

***dacor***

Manuel d'utilisation

**Four mural électrique encastrable Contemporary**

DOB30M977S\*



À nos chers clients :

Merci d'avoir acheté le tout dernier de nos produits Dacor ! Notre combinaison unique de fonctionnalités, style et performances est à l'origine de notre slogan The Life of the Kitchen™ (La vie de la cuisine), et vous offre un vrai plus pour votre maison.

Pour vous familiariser avec les commandes, les fonctions et tout le potentiel de votre nouvel appareil Dacor, lisez attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien en commençant par le chapitre « **Consignes de sécurité importantes** ».

Tous les appareils Dacor sont conçus et fabriqués avec le plus grand soin et la plus grande fierté, tout en travaillant dans le respect des valeurs de notre société. Si vous rencontrez un problème avec votre produit, veuillez vous reporter d'abord au chapitre « Dépannage » de ce manuel. Elle fournit des suggestions et des solutions qui peuvent être utiles avant d'appeler le service après-vente.

Les retours précieux de nos clients nous permettent d'améliorer en permanence nos produits et services. En conséquence, n'hésitez pas à contacter notre équipe du service après-vente pour obtenir de l'aide en cas de besoin d'assistance technique.

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

- **États-Unis**

Samsung Electronics America, Inc.  
85 Challenger Road  
Ridgefield Park, NJ 07660

- **Canada**

Samsung Electronics Canada Inc.  
2050 Derry Road West, Mississauga,  
Ontario L5N 0B9 Canada

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

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

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

Merci d'avoir choisi Dacor pour votre maison. Nous sommes une société créée par des familles pour les familles et notre mission est d'être à votre service. Nous espérons que votre nouveau produit Dacor vous offrira un niveau de performances et de satisfaction optimal pendant de longues années.

Cordialement,

*The Dacor Customer Service Team*

# Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>5</b>
Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité	5
Pour votre sécurité	6
Sécurité électrique	8
Sécurité enfants	8
Four	9
Fours auto-nettoyants	10
Hotte d'aspiration	10
Avertissements importants relatifs à l'installation	11
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	12
Avertissements relatifs à l'utilisation	14
Avertissements importants relatifs au nettoyage	15
Utilisation de la batterie (Modèles à écran LCD de 7 po uniquement)	16
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'état de californie	18
<b>Informations importantes</b>	<b>19</b>
Conseils relatifs aux économies d'énergie	19
<b>Présentation de votre nouveau four</b>	<b>20</b>
Présentation	20
Accessoires fournis	20
<b>Opérations</b>	<b>21</b>
Panneau de commande	21
Affichage	22
Réservoir d'eau	23
Verrouillage des commandes	25
Minuterie	26
Cuisson minutée	28
Cuisson différée	30
Utilisation des grilles du four	31
Utilisation de la grille coulissante	34
Utilisation de la sonde thermique	36
Fonctions du four	39
Réglage du mode	43
Réglage de la température	44
Instructions pour la cuisson traditionnelle et la cuisson au grill	44

# Table des matières

---

Utilisation de la fonction Special function (Mode spécial)	48
Utilisation du Chef Mode	51
Utilisation de la fonction iQ control	52
Utilisation de la fonction Nettoyage	54
Paramètres	63
Utilisation de la fonction Sabbath	67

---

## **Soin et entretien**

---

Entretien et nettoyage du four	69
Retrait des portes du four	76
Réinstallation des portes du four	77
Remplacement de l'ampoule du four	79

---

## **Dépannage**

---

Codes d'information	85
---------------------	----

---

## **Garantie et assistance**

---

Obtenir de l'aide	87
Garantie	87

---

## **Annonce de contenu libre**

---

# Consignes de sécurité importantes

---

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

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

---

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

### Symboles de sécurité importants et précautions

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

#### **AVERTISSEMENT**









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

#### **ATTENTION**

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

#### **ATTENTION**

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

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

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

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

# Consignes de sécurité importantes

---

## Pour votre sécurité


---

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


### ATTENTION

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

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

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

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

-  • **Ne pénétrez pas à l'intérieur du four.**
- **Ne laissez pas les enfants seuls.** Ne laissez jamais un enfant sans surveillance dans la pièce où est installé l'appareil. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture.** Éteignez le four pour éviter leur propagation. Étouffez le feu ou les flammes en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre, à mousse ou à dioxyde de carbone.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes en verre et le panneau de commande. Le verre pourrait se briser. N'effectuez pas de cuisson avec un verre brisé. Vous risquez une électrocution, un incendie ou des coupures.

- 
- ☐ • S'il se produit un incendie pendant l'auto-nettoyage du four, coupez l'alimentation et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez jamais l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut provoquer un embrasement du four. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner de graves brûlures.
  - En cas de taches de graisse importantes, activez la fonction d'auto-nettoyage avant d'utiliser le four à nouveau. Laisser de l'huile à l'intérieur génère un risque d'incendie.
  - Essuyez les éclaboussures importantes sur le fond du four avec un papier d'essuyage ou un chiffon avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage du four lorsqu'il y a des taches de graisse importantes sur le fond nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.
  - ★ • **Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil.** N'entreposez aucun matériau inflammable dans ou à proximité du four. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.
  - **Portez les vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil.
  - **Utilisez uniquement des maniques sèches.** L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage à ce moment-là. Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
  - Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou les autres éléments du four.
  - Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeurs haute pression, eau ou vapeur, sur aucune partie du four.
  - Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter de créer un danger.
  - Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

# Consignes de sécurité importantes

---

## Sécurité électrique

---

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

### AVERTISSEMENT

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

## Sécurité enfants

---

### AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes invalides non assistés par un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
- Pendant l'auto-nettoyage, les surfaces peuvent dépasser leur température habituelle. Tenez les enfants éloignés du four lorsqu'il est en mode d'auto-nettoyage.

### AVERTISSEMENT

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

---

## Four

---

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

# Consignes de sécurité importantes

---

## ATTENTION

**N'essayez pas d'utiliser le four pendant une panne de courant.**

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

## Fours auto-nettoyants

---

- Ne nettoyez jamais le joint de la porte.** Le joint de la porte est indispensable pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint.
- **Ne laissez jamais vos oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont extrêmement sensibles à la fumée émise durant les cycles d'auto-nettoyage du four. La fumée peut être dangereuse, voire mortelle pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée.
  - **Procédez uniquement au cycle d'auto-nettoyage des parties mentionnées dans le manuel.** Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la plaque de séparation, la grille, les ustensiles et tous les aliments.
  - Avant d'actionner le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer, provoquant de la fumée dommageable pour votre intérieur.
  - N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir le four et n'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, sauf s'il est certifié pour une utilisation dans un four autonettoyant.
  - Retirez le lèchefrite, les ustensiles et tout déversement du four avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, car ils pourraient se décolorer.
  - Si un signal d'erreur du mode auto-nettoyant apparaît, éteignez l'appareil ou débranchez-le de l'alimentation électrique, puis faites-le examiner par un technicien qualifié.
  - Nettoyez les projections les plus importantes avant de procéder à l'auto-nettoyage.
  - Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'autonettoyage.





## Hotte d'aspiration

---

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

## Avertissements importants relatifs à l'installation

### AVERTISSEMENT

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



# Consignes de sécurité importantes

---

## Avertissements importants relatifs à l'utilisation

---

### ATTENTION

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

- 
- ☐ • Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
    - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
  - N'éteignez pas l'appareil s'il est en cours de fonctionnement.
    - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
  - Veillez à ce que les commandes et les zones de cuisson de l'appareil soient hors de portée des enfants.
    - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlures ou de blessures.
  - N'utilisez et n'entrez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.
    - Les matériaux inflammables et les aérosols peuvent créer un incendie ou une explosion.
  - N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. En cas d'insertion de substances étrangères dans l'une de ces ouvertures, contactez votre fournisseur ou le service après-vente Dacor le plus proche.
  - N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. NE retirez JAMAIS la porte ou l'habillage du four.
  - N'entrez pas et n'utilisez jamais le four en extérieur.
  - Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.
    - Si vous vous servez de l'appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné, vous risquez de provoquer un incendie.
  - Ôtez le couvercle ou le bouchon des récipients fermés (bouteille de thé aux herbes, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les réchauffer. Faites un trou avec un couteau dans les aliments contenant des coquilles (œufs, châtaignes, etc.) avant de les cuisiner.
    - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures.
  - Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
    - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
  - Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal, etc.
    - Cela pourrait provoquer un incendie.
  - N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil. Évitez tout choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.
    - S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire basculer et de provoquer de graves blessures.
    - Si la porte du four est endommagée, ne vous servez pas de l'appareil. Contactez votre service après-vente Dacor local.
  - Ne touchez pas les aliments pendant ou immédiatement après la cuisson.
    - Utilisez des maniques. afin d'éviter toute brûlure.
    - Utilisez des maniques, les surfaces des poignées et du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après cuisson.


# Consignes de sécurité importantes


---

## Avertissements relatifs à l'utilisation

---

### ATTENTION

-  • Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.
- Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Contrairement à ce qu'il paraît, le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent être chauds au point de brûler la bouche du bébé.
- Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.
  - En particulier lorsque vous faites à manger pour un enfant, assurez-vous que les aliments ou la boisson a refroidi suffisamment.
- Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).

Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.  
Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.  
Attendez au moins 30 secondes après la cuisson avant de retirer le liquide qui vient d'être chauffé.  
Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.
-  • N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.
  - Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.
- N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.
  - Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
- Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).
  - Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

- 
- ☐ • Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, sauf en mode d'auto-nettoyage.
  - Ne faites jamais décongeler de boissons surgelées contenues dans des bouteilles à col étroit. Celles-ci risqueraient d'éclater.
  - Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.
    - Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.
  - N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les opercules et les couvercles avant la cuisson. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.
  - Ne laissez pas les aliments dans le four entrer en contact avec l'élément chauffant.
    - Cela pourrait provoquer un incendie.
  - Ne faites pas surchauffer les aliments.
    - Cela pourrait provoquer un incendie.
  - Soyez prudent lorsque vous ouvrez ou fermez la porte. Vous risquez de vous coincer les doigts et de vous blesser.
  - En bas de la porte se trouvent des fils pour brancher les éclairages DEL. Par conséquent, faites attention à ne pas tirer sur les fils ou à ne pas les couper lors de la manipulation de la porte.

## Avertissements importants relatifs au nettoyage

---

### ATTENTION

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

# Consignes de sécurité importantes

## Utilisation de la batterie (Modèles à écran LCD de 7 po uniquement)

- Retirer les batteries usagées et immédiatement les recycler ou les éliminer conformément aux réglementations locales et les maintenir hors de portée des enfants. Ne PAS jeter les batteries aux ordures ménagères ni les incinérer.
- Même usées, les batteries peuvent entraîner des blessures graves ou la mort.
- Appeler le centre antipoison local pour des informations sur le traitement.
- La batterie compatible est la ML414H.
- La tension nominale est de 3 V.
- Ne pas recharger de piles non rechargeables.
- Ne PAS forcer la décharge ni la recharge, ne pas démonter, incinérer ni exposer à moins de -20 °C ou plus de +60 °C. Cela pourrait entraîner des blessures ou des brûlures chimiques en cas d'émanations, de fuite ou d'explosion.
- Ce produit contient des batteries non remplaçables.

### **AVERTISSEMENT**

- **RISQUE D'INGESTION** : Ce produit contient une pile bouton.
- Risque de **DÉCÈS** ou de graves blessures en cas d'ingestion.
- L'ingestion d'une pile bouton peut provoquer des **brûlures chimiques internes** en moins de **2 heures**.
- **GARDER** les piles neuves et usagées **HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS**
- **Consultez immédiatement un médecin** si vous pensez qu'une pile a pu être avalée ou insérée dans une quelconque partie du corps.



---

## 1. Avis de la FCC

### DÉCLARATION DE LA FCC :

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

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

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise située sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

# Consignes de sécurité importantes

---

## Exigences de la FCC en matière d'exposition aux RF

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements RF de la FCC applicables aux environnements non contrôlés. Aucune antenne utilisée pour cet émetteur ne doit être située à proximité d'une autre antenne ou d'un autre émetteur ni être mise en service en même temps que ceux-ci. De plus, l'antenne doit être tenue à au moins 20 cm des utilisateurs.

## 2. Avis de l'IC

Cet appareil contient des émetteurs/récepteurs exemptés de licence et conformes aux normes RSS(s) sans licence d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- 1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences.
  - 2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles entraînant un fonctionnement indésirable.
- CAN ICES(B)/NMB(B)

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

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antennes ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement avec toute autre antenne ou transmetteur.

## Avertissement relatif à la proposition 65 de l'état de californie

---

### AVERTISSEMENT

Cancer et troubles de la fertilité - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

# Informations importantes

---

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Ensuite, retirez les accessoires, lancez un cycle Bake (Cuisson) et faites fonctionner le four à 400 °F pendant 1 heure. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération. Ceci est tout à fait normal.

Aérez convenablement la pièce pendant cette période.

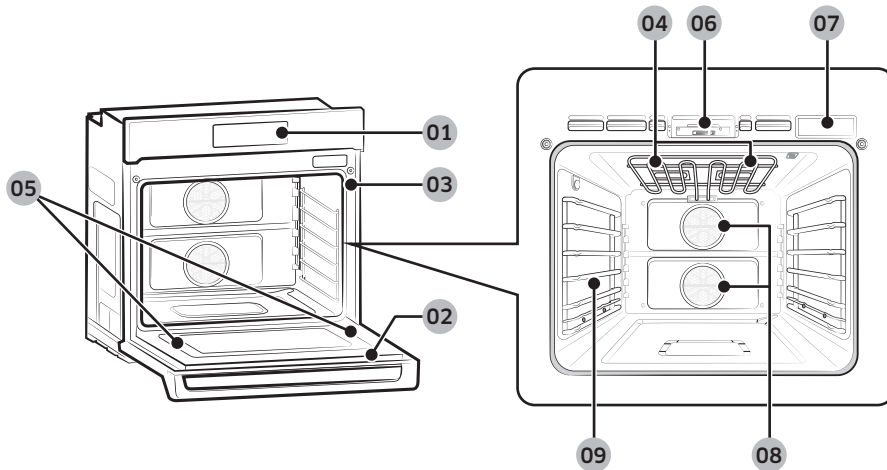
## Conseils relatifs aux économies d'énergie

---

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

# Présentation de votre nouveau four

## Présentation



**01** Panneau de commande du four

**02** Porte du four

**03** Joint du four

**04** Lampe halogène\*

**05** Éclairage DEL de la porte

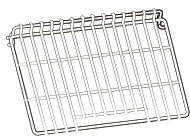
**06** Loquet de la porte

**07** Réservoir d'eau

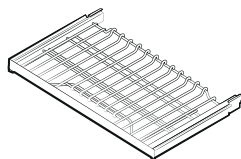
**08** Filtre de convection

**09** Support de la grille

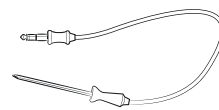
## Accessoires fournis



Grille métallique (1)\*



Grille de glissement (2)\*



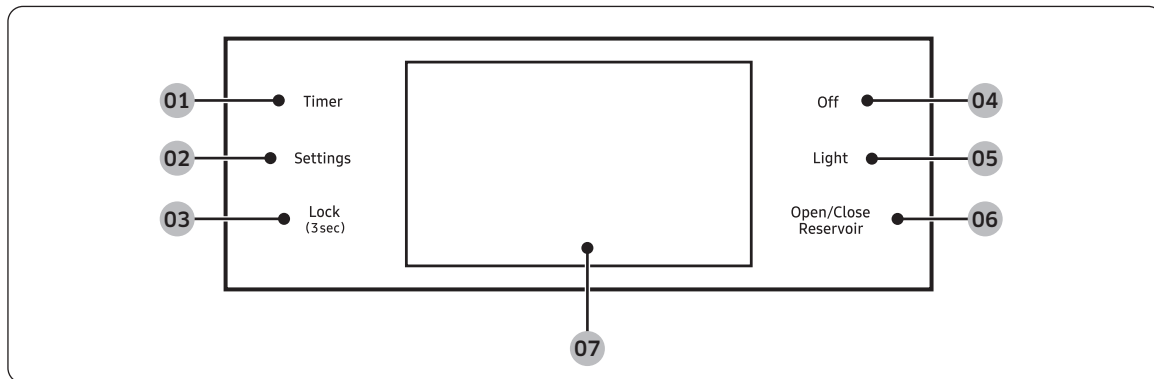
Sonde thermique (1)\*

### REMARQUE

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un (\*), vous pouvez le commander auprès du service après-vente Dacor.

# Opérations

## Panneau de commande



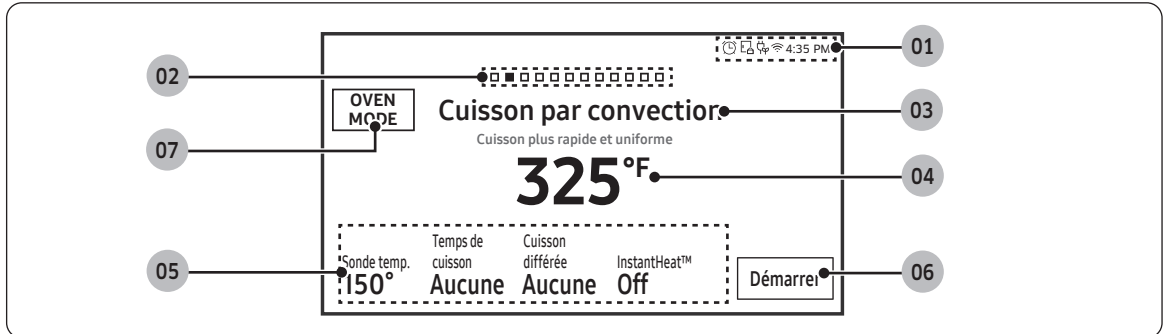
- 01 Timer (Minuterie)** : utilisé pour afficher l'écran de la fonction Timer (Minuterie) réglée.
- 02 Settings (Paramètres)** : utilisé pour afficher l'écran Setting (Paramètre).
- 03 Lock (Control Lockout) (Verrouiller (Verrouillage Des Commandes))** : Si vous maintenez cette touche appuyée pendant 3 secondes, toutes les fonctions du four seront désactivées.
- 04 Off (Arrêt)** : Permet d'annuler la cuisson du four.
- 05 Light (Éclairage)** : utilisée pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
- 06 Open/Close Reservoir (Ouvrir/Fermer Réservoir)** : appuyez dessus pour ouvrir ou fermer le réservoir d'eau.
- 07 Affichage** : Balayez avec le doigt pour naviguer parmi les menus et appuyez pour sélectionner le réglage souhaité.

### REMARQUE

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

# Opérations

## Affichage



### 01 Zone de voyants

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

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

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

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

### 05 Zone d'informations

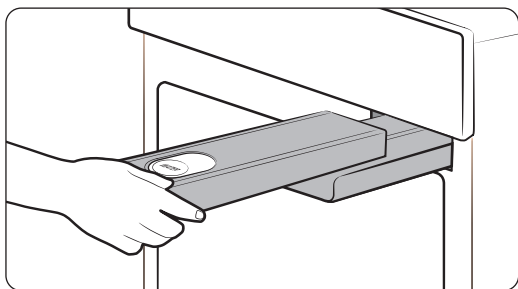
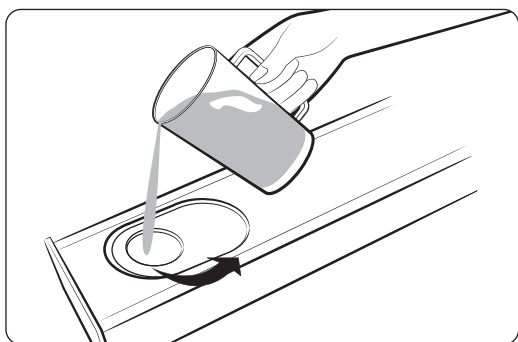
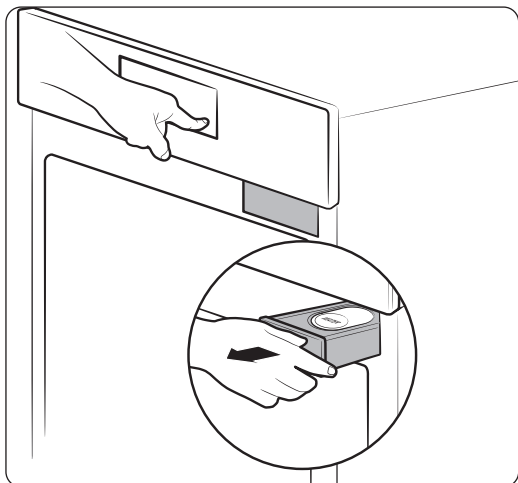
- Sonde temp. : la valeur réglée pour la sonde thermique s'affiche. Lorsque vous appuyez à cet endroit, l'écran Sonde temp. s'affiche.
- Temps de cuisson : le temps de cuisson s'affiche. Lorsque vous appuyez à cet endroit, l'écran du temps de cuisson s'affiche.
- Cuisson différée : l'heure de départ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

06 Démarrer : Appuyez dessus pour démarrer le four avec les réglages affichés.

07 OVEN MODE (MODE FOUR) : Lorsque vous appuyez à cet endroit, vous pouvez choisir le mode du four.

## Réservoir d'eau

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



1. Repérez l'emplacement du réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve sur le côté droit du four, juste au-dessus de l'ouverture du four. Appuyez sur **Open/Close Reservoir (Ouvrir/Fermer Réservoir)** sur le tableau de commande. Le four éjecte le réservoir d'eau. Attrapez l'avant du réservoir et retirez-le en le faisant glisser.

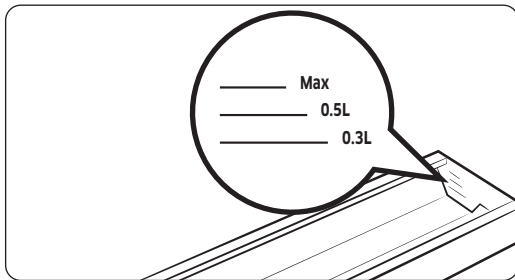
2. Ouvrez le couvercle du réservoir, puis remplissez ce dernier de 22 oz (650 ml) d'eau du robinet.

### REMARQUE

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

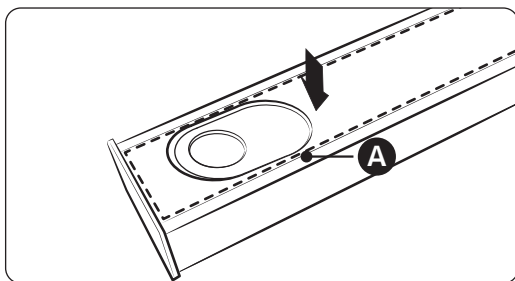
3. Remplacez le capuchon ou le plastique transparent, puis remettez le réservoir à sa place en le faisant glisser.
4. Poussez le réservoir dedans. Vous entendrez un léger clic lorsqu'il sera mis en place correctement. Appuyez sur **Open/Close Reservoir (Ouvrir/Fermer Réservoir)**. Le four rétracte le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

# Opérations



## REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne maxi.



## REMARQUE

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

## ATTENTION

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

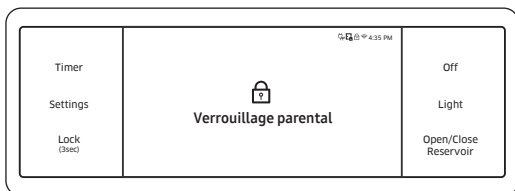
## Verrouillage des commandes

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

### Activation de la fonction Verrouillage des commandes



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

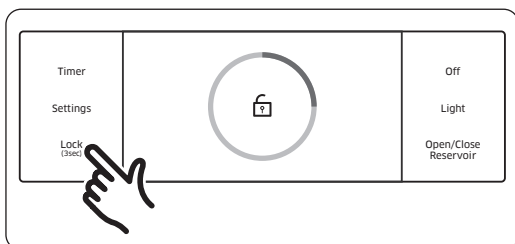


- L'affichage passe à l'écran de verrouillage des commandes et la confirmation de verrouillage des commandes apparaît en bas de l'écran.

### REMARQUE

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

### Comment déverrouiller les commandes ?



1. Appuyez sur **Lock (Verrouiller)** pendant 3 secondes. La confirmation de verrouillage des commandes ainsi que l'icône du verrou disparaissent de l'écran.

### REMARQUE

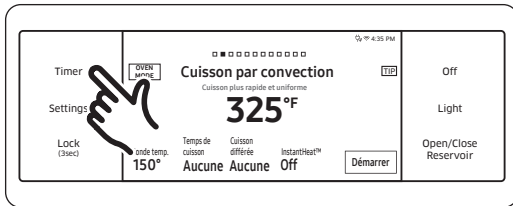
Le déverrouillage des portes peut prendre jusqu'à 10 secondes.

# Opérations

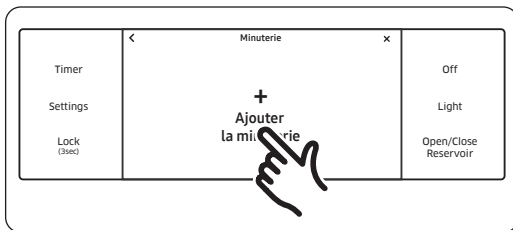
## Minuterie

La minuterie émet un signal sonore une fois que le temps réglé est écoulé. Elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. Vous pouvez utiliser la minuterie avec toutes les autres fonctions du four.

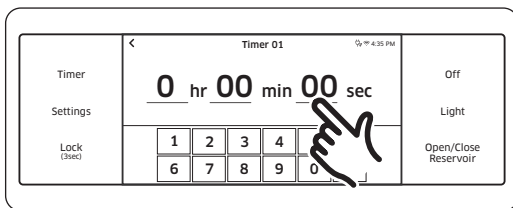
### Comment régler la minuterie ?



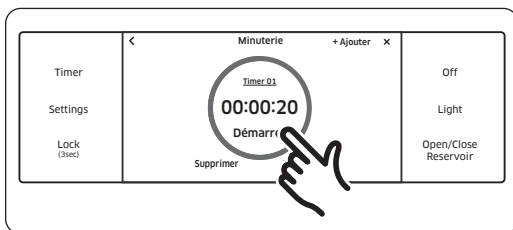
1. Appuyez sur **Timer (Minuterie)**. L'affichage passe à l'écran de la minuterie.



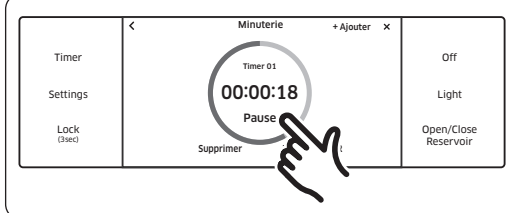
2. Appuyez sur **+ Ajouter la minuterie**.



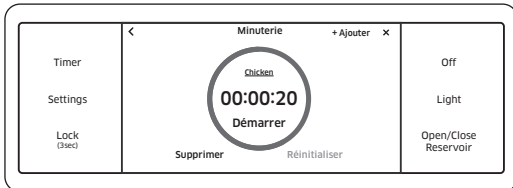
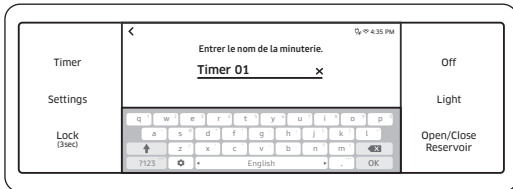
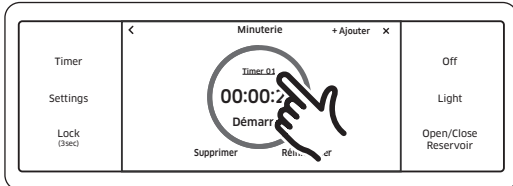
3. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler la température. (Vous pouvez régler la minuterie sur une durée comprise entre 1 seconde et 23 h 59 min 59 s.)



4. Appuyez sur **Démarrer**. Une fois le temps réglé écoulé, le four émet un signal sonore et affiche un message indiquant que la minuterie est écoulée.
  - Vous pouvez mettre en pause, réinitialiser ou supprimer la minuterie à tout moment en appuyant sur l'écran.



## Modification du nom de la minuterie



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

1. Appuyez sur la zone du nom de la minuterie.
  - Le clavier s'affiche.

### REMARQUE

Vous pouvez renommer la minuterie avec 13 caractères au maximum.

2. Appuyez sur le clavier pour saisir le nouveau nom de la minuterie.
  - L'écran affiche le nom modifié de la minuterie.

# Opérations

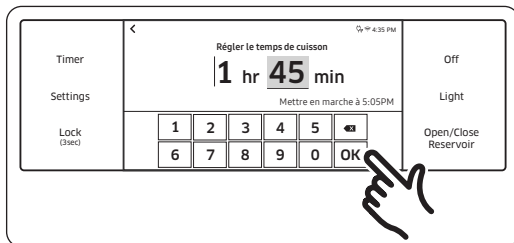
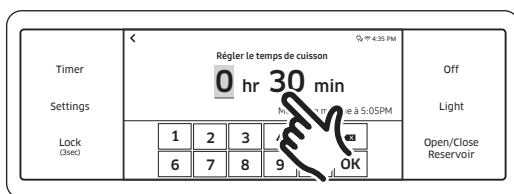
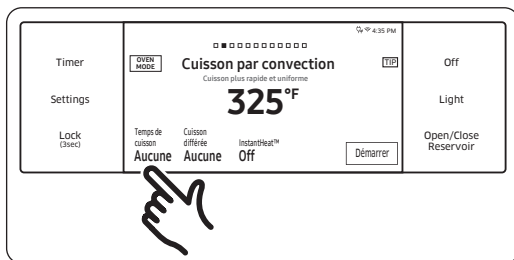
## Cuisson minutée

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

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

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

## Réglage du four pour la cuisson minutée



- Faites glisser votre doigt sur la fonction de cuisson de votre choix.
- Appuyez sur **Temps de cuisson**. L'affichage passe à l'écran du temps de cuisson.

- Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler le temps de cuisson. (Vous pouvez régler le temps de cuisson sur une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.)



- Le temps de cuisson s'affiche dans la zone Temps de cuisson de l'écran.
- Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant Temps de cuisson sur 0 minute.

## ATTENTION

Faites attention avec les fonctions de cuisson minutée ou de cuisson différée. Vous pouvez utiliser ces fonctions pour la cuisson des viandes salées ou surgelées ainsi que de la plupart des fruits et légumes. Pour les aliments pouvant s'altérer facilement (ex. : lait, œufs, poisson décongelé ou frais, viande ou volaille), laissez-le d'abord au frais dans le réfrigérateur.

Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

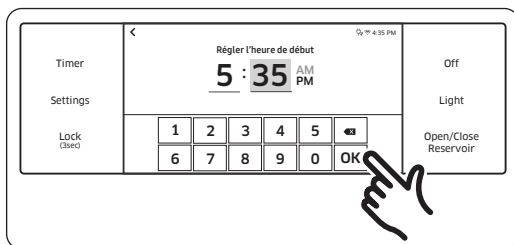
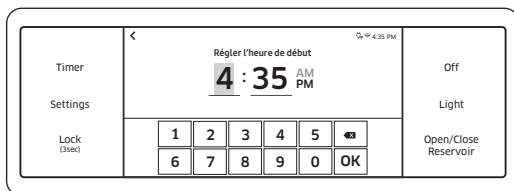
# Opérations

## Cuisson différée

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

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

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

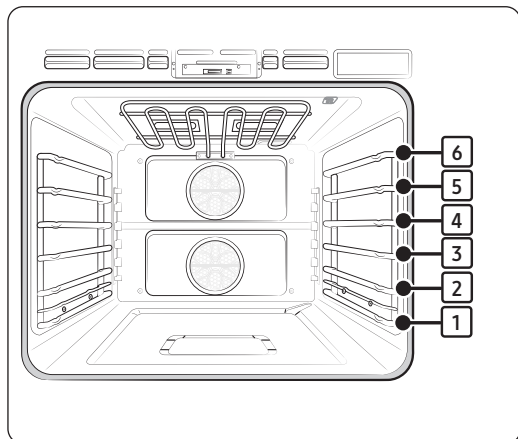


1. Positionnez la ou les grilles du four sur la hauteur appropriée et enfournez les aliments.
2. Faites glisser votre doigt sur la fonction de cuisson de votre choix.
3. Réglez le temps de cuisson si vous souhaitez que le four s'éteigne automatiquement après l'écoulement d'une durée réglée. (Reportez-vous à la section **Cuisson minutée** en page 28.)
4. Appuyez sur **Cuisson différée**. L'heure actuelle s'affiche comme première entrée.
5. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four démarre.

- L'écran Cuisson différée se ferme. L'heure de début et, si vous le réglez, le temps de cuisson, s'affichent à l'écran.

## Utilisation des grilles du four

### Hauteurs de grille



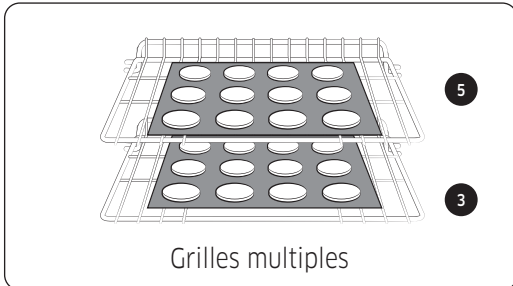
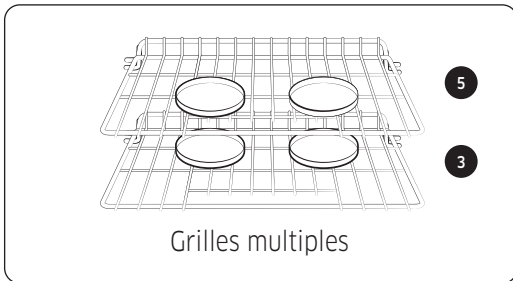
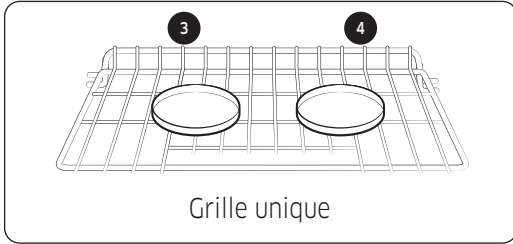
Positions recommandées des grilles pour la cuisson

TYPE D'ALIMENTS	HAUTEUR DE GRILLE
Cuisson d'hamburgers au grill	6
Cuisson au grill de viandes ou de petits morceaux de volaille, poisson	3-5
Couronnes, quatre-quarts, tourtes surgelées, plats mijotés	3 ou 4
Gâteaux des anges, petits rôtis	2
Dindes, gros rôtis, jambons, pizza fraîche	1

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

# Opérations

## Emplacement des grilles et des plats



Positionnez les moules à gâteaux le plus au centre possible du four pour assurer de meilleurs résultats. Si vous utilisez plusieurs moules, espacez-les d'au moins 1" à 1½".

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

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

## Avant d'utiliser les grilles

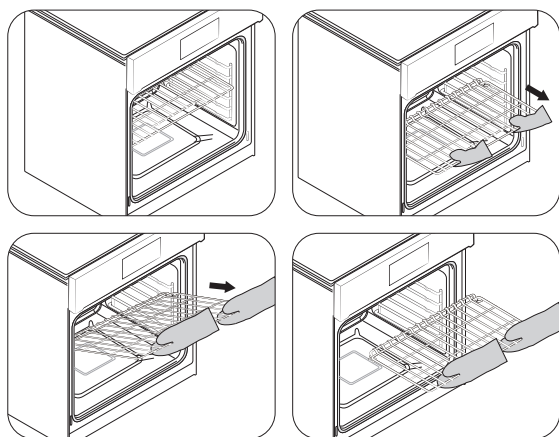
Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

### Retrait des grilles

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

### Remise en place des grilles

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



### ATTENTION

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

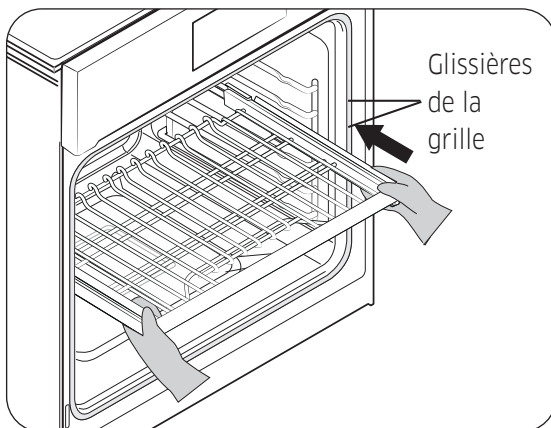
# Opérations

## Utilisation de la grille coulissante

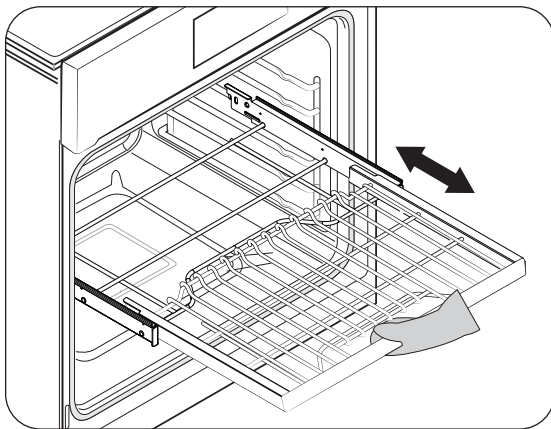
La grille entièrement coulissante facilite la préparation des plats, en particulier lorsqu'ils sont cuisinés dans des récipients lourds. La grille est équipée de deux rails coulissants vous permettant de faire sortir la grille du four sans risquer de toucher les parois du four.

- Deux rails coulissants permettent à la grille de sortir complètement du four pour faciliter le retrait des ustensiles de cuisson, en particulier les plats lourds.
- La grille coulissante est conçue avec une légère inclinaison de l'avant vers l'arrière pour des raisons de sécurité, afin d'éviter que les aliments cuisinés ne glissent ou ne se renversent.
- Il est recommandé d'utiliser une grille métallique normale au lieu d'une grille coulissante lorsque le niveau de cuisson est important.
- La grille coulissante peut se rétracter vers l'intérieur du four.

## Installation de la grille coulissante

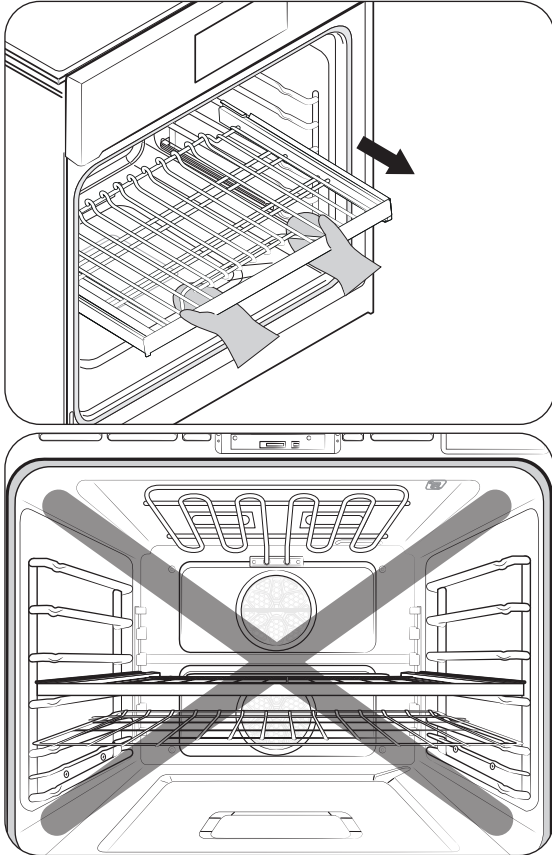


- Assurez-vous que la grille coulissante est en position fermée et que le four est éteint, puis insérez-la entièrement le long des rails de guidage.



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

## Retrait de la grille coulissante



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

### ATTENTION

N'installez pas la grille coulissante juste au-dessus de la grille métallique.

Vous ne pourrez pas l'installer correctement et la grille pourrait tomber.

### REMARQUE

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

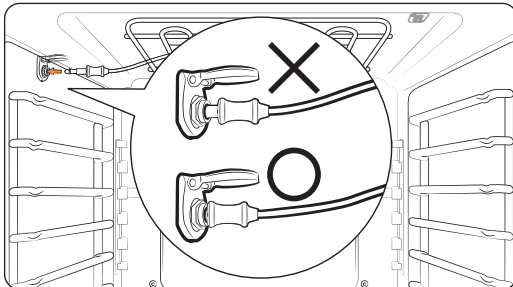
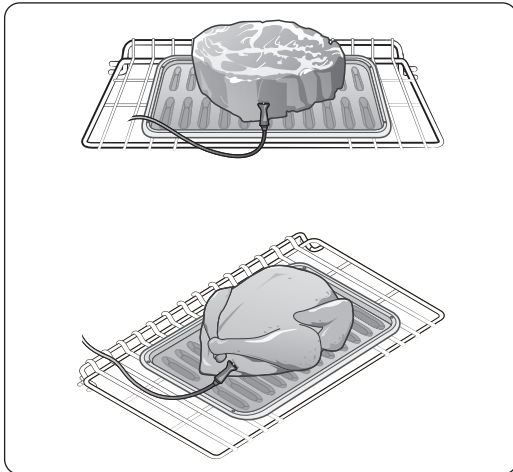
# Opérations

## Utilisation de la sonde thermique

Pour de nombreux aliments, en particulier les rôtis et la volaille (bœuf, poulet, dinde, porc, agneau, etc.), le meilleur moyen de déterminer si les aliments sont bien cuits, c'est de mesurer la température interne. La sonde thermique vous permet de cuire des rôtis et de la volaille à la température interne exacte désirée, et vous permet ainsi de déterminer plus facilement si une pièce de viande est cuite ou non. Une fois que la température interne des aliments atteint 100 °F, l'augmentation de la température interne sera affichée à l'écran.

### Comment utiliser la sonde de température ?

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



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

2. Insérez la fiche de la sonde thermique dans la prise sur la paroi supérieure du four aussi loin qu'elle peut aller.
3. Faites glisser votre doigt sur la fonction de cuisson (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Saisie par conv. standard, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur ou Convection standard double à 4 directions) de votre choix. Réglez la température de cuisson. (Reportez-vous aux pages 44.)
4. Appuyez sur **Sonde temp.** pour régler la température interne souhaitée.
5. Réglez la température interne souhaitée à l'aide du pavé numérique.

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

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

### **ATTENTION**

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

### **ATTENTION**

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

### **REMARQUE**

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

# Opérations

Tableau de la sonde thermique

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

## REMARQUE

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

## Retrait de la sonde de température

Retirez la fiche de la sonde thermique de la prise.

## ATTENTION

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

---

## Fonctions du four

---


### Mode de cuisson

Faites glisser votre doigt pour sélectionner le mode de cuisson. Réglez la température de votre choix. Reportez-vous à la section **Réglage de la température** aux pages 44, ainsi qu'aux **Instructions de cuisson traditionnelle et de cuisson au gril** commençant en page 44.

Mode	Plage de température	Temp Probe (Sonde thermique)	InstantHeat™
Cuisson	De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	0	-
Cuisson par convection	De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	0	0
Rôtissage par convection	De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	0	0
Gril	Faible/Élevé	-	-
Saisie par conv. standard	De 175 °F (80 °C) à 475 °F (245 °C)	0	-
Grillage par convection	De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	-	-
Cuisson vapeur	De 230 °F (110 °C) à 550 °F (285 °C)	0	-
Rôtissage vapeur	De 230 °F (110 °C) à 550 °F (285 °C)	0	-
Convection standard double à 4 directions	De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	0	-

0 = Disponible / - = Indisponible

# Opérations

Mode	Instruction
Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction Cuisson est utilisée pour faire cuire des gâteaux, des cookies et des ragoûts. Faites toujours préchauffer le four d'abord.</li> <li>Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, ainsi que de la taille et de la forme du plat de cuisson utilisé.</li> <li>Les revêtements sombres ou antiadhésifs peuvent permettre de cuire les aliments plus rapidement avec plus de brunissement.</li> </ul> <p> <b>REMARQUE</b> Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant la cuisson.</p>
Cuisson par convection	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction Cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon homogène et continue dans le four.</li> <li>Cette distribution efficace de la chaleur vous permet d'obtenir une cuisson homogène et excellente lorsque vous utilisez plusieurs grilles dans le même temps.</li> <li>Les pains et pâtisseries dorent plus uniformément.</li> </ul>
Rôtissage par convection	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction Rôtissage par convection est conseillée pour la cuisson de morceaux de viande très tendres qu'il faut préparer sans couvrir. Le ventilateur de convection distribue l'air chauffé de manière uniforme sur la nourriture et autour.</li> <li>La viande et la volaille sont dorées de toute part, comme après une cuisson en rôtissoire.</li> <li>L'air chauffé se mélange rapidement au jus pour une cuisson moelleuse et tendre du morceau tout en dorant parfaitement l'extérieur.</li> </ul>
Gril	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cuisson au gril est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendres utilisant la chaleur directe sous le gril du four.</li> <li>La chaleur élevée permet de cuire plus rapidement et permet de brunir les aliments. Le mode de cuisson au gril est le mode le plus adapté aux viandes, aux poissons et à la volaille d'une épaisseur maximale de 1 pouce.</li> <li>Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant une cuisson au gril.</li> <li>Reportez-vous au <b>guide de recommandations concernant la cuisson au gril</b>, en page 42.</li> </ul>
Saisie par conv. standard	La fonction Saisie par conv. standard utilise l'élément de convection et le ventilateur. En mode Saisie par conv. standard, le four cuit la viande à 75 °F (42 °C) de plus que la température réglée pendant les 15 premières minutes. Le processus de brunissage saisit la surface de la viande pour que le jus naturel ne s'échappe pas. Ce mode est idéal pour les poules, poulets, dindes farcies ou non, blancs de dinde, filets de porc et carrés de porc.

Mode	Instruction
Grillage par convection	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fonction Grillage par convection est similaire à la fonction Gril, sauf qu'elle offre l'avantage supplémentaire d'assurer la circulation de l'air via le ventilateur motorisé situé à l'arrière du four.</li> <li>• Pendant le mode Grillage par convection, l'élément du gril s'active et se désactive par intervalles afin de conserver la température du four, pendant que le ventilateur assure la circulation de l'air chaud.</li> <li>• Utilisez ce mode pour les coupes plus épaisses de viandes, poissons et volailles. La fonction Grillage par convection permet de brunir doucement la surface des aliments et de les saisir dans leur jus.</li> <li>• Pour un brunissage optimal, préchauffez l'élément du gril pendant 5 minutes.</li> </ul>
Cuisson vapeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fonction Cuisson vapeur offre d'excellentes conditions de cuisson pour les pains, les pâtisseries et les desserts en augmentant la teneur en humidité et en améliorant la texture et le goût.</li> <li>• Reportez-vous au <b>guide de recommandations concernant la cuisson vapeur</b>, en page 42.</li> </ul>
Rôtissage vapeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fonction Rôtissage vapeur offre d'excellentes conditions de cuisson pour les viandes ou la volaille rôties en conservant une surface croustillante tout en se mélangeant dans les jus pour obtenir un résultat moelleux et tendre.</li> <li>• Reportez-vous au <b>guide de recommandations concernant la cuisson vapeur</b>, en page 42.</li> </ul>
Convection standard double à 4 directions	<p>La fonction Convection standard utilise l'élément de convection et le ventilateur. La circulation d'air uniforme générée par la fonction Convection standard vous permet de solliciter davantage les capacités de votre four au même moment. Utilisez ce mode pour la cuisson sur une seule grille, cuisson sur plusieurs grilles, rôtissage et préparation de repas entiers. De nombreux aliments, comme les pizzas, gâteaux, cookies, biscuits, muffins, petits rouleaux et aliments congelés peuvent être préparés sur deux ou trois grilles en même temps. La fonction Convection standard est également idéale pour faire cuire du canard rôti, de l'épaule d'agneau et cuisse d'agneau.</p>

# Opérations

## Guide de recommandations concernant la cuisson au grill

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

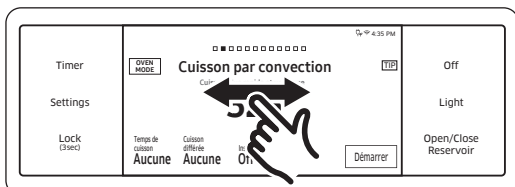
Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur	Niveau	Position de la grille	Temps de cuisson (min.)	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	À point	9 boulettes	3/4"	Élevé	6	03:00	02:00
	À point	9 boulettes	1"	Élevé	6	03:20	02:20
Biftecks	Saignant	-	1"	Élevé	5	03:00 à 4:00	02:00 à 3:00
	À point	-	1- 1 1/2"	Élevé	5	04:00 à 5:00	03:00 à 4:00
	Bien cuit	-	1- 1 1/2"	Faible	4	07:00 à 08:00	04:00 à 5:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	4,5 lb	1/2-3/4"	Faible	3	16:00 à 18:00	13:00 à 15:00
	Bien cuit	2 lb	1/2-3/4"	Faible	3 ou 4	15:00 à 16:00	10:00 à 12:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb	1"	Faible	3	08:00 à 10:00	06:00 à 8:00
Filets de poisson	Bien cuit	-	1/4-1/2"	Faible	3 ou 4	07:00 à 08:00	04:00 à 5:00

## Guide de recommandations concernant la cuisson à la vapeur

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

## Réglage du mode

Faites glisser votre doigt sur l'écran

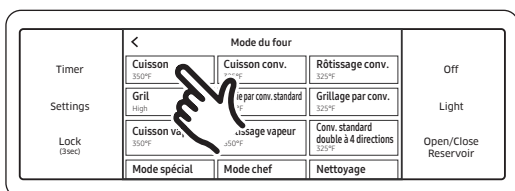


Faites glisser votre doigt sur l'écran pour sélectionner le mode de votre choix. (Vous pouvez faire glisser votre doigt sur l'écran vers la gauche ou vers la droite).

## Mode résumé



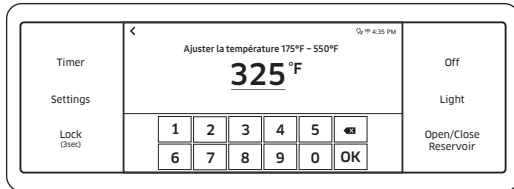
- Appuyez sur la zone du mode pour afficher le mode résumé.



- Appuyez sur le mode de votre choix.

# Opérations

## Réglage de la température

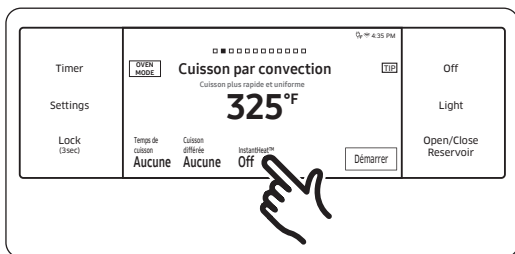


- Appuyez sur la zone de température pour afficher le pavé numérique.
- Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler la température.
- Appuyez sur OK.

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



1. Faites glisser votre doigt pour sélectionner le mode de cuisson de votre choix.
2. Réglez la température de votre choix. (Voir la rubrique **Réglage de la température** sur cette page.
  - Le mode Gril peut être réglé uniquement sur Élevée ou Faible.
  - La température du mode Garde-au-chaud est fixe et ne peut pas être changée.



- Suivez les étapes ci-dessous pour utiliser la fonction InstantHeat™, Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur. Si vous n'utilisez pas ces fonctions, ignorez ces étapes et passez à l'étape 4 sur la page suivante.

### InstantHeat™

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

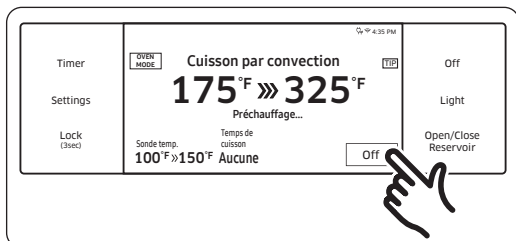
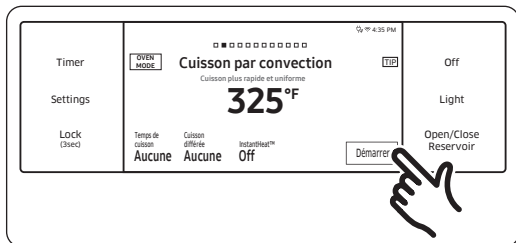
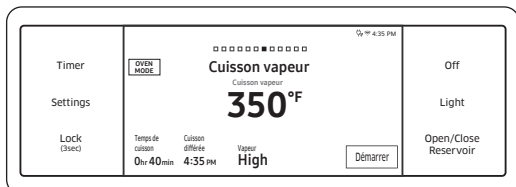
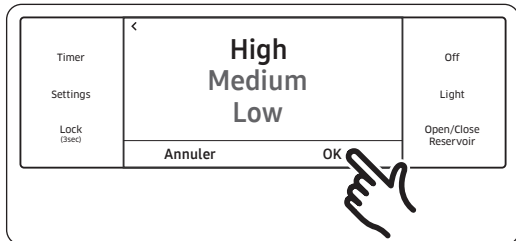
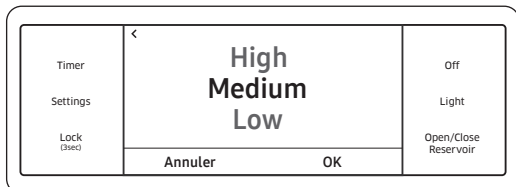
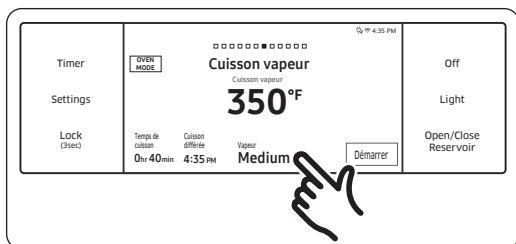
### REMARQUE

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

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

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

# Opérations



## Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur

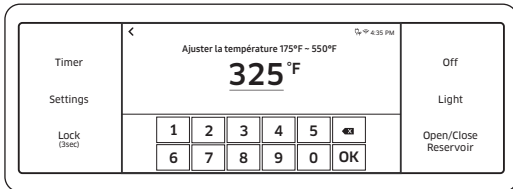
- Si vous avez sélectionné Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur, l'écran affiche les informations du niveau de vapeur. (Par défaut, le réglage est Medium).
  - Appuyez sur la zone Vapeur pour ajuster le niveau de vapeur. L'écran d'ajustement du niveau de vapeur apparaît. Vous pouvez régler le niveau de vapeur sur Low, Medium ou High.
  - Appuyez sur **OK**. L'écran d'ajustement du niveau de vapeur se ferme et les informations du niveau de vapeur s'affichent à l'écran.  
**Important :** Vous devez remplir le réservoir d'eau avant de commencer la cuisson à la vapeur. Reportez-vous à la section **Réservoir d'eau** en page 23.
- Si vous voulez utiliser la fonction Temps de cuisson ou Cuisson différée, réglez chaque fonction maintenant. Reportez-vous aux pages 28 et 30 pour connaître les instructions.
  - Appuyez sur **Démarrer** pour démarrer la cuisson.

- Appuyez sur **Off (Arrêt)** lorsque la cuisson est terminée ou si vous souhaitez annuler la cuisson.

## Réglage de la température en cours de cuisson



Appuyez sur la zone de température, saisissez la nouvelle température à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **OK**.



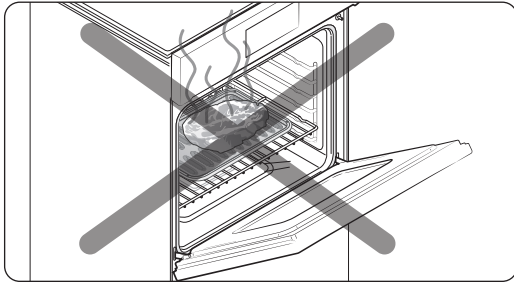
- ★ • Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage assure de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains.
- Le ventilateur de convection du four se désactive dès que la porte du four est ouverte.
- ÉVITEZ de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous réduisez la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.

### REMARQUE

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

# Opérations

## ATTENTION



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

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.

Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les placer à l'intérieur.

## Utilisation de la fonction Special function (Mode spécial)

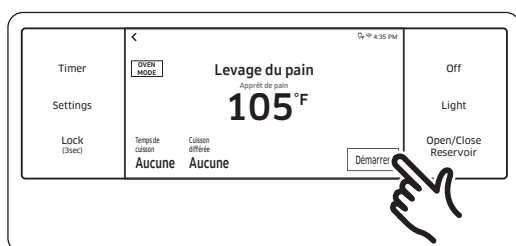
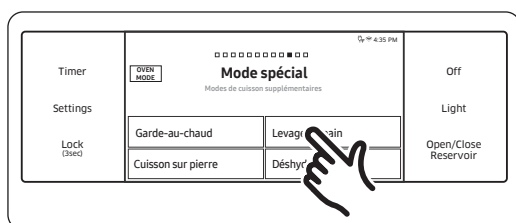
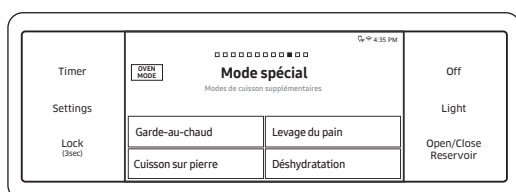
La fonction Special function (Mode spécial) offre 4 options différentes de cuisson spécialisée.

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

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

Mode	Instruction
Garde-au-chaud	<ul style="list-style-type: none"><li>Le mode Garde-au-chaud permet de conserver des aliments cuits au chaud jusqu'à 3 heures après leur cuisson en vue de les servir.</li><li>Vous pouvez utiliser le mode Garde-au-chaud sans autre mode de cuisson ou l'activer au bout d'un temps défini.</li><li>N'utilisez pas ce mode pour faire réchauffer des aliments froids.</li></ul>
Levage du pain	<ul style="list-style-type: none"><li>La fonction (Levage du pain) utilise une température optimale (95 °F / 105 °F) pour le processus d'apprêt de pain.</li><li>Pour de meilleurs résultats, démarrez toujours l'option Levage du pain dans un four froid.</li></ul>
Cuisson sur pierre	<ul style="list-style-type: none"><li>Accessoire en pierre nécessaire.</li><li>Cuisson sur une pierre pour pizza et pain.</li><li>Préchauffez toujours avec une pierre pour de meilleures résultats.</li></ul>

Mode	Instruction		
Déshydratation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le mode Déshydratation assèche les aliments ou retire l'humidité qu'ils contiennent via la circulation de la chaleur.</li> <li>Une fois que les aliments sont déshydratés, conservez-les dans un endroit frais et sec.</li> <li>Pour des fruits, ajoutez du jus de citron ou d'ananas ou saupoudrez du sucre sur les fruits pour qu'ils conservent leur caractère sucré.</li> <li>Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du mode Déshydratation.</li> </ul>		
	Catégorie	Hauteur de grille	Température (°F)
	Légumes ou Fruits	3 ou 4	105-150
Viande	3 ou 4	145-225	



1. Glissez le doigt sur l'écran jusqu'à la fonction **Mode spécial**. L'écran affiche les options de cuisson spécialisées.

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

3. Réglez la température de votre choix.

4. Appuyez sur **Démarrer**.

#### REMARQUE

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

# Opérations

---

## ATTENTION

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

## REMARQUE

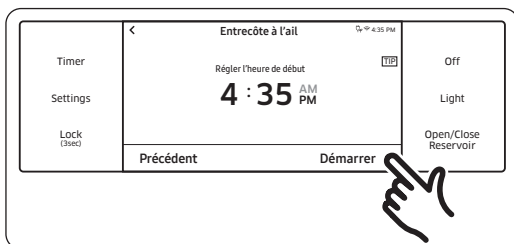
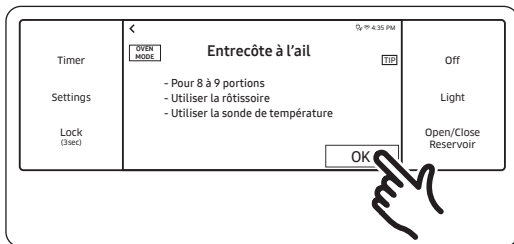
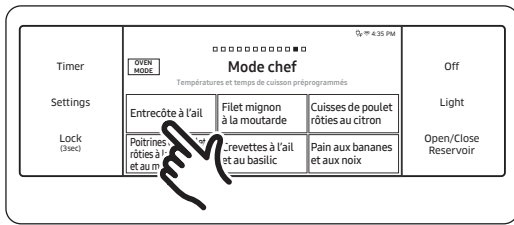
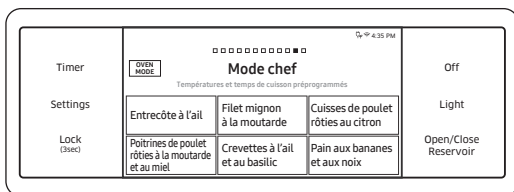
- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour le Mode spécial, sauf pour le mode Cuisson sur pierre.
- Un signal sonore est émis si le réglage de la température est hors des limites.

### Tableau des hauteurs de grille pour les options de cuisson spéciales

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

## Utilisation du Chef Mode

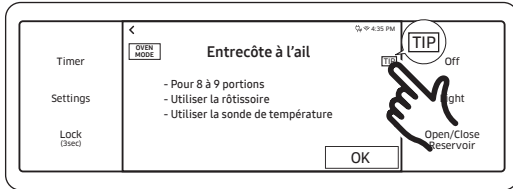
Pour les cuisiniers débutants, le four offre 15 fonctions de cuisson en Chef Mode. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée. Vous pouvez télécharger des recettes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



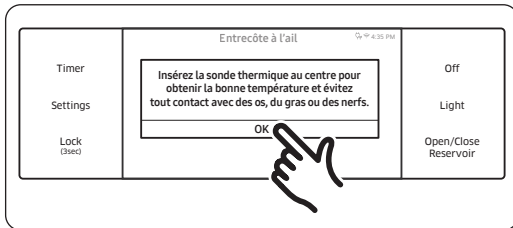
1. Glissez le doigt sur l'écran jusqu'à **Mode chef**. L'écran affiche 15 fonctions de cuisson automatique. (Vous pouvez faire défiler la liste vers le bas.)
2. Appuyez sur la fonction **Mode chef** de votre choix.
3. Suivez les instructions affichées à l'écran.
4. Appuyez sur **Démarrer** pour commencer la cuisson.

# Opérations

## Conseils de cuisson en Chef Mode



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



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

## Utilisation de la fonction iQ control

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

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

Lorsque la fonction iQ Control du four est désactivée :	Surveillance (four, sonde), arrêt du four
Lorsque la fonction iQ Control du four est activée :	Surveillance (four, sonde), démarrage du four, arrêt du four, contrôle des erreurs

## Comment connecter le four ?

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

---

## Pour démarrer le four à distance

Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Connexions > iQ Control**, puis appuyez sur **On**.

### Lorsque la fonction iQ control est activée, vous pouvez :

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

#### REMARQUE

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

#### REMARQUE

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

# Opérations

---

## Utilisation de la fonction Nettoyage

---

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

### Auto-nettoyage

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

### ATTENTION

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

## Autonettoyage

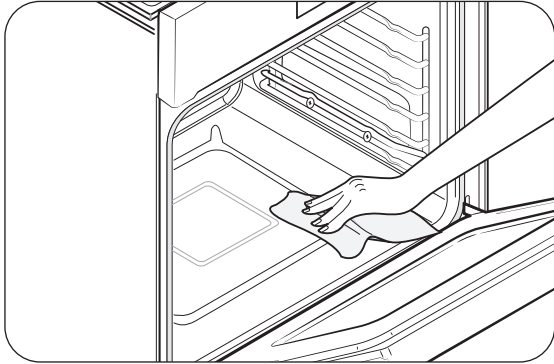


Fig. 1

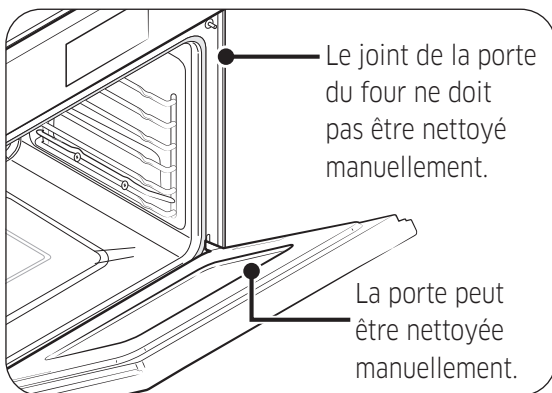
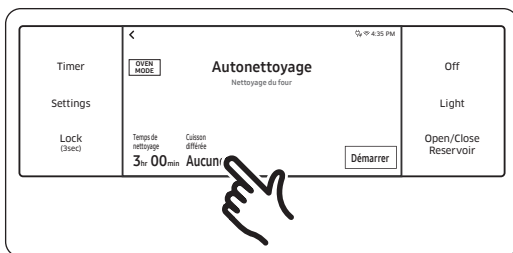
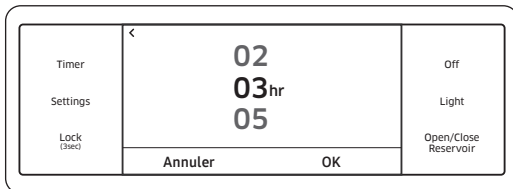
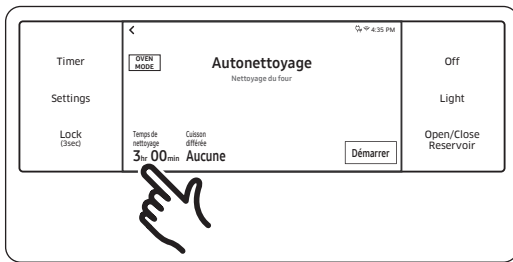
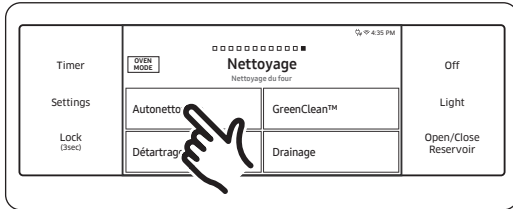
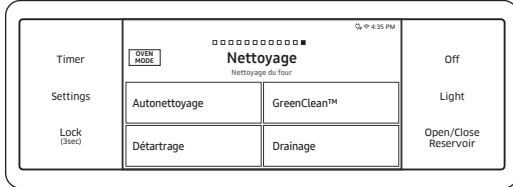


Fig. 2

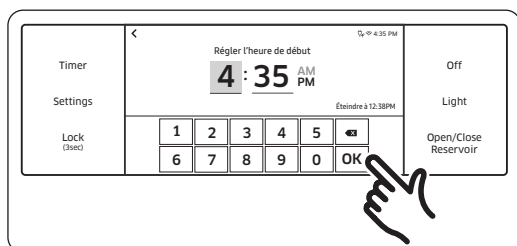
- Durant le cycle d'auto-nettoyage, nous vous conseillons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en activant un ventilateur ou une hotte.
- Retirez les grilles, leurs supports, le lèche-frite, son gril, le papier d'aluminium et tous les ustensiles du four.
- Essuyez les résidus qui se trouvent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

# Opérations

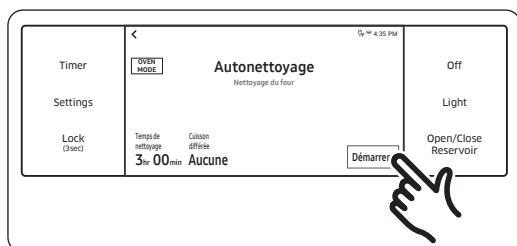
## Comment lancer un cycle d'auto-nettoyage



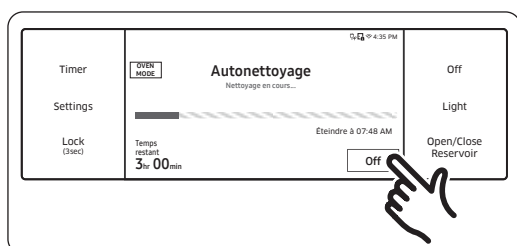
1. Glissez le doigt sur l'écran jusqu'à **Nettoyage**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.
2. Appuyez sur **Autonettoyage**.
3. Appuyez sur **Temps de nettoyage**.
4. Faites glisser votre doigt sur l'écran pour régler le temps de nettoyage. Vous avez le choix entre 2 heures, 3 heures ou 5 heures. (Par défaut, il est réglé sur 3 heures.)
5. Appuyez sur **OK**.
6. Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction Cuisson différée, passez à l'étape 8. Sinon, appuyez sur **Cuisson différée** puis passez à l'étape 7.



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



- Appuyez sur **Démarrer** pour commencer l'auto-nettoyage. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.



- Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage, appuyez sur **Off (Arrêt)**.

### REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer le cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- La porte du four se verrouille automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.

### Après un cycle d'auto-nettoyage

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

# Opérations

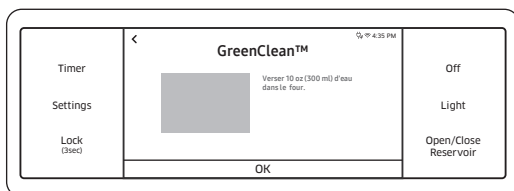
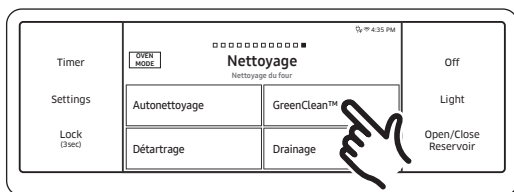
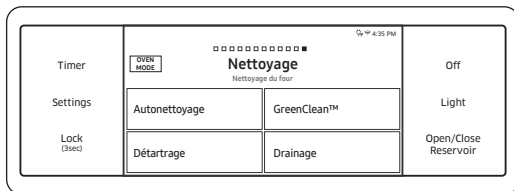
## GreenClean™

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

### REMARQUE

La porte du four se verrouille pendant l'utilisation de la fonction Green cleaning. **Ne forcez jamais** l'ouverture de la porte du four. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four une fois le cycle Green cleaning terminé. Pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper, maintenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte.

### Démarrage d'un cycle Green cleaning



1. Glissez le doigt sur l'écran jusqu'à **Nettoyage**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.
2. Appuyez sur **GreenClean™**.
3. Appuyez sur **Démarrer** pour commencer le Green cleaning.
4. Suivez les instructions affichées à l'écran. La fonction Green-cleaning démarrera automatiquement.



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

### REMARQUE

- Pour que le cycle Green-cleaning offre des résultats optimaux, utilisez exactement 10 oz (300 ml) d'eau.
- Vous ne pourrez pas démarrer le cycle Green-cleaning si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.

### Après un cycle Green cleaning

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

# Opérations

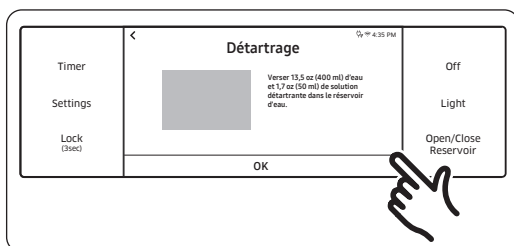
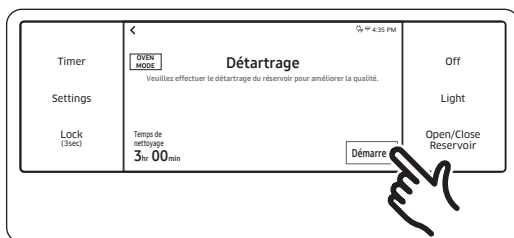
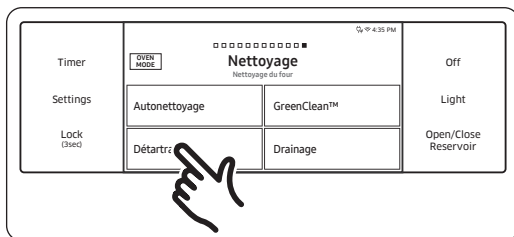
## Détartrage

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

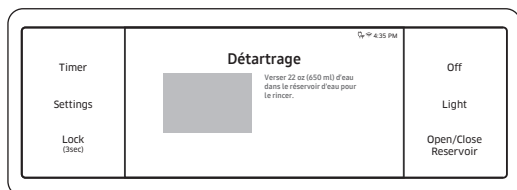
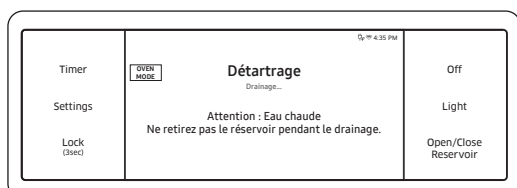
### REMARQUE

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

## Démarrage d'un cycle Détartrage



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



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

### AVERTISSEMENT

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

### ATTENTION

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

### REMARQUE

Bien que le four démarre automatiquement le détartrage en 5 secondes sans votre confirmation, il est conseillé de confirmer votre sélection. Cela permet d'éviter de démarrer le détartrage par erreur.

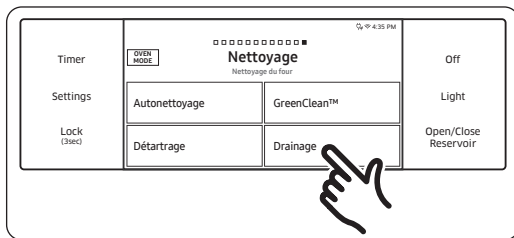
# Opérations

## Vidange

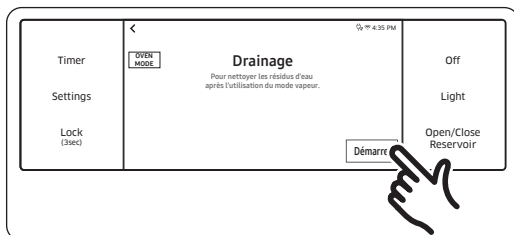
Lorsqu'une fonction avec de la vapeur est terminée, vous devez vidanger l'eau restante afin d'éviter qu'elle n'affecte les autres modes de cuisson.

Pour vidanger l'eau, procédez comme suit :

### Démarrage d'un cycle Drainage



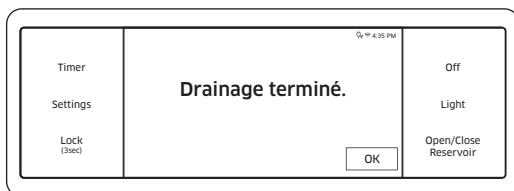
1. Glissez le doigt sur l'écran jusqu'à **Nettoyage**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.
2. Appuyez sur **Drainage**.



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



4. Une fois que le drainage est terminé, utilisez des maniques pour retirer et vider le réservoir d'eau.



### REMARQUE

Une fois que le four commence le drainage, patientez jusqu'à ce que le cycle de drainage soit terminé.

---

## Paramètres

---

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



Appuyez sur **Settings (Paramètres)**. L'élément Paramètre s'affiche.

## Wi-Fi

Pour activer une connexion Wi-Fi

1. Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Connexions > Wi-Fi**, puis appuyez sur **On** sur l'écran de droite.
2. Appuyez sur **Wi-Fi** puis sur un réseau Wi-Fi dans la liste qui apparaît.
3. Vous serez invité à fournir un mot de passe pour des raisons de sécurité sur le réseau. Entrez le mot de passe.

Pour entrer manuellement une adresse IP

1. Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Connexions > Wi-Fi**, puis appuyez sur **On** sur l'écran de droite.
2. Appuyez sur **Wi-Fi**, puis appuyez sur **Ajouter un réseau**.
3. Entrez une adresse IP manuellement, puis appuyez sur **Connexion** pour appliquer vos paramètres.



### REMARQUE

- Pour désactiver une connexion Wi-Fi, appuyez sur **Settings (Paramètres) > Connexions > Wi-Fi**, puis appuyez sur **Off (Arrêt)** sur l'écran de droite.
- Pour plus de détails sur la connexion Wi-Fi et sur l'utilisation de l'application SmartThings, consultez le manuel d'utilisation de l'application SmartThings.

# Opérations

---

## Affichage

### 1. Luminosité

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

- Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Affichage > Luminosité**, puis utilisez la barre située à côté de l'élément Luminosité pour régler la luminosité de l'écran.

### 2. Écran de veille

Si l'économiseur d'écran est éteint, les menus Clock theme (Thème de l'horloge) et Timeout (Délai d'attente) sont désactivés.

- Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Affichage > Écran de veille**, puis appuyez sur **Off (Arrêt)** sur l'écran de droite.

### 3. Thème de l'horloge

- Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Affichage > Thème de l'horloge**, puis cliquez sur l'écran de droite. Vous pouvez sélectionner un thème.

### 4. Délai d'attente

- Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Affichage > Délai d'attente**, puis cliquez sur l'écran de droite. Vous pouvez sélectionner une durée de 5 minutes à 60 minutes.

## Date et heure

Pour activer la date et l'heure automatiques

1. Activez la connexion Wi-Fi.
2. Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Date et heure** puis appuyez sur **Date et heure > Date et heure automatiques** puis sur **On** sur l'écran de droite. La date et l'heure sont réglées automatiquement.

Pour saisir manuellement la date et l'heure

1. Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Date et heure** puis appuyez sur **Date et heure > Date et heure automatiques** puis sur **Off (Arrêt)** sur l'écran de droite. Le fuseau horaire, l'heure et la date réglées sont activés.
2. Vous pouvez régler le fuseau horaire, la date et l'heure.

Pour changer le format de l'heure

1. Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Date et heure > Sélectionnez le format de l'heure**, puis appuyez sur l'écran de droite.
2. Vous pouvez sélectionner le format 12 heures ou le format 24 heures.

## Langue

Choisissez une langue d'affichage.

1. Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Langue**, puis cliquez sur l'écran de droite.
2. Vous pouvez sélectionner English, Español, ou Français.

## Volume

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

- Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Volume**, puis utilisez la barre située à côté de l'élément Volume pour régler le volume.

## Température

### 1. Unité de température

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

- Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Température > Unité de température**, puis cliquez sur l'écran de droite. Vous pouvez choisir °C ou °F.

### 2. Réglage de la température

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

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

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

- Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Température > Réglage de la température**, puis cliquez sur l'écran de droite. Vous pouvez augmenter ou baisser la température de 35 °F (19 °C).

## REMARQUE

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

## Économie d'énergie 12 heures

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

1. Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Économie d'énergie 12 heures**, puis appuyez sur **On** sur l'écran de droite.
2. L'icône Économie d'énergie 12 heures apparaît sur la zone de voyants.

## iQ control

Pour démarrer le four à distance.

- Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Connexions > iQ Control**, puis sur **On**. (Consultez la section relative à l'utilisation de la fonction **iQ control** en page 52.)

# Opérations

---

## Connexion facile

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

- Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Connexions > Connexion facile**, puis appuyez sur **Connexion**.

## Aide

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

### 1. Dépannage

- Permet de vérifier un point de contrôle à l'écran, et d'essayer les suggestions proposées pour résoudre le problème.

### 2. Guide pour la première utilisation

- Permet de fournir des instructions simples sur l'utilisation basique du four.

## À propos de l'appareil

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

Pour mettre à jour le logiciel :

1. Appuyez sur **Settings (Paramètres) > À propos de l'appareil > Mise à jour logicielle**, puis appuyez sur **Mettre à jour** sur l'écran de droite.
2. Appuyez sur **Installer**. Le logiciel est mis à jour et le système redémarre automatiquement.

## Mode Sabbat

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

## Mode démonstration

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

1. Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Mode démonstration**, puis appuyez sur **On** sur l'écran de droite.
2. Le voyant Mode démonstration apparaît à l'écran.

## Gestion à distance

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

- Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Connexions > Gestion à distance**, puis appuyez sur **Activer**.

## Utilisation de la fonction Sabbat

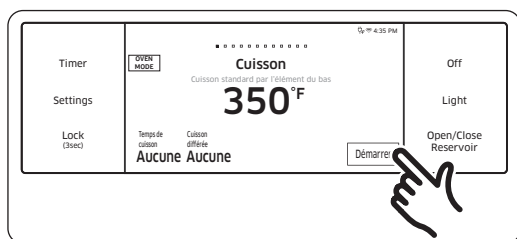
(Utilisée pour les fêtes et le Sabbat juifs)



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

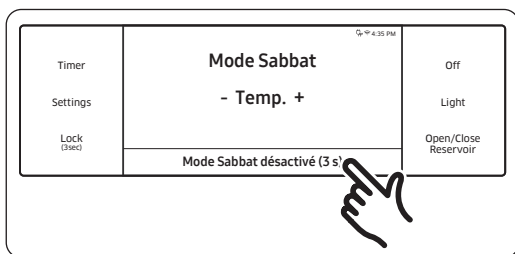
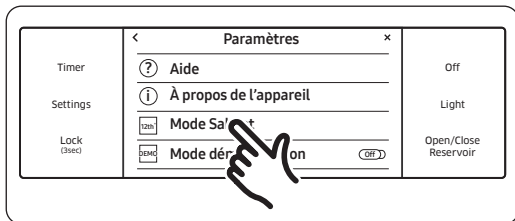
Vous pouvez utiliser la fonction Sabbat avec la cuisson uniquement. La température du four peut être montée ou baissée après avoir réglé la fonction Sabbat. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Cependant, l'affichage ne change pas et les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

### Utilisation de la fonction Sabbat



1. Glissez le doigt sur l'écran jusqu'au mode Cuisson.
2. Réglez la température et le temps de cuisson que vous souhaitez.
3. Appuyez sur **Démarrer**.

# Opérations



4. Appuyez sur **Settings (Paramètres) > Mode Sabbat**, puis appuyez sur **Mode Sabbat** pour utiliser la fonction Sabbat.

Le four n'émet pas de signal sonore ou n'affiche aucune modification. Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée. N'oubliez pas que le four n'émet pas de signal sonore et que l'affichage reste inchangé une fois la fonction Sabbat activée.

5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Off (Arrêt)**. Veuillez noter que cela ne permet pas de désactiver le mode Sabbat (Sabbat).
6. Pour désactiver le mode Sabbat, maintenez votre doigt appuyé sur **Désactivation du mode Sabbat** pendant 3 secondes.

★ N'essayez pas d'activer une autre fonction de programme que la fonction Cuisson pendant que la fonction Sabbat est activée.

📄 Vous pouvez modifier la température du four, mais l'affichage restera le même et aucun signal sonore ne retentira au moment des changements. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Après avoir changé la température alors que l'appareil est en mode Sabbat, l'appareil ne reconnaît le changement qu'après un délai de 15 secondes environ.

📄 Vous pouvez régler la fonction Temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbat.

📄 En cas de coupure de courant ou d'interruption, le four s'éteint. Lors de la remise sous tension, le four ne se rallume pas automatiquement. Le message **Mode Sabbat** s'affiche à l'écran de commande du four, mais le four ne fonctionne pas. Vous pouvez retirer les aliments du four tout en restant en mode Sabbat, cependant le four ne peut être rallumé qu'après la période de Sabbat. Lorsque le Sabbat est terminé, désactivez le mode Sabbat.

Maintenez le doigt appuyé sur **Désactivation du mode Sabbat** pendant 3 secondes.

★ N'ouvrez pas la porte du four ni ne changez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Sabbat afin que le four atteigne la température spécifiée. Notez que, pour de meilleures performances, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

# Soin et entretien

---

## Entretien et nettoyage du four

---

### Nettoyage des parties peintes et ornements décoratifs

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

### Nettoyage des surfaces en inox

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

#### REMARQUE

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

### Filtre de convection

Le filtre de convection se trouve à l'arrière de l'intérieur du four.

Nettoyez régulièrement le filtre. Si vous laissez le filtre se boucher, les modes de cuisson par convection du four ne fonctionneront pas correctement.

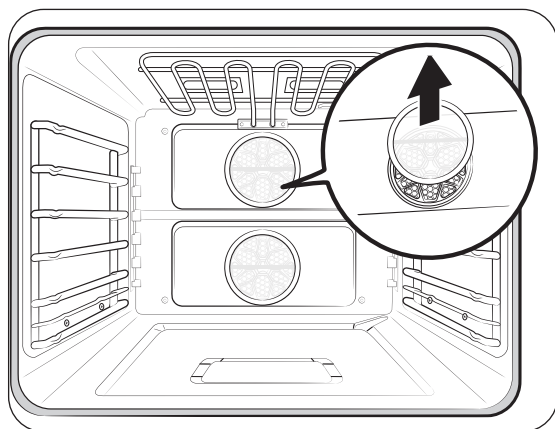
Vous devez également retirer le filtre lors du cycle d'auto-nettoyage.

#### REMARQUE

Pour votre sécurité ainsi que pour les performances du four, réinstallez le filtre avant de l'utiliser pour cuire. Autrement, les ailettes du ventilateur tournantes seront exposées à l'arrière du four.

# Soin et entretien

## Retrait du filtre de convection du four

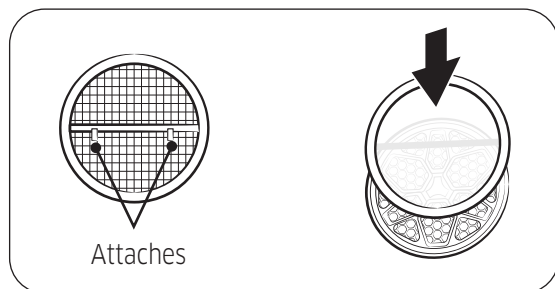


Lorsque le four est froid, placez vos doigts autour des arêtes du filtre et poussez-les délicatement.

## Nettoyage du filtre

Laissez-le tremper dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincez abondamment. Vous pouvez également le placer dans le lave-vaisselle sur la grille supérieure. Nettoyez le filtre avant de le réinstaller.

## Installation du filtre de convection du four



Accrochez délicatement les attaches métalliques à l'arrière du filtre sur la barre métallique à travers le trou du ventilateur. Assurez-vous qu'il est centré sur le trou. Veillez à ne pas rayer les surfaces en porcelaine avec l'arrière du filtre.

## Grilles de cuisson

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

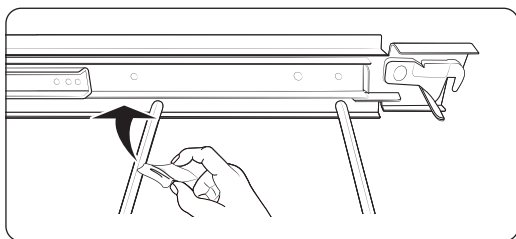
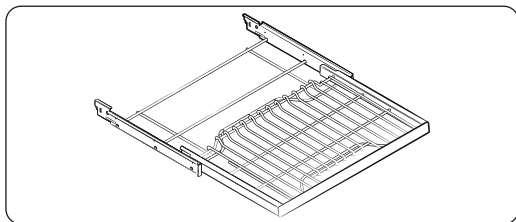
### REMARQUE

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

### REMARQUE

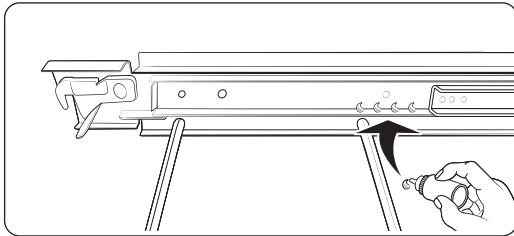
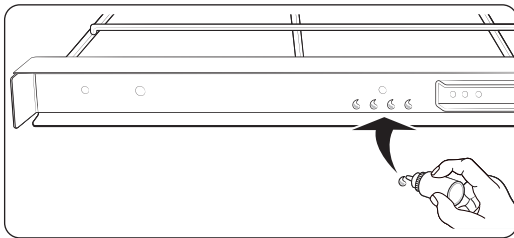
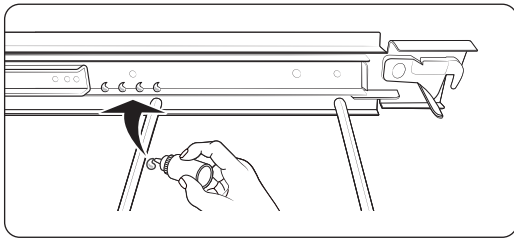
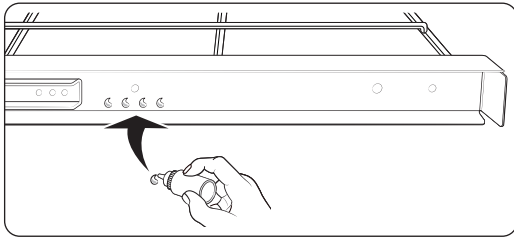
Pour commander du lubrifiant au graphite, appelez le service après-vente Dacor au 833-353-5483 ou visitez notre page d'accueil (<http://www.dacor.com/Customer-Care/Service-Parts>) puis cherchez la référence DG81-01629A.

## Pour lubrifier les rails de la grille coulissante



1. Retirez la grille du four. Reportez-vous au retrait de la grille coulissante dans la section **Utilisation de la grille coulissante** en page 34.
2. Ouvrez complètement la grille sur une table ou un plan de travail. Vous pouvez placer un journal sous la grille pour vous faciliter le nettoyage.
3. Si vous constatez la présence de débris sur les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier. (Le lubrifiant au graphite retiré lors de l'essuyage doit être remplacé - Reportez-vous aux étapes 4 à 7.

# Soin et entretien



4. Secouez le lubrifiant au graphite avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme de glissière côté gauche (avant et arrière) de la grille, posez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) pistes inférieures de la glissière à proximité des supports.
5. Répétez l'opération sur le mécanisme de glissière côté droit (avant et arrière) de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.
7. Remplacez le bouchon sur le lubrifiant et secouez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, tournez-la côté droit vers le haut et placez-la dans le four. Reportez-vous à la partie **Installation de la grille coulissante** en page 34.

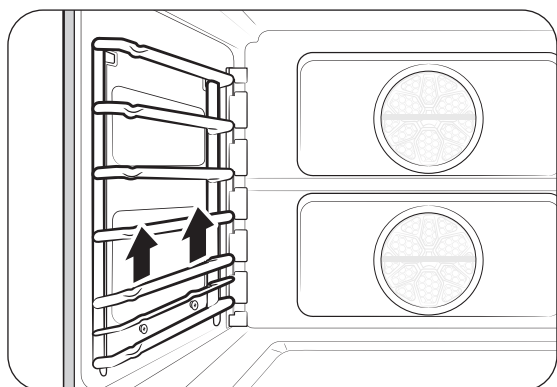
## REMARQUE

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

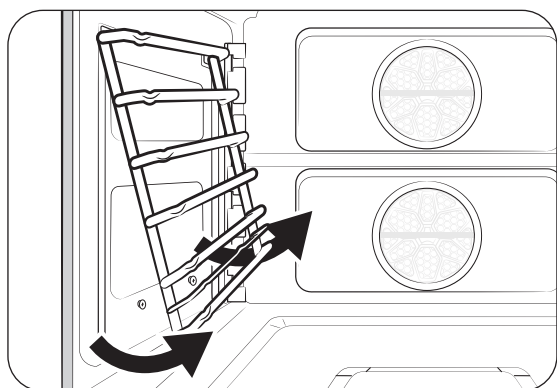
## Support de la grille

Ces supports de grille peuvent être retirés pour être nettoyés. (Autonettoyage, GreenClean™ et Nettoyage manuel)

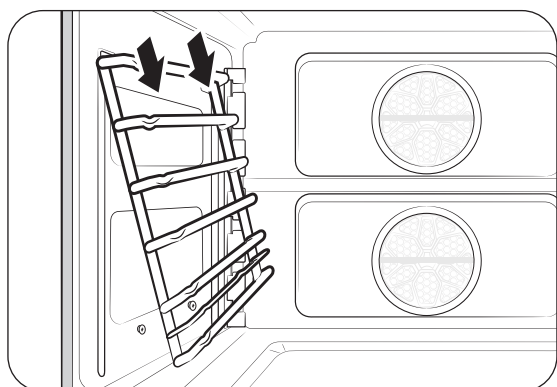
### Retrait des supports de grille



1. En le saisissant en son centre, levez le support de grille vers le haut.



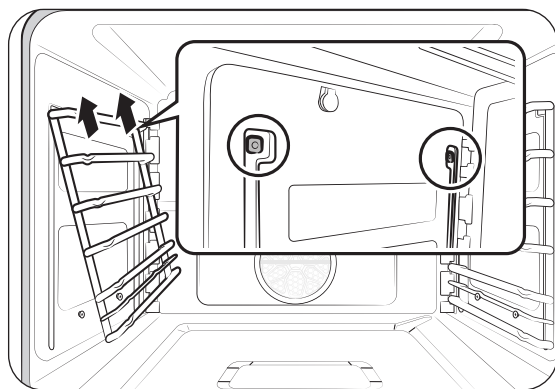
2. Faites pivoter le support de grille d'environ 45°.



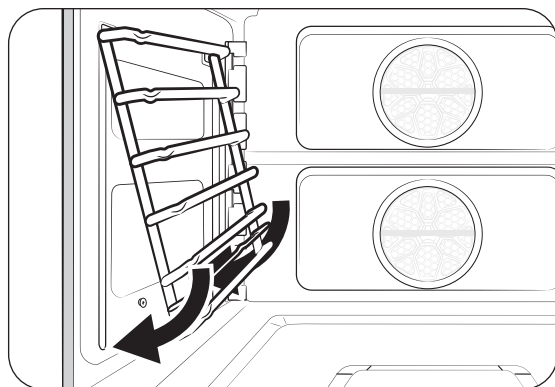
3. Tirez sur le support de grille et retirez-le des deux orifices.

# Soin et entretien

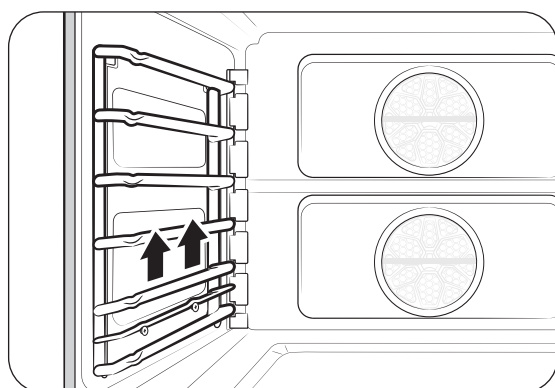
## Réinstallation des supports de grille



1. Placez le support de grille dans les deux orifices.

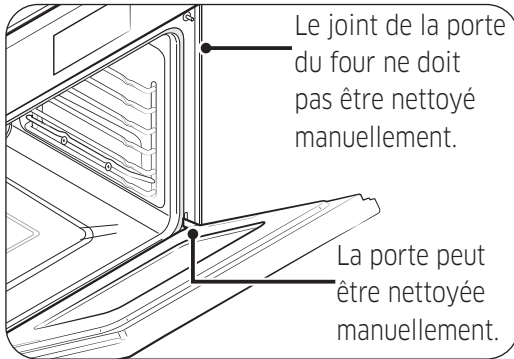


2. Tournez la partie inférieure du support de grille sur la paroi du four.



3. En le saisissant en son centre, poussez le support de grille vers le bas puis appuyez le support dans les orifices de la paroi du four.

## Porte du four



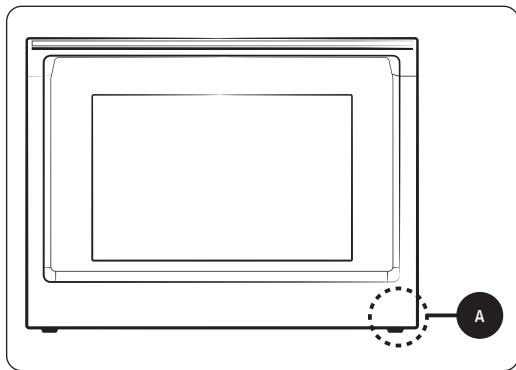
- Utilisez du savon et de l'eau pour un nettoyage minutieux des parties supérieure, latérale et frontale de la porte du four. Rincez abondamment. Utilisez un produit vitre pour nettoyer la vitre extérieure de la porte du four. Pour les taches grises ou colorées sur la surface intérieure de la porte, utilisez un chiffon avec du vinaigre. Frottez à l'aide d'un torchon humide, puis essuyez. **N'IMMERGEZ PAS** la porte dans de l'eau. **NE VAPORISEZ PAS** ou ne faites pas pénétrer de l'eau ou du produit vitre à l'intérieur des orifices de ventilation de la porte. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs pour four, de poudres à récurer ou tout autre nettoyeur fortement abrasif sur la partie extérieure de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte.** Le joint de la porte est constitué d'un matériau tissé essentiel à son bon fonctionnement. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

# Soin et entretien

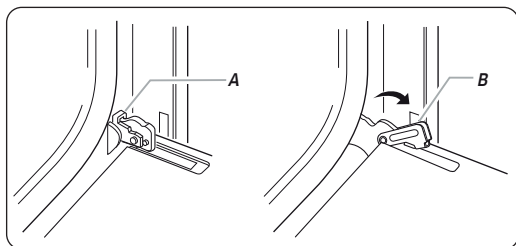
## Retrait des portes du four

### ATTENTION

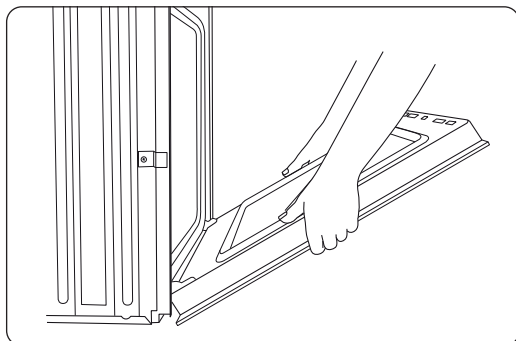
- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée.  
Utilisez vos deux mains pour retirer l'une des portes du four.



A. Fils couplés

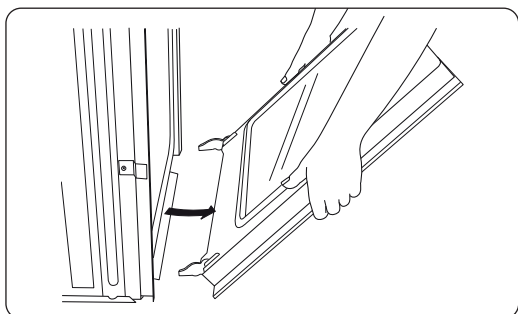


- A. Verrou de la charnière de la porte du four en position verrouillée
- B. Verrou de la charnière de la porte du four en position déverrouillée



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

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

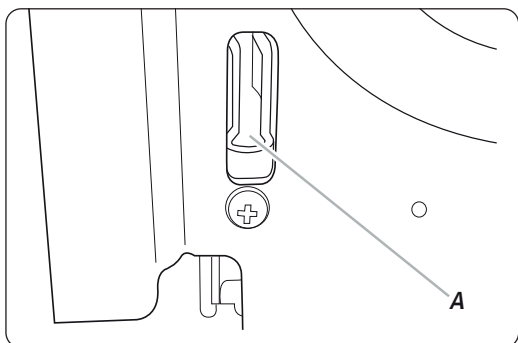


6. Avec vos deux mains, attrapez les bords de la porte du four. Soulevez et tirez la porte du four vers vous, puis retirez-la. Il se peut que vous deviez balancer doucement la porte d'un côté à l'autre à mesure que vous la tirez.
7. Mettez la porte du four de côté sur la surface de travail couverte préparée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

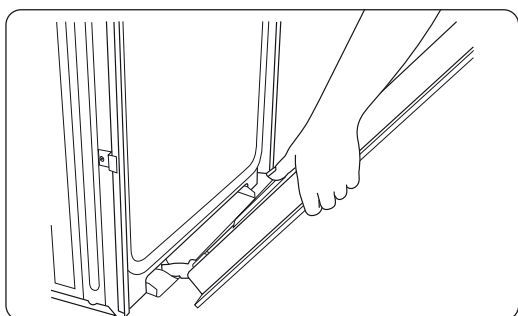
## Réinstallation des portes du four

### ATTENTION

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

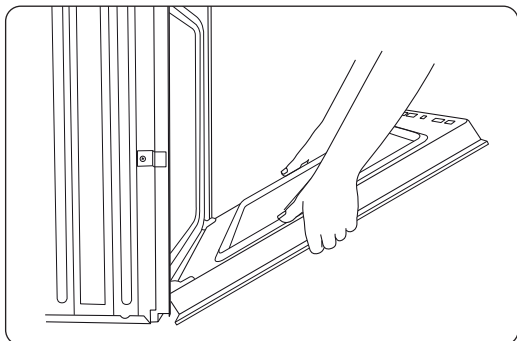


- A.** Trou à l'intérieur du four pour le verrou de la charnière de la porte



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

# Soin et entretien



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

## ATTENTION

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

---

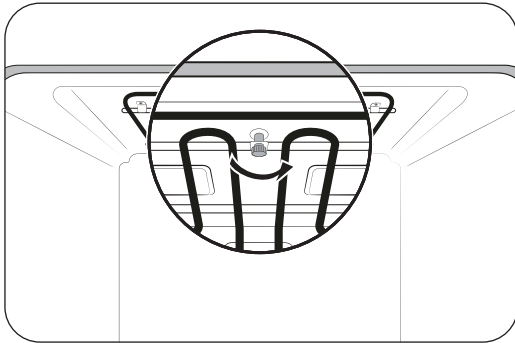
## Remplacement de l'ampoule du four

---

L'éclairage du four nécessite une ampoule halogène standard de 40 watts. Elle s'allume à l'ouverture de la porte du four. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur **Éclairage** pour activer ou désactiver l'éclairage. L'éclairage ne s'active pas durant un cycle d'auto-nettoyage.

### ATTENTION

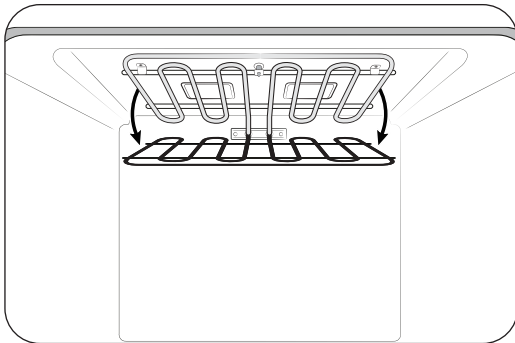
Avant de remplacer l'ampoule du four, assurez-vous de porter des gants afin de protéger vos mains.



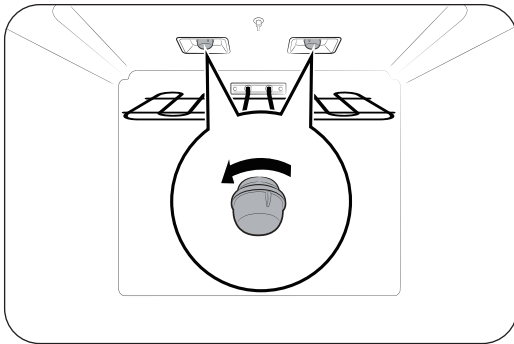
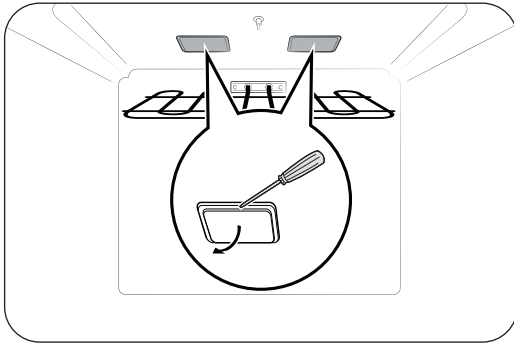
1. Pour remplacer l'ampoule, vous devez incliner la résistance du gril vers le bas. Pour ce faire, tournez l'écrou circulaire sur le support dans le sens antihoraire, tout en maintenant la résistance du gril. La résistance du gril devrait devenir plus lâche et s'incliner vers le bas.

### ATTENTION

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



# Soin et entretien



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

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

## REMARQUE

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

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

## ATTENTION

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

# Dépannage

Dacor veille à ce que vous ne rencontriez pas de problèmes lors de l'utilisation de votre nouveau four électrique. En cas de problème inattendu, recherchez en premier lieu une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez encore des problèmes après avoir essayé les solutions suggérées, appelez le service après-vente Dacor au 833-353-5483 (États-Unis), 844-509-4659 (Canada).

## Écran de commande

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

## Four

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas correctement branché à la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur s'est peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section <b>Opérations</b> , en page <b>21</b> .
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
	Câblage incomplet.	Contactez le service technique.
	Coupure de courant.	Vérifiez que les lampes de votre habitation s'allument. Au besoin, demandez de l'aide auprès de votre compagnie d'électricité.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est dévissée ou défectueuse.	Revisez ou remplacez l'ampoule. Appelez pour obtenir de l'assistance si l'éclairage de la porte ne s'allume pas.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé.	Contactez le service technique.

# Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section <b>Opérations</b> , en page <b>21</b> .
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à ménager un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez le gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras susceptibles de se recourber, laissant le maigre intact.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section <b>Opérations</b> , en page <b>21</b> .
	La grille de cuisson n'a pas été positionnée correctement ou n'est pas à niveau.	Reportez-vous à la section <b>Utilisation des grilles du four</b> , en page <b>31</b> .
	La thermistance du four doit être ajustée.	Consultez <b>Réglage de la température</b> dans la section Paramètres en page <b>65</b> .
Les aliments ne grillent pas correctement.	La quantité peut ne pas être appropriée.	Reportez-vous au <b>Guide de recommandations concernant la cuisson au gril</b> pour connaître les quantités, en page <b>42</b> , puis réessayez.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au <b>Guide de recommandations concernant la cuisson au gril</b> , en page <b>42</b> .
	Le récipient utilisé n'est pas adapté à la cuisson au gril.	Utilisez un récipient adapté.
	À certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.	Préchauffez le gril pour pendant 10 minutes. Reportez-vous au <b>Guide de recommandations concernant la cuisson au gril</b> , en page <b>42</b> .

Problème	Cause possible	Solution
La température du four est trop chaude ou trop froide.	La thermistance du four doit être ajustée.	Consultez <b>Réglage de la température</b> dans la section Paramètres en page 65.
De l'eau goutte. De la vapeur sort au niveau de la fissure entre le corps du four et la porte.	Dans certains cas, il se peut que vous voyiez de l'eau ou de la vapeur selon les aliments que vous cuisinez. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
De l'eau reste dans le four.		
Je peux entendre de l'eau bouillir lors de la cuisson à vapeur.	L'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour permettre de programmer un auto-nettoyage.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section <b>Auto-nettoyage</b> aux pages 54 à 55.
	Il n'est pas possible de démarrer un cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage du four a été activée.	Désactivez le verrouillage du four (voir page 25).
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	L'intérieur de votre four est excessivement sale.	Appuyez sur <b>Off (Arrêt)</b> . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis relancez un cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.

# Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section <b>Auto-nettoyage</b> aux pages <b>54 à 55</b> .
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours excessivement sales nécessitent un nouvel auto-nettoyage plus long.
De la vapeur s'échappe des orifices de ventilation.	En cas d'utilisation de la fonction de convection, il est normal que de la vapeur s'échappe des orifices de ventilation du four.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez le four normalement.
	La quantité de vapeur visible augmente proportionnellement au nombre de grilles ou à la quantité d'aliments en cours de cuisson.	
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation.	Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas d'un four neuf. L'odeur disparaîtra au fil des utilisations.	Pour accélérer le processus, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. Reportez-vous à la section <b>Auto-nettoyage</b> aux pages <b>54 à 55</b> .
Odeur forte.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.	Faites fonctionner à vide le four en mode Cuisson sur 400 °F pendant 1 heure.
Bruit au niveau du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se déclencher ou s'arrêter automatiquement.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système, mais il s'agit d'un fonctionnement normal.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Les grilles, brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four.
La porte du four est verrouillée.	Le disjoncteur s'est déclenché ou une coupure de courant est survenue alors que la porte du four était verrouillée.	Activez la fonction Control Lockout (Verrouillage des commandes), puis déverrouillez la commande. Reportez-vous à la section <b>Verrouillage des commandes</b> en page <b>25</b> .

## Codes d'information

### Four

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

# Dépannage

---

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

# Garantie et assistance

---

## Obtenir de l'aide

---

Avant de demander de l'assistance :

Avant de demander de l'assistance :

1. Lisez le chapitre **Dépannage** de ce manuel (page **81**).
2. Utilisez les conseils utiles fournis dans notre **Dépannage**.
3. Familiarisez-vous avec les conditions générales de la garantie de votre produit.
4. Si aucune de ces astuces ou suggestions ne permet de résoudre votre problème, contactez notre service après-vente au numéro ci-dessous.

## Garantie

---

### Ce qui est couvert

**CERTIFICAT DE GARANTIES : FOURS DACOR**

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

### **GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS**

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

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

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

# Garantie et assistance

---

## LIMITES DE LA COUVERTURE

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

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

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

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

### GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

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

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

### Ce qui n'est pas couvert

- De légères variations de couleur peuvent être remarquées en raison des différences dans les pièces peintes, l'éclairage de la cuisine, le placement des produits et d'autres facteurs; cette garantie ne s'applique pas aux variations de couleur.
- Appels de service pour former le client à l'utilisation et à l'entretien corrects du produit.
- Frais de service pour les déplacements vers les îles et les régions éloignées, qui comprennent, sans s'y limiter, les ferries, les routes à péage ou d'autres frais de déplacement.
- Dommages indirects ou accessoires, y compris, mais sans s'y limiter, la perte de nourriture ou de médicaments, le temps d'absence du travail ou les repas au restaurant.
- Défaillance du produit lorsqu'il est utilisé à des fins commerciales, d'affaires, de location ou pour toute application autre qu'un usage résidentiel grand public.
- Défaillance du produit causée par une mauvaise installation du produit.
- Remplacement des fusibles de la maison, des boîtes à fusibles ou réarmement des disjoncteurs.

- 
- Dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation, une coupure de courant, des surtensions ou d'autres catastrophes naturelles.
  - Responsabilité ou responsabilité pour les dommages aux biens environnants, y compris les armoires, les sols, les plafonds et autres structures ou objets autour du produit.
  - Bris, décoloration ou dommages au verre, aux surfaces métalliques, aux composants en plastique, aux garnitures, à la peinture ou à toute autre finition cosmétique causés par une utilisation, un entretien, un abus ou une négligence inappropriés.

### **Hors garantie**

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

**LES RECOURS PRÉVUS DANS LES GARANTIES EXPRESSES CI-DESSUS SONT LES SEULS ET UNIQUES RECOURS. PAR CONSÉQUENT, AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE N'EST DONNÉE, ET EN DEHORS DES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA ET DU CANADA, TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE OU UN BUT PARTICULIER, EST LIMITÉE À DEUX ANS À COMPTER DE LA DATE DE LIVRAISON À L'ACHETEUR CONSOMMATEUR INITIAL. EN AUCUN CAS DACOR NE SERA RESPONSABLE DES FRAIS ACCESSOIRES OU DES DOMMAGES INDIRECTS. EN CAS DE SUCCÈS DE DACOR DANS UN LITIGE, DACOR AURA DROIT AU REMBOURSEMENT DE TOUS LES FRAIS ET DÉPENSES, Y COMPRIS LES HONORAIRES D'AVOCAT, PAR LE CLIENT DE DACOR. AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, N'EST FAITE À UN ACHETEUR POUR LA REVENTE.**

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

# Annonce de contenu libre

---

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

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

L'URL suivante [http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN\\_HKM\\_TZ/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_HKM_TZ/seq/0) permet d'accéder à la page de téléchargement du code source mis à votre disposition et aux informations de la licence libre associées à cet appareil. Cette offre est valable pour toute personne accusant réception de ces informations.



# MÉMO

---



DG68-00920A-10

***dacor***