoise	Cuisson par convection	160°C (325°F)	Multiple	3 et 5	20 - 30	8 po (200mm) ou 9 po (230mm) rond	Les gâteaux sont positionnés avec les gâteaux de la grille supérieure vers l'arrière du four et les gâteaux de la grille inférieure vers la porte du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 25 mm (1 po) à 38 mm (1,5 po) entre les plats et la paroi du four.
Miche de pain (levée)	Cuisson au four	205°C (400°F)	Simple	2	40 / 50	Plateau de cuisson	
Miche de pain (levée)	Cuisson par convection	205°C (400°F)	Simple	2	35 / 45	Plateau de cuisson	
Pâte feuilletée	Cuisson par convection	190°C (375°F)	Multiple	3 et 5	15 - 20	Plaque à pâtisserie	Les plaques sont positionnées avec la plaque de la grille supérieure vers l'arrière du four et la plaque de la grille inférieure vers la porte du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 25 mm (1 po) à 38 mm (1,5 po) entre les plats et la paroi du four.
Pizza fraîche, fine	Pizza	220°C (425°F)	Simple	2	8 / 15	Un moule à pizza ou une plaque à pâtisserie	
Pizza fraîche, épaisse	Pizza	220°C (425°F)	Simple	2	12 / 20	Un moule à pizza ou une plaque à pâtisserie	
Pizza surgelée, épaisse	Pizza	220°C (425°F)	Simple	2	10 / 15	Un moule à pizza ou une plaque à pâtisserie	

FONCTIONNEMENT

Aliment	Mode de cuisson	Temp. Four	Nombre de grilles	Position de la grille	Minuterie (min.)	Taille de la casserole et type	Explication
Poulet entier (4-5 lb)	Rôtissage par convection	190°C (375°F)	Simple	3	70 / 90	Rôtissage ou plaque à griller	La température interne minimale est de 85°C (180°F) dans la cuisson.
Dinde, entière, non farcie (18-20 lb)	Rôtissage par convection	160°C (325°F)	Simple	1	150 / 180	Rôtissoire	La température interne minimale est de 85°C (180°F) dans la cuisson. Si nécessaire, couvrez d'une feuille d'aluminium la surface supérieure de la dinde pour éviter qu'elle ne brunisse pendant les 30 dernières minutes de cuisson.
Filet de porc, désossé (4-4.5 lb)	Rôtissage par convection	160°C (325°F)	Simple	3	55 / 70	Plateau de gril	La température interne est de 62°C (145°F) pour une cuisson saignante, 71°C (160°F) pour une cuisson à point.
Pain grillé	Rotissage	Élevé	Simple	5	2 - 2:30	Plateau de gril	Placez le plateau de gril au centre, sous l'élément de gril.
Cuisse de poulet (2-2.5 lb)	Rotissage	Élevé	Simple	4	Côté 1 : 16 - 20 Côté 2 : 8 - 12	Plateau de gril	Placez le plateau de gril au centre, sous l'élément de gril. La température interne minimale est de 82°C (180°F) dans la cuisson.
Cuisse de poulet (2-2.5 lb)	Rotissage	Moyen	Simple	4	Côté 1 : 20 - 24 Côté 2 : 14 - 16	Plateau de gril	Placez le plateau de gril au centre, sous l'élément de gril. La température interne minimale est de 82°C (180°F) dans la cuisson.
Bœuf haché, (0,3" - 0,5" d'épaisseur, 6 galettes)	Rotissage	Élevé	Simple	4	Côté 1 : 5 - 7 Côté 2 : 3 - 5	Plateau de gril	Placez le plateau de gril au centre, sous l'élément de gril.
Hamburger, congelé (0,3" - 0,5" d'épaisseur, 6 galettes)	Rotissage	Élevé	Simple	4	Côté 1 : 7 - 10 Côté 2 : 2 - 4	Plateau de gril	Placez le plateau de gril au centre, sous l'élément de gril.
<p>Préchauffer avant la cuisson</p> <p>Pour accélérer le temps de préchauffage dans la fonction de cuisson, vous pouvez activer le booster.</p> <p>Préchauffer le four pendant 5 à 6 minutes avant de le faire griller.</p>							

FONCTIONNEMENT

6.15 TABLEAU DES PÉRIODES AIR FRY

Il est suggéré d'utiliser des aliments de petit volume et de type végétal en général.

Aliment	Mode de cuisson	Temp. Four	Position de la grille	Minuterie (min.)	Explication
Aile de poulet	Air Fry	205°C (400°F)	3&4	15 - 25	Plateau de four sur la grille inférieure, plateau de gril sur la tablette métallique de la grille supérieure.
Pommes de terre fraîches	Air Fry	205°C (400°F)	3&4	10 / 20	Plateau de four sur la grille inférieure, plateau de gril sur la tablette métallique de la grille supérieure.
Cuisse de poulet	Air Fry	205°C (400°F)	3&4	20 - 30	Plateau de four sur la grille inférieure, plateau de gril sur la tablette métallique de la grille supérieure.
Pépité de poulet	Air Fry	205°C (400°F)	3	15 - 25	Plateau de four sur la grille inférieure, plateau de gril sur la tablette métallique de la grille supérieure.

Un nettoyage et un entretien réguliers prolongent la durée de vie du four et réduisent les risques de défaillance.

! DANGER

POUR ÉVITER L'ÉLECTROCUTION

- Coupez l'alimentation de l'appareil au niveau du fusible principal ou du disjoncteur avant de le nettoyer.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

! AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure grave, laissez le four refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

! ATTENTION

- N'utilisez pas de nettoyeurs pour four.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou les grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four, ils pourraient enrayer la vitre et elle pourrait se briser.

7.1 NETTOYAGE DU FOUR

Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation. Cela permettra d'éliminer l'accumulation de poussière et de débris qui pourraient brûler lors du prochain cycle de cuisson.

Utilisez un chiffon humide, et non des produits chimiques abrasifs, pour nettoyer les composants intérieurs et extérieurs du four. Utilisez un chiffon doux et sec pour le séchage.

7.1.1 PANNEAU DE COMMANDE

Nettoyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon humide, en éliminant toute accumulation de résidus ou de débris, puis essuyez-le.

7.1.2 CAVITÉ DU FOUR

Des produits de nettoyage spéciaux ne sont pas nécessaires. Nettoyez le four à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer toute accumulation de poussière et de débris. Pour de meilleurs résultats, nettoyez le four pendant qu'il est chaud.



Retirez quatre vis et la grille en acier de la paroi latérale du four. Utilisez un chiffon humide pour enlever toute accumulation de résidus et de débris sur la paroi latérale du four. Installez la grille en acier sur la paroi latérale du four à l'aide de quatre vis.

Remarque : La porte du four peut être retirée pour faciliter l'accès au nettoyage de l'intérieur du four (voir Retrait de la porte du four).

MAINTENANCE ET ENTRETIEN

7.1.3 PORTE DU FOUR

Nettoyez la porte du four à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon avec du savon doux et de l'eau chaude, puis essuyez-la. Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint en fibre de verre est sensible et peut facilement être endommagé. Remplacez le joint de la porte s'il est endommagé ou déchiré. Contactez le service autorisé pour obtenir de l'aide.

7.1.4 UTILISATION DE LA FONCTION D'AUTO-NETTOYAGE

L'auto-nettoyage doit être utilisé en fonction de l'utilisation. En moyenne après tous les 10 cycles de cuisson. Le mode autonettoyage comporte trois réglages pour différents niveaux de nettoyage : Le réglage faible dure 3 heures, le réglage moyen dure 4 heures et le réglage élevé dure 5 heures.

Remarque : Le verrouillage du four s'enclenche pendant le cycle d'auto-nettoyage.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure grave ou de décès et pour prévenir les dommages causés par le feu et la fumée :

- Retirez tous les accessoires du four avant de lancer un cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez toutes les grilles du four. Dans le cas contraire, les supports prendront une couleur bleutée.
- Enlevez la saleté des surfaces extérieures et de l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Des quantités excessives de graisse peuvent s'enflammer.

- Ne touchez pas le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. Tenez les enfants à l'écart du four.

AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'essayez pas de forcer l'ouverture de la porte du four avant que le verrouillage automatique ne se désengage. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

AVERTISSEMENT

En cas de dysfonctionnement de la fonction d'auto-nettoyage ou de panne de courant pendant le cycle d'auto-nettoyage, débranchez l'alimentation électrique et appelez un technicien qualifié. Si un feu se déclenche dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'essayez pas de forcer l'ouverture de la porte du four avant que le verrouillage automatique ne se désengage. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

ATTENTION

Certains oiseaux et animaux domestiques sont extrêmement sensibles aux fumées émises lors du cycle d'autonettoyage. Déplacez toujours les oiseaux et les animaux domestiques dans une autre pièce fermée et bien ventilée. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Remarque : La lampe ne fonctionne pas pendant un cycle d'auto-nettoyage.

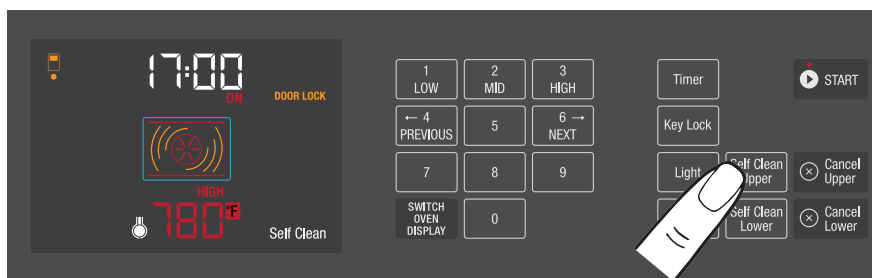
MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Remarque : La fonction d'auto-nettoyage ne fonctionnera pas si le four est chaud avant de démarrer. Laissez refroidir le four.

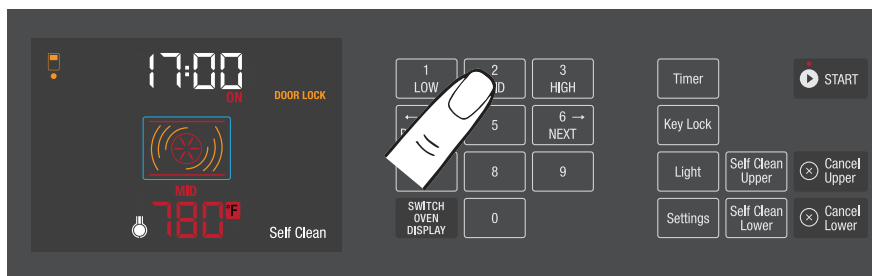
Remarque : En raison de la température élevée utilisée pendant l'autonettoyage, de la fumée et une forte odeur peuvent se dégager du four.

Remarque : Pendant le cycle d'auto-nettoyage d'une cavité, l'autre cavité ne peut pas être utilisée pour la cuisson ou l'auto-nettoyage.

1. À l'aide d'un chiffon humide, retirez toute accumulation de poussière ou de débris des surfaces intérieures et extérieures du four.
2. Appuyez sur la touche "Auto-nettoyage supérieur" pour le four supérieur ou "Auto-nettoyage inférieur" pour le four inférieur sur le pavé tactile pour lancer la fonction d'auto-nettoyage.



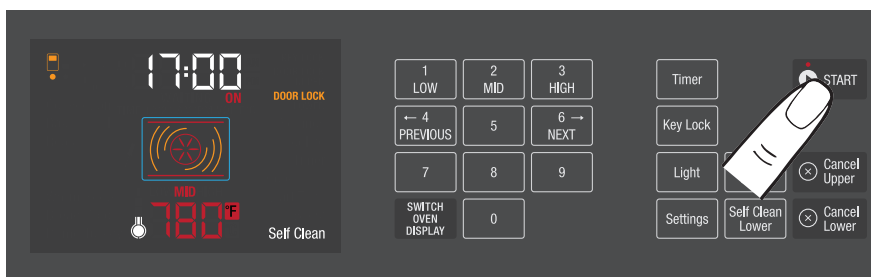
3. Sélectionnez 1-Low (faible), 2-Mid (moyen) ou 3-High (élevé) sur le clavier numérique pour définir le niveau de nettoyage souhaité.



Remarque : La durée ne peut pas être modifiée une fois que le cycle d'auto-nettoyage a commencé.

4. Appuyez sur le bouton "Commencer" du pavé tactile pour lancer le cycle d'auto-nettoyage pendant la durée définie.

MAINTENANCE ET ENTRETIEN



⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure grave ou de décès, laissez le four refroidir complètement avant d'ouvrir la porte du four.

- Une fois le nettoyage terminé, la porte restera verrouillée jusqu'à ce qu'une température sûre soit atteinte.

Une fois le four refroidi, retirez les cendres et toute poussière ou débris de l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.

Remarque : Après un cycle d'auto-nettoyage, enlevez les dépôts de terre avec de l'eau vinaigrée.

7.1.5 REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

⚠ DANGER

AVANT DE REMPLACER LA LAMPE DU FOUR, COUPEZ L'ALIMENTATION DE L'APPAREIL AU NIVEAU DU FUSIBLE PRINCIPAL OU DU DISJONCTEUR POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'ÉLECTROCUTION.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure grave, laissez le four refroidir avant de remplacer la lampe du four. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

Le remplacement des ampoules est considéré comme un élément d'entretien courant.

La lampe de four est une ampoule électrique spéciale qui peut résister jusqu'à 573°F (300°C). Consultez les spécifications techniques pour plus de détails. Les lampes de four peuvent être obtenues auprès des agents de service agréés.

Les lampes de four peuvent être allumées en touchant la touche lumière du panneau de commande. Les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est en cours de cuisson.

Les voyants du four ne s'allument pas pendant l'auto-nettoyage. Chaque ensemble lumineux se compose d'une lentille amovible et d'une ampoule, ainsi que d'un boîtier de douille fixé en place.

MAINTENANCE ET ENTRETIEN

La position de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

7.1.6 REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA PAROI LATÉRALE

1. Coupez le courant au niveau du fusible principal ou du disjoncteur.
2. Retirez la grille de la paroi latérale (voir Nettoyage du four).



3. À l'aide d'un tournevis, faites délicatement levier pour dégager le couvercle de verre protecteur de la paroi latérale du four et retirez-le de la paroi latérale du four.



4. Retirez l'ampoule du boîtier et installez la nouvelle ampoule.
5. Appuyez sur le couvercle de verre protecteur en place sur la paroi latérale du four et installez la grille de la paroi latérale.

MAINTENANCE ET ENTRETIEN

7.1.7 REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA CAVITÉ ARRIÈRE

1. Coupez le courant au niveau du fusible principal ou du disjoncteur.



2. Tournez le couvercle du verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.



3. Retirez l'ampoule du boîtier et installez la nouvelle ampoule.
4. Installez le couvercle de la vitre et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer en place.

8

DÉPANNAGE

Consultez votre agent de service agréé ou le revendeur où vous avez acheté le produit si les instructions ci-dessus ne permettent pas de résoudre votre problème. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé	<ul style="list-style-type: none"> • La vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement est normale. Aucune action corrective n'est nécessaire.
Bruits métalliques émis pendant le chauffage et le refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> • Les pièces métalliques se dilatent lors d'un changement de température. Aucune action corrective n'est nécessaire.
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Fusible ou disjoncteur principal défectueux ou déclenché. Réinitialisez le fusible ou le disjoncteur. S'il est défectueux, demandez à un électricien de remplacer le disjoncteur. • Verrouillage des touches activé. Désactiver le verrouillage des touches, voir Fonctionnement.
Les lumières du four ne s'allument pas	<ul style="list-style-type: none"> • Ampoule de four défectueuse. Remplacer l'ampoule. • Fusible ou disjoncteur principal défectueux ou déclenché. Réinitialisez le fusible ou le disjoncteur. S'il est défectueux, demandez à un électricien de remplacer le disjoncteur.
Le four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> • Les boutons Fonction et/ou Température ne sont pas réglés. Régler la fonction et/ou la température. • La durée n'est pas réglée. Régler l'heure. • Fusible ou disjoncteur principal défectueux ou déclenché. Réinitialisez le fusible ou le disjoncteur. S'il est défectueux, demandez à un électricien de remplacer le disjoncteur.
L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge s'affiche	<ul style="list-style-type: none"> • Une panne de courant s'est produite. Réglez la durée du four, voir Réglages.

Les garanties fournies par Beko dans ces déclarations s'appliquent uniquement aux cuisinières électriques et au gaz Beko vendues à l'acheteur original ou au propriétaire aux États-Unis et au Canada. La garantie n'est pas transférable. Pour obtenir un service de garantie, veuillez contacter notre distributeur le plus proche, dont la liste est établie par état et par province. Vous aurez besoin du numéro de modèle de votre appareil électrique ou à gaz, du numéro de série, du nom et de l'adresse du détaillant, du lieu d'achat et de la date d'achat ou d'installation. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits, qui varient d'un état à l'autre. Veuillez également à enregistrer votre appareil pour la garantie à l'adresse www.beko.us.

1 an (*) de garantie complète à partir de la date de la première installation

Beko réparera ou remplacera gratuitement les pièces défectueuses des appareils électriques ou à gaz si elles sont utilisées dans des conditions domestiques normales (La garantie est nulle si l'appareil est utilisé à des fins commerciales, par exemple dans une chambre d'hôtes, une maison de retraite, etc.) L'entretien doit également être effectué par une agence d'entretien autorisé de Beko. (Les défauts esthétiques doivent être signalés dans les 10 jours ouvrables suivant l'installation). La garantie d'un an sur les accessoires s'applique uniquement aux pièces et n'inclut pas la main-d'œuvre.

Garantie limitée de 2 ans*** à partir de la date de la première installation (pièces seulement) Beko réparera ou remplacera toutes les pièces sans frais pour le consommateur si des défauts de matériaux ou de fabrication ont causé le dommage ou la défaillance de ces composants. Les cuisinières électriques et à gaz doivent avoir été utilisées dans des conditions normales de ménage et non à des fins commerciales comme indiqué ci-dessus (les frais de main-d'œuvre sont à la charge du consommateur).

Garantie limitée de 2 à 5 ans (*, **) à partir de la date de la première installation.

(pièces seulement 2-5 ans) Beko réparera ou remplacera gratuitement les compresseurs, évaporateurs, condensateurs et séchoirs si des défauts de matériaux ou de fabrication ont causé le dommage ou la défaillance de ces composants.

Les cuisinières électriques et à gaz doivent avoir été utilisées dans des conditions normales de ménage et non à des fins commerciales (les frais de main-d'œuvre sont à la charge du consommateur).

Clauses de non-responsabilité et exclusions :

La garantie ne couvre pas les frais d'entretien par un agent de service autorisé pour corriger l'installation, les problèmes électriques ou les instructions pédagogiques sur l'utilisation des cuisinières électriques et à gaz. La garantie ne couvre pas non plus les défauts ou dommages causés par un cas de force majeure (tels que les tempêtes, les inondations, les incendies, les coulées de boue, etc.), les dommages causés par l'utilisation des cuisinières électriques et à gaz à des fins autres que celles pour lesquelles elles ont été conçues, la mauvaise utilisation, l'abus, l'accident, l'altération, l'installation incorrecte, l'entretien, les frais de déplacement, les appels liés au service en dehors des heures normales

de service, la collecte et la livraison, toute perte d'aliment due à une défaillance de l'appareil, les travaux ou travaux d'entretien non autorisés.

Ce produit est entièrement testé et a subi des inspections officielles d'assurance qualité avant de quitter le site de fabrication d'origine. Les conditions de garantie de cet appareil électroménager Beko ne sont pas valables si l'appareil est altéré, trafiqué, modifié, ou si des pièces supplémentaires sont assemblées, fixées et reconditionnées par un distributeur, un réparateur, un détaillant tiers, un revendeur autorisé ou par toute autre personne non autorisée.

DANS LES LIMITES AUTORISÉES PAR LA LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES EXPRESSES ET IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. BEKO N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ QUANT À LA QUALITÉ DE CET APPAREIL, SAUF DISPOSITION CONTRAIRE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE. BEKO N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ QUANT À L'ADÉQUATION DE L'APPAREIL À UN USAGE PARTICULIER POUR LEQUEL VOUS L'ACHETEZ, SAUF DISPOSITION CONTRAIRE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE.

Beko n'assume aucune responsabilité quant aux dommages accidentels ou indirects. Ces dommages comprennent, mais sans s'y limiter, le manque à gagner, la perte d'économies ou de revenus, la perte d'utilisation des cuisinières électriques et à gaz ou de tout équipement associé, le coût du capital, le coût de tout équipement, installation ou service de remplacement, les temps d'arrêt, les réclamations de tiers et les dommages matériels. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus ne puissent pas s'appliquer à vous.

(*) La date d'installation correspond soit à la date d'achat, soit à 5 jours ouvrables après la livraison de l'appareil au domicile, la date la plus tardive étant retenue.

(**) Les pièces remplacées prendront l'identité des pièces originales + leur garantie originale.

Aucune autre garantie. La présente Déclaration de garantie constitue la garantie complète et exclusive du fabricant. Aucun employé de Beko, ni une autre partie n'est autorisé à faire des déclarations de garantie en plus de celles faites dans la présente Déclaration de garantie.

Veuillez conserver cette carte de garantie, le manuel d'utilisation et votre reçu de caisse pour référence ultérieure.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE

Veuillez contacter votre revendeur Beko agréé local, ou appelez notre ligne d'assistance téléphonique gratuite au 1-888-352 BEKO (2356) pour être dirigé vers un agent de service Beko agréé, ou contactez-nous via <http://www.beko.us>. Vous pouvez également consulter la liste des revendeurs agréés dans la section "Où acheter" du site web pour plus de renseignements.