

FOUR À CONVECTION SIMPLE ENCASTRÉ DE 61 CM (24 PO)

MODÈLE : SWA2450GS



ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE (CANADA SEULEMENT)	2	UTILISATION DU FOUR.....	11
GARANTIE LIMITÉE DU CONSOMMATEUR AU CANADA	3	AVANT D'UTILISER LE FOUR.....	11
SÉCURITÉ DU FOUR	4	EN GÉNÉRAL.....	11
AVERTISSEMENTS CONCERNANT L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE.....	4	CUISINER AVEC UN FOUR À CONVECTION	12
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	5	AVANTAGES DE LA CUISSON AU FOUR EN MODE CONVECTION	13
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	7	MODES DE CUISSON DU FOUR	13
PANNEAU DE COMMANDES	8	CONSEILS SUR LA CUISSON AU FOUR	15
INSTRUCTIONS CONCERNANT L'USAGE GÉNÉRAL.....	8	CONSEILS SUR LA CUISSON EN MODE CONVECTION	16
COMMANDES DES MODES DE CUISSON DU FOUR.....	8	CONVERSION DE CONVECTION.....	16
RÉGLAGE DE L'HORLOGE	8	DÉSHYDRATATION AVEC CUISSON À CONVECTION	17
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE.....	8	CONSEILS POUR LE RÔTISSAGE À CONVECTION.....	18
SON DU PAVÉ TACTILE.....	9	CONSEILS POUR LA CUISSON AU GRILLOIR EN MODE CONVECTION	19
SÉLECTION D'UNE FONCTION DU FOUR.....	9	CONSEILS POUR LA CUISSON AU GRILLOIR.....	20
MODIFIER LA TEMPÉRATURE DU FOUR	9	LIGNES DIRECTRICES DES TEMPÉRATURES DE SERVICE DES ALIMENTS DE LA FSIS (USDA ALIMENTS SAFETY & INSPECTION SERVICE	21
LAMPE	9	ENTRETIEN DU FOUR.....	22
SYMBOLE DU THERMOMÈTRE	9	NETTOYAGE GÉNÉRAL	22
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	9	COMMENT RETIRER LA PORTE DU FOUR.....	24
MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE.....	9	REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR.....	24
FAVORIS.....	10	DÉPANNAG	25
DEGRÉS EN FAHRENHEIT.....	10	CUISSON AU FOUR ET RÔTISSAGE	25
LANGUE.....	10	DÉPANNAGE DE FONCTIONNEMENT DU FOUR.....	26
FONCTION DE VERROUILLAGE.....	10		
RÉTROÉCLAIRAGE DE L'AFFICHAGE	10		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veillez lire attentivement les renseignements importants en matière d'installation, de sécurité et d'entretien. Veuillez conserver ces instructions pour utilisation ultérieure.

ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE CANADA SEULEMENT

Pour nous aider à répondre aux questions lorsque vous appelez pour obtenir du service ou signaler une perte ou un vol, utilisez l'espace ci-dessous pour consigner le modèle et le numéro de série situés derrière l'appareil.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Nom du détaillant : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Province : _____

Code postal : _____

Téléphone : _____

SOUTIEN TECHNIQUE

Si vous avez des questions au sujet de la configuration ou du fonctionnement de votre produit, veuillez consulter la section pertinente dans ce manuel.

Vous pouvez également visiter le www.sharp.ca pour accéder à du contenu exclusif sur votre produit, notamment pour :

- Trouver un détaillant
- Trouver des points de service
- Télécharger notamment le Guide d'installation, la Fiche technique et le Manuel de l'utilisateur

CONTACTEZ-NOUS

Si, à tout moment, vous avez des questions ou commentaires concernant votre produit SHARP, veuillez contacter le Centre d'assistance à la clientèle SHARP. Nous pouvons vous fournir de l'assistance par divers moyens de communication, pour mieux vous servir :



COURRIEL

Tous les jours, 24 heures sur 24

Consultez la section Contactez-nous sur notre site.

<https://sharp.ca/contact-sharp>



SITE DE SOUTIEN

Téléchargements de produits, Localisateur de service, Où acheter, Programme de recyclage de toner et plus encore.

CA | www.sharp.ca



APPELEZ-NOUS

CA **877-278-6709**
De lundi au vendredi :
de 8 h à 17 h est
(sauf les jours fériés)

Contactez un conseiller Sharp par téléphone



GARANTIE LIMITÉE DU CONSOMMATEUR AU CANADA

Félicitations pour votre achat!

Sharp Electronics of Canada Ltd. ("Sharp") donne la garantie expresse suivante à l'acheteur initial que ce produit de marque Sharp (le « Produit »), si celui-ci est emballé dans son contenant original et vendu ou distribué au Canada par Sharp ou un détaillant autorisé Sharp et que le Produit n'a pas été vendu sous condition « tel quel » ou « vente finale », est exempt de défauts de fabrication et de matériel durant la période de garantie applicable, et s'engage à réparer le Produit défectueux ou à remplacer le Produit défectueux à l'acheteur initial durant la période de garantie applicable.

Cette garantie limitée ne s'applique pas à tout élément décoratif du Produit ni aux articles supplémentaires exclus énumérés ci-dessous ni tout Produit dont l'extérieur a été endommagé ou détérioré, a été branché sur un circuit de tension inapproprié ou soumis à toute autre utilisation abusive, un entretien ou une manipulation inhabituelle, qui a été altéré ou modifié dans sa conception ou sa construction, ou dont le numéro de série ou le numéro de modèle apposé sur le Produit a été retiré, détérioré, modifié, altéré ou falsifié.

Comment obtenir du service : Si ce produit Sharp ne fonctionne pas correctement durant la période de garantie, le service de garantie est offert par un Centre de service Sharp autorisé ou un Détaillant réparateur Sharp autorisé. Un service de garantie à domicile sera effectué aux endroits accessibles par des véhicules de service routiers et à l'intérieur d'une distance de 50 km d'un Centre de service Sharp autorisé. L'agent de service pourrait, le cas échéant, rapporter l'appareil à son Centre de services pour réparation. Aucune autre personne (incluant tout détaillant ou Centre de service Sharp), n'est autorisée à prolonger, élargir ou transférer cette garantie pour le compte de Sharp.

Les garanties expresses énoncées dans cette garantie limitée, à l'exception des consommateurs acheteurs domiciliés au Québec, remplacent toute autre garantie et, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, Sharp rejette tout autre garantie ou condition, explicite ou implicite, qu'elles découlent de l'application d'une loi, d'un règlement, de rapports d'affaires ou de pratiques commerciales, y compris, mais sans s'y limiter, les garanties implicites ou conditions de qualité marchande et/ou de qualité ou à de pertinence à des fins particulières, et/ou de non-contrefaçon. Limitations (non applicables aux consommateurs acheteurs domiciliés au Québec dans la mesure où cela est interdit par la législation québécoise) : (a) Sharp ne pourra être tenu responsable de tout dommage accessoire, spécial, consécutifs, exemplaires ou indirects de quelque nature que ce soit (y compris la perte de profits ou les dommages en raison de perte de temps ou de perte d'usage ou de perte de données) découlant de ou en relation avec l'usage ou la performance d'un Produit ou de la défaillance d'un Produit, même si Sharp a la connaissance ou a été prévenu de la possibilité de tels dommages; (b) les recours décrits dans cette garantie limitée constituent l'exécution intégrale de tous les engagements et obligations contractés par Sharp envers l'acheteur par rapport au Produit et et représentera la pleine et entière satisfaction vis-à-vis de toutes les réclamations, qu'elle soit fondée sur contrat, négligence, responsabilité stricte ou autrement. Certaines provinces peuvent ne pas accepter d'exclusions ou de restrictions de certains dommages, ou de limitations sur la durée ou l'annulation des garanties ou conditions implicites; dans ces provinces, les exclusions et limitations ci-incluses peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie limitée est, à l'exception des consommateurs acheteurs domiciliés au Québec, régie par la loi de la province du Canada où l'acheteur a acheté le Produit. Pour les consommateurs acheteurs domiciliés au Québec, cette garantie limitée est régie par la loi du Québec.

Le numéro de modèle et la description de votre produit	Modèle # SWA2450GS Four encastré pour utilisation domestique. (Veuillez vous assurer d'avoir ces informations à portée de main lorsque vous devez obtenir des services pour votre Produit.)
Période de garantie de ce produit :	Un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre incluant le service à domicile. Le produit doit être accessible afin de recevoir de l'entretien.
Article(s) supplémentaire(s) exclu(s) de la garantie (le cas échéant) :	Les accessoires non fonctionnels, l'ampoule, les appels de service à votre domicile pour vous montrer comment utiliser votre four encastré sous garantie, le remplacement ou la réparation des fusibles de la maison ou les corrections apportées au câblage de la maison, l'utilisation commerciale incorrecte, l'installation, ou l'entretien, les dommages causés au produit la livraison, les accidents, les modifications, les incendies, les inondations ou les événements de force majeure.

Pour obtenir le nom et l'adresse du Centre de services ou du détaillant Sharp autorisé le plus près de chez vous, veuillez communiquer avec :

SHARP ÉLECTRONIQUE DU CANADA LTÉE
335, rue Britannia Est
Mississauga, Ontario
L4Z 1W9
(905) 568-7140
Website: www.sharp.ca

VEUILLEZ CONSERVER VOTRE PREUVE D'ACHAT, CAR ELLE SERA NÉCESSAIRE SI JAMAIS VOUS DEVIEZ OBTENIR DU SERVICE SOUS GARANTIE POUR VOTRE FOUR.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST VALIDE UNIQUEMENT AU CANADA

SÉCURITÉ DU FOUR

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DES AUTRES SONT TRÈS IMPORTANTES.

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Veuillez toujours lire et respecter tous les messages de sécurité.



Voici le symbole d'avertissement.

Ce symbole vous avertit des risques de blessures graves ou même de mort pour vous et toute autre personne. Tous les messages concernant la sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot « DANGER », « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ».



Signale une situation imminente dangereuse. Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas les directives immédiatement.



Signale une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Signale une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères à modérées.

Tous les messages de sécurité vous informeront sur la nature du danger potentiel, indiqueront comment réduire le risque de blessure ainsi que ce qui pourrait arriver si les instructions ne sont pas suivies.

AVERTISSEMENTS DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme causant des anomalies congénitales et autres problèmes reproductifs.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

L'installation et l'entretien doivent être effectués par une agence de service ou un installateur qualifié. Le modèle est alimenté par une puissance de 208/240 V. Veuillez couper l'alimentation électrique avant d'effectuer un entretien sur cet appareil. Cet appareil doit être mis à la terre correctement. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves ou la mort.

CONNEXION DE 240 V COMPARATIVEMENT À 208 V

La plupart des fours disposeront d'une connexion de 240 V. Si votre four est installé avec une connexion de 208 V, la période de préchauffage peut être un peu plus longue qu'avec une connexion de 240 V. Le four est conçu pour assurer la même durée de nettoyage à 208 V.

AVERTISSEMENT

Retirer tous les matériaux d'emballage et étrangers qui se trouvent à l'intérieur du four. Tout matériau de ce genre laissé à l'intérieur peut fondre ou brûler lorsque l'appareil est utilisé. Le non-respect de cette directive peut entraîner la mort, un risque d'incendie ou de choc électrique.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

AVERTISSEMENT Afin de réduire le risque d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles lors de l'utilisation de votre four, veuillez suivre les précautions de base, incluant les directives suivantes :

INSTALLATION APPROPRIÉE :

- 1 Cet appareil doit être installé et mis à la terre correctement par un technicien qualifié. Brancher seulement dans une prise correctement mise à la terre. Consulter la section « Instructions de mise à la terre » dans le manuel d'instructions d'installation.
- 2 L'entretien de cet appareil ne doit être effectué que par un technicien de service qualifié. Veuillez communiquer avec le centre d'entretien autorisé le plus près de chez vous pour une inspection, une réparation ou un ajustement.
- 3 Ne pas réparer ou remplacer toute pièce du four à moins d'une recommandation spécifique. Veuillez vous référer à un agent de service autorisé.
- 4 Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé, jusqu'à ce qu'un technicien de service autorisé l'ait examiné.
- 5 Veuillez installer ou placer cet appareil seulement selon les instructions d'installation.
- 6 Ne pas couvrir ou obstruer toute ouverture sur cet appareil.
- 7 N'utilisez l'appareil que dans le cadre de son utilisation prévue, tel que décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs, de produits chimiques corrosifs ou de produits non alimentaires dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécifiquement pour réchauffer ou cuire. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire. L'utilisation de produits chimiques lors du réchauffement ou du nettoyage endommagera l'appareil.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE DANS LA CAVITÉ DU FOUR :

- 1 Ne pas ranger de matériaux inflammables dans ou près du four.
- 2 Ne pas utiliser de l'eau sur un feu de friture. Éteindre le feu ou utiliser un extincteur à poudre ou à mousse.
- 3 Il est fortement recommandé qu'un extincteur soit prêt à utiliser et hautement visible près de tout appareil de cuisson.
- 4 Ne pas trop faire cuire les aliments. Surveillez attentivement le four lorsque du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible sont placés à l'intérieur

du four.

- 5 Ne pas utiliser la cavité de l'appareil à des fins de rangement. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité lorsque le four n'est pas utilisé.
- 6 Dans le cas où des matériaux à l'intérieur du four s'enflammeraient, laisser la porte du four fermée. Éteindre le four et couper le courant dans la boîte de disjoncteurs.
- 7 Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans ou près du four, car elle pourrait s'enflammer.
- 8 Veuillez vous assurer que le ventilateur fonctionne chaque fois que le four est utilisé. Si le ventilateur ne fonctionne pas, ne pas utiliser le four. Veuillez communiquer avec un centre de service autorisé.
- 9 Ne jamais utiliser le four pour réchauffer une pièce.

SÉCURITÉ INDIVIDUELLE :

- 1 Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil à moins d'être supervisés étroitement par un adulte. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent jamais être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie du four.
- 2 Ne pas ranger des articles qui présentent un intérêt pour les enfants au-dessus du four. Si les enfants tentent de grimper sur l'appareil pour atteindre ces articles, ils risquent de subir des blessures graves.
- 3 Pour votre propre sécurité, veuillez porter des vêtements appropriés. 12 Ne jamais porter des vêtements amples avec des manches évasées lors de l'utilisation de cet appareil.
- 4 Les cheveux longs doivent être attachés de sorte qu'ils ne pendent pas vers l'avant.
- 5 Ne pas toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four.
- 6 Les éléments chauffants peuvent être chauds même si leur couleur est foncée. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- 7 Durant et après l'utilisation, ne pas toucher, ou laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir.
- 8 Les garnitures sur le dessus et les côtés du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des

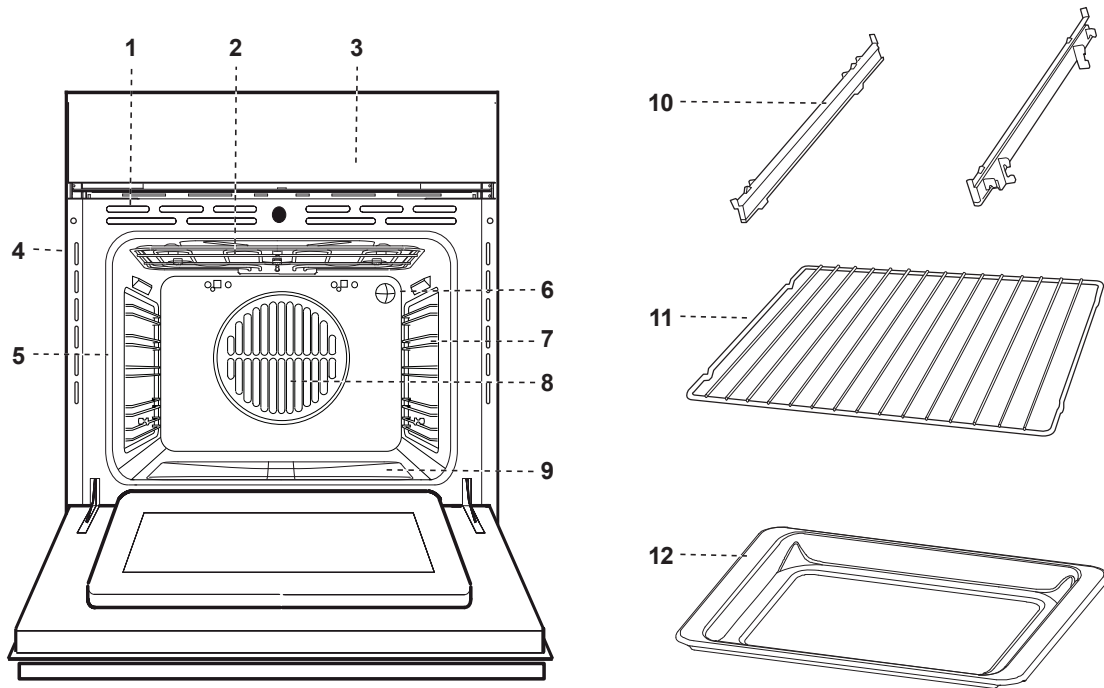
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

brûlures.

- 9** Ouvrir la porte avec précaution. Entrouvrir la porte pour laisser sortir l'air chaud ou la vapeur chaude avant de retirer ou de remettre en place les aliments.
- 10** Ne pas réchauffer de contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression pourrait entraîner l'éclatement du contenant et causer des blessures.
- 11** Toujours placer les grilles du four à la hauteur souhaitée lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser les poignées entrer en contact avec l'élément chauffant.
- 12** Utiliser uniquement des poignées sèches. Des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures causées par la vapeur. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants lorsqu'ils sont chauds. Ne pas utiliser une serviette ou tout autre linge volumineux.
- 13** Ne pas déposer d'objets lourds sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.
- 14** Ne pas frapper ou égratigner la vitre du four ou du panneau de commandes. Ne pas utiliser le four si toute surface en verre est brisée. Cela pourrait entraîner des blessures corporelles, un choc électrique ou un incendie.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

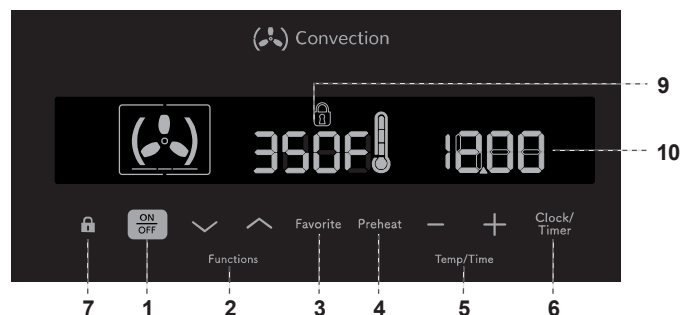
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



- 1** Orifices de refroidissement
- 2** Élément de grillage
- 3** Panneau de commandes
- 4** Numéros de modèle et de série
- 5** Joint d'étanchéité de la porte
- 6** Lampe du four
- 7** Support de grille en échelle

- 8** Ventilateur et élément de convection
- 9** Élément du bas (non visible)
- 10** Supports coulissants pour grilles (peuvent être utilisés sur n'importe quel niveau)
- 11** Grille du four (comprend 2 grilles métalliques pour la cuisson au four, le rôtissage et la cuisson au grilloir)
- 12** Plateau ramasse-gouttes (peut être utilisé lors de la cuisson au grilloir)

PANNEAU DE COMMANDES



- | | |
|---|---|
| 1 Marche / arrêt | 6 Sélection de l'horloge, de la minuterie et du démarrage différé |
| 2 Commandes du mode du four | 7 Verrouillage des commandes |
| 3 Réglage favori | 8 Mode Four |
| 4 Préchauffage rapide | 9 Affichage de la température |
| 5 Réglage de la température, de l'heure et de l'horloge | 10 Affichage de l'horloge et de la minuterie |

INSTRUCTIONS CONCERNANT L'USAGE GÉNÉRAL

- L'horloge doit être réglée afin de pouvoir utiliser le four.
- Pour utiliser, allumer le four en appuyant sur le bouton ON/OFF.
- Lorsque la fonction sélectionnée est allumée, le four commence à réchauffer ou la durée réglée commence le compte à rebours.
- Éteindre le four à l'aide du bouton ON/OFF après avoir utilisé le four.
- Une fois qu'un cycle de cuisson du four a commencé, appuyer sur le bouton ON/OFF pour annuler. Appuyer de nouveau sur le bouton On/Off pour éteindre le four ou utiliser les touches ▼ et ▲ pour sélectionner un nouveau mode de cuisson.

COMMANDES DES MODES DE CUISSON DU FOUR

Sélectionner parmi les fonctions Cuisson au four, Cuisson au four en mode convection, Réchaud à convection, Cuisson au grilloir à température élevée, Cuisson au grilloir à température basse, Cuisson au grilloir en mode convection, Rôtissage en mode convection, Pizza, Décongélation et Cuisson en mode multiple.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

L'horloge du four doit être réglée afin de pouvoir utiliser le four. Il n'est pas nécessaire d'allumer le four pour régler l'horloge. L'heure est réglée par incréments de minutes. Appuyer et maintenir les touches – ou + pour augmenter la vitesse du défilement.

RÉGLAGE DE L'HEURE POUR LA PREMIÈRE FOIS :

- 1 Brancher le câble d'alimentation électrique du four dans la prise murale comme indiqué dans le manuel d'installation.
- 2 Le voyant lumineux de l'horloge ☉ et les chiffres 12:00 clignoteront à l'écran.

- 3 Utiliser les touches – ou + pour régler l'heure actuelle.
- 4 Après 5 secondes, le voyant lumineux de l'horloge ☉ arrêtera de clignoter, indiquant que l'heure actuelle de l'horloge a été acceptée.

Le four est maintenant prêt à être utilisé. Si vous ne prévoyez pas utiliser le four sous peu, veuillez éteindre le four.

POUR MODIFIER L'HEURE DE L'HORLOGE :

- 1 Allumer le four.
- 2 Appuyer sur la touche Clock/Timer deux fois jusqu'à ce que le voyant lumineux de l'horloge ☉ clignote.
- 3 Utiliser les touches – et + pour saisir une nouvelle heure.
- 4 Après 5 secondes, le voyant lumineux de l'horloge ☉ arrêtera de clignoter, indiquant que l'heure actuelle de l'horloge a été acceptée.
- 5 À moins que vous prévoyiez d'utiliser le four sous peu, éteindre le four.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

- 1 Allumer l'appareil en appuyant sur la touche On/Off.
- 2 Appuyer sur la touche Clock/Timer une fois jusqu'à ce que le voyant lumineux clignote et que l'écran affiche 0:00.
- 3 Utiliser les touches – et + pour saisir la durée en minutes
- 4 Lorsque la durée sera écoulée, un signal sonore retentira pendant 1 minute. Pour désactiver le signal sonore, appuyer sur n'importe quel bouton.



Remarque : La minuterie fonctionne indépendamment du four et peut être réglée pendant qu'un cycle de cuisson est actif ou inactif. Le réglage de la minuterie ne déclenche pas la chaleur dans le four. La minuterie peut être réglée pendant un cycle de cuisson actif et n'affectera pas le cycle, cependant si la touche ON/OFF est touchée pour annuler la minuterie, un cycle de cuisson actif sera également annulé. Pour annuler la minuterie sans annuler un cycle de cuisson actif, appuyez sur n'importe quelle autre touche.

SON DU PAVÉ TACTILE

POUR DÉSACTIVER LE SON DU PAVÉ TACTILE :

- 1 Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF .
- 2 Appuyer et maintenir la touche – en premier, puis la touche + pendant 2 secondes simultanément jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. Le son du pavé tactile est maintenant désactivé.

POUR ACTIVER LE SON DU PAVÉ TACTILE :

- 1 Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche On/Off.
- 2 Appuyer et maintenir la touche – en premier, puis la touche + pendant 2 secondes simultanément jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. Le son du pavé tactile est maintenant activé.

SÉLECTION D'UNE FONCTION DU FOUR

- 1 Allumer le four en appuyant sur la touche On/Off. Le symbole s'affichera en indiquant que le menu du four est accessible afin de sélectionner la fonction souhaitée. 
- 2 Utiliser les touches ▼ et ▲ pour défiler les modes de cuisson offerts pour sélectionner le mode souhaité.
- 3 La température par défaut du mode s'affichera 8888. Le four acceptera la température par défaut après 5 seconds si aucune modification n'a été faite.
- 4 Utiliser les touches – ou + pour augmenter ou diminuer la température, le cas échéant.

Le four commencera à préchauffer une fois que la température aura été sélectionnée. La température peut être ajustée une fois que le préchauffage a commencé en utilisant les touches du pavé.

Veuillez consulter la section sur les modes du four aux pages 13 et 14 pour plus d'information sur les modes de cuisson offerts.

MODIFIER LA TEMPÉRATURE DU FOUR

La température du four est indiquée en Fahrenheit.

La température du four peut être modifiée avant ou pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.

Appuyer et maintenir les touches – et + pour augmenter ou diminuer la température par incréments de 25°. Une fois que la nouvelle température a été sélectionnée, l'écran s'éteindra pour un instant pendant que la température est ajustée. Il s'allumera à nouveau dans 10 secondes en affichant la nouvelle température.

LAMPE

La lampe du four restera allumée une fois qu'une fonction du four est en marche.

La lampe du four s'éteindra automatiquement 10 minutes après la fin d'un cycle de cuisson.

SYMBOLE DU THERMOMÈTRE

PRÉCHAUFFAGE RÉGULIER :

Durant le cycle de préchauffage régulier, le symbole du thermomètre indiquera la progression de la température du four en allumant le segment du bas jusqu'à ce que le troisième segment du haut soit allumé.



Lorsque les trois segments sont allumés, le cycle de préchauffage est terminé. Placer les aliments dans le four.

Remarque : Il n'y a aucun signal sonore pour indiquer la fin du cycle de préchauffage.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE :

Pendant le préchauffage rapide, les trois segments du thermomètre clignoteront en ordre séquentiel. Lorsque le cycle de préchauffage rapide est terminé, les trois segments cesseront de clignoter et resteront allumés.



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Le préchauffage rapide peut être utilisé pour réduire le temps de préchauffage du four d'environ 40 %.

IMPORTANT : Ne pas déposer d'aliments dans le four avant que le préchauffage rapide soit terminé et que le compte à rebours ait commencé.

- 1 Allumer le four en appuyant sur la touche On/Off.
- 2 Utiliser les touches ▼ et ▲ pour défiler à travers les modes de cuisson offerts pour sélectionner le réglage souhaité.
- 3 La température par défaut du mode s'affichera. Le four acceptera la température par défaut après 5 seconds si aucune modification n'a été faite.
- 4 Utiliser les touches – ou + pour augmenter ou diminuer la température, le cas échéant.
- 5 Appuyez sur la touche Preheat pour lancer le préchauffage rapide.

MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

RÉGLAGE DE LA MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

- 1 Sélectionner une fonction du four et utiliser le bouton – ou + pour sélectionner la température.
- 2 Appuyer sur le bouton Clock/Timer une seule fois jusqu'à ce que symbole de la durée de cuisson 1:1 clignote.
- 3 Utiliser le bouton – ou + pour régler l'heure du début de la cuisson souhaitée.
- 4 Appuyer sur le bouton Clock/Timer de nouveau jusqu'à ce que symbole de fin de la durée de cuisson →1 clignote.
- 5 Utiliser le bouton – ou + pour régler l'heure à laquelle la cuisson devrait terminer.

PANNEAU DE COMMANDES

- 6 Le four passera en mode de veille jusqu'à ce que l'heure calculée soit atteinte. Les symboles de Fin de cuisson  et de Durée de cuisson  s'allumeront une fois que la mise en marche différée a commencé.
- 7 Lorsque la durée sera écoulée, un signal sonore retentira pendant 2 minutes. L'écran affichera  et les symboles de Fin de cuisson  et de Durée de cuisson  clignoteront.
- 8 Pour activer le signal sonore, appuyer sur n'importe quel bouton.

Remarque : Une fois la mise en marche différée réglée, le temps de cuisson ne peut pas être ajusté. Pour modifier le temps de cuisson, annulez la mise en marche différée en appuyant sur la touche ON/OFF et réinitialisez.

FAVORIS

La fonction Favoris peut être utilisée pour sauvegarder un réglage de cuisson personnalisé qui est utilisé fréquemment.

SAUVEGARDER UN NOUVEAU RÉGLAGE FAVORI :

- 1 Régler la fonction de cuisson du four et la température comme indiqué précédemment et, au besoin, la fonction de mise en marche différée de l'horloge.
- 2 Immédiatement appuyer et maintenir la touche Favorite pendant 2 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. Le réglage favori est maintenant sauvegardé.

Remarque : Le réglage du Favorite doit être immédiatement réglé après avoir saisi les paramètres du compte à rebours de la cuisson, car ces réglages seront sauvegardés à l'heure atteinte durant le compte à rebours.

Un nouveau favori peut être sauvegardé en tout temps en suivant les étapes 1 et 2 ci-dessus.

DÉMARRER UN CYCLE DE CUISSON À L'AIDE D'UN FAVORI SAUVEGARDÉ RÉGLAGE :

- 1 Allumer le four comme indiqué précédemment.
- 2 Appuyer sur la touche Favorite pour afficher les réglages sauvegardés.
- 3 Un signal sonore retentira et le réglage sauvegardé commencera automatiquement.

DEGRÉS EN FAHRENHEIT

Les degrés par défaut de la température du four sont exprimés en Fahrenheit.

LANGUE

La langue par défaut du four est en anglais.

FONCTION DE VERROUILLAGE

Aussitôt que le verrou est activé, l'appareil ne peut plus être allumé.

ACTIVER LE VERROU

- 1 Si nécessaire, allumer le four en appuyant sur la touche ON/OFF. Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.
- 2 Appuyer et maintenir la touche  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran.

Le dispositif de sécurité pour enfant est maintenant activé.

DÉSACTIVER LE VERROU

- 1 Pour désactiver, allumer le four en appuyant sur la touche ON/OFF.
- 2 Appuyer et maintenir la touche  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.

Le verrou est maintenant désactivé et l'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

RÉTROÉCLAIRAGE DE L'AFFICHAGE

ACTIVER LE RÉTROÉCLAIRAGE DE L'ÉCRAN

Appuyez sur la touche Favorite pour activer le rétroéclairage de l'écran et illuminer l'horloge. L'horloge restera allumée jusqu'à ce qu'elle soit éteinte.

AVANT D'UTILISER LE FOUR

- 1 Allumez le four et sélectionner le mode Cuisson au four.
- 2 Régler la température à 500 °F.
- 3 Laisser le four fonctionner pendant 30 minutes, la porte fermée et sans aliments dans la cavité.
Remarque : Toute odeur détectée au cours de cette première utilisation est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four lors de l'entreposage.
- 4 Éteindre le four et le laisser refroidir.

EN GÉNÉRAL

IMPORTANT : Ne pas déposer quoi que ce soit, y compris des assiettes, du papier d'aluminium et des plaques de cuisson sur la sole du four lorsqu'il fonctionne afin d'éviter d'endommager la porcelaine. Ne jamais déposer d'ustensile de cuisson directement sur la sole de la cavité du four.

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

- Préchauffer le four lors de l'utilisation des modes Cuisson au four, Cuisson au four en mode convection et Rôtissage en mode convection.
- La sélection d'une température plus élevée ne raccourcira pas la durée du préchauffage.
- Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, pâtisseries et pains.
- Le préchauffage permet de saisir les rôtis et conserver les sucs des viandes.
- Mettre les grilles du four dans la position appropriée avant le préchauffage.
- Durant le préchauffage, la température de cuisson sélectionnée est toujours affichée.
- Le symbole du thermomètre  indiquera la progression de la chauffe du four.

SUGGESTIONS CONCERNANT LE FONCTIONNEMENT

- Utiliser les tableaux de cuisson de ce manuel à titre de guide.
- Ne pas déposer de plat de cuisson sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.

USTENSILES DE CUISSON

- Les plats de cuisson en verre absorbent la chaleur. Réduire la température du four de 25 °F (15 °C) lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson en verre.
- Utiliser des plats de cuisson qui produisent le dorage souhaité. Le type de fini du plat de cuisson permettra de déterminer le degré de dorage qui se produira.
 - Les plats de cuisson en métal lisse et poli, antiadhésifs ou anodisés reflètent la chaleur, produisant un dorage plus subtil. Ces types d'ustensiles de cuisson sont recommandés pour les gâteaux et les biscuits.

- Les plats de cuisson foncés, rugueux ou dépolis absorberont la chaleur, produisant ainsi une croûte plus croustillante. Utiliser ce type pour les tartes.

- Ne pas faire de cuisson si la lèchefrite dans le four est vide, car cela pourrait affecter la performance de cuisson. Ranger la lèchefrite à l'extérieur du four.
- Les plats de cuisson isolés peuvent augmenter la durée de cuisson.

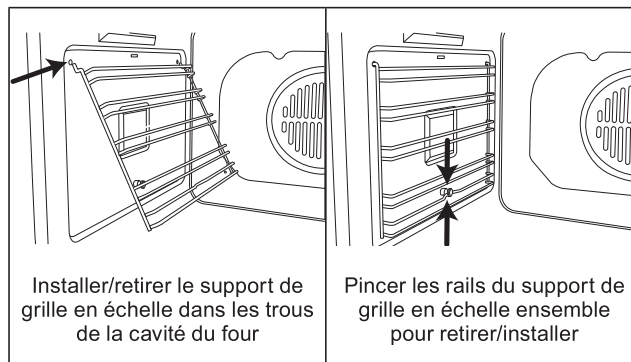
CUISSON AU FOUR À HAUTE ALTITUDE

Lors de la cuisson à haute altitude, les durées de cuisson peuvent exiger d'être prolongées.

GRILLES DU FOUR

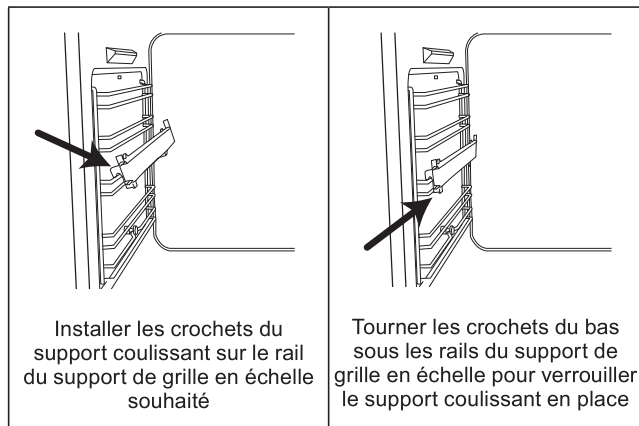
IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents à la finition en porcelaine, déposer les aliments ou les ustensiles de cuisson sur la grille du four. Ne pas déposer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte du four ou sur la sole du four.

- Le support de grille en échelle doit être bien fixé aux parois des côtés droit et gauche du four avant d'allumer le four.
 - Lors de l'utilisation des supports coulissants, veuillez vous assurer qu'ils sont bien fixés en place avant d'allumer le four.
 - Veuillez vous assurer que les grilles du four sont de niveau.
 - Les grilles du four sont munies d'un arrêt afin d'empêcher qu'elles soient involontairement retirées complètement
- 1 Insérer les extrémités du support de grille en échelle dans les deux petits trous sur les parois du four. Appuyer légèrement sur le support de grille en échelle et pincer les deux rails inférieurs ensemble pour bien fixer le support en place.

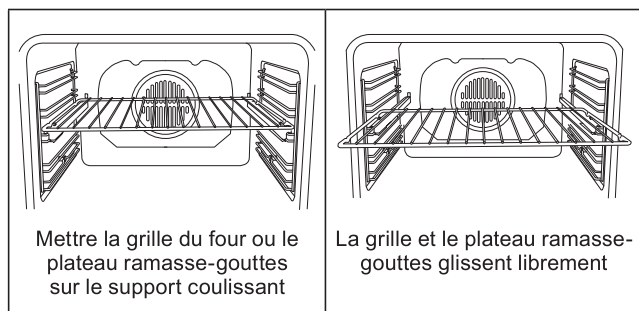


UTILISATION DU FOUR

- 2 Mettre le support coulissant sur l'une des cinq positions en accrochant les crochets supérieurs sur le rail souhaité. Tourner les crochets du bas sous le rail pour verrouiller le support coulissant en place.



- 3 Veuillez vous assurer que les supports coulissants sont à niveau de chaque côté des parois. Mettre la grille du four ou le plateau ramasse-gouttes sur le support coulissant. La grille devrait maintenant glisser librement.



IMPORTANT : Ne jamais utiliser de papier d'aluminium pour couvrir les grilles du four ou chemiser la sole du four. Cela peut causer des dommages au revêtement du four si de la chaleur est emprisonnée sous le papier d'aluminium.

Veuillez vous assurer de ne pas forcer les grilles en place afin d'éviter d'endommager la porcelaine.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT DES COMPOSANTS

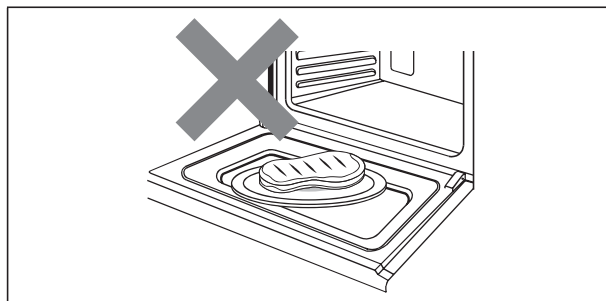
Le ventilateur de refroidissement s'active durant tous les modes de cuisson afin de refroidir les composants intérieurs et les surfaces extérieures de la porte. Cet air est expulsé par l'orifice situé au-dessus de la porte du four. Il continue de fonctionner jusqu'à ce que tous les composants soient suffisamment refroidis. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à double vitesse (ou RPM) chaque fois que la température des composants internes devient élevée.

PORTE DU FOUR

Pour éviter toute fracture de la surface en verre de la porte du four :

- Ne pas fermer la porte du four si les grilles ne sont pas complètement insérées dans la cavité du four ou si l'ustensile de cuisson dépasse le rebord d'une grille du four.

- Ne pas déposer d'objets sur la surface en verre de la porte du four.



- Ne pas frapper les surfaces en verre avec des ustensiles de cuisson ou tout autre objet.
- Ne pas essuyer les surfaces en verre jusqu'à ce que le four soit complètement refroidi.

ORIFICES DE VENTILATION DU FOUR

Le fait d'obstruer ou de couvrir les orifices de refroidissement du four empêchera la bonne circulation de l'air, ayant un impact sur la performance de la cuisson, du nettoyage et du refroidissement.

- Les orifices supérieurs et inférieurs du four permettent l'entrée de l'air frais dans le système de refroidissement.
- L'orifice inférieur du four permet également à l'air chaud d'être expulsé du système de refroidissement.

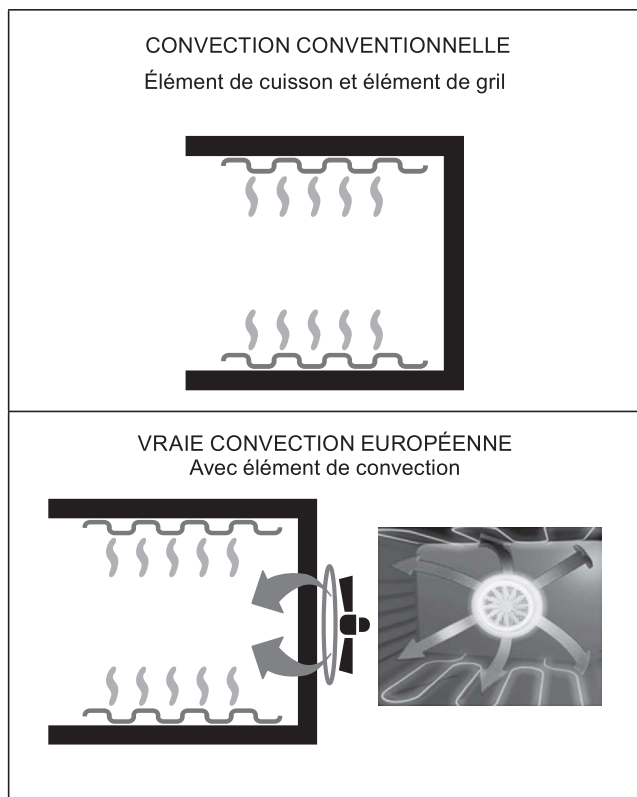
TEMPÉRATURE ET CONDENSATION DU FOUR

- Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments durant tout processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité des aliments.
- L'humidité peut se condenser sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le panneau de commandes.
- Votre nouveau four est équipé d'un capteur de température électronique pour permettre de maintenir une température précise. Votre four précédent était peut-être équipé d'un thermostat mécanique qui dérivait graduellement vers une température plus élevée au fil du temps. Il est normal que vous deviez ajuster vos recettes préférées lorsque vous les cuisinez dans un nouveau four.

CUISINER AVEC UN FOUR À CONVECTION

Dans un four conventionnel, les sources de chaleur effectuent un cycle de marche et arrêt pour maintenir une température moyenne dans la cavité du four.

Alors que la température augmente et diminue graduellement, des courants d'air légers sont générés dans le four même. Cette convection naturelle tend à ne pas être efficace, car les courants sont lents et irréguliers.



Grâce à ce système de convection True Euro, la chaleur est transportée par le ventilateur, ce qui permet une circulation de l'air chaud de façon continue. Ce système combine une ingénierie de point et un concept avant-gardiste pour créer le four à convection par excellence. Un élément chauffant supplémentaire est situé autour du ventilateur de convection qui distribue l'air réchauffé à travers un volet d'aération à trois dimensions : sur les côtés, dans la partie supérieure et sur toute la profondeur de la cavité. Ce système de convection européen permet de maintenir une température plus uniforme dans la cavité du four. Un seul ventilateur sans élément chauffant supplémentaire est caractéristique d'un système de four à convection standard. Ces systèmes font simplement circuler l'air chaud autour des aliments dans la cavité du four sans l'assistance d'un élément chauffant autour du ventilateur de convection.

La circulation de l'air permet d'accélérer le processus de cuisson et de cuire les aliments de façon plus uniforme. En contrôlant le mouvement de l'air chaud, la cuisson à convection permet de préparer des aliments dorés de façon plus uniformes, plus croustillants à l'extérieur tout en étant juteux à l'intérieur. La cuisson à convection

est idéale pour la cuisson des pains et des pâtisseries, de même que les viandes et la volaille. Les aliments nécessitent un processus de levage, comme le gâteau des anges, les soufflés et les choux à la crème gonflent davantage que dans un four conventionnel. Les viandes restent juteuses et tendres alors que l'extérieur est savoureux et croustillant.

En utilisant la convection européenne, les aliments peuvent être cuits à une température plus basse et les durées de cuisson peuvent être plus courtes.

Lors de l'utilisation de ce mode, la température standard du four doit être réduite de 25 °F (15 °C). Les aliments qui nécessitent une durée de cuisson plus courte doivent être vérifiés légèrement plus tôt qu'à l'habitude. Pour obtenir de meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits non couverts, dans des plats de cuisson à bords étroits pour tirer le meilleur parti de la circulation de l'air forcée.

AVANTAGES DE LA CUISSON AU FOUR EN MODE CONVECTION

- La cuisson sur plusieurs grilles permet d'épargner du temps et une cuisson uniforme des aliments.
- Préparez des repas complets en un seul coup sans transfert de saveur.
- Ne nécessite pas d'ustensiles de cuisson spécialisés
- Permet de préparer des herbes, des fruits et des légumes déshydratés
- Permet une économie de temps et d'énergie
- La cuisson au grilloir en mode convection permet un grillage exceptionnel des aliments de coupe plus épaisse

MODES DE CUISSON DU FOUR

Sélectionner la fonction du four. Chacune des fonctions énumérées ci-dessous peut seulement être utilisée avec la bonne température.

MODE CUISSON AU FOUR : 350°F-500°F



The top and bottom heating elements will illuLes éléments chauffants du haut et du bas s'allumeront. La cuisson au four cuit les aliments à l'aide de l'air chaud. Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs du four sont utilisés tous les deux pour réchauffer l'air, mais aucun ventilateur n'est utilisé pour faire circuler l'air. Veuillez suivre la recette ou les directives fournies avec les plats préparés pour connaître la température, la durée et la position de la grille. La durée de cuisson au four variera selon la température des ingrédients et la taille, la forme et le fini de l'ustensile de cuisson. Lors de la cuisson au four, n'utiliser qu'un seul plateau ramasse-gouttes ou une grille de cuisson à la fois, sinon la distribution de la chaleur sera inégale. En utilisant les différentes hauteurs de grilles, vous pouvez équilibrer la quantité de chaleur entre la partie supérieure et la sole du four.

CUISSON AU GRILLOIR À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE : 500°F



Les éléments chauffants au centre de la partie supérieure s'allumeront. La température extrêmement élevée et directe du grilloir permet de dorer la surface des viandes et des rôtis tout en emprisonnant les sucs pour conserver leur tendreté. La cuisson au grilloir à température élevée est recommandée pour les plats qui nécessitent une température élevée à la surface : les biftecks, le veau, les biftecks de côte, les filets, les burgers, etc.

Cuire les aliments en laissant la porte du four entrouverte.

UTILISATION DU FOUR

CUISSON AU GRILLOIR À TEMPÉRATURE BASSE : 450°F



Les éléments chauffants supérieurs s'allumeront. La température directe plus basse permet de cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient cuits sans se dessécher ni se carboniser. La fonction Low Broil

est recommandée pour les coupes de viande plus épaisses, les poitrines de poulet ou les légumes qui peuvent se dessécher ou carboniser à haute température. Ce mode peut être utilisé en fin de cuisson pour dorer des aliments, comme des cocottes avec finition gratinée ou des nachos.

CUISSON AU GRILLOIR EN MODE CONVECTION : 170°F-500°F



Les éléments chauffants au centre de la partie supérieure et le ventilateur s'allumeront. La combinaison de ces caractéristiques rehausse l'efficacité de la radiation thermique unidirectionnelle des éléments chauffants grâce à la circulation forcée de l'air à travers le four. Cela permet d'empêcher les aliments de brûler à la surface et à la chaleur de pénétrer directement dans les aliments. D'excellents résultats sont obtenus lors de la cuisson de brochettes de viandes et de légumes, les saucisses, les côtelettes d'agneau, le poulet avec sauce épicée, les cailles, les côtelettes de porc, etc. Ce mode est également idéal pour la cuisson de darnes de poisson, comme l'espadon, la seiche farcie, etc.

Cuire les aliments au grilloir en mode convection en laissant la porte du four fermée.

CUISSON EN MODE CONVECTION : 170°F-500°F



Les éléments chauffants inférieurs et à l'arrière, de même que le ventilateur, s'allumeront. Cette combinaison permet de réchauffer le four très rapidement en raison de la grande puissance utilisée par l'appareil, ce qui produit une quantité de chaleur considérable provenant largement du bas du four.

Le mode de cuisson à convection est idéal pour les aliments qui nécessitent des températures de cuisson élevées comme les pizzas, et les gros rôtis. N'utiliser qu'une seule grille ou un seul plateau à la fois. Cependant, si vous en utilisez plus d'un, ceux-ci peuvent être inversés durant le processus de cuisson.

RÉCHAUD À CONVECTION : 170°F-500°F



L'élément chauffant arrière et le ventilateur s'allumeront. Une chaleur légère est distribuée uniformément à travers le four.

Ce mode est idéal pour la cuisson au four et la cuisson d'aliments délicats, en particulier les gâteaux qui doivent lever, ainsi que pour la préparation de certaines tartelettes sur 3 niveaux à la fois.

Voici quelques exemples : les choux à la crème, les pains briochés sucrés et salés, les feuilletés salés, les roulés Suisses et les légumes gratinés en petites portions, etc.

MODE DE RÔTISSAGE À CONVECTION : 170°F-500°F



Les éléments chauffants du haut et du bas et le ventilateur s'allumeront, assurant une chaleur constante distribuée uniformément à travers le four.

Ce mode est recommandé en particulier pour la cuisson rapide des aliments préemballés (car le préchauffage n'est pas nécessaire), notamment : les aliments congelés ou précuits de même que certains plats « faits maison ».

Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson en mode de rôtissage à convection, n'utiliser qu'un seul plat de cuisson, déposé sur la deuxième grille à partir du bas. Lorsque vous utilisez le mode Rôtissage à convection, la température standard du four n'a pas besoin d'être réduite.

PIZZA : 450°F



L'élément chauffant inférieur et le ventilateur s'allumeront. Convient aux pâtisseries, aux gâteaux et aux confiseries dans des moules à cuisson. D'excellents résultats sont également obtenus lorsque la cuisson nécessite davantage de chaleur provenant du bas du four.

Il est recommandé de déposer les plats à cuisson sur le niveau de grille le plus bas.

CUISSON EN MODE MULTIPLE : 170°F-500°F



Les éléments chauffants du haut, du bas et à l'arrière et le ventilateur s'allumeront. Puisque la température reste constante et uniforme à travers le four, l'air cuit et dore les aliments de façon uniforme sur toutes les surfaces. Grâce à ce mode, vous pouvez également préparer différents plats en même temps, pourvu que leurs températures de cuisson soient les mêmes. Deux grilles au maximum peuvent être utilisées en même temps.

Ce mode de cuisson est recommandé en particulier pour les plats qui nécessitent un fini gratiné ou ceux qui exigent des durées de cuisson prolongées, notamment : la lasagne, les pâtes alimentaires, le poulet rôti avec pommes de terre, etc. De plus, l'excellente distribution de la chaleur permet d'utiliser des températures plus basses lors de la cuisson de rôtis. Il en résulte une moins grande perte de sucs, une viande plus tendre et une diminution de perte de poids du rôti. La cuisson en mode multiple convient particulièrement bien pour la cuisson des poissons, qui peuvent être préparés en ajoutant une quantité limitée de condiments, conservant ainsi leur saveur et leur apparence. D'excellents résultats peuvent être obtenus lors de la cuisson de plats d'accompagnement de légumes comme les courgettes, les courges, les poivrons, etc.

Desserts : ce mode est également idéal pour la cuisson des gâteaux à pâte levée.

De plus, ce mode peut également être utilisé pour décongeler rapidement de la viande rouge ou blanche, ainsi que du pain, en réglant la température à 176 °F (80 °C). Pour décongeler des aliments plus délicats, régler la température à 140 °F (60 °C).

ou utiliser la fonction de circulation de l'air froid seulement en réglant la température à 32 °F (0 °C).

MODE DÉCONGÉLATION : 160°F



Le symbole du ventilateur s'allume. Le ventilateur situé dans le bas du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cela est recommandé pour la décongélation de tous les types d'aliments, mais en particulier pour les types d'aliments plus délicats qui n'exigent pas de chaleur, notamment : les gâteaux à la crème glacée, les desserts à la crème pâtissière et les gâteaux aux fruits. L'utilisation du ventilateur permet de diminuer la durée de décongélation de moitié. Dans le cas des viandes, des poissons ou des pains, il est possible d'accélérer le processus en utilisant le mode « Cuisson au four » et régler la température entre 176 °F et 212 °F (80 °C et 100 °C).

CONSEILS SUR LA CUISSON AU FOUR

- Pour de meilleurs résultats, faire la cuisson au four sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 2,5 à 3 cm (1 po à 1,5 po) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four.
- Utiliser une seule grille lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson au four.
- Vérifier le degré de cuisson à la durée minimum.
- Utiliser des ustensiles de cuisson en métal (avec ou sans

revêtement antiadhésif), en verre résistant à la chaleur, en vitrocéramique, en grès ou tout autre ustensile approprié pour le four.

- Lors de l'utilisation de verre résistant à la chaleur, réduire la température recommandée de 25 °F (15 °C).
- Utiliser des plaques à pâtisserie avec ou sans bords ou des plaques pour roulés à la gelée.
- Les plats en métal foncé ou avec revêtements antiadhésifs cuiront plus rapidement et produiront une apparence plus dorée. Les plats de cuisson isolés prolongeront légèrement la durée de cuisson pour la plupart des aliments.
- Ne pas utiliser de papier en aluminium ou de plateaux jetables en aluminium pour chemiser toute partie du four. L'aluminium est un excellent isolant thermique et la chaleur sera emprisonnée en dessous.
- Cela modifiera la performance de cuisson et peut endommager le revêtement du four.
- Éviter d'utiliser la porte ouverte comme tablette pour déposer les ustensiles de cuisson.
- Voir la section Dépannage pour davantage de conseils sur les problèmes de cuisson au four et de rôtissage.

TABLEAU POUR LA CUISSON AU FOUR

	ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	MINUTES
Gâteau	• Petits gâteaux	2	350 (177)	19–22
	• Gâteau Bundt	1	350 (177)	40–45
	• Gâteau des anges	1	350 (177)	35–39
Tarte	• 2 croûtes, fraîches, 23 cm (9 po)	2	375–400 (190–205)	45–50
	• 2 croûtes, fruits congelés, 23 cm (9 po)	2	375 (190)	68–78
Biscuits	• Sucre	2	350–375 (177–190)	8–10
	• Pépites de chocolat	2	350–375 (177–190)	8–13
	• Brownies	2	350 (177)	29–36
Pains	• Pain à la levure, 9 x 5 po	2	375 (190)	18–22
	• Petits pains à la levure	2	375–400 (190–205)	12–15
	• Pains briochés	2	375–400 (190–205)	7–9
	• Muffins	2	425 (220)	15–19
Pizza	• Congelés	2	400–450 (205–232)	23–26
	• Frais	2	475 (246)	15–18

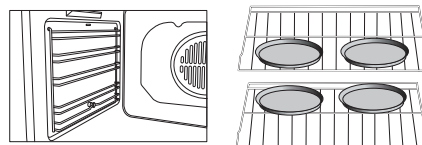
UTILISATION DU FOUR

CONSEILS SUR LA CUISSON EN MODE CONVECTION

Réduire la température recommandée de 25 °F (15 °C) et vérifiez la cuisson 25 % plus tôt que ce qui est indiqué dans la recette..

- Préchauffez toujours le four pour la cuisson par convection.
- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits non couverts, dans des plats de cuisson à bords étroits pour tirer le meilleur parti de la circulation de l'air forcée.
- Utiliser des ustensiles de cuisson en aluminium poli pour de meilleurs résultats, à moins d'indication contraire.
- Les plats de cuisson en verre résistant à la chaleur ou en grès peuvent être utilisés. Réduire la température recommandée de 25 °F (15 °C) lorsque vous utilisez des plats en verre résistant à la chaleur pour une réduction totale de 50 °F (30 °C).
- Les plats de cuisson en métal foncé peuvent être utilisés. Prenez note que les aliments peuvent dorer plus rapidement si vous utilisez des plats de cuisson en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les aliments cuits au four, pour la plupart, cuisent très bien en mode convection. N'essayez pas de convertir les recettes comme les crèmes pâtisseries, les quiches, les tartes à la citrouille ou les gâteaux au fromage, qui ne profiteront pas du processus de cuisson à convection. Utiliser le mode de cuisson au four régulier pour ces aliments.
- La cuisson sur plusieurs grilles pour les repas préparés au four se fait sur les positions de grille 1, 2, 3, 4 et 5. Les cinq positions de grille peuvent être utilisées pour la cuisson de biscuits, de pains briochés et de hors-d'œuvre. Cuisson au four sur 2 grilles : Utiliser les positions 1 et 3.
- Lors de la cuisson d'un gâteau à quatre étages en même temps, veuillez étaler les moules de sorte qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessus des autres. Pour de meilleurs résultats,

mettre les gâteaux à l'avant de la grille supérieure et à l'arrière de la grille inférieure (voir l'illustration ci-dessous). Laisser un espace d'air de 2,5 à 3 cm (1 à 1,5 po) entre les moules.



CONVERSION DE CONVECTION

Généralement, les aliments cuits en mode Convection seront cuits 25 % plus rapidement et devraient être cuits à 25 °F de moins que la cuisson conventionnelle. La plupart des recettes sont écrites pour la cuisson conventionnelle, alors estimez la température et le temps de cuisson corrects pour la convection en réduisant la température de 25 °F et le temps de cuisson de 25 %.

Par exemple, une recette demandant 400 °F pendant 20 minutes est convertie en 375 °F pendant 15 minutes.

Il est facile de convertir vos recettes préférées en convection. La conversion générale est inférieure de 25 °F et 25 % plus rapide, mais ce n'est qu'une indication et certaines recettes peuvent nécessiter des essais et des erreurs pour obtenir un résultat parfait. Gardez une trace de votre technique pendant que vous expérimentez.

Essayez des recettes pour ces types de plats :

- Biscuits, cookies et hors-d'œuvre
- des gâteaux au café et des pains à la levure
- Choux à la crème et popovers
- Casseroles et plats uniques
- Plats au four, en utilisant plusieurs plats et grilles
- Aliments au levain, comme les soufflés, la meringue, les gâteaux des anges et les chiffons

TABLEAU DE CUISSON EN MODE CONVECTION

Remarque : les températures de ce tableau sont déjà converties pour la cuisson par convection. Voir Conversion par convection pour les directives.

ALIMENTS		POSITION DE LA GRILLE	TEMP. CONVERTIE °F (°C) APRÈS LE PRÉCHAUFFAGE	MINUTES
Gâteau	• Petits gâteaux	2	325 (163)	20–22
	• Gâteau Bundt	1	325 (163)	43–50
	• Gâteau des anges	1	325 (163)	43–47
Tarte	• 2 croûtes, fraîches, 23 cm (9 po)	2	350–400 (177–205)	40–52
	• 2 croûtes, fruits congelés, 23 cm (9 po)	2	350 (177)	68–78
Biscuits	• Sucre	2	325–350 (163–177)	8–10
	• Pépites de chocolat	2	325–350 (163–177)	8–13
	• Brownies	2	325 (163)	29–36
Pains	• Pain à la levure, 9 x 5	2	350 (177)	18–22
	• Petits pains à la levure	2	350–375 (177–190)	12–15
	• Pains briochés	2	375 (190)	8–10
	• Muffins	2	400 (205)	17–21
Pizza	• Congelés	2	375–425 (190–220)	23–26
	• Frais	2	450 (232)	15–18

DÉSHYDRATATION AVEC CUISSON À CONVECTION

À des températures plus basses, l'air chauffé en circulation de la cuisson par convection élimine lentement l'humidité et peut conserver des fruits, des légumes et des viandes copieux.

Remarque : la cuisson par convection n'est pas recommandée pour le séchage d'herbes fraîches.

- Déshydratez les aliments à des températures comprises entre 150 °F (65 °C) et 160 °F (71 °C).
- Plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps.
- Certains aliments nécessitent jusqu'à 16 ou 23 heures pour être complètement déshydratés.

- Consultez un livre sur la déshydratation des aliments pour connaître les durées précises et la préparation de différents aliments.
- Ce mode convient pour une grande variété de fruits, de légumes, d'herbes et de languettes de viande.
- Les plateaux pour déshydratation peuvent être achetés auprès de n'importe quelle boutique d'accessoires de cuisine spécialisée.
- En utilisant des serviettes de papier, une partie de l'humidité des aliments peut être absorbée avant le début de la déshydratation.

TABLEAU POUR LA DÉSHYDRATATION

ALIMENT	PRÉPARATION	HEURES	TEST POUR LE DEGRÉ DE CUISSON
Fruits			
• Pomme	Trempés dans 60 ml (1/4 de tasse) de jus de citron et 500 ml (2 tasses) d'eau, en tranches de 6 mm (1/4 po)	11–15	Légèrement flexible
• Bananes	Trempés dans 60 ml (1/4 de tasse) de jus de citron et 500 ml (2 tasses) d'eau, en tranches de 6 mm (1/4 po)	11–15	Légèrement flexible
• Cerises	Laver et essuyer à l'aide d'une serviette. Pour les cerises fraîches, retirer les noyaux	10–15	Flexible, coriace, moelleux
• Pelures et tranches d'oranges	Tranches d'oranges de 6 mm (1/4 po), la partie de la peau de l'orange en pelures minces	Pelures : 2–4 Tranches : 12–16	Pelure d'orange : tranches d'oranges sèches et cassantes : les pelures sont sèches et cassantes, le fruit est légèrement humide
• Rondelles d'ananas	Séché à l'aide d'une serviette	En conserve : 9–13 Frais : 8–12	Souple et flexible
• Fraises	Laver et essuyer à l'aide d'une serviette. Tranches d'une épaisseur de 12,5 mm (1/2 po), pelure (extérieure) face à la grille	12–17	Sec, cassant
Légumes			
• Poivrons	Laver et essuyer à l'aide d'une serviette. Retirer la membrane du poivron, couper grossièrement en morceaux d'environ 25 mm (1 po)	16–20	Coriace, aucune humidité à l'intérieur
• Champignons	Laver et essuyer à l'aide d'une serviette. Couper l'extrémité de la tige. Couper en tranches de 3 mm (1/8 po)	7–12	Dur et coriace, sec
• Tomates	Laver et essuyer à l'aide d'une serviette. Couper en tranches minces d'une épaisseur de 3 mm (1/8 po), bien sécher	16–23	Sec, couleur rouge brique
Herbes			
• Origan, sauge, persil, thym, fenouil	Rincer et sécher à l'aide d'une serviette en papier	Sèche à 120 °F (60 °C) en 3 à 5 h	Croustillant et cassant
• Basilic	Utiliser les feuilles de basilic qui sont situées dans les 7 à 10 cm (3 à 4 po) du haut de la tige Vaporiser avec de l'eau, égoutter et bien sécher	Sèche à 120 °F (60 °C) en 3 à 5 h	Croustillant et cassant

UTILISATION DU FOUR

CONSEILS POUR LE RÔTISSAGE À CONVECTION

- Ne pas préchauffer le four pour le rôtissage à convection.
- Rôtir dans un plat de cuisson à bords étroits, à découvert.
- Lorsque vous faites rôtir un poulet entier ou une dinde, repliez les ailes derrière le dos et attachez les pattes à l'aide d'une ficelle de boucher.
- Utiliser une lèche-frite à deux pièces pour le rôtissage à découvert.
- Utiliser une sonde ou un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson interne final (consulter le tableau de cuisson).
- Vérifier la température interne à deux reprises des viandes ou de la volaille en insérant le thermomètre à viande dans un autre emplacement.
- Les volailles volumineuses peuvent également nécessiter d'être couvertes de papier d'aluminium (et rôties à la poêle) durant une partie de la durée du rôtissage afin d'empêcher un dorage excessif.
- La température sécuritaire minimum pour la farce dans une volaille est de 165 °F (74 °C).
- Après avoir retiré l'aliment du four, couvrir légèrement avec du papier d'aluminium pendant 10 à 15 minutes avant de découper la viande si nécessaire pour augmenter la température finale de 5° à 10 °F (3° à 6 °C).

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE

Utiliser des gants de cuisine pour retirer la sonde de température.
Ne pas toucher l'élément du grilloir.
Le non-respect de cette directive peut entraîner un risque de brûlure.

TABLEAU DE CONVERSION DU RÔTISSAGE À CONVECTION

VIANDE	POIDS (LB)	TEMP. DU FOUR °F (°C)	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE (MIN. PAR LB)	TEMP. INTERNE °F (°C)
Bœuf					
• Côte de bœuf	4–6	325 (163)	2	16–20 18–22	145 (63) médium saignant 160 (71) médium
• Rosbif de faux-filet (sans os)	4–6	325 (163)	2	16–20 18–22	145 (63) médium saignant 160 (71) médium
• Bifteck de croupe, faux-filet, bifteck de point de surlonge, surlonge (sans os)	3–6	325 (163)	2	16–20 18–22	145 (63) médium saignant 160 (71) médium
• Rôti de filet	2–3	400 (205)	2	15–20	145 (63) médium saignant
Porc					
• Longe de porc rôtie (sans os ou avec os)	5–8	350 (177)	2	16–20	160 (71) médium
• Épaule	3–6	350 (177)	2	20–25	160 (71) médium
Volaille					
• Poulet entier	3–4	375 (190)	2	18–21	180 (82)
• Dinde, petit	12–15	325 (163)	1	10–14	180 (82)
• Dinde, non moyenne	16–20	325 (163)	1	9–11	180 (82)
• Dinde, grande	21–25	325 (163)	1	6–10	180 (82)
• Poitrine de dinde	3–8	325 (163)	1	15–20	170 (77)
• Poulet de Cornouailles	1–1½	350 (177)	2	45–75 total	180 (82)
Agneau					
• Demi gigot	3–4	325 (163)	2	22–27 28–33	160 (71) médium 170 (77) bien cuit
• Gigot entier	6–8	325 (163)	1	22–27 28–33	160 (71) médium 170 (77) bien cuit

CONSEILS POUR LA CUISSON AU GRILLOIR EN MODE CONVECTION

- Mettre la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
- Utiliser la cuisson au grilloir en mode convection en laissant la porte du four fermée.
- Ne pas préchauffer le four.
- Utiliser une lèchefrite à deux pièces.
- Retourner la viande une fois à la moitié de la durée de cuisson (voir le tableau de cuisson au grilloir en mode convection).

TABEAU POUR LA CUISSON AU GRILLOIR EN MODE CONVECTION

ALIMENT ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGE POUR LA CUISSON AU GRILLOIR °F (°C)	TEMP. INTERNE °F (°C)	CTÉ 1 MINUTES*	CTÉ 2 MINUTES*
Bœuf					
• Bifteck 3,8 cm et plus (1,5 po ou plus)					
- Médium saignant	4	450 (232)	145 (63)	9–12	8–10
- Médium	4	450 (232)	160 (71)	11–13	10–12
- Bien cuit	4	450 (232)	170 (77)	18–20	16–17
• Burgers (plus de 2,5 cm ou 1 po)					
- Médium	4	550 (288)	160 (71)	8–11	5–7
- Bien cuit	4	550 (288)	170 (77)	11–13	8–10
Volaille					
• Poulet en morceaux	4	450 (232)	180 (82)	16–18	10–13
• Poulet en moitiés	3	450 (232)	180 (82)	25–27	15–18
• Poitrines de poulet	4	450 (232)	170 (77)	13–15	9–13
Porc					
• Côtelettes de porc 3 cm et plus (1,25 po ou plus)	4	450 (232)	160 (71)	12–14	11–13
• Saucisses, fraîches	4	450 (232)	160 (71)	4–6	3–5

* Les durées de cuisson au grilloir en mode conventionnel et en mode convection sont approximatives et peuvent varier légèrement. Les durées de cuisson sont indiquées à titre indicatif et dépendent également de l'épaisseur et de la température de départ de la viande avant la cuisson.

UTILISATION DU FOUR

CONSEILS POUR LA CUISSON AU GRILLOIR

- Mettre la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
- Utiliser la cuisson au grilloir en laissant la porte du four fermée.
- Préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'utiliser.
- Utiliser une lèchefrite à deux pièces.
- Retourner la viande une fois à la moitié de la durée de cuisson (voir le tableau de cuisson au grilloir).

TABLEAU POUR LA CUISSON AU GRILLOIR

ALIMENT ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGE LA CUISSON AU GRILLOIR °F (°C)	TEMP. INTERNE °F (°C)	DURÉE CÔTÉ 1 (MIN.)*	DURÉE CÔTÉ 2 (MIN.)*
Bœuf					
• Bifteck – 2 à 2,5 cm (¾ po à 1 po)					
- Médium saignant	5	500 (260)	145 (63)	5–7	4–6
- Médium	5	500 (260)	160 (71)	6–8	5–7
- Bien cuit	5	500 (260)	170 (77)	8–10	7–9
• Burgers – 2 à 2,5 cm (¾ po à 1 po)					
- Médium	4	500 (260)	160 (71)	8–11	6–9
- Bien cuit	4	500 (260)	170 (77)	10–13	8–10
Volaille					
• Poitrine (avec os)	4	475 (246)	170 (77)	10–12	8–10
• Cuisse (très bien cuite)	4	450 (232)	180 (82)	28–30	13–15
Porc					
• Côtelettes de porc – 2,5 cm (1 po)	5	500 (260)	160 (71)	7–9	5–7
• Saucisses, fraîches	5	500 (260)	160 (71)	5–7	3–5
• Tranche de jambon – 12,5 mm (½ po)	5	500 (260)	160 (71)	4–6	3–5
Fruits de mer					
• Filets de poisson 12,5 mm (1 po) – avec beurre	4	475 (246)	145 (63)	10–14	Ne pas tourner
Agneau					
• Côtelettes 12,5 mm (1 po)					
- Médium saignant	5	500 (260)	145 (63)	5–7	4–6
- Médium	5	500 (260)	160 (71)	6–8	4–6
- Bien cuit	5	500 (260)	170 (77)	7–9	5–7
Pain					
• Pain à l'ail, tranches de 12,5 mm (1 po)	4	500 (260)		2–2,30	
• Pain à l'ail, miche entière	3	500 (260)		4–6	

* Les durées de cuisson au grilloir en mode conventionnel et en mode convection sont approximatives et peuvent varier légèrement. Les durées de cuisson sont indiquées à titre indicatif et dépendent également de l'épaisseur et de la température de départ de la viande avant la cuisson.

LIGNES DIRECTRICES DES TEMPÉRATURES DE SERVICE DES ALIMENTS DE LA FSIS (USDA ALIMENTS SAFETY & INSPECTION SERVICE)

140 °F (60 °C)	Jambon, précuit (à réchauffer)
145 °F (63 °C)	Bœuf, veau, agneau frais (médium saignant)
160 °F (71 °C)	Viande hachée et viandes mélangées (bœuf, porc, veau, agneau)
	Bœuf, veau, agneau frais (médium)
	Porc frais (médium)
	Jambon frais (cru)
	Plats composés d'œufs
	Viande hachée et viandes mélangées (dinde, poulet)
165 °F (74 °C)	Farce (cuite seule ou à l'intérieur de la volaille)
	Restants et plats en cocotte
170 °F (77 °C)	Bœuf, veau, agneau frais (bien cuit)
	Poitrine de volaille
	Porc frais (bien cuit)
180 °F (82 °C)	Poulet et dinde (entier)
	Volaille (cuisses et ailes)
	Canard et oie

Remarque : Œufs (seuls et non inclus dans une recette) – cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes.

Thermomètre à viande

Utiliser un thermomètre pour déterminer si la viande, la volaille et le poisson sont cuits selon le degré de cuisson souhaité. La température doit être utilisée pour déterminer le degré de cuisson et non l'apparence.

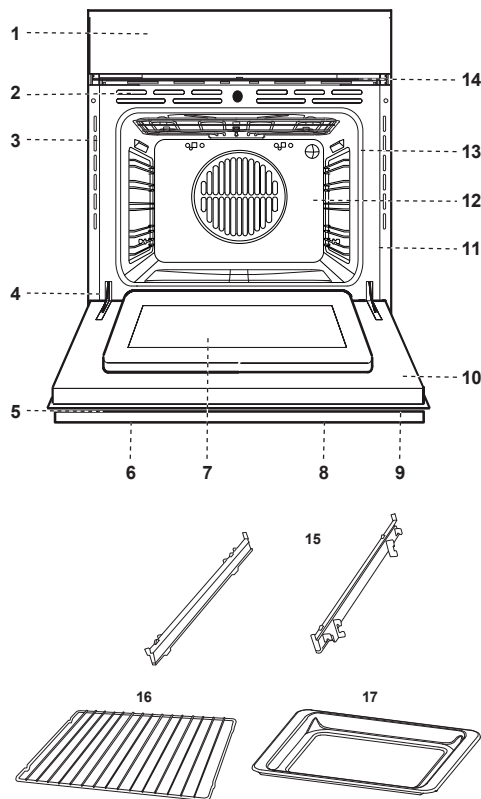
ENTRETIEN DU FOUR

NETTOYAGE GÉNÉRAL

IMPORTANT : Avant de nettoyer, veuillez vous assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est refroidi. Veuillez toujours suivre les directives imprimées sur l'étiquette du produit nettoyant.

UTILISATION DU TABLEAU DE NETTOYAGE

- 1 Rechercher le numéro de la pièce à nettoyer dans l'illustration suivante.
- 2 Trouver le nom de la pièce dans le tableau.
- 3 Faites correspondre la lettre avec la méthode de nettoyage dans le tableau suivant.



Veuillez vous reporter au tableau suivant pour connaître la méthode de nettoyage.

PIÈCE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
1 Panneau de commandes	C-G
2 Orifices de refroidissement de la porte	E
3 Garniture latérale	D
4 Garniture inférieure	D
5 Cadre de la porte	E
6 Poignée de la porte	G
7 Hublot à l'intérieur de la porte	F
8 Façade de la porte	C & G
9 Capuchons	D
10 Intérieur de la porte du four	E
11 Cadre de la façade du four	E
12 Cavité du four	E
13 Joint d'étanchéité de la porte	B
14 Orifices de refroidissement du four	D
15 Glissières	A
16 Grille du four	A
17 Plateau ramasse-gouttes	E

REVÊTEMENTS DU FOUR / MÉTHODE DE NETTOYAGE

Le four en entier peut être nettoyé en sécurité à l'aide d'une éponge savonneuse, puis rincé et séché. Si des taches sont persistantes, veuillez suivre les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.

- Veuillez toujours utiliser les produits nettoyants les plus doux pour faire un travail satisfaisant.
- Frotter les finis en métal dans la direction du grain.
- Utiliser des chiffons, des éponges ou des serviettes de papier propres.
- Bien rincer avec une quantité d'eau minimale de sorte qu'elle ne s'écoule pas dans les fentes de la porte.
- Bien essuyer afin d'éviter les taches d'eau.

Les produits nettoyants énumérés ci-dessous indiquent les types de produits à utiliser et ne sont pas endossés. Utiliser tous les produits en respectant les directives sur l'emballage.

PIÈCE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
A Chromé	Laver avec de l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et sécher. Ou, frotter doucement avec une éponge Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® ou S.O.S.® en suivant les directives. Les produits nettoyants pour le four Easy Off® ou Dow® (formule pour four froid) peuvent être utilisés, mais ils peuvent causer un noircissement ou une décoloration.
B Maille en fibre de verre	NE PAS NETTOYER LE JOINT D'ÉTANCHÉITÉ À LA MAIN.
C Verre	Vaporiser du Windex® ou du Glass Plus® sur un chiffon d'abord, puis essuyer pour nettoyer. Utiliser Fantastik® ou du Formula 409® pour éliminer les taches de graisse.
D Peinte	Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge propre ou une serviette et essuyer pour nettoyer. Évitez d'utiliser des produits nettoyants en poudre et des tampons en laine d'acier.

PIÈCE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
E Porcelaine	Essuyez immédiatement les déversements acides comme les jus de fruits, le lait et les tomates à l'aide d'une serviette sèche. Ne pas utiliser une éponge ou un chiffon humide sur de la porcelaine chaude. Lorsque refroidie, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Bon-Ami® or Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et sécher. Pour les taches tenaces, frotter légèrement avec une éponge Brillo® ou S.O.S.®. Il est normal qu'il y ait formation de craquelures (lignes fines) au fil du temps en raison de l'exposition à la chaleur et aux taches d'aliments.
F Miroir réfléchissant	Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un tampon à récurer en plastique. Frotter les taches tenaces avec du vinaigre, du Windex®, de l'ammoniac ou du Bon-Ami®. NE PAS UTILISER DE PRODUITS ABRASIFS AGRESSIFS.
G Acier inoxydable	Veuillez toujours frotter dans le sens du grain. Nettoyer à l'aide d'une éponge savonneuse, puis rincer et sécher. Ou essuyer avec du with Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur une serviette en acier Protéger et polir avec du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Éliminer les taches d'eau à l'aide d'un chiffon humide avec du vinaigre blanc. Utiliser du Use Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® ou RevereWare Stainless Steel Cleaner®, pour éliminer la décoloration due à la chaleur.

ENTRETIEN DU FOUR

COMMENT RETIRER LA PORTE DU FOUR

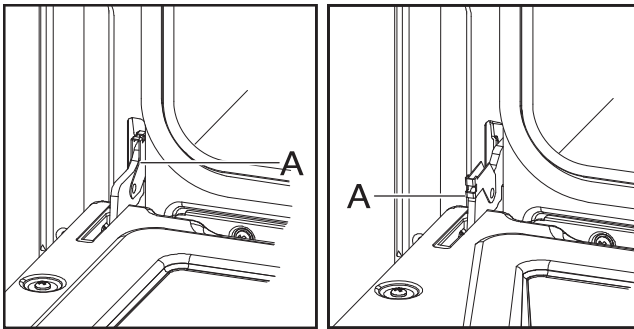
Pour une utilisation normale du four, il n'est pas nécessaire de retirer la porte du four. Cependant, pour les cas où cela sera nécessaire de retirer la porte du four, veuillez suivre les directives de cette section.

IMPORTANT :

- Veuillez vous assurer que le four est refroidi et que l'alimentation électrique a été coupée avant de retirer la porte.
- La porte du four est lourde et fragile, et la façade du four est en verre. Pour éviter toute fracture de la surface en verre de la porte du four, veuillez saisir la porte seulement par les côtés, avec vos deux mains, pour la retirer. Ne pas saisir par la poignée.
- Veuillez vous assurer que les deux leviers sont bien fixés en place avant de retirer la porte.
- Ne pas forcer la porte pour l'ouvrir ou la fermer.

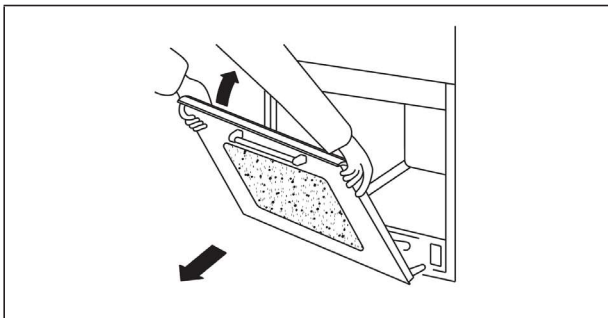
POUR RETIRER LA PORTE DU FOUR :

- 1 Ouvrir complètement la porte.
- 2 Soulever et tourner les petits leviers situés sur les deux charnières.



A - Support à charnière

- 3 Saisir la porte par les deux côtés extérieurs, puis la fermer lentement, mais pas complètement.
- 4 Soulever d'abord la porte vers le haut, puis vers vous, en la retirant de son appui.



- 5 Placer la porte dans un endroit sûr, où elle sera protégée.
Remettre la porte en place en suivant les directives ci-dessus à l'inverse.

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

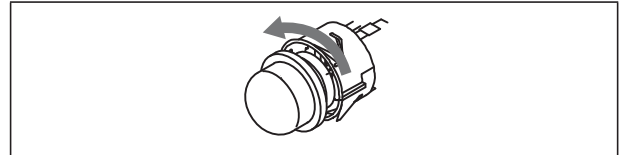
Veuillez vous assurer que le four est refroidi et que l'alimentation électrique a été coupée avant de remplacer l'ampoule.

Le dispositif de protection de l'ampoule doit être en place lors de l'utilisation du four. Le dispositif de protection de l'ampoule permet d'empêcher l'ampoule de se briser.

Le dispositif de protection de l'ampoule est fabriqué en verre. Manipuler avec soin afin d'éviter tout bris.

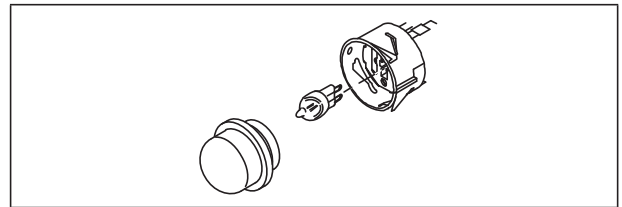
Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un choc électrique, des coupures ou des brûlures.

- 1 Débrancher l'alimentation électrique à la source d'alimentation principale (fusible ou boîte de disjoncteurs).
- 2 Retirer le dispositif de protection en verre en le dévissant dans le sens antihoraire.



- 3 Retirer l'ampoule et la remplacer avec une ampoule résistant à des températures élevées avec les caractéristiques suivantes :

- Ampoule Halogène
- Tension électrique : 208 à 240 V
- Puissance électrique : 25 W
- Type : E 14



- 4 Remettre le dispositif de protection en verre.
- 5 Rebrancher l'alimentation électrique à la source d'alimentation principale (fusible ou boîte de disjoncteurs).

Tout d'abord, essayez les solutions proposées ici afin d'éviter les coûts d'un appel de service.

Qu'il s'agisse de la cuisson au four, de la cuisson à convection ou du rôtissage en mode convection, il y a plusieurs raisons qui peuvent causer de mauvais résultats, autres qu'une défaillance du four. Vérifier le tableau ci-dessous pour connaître les causes des problèmes les plus fréquents. Puisque la dimension, la forme et le matériau

des ustensiles de cuisson affectent directement les résultats de la cuisson, la meilleure solution serait de remplacer les vieux ustensiles de cuisson qui ont noirci et se sont déformés avec l'âge et l'usure. Vérifier les tableaux de cuisson pour connaître la position appropriée pour la grille et la durée de cuisson.

CUISSON AU FOUR ET RÔTISSAGE

PROBLÈME LORS DE LA CUISSON AU FOUR	CAUSE
Les aliments ne sont pas dorés de façon uniforme	- Le four n'a pas été préchauffé - Il y a du papier d'aluminium sur la grille du four ou sur la sole du four. Voir les grilles du four à la page 11 - pour plus de détails. Le papier d'aluminium ne devrait JAMAIS être utilisé pour chemiser l'intérieur du four, - car la chaleur peut être emprisonnée et causer des dommages. - Les ustensiles de cuisson sont trop grands pour la recette - Les plats de cuisson se touchent ou touchent les parois du four
Les aliments sont trop dorés en dessous	- Le four n'a pas été préchauffé - Des plats de cuisson en verre, en métal dépoli ou foncés ont été utilisés pour la cuisson - La position de la grille n'est pas correcte - Les plats de cuisson se touchent ou touchent les parois du four
Les aliments sont secs et ont rétréci de façon excessive	- La température du four est trop élevée - La durée de cuisson est trop longue - La porte du four a été ouverte plusieurs fois - Le plat de cuisson est trop grand
Les aliments cuisent ou rôtissent trop lentement	- La température du four est trop basse - Le four n'a pas été préchauffé - La porte du four a été ouverte plusieurs fois - Le papier d'aluminium est serré trop hermétiquement autour de l'aliment - Le plat de cuisson est trop petit
Les croûtes de tarte ne sont pas dorées en dessous, ou la croûte est détrempée	- La durée de cuisson n'est pas suffisamment longue - Des plats de cuisson en acier poli ont été utilisés pour la cuisson - La position de la grille n'est pas correcte - La température du four est trop basse
Les gâteaux sont pâles, plats et ne sont peut-être pas cuits à l'intérieur	- La température du four est trop basse - La durée de cuisson n'est pas correcte - Le gâteau a été testé trop tôt - La porte du four a été ouverte trop souvent - Les dimensions du plat de cuisson sont peut-être trop grandes
Les gâteaux sont très gonflés au centre et craquent sur le dessus	- La température du four est trop élevée - La durée de cuisson est trop longue - Les plats de cuisson se touchent ou touchent les parois du four - La position de la grille n'est pas correcte - Le plat de cuisson est trop petit
Les bords de la croûte à tarte sont trop dorés	- La température du four est trop élevée - Les bords de la croûte sont trop minces

DÉPANNAGE

DÉPANNAGE DE FONCTIONNEMENT DU FOUR

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
ERREUR		Dans l'éventualité d'une erreur, l'écran clignote et émet un signal sonore continu. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et appeler un technicien qualifié.
L'écran du four ne s'allume pas		Débrancher l'alimentation électrique à la source d'alimentation principale (fusible ou boîte de disjoncteurs). Réactiver le disjoncteur. Si la condition persiste, appeler un centre de service autorisé.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner même après que le four soit éteint	Les composants du four n'ont pas suffisamment refroidi	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques sont suffisamment refroidis.
Le four ne chauffe pas	L'alimentation électrique ne se rend pas au four	Rebrancher l'alimentation électrique à la source d'alimentation principale (fusible ou boîte de disjoncteurs). Si la condition persiste, appeler un technicien certifié. Veuillez vous assurer que l'alimentation électrique est appropriée pour le four.
	Aucun mode de cuisson ou de température n'a été sélectionné	Appuyer sur une option de cuisson sur le pavé numérique pour sélectionner un mode de cuisson et une température.
La lampe du four ne fonctionne pas correctement	La grille du four n'est pas dans la bonne position	Veuillez consulter les tableaux de cuisson des pages à 14 à 19 pour les positions de grilles recommandées.
	Mode de cuisson à convection	Veuillez toujours réduire la température indiquée dans la recette de 25 °F (15 °C) lors de la cuisson en mode de cuisson à convection.
Il est impossible de retirer le dispositif de protection de l'ampoule	L'ampoule n'est pas bien vissée ou brûlée	Remplacer ou réinsérer l'ampoule si elle est desserrée ou défectueuse. Toucher l'ampoule avec vos doigts peut brûler l'ampoule.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	La porte du four ne se ferme pas complètement	Vérifier ce qui peut obstruer la porte du four. Vérifier si la charnière est déformée.
Il y a une humidité excessive	Le dispositif de protection de l'ampoule est souillé	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour du dispositif de protection de l'ampoule. Essuyer la zone du dispositif de protection de l'ampoule à l'aide d'une serviette propre et sèche avant de tenter de retirer le dispositif de protection de l'ampoule.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	L'alimentation électrique ne se rend pas au four	Rétablir l'alimentation électrique à la source d'alimentation principale. Si le problème persiste, appeler un centre de service autorisé.
	L'horloge ou la minuterie ne sont pas réglées correctement	Voir la section Horloge et Minuterie à la page 8.
Il y a une humidité excessive	Le four n'a pas été préchauffé correctement	Lors de l'utilisation du mode de cuisson au four, préchauffer d'abord le four. La cuisson à convection et le rôtissage en mode convection élimineront toute l'humidité du four (un des avantages de la cuisson à convection).



SHARP ÉLECTRONIQUE DU CANADA LTÉE • 335, rue Britannia Est • Mississauga, Ontario • L4Z 1W9 • Canada