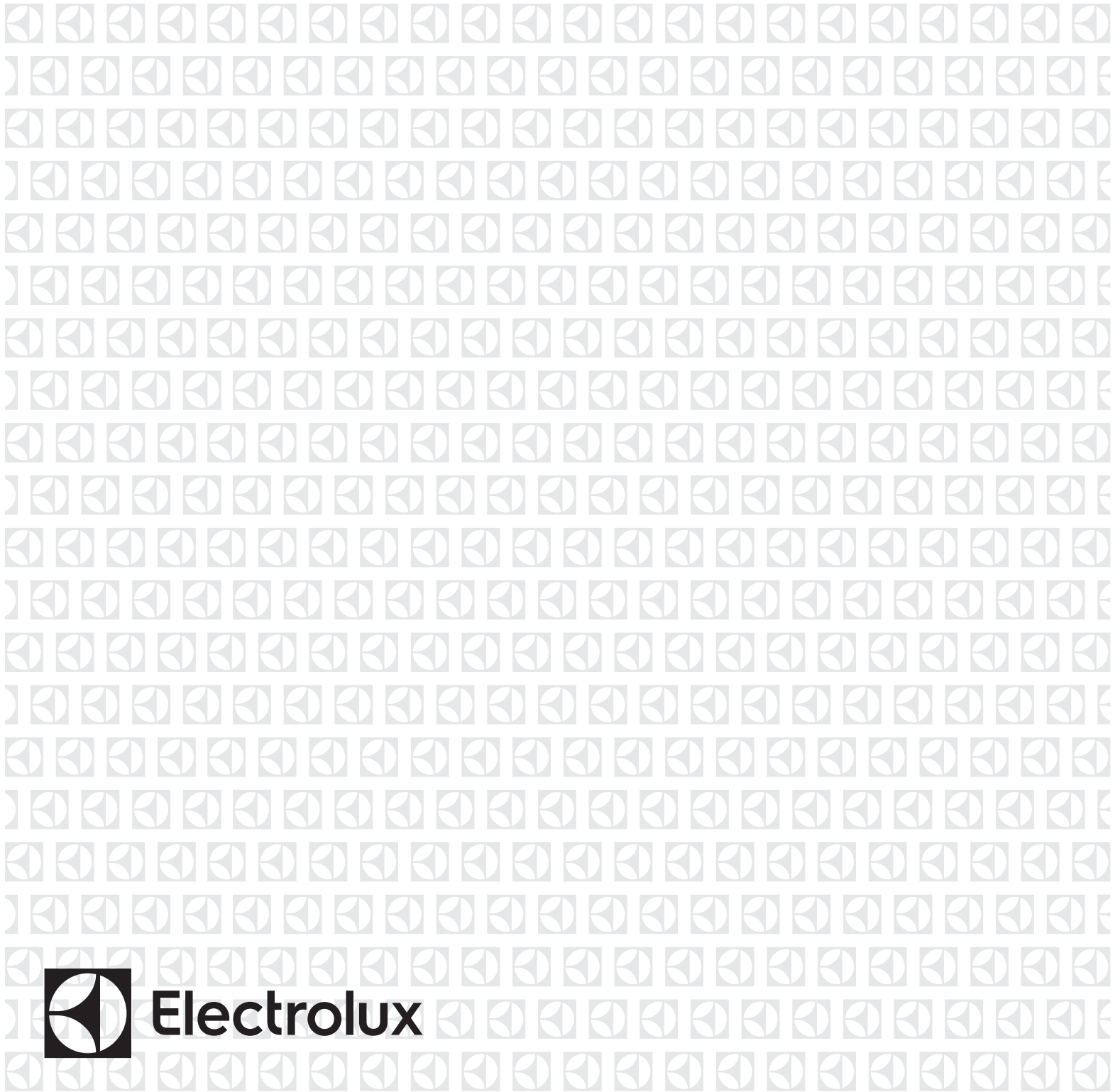




Mode d'emploi et entretien

De votre cuisinière



Electrolux

CONTENTS

- 3 IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ
- 8 Conseils de cuisson
- 11 Avant de régler les commandes de four
- 13 Setting Oven Controls
- 36 Entretien et nettoyage
- 41 Avant de faire appel au service après-vente
- 44 Garantie

LIRE ET CONSERVER CE GUIDE

Nous vous remercions d'avoir acheté un appareil électroménager Electrolux. Vous avez choisi un produit qui amène avec lui des décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu spécialement pour vous. C'est pourquoi, chaque fois que vous l'utilisez, vous pouvez dormir tranquille en

sachant que vous obtiendrez d'excellents résultats.

Ce guide d'utilisation et d'entretien fait partie de notre engagement envers la satisfaction du client et la qualité du produit pendant toute la durée utile de votre nouvel appareil. Nous considérons votre achat comme le début d'une relation intéressante. Utilisez cette page pour consigner des renseignements importants sur votre

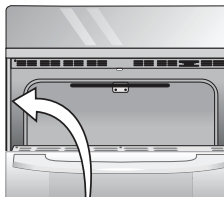
SERVICE À LA CLIENTÈLE

Tenez un registre afin de vous y référer rapidement

Date d'achat

Modèle Electrolux

Numéro de série Electrolux



Assurez-vous d'avoir en main toutes les données ci-après avant de contacter le service à la clientèle. L'information peut être trouvée sur la plaque signalétique de l'électroménager. La plaque signalétique se trouve dans le haut du panneau avant inférieur de la cuisinière; elle peut être clairement vue lorsque la porte est ouverte. Nous conseillons l'utilisation de pièces de rechange d'origine. L'enregistrement de votre produit auprès d'Electrolux améliore notre capacité de répondre à vos besoins. Vous pouvez vous inscrire en ligne à www.electroluxappliances.com ou en déposant la fiche d'enregistrement de votre produit à la poste. Pour l'assistance téléphonique sans frais au Canada et aux États-Unis : 1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287).

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR VOS ACCESSOIRES, PRODUITS CONSOMMABLES ET PLUS ENCORE!



The Electrolux Webshop

Dans la boutique en ligne d'Electrolux, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour garder vos appareils électroménagers Electrolux immaculés et fonctionnant impeccablement. Electrolux vous propose une large gamme d'accessoires conçus et construits selon des normes de qualité supérieure dont on peut s'attendre d'un spécialiste en batterie de cuisine, paniers à coutellerie, porte-bouteilles jusqu'aux sacs à linge délicat. Visitez notre boutique en ligne à : www.electrolux.com/shop

Sur le site Web d'Electrolux Vous voulez en savoir plus sur votre produit ou découvrir d'autres appareils électroménagers Electrolux? Si oui, cliquez sur le lien ci-dessous pour voir notre présentation des produits, une liste des fonctionnalités, des galeries de photos, la liste complète de nos manuels de produit (guide du propriétaire, notices d'installation, schémas, fiches techniques des produits), les spécifications, les évaluations d'accessoires connexes et des guides vidéo.

Pour obtenir du soutien en ligne et la production d'informations, visitez <http://www.electroluxappliances.com> www.electrolux.com 1 877 435-3287

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ


Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des instructions et des symboles importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité contenues dans ce manuel. Ces mesures de sécurité sont identifiées par le mot **AVERTISSEMENT** ou **MISE EN GARDE** selon le type de risque.

Les avertissements et consignes importantes contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations et conditions potentielles. Faites preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, l'entretien et l'utilisation de l'appareil.

DÉFINITIONS

 Ce symbole signale un avertissement concernant la sécurité. Il sert à vous mettre en garde contre les risques potentiels de blessures corporelles. Respectez toutes les consignes de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter les risques de blessures ou de mort.

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou modérées.

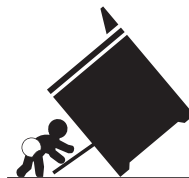
IMPORTANT! Fournit des renseignements sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou tout autre renseignement important qui n'implique aucun danger.



Indique une note brève et informelle qui sert à rafraîchir la mémoire ou à titre de référence.

AVERTISSEMENT

Risque de basculement



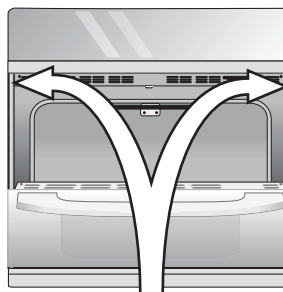
• Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.

• Installez le dispositif anti-renversement sur la cuisinière et/ou la structure selon les instructions d'installation.

• Assurez-vous d'enclencher de nouveau le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée.

• Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.

• Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.



Trous de montage du dispositif anti-renversement

Pour une installation adéquate du dispositif anti-renversement, reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.

Effectuez une vérification visuelle de la présence des vis du dispositif anti-renversement pour vous assurer qu'il a été installé correctement.

Vérifiez l'installation du dispositif en ouvrant la porte du four et en appliquant sur cette dernière une légère pression vers le bas. La cuisinière ne devrait pas basculer vers l'avant.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

IMPORTANT : lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil :

Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. N'enlevez pas l'étiquette de câblage ni toute autre indication fixée à l'appareil. Ne retirez pas la plaque du numéro de série et de modèle.

Les températures froides peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, des panneaux, des protège-fils, des supports ou des vis anti-basculement, ou toute autre pièce.

Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

Installation : l'appareil doit être installé et mis à la terre de manière adaptée, par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installez l'appareil conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54 et du National Electrical Code NFPA No. 70, et en accord avec les exigences du code électrique local. Au Canada, installez l'appareil conformément aux dernières éditions des normes CAN/CGA B149.1, CAN/CGA B149.2 et CSA Standard C22.1, du Code électrique canadien Partie 1 et aux exigences du code électrique local. Installez l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies dans la documentation livrée avec l'appareil.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à un boîtier de raccordement soumis à une tension adaptée, doit être correctement polarisé et mis à la terre et doit être protégé par un disjoncteur, conformément aux codes locaux.

Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate ou un boîtier de raccordement adapté et correctement mis à la terre. Il incombe au consommateur de contacter un installateur qualifié pour vérifier que l'installation électrique est adéquate et répond aux normes et règlements locaux.

Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

⚠ AVERTISSEMENT

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Enregistrez ces instructions pour référence ultérieure

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

⚠️ AVERTISSEMENT

Rangement à l'intérieur ou sur l'appareil– Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans un four ou un micro-ondes, près des brûleurs ou des éléments de surface ou dans le tiroir chauffant ou le tiroir de stockage (le cas échéant). Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les chiffons, ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur l'appareil ou à proximité de celui-ci.

⚠️ AVERTISSEMENT

Ne pas laisser les enfants sans surveillance – Les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en marche. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

⚠️ AVERTISSEMENT

Ne stockez pas d'objets susceptibles de susciter l'intérêt des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil ou sur le dossier de la cuisinière. Les enfants risquent de se blesser gravement en essayant d'attraper ces objets.

⚠️ AVERTISSEMENT

Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire pour faire basculer le four et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert qui est chaud peut causer des brûlures.

⚠️ AVERTISSEMENT

Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cet appareil peut causer de graves blessures et endommager l'appareil.

⚠️ AVERTISSEMENT

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec un matériau comme du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir également la chaleur, pouvant causer un risque d'incendie.

⚠️ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) comme espace de rangement.

⚠️ AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer une pièce. Cela entraîne un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone et de surchauffe de l'appareil.

⚠️ ATTENTION

Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-en attentivement la cuisson. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.

⚠️ ATTENTION

Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou de la farine. Éteignez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.

⚠️ ATTENTION

Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.

⚠️ ATTENTION

Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

⚠️ ATTENTION

Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

Enregistrez ces instructions pour référence ultérieure

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

⚠ ATTENTION

Ne touchez pas les brûleurs ou les éléments de surface ou les zones à proximité, les surfaces intérieures du four ou encore le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones situées près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four.

⚠ ATTENTION

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments de surface électriques peuvent se remettre en marche. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium, des revêtements de four de marché secondaire ou tout autre matériau ou dispositif sur la sole, les grilles ou toute autre pièce de l'appareil.

Utilisez du papier d'aluminium uniquement pour la cuisson, selon les recommandations, par exemple pour recouvrir les aliments ou protéger les plats.

Toute autre utilisation de revêtements protecteurs ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de décharge électrique, d'incendie ou de court-circuit.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (sur certains modèles). Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.

Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four est en marche, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.

Installation des grilles de four : disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, évitez que les maniques entrent en contact avec les éléments chauds ou les brûleurs du four. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Retirez tous les ustensiles de cuisson qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.

Ne vous servez pas d'une lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles de lèchefrite permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. Évitez de recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium; la graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours un plat ou moule approprié et employez toujours les grilles du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer manuellement une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil a refroidi. Vous pouvez vous brûler en nettoyant un appareil chaud.

Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les dépôts graisseux présents dans le ventilateur peuvent s'enflammer.

Suivez toujours les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de produits nettoyants et d'aérosols. Les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et des blessures.

Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

Enregistrez ces instructions pour référence ultérieure

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.

Évitez d'utiliser des nettoyeurs pour four. Aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doit être utilisé dans l'appareil ou sur l'une de ses pièces.

Utilisez le cycle d'autonettoyage uniquement pour nettoyer les pièces indiquées dans ce manuel.

Avant de lancer l'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments, les ustensiles et les plats du four, du tiroir de stockage ou du tiroir chauffant (le cas échéant). Retirez les grilles du four, sauf indication contraire.

Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

Ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil, sauf sur recommandation spécifique dans les manuels. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager l'appareil.

En cas de problème ou de situation que vous ne parvenez pas à résoudre, contactez le fournisseur, distributeur, technicien de maintenance ou fabricant.

Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation agréé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de l'appareil au niveau de la boîte de fusibles ou du disjoncteur.

Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez l'appareil au rebut.

Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait casser l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des serviettes en papier ou des gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique avant de retirer et de remplacer l'ampoule.



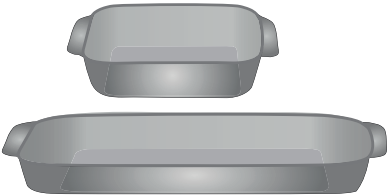
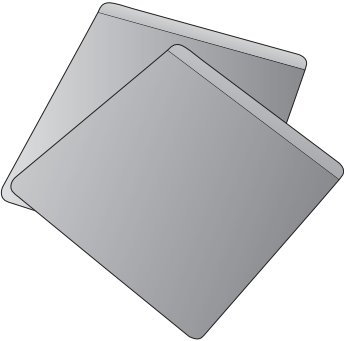
Avis de sécurité important : en vertu de la loi sur l'eau potable et les produits toxiques « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act », le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances chimiques pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'avertir leurs clients des risques potentiels liés à l'exposition à ces substances.

Enregistrez ces instructions pour référence ultérieure

CONSEILS DE CUISSON

Ustensiles de pâtisserie

Le matériau de fabrication des ustensiles de pâtisserie affecte la répartition et le transfert rapide et uniforme de la chaleur du plat aux aliments.

Matériau	Caractéristiques	Recommandations
Ustensiles de pâtisserie brillants 	Les ustensiles de pâtisserie brillants en aluminium ou en matériau non revêtu sont idéals pour une cuisson uniforme. Ils conviennent à tous les produits de boulangerie et pâtisseries	Les températures et durées de cuisson recommandées sont fondées sur l'utilisation d'ustensiles de pâtisserie brillants.
Ustensiles de pâtisserie foncés 	Les ustensiles de pâtisserie foncés cuisent à plus haute température que les plats brillants.	Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles foncés.
Ustensiles en verre 	Les ustensiles de pâtisserie en verre cuisent à plus haute température que les plats brillants. Les plats en verre sont pratiques; ils permettent de cuire, de servir et de ranger les aliments.	Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles en verre.
Ustensiles de pâtisserie à isolation thermique 	Les ustensiles de pâtisserie à isolation thermique cuisent à plus haute température que les plats brillants. Ils sont conçus pour la cuisson dans les fours au gaz.	Augmenter la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles à isolation thermique.

Conditions de cuisson

Les conditions de votre cuisine affectent la performance de cuisson de votre électroménager.

Condition	Caractéristiques	Recommandations
Les ustensiles de pâtisserie vieillissants	Les ustensiles se décolorent en vieillissant; on devra peut-être réduire quelque peu la durée de cuisson.	Si les aliments sont trop brunis ou trop cuits, utiliser la durée minimale de cuisson de la recette ou inscrite sur l'emballage. Si les aliments ne sont pas assez brunis ou pas assez cuits, utiliser la durée maximale de cuisson de la recette ou inscrite sur l'emballage.
En haute altitude	L'air est plus sec et la pression est plus faible. L'eau bout à moindre température et les liquides s'évaporent plus rapidement. Les aliments peuvent prendre plus de temps à cuire. La pâte peut lever plus rapidement.	Il est nécessaire d'ajuster la température, la durée de cuisson ou la recette selon le besoin. Augmenter la quantité de liquide de la recette. Augmenter la durée de cuisson. Couvrir le plat pour empêcher l'évaporation. Augmenter la durée de cuisson ou la température du four. Réduire la quantité de bicarbonate ou de poudre à lever. Réduire le temps de levée ou dégonfler la pâte et laisser lever deux fois.

Résultats de cuisson

Des mises au point minimales peuvent solutionner les problèmes de cuisson des aliments qui ne sont pas à votre goût.

Résultats	Recommandations
Nourriture pas assez brunie	Utiliser la durée moyenne ou maximale de cuisson de la recette ou de l'emballage.
Nourriture trop brunie	Utiliser la durée minimale de cuisson de la recette ou de l'emballage.

Trucs de cuisson

Voir ces trucs supplémentaires pour obtenir de meilleurs résultats de votre électroménager.

Résultats	Recommandations
Disposition des grilles	Suivre les instructions dans " Avant de régler les commandes de four " commençant à page 11 . Placer une grille unique de façon à ce que les aliments se retrouvent au centre du four.
Vérifier les aliments	Allumer la lampe de four pour vérifier les aliments par la vitre. Ouvrir la porte réduit les résultats de cuisson de la cuisson
Cuisson ou cuisson par convection	La cuisson par convection est la meilleure à utiliser pour la cuisson sur plusieurs grilles. Pour de meilleurs résultats, voir " Cuisson à convection " à la page 18 .
Disposition des aliments	Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d'air.

Griller ou rôtir

Lèchefrite	<p>Pour de meilleurs résultats de grillage, utiliser une lèchefrite avec une grille conçue pour éliminer les graisses, contribuer à éviter les éclaboussures et réduire la fumée. La lèchefrite récupère les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures.</p> <p>Si la lèchefrite et la grille ne sont pas fournies avec l'appareil ménager, ils peuvent être achetés sur frigidaire.com.</p>
------------	---

Cuisson par convection

Caractéristiques de la cuisson par convection	<p>La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur autour du four et des aliments. Elle brunit les aliments de façon plus uniforme et réduit les « points chauds » dans le four.</p> <p>La convection épargne vous fait gagner du temps si vous utilisez plusieurs grilles pour cuire plusieurs aliments à la fois.</p>
---	---

Cuisson pâtisserie par convection	<p>Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) de celle de la recette sauf si elle est écrite pour la cuisson par convection.</p> <p>Préchauffer le four pour obtenir les meilleurs résultats.</p>
-----------------------------------	---

Rôtir par convection	<p>Rôtir par convection est idéal pour la viande et ne nécessite pas de préchauffage pour la plupart des viandes et volailles.</p> <p>Il n'est pas conseillé de réduire la température de cuisson pour rôtir par convection. Respecter soigneusement les recommandations de votre recette en ce qui a trait à la température et à la durée de cuisson; ajuster la durée de cuisson si la recette ne mentionne pas la convection.</p> <p>Puisque rôtir par convection cuit plus rapidement, la durée de cuisson peut être réduite de 25 à 40 % selon le type de nourriture. Il est possible de réduire la durée de cuisson jusqu'à 25 % de la période conseillée dans une recette normale; vérifier les aliments à ce point. Le cas échéant, augmenter la durée de cuisson jusqu'à l'obtention des résultats attendus.</p> <p>Utiliser une sonde de cuisson si disponible. Les sondes sont disponibles dans la plupart des épiceries et des quincailleries.</p> <p>Disposer les grilles de façon à ce que les gros morceaux de viande et la volaille soient placés sur la plus basse grille du four.</p> <p>Ne pas couvrir les aliments pour la cuisson à sec; cela empêche la viande de brunir convenablement.</p> <p>Utiliser une lèchefrite et une grille ou une grille à rôtir pour la cuisson des viandes. La lèchefrite attrape les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures de graisse. Si vous ne possédez pas ces accessoires, on peut les acheter chez Frigidaire.com</p>
----------------------	---

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE FOUR

Emplacement de l'évent de four

L'évent de four est situé à l'arrière de la surface de cuisson. Lorsque le four est en fonction, l'air chaud passe par l'évent pour une meilleure circulation d'air et favorise les résultats de cuisson. De la vapeur ou de l'humidité peut se former près de l'évent du four. Cela est normal. Éviter de bloquer l'évent.

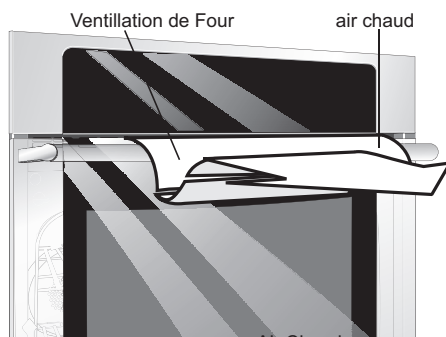


Figure 1 : Emplacement de l'évent de four

IMPORTANT! Certains modèles sont munis d'un ventilateur de refroidissement qui tourne en cours de cuisson pour refroidir les composants électroniques internes. Il est normal que ce ventilateur continue de fonctionner pendant une période prolongée, même lorsque le four est éteint.

⚠ ATTENTION

Écrans de protection – éviter de recouvrir les murs du four, les grilles, la sole ou toute autre partie de la cuisinière de papier aluminium. Cette action modifie la répartition de la chaleur, peut donner des résultats de cuisson médiocres et occasionner des dommages permanents à l'intérieur du four. La température du four pendant l'autonettoyage est assez chaude pour fondre le papier d'aluminium.

IMPORTANT! Tous les supports doivent être enlevés avant d'être auto-nettoyés. Les racks laissés en cours d'auto-nettoyage peuvent se décolorer et devenir plus difficiles à utiliser

Grilles de four

La cuisinière est livrée avec les types de grilles ci-après (voir Figure 2 pour les descriptions suivantes):

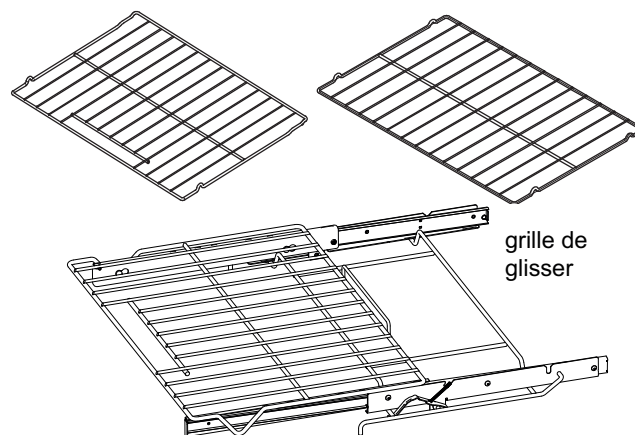


Figure 2 : Types de grille

⚠ ATTENTION

Toujours utiliser des poignées ou des mitaines de four lors de l'enlèvement des aliments ou le réglage des racks du four. Attendez que le four soit complètement refroidi si possible. Les racks de four peuvent être très chauds et peuvent causer des brûlures.

⚠ ATTENTION

Toujours enlever / remplacer les racks du four avant d'allumer le four (lorsque le four est frais).

IMPORTANT! Pour éviter d'endommager le four, n'essayez pas de fermer la porte du four jusqu'à ce que tous les racks du four soient complètement positionnés à l'intérieur de la cavité du four.



Nettoyez les racks du four conformément aux instructions fournies dans la section Entretien et nettoyage.

Organisation, retrait et remplacement de racks de fourneaux plats ou décalés:

- **Pour organiser:** rangez toujours les racks du four lorsque le four est frais (avant d'utiliser le four).
- **Pour enlever:** tirez la grille du four vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez légèrement l'avant de la grille du four et glissez-la.
- **Remplacer:** Placez la grille du four sur les guides du rack sur les parois du four. Inclinez légèrement l'avant de la crémaillère et faites glisser la grille du four en place.

Le rack Luxury-Glide™ dispose d'un mécanisme de verrouillage qui fonctionne différemment que les crémaillères plates. Voir les instructions à la page suivante pour installer et retirer la crémaillère.

Retrait et remise en place de la grille à glissière

La grille à glissière entièrement extensible facilite la préparation des aliments. Cette grille dispose de glissières qui permettent de la sortir du four sans avoir à la glisser sur les parois du four.

Pour la retirer - Assurez-vous que la grille de cuisson est à la position fermée. Avec une main, passez à travers l'ouverture de la poignée et saisissez les parties supérieures et inférieures de la grille à glissière, comme indiqué à la [Figure 3](#).

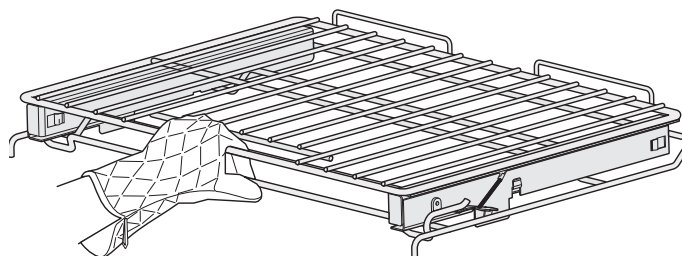


Figure 3: Saisissez les deux sections de la grille

Tout en maintenant les deux sections, tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt ([Figure 4](#)).

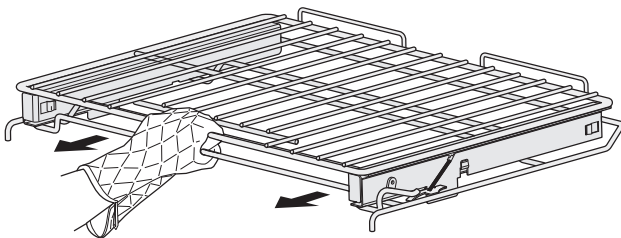


Figure 4: Tirez la grille à la position d'arrêt

Avec les deux mains, soulevez légèrement l'avant de la grille et continuez de tirer cette dernière vers l'extérieur du four ([Figure 5](#)). Assurez-vous de saisir les parties supérieures et inférieures de la grille lorsque vous la sortez du four ou que vous la manipulez.

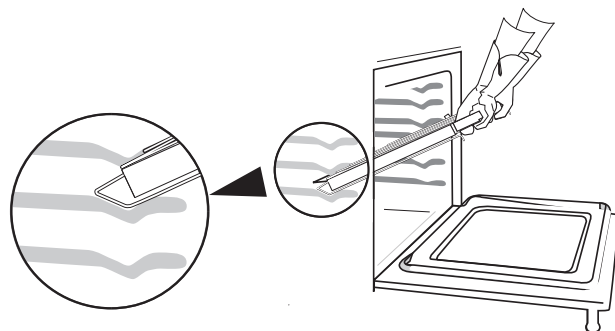


Figure 5: Retirez et remettez en place en utilisant les deux mains

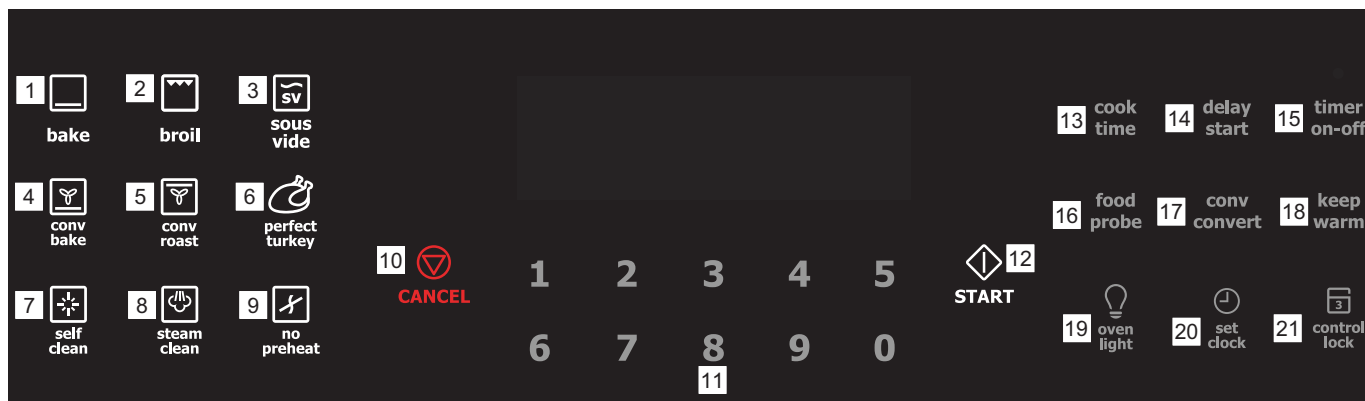
Les sections de la grille se déplacent indépendamment et doivent être maintenues ensemble lors du retrait et de la remise en place.

Pour la remettre en place - Assurez-vous que la grille de cuisson est à la position fermée. Saisissez les parties supérieures et inférieures de la grille à glissière. Soulevez la grille et placez-la de niveau entre les parois de la cavité du four. Inclinez l'avant de la grille légèrement vers le haut et faites-la glisser complètement en place.

Important: Pour éviter d'éventuels dommages au four, ne tentez pas de fermer la porte du four avant que les grilles ne soient entièrement dans la cavité du four.

IMPORTANT! Ne recouvrez pas de papier d'aluminium, de revêtements de four, ni de tout autre matériau les parois, les grilles, la sole, ni aucune autre partie du four. Cela nuit à la répartition de la chaleur, et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Lors des températures du cycle de nettoyage, le four est suffisamment chaud pour faire fondre le papier.

SETTING OVEN CONTROLS



- bake** (cuisson au four) : Sert à régler la température de cuisson au four standard.
- broil** (gril) : Permet de sélectionner la fonction de gril normal à la température par défaut de 288 °C (550 °F).
- sous vide** : Utilise la circulation de l'air chaud pour cuire lentement les aliments dans des pochettes sous vide afin de conserver les jus et la saveur.
- conv bake** (cuisson à convection) : Utilise un ventilateur de convection pour faire circuler la chaleur dans le four et ainsi obtenir une cuisson plus rapide de certains aliments.
- conv roast** (rôtissage à convection) : Utilise le ventilateur de convection afin de brunir l'extérieur des viandes et de la volaille tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur.
- perfect turkey** (dinde) : Utilisez cette fonction avec une sonde thermique pour cuire la dinde à une température de cuisson précise.
- self clean** (autonettoyage) : Permet de sélectionner un programme d'autonettoyage d'une durée entre 2 et 4 heures.
- steam clean** (nettoyage à la vapeur) : Méthode qui permet de nettoyer rapidement les saletés légères au fond du four.
- no preheat** (sans préchauffage) : Idéal pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir.
- CANCEL** (annuler) : Sert à arrêter toutes les fonctions de cuisson activées.
- Touches numériques 0 à 9** : Servent à régler les durées et les températures de cuisson et à régler l'horloge.
- START** (mise en marche) : Permet de mettre les fonctions du four en marche et de valider les préférences.
- cook time** (temps de cuisson) : Permet de programmer une durée de cuisson spécifique et d'éteindre le four une fois la cuisson terminée.
- delay start** (mise en marche différée) : Sert à démarrer à un moment précis une fonction de cuisson programmée.
- timer on-off** (minuterie marche-arrêt) : Permet de mettre en marche ou d'annuler la minuterie. Les minuterie ne peuvent servir à démarrer ou à arrêter les fonctions de cuisson.
- food probe** (sonde thermique) : Utilisez la sonde thermique lorsque vous cuisinez des aliments tels que des rôtis, du jambon ou une volaille. Vous pouvez également utiliser la sonde pour vérifier la température interne de vos aliments avec précision.
- conv convert** (conversion à la convection) : Convertit la température standard en température de cuisson à convection. Cette fonction n'est disponible que lors de l'utilisation de la cuisson à convection.
- keep warm** (maintien au chaud) : Permet de conserver les aliments cuits à des températures de service. Peut être activée après avoir programmé un temps de cuisson.
- oven light** (lampe du four) : Sert à allumer ou à éteindre les lampes du four.
- set clock** (réglage de l'horloge) : Utilisez les touches numériques et la touche START (mise en marche) pour régler l'horloge. L'horloge doit être réglée avant d'utiliser le four.
- control lock** (verrouillage des commandes) : Permet de verrouiller toutes les commandes du four y compris la porte.

Feature	Mode	Min.Temp. /Time	Max Temp/Time
No Preheat		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Sous Vide		100°F (38°C)	205°F (96°C)
Broil		400°F (205°C)	550°F (288°C)
Conv Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Conv Roast		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Perfect Turkey		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Food Probe		140°F (60°C)	210°F (99°C)
Keep Warm		170°F	3 Hours.
Timer		0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
Clock Time	12 Hr.	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.
	24 Hr.	0:00 Min	23:59 Hr./Min.
Delay Start	12 Hr.	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.
	24 Hr.	0:00 Min	23:59 Hr./Min
Cook Time	12 Hr.	0:01 Min	5:59 Hr./Min.
	24 Hr.	0:01 Min	23:59 Hr./Min.
Self Clean		2 hours	4 hours

Réglage de l'horloge

Lorsque le four est branché pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation, **12:00** clignote sur l'afficheur (Figure 7).



Figure 7 : « 12:00 » clignote sur l'afficheur lorsque le four est mis sous tension ou après que le courant est rétabli après une panne.

Pour régler l'horloge à 1:30 :

1. Appuyez sur **set clock** (réglage de l'horloge).
2. Entrez **1 3 0** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour valider le réglage.

IMPORTANT! L'horloge ne peut pas être réglée lorsqu'une cuisson minutée, un cycle d'autonettoyage, une mise en marche différée ou une fonction de cuisson sont activés.

- Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste avant d'utiliser le four, particulièrement si vous cuisinez avec des durées de temps de cuisson.
- Si vous entrez une heure non valide, les commandes émettront trois bips (signal sonore d'erreur). Entrez une heure valide et appuyez sur **START** (mise en marche).
- Si vous appuyez sur **CANCEL** (annuler), l'horloge sera automatiquement réglée à **12:00**.

Passer de la fonction de cuisson au four continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures

Le régulateur du four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures réglée en usine qui permet d'arrêter le four après 12 heures. Le régulateur peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en mode de cuisson au four continue.

Pour changer entre une cuisson au four continue et la fonction d'économie d'énergie 12 heures :

1. Appuyez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche-arrêt) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « 12 Hr OFF » (arrêt du mode 12 heures) ou « Stay On » (rester allumé) s'affiche.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour alterner entre la fonction **12 Hour OFF** (arrêt du mode 12 heures) et la fonction **Stay On** (rester allumé).
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le réglage.



Figure 8 : Réglages Arrêt du mode 12 heures (12 Hr OFF) ou cuisson continue (StAy On)

Réglage de l'affichage de l'horloge en mode 12 heures ou 24 heures

Le mode d'affichage de l'horloge vous permet de sélectionner un affichage en mode 12 heures ou 24 heures. Le mode d'affichage pré-réglé à l'usine est le mode 12 heures.

Pour régler le mode d'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures :

1. Appuyez sur la touche **set clock** (réglage de l'horloge) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « 12 Hr day » (heure en mode 12 heures) ou « 24 Hr day » (heure en mode 24 heures) s'affiche.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour alterner entre le mode d'affichage **12 heures** et **24 heures** (Figure 9).
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le réglage.



Figure 9 : Réglages en mode 12 heures (12 Hr dAy) et 24 heures (24 Hr dAy)

Réglage de la minuterie

La minuterie vous permet d'effectuer le suivi de votre temps de cuisson sans nuire au processus de cuisson. La minuterie peut être réglée pour une durée minimale de 1 minute et une durée maximale de 11 heures 59 minutes.

Pour régler la minuterie à 5 minutes :

1. Appuyez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche-arrêt). Le voyant au-dessus de la touche clignotera.
2. Entrez 5 à l'aide de la touche numérique.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour démarrer la minuterie. Le voyant reste allumé au-dessus de la touche marche-arrêt de la minuterie.
4. Lorsque le temps est écoulé, **END** (fin) s'affiche et le panneau de commande bipera 3 fois toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche-arrêt).

Pour arrêter la minuterie lorsqu'elle fonctionne, appuyez de nouveau sur la touche **timer on-off** (minuterie marche-arrêt).

Remarque importante :

- La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. Elle sert de minuterie additionnelle qui émet un signal sonore lorsque la durée programmée s'est écoulée. La minuterie peut être utilisée de façon indépendante ou avec toute autre fonction du four.
- Lorsque la minuterie est réglée pour plus d'une heure, elle affichera les heures et les minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une heure. Lorsqu'il reste moins d'une heure, l'afficheur ne montre que les minutes et les secondes. Avec moins d'une minute restante, seules les secondes s'affichent.
- Si la minuterie est utilisée pendant une fonction de cuisson, le décompte de la minuterie s'affiche. Pour consulter le statut de toute autre fonction du four activée, appuyez une fois sur la touche de la fonction en question pour qu'elle s'affiche sur le tableau de commande pendant quelques secondes.

Changer le mode d'affichage des températures (Fahrenheit à Celsius)

Le régulateur électronique du four est réglé pour afficher la température en degrés Fahrenheit lorsqu'il quitte l'usine. L'affichage peut être configuré pour indiquer les températures du four en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Pour changer le mode d'affichage de la température de °F à °C ou de °C à °F :

1. Appuyez sur la touche **broil** (gril) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Lorsque **F** (ou **C**) s'affiche, appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour alterner entre les modes d'affichage de température Fahrenheit et Celsius (Figure 10).
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le réglage.

Remarque importante :

Il est impossible de changer le mode de température affiché pendant la cuisson, lorsqu'une mise en marche différée a été programmée ou que la fonction d'autonettoyage est activée.



Figure 10 : Affichage en Fahrenheit (F) et en Celsius (C)

Réglage du mode de commande silencieux ou sonore

Le mode silencieux permet d'utiliser les commandes sans sons. Vous pouvez programmer le fonctionnement silencieux des commandes et du régulateur, puis revenir plus tard au fonctionnement normal, avec tous les bips et les sons habituels.

Pour régler le mode silencieux ou sonore :

1. Appuyez sur la touche **delay start** (mise en marche différée) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. **bEEP On** (mode sonore) ou **bEEP OFF** (mode silencieux) s'affichera.
3. Appuyez sur la touche **self clean** (autonettoyage) pour alterner entre le mode sonore et le mode silencieux (Figure 11).
4. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le réglage.



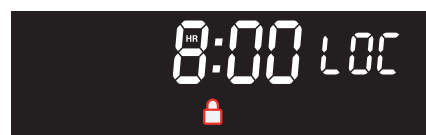
Figure 11 : Affichage du fonctionnement en mode sonore (bEEP On) et en mode silencieux (bEEP OFF)

Réglage du verrouillage du four

Cette commande peut être programmée pour verrouiller la porte du four et les touches des commandes du four.

Pour activer le verrouillage du four :

1. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.
2. Appuyez sur la touche **control lock** (verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. **door Loc** (porte verrouillée) s'affiche. Le mécanisme de verrouillage motorisé de la porte commence automatiquement à verrouiller la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller complètement. Une fois la porte verrouillée, **Loc** (verrouillée) s'affichera.



Pour désactiver le verrouillage du four :

1. Appuyez sur la touche **control lock** (verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le verrou motorisé de la porte commence automatiquement à déverrouiller la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four. La porte du four prend environ 15 secondes à se déverrouiller complètement.
2. Lorsque le message **Loc** (verrouillée) n'est plus affiché, la porte du four peut être ouverte et les touches des commandes du four peuvent être utilisées.

IMPORTANT!

Pour éviter tout dommage éventuel au mécanisme de verrouillage de la porte du four, n'essayez pas d'ouvrir ou de fermer celle-ci lorsque le message « door Loc » (porte verrouillée) est affiché. Si une touche de commande est utilisée lorsque le verrouillage du four est activé, elle émet trois bips pour indiquer que la commande ne peut être activée lorsque le verrouillage du four est en fonction.

Éclairage intérieur du four

Les lampes du four s'allument automatiquement à l'ouverture de la porte.

IMPORTANT! En mode sabbat, les lampes ne s'allument pas. Si l'éclairage intérieur de four est nécessaire pendant le sabbat, assurez-vous d'allumer les lampes avant d'entrer en mode sabbat. Les lampes demeurent allumées ou jusqu'à ce que le mode sabbat soit arrêté.

Appuyez sur l'icône **oven light** (lampe du four) pour allumer ou éteindre l'éclairage interne du four lorsque la porte est fermée.

L'éclairage interne du four ne fonctionne pas lors d'un cycle d'autonettoyage. Les lampes sont situées à gauche et à droite de la paroi supérieure arrière à l'intérieur du four et sont protégées par un globe en verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

No Preheat (sans préchauffage)

Le mode de cuisson No Preheat (sans préchauffage) est idéal pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à manger et peut être programmé pour des températures comprises entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F). Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour connaître la durée et la température de cuisson requises.

⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four et les grilles deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Lorsque la fonction No Preheat (sans préchauffage) est activée, les éléments chauffants du four fonctionnent par intermittence. Le ventilateur de convection s'allumera et restera en marche jusqu'à ce que la fonction No Preheat (sans préchauffage) soit arrêtée. Selon votre préférence du niveau de cuisson, les temps de cuisson peuvent varier. Surveillez les aliments de près.

Important:

- Placez toujours les aliments au centre du four, sur la grille en position 3 (Figure 13). Placez les aliments comme illustré à la Figure 12.
- Le mode de cuisson No Preheat (sans préchauffage) est conçu pour cuire des aliments sur une seule grille, placée au centre du four.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, utilisez un ustensile de cuisson à côtés bas ou sans côtés. Cela permet à l'air de circuler autour des aliments plus uniformément.
- Les aliments qui se présentent sous formes allongées, comme les bâtonnets de poisson et les filets de poulet, doivent être placés sur une lèchefrite en faisant pointer les extrémités vers les côtés du four. Suivez les instructions contenues sur l'emballage pour connaître le temps et la température de la préparation des aliments.
- Les aliments pourraient avoir besoin d'être retirés plus tôt et devraient être vérifiés à la durée de cuisson minimale recommandée.
- Le mode de cuisson sans préchauffage fonctionne mieux lorsque vous cuisinez des aliments pendant plus de 10 minutes. Si les instructions demandent un temps de cuisson plus court, quelques minutes supplémentaires peuvent être nécessaires pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent. La température du four diminue lorsque la porte du four est ouverte et cela peut augmenter le temps de cuisson.

Pour régler une température de préchauffage de 176 °C (350 °F) :

1. Appuyez sur la touche du four sélectionné (supérieur ou inférieur).
2. Appuyez sur **no preheat** (sans préchauffage).
3. « 350 » s'affiche.



4. Appuyez sur **START** (mise en marche).
5. **350** et **NO PRE** s'afficheront.
6. Appuyez sur **CANCEL** (annuler) lorsque la cuisson est terminée, ou pour annuler la fonction de préchauffage.

Changer la température de préchauffage lorsque le four est en cours de préchauffage (par exemple, pour passer de 350 °F [176 °C] à 425 °F [218 °C]) :

1. Appuyez sur **4 2 5**.
2. Appuyez sur **START** (mise en marche).
3. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **CANCEL** (annuler).

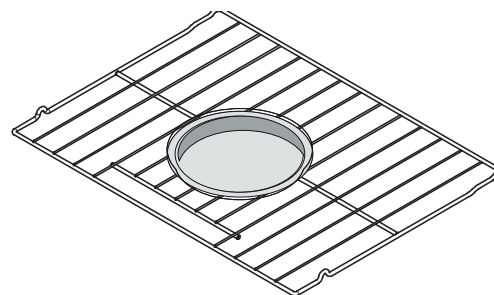


Figure 12 : Cuisson sur une seule grille pour aliments prêts à servir – placez l'aliment vers l'avant de la grille du four.

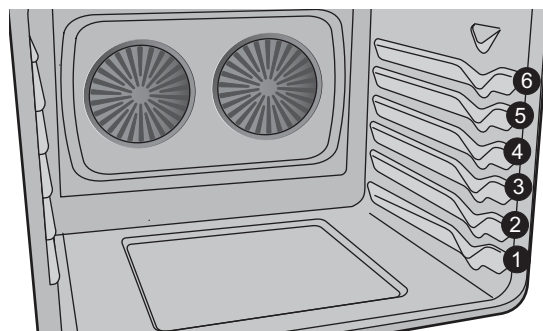


Figure 13 : La meilleure position de grille pour la cuisson des aliments prêts à servir est la position (3).

Réglage de la cuisson au four

Utilisez la fonction de cuisson au four lorsque la recette nécessite une cuisson au four à une température normale. Un bip de rappel est émis pour indiquer le moment où la température de cuisson est atteinte et où il faut placer la nourriture dans le four. Le ventilateur de convection va s'activer et s'éteindre par intermittence pendant et après le préchauffage pour permettre une meilleure performance de cette fonction.

La cuisson au four peut être réglée pour toute température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

Pour de meilleurs résultats

- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.
- Pour les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la fonction de cuisson à convection pour de meilleurs résultats.
- Si vous n'utilisez qu'une seule grille de four, placez-la à la position 3.
- Lors de la cuisson des biscuits et des petits pains, utilisez les positions 3 (grille plate) et 5 (grille à glissière) ou 6 (grille plate) pour obtenir les meilleurs résultats.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez 2 grilles pour la cuisson de gâteaux, placez les ustensiles sur la grille aux positions 1 et 4 (grille à glissière) ou 5 (grille plate).
- Lorsque vous utilisez 2 grilles pour la cuisson de gâteaux, placez les ustensiles de façon à laisser entre 5 et 10 cm (2 à 4 po) d'espace entre les aliments pour assurer une bonne circulation d'air (Figure 15).

Pour programmer la cuisson au four avec la température par défaut de 176 °C (350 °F) :

1. Appuyez sur **bake** (cuisson au four).
2. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).



Pour programmer la cuisson avec une température de 425 °F (218 °C) :

1. Appuyez sur **bake** (cuisson au four).
2. Entrez **4 2 5** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).

IMPORTANT! Si la fonction de cuisson au four **bake** a été activée sans programmation d'une durée de cuisson, le four restera allumé pendant 12 heures avant de s'arrêter automatiquement, à moins qu'il ne soit éteint manuellement. Si vous souhaitez utiliser la cuisson au four pendant plus de 12 heures, reportez-vous à la section "[Passer de la fonction de cuisson au four continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures](#)" on page 14 pour obtenir des instructions.

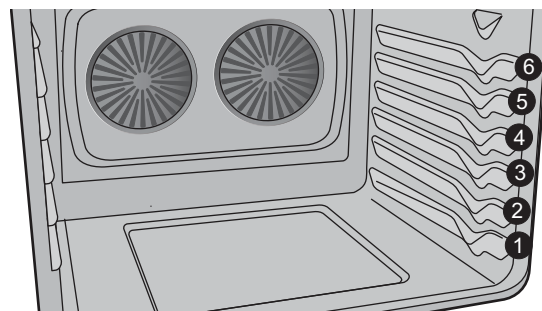


Figure 14 : Positions des grilles

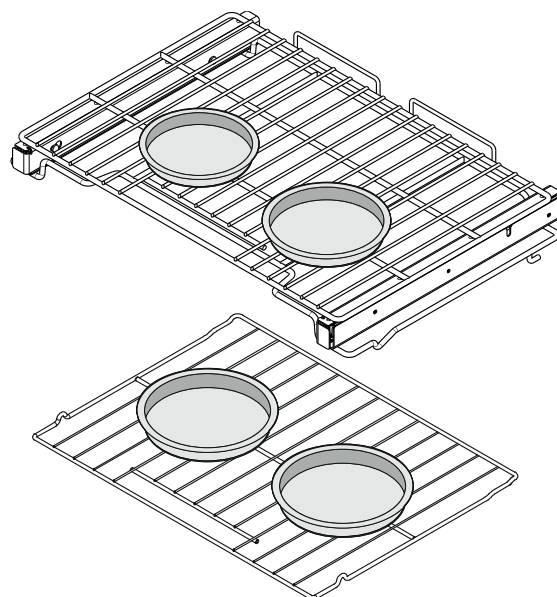


Figure 15 : Espacement des ustensiles de cuisson lors de l'utilisation de plusieurs grilles

Cuisson à convection

La **cuisson à convection** utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur dans le four de façon uniforme et continue (Figure 16). Cette meilleure distribution de la chaleur permet d'obtenir une cuisson uniforme des aliments. La durée de cuisson sur plusieurs grilles peut être légèrement plus longue pour certains types d'aliment, mais globalement vous économiserez tout de même du temps.

Le ventilateur de convection va s'activer et s'éteindre par intermittence pendant la cuisson à convection.

La fonction de cuisson à convection **conv bake** ne devrait être utilisée seulement que lorsque les instructions de votre recette ont été écrites spécialement pour ce mode de cuisson. Si les instructions de votre recette ont été écrites pour la cuisson standard et que vous désirez vous servir de la cuisson à convection, suivez les instructions relatives à la fonction de conversion à la convection. La fonction de conversion à la convection « conv convert » ajustera automatiquement la température du four pour que la cuisson à convection fournisse le meilleur résultat possible.

Avantages de la cuisson à convection :

- Possibilité d'utiliser plusieurs grilles de four.
- Les aliments cuisent plus uniformément.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

Conseils pour la cuisson à convection : Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain.

- Si vous n'utilisez qu'une seule grille de four, placez-la à la position 3.
- Pour la cuisson des biscuits, utilisez les positions de grilles suivantes :
 - Cuisson sur une seule grille : utilisez la position de grille 2 (grille à glissière) ou 3 (grille plate).
 - Cuisson sur deux grilles : utilisez la position de grille 3 (grille plate) et 5 (grille à glissière) ou 6 (grille plate).
 - Cuisson sur trois grilles : utilisez la position de grille 1 (grille plate), 3 (grille plate) et 5 (grille à glissière).
- Pour la cuisson des gâteaux, utilisez les positions de grilles suivantes et placez les ustensiles de cuisson comme indiqué à la Figure 17.
 - Pour la grille supérieure, utilisez la position de grille 4 (grille à glissière) ou 5 (grille plate) et placez les moules à l'avant de la grille.
 - Pour la grille inférieure (grille plate), utilisez la position 1 et placez les moules au milieu de la grille.
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments placés dans des ustensiles de cuisson foncés cuiront plus rapidement.

Programmer une cuisson à convection à la température par défaut définie en usine de 176 °C (350 °F) :

1. Appuyez sur **conv bake** (cuisson à convection). **350°F** s'affichera.
2. Appuyez sur **START** (mise en marche).



Pour arrêter la cuisson à convection à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).

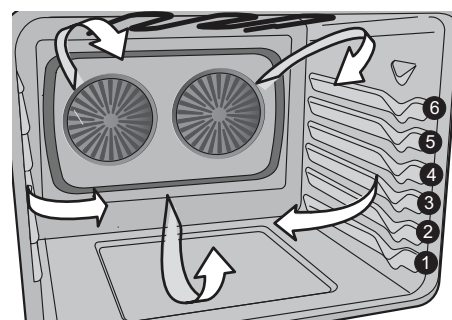


Figure 16 : Circulation de l'air pendant la cuisson à convection

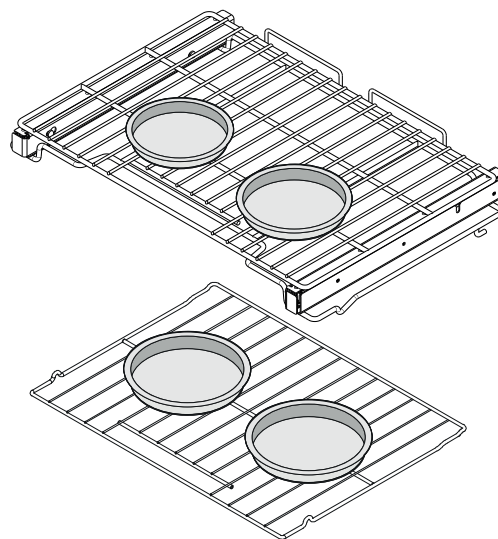


Figure 17 : Espacement des moules pour la cuisson à convection des gâteaux

Conversion à la convection

La fonction de conversion à la convection vous permet de convertir une recette à cuisson normale en une recette à cuisson à convection. Le tableau de commande utilise les réglages de cuisson standard de la recette et calcule une température inférieure pour la cuisson à convection. L'option de conversion à la convection doit être utilisée avec le mode de cuisson à convection. Les fonctions de cuisson minutée et de mise en marche différée peuvent être ajoutées à la fonction de conversion à la convection.

Pour de meilleurs résultats :

- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.
- Si vous n'utilisez qu'une seule grille de four, placez-la à la position 3.

Avantages de la conversion à la convection :

- Possibilité d'utiliser plusieurs grilles de four.
- Certains aliments cuisent plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.

Conseils pour la conversion à la convection : Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain.

- Si vous n'utilisez qu'une seule grille de four, placez-la à la position 3.
- Pour la cuisson des biscuits, utilisez les positions de grilles suivantes :
 - Cuisson sur une seule grille : utilisez la position de grille 2 (grille à glissière) ou 3 (grille plate).
 - Cuisson sur deux grilles : utilisez la position de grille 3 (grille plate) et 5 (grille à glissière) ou 6 (grille plate).
 - Cuisson sur trois grilles : utilisez la position de grille 1 (grille plate), 3 (grille plate) et 5 (grille à glissière).
- Pour la cuisson des gâteaux, utilisez les positions de grilles suivantes et placez les ustensiles de cuisson comme indiqué à la [Figure 18](#).
 - Pour la grille supérieure, utilisez la position de grille 4 (grille à glissière) ou 5 (grille plate) et placez les moules à l'avant de la grille.
 - Pour la grille inférieure (grille plate), utilisez la position 1 et placez les moules au milieu de la grille.
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments placés dans des ustensiles de cuisson foncés cuiront plus rapidement.

Pour programmer la conversion à la convection à la température par défaut définie en usine de 176 °C (350 °F) :

1. Appuyez sur **conv bake** (cuisson à convection).
2. Appuyez sur **conv convert** (conversion à la convection).
3. Appuyez sur **START** (mise en marche). La température du four s'ajustera à la température de cuisson à convection.
4. **CONV BAKE** (cuisson à convection) apparaîtra sur l'afficheur et le four commencera à chauffer. Lorsque le four aura atteint la température programmée, un signal sonore indiquant que le four est prêt retentira.

Pour arrêter la **conversion à la convection** à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).

Utilisation de la cuisson à convection avec la fonction de conversion à la convection et le temps de cuisson :

Pour programmer la conversion à la convection pendant 30 minutes à une température de 375 °F (191 °C) :

1. Appuyez sur **conv bake** (cuisson à convection).
2. Entrez **3 7 5** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **conv convert** (conversion à la convection).
4. Appuyez sur **START** (mise en marche).

IMPORTANT! Lorsque le signal sonore du préchauffage se fait entendre, placez la nourriture dans le four.

5. Appuyez sur **cook time** (temps de cuisson).
 6. Entrez **3 0**.
 7. Appuyez sur **START** (mise en marche).
- La fonction affichera le message **CF** (check food [vérifier les aliments]) lorsque la cuisson sera terminée à 75 %. **CF** s'affiche pendant quelques secondes accompagné d'un signal sonore pour vous rappeler de vérifier le niveau de cuisson des aliments et apparaît à intervalles réguliers jusqu'à la fin de la cuisson.
 - Lorsque la cuisson est terminée, **END** (fin) s'affichera et un signal sonore se fera entendre 3 fois toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la fonction soit annulée.

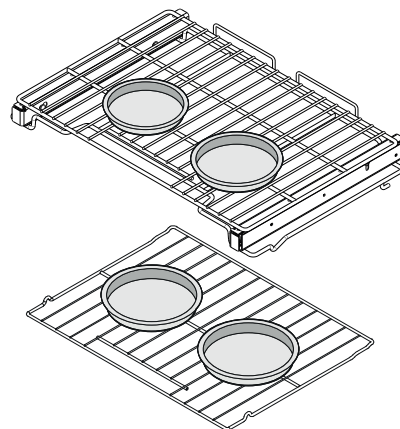


Figure 18 : Ustensiles espacés pour la cuisson des gâteaux

Cuisson minutée

La fonction de cuisson minutée est utilisée lorsqu'une recette exige une température et un temps de cuisson précis. La durée maximale de la cuisson minutée est de 11 heures et 59 minutes. La cuisson minutée peut être programmée avec la cuisson au four, la cuisson au gril, la cuisson à convection, le rôtissage à convection, le maintien au chaud et la cuisson sans préchauffage.

Pour cuire pendant 30 minutes selon le réglage par défaut de la température du four à 176 °C (350 °F) :

1. Appuyez sur **bake** (cuisson au four).
2. Appuyez sur **START** (mise en marche).

IMPORTANT! Lorsque le signal sonore du préchauffage se fait entendre, placez la nourriture dans le four.

3. Appuyez sur **cook time** (temps de cuisson).
4. Entrez **3 0**.
5. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Une fois la fonction activée, le four affiche l'heure et la température du four. Pour vérifier la durée de cuisson restante, appuyez une fois sur **cook time** (temps de cuisson). (Figure 19) Le temps de cuisson restant s'affichera quelques secondes, puis l'afficheur affichera de nouveau l'heure.



Figure 19 : Affichage du temps de cuisson restant

Le four cuira à la température définie pendant 30 minutes, puis il s'éteindra automatiquement. La fonction de cuisson minutée peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).

Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

End (fin) s'affichera et le four s'éteindra automatiquement. Le tableau de commande émettra 3 bips et répétera les tonalités de fin toutes les quelques secondes jusqu'au moment d'appuyer sur la touche **CANCEL** (annuler).

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire.

⚠ ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous préparez des aliments avec les fonctions de cuisson minutée ou de mise en marche différée. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, la viande, le poisson et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Programmer une cuisson minutée avec mise en marche différée:

Ajouter un temps de cuisson et une heure de mise en marche différée du four permet de contrôler avec exactitude le début et la fin du processus de cuisson.

La cuisson minutée et la mise en marche différée peuvent être programmées avec la cuisson au four, la cuisson au gril, la cuisson à convection, le rôtissage à convection et le maintien au chaud.

Avant de programmer une mise en marche différée, assurez-vous que l'heure est réglée correctement sur l'horloge du four.

Pour programmer le four pour qu'il effectue une cuisson au four à 375 °F (191 °C) pendant 50 minutes et qu'il se mette en marche automatiquement à 5 h 30 :

1. Appuyez sur **bake** (cuisson au four).
2. Entrez **3 7 5** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **cook time** (temps de cuisson).
4. Entrez **5 0** à l'aide des touches numériques.
5. Appuyez sur **delay start** (mise en marche différée).
6. Entrez **5 3 0** à l'aide des touches numériques.
7. Appuyez sur **START** (mise en marche). Une fois que vous avez appuyé sur **START** (mise en marche), le four conservera en mémoire l'heure de mise en marche différée jusqu'à l'atteinte de l'heure de mise en marche programmée.
8. Une fois que l'heure de mise en marche différée est atteinte, le four se mettra en marche automatiquement et chauffera à la température programmée.

Lorsque la durée de cuisson est écoulée :

End (fin) s'affichera et le four s'éteindra automatiquement.

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

IMPORTANT! Si la porte du four est ouverte après une mise en marche différée, la cuisson sera annulée. Un temps de cuisson peut être ajouté après le préchauffage ou n'importe quand après avoir appuyé sur **START (mise en marche).**

Cuisson sous vide

Comment fonctionne le mode de cuisson sous vide

Le mode de cuisson sous vide consiste à cuire des aliments qui sont scellés sous vide dans des sachets en plastique, lesquels sont placés dans un milieu de cuisson composé d'eau chaude ou d'air chaud. Votre appareil utilise de l'air chaud circulant autour des poches scellées pour cuire les aliments lentement à des températures relativement basses situées entre 38 °C (100 °F) et 96 °C (205 °F). La cuisson sous vide n'est pas rapide, mais avec un peu de planification, il s'agit d'un mode de cuisson très simple à réaliser.

Avantages de la cuisson sous vide

- Les aliments ne perdent pas de saveur ou d'arôme en raison de l'évaporation.
- Les vitamines et les minéraux ne s'échappent pas pendant la cuisson.
- La basse température de cuisson permet d'obtenir de la viande et du poisson plus tendres.
- La nourriture conservant davantage sa saveur naturelle, les aliments n'ont plus à être autant épicés.
- La faible température de cuisson réduit considérablement le risque de surcuisson. La nourriture n'est jamais plus chaude que la température de service prévue.
- Le temps de cuisson est moins critique. Si la cuisson de plats différents se termine à différents moments, les aliments qui ont atteint la température de service peuvent attendre, car ils restent à la température de service dans l'élément de cuisson.

Sécurité alimentaire

La cuisson sous vide cuisant la nourriture à des températures relativement basses, **la manipulation sécuritaire des aliments est particulièrement importante.**

- Gardez toujours les aliments crus dans des conditions sécuritaires avant de commencer à cuisiner.
- Nettoyez les aliments crus avant de commencer à cuisiner.
- Reportez-vous au [Table 1, "Réglages recommandés pour la cuisson sous vide,"](#) pour déterminer la durée et la température de cuisson recommandées pour l'aliment à cuire.
- N'utilisez des températures inférieures à 60 °C (140 °F) uniquement que pour cuire des aliments pouvant être consommés crus en toute sécurité.
- La température des aliments doit être comprise entre 1 °C (34 °F) et 3 °C (37 °F) (température normale du réfrigérateur) lors de l'insertion des aliments dans un sachet de cuisson sous vide.
- Les plats cuits sous vide sont meilleurs servis immédiatement après la cuisson. Si les aliments ne sont pas servis immédiatement, utilisez un bain de glace pour les refroidir rapidement et maintenez-les réfrigérés pendant 3 jours.
- N'utilisez pas le mode de cuisson sous vide pour réchauffer des restants.
- Ne laissez pas les aliments crus entrer en contact avec des aliments cuits pendant la préparation. N'utilisez pas les mêmes outils de cuisine sur différents aliments sans les nettoyer au préalable.
- Si la recette inclut des œufs crus, évitez que les blancs et les jaunes n'entrent en contact avec l'extérieur des coquilles.
- Blanchir les aliments dans de l'eau bouillante ou les saisir au gril dans une casserole avant de les cuire sous vide permet de détruire les bactéries de surface et d'améliorer la sécurité alimentaire.
- N'utilisez pas la fonction de mise en marche différée en mode de cuisson sous vide.
- N'utilisez pas de sonde thermique en mode de cuisson sous vide. La cuisson sous vide exige que les aliments soient hermétiquement scellés dans un sachet.

L'emballage sous vide

La cuisson sous vide dans votre four nécessite une scelleuse sous vide et des sachets pour emballage sous vide. Le sachet doit être scellé, de sorte qu'aucun air ou liquide ne puisse sortir. Un sachet qui fuit produira de mauvais résultats de cuisson et peut causer la formation de fumée et de résidus qui peuvent brûler lors des cuissons futures ou de l'autonettoyage. Suivez les instructions fournies avec votre scelleuse et vos sachets.

- Utilisez des sachets conçus pour votre scelleuse et pour la cuisine sous vide.
- Ne réutilisez pas des sachets sous vide déjà utilisés.
- Mettez une seule couche d'aliment dans le sachet pour obtenir une cuisson uniforme.
- Il est recommandé d'utiliser une portion d'aliment par sachet sous vide.
- Utilisez le réglage de mise sous vide le plus élevé possible pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Assurez-vous que la fermeture du sachet est propre pour obtenir un bon joint. Si vous utilisez des températures de cuisson plus élevées (au-dessus de 71 °C/160 °F), scellez le sachet deux fois.

IMPORTANT! Les sachets pour emballage sous vide ne doivent être utilisés que pour la cuisson sous vide. Ils ne doivent pas être utilisés pour la cuisson régulière ou le grillage.

Cuisson sous vide

1. Préparation

- Utilisez la nourriture la plus fraîche et de la plus haute qualité possible.
- Nettoyez et coupez les ingrédients.

2. Emballage

- Placez les ingrédients dans un sachet en plastique conçu pour votre scelleuse sous vide. Ajoutez des assaisonnements de cuisson.

Remarque : Si vous cuisinez plusieurs aliments à la fois, vous pouvez écrire le contenu de chaque sachet sur chacun d'entre eux avant de les remplir et de les sceller.

- Scellez sous vide le sachet en retirant le plus d'air possible. Vérifiez que vous avez obtenu un joint étanche à l'air.
- Si vous ne cuisez pas l'aliment immédiatement, entreposez le sachet au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à le faire cuire.

Pour faire cuire sous vide :

1. Placez le sachet de nourriture scellé dans le four, sur une grille placée à la **position 3**.
2. Appuyez sur la touche **sous vide**. La température par défaut du four (54 °C/130 °F) s'affiche.
3. Réglez la température de cuisson pour l'aliment à cuire (entre 38 °C [100 °F] et 96 °C [205 °F]).
4. Appuyez sur **START** (mise en marche).
5. Réglez la minuterie du four.

IMPORTANT! Puisque la cuisson sous vide comporte une durée de cuisson minimale et une durée de cuisson cible, il est recommandé de régler la minuterie au moins à la durée minimale suggérée ou à n'importe quel moment situé avant la durée de cuisson cible. La cuisine sous vide comporte une durée de cuisson maximale, ce qui procure une plus grande flexibilité lorsqu'il s'agit d'effectuer une cuisson n'impliquant aucun temps d'arrêt spécifique.

Remarque : Utilisez les paramètres recommandés pour le type d'aliment du [Table 1, "Réglages recommandés pour la cuisson sous vide,"](#).

6. Dernière étape

- Ouvrez le sachet de plastique et retirez les aliments.
- Vous pouvez terminer la cuisson par un grillage final afin d'obtenir un aliment bien croûté et une saveur de rôti.
- Terminez en ajoutant des assaisonnements ou des sauces si nécessaire.
- Servir.

ATTENTION

Même si la cuisson sous vide se fait à des températures relativement basses, faites attention lorsque vous manipulez le sachet et son contenu, lesquels seront chauds au toucher.

ATTENTION

N'utilisez des températures inférieures à 60 °C (140 °F) uniquement que pour cuire des aliments pouvant être consommés crus en toute sécurité.

IMPORTANT! Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA). La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 63 °C/145 °F pour l'obtention de bœuf frais mi-saignant. Pour du bœuf à point, 71 °C/160 °F. Pour du bœuf bien cuit, 77 °C/170 °F. Pour en savoir plus, consultez le site sur la sécurité alimentaire et les inspections de la USDA à www.fsis.usda.gov.

Tableau 1 : Réglages recommandés pour la cuisson sous vide

Aliments	Cuisson	Température	Temps de cuisson		
			Minimal	Cible	Maximal
Bœuf					
Steak*	Saignant	54-55 °C / 130 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Steak*	Mi-saignant	57-58 °C / 135 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Steak*	À point	62-63 °C / 145 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Steak*	À point, bien cuit	65-66 °C / 150 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Steak*	Bien cuit	71-72 °C / 160 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Rôti**	Saignant	57-58 °C / 135 °F	6 heures	7 heures	16 heures
Rôti**	Mi-saignant	60 °C / 140 °F	6 heures	7 heures	16 heures
Rôti**	À point	65-66 °C / 150 °F	6 heures	7 heures	16 heures
Rôti**	À point, bien cuit	68-69 °C / 155 °F	6 heures	7 heures	16 heures
Rôti**	Bien cuit	71-72 °C / 160 °F	6 heures	7 heures	16 heures
Bloc d'épaule/poitrine**	Saignant	60 °C / 140 °F	20 heures	24 heures	48 heures
Bloc d'épaule/poitrine**	Mi-saignant	65-66 °C / 150 °F	20 heures	24 heures	48 heures
Bloc d'épaule/poitrine**	Bien cuit	82-83 °C / 180 °F	20 heures	24 heures	48 heures
Porc					
Côtelette**	À point	65-66 °C / 150 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Côtelette**	Bien cuit	71-72 °C / 160 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Rôti**	À point	65-66 °C / 150 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Rôti**	Bien cuit	71-72 °C / 160 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Épaule/flanc**	À point	71-72 °C / 160 °F	10 heures	24 heures	48 heures
Épaule/flanc**	Bien cuit	82-83 °C / 180 °F	10 heures	24 heures	48 heures
Poulet					
En morceaux	Juteux	76-77 °C / 170 °F	2 heures	2-1/2 heures	4 heures
Poisson					
Steak	Juteux	40-41 °C / 105 °F	1 heure	1-1/2 heure	2 heures
Steak	Floconneux	51-52 °C / 125 °F	1 heure	1-1/2 heure	2 heures
Steak	Bien cuit	62-63 °C / 145 °F	1 heure	1-1/2 heure	2 heures
Filet	Juteux	40-41 °C / 105 °F	45 minutes	1 heure	1-1/2 heure
Filet	Floconneux	51-52 °C / 125 °F	45 minutes	1 heure	1-1/2 heure
Filet	Bien cuit	62-63 °C / 145 °F	45 minutes	1 heure	1-1/2 heure
Légumes					
Courge	Cubes	82-83 °C / 180 °F	1 heure	1-1/2 heure	4 heures
Racines	Tranches/cubes	82-83 °C / 180 °F	1 heure	1-1/2 heure	4 heures
Pommes de terre	Tranches/cubes	93-94 °C / 200 °F	1 heure	1-1/2 heure	4 heures
Fruit					
Tiède/mûr	Tranches/cubes	68-69 °C / 155 °F	45 minutes	105 minutes	2-1/2 heures
Mou	Purées	82-83 °C / 180 °F	15 minutes	30 minutes	90 minutes
* Basé sur un steak de 3,8 cm (1,5 po) d'épaisseur. Des coupes plus épaisses peuvent nécessiter des temps plus longs.					
** Le bœuf, le poulet et le porc nécessitent un minimum de 2 heures de cuisson.					

Broil (gril)

Utilisez le mode de cuisson au **gril** pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux. Le grillage produira de la fumée. Si l'émission de fumée est excessive, placez les aliments plus loin de l'élément de gril. Faites toujours griller les aliments avec la porte du four fermée.

⚠ AVERTISSEMENT

Si un feu se produit dans le four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez-y du bicarbonate de soude ou servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive. L'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.

⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque le four est chaud. Lors de la cuisson au gril, l'intérieur du four et les grilles deviennent assez chauds pour causer des brûlures.

⚠ ATTENTION

Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Ne couvrez pas la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

⚠ ATTENTION

Pour empêcher l'aliment de toucher à l'élément du gril et pour éviter les éclaboussures de gras, utilisez la lèchefrite et la grille de cette dernière lorsque vous optez pour la cuisson au gril.

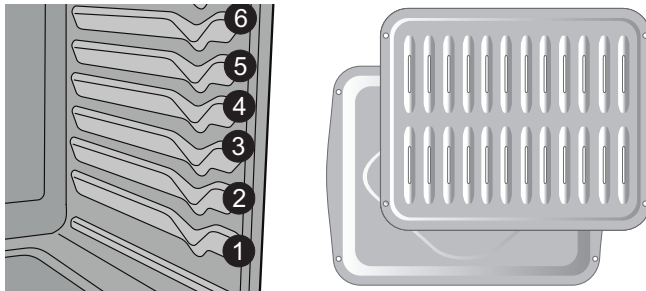


Figure 20 : Positions des grilles (G), lèchefrite et grille (D)

- Pour brunir les aliments de façon optimale, laissez le four préchauffer pendant 2 minutes avant de placer la viande dans le four. Pour éviter de brûler la nourriture, observez-la attentivement pendant qu'elle grille et tournez la viande au besoin.
- La grille de la lèchefrite est munie de fentes qui permettent à la graisse et au gras des viandes de s'écouler dans la lèchefrite.

IMPORTANT! Arrêt automatique du gril : Si la porte du four reste ouverte pendant plus d'une minute pendant la cuisson au gril, le four émettra un signal sonore. Si la porte n'est pas fermée, l'élément de la cuisson au gril s'éteindra après 30 secondes supplémentaires.

Durées recommandées pour la cuisson au gril

Servez-vous du tableau de cuisson au gril ("[Réglages suggérés pour la cuisson au gril](#)" on page 25) afin de connaître les durées approximatives recommandées pour la cuisson au gril de divers types de viande. Selon le type de viande, l'épaisseur et la cuisson désirée, il peut être nécessaire d'augmenter ou de diminuer les durées de cuisson au gril ou d'ajuster la position de la grille. Si l'aliment que vous désirez cuire au gril ne se trouve pas dans le tableau, suivez les instructions fournies dans votre recette et surveillez la cuisson de près.

Pour programmer une cuisson au gril à la température par défaut définie en usine de 288 °C (550 °F) :

1. Placez la grille de four selon les recommandations relatives à la position des grilles pour la cuisson au gril.
2. Placez la grille dans la lèchefrite, puis placez la viande sur la grille. Assurez-vous de respecter tous les avertissements et toutes les mises en garde. Assurez-vous de placer la casserole contenant la viande directement sous l'élément du gril.
3. Appuyez sur **broil** (gril). **Faites toujours griller les aliments avec la porte du four fermée.**
4. Appuyez sur **START** (mise en marche). **BROIL** (gril) apparaîtra sur l'afficheur et la cuisson au gril se poursuivra à la température définie jusqu'à l'arrêt de la fonction. Laissez le four préchauffer pendant 2 minutes.
5. Placez la nourriture dans le four et fermez la porte.

Pour changer la température du gril pendant le grillage :

- Appuyez sur **broil** (gril).
 - Réglez la température du four à l'aide des touches numériques (entre 204 °C [400 °F] et 288 °C [550 °F]).
 - Appuyez sur **START** (mise en marche).
6. Tournez la viande lorsque le premier côté est suffisamment bruni.

Vous pouvez arrêter le mode **broil** (gril) à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).

IMPORTANT! Il est possible d'ajouter une durée de cuisson (**cook time**) et une mise en marche différée (**delay start**) à la fonction de cuisson au gril.

Pour régler la cuisson au gril avec une durée de cuisson et une mise en marche différée une fois que la grille du four a été placée :

1. Appuyez sur **broil** (gril).
2. Appuyez sur **cook time** (temps de cuisson) et entrez la durée de la cuisson au gril.
3. Appuyez sur **delay start** (mise en marche différée).
4. Appuyez sur **START** (mise en marche). L'heure du jour s'affiche ainsi que **timed** et **delay**.

Réglages suggérés pour la cuisson au gril

Aliments	Position de la grille	Température du four	Temps de cuisson en minutes 1 ^{er} côté	Temps de cuisson en minutes 2 ^e côté	Température interne	Cuisson
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ou 6*	288 °C (550 °F)	5	4	60 °C (140 °F)	Saignant**
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ou 6*	288 °C (550 °F)	6	4	63 °C (145 °F)	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ou 6*	288 °C (550 °F)	7	5	71 °C (160 °F)	À point, bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ou 6*	288 °C (550 °F)	8	7	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Côtelettes de porc 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur	6	288 °C (550 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet avec os	5	232 °C (450 °F)	20	10	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet désossé	5	232 °C (450 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poisson	5	260 °C (500 °F)	13	s. o.	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Crevettes	5	288 °C (550 °F)	5	s. o.	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6	288 °C (550 °F)	9	7	63 °C (145 °F)	À point
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6	288 °C (550 °F)	10	8	77 °C (170 °F)	Bien cuit

* Utilisez la grille plate ou la grille surbaissée si vous décidez d'utiliser la position de grille 6. ** Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA). La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 63 °C/145 °F pour l'obtention de bœuf frais mi-saignant. Pour une cuisson « bien cuit », cuire à 77 °C/170 °F.

Rôtissage à convection

Le rôtissage à convection combine un programme de cuisson standard à l'utilisation du ventilateur et de l'élément de convection pour rôtir rapidement les viandes et la volaille. L'air chaud circule autour de la viande de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les viandes cuites au moyen de ce mode sont croustillantes et dorées à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur. Il n'est pas nécessaire de diminuer la température du four lorsque vous utilisez le mode de rôtissage à convection. Le rôtissage à convection peut être réglé pour toute température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

Le mode de rôtissage à convection peut être programmé avec les options suivantes :

- Cuisson minutée
- Cuisson minutée avec mise en marche différée
- Sonde

Conseils pour le rôtissage à convection :

- Étant donné que la fonction de rôtissage à convection cuit les aliments plus rapidement, réduisez le temps de cuisson de la recette de 25 %. Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement.
- Assurez-vous de bien suivre les recommandations de votre recette concernant la température et le temps de cuisson. Reportez-vous aux recommandations sur le rôtissage à convection de la page suivante pour obtenir des renseignements supplémentaires.
- Le ventilateur de convection s'éteindra si la porte est ouverte. Ouvrir la porte trop souvent réduit la température du four et prolonge la durée de la cuisson.

Pour bien préparer les aliments au rôtissage :

1. Placez les aliments au centre du four en utilisant les positions de grille de four 1 ou 2. Placez la grille dans la lèchefrite.
2. Assurez-vous que la grille est solidement fixée sur la lèchefrite. Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Ne recouvrez pas de papier d'aluminium la grille de la lèchefrite.
3. Placez la viande sur la grille de la lèchefrite. Placez l'aliment préparé sur la grille de four et faites glisser le tout à l'intérieur du four.

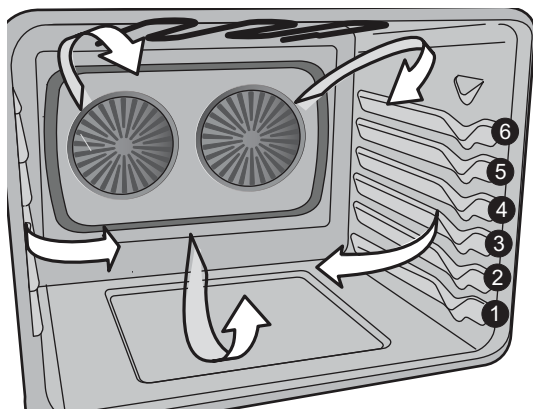


Figure 21 : Flux d'air lors du rôtissage à convection

Pour programmer un rôtissage à convection à la température par défaut définie en usine de 176 °C (350 °F) :

1. Appuyez sur **conv roast** (rôtissage à convection).
2. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Le four commencera à chauffer.

Vous pouvez arrêter le rôtissage à convection à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).



Pour la plupart des viandes et la volaille cuites par rôtissage à convection, il ne sera pas nécessaire de préchauffer le four.

Lorsque vous cuisez de la viande à l'aide du mode de rôtissage à convection, il est recommandé d'utiliser la lèchefrite et la grille de rôtissage. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. La grille de rôtissage se fixe sur la grille de la lèchefrite pour permettre à l'air chaud de circuler sous l'aliment et ainsi cuire de façon uniforme et mieux brunir le dessous.

⚠ ATTENTION

Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Ne couvrez pas la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

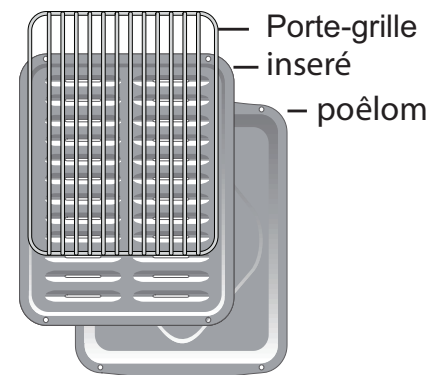


Figure 22 : Lèchefrite, grille et grille de rôtissage

Pour changer le réglage de la température une fois que le rôtissage à convection est activé :

1. Entrez la nouvelle température à l'aide des touches numériques.
2. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Vous pouvez arrêter le rôtissage à convection à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).

Tableau 2 : Recommandations pour la température et la durée de rôtissage à convection

Viande		Poids	Température du four	Température interne	Minutes par 0,45 kg (1 lb)
Bœuf	Rôti de bœuf de première qualité	De 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	176 °C (350 °F)	71 °C (160 °F)*	25-30
	Rôti de faux-filet	De 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	176 °C (350 °F)	71 °C (160 °F)*	25-30
	Rôti de filet	De 0,9 à 1,4 kg (de 2 à 3 lb)	204 °C (400 °F)	71 °C (160 °F)*	15-25
Volaille	Dinde entière**	De 5,4 à 7,3 kg (de 12 à 16 lb)	162 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	8-10
	Dinde entière**	De 7,3 à 9,1 kg (de 16 à 20 lb)	162 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	10-15
	Dinde entière**	De 9,1 à 10,9 kg (de 20 à 24 lb)	162 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	12-16
	Poulet	De 1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	De 176 à 191 °C (de 350 à 375 °F)	82 °C (180 °F)	12-16
Porc	Rôti de jambon frais	De 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	162 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)*	30-40
	Rôti de palette	De 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	162 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)*	20-30
	Longe	De 1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	162 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)*	20-25
	Jambon précuit	De 2,3 à 3,2 kg (de 5 à 7 lb)	162 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)*	30-40

* Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA). La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 63 °C/145 °F pour l'obtention de bœuf frais mi-saignant. Pour une cuisson « bien cuit », cuire à 77 °C/170 °F.

** La dinde farcie nécessite du temps de rôtissage additionnel. Protégez les pattes et la poitrine avec du papier d'aluminium pour empêcher le brunissage et le séchage excessifs de la peau.

Sonde thermique

Vérifier la température interne de vos aliments est la façon la plus efficace de vous assurer qu'ils ont eu une cuisson appropriée. Lorsque vous faites cuire de la viande comme des rôtis, des jambons ou de la volaille, vous pouvez utiliser la sonde pour vérifier la température interne de vos aliments avec précision.

Le four passe automatiquement au mode de **maintien au chaud** lorsque la sonde atteint la température préétablie.

Réglage de la sonde :

- Insérez toujours la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande. La sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage ni à l'ustensile.
- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas.
- Pour les mets comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre des aliments. Pour trouver le centre des aliments, mesurez visuellement au moyen de la sonde.
- Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour de la volaille ou de la dinde entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine (Figure 23).

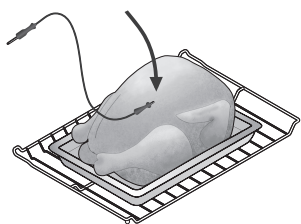
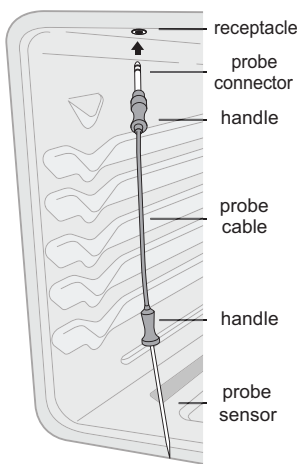


Figure 23 : Emplacement adéquat pour la volaille

IMPORTANT!

- Servez-vous seulement de la sonde fournie avec votre appareil; l'utilisation de toute autre sonde pourrait endommager cette dernière ou même l'appareil.
- Assurez-vous que la sonde est bien assise dans son logement. La prise de la sonde est située au haut de la cavité du four. La sonde ne fonctionnera pas correctement si elle n'est pas bien insérée.
- Décongelez complètement les aliments avant d'insérer la sonde pour éviter de l'endommager.
- Ne laissez pas ou ne rangez pas la sonde à l'intérieur du four lorsque vous ne l'utilisez pas.



ATTENTION

Manipulez la sonde avec soin lorsque vous l'insérez dans les aliments ou dans la prise ou lorsque vous la retirez de ces derniers. N'utilisez pas d'ustensiles comme des pinces de cuisine pour tirer sur le câble de la sonde lorsque vous insérez celle-ci dans les aliments ou dans la prise ou lorsque vous la retirez de ces derniers. Utilisez la poignée de la sonde. Après la cuisson, débranchez la sonde avec précaution au moyen d'une manique pour éviter de brûler vos mains.

Continuer/arrêter la cuisson

Il peut arriver que vous désiriez que la cuisson se poursuive ou s'arrête après que la sonde a atteint la température cible. Ce réglage ne peut être modifié pendant la cuisson ou lorsqu'une mise en marche différée a été programmée.

Pour programmer le four pour qu'il continue la cuisson une fois la température cible de la sonde atteinte :

1. Appuyez sur la touche **food probe** (sonde thermique) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le message **continu** (continuer) ou **cancel** (annuler) s'affichera.
2. Appuyez sur la touche **self clean** (autonettoyage) jusqu'à ce que **continu** (continuer) s'affiche, puis appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le réglage.

CONTINU

Figure 24 : La sonde est réglée pour continuer la cuisson

1. Pour programmer le four pour qu'il arrête la cuisson et mette automatiquement en marche le maintien au chaud une fois la température cible de la sonde atteinte :
2. Appuyez sur la touche **food probe** (sonde thermique) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
3. Appuyez sur la touche **self clean** (autonettoyage) jusqu'à ce que **cancel** (annuler) s'affiche, puis appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le réglage.

CANCEL

Figure 25 : La sonde est réglée pour arrêter la cuisson

Réglage de la sonde thermique

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour régler la température de la sonde à 82 °C (180 °F) lorsque la fonction de rôtissage à convection est utilisée et que la température du four est réglée à 162 °C (325 °F). Lorsque la sonde de viande est branchée à la prise et qu'une fonction de cuisson démarre, l'affichage indiquera la température actuelle détectée par la sonde.

⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les grilles du four deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

La température interne par défaut lors du réglage de la sonde est de 77 °C (170 °F).

1. Branchez la sonde dans la **prise de la sonde** située à l'intérieur du four en vous assurant qu'elle est entrée entièrement, puis fermez la porte.
2. L'icône de la sonde s'affichera.
3. Appuyez sur **conv roast** (rôtissage à convection). La température par défaut de 176 °C (350 °F) s'affichera. Entrez 162 °C (325 °F) à l'aide des touches numériques.
4. Appuyez une fois sur **food probe** (sonde thermique) et utilisez les touches numériques pour modifier la température interne de l'aliment à 82 °C (180 °F).
5. Appuyez sur **START** (mise en marche).
6. Lorsque la température interne est atteinte, le four passe en mode de **maintien au chaud** et maintient le four à 77 °C (170 °F) pendant une période maximale de trois heures ou jusqu'à ce que cette fonction soit arrêtée.

IMPORTANT! Pour vous assurer que le four passera en mode maintien au chaud, vérifiez que la sonde est réglée pour arrêter la cuisson comme indiqué dans la section « Continuer/arrêter la cuisson » de la page précédente.



En tout temps pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche **food probe** (sonde thermique) pour vérifier ou modifier la température cible. Pour changer la température de rôtissage à convection :

1. Appuyez une fois sur **conv roast** (rôtissage à convection).
2. Utilisez les touches numériques pour entrer une nouvelle température.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter la modification.

Températures internes minimales pour la sonde thermique

Type d'aliments	Température interne
Rôtis, steaks et côtelettes de bœuf, de veau, d'agneau	
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Rôtis, steaks et côtelettes de porc frais	
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Jambon	71 °C (160 °F)
Volaille	
Poulet, dinde (entier)	74 °C (165 °F)
Poitrines et rôtis de volaille	74 °C (165 °F)
Farce (cuite séparément ou avec la volaille)	74 °C (165 °F)
Restes	74 °C (165 °F)

Information obtenue grâce à l'aimable autorisation du U.S. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service. Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA). La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 63 °C/145 °F pour l'obtention de bœuf frais mi-saignant.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Le non-respect de cette consigne peut favoriser la prolifération de bactéries et causer des empoisonnements alimentaires ou d'autres maladies.

Perfect Turkey (dinde)

La fonction Perfect Turkey (dinde) utilise la sonde thermique pour contrôler avec précision la cuisson des dindes. Cette cuisson à convection permet de brunir délicatement l'extérieur de la dinde tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. La sonde de température est requise pour la fonction Perfect Turkey (dinde). Pour la fonction Perfect Turkey (dinde), le four peut être programmé pour cuire à des températures de 77 °C (170 °F) à 288 °C (550 °F). La température par défaut de cette fonction est de 162 °C (325 °F) et le préchauffage du four n'est pas requis. La température interne cible pour la fonction Perfect Turkey (dinde) est réglée automatiquement à 77 °C (170 °F), mais elle peut être réglée pour toute température comprise entre 60 °C (140 °F) et 99 °C (210 °F).

Conseils pour le mode de cuisson Perfect Turkey (dinde) :

- Décongeler la dinde au réfrigérateur au moins 24 heures par 2,3 kg (5 lb) avant de la cuire.
- Pour la faire cuire, utilisez la lèchefrite et sa grille, ainsi que la grille de rôtissage. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. La grille de rôtissage est en mesure de la pièce de viande.
- Placez une grille de four à la position de grille numéro 1 ou 2 (près de la sole) et placez la dinde au centre du four. Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien fixée sur la grille de la lèchefrite. La grille de rôtissage se fixe sur la grille de la lèchefrite pour permettre à l'air chaud de circuler sous l'aliment et ainsi cuire de façon uniforme et mieux brunir le dessous.

Pour régler la fonction Perfect Turkey (dinde) :

1. Insérez la sonde dans la dinde, puis branchez-la dans la prise de la sonde du four.
2. Appuyez sur **perfect turkey** (dinde). La température par défaut du four (162 °C/325 °F) s'affichera.



Figure 26 : Réglage de la fonction Perfect Turkey (dinde)

3. Appuyez sur **START**. Le four cuira jusqu'à ce que la température interne de la dinde (77 °C/170 °F) soit atteinte.

Pour changer la température du four une fois la cuisson commencée :

1. Appuyez sur **perfect turkey** (dinde). Appuyez sur les **touches numériques** pour entrer une nouvelle température.
2. Appuyez sur **START** (mise en marche).

IMPORTANT! Si le four a été programmé pour **arrêter** la cuisson lorsque la température interne est atteinte, le four passera en mode de **maintien au chaud** et maintiendra le four à 77 °C (170 °F) pendant une période maximale de trois heures ou jusqu'à ce que cette fonction soit arrêtée.

Pour changer la température interne cible de la dinde :

1. Appuyez sur **food probe** (sonde thermique). Appuyez sur les touches numériques pour modifier la température par défaut de 77 °C (170 °F)
2. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Maintien au chaud

Utilisez la fonction de maintien au chaud pour conserver la chaleur des aliments jusqu'à trois heures. La fonction de maintien au chaud peut être programmée avec les options suivantes :

- Cuisson minutée
- Cuisson minutée avec mise en marche différée.
- Sonde thermique

IMPORTANT! Lorsque vous réglez la fonction de maintien au chaud, la durée de cette fonction peut être programmée pour toute durée située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes. À moins qu'une durée spécifique ne soit entrée, le four restera en mode de maintien au chaud pendant 11 heures et 59 minutes ou jusqu'à ce que la fonction ne soit arrêtée.

AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Le non-respect de cette consigne peut favoriser la prolifération de bactéries et causer des empoisonnements alimentaires ou d'autres maladies.

Pour régler la fonction de maintien au chaud :

1. Appuyez sur **keep warm** (maintien au chaud). **HLD** s'affiche.
2. Appuyez sur **cook time** (temps de cuisson).
3. Entrez la durée souhaitée pour le maintien au chaud à l'aide des touches numériques.
4. Appuyez sur **START** (mise en marche).
5. Vous pouvez en tout temps arrêter le mode de maintien au chaud en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).



Lorsque la fonction de maintien au chaud est ajoutée à une fonction de cuisson minutée telle que la cuisson au four, la cuisson à convection ou le rôtissage à convection, le four démarrera automatiquement la fonction de maintien au chaud et la conservera jusqu'à trois heures ou jusqu'à ce qu'elle soit arrêtée manuellement.

Pour ajouter le mode de maintien au chaud à une cuisson minutée :

1. Sélectionnez **bake, conv bake, conv roast** ou **no preheat** (cuisson au four, cuisson à convection, rôtissage à convection ou sans préchauffage).
2. Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **cook time** (temps de cuisson).
4. Entrez le temps de cuisson à l'aide des touches numériques.
5. Appuyez sur **keep warm** (maintien au chaud).
6. Appuyez sur **START** (mise en marche).
7. Une fois que la cuisson minutée est terminée, le four lancera la fonction de maintien chaud automatiquement et la gardera active jusqu'à trois heures.

Réglage du mode sabbat

(À utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives)



Pour plus de renseignements, de directives d'utilisation et pour consulter une liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, veuillez visiter le site à www.star-k.org.

Cet appareil offre des réglages spéciaux à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives. Le mode sabbat désactive tous les signaux sonores audibles et les changements visuels de l'affichage sur les commandes du four. La fonction de cuisson au four est la seule fonction accessible lorsque l'appareil est en mode sabbat. Les commandes du four sont automatiquement verrouillées en mode sabbat.

Vous devez d'abord programmer la **cuisson au four** et la ou les températures du four, ainsi que les options de cuisson minutée et de mise en marche différée, au besoin. Tous les réglages faits avant la programmation du mode sabbat seront visibles sur les afficheurs. Si l'option de cuisson minutée est programmée avant l'entrée de l'appareil en mode sabbat, celui-ci émettra un bip à la fin du temps de cuisson.

Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine et l'appareil reste allumé jusqu'à ce que les fonctions de cuisson soient annulées. Si l'une ou l'autre des fonctions de cuisson est annulée lorsque l'appareil est en mode sabbat, aucun signal sonore ni visuel ne témoignera de cette annulation.

Si vous avez besoin des lampes intérieures du four, assurez-vous de les allumer avant de programmer le mode sabbat. Une fois que les lampes du four sont allumées et que le mode sabbat est activé, celles-ci demeurent allumées jusqu'à ce que le mode sabbat soit désactivé et que les lampes du four soient éteintes. Le fait d'ouvrir ou de fermer la porte n'activera pas les lampes intérieures du four.

Il est recommandé d'appuyer deux (2) fois sur la touche **START** (mise en marche) si vous avez changé la température du four lorsque ce dernier est en mode sabbat. Cela permet de s'assurer que le four demeure en fonction, même si la température du four réglée est hors de la plage des températures. Si la température du four est réglée hors de sa plage de température, le four sélectionnera la température par défaut la plus près. Tentez de régler la température du four à nouveau.

AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire.

Éclairage intérieur du four

En mode sabbat, les lampes ne s'allument pas. Si l'éclairage intérieur de four est nécessaire pendant le sabbat, assurez-vous d'allumer les lampes avant d'entrer en mode sabbat. Les lampes demeurent allumées ou jusqu'à ce que le mode sabbat soit arrêté.

Pour programmer le four pour une cuisson à la température par défaut de 176 °C (350 °F) et activer la fonction de sabbat :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Positionnez les grilles, placez l'ustensile de cuisson dans le four et fermez la porte.
3. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). Si la cuisson minutée ou la mise en marche différée ne sont pas nécessaires, passez cette étape. Si un temps de cuisson ou une mise en marche différée sont souhaités, entrez le temps ou l'heure maintenant.
4. Appuyez sur **START** (mise en marche).
5. Maintenez les touches **cook time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) enfoncées simultanément pendant 3 secondes pour activer la fonction de sabbat.
6. Une fois la fonction activée, **SAb** s'affichera pour indiquer que le four est correctement réglé pour la fonction de sabbat (Figure 27).



Figure 27 : Mode sabbat

N'utilisez aucune autre fonction du four, à l'exception de la cuisson au four (Bake), mise en marche (START) ou annuler (CANCEL) lorsque la fonction de sabbat est activée. Les touches suivantes fonctionnent normalement avec la fonction de sabbat : les touches numériques 0 à 9, Bake (cuisson au four) et aucune des autres touches ne devrait être utilisée lorsque la fonction de sabbat est activée.

Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée. Utilisez les touches numériques pour entrer le changement de température (de 77 °C [170 °F] à 288 °C [550 °F]), puis appuyez sur **START** (mise en marche) (pour les fêtes juives uniquement). N'oubliez pas que les commandes du four n'émettent pas de signaux sonores et n'affichent plus les modifications une fois la fonction de sabbat activée.

IMPORTANT! Le four s'éteindra automatiquement à la fin d'une cuisson minutée, d'une mise en marche différée ou du mode de maintien au chaud et ces fonctions ne peuvent donc être utilisés qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives. Si une heure de mise en marche différée de plus de 11 heures 59 minutes est souhaitée, réglez les commandes du four pour un affichage sur 24 heures.

Pour annuler le mode sabbat :

1. Appuyez sur **CANCEL** (annuler). Cela annulera le mode de cuisson.
2. Appuyez sur la touche **cook time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
3. **SAB** (sabbat) disparaîtra de l'afficheur.
4. Le four peut de nouveau être utilisé pour une cuisson normale.

Que faire après une panne électrique ou une interruption de courant si la fonction de sabbat est activée?

Si une panne de courant survient durant le sabbat ou une fête juive, l'appareil s'éteindra. **SF** s'affichera sur toutes les tableaux d'affichage indiquant une défaillance du mode sabbat (Figure 28).



Figure 28 : Affichage illustrant une défaillance du mode sabbat

Le mode de défaillance sabbat demeurera et le four ne fonctionnera pas jusqu'à ce que le mode sabbat soit annulé.

Une fois le mode sabbat annulé, les réglages du mode sabbat peuvent être saisis de nouveau.

Ajustement de la température du four

Votre four a été réglé et testé en usine de façon à fournir des températures de cuisson précises. Au cours des premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures recommandées dans vos recettes. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez ajuster le régulateur pour que le four chauffe plus ou moins que la température de four indiquée.

IMPORTANT! N'utilisez pas de thermomètres comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres de four peuvent indiquer des températures qui varient de 11 à 22 °C (20 à 40 °F) par rapport aux températures réelles. Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four de 19 °C (35 °F) par rapport aux réglages par défaut.

Pour augmenter la température du four de 20 °F :

1. Appuyez sur la touche **bake** (cuisson au four).
2. La température de réglage en usine de 0 (zéro) devrait s'afficher.



3. Entrez **2 0** à l'aide des touches numériques. Pour compenser le four de -20 °F, appuyez sur la touche **self clean** (autonettoyage) pour passer au réglage moins (-).

Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter la modification.



Les ajustements n'affectent pas la température du gril ou du cycle d'autonettoyage.

Rétablir les réglages par défaut

Votre appareil est programmé avec de nombreux réglages de commande de four prédéfinis. Avec le temps, vous pouvez apporter des modifications aux réglages d'origine définis en usine. Les fonctions suivantes possèdent des options qui peuvent être réglées par l'utilisateur et qui ont pu avoir été modifiées depuis l'achat de l'appareil.

- Mode d'affichage de l'heure sur 12 heures ou 24 heures.
- Mode économie d'énergie 12 heures ou cuisson au four continue
- Mode d'affichage de la température du four (°F ou °C)
- Toutes les modifications apportées à la température du four

IMPORTANT! Notez que si vous décidez de procéder à la restauration des paramètres par défaut, tous les changements que vous avez apportés aux réglages de votre appareil seront effacés lorsque vous appuierez sur le clavier numérique. Cela inclut toutes les modifications que vous avez apportées à la température du four.

Pour rétablir les réglages par défaut :

1. Appuyez sur la touche numérique **7** et maintenez-la enfoncée.
2. L'afficheur émettra un bip.
3. **rSt PS (reset-press start • réinitialiser-appuyez sur mise en marche)** s'affichera sur le tableau de commande.

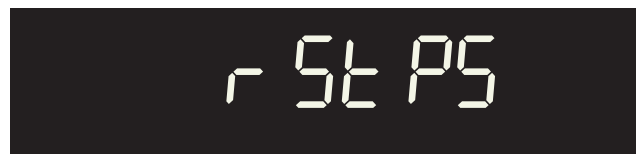


Figure 29 : Commandes prêtes à être réinitialisées aux paramètres d'origine

4. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter la réinitialisation.
5. Les commandes ont été réinitialisées aux réglages par défaut.

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie à une température beaucoup plus haute que les températures normales de cuisson ci-dessus. Les températures élevées éliminent complètement les saletés ou les réduisent à une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever avec un chiffon humide.

La fonction d'autonettoyage (Self Clean) vous permet de programmer un nettoyage d'une durée comprise entre 2 et 4 heures. Un nettoyage normal prend normalement 3 heures, un nettoyage léger 2 heures et un nettoyage robuste 4 heures.

À lire avant de démarrer l'autonettoyage :

⚠ ATTENTION

Ne laissez pas d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil. Pendant l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher et provoquer des brûlures.

⚠ ATTENTION

Ne recouvrez pas de papier d'aluminium les parois, les grilles, la sole ni aucune autre partie du four. Cela nuirait à la répartition de la chaleur, il en résulterait de mauvais résultats de cuisson et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Le papier d'aluminium fondra sur l'intérieur du four.

⚠ ATTENTION

Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

⚠ ATTENTION

Ne forcez pas la porte. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four peut être encore très chaud et vous pourriez vous brûler. Pour éviter de vous brûler, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

IMPORTANT! Retirez complètement toutes les grilles de four et tous les accessoires de la cavité du four à nettoyer pour éviter d'endommager les grilles. Si vous ne retirez pas les grilles du four, elles peuvent se décolorer.

Retirez tous les articles du four, y compris les ustensiles de cuisson, les ustensiles et tout papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne résistera pas à la température élevée d'un cycle d'autonettoyage et fondra.

N'utilisez pas de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour d'une des pièces de la cavité du four.

Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four (Figure 30). Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse avant de lancer l'autonettoyage.



Figure 30 : Zone de la porte du four qu'il faut nettoyer et ne pas nettoyer (joint)

Ne nettoyez pas le joint de la porte du four (Figure 30). Le joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint. N'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint de la porte. Cela pourrait endommager le joint de la porte.

Retirez la saleté accumulée en raison des renversements. Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les résidus de saleté importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.

Pour régler un autonettoyage de 3 heures :

1. Assurez-vous que le four est vide. Il est conseillé de retirer les grilles de four. Fermez la porte du four.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) et la durée de nettoyage par défaut de 3 heures s'affichera.

IMPORTANT! Si vous souhaitez effectuer un autonettoyage de 2 ou 4 heures, utilisez les touches numériques pour sélectionner la durée souhaitée.

3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour démarrer l'autonettoyage.

Dès que l'autonettoyage est lancé, un mécanisme de verrouillage motorisé commence à verrouiller automatiquement la porte du four et une icône de cadenas s'affichera. N'ouvrez pas la porte du four lorsque l'icône de la porte est affichée (laissez 15 secondes au mécanisme de verrouillage pour verrouiller le four). Lorsque la porte est verrouillée, **CLn** (nettoyage) s'affiche pour indiquer que le four va commencer le processus d'autonettoyage.

Lorsque l'autonettoyage est terminé :

Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four peut être encore très chaud et vous pourriez vous brûler. Pour éviter de vous brûler, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

Les éléments de cuisson et de grill du four peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été éteints. Les éléments risquent d'être encore très chauds et peuvent brûler si vous les touchez avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.

CLn (nettoyage) disparaît de l'afficheur et est remplacé par la mention **Hot** (chaud).

Lorsque l'icône de cadenas disparaît de l'afficheur, la porte du four peut être ouverte.

Lorsque l'intérieur du four est complètement froid, essayez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.

Vous devez bien aérer la cuisine. Ouvrez une fenêtre ou utilisez un ventilateur ou une hotte durant le premier cycle d'autonettoyage pour faciliter l'élimination des odeurs normales, associées au premier cycle d'autonettoyage.

Lorsque le temps de nettoyage est terminé, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi. En plus du temps de nettoyage programmé, laissez environ une heure supplémentaire pour que le four refroidisse avant de pouvoir en ouvrir la porte. La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas lorsque le verrouillage du four est activé.

Réglage de l'autonettoyage différé

Pour programmer un autonettoyage différé avec une durée d'autonettoyage par défaut de 3 heures et une heure de mise en marche de 9 h 00 :

Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste, que le four est vide et que toutes les grilles ont été retirées du four. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.

1. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage).
2. Appuyez sur **delay start** (mise en marche différée).
3. À l'aide du clavier numérique, entrez **9 0 0** pour l'heure de mise en marche.

Appuyez sur **START** (mise en marche).

Si il s'avère nécessaire d'arrêter l'autonettoyage lorsqu'il fonctionne :

Appuyez sur **CANCEL** (annuler). L'icône de porte verrouillée clignotera.

Si l'autonettoyage a fait monter le four à une température élevée, attendez assez longtemps pour permettre au four de refroidir. Lorsque l'icône de cadenas disparaît de l'afficheur, la porte du four peut être ouverte.

Avant de relancer l'autonettoyage, veuillez à lire les remarques importantes ci-dessous :

- Lorsque la fonction d'autonettoyage est activée, vous pouvez vérifier le temps de nettoyage restant en appuyant une fois sur la touche **self clean** (autonettoyage).
- Si l'horloge de votre cuisinière est réglée pour un affichage sur 12 heures, la mise en marche différée pour un autonettoyage peut uniquement être programmée jusqu'à 11 heures 59 minutes après l'heure affichée sur le tableau de commande (assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure avant de programmer une mise en marche différée). Pour programmer une mise en marche différée pour qu'un autonettoyage débute 12 heures ou plus (maximum de 23 heures 59 minutes) après l'heure indiquée au moment de la programmation, assurez-vous d'abord de régler la commande pour un affichage sur 24 heures.
- Si l'autonettoyage est utilisé et qu'il est interrompu par une panne de courant ou annulé avant que le four n'ait été complètement nettoyé, il peut s'avérer nécessaire de lancer un autre cycle d'autonettoyage.
- Si la température de votre four était assez élevée lors de l'interruption d'un autonettoyage, les commandes de votre four pourraient ne pas permettre l'utilisation d'un autre cycle d'autonettoyage jusqu'à 4 heures après l'interruption.

Nettoyage à la vapeur

La fonction de nettoyage à la vapeur est une méthode rapide et sans agent chimique qui vous facilite la tâche lors des nettoyages réguliers de votre four. Pour les saletés cuites plus tenaces, utilisez la fonction d'autonettoyage.

ATTENTION

N'ajoutez pas de javellisant, d'ammoniaque, de nettoyeurs à four ou tout autre nettoyant ménager ou produit chimique à l'eau utilisée pour le nettoyage à la vapeur. Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

Assurez-vous que le four est de niveau et froid avant de commencer un nettoyage à la vapeur. Si la température du four est supérieure à la température ambiante, trois bips se feront entendre et la fonction de nettoyage à la vapeur ne démarre pas. Le nettoyage à la vapeur produit les meilleurs résultats lorsqu'elle est lancée le four froid.

Pour régler un nettoyage à la vapeur :

1. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires de four.
2. Grattez ou essuyez les résidus non collés et la graisse de la sole du four.
3. Versez 2 tasses d'eau du robinet dans le fond du four. (Figure 31) Fermez la porte du four.

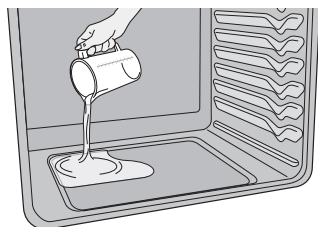


Figure 31 : Ajouter 2 tasses d'eau du robinet

4. Appuyez sur **steam clean** (nettoyage à la vapeur).
5. Appuyez sur **START** (mise en marche) **StC** (nettoyage à la vapeur) s'affichera.



Lors d'un nettoyage à la vapeur, l'heure du jour s'affiche sur le tableau de commande. Pour voir le temps restant au programme de nettoyage à la vapeur, appuyez une fois sur **cook time** (temps de cuisson)



Figure 32 : L'heure du jour est affichée pendant le nettoyage à la vapeur

Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four pendant son verrouillage. Si la porte du four est ouverte pendant le nettoyage à la vapeur, « (d-O) » apparaît sur l'afficheur.

Un signal sonore retentira à la fin du nettoyage à la vapeur et « END » (fin) apparaîtra sur l'afficheur.

Appuyez sur **CANCEL** (annuler) pour afficher de nouveau l'heure du jour.

ATTENTION

Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four à la fin d'un nettoyage à la vapeur. Tenez-vous sur le côté du four, à l'écart de la vapeur qui s'échappera.

Essuyez la cavité et la sole du four. Ne nettoyez pas les joints de la porte du four (Figure 31). Évitez de vous pencher ou de mettre de la pression sur la vitre de la porte du four pendant le nettoyage de la cavité.

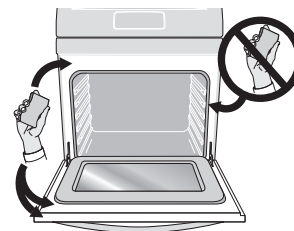


Figure 33 : Nettoyer le pourtour du joint de la porte du four

Vous pouvez arrêter le nettoyage à la vapeur à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).

Remarques :

- L'ouverture de la porte du four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur empêche l'eau d'atteindre la température nécessaire au nettoyage.
- Pour de meilleurs résultats, nettoyez le four immédiatement après la fin du nettoyage à la vapeur. Le nettoyage à la vapeur est particulièrement efficace pour nettoyer les résidus situés sur la sole du four.
- Placez une serviette en papier ou un chiffon devant le four pour capturer toute l'eau qui pourrait se déverser lorsque vous essuyez la cavité et la sole du four. Un tampon à récurer non abrasif, une éponge pour l'acier inoxydable, un grattoir en plastique ou un nettoyeur de style effaceur (sans agent nettoyant) peut être utilisé pour nettoyer les saletés tenaces. Humidifiez les tampons avec de l'eau avant leur utilisation.
- Essuyez immédiatement toute l'eau résiduelle qui peut se trouver dans le four.
- De la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître à proximité de l'évent du four. Cela est normal. Le joint du four peut devenir humide; ne l'essuyez pas.
- L'eau provenant des aqueducs locaux contient souvent des minéraux (eau dure). Si des dépôts d'eau dure se forment, nettoyez la cavité avec une solution d'eau et de vinaigre 50/50 ou 50/50 de jus de citron et d'eau.
- Le nettoyage à la vapeur ne peut pas être programmé en mode de mise en marche différée.
- Si le nettoyage à la vapeur ne donne pas un résultat satisfaisant, effectuez un autonettoyage. Reportez-vous à la section "Autonettoyage" à la page 33.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage des différentes parties de votre four

ATTENTION Avant de nettoyer une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont Éteint et l'appareil est frais.

ATTENTION Si des nettoyeurs d'ammoniac ou d'appareils sont utilisés, ils doivent être Retiré et l'appareil doit être soigneusement rincé avant en fonctionnement. Suivre les instructions du fabricant et fournir ventilation adéquate. Enlevez les déversements et toute souillure importante le plus tôt possible. Un nettoyage régulier réduira la difficulté de nettoyage majeur plus tard



Utilisez les nettoyeurs avec précaution

Avant de nettoyer une partie du four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four est frais. Retirer les déversements et toute souillure lourde Dès que possible. Un nettoyage régulier réduira la difficulté et l'heure du nettoyage majeur plus tard.

Type de surface	Recommandations
Boutons de commande Composants peints de l'appareil Garnitures décoratives peintes Moules en aluminium, en plastique ou en vinyle	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Suivre d'un rinçage à l'eau propre; sécher et polir avec un chiffon doux. Pour utiliser un nettoyant pour vitres, vaporiser sur un chiffon doux en premier. Ne pas vaporiser de liquide directement sur le tableau de commande et sur la zone d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande. L'excès d'eau sur le tableau de commande peut causer des dommages à l'appareil. Ne pas utiliser d'autres détergents liquides, de nettoyeurs abrasifs, tampons à récurer ou des serviettes en papier. Ils risquent d'endommager le fini.
Garnitures décoratives tableau de commande)	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50% de vinaigre et d'eau. Suivre d'un rinçage à l'eau propre; sécher et polir avec un chiffon doux. Pour utiliser un nettoyant pour vitres, vaporiser sur un chiffon doux en premier. Ne pas vaporiser de liquide directement sur le tableau de commande et sur la zone d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande. L'excès d'eau sur le tableau de commande peut causer des dommages à l'appareil. Ne pas utiliser d'autres détergents liquides, de nettoyeurs abrasifs, tampons à récurer ou des serviettes en papier. Ils risquent d'endommager le fini.
Acier inoxydable	N'utiliser que des produits de nettoyage et des produits à polir spécialement conçus pour l'acier inoxydable. Toujours frotter dans le sens du grain du métal pour éviter tout dommage. Ne pas utiliser de nettoyeurs à concentrations élevées de chlore ou de chlorures. Ne pas utiliser de nettoyeurs de récurage forts ou abrasifs. Polir avec un chiffon doux et non pelucheux. Veiller à enlever l'excédent de nettoyant ou de produit à polir de la surface métallique; des taches bleuâtres peuvent se produire lors du prochain chauffage et elles seront impossibles à supprimer. Nettoyer les saletés tenaces à l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une éponge. Rincer à l'eau claire; sécher avec un chiffon.
Éléments en porcelaine émaillée Grilles de lèchefrite en porcelaine émaillée Garniture de porte et composants de la cuisinière	Un nettoyage délicat avec un tampon à récurer savonneux supprimera la plupart des taches. Rincer avec une solution 1:1 d'eau claire et d'ammoniaque. Le cas échéant, couvrir les zones difficiles avec une serviette en papier imbibée d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer à l'eau avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincer et sécher avec un chiffon propre. Éliminer tout résidu de produits nettoyeurs; la porcelaine peut être endommagée pendant les cuissons ultérieures.
Intérieur du four	Enlever toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de nettoyer le four. Nettoyer avec un abrasif doux en respectant les directives du fabricant. Rincer l'eau claire et sécher avec un linge doux. Précautions très importante à prendre lors du nettoyage : lire « Nettoyage des différentes parties de votre four » à la page 36 .
Grilles coulissantes Luxury Glide^{MC}	Enlever toutes les grilles du four avant de nettoyer. Si les grilles glissent difficilement, se reporter « L'entretien de vos grilles à glissière » à la page 38 .
Grilles de four	Profiter du cycle d'autonettoyage pour retirer les grilles et les échelles de support du four et les nettoyer. Nettoyer avec un abrasif doux en respectant les directives du fabricant. Rincer l'eau claire et sécher avec un linge doux.

Porte du four	Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte. Bien rincer. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitre à l'extérieur de la porte. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas pulvériser ou permettre à l'eau ou au nettoyant pour vitre de pénétrer à l'intérieur des événements de la porte. Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de poudre à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. REMARQUE: Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Il est situé autour du cadre intérieur de la porte de four et il peut être clairement vu lorsque la porte est ouverte. Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Chez les modèles à autonettoyage, le joint est fait de matière tissée. Il faut prendre garde à ne pas froter, endommager ou arracher le joint de porte du four.
Fenêtre de porte de four (intérieur)	Utiliser une petite quantité de nettoyant pour verre céramique pour éliminer les résidus sur la vitre de four. Après le nettoyage, sécher avec un essuie-tout.

L'entretien de vos grilles à glissière

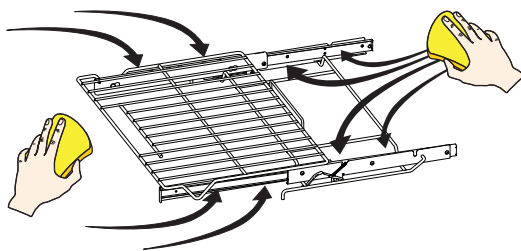
Attention : Ne manipulez les grilles du four que lorsqu'elles sont froides. Après la cuisson ou après le cycle de nettoyage (fresh-clean), les grilles sont très chaudes et peuvent causer des brûlures.

Remarques importantes:

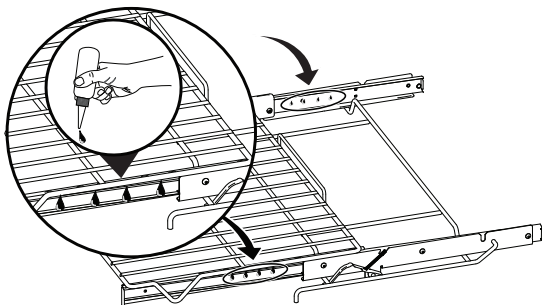
- Retirez toutes les grilles du four, y compris les grilles en échelle, avant de commencer un cycle de nettoyage.
- N'utilisez pas d'huile de cuisson, d'aérosol de cuisson ou d'autres produits de lubrification à base d'huile sur les pistes d'extension des grilles à glissière. N'utilisez qu'un lubrifiant au graphite dans cette zone. Pour commander un lubrifiant au graphite, communiquez avec votre installateur, réparateur ou revendeur.
- Il est important que les pièces de la grille qui touchent les côtés du four soient toujours légèrement recouvertes d'huile végétale. Appliquez une fine couche d'huile végétale sur les côtés de la grille après chaque cycle de nettoyage et lorsqu'il devient difficile de repositionner le support dans le four.

Pour lubrifier la grille à glissière:

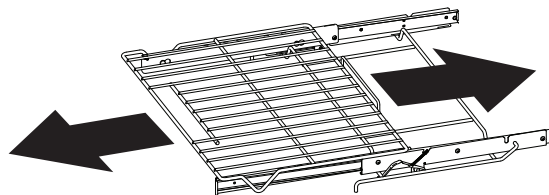
1. Retirez la grille du four et placez-la sur une grande surface plane recouverte de papier journal ou d'un chiffon. Ouvrez complètement la grille.
2. Essuyez les débris et les miettes de la grille à glissière à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge..



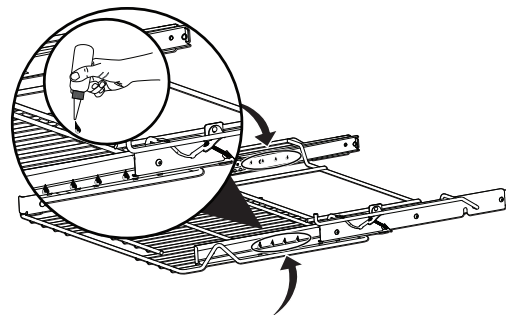
3. Agitez la lubrification au graphite avant l'application. Appliquez sur les guides de chargement et l'axe de rotation. Répétez sur les deux côtés de la grille à glissière.



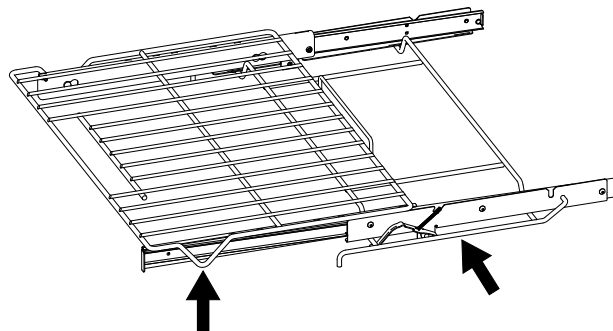
4. Étendez la grille à glissière et retournez-la plusieurs fois le long des pistes pour répartir la lubrification.



5. Retournez la grille et appliquez une lubrification au graphite à l'intérieur des guides de chargement.



6. Étendez la grille à glissière et retournez-la plusieurs fois le long des pistes pour répartir la lubrification.
7. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur le fond du " V " et dans les pistes de glissement. Garder les côtés du cadre légèrement lubrifiés permet à l'ensemble de la grille de glisser facilement lors du changement de position.



8. Remplacez la grille dans le four avec le côté droit vers le haut.

Dépose et remplacement de la porte du four

⚠ ATTENTION

La porte est très lourde. Pour le rangement temporaire et sécuritaire, déposer la porte à plat, l'intérieur face au plancher.

⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'empêcher tout risque de brûlure, ne pas tenter d'enlever la porte de four avant qu'il soit complètement refroidi.

Pour enlever les portes du réfrigérateur :

⚠ ATTENTION

1. Ouvrir complètement la porte du four, parallèle au plancher.
2. Tirer le verrou situé sur chaque support de charnière vers l'avant du four jusqu'à ce qu'il s'immobilise. Vous devrez peut-être appliquer un peu de pression ascendante sur le verrou pour le tirer (Figure 35 et Figure 36).
3. Saisir la porte par les côtés et la fermer jusqu'à ce que le cadre vienne en contact avec les charnières déverrouillées.
4. Tirez le bas de la porte vers vous, tout en faisant tourner le haut vers l'appareil pour dégager complètement les leviers de charnière (Figure 37).

Pour remplacer la porte de four :

1. Saisir fermement les deux côtés de la porte du four. Ne pas la prendre par la poignée (Figure 37).
2. Maintenir la porte du four dans le même angle que la position de dépose. Insérer délicatement les leviers de charnière dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient bien assis dans les encoches. Les leviers de charnière doivent être pleinement engagés dans les encoches avant d'ouvrir complètement la porte du four (Figure 37).
3. Ouvrir complètement la porte du four, parallèle au plancher (Figure 34).
4. Pousser les verrous de charnière vers le haut et de part et d'autre du cadre de four en position de verrouillage (Figure 35).
5. Fermer la porte du four.

Consignes particulières pour la porte :

La porte est lourde. Pour le rangement temporaire et sécuritaire, déposer la porte à plat, l'intérieur face au plancher.

La plupart des portes de four contiennent du verre qui peut se briser. Ne pas fermer la porte du four jusqu'à ce que toutes les grilles soient correctement positionnées à l'intérieur. Éviter de frapper le verre avec des ustensiles de cuisson ou tout autre objet. Gratter, frapper, secouer, ou faire subir des contraintes au verre peut affaiblir sa structure; cela provoque une augmentation du risque de rupture plus tard.

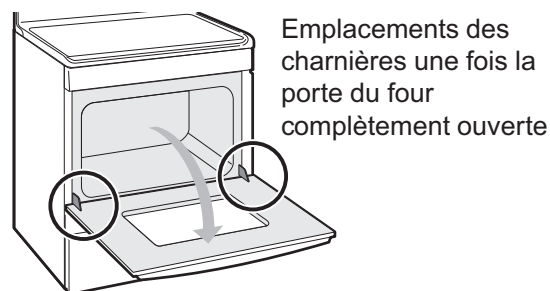


Figure 34 : Emplacement des charnières de porte

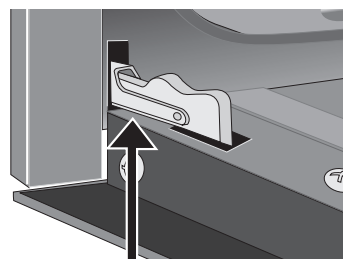


Figure 35 : Charnière de porte verrouillée

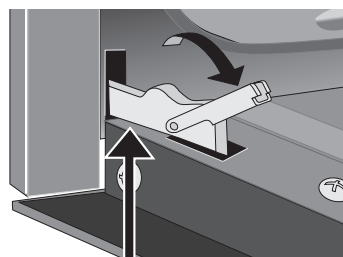


Figure 36 : Charnière de porte déverrouillée

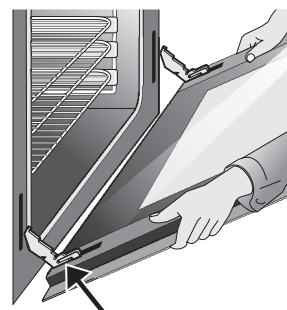


Figure 37 : Dépose du balconnet de porte

Remplacement de l'ampoule du four

Les lumières intérieures du four sont situées à l'arrière de la cavité du four. Et sont recouverts d'un bouclier en verre. Le bouclier en verre doit être en place chaque fois que le four est utilisé

Pour remplacer l'ampoule de la lampe intérieure du four :

1. Coupez l'alimentation électrique principale ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule en le tournant d'un quart de tour dans le sens antihoraire.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 W de type T-4 pour électroménagers.



Portez un gant en coton ou utilisez du papier essuie-tout lors de l'installation de l'ampoule. Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait sa durée de vie.

4. Remplacez le dispositif de protection de l'ampoule en le faisant tourner dans le sens horaire.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Assurez-vous de remettre l'horloge à jour

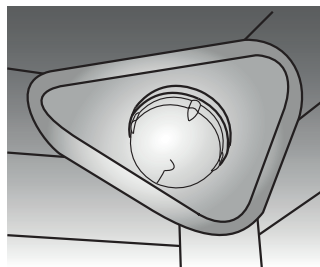


Figure 38: Ampoule halogène du four encastré

Astuces de nettoyage pour la lèchefrite

Pour empêcher la graisse de cuire, retirez la lèchefrite du four dès que la cuisson est finie. Utilisez des gants isolants, car la lèchefrite est extrêmement chaude. Enlevez la graisse. Faites tremper la lèchefrite dans de l'eau chaude savonneuse.

Nettoyez la lèchefrite dès que possible après chaque utilisation. Si nécessaire, utilisez des tampons en laine d'acier imbibés de savon. Un récurage excessif risquerait de rayer la grille.

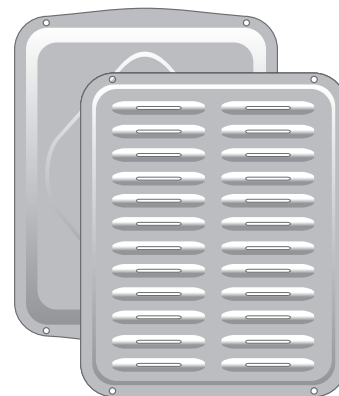


Figure 39: Lèchefrite et grille

Papier d'aluminium, ustensiles en aluminium et revêtements de four

N'utilisez pas de revêtements de fond ou utilisez du papier d'aluminium pour couvrir leRacks de four.

⚠ ATTENTION

Lingettes de protection - Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour aligner le four. En bas, sauf comme suggéré dans le manuel. Installation incorrecte. De ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

L'utilisation d'une doublure dans le four restreint la chaleur et le débit d'air nécessaires. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson possible pour tout four.

Pendant le nettoyage neuf, la température du four peut devenir chaude. Assez pour faire fondre les ustensiles de cuisine en aluminium ou les feuilles d'aluminium si elles sont laissées dans le four. Cela pourrait entraîner des dommages permanents au four finition intérieure et porcelaine.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE






Cuisson au four

Cuisson au four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffer le four avant la cuisson des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour rôtir la viande ou pour la cuisson en cocotte.

Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour cuire un produit peuvent varier légèrement de celles de votre ancien électroménager.

Problèmes de cuisson et solutions

Problèmes de cuisson	Causes	Solutions
<p>Dessous des biscuits et des galettes brûlé.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Biscuits et galettes mis au four avant la fin du préchauffage. La grille du four est surchargée ou trop basse. Les ustensiles sombres absorbent la chaleur trop rapidement. 	<ul style="list-style-type: none"> Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. Choisir une plaque ou un moule de cuisson d'une taille qui permet un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) de part et d'autre lorsqu'il est placé dans le four. Utiliser une plaque ou un moule de cuisson de calibre moyen.
<p>Gâteaux trop foncés sur le dessus ou en dessous</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Les gâteaux ont été enfournés avant la fin du préchauffage. La grille est soit trop haute ou trop basse. Four trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. S'assurer que la grille est en bonne position pour la cuisson. Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée.
<p>Le centre des gâteaux n'est pas cuit</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Four trop chaud. Moule à gâteau de mauvaise taille. Le moule n'est pas au centre du four. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée. Utiliser un moule de la taille suggérée dans la recette. S'assurer que la grille est en bonne position et permettre un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) sur tous les côtés du moule lorsqu'il est placé dans le four.
<p>Les gâteaux sont déséquilibrés.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Le four n'est pas de niveau. Le moule est trop près des parois du four ou la grille est surchargée. Le moule est déformé. La lumière de four est demeurée allumée pendant la cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Placer une tasse à mesurer en verre remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, se reporter aux instructions d'installation pour la mise de niveau de la cuisinière. S'assurer de permettre un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) sur tous les côtés du moule lorsqu'il est placé dans le four. Ne pas utiliser un moule bosselé ou déformé. Laisser l'ampoule éteinte pendant la cuisson.
<p>Les aliments ne sont pas cuits à la fin du temps de cuisson.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Le four n'est pas assez chaud. Le four est surchargé. La porte du four s'ouvre trop fréquemment. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la température du four 13 °C (25 °F) supérieurs à celle indiquée et faire cuire pendant la période recommandée. Veiller à retirer tous les plats du four sauf ceux utilisés pour la cuisson. Ne pas ouvrir la porte du four avant la fin du plus court temps de cuisson recommandé.

Des solutions à des problèmes communs

Avant d'appeler le réparateur, consulter la liste ci-dessous. Cela peut vous faire économiser temps et argent. Des solutions possibles sont proposées selon le problème répertorié :

Problème	Solution
Résultats de cuisson médiocres	<ul style="list-style-type: none"> L'effet de nombreux facteurs de cuisson. S'assurer que la grille est en bonne position. Déposer les aliments au centre du four et espacer les plats de cuisson pour permettre une bonne circulation d'air. Préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. Les ustensiles de pâtisserie sont possiblement déformés ou trop légers. Utiliser des ustensiles de calibre plus élevé; les aliments cuiront de façon plus égale. Tenter de réajuster la température ou le temps de cuisson recommandés dans la recette.
La cuisinière n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none"> Une mauvaise installation. Placer la grille au centre du four. Déposer un niveau sur la grille. Ajuster les pieds de mise à niveau à la base de l'appareil jusqu'à ce que la grille soit de niveau. L'alignement de l'armoire de cuisine peut faire paraître la cuisinière hors de niveau. S'assurer que les armoires sont d'équerre et ont suffisamment de jeu pour le dégagement de l'appareil.
L'appareil est difficile à déplacer. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	<ul style="list-style-type: none"> Le tapis entrave la cuisinière. Prévoir un espace suffisant pour que l'appareil puisse être soulevé par-dessus le tapis. Si les armoires ne sont pas droites et situées trop près de la cuisinière, contacter l'installateur ou le fabricant pour rendre l'appareil accessible.
L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que le cordon est bien branché sur la prise. Panne de courant. Vérifier l'éclairage de la maison et les disjoncteurs pour valider. Appeler votre compagnie d'électricité locale au sujet de l'interruption de service. L'entrepreneur n'a pas terminé le câblage. Contacter votre concessionnaire, l'installateur ou l'intermédiaire de service mandaté.
Flammes à l'intérieur four ou de la fumée sortant de l'évent.	<ul style="list-style-type: none"> Des déversements excessifs dans le four. De la graisse ou des aliments renversés sur la sole ou les parois du four. Essuyer les déversements excessifs avant d'allumer le four. Si des flammes ou une fumée excessive sont présentes durant le grillage, voir « Broil (gril) » la page 24.
La fonction < Self Clean > (autonettoyage) ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> La commande de four est mal réglée. Confirmer que la porte du four est bien fermée. Confirmer que les grilles et les échelles de support ont été retirées du four. Revoir le tout « Nettoyage des différentes parties de votre four » à la page 36.
La saleté persiste après l'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> L'autonettoyage a été interrompu. Revoir le tout « Nettoyage des différentes parties de votre four » à la page 36. Déversements excessifs sur la sole du four. Nettoyer manuellement avant de lancer la fonction < Self Clean > (autonettoyage). L'omission de nettoyer la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et la petite zone au centre avant de la sole du four. Ces zones ne font pas partie de la zone d'autonettoyage, mais deviennent assez chaudes pour brûler les résidus. Nettoyer manuellement ces zones avant de lancer le cycle de nettoyage. Les résidus peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse en nylon et de l'eau ou d'un tampon de récurage en nylon. Veiller à ne pas endommager le joint de four.
Les grilles de four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	<ul style="list-style-type: none"> Les grilles de four sont demeurées à l'intérieur durant l'autonettoyage. Enlever toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de lancer l'autonettoyage. Nettoyer avec un abrasif doux en respectant les directives du fabricant. Rincer à l'eau propre, sécher et replacer dans le four.
Les grilles de four ne glissent pas facilement.	<ul style="list-style-type: none"> Voir « L'entretien de vos grilles à glissière » à la page 38.
L'ampoule du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que l'ampoule est bien en place dans la douille. Voir « Remplacement de l'ampoule du four » à la page 40 pour plus de détails.
Bruits de ventilateur pendant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Le ventilateur peut s'allumer automatiquement pour refroidir les éléments internes.
Bruits de ventilateur après la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Cela est tout à fait normal; le ventilateur continue parfois de fonctionner même lorsque le four est éteint.

-
- | | |
|--|--|
| Le four fume excessivement durant le grillage. | <ul style="list-style-type: none">• Mauvais réglage. Suivre les instructions de cuisson au grilloir à la « Broil (gril) » section à la page 24.• La viande est trop près de la flamme de grillage. Repositionner la grille pour fournir le bon dégagement entre la viande et la flamme. Enlever l'excédent de gras de la viande. Couper le gras des bords pour empêcher le retroussage, mais ne pas couper dans la viande maigre.• La grille de la lèchefrite est à l'envers. La graisse ne s'écoule pas dans la lèchefrite. S'assurer que la grille de la lèchefrite est toujours bien en place, nervures sur le dessus et les fentes en dessous pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite.• Lèchefrite sans grille ou avec une grille recouverte de papier d'aluminium. Ne pas utiliser la lèchefrite sans grille; éviter de recouvrir la grille avec du papier d'aluminium.• Le four doit être nettoyé. Accumulation de graisse sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si la cuisson au grilloir est fréquente. Les éclaboussures de graisse ou d'aliments provoquent beaucoup trop de fumée. |
| Le four ne fonctionne pas. | <ul style="list-style-type: none">• L'entrepreneur n'a pas terminé le câblage. Contacter votre concessionnaire, l'installateur ou l'intermédiaire de service mandaté.• Panne d'électricité. Vérifier l'éclairage de la maison pour valider. Appeler votre compagnie d'électricité.• Cordon ou fiche court-circuitée. Contacter votre concessionnaire, l'installateur ou l'intermédiaire de service mandaté pour remplacer le cordon électrique ou la fiche.• Un fusible du panneau de contrôle a brûlé ou le disjoncteur s'est déclenché immédiatement après l'installation. Le fusible est mal installé. Vérifier l'état du fusible et visser ou bien engager le disjoncteur. |
-

GARANTIE

Votre électroménager est couvert par une garantie limitée de 1 an. Pendant un an, à partir de la date d'achat, Electrolux paiera tous les coûts de réparation ou de remplacement de pièces de cet électroménager comportant des défauts de main-d'oeuvre ou de matériaux lorsqu'il est correctement installé, entretenu et utilisé conformément aux instructions du fabricant ci-incluses. En outre, la surface en vitrocéramique ou l'élément radiant de votre appareil (à l'exclusion des cuisinières encastrées ou isolées) est couvert par une garantie limitée de 2 à 5 ans. Pendant de la 2^e à la 5^e année suivant la date d'achat originale, Electrolux remplacera la surface en vitrocéramique ou l'élément radiant de votre appareil s'il s'avère un défaut de matériau ou de fabrication lorsqu'un tel appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

Exclusions

La garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Les produits dont le numéro de série original a été effacé, modifié ou ne peut être aisément déterminé.
2. Un produit transféré de son propriétaire original vers une tierce partie ou qui a été expédié hors des É.-U. ou du Canada.
3. Comporte de la rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits achetés « comme tels » ne sont pas couverts par la garantie.
5. Les produits utilisés dans un environnement commercial.
6. Les appels de service pour une raison autre qu'un mauvais fonctionnement ou qu'un défaut de matériel, de main-d'oeuvre ou de fabrication ou les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
7. Les appels de service pour corriger l'installation de votre électroménager ou pour vous apprendre comment vous servir de votre appareil.
8. Les frais encourus pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, p. ex., enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
9. Les appels de service pour réparer ou remplacer des ampoules, des filtres à air, filtres à eau, d'autres composants ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
10. Les coûts de main-d'oeuvre ou de service à domicile pendant la période de garantie limitée supplémentaire au-delà de la première année à partir de votre date d'achat originale.
11. Les frais de cueillette et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à domicile.
12. Les frais supplémentaires, y compris, sans toutefois s'y limiter, le service après les heures de travail, de fin de semaine ou lors d'un jour férié, les péages, les frais de service de traversier ou les frais pour les appels de service dans des régions éloignées, y compris l'état de l'Alaska.
13. Les dommages causés au fini de l'électroménager ou au domicile lors du transport ou de l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, aux planchers, armoires, murs, etc.
14. Les dommages occasionnés par : des réparations effectuées par des entreprises de services non autorisées; l'utilisation de pièces détachées autres que des pièces Electrolux authentiques ou les pièces obtenues ailleurs que chez un réparateur autorisé; ou en raison de phénomènes extérieurs comme un usage excessif, le mauvais usage, un bloc d'alimentation inadéquat, un accident, incendie ou les cas de force majeure.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT DÉCOULANT DE CETTE GARANTIE LIMITÉE OU AUTRE SE LIMITE À LA RÉPARATION OU AU REMPLACEMENT DU PRODUIT SELON LES DISPOSITIONS PRÉVUES AUX PRÉSENTES. **LES RÉCLAMATIONS FONDÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, INCLUANT LES GARANTIES DE VALEUR MARCHANDE** OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER SONT VALABLES POUR UN AN OU SE LIMITENT AU PLUS COURT DÉLAI FIXÉ **PAR LA LOI, MAIS NON MOINS D'UN AN**. ELECTROLUX NE SAURAIT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE QUELQUE RÉCLAMATION QUE CE SOIT POUR TOUT DOMMAGE IMMATÉRIEL OU DOMMAGE-INTÉRÊT ACCESSOIRES DÉCOULANT DE TOUT MANQUEMENT À CETTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUT AUTRES GARANTIES IMPLICITES. CERTAINS ÉTATS, TERRITOIRES OU CERTAINES PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES IMMATÉRIELS OU ACCESSOIRES, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE PAR CONSÉQUENT LESDITES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES PARTICULIERS. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT, TERRITOIRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Si vous avez besoin d'un réparateur

Conserver votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve valide de paiement pour déterminer la période de garantie en cas de besoin de réparations. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt fondamental d'obtenir et de conserver tous les reçus. Les réparations à effectuer en vertu de la présente garantie doivent être approuvées en communiquant avec Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-après.

Cette garantie limitée s'applique uniquement aux clients des États-Unis, de Porto-Rico et du Canada. Aux États-Unis et à Porto-Rico, votre appareil ménager est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise personne à modifier ou à ajouter des obligations en vertu de la présente garantie. Les obligations de réparation et les pièces couvertes par la garantie doivent être acquittées par Electrolux ou un centre de service autorisé. Les caractéristiques techniques ou les spécifications décrites ou illustrées demeurent sous réserve de modifications sans préavis.

Aux É.-U. :

1 877 435-3287

Electrolux Major Appliances North America
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262 USA

Au Canada :

1 800 265-8352

Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada L5V 3E4

electrolux.com/shop



CE

