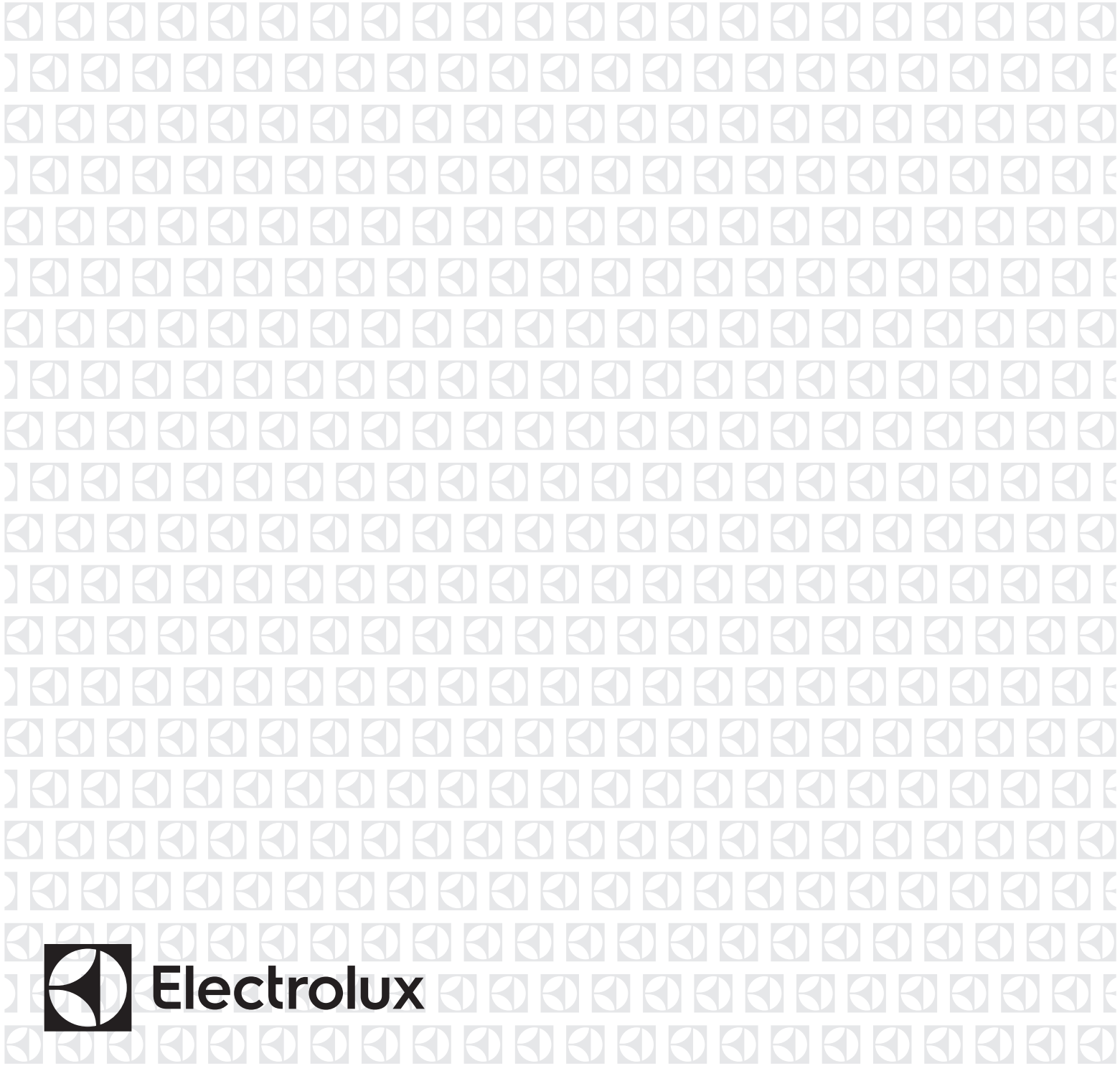




Cuisinière Bi-énergie

Guide d'utilisation et d'entretien



Electrolux

TABLE DES MATIÈRES

- | | |
|---|--|
| 9 Avant de Régler Les Commandes de Surface | 27 Cuisson à Convection |
| 10 Placement de Bouchon du Brûleur | 33 Sonde Thermique |
| 11 Installation des Grilles de Brûleurs | 38 Régler la Fonction Multi Etapes |
| 12 Régler des Commandes de Surface | 41 Fonctionnement du Four du Bas |
| 12 Réglage de la Dimension de la Flamme | 42 Ma Favorite |
| 13 Réglage des Brûleurs | 44 Régler le Mode Sabbat |
| 14 Mise en Conserve | 46 Autonettoyage |
| 15 Avant de Régler les Commandes du Four | 49 Entretien et Nettoyage |
| 16 Grilles de Four Luxury Glide™ | 52 Nettoyage des Têtes des Brûleurs de Surface |
| 17 Régler les Commandes du Four | 53 L'entretien de vos grilles à glissière |
| 19 Régler les Préférences de l'Utilisateur | 54 Retrait et Remise en Place de la Porte du Four |
| 23 Préchauffage Rapide | 56 Avant d'appeler |
| 24 Cuisson | 56 Solutions aux Problèmes Courants |
| 26 Gril | 60 Garantie |

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE

Merci d'avoir acheté un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit riche de plusieurs dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Combinant ingéniosité et style, il a été conçu pour vous. Chaque fois que vous l'utiliserez, vous serez assuré de toujours obtenir d'excellents résultats.

Ce guide d'utilisation et d'entretien fait partie de notre engagement à vous satisfaire et à vous fournir un produit de qualité pendant toute la durée de vie de votre nouvel appareil. Nous considérons votre achat comme le début d'une nouvelle relation. Pour que nous puissions continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour enregistrer les renseignements importants concernant ce produit.

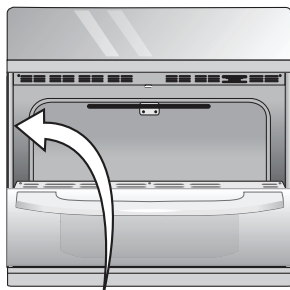
SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Gardez un enregistrement pour référence rapide

Date d'achat

Numéro de modèle Electrolux

Numéro de série Electrolux



Lorsque vous contactez le service à la clientèle, assurez-vous d'avoir les informations suivantes sous la main. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique. Emplacement du numéro de série : ouvrez le tiroir du four ou le tiroir chauffant (selon les modèles). Nous recommandons l'utilisation de pièces de rechange d'origine. L'enregistrement de votre produit auprès d'Electrolux nous permet de mieux vous servir. Vous pouvez l'enregistrer en ligne à l'adresse www.electroluxappliances.com ou en envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste. Pour joindre gratuitement le service d'assistance technique aux États-Unis et au Canada :

1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287).

Sur le site internet d'Electrolux

Vous voulez en savoir plus sur votre produit ou découvrir d'autres appareils Electrolux? Cliquez sur le lien ci-dessous pour découvrir nos produits, toutes leurs fonctions, des galeries photos, des guides de produits (manuel d'utilisation complet, manuel d'installation, schéma de câblage, feuilles techniques des produits), des caractéristiques techniques, des critiques, les accessoires associés et des guides vidéos.

Pour obtenir de l'aide et des informations en ligne sur les produits, rendez-vous à l'adresse <http://www.electroluxappliances.com>

www.electrolux.com

1-877-435-3287

Mesures de sécurité importantes


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 ATTENTION 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, pourrait 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.

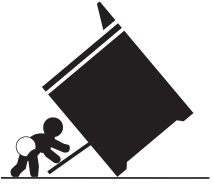
AVERTISSEMENT Si les renseignements contenus dans ce manuel ne sont pas suivis à la lettre, il pourrait en résulter un feu ou une explosion pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- Vous ne devez ni entreposer, ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :
 - Ne mettez pas d'appareil en marche.
 - Ne touchez à aucun commutateur électrique; n'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
 - Appelez immédiatement le fournisseur de gaz en utilisant le téléphone d'un voisin. Suivez les directives données par le fournisseur de gaz.
 - Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un technicien de service ou le fournisseur de gaz.

Mesures de sécurité importantes

⚠ AVERTISSEMENT Risque de basculement



- **Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir.**

- **Vérifiez que le support est enclenché dans le comptoir ou que le dispositif anti-renversement est fixé sur un des côtés de l'armoire, un mur ou le plancher tel qu'indiqué dans les instructions d'installation.**
- **Après avoir déplacé la cuisinière, assurez-vous que le dispositif anti-renversement a été réenclenché dans le comptoir, l'un des côtés de l'armoire, un mur ou le plancher tel qu'indiqué dans les instructions d'installation.**
- **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.**



Pour vérifier si le support anti-renversement est correctement installé, attrapez le bord arrière de la cuisinière à deux mains. Essayez doucement

de faire basculer la cuisinière vers l'avant. Lorsque le support est correctement installé, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.

Reportez-vous aux instructions d'installation du support anti-renversement fournies avec votre cuisinière pour vous assurer que l'installation est effectuée de façon appropriée.

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.

⚠ AVERTISSEMENT

Les rideaux d'air ou hottes de cuisinières en hauteur qui projettent de l'air vers la cuisinière en contrebas ne doivent pas être utilisés avec des tables de cuisson ou des cuisinières à gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ou la table de cuisson ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour une utilisation conjointe.

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.

⚠ AVERTISSEMENT

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.

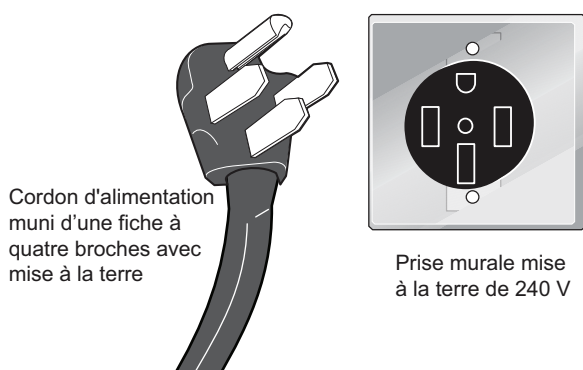
Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Mesures de sécurité importantes

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.



Cet appareil est muni d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. N'enlevez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, la fiche de l'appareil doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

Si une prise murale à deux broches est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un technicien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

Conversion au GPL

Cet appareil est conçu pour permettre la conversion au gaz de pétrole liquéfié (GPL).

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les risques de blessure ou de mort par choc électrique, confiez la conversion au GPL à un installateur ou un électricien qualifié. Les ajouts, changements ou conversions requis doivent être faits par un technicien qualifié afin de répondre de façon satisfaisante aux exigences d'utilisation.

Si une conversion au GPL est nécessaire, communiquez avec votre fournisseur de GPL pour obtenir de l'aide."

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 IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

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 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 essayer 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.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Mesures de sécurité importantes

⚠ 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.

⚠ 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 CONCERNANT L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À GAZ

⚠ ATTENTION

Utilisez une flamme de dimension appropriée : réglez la flamme de façon à ce qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Si vous utilisez des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera à découvert et pourrait enflammer les vêtements qui entrent en contact avec la flamme. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité du brûleur.

Sachez quels boutons ou commandes tactiles correspondent à chaque zone de cuisson. Placez un ustensile contenant des aliments sur la zone de cuisson avant de la mettre en marche. Éteignez la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.

Utilisez des ustensiles de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et dont la dimension correspond à la taille de l'élément de cuisson de l'appareil. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de la flamme sera à découvert, ce qui risque de provoquer l'inflammation des vêtements ou autres objets. L'utilisation d'un ustensile adéquat sur les zones de cuisson améliore l'efficacité de la cuisson.

Tournez toujours le bouton sur la position « LITE » pour allumer les brûleurs de surface. Vérifiez si le brûleur s'est allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.

Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres brûleurs de surface.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Mesures de sécurité importantes

Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages élevés : les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.

Ustensiles émaillés : en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite, ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.

Si vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.

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.

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 nettoyants 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.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Mesures de sécurité importantes

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.

RÈGLEMENTATIONS (PAS D'EN-TÊTE)

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.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE

Utilisation d'ustensiles appropriés

ATTENTION

Les brûleurs de surface peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. Le brûleur de surface risque d'être encore très chaud et peut causer des brûlures si vous le touchez avant qu'il n'ait suffisamment refroidi.

Pour les meilleurs résultats de cuisson possible, les ustensiles doivent disposer d'un fond plat qui repose à plat sur la grille du brûleur de surface. Avant d'utiliser les ustensiles, vérifiez que leur fond est bien plat en y faisant tourner une règle (Figure 1). Les ustensiles spécialisés tels que les marmites à homard, les crêpières et les autocuiseurs peuvent être utilisés, mais doivent respecter les exigences concernant les recommandations relatives aux ustensiles.

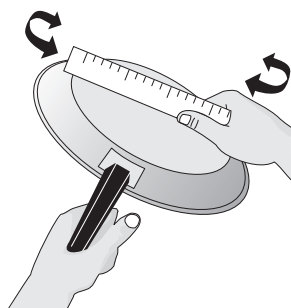


Figure 1 : Vérification de l'ustensile

CORRECT



- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles bien ajustés.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer l'ustensile. Le poids de l'ustensile est bien réparti.
- La dimension des ustensiles correspond à la quantité de nourriture à préparer.
- Fait d'un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.

INCORRECT

- Le fond de casserole est courbé.



- L'ustensile dépasse l'unité de plus de 2,5 cm (1 po.).



- Le poids de la poignée fait basculer l'ustensile.



- La flamme dépasse l'ustensile.



Figure 2 : Recommandations relatives aux ustensiles

IMPORTANT!

La dimension et le type d'ustensiles de cuisson utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage des brûleurs nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.



Toujours utiliser un ustensile pour son usage prévu. Suivez les instructions du fabricant. Des ustensiles ne sont pas faits pour être utilisés dans le four ou sur la plaque de cuisson.

Types de matériau des ustensiles

Le matériau de l'ustensile détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre le brûleur de surface et le fond de la casserole. Les matériaux les plus utilisés sont :

Aluminium – Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion).

Cuivre – Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement (voir aluminium).

Acier inoxydable – Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.

Fonte – Conducteur de chaleur lent, mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte.

Émail vitrifié sur métal – Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base.

Verre – Conducteur de chaleur lent.

Utilisation d'un wok (non fourni)

ATTENTION

N'utilisez pas de wok ayant un anneau métallique dépassant le brûleur. Cet anneau capture la chaleur, ce qui pourrait endommager l'appareil de surface et la surface de la table de cuisson.

Les woks à fond plat pouvant être utilisés sur votre table de cuisson sont disponibles dans la plupart des magasins d'ustensiles de cuisine ou dans les quincailleries. Les woks à fond rond (avec un anneau de support ne dépassant pas le brûleur) peuvent également être utilisés. L'anneau métallique est conçu pour soutenir le wok en toute sécurité lorsqu'il est rempli d'une grande quantité de liquide (soupe) ou de graisse (friture).

Trépieds : n'utilisez pas de trépieds. Le fond des ustensiles de cuisson doit être en contact direct avec les grilles.

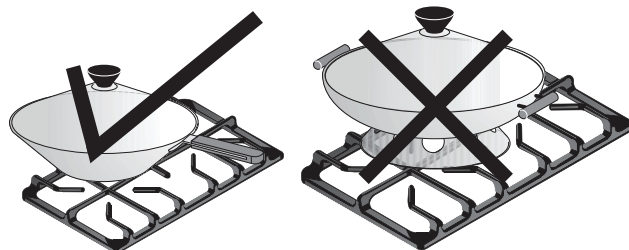


Figure 3 : Recommandations Wok

PLACEMENT DE BOUCHON DU BRÛLEUR

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les flammèches et la création de sous-produits dangereux, n'utilisez pas la surface de cuisson si les chapeaux des brûleurs ne sont pas bien installés, ceci afin d'assurer un allumage adéquat et une bonne dimension de la flamme. Turn the burner on to determine if it will light. If the burner does not light, contact a Service Center. Do not service the sealed burner yourself.

Il est très important de vérifier que tous les chapeaux et toutes les grilles des brûleurs de surface sont correctement installés et se trouvent au bon endroit avant d'utiliser l'appareil.



La couleur de la flamme est la clé de réglage du brûleur approprié. Une bonne flamme est clair, bleu et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de flamme doit être stable et bien définie. Régler ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune-orange. Pour brûleur propre, voir "Nettoyage des Têtes des Brûleurs de Surface" sur page 52.

Pour tous les Burners:

- Placer un chapeau de brûleur sur chaque tête de brûleur (Figure 4), correspondant à la taille de chapeau à la taille de la tête. Le plafond pour chaque brûleur a une bague de positionnement intérieure qui centre le bouchon correctement sur la tête du brûleur. Assurez-vous que tous les chapeaux et les têtes des brûleurs sont correctement placés avant d'utiliser votre appareil.
- Laissez toujours le chapeau du brûleur de surface en place lorsque le brûleur est utilisé.
- Lorsque vous remettez les chapeaux des brûleurs en place, assurez-vous qu'ils reposent fermement sur les têtes des brûleurs.
- Pour assurer un débit de gaz et un allumage adéquats du brûleur, ne laissez pas de renversements, de nourriture, de produits de nettoyage ni d'autres produits pénétrer dans l'ouverture du gicleur de gaz.
- Les têtes des brûleurs sont fixes. N'essayez pas de les retirer.

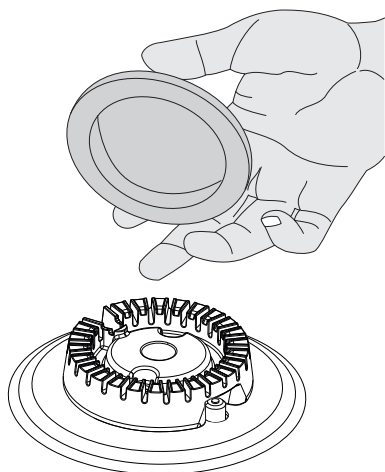


Figure 4 : Couvercle du brûleur et la tête

Sur les brûleurs ronds, la lèvre du chapeau du brûleur (Figure 5) doit s'adapter au gicleur au centre de la tête de brûleur et être de niveau

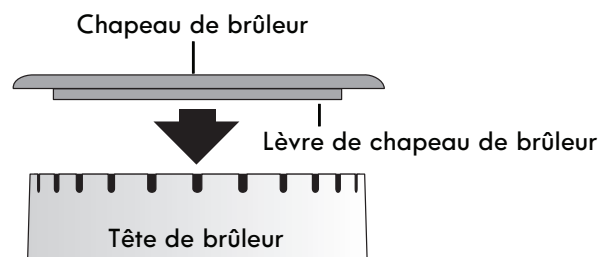


Figure 5 : Positionnement de la lèvre de chapeau de brûleur

Reportez-vous à la Figure 6 pour le positionnement correct et incorrect du chapeau du brûleur.

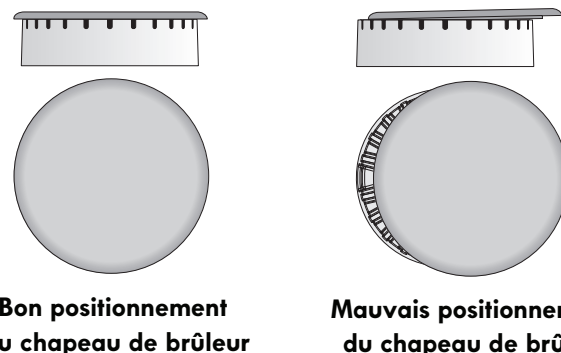


Figure 6 : Positionnement correct et incorrect du chapeau du brûleur

Une fois en place, vous pouvez vérifier l'installation en faisant doucement glisser latéralement le chapeau du brûleur pour vous assurer qu'il est bien centré et bien assis (Figure 7). Lorsque la lèvre du chapeau du brûleur entre en contact avec le centre de la tête du brûleur, vous pourriez entendre un clic. Le chapeau du brûleur NE DOIT PAS sortir hors du centre de la tête du brûleur lors du déplacement latéral.

Vérifiez que tous les chapeaux de brûleur ovales (certains modèles) sont bien placés sur des têtes de brûleur ovales.

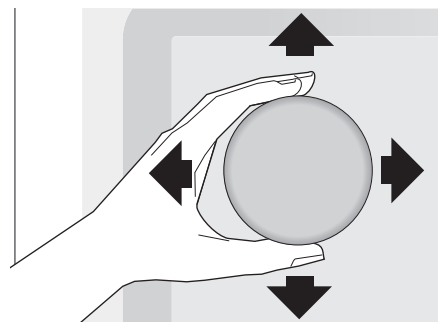


Figure 7 : Vérification de l'installation

Pour le brûleur 18 000 BTU:

Placez la tête du brûleur sur l'orifice de gaz (Figure 8). Faites attention à ne pas endommager l'électrode tout en plaçant la tête du brûleur sur l'orifice. Assurez-vous que l'électrode est bien ajusté dans la fente dans la tête du brûleur.

IMPORTANT! Pour un bon allumage, l'onglet d'alignement de l'anneau du brûleur doit être alignée avec languette d'alignement de base du brûleur fente.

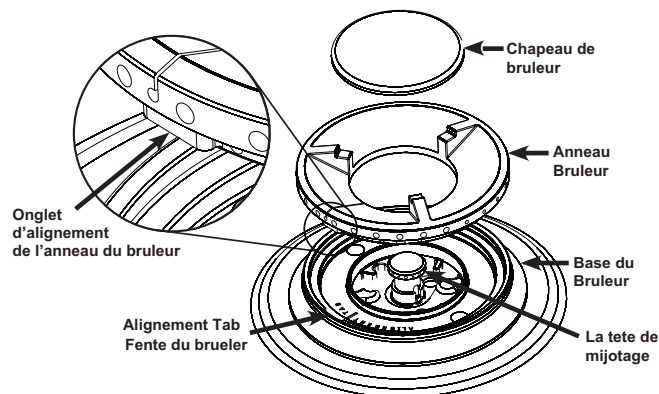


Figure 8 : Réglage brûleur G5 correctement

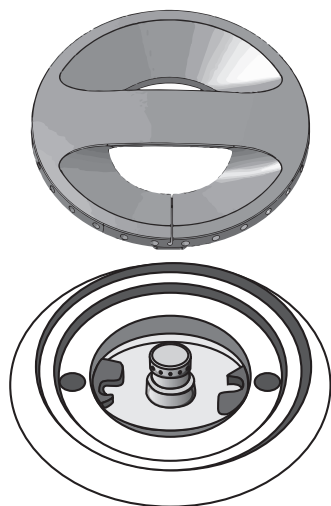


Figure 9 : Pour le brûleur 18 000 BTU:

i Lorsque l'anneau du brûleur est correctement installé, il va cliquer en place. Lorsque le couvercle du brûleur est réglé correctement en place, il ne doit pas sortir de la zone en retrait de la tête du brûleur.

INSTALLATION DES GRILLES DE BRÛLEURS

ATTENTION

Les brûleurs de surface peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. Le brûleur de surface risque d'être encore très chaud et peut causer des brûlures si vous le touchez avant qu'il n'ait suffisamment refroidi.

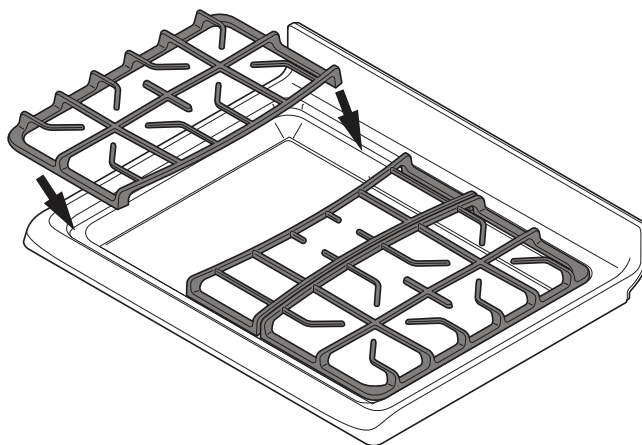


Figure 10 : Positionnement des grilles de brûleurs

Assurez-vous que les grilles de brûleurs sont correctement en place sur la surface de cuisson avant d'utiliser les brûleurs de surface. Les grilles ont été conçues de manière à reposer dans la cavité de la surface de cuisson.

Pour installer les grilles de brûleurs, placez les grilles, surface plane vers le bas, et alignez-les dans la cavité de la surface. Les grilles doivent s'aligner l'une contre l'autre et contre les rebords de la cavité (Figure 10).

RÉGLER DES COMMANDES DE SURFACE

Types de brûleurs de surface de la table de cuisson

La table de cuisson est livrée avec une variété de brûleurs pour accueillir différentes tailles de batterie de cuisine. La capacité du brûleur à chauffer les aliments plus rapidement et en plus grands volumes est proportionnelle à sa taille. Choisissez toujours l'ustensile qui convient le mieux à la quantité et au type d'aliment à préparer

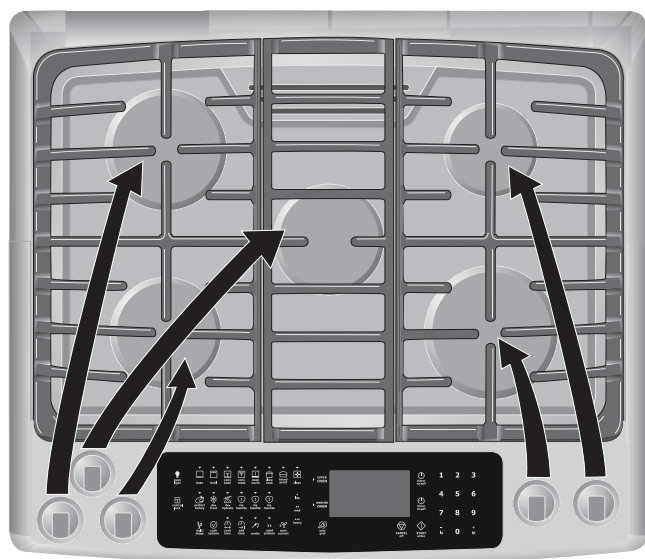


Figure 11 : Types de brûleurs de surface

Brûleurs de surface de la table de cuisson, par taille et par type

Les brûleurs sont situés sur la surface de cuisson de la manière suivante (Figure 11):

- un brûleur de 5 000 BTU (gaz naturel) situé à l'arrière à droite;
- un 18 000 BTU (gaz naturel) brûleur à double flamme situé à l'avant à droite;
- un brûleur 9 500 BTU (gaz naturel) situé à l'avant à gauche;
- un brûleur 16 000 BTU (gaz naturel) est situé à l'arrière gauche;
- a 9 500 BTU (natural gas) burner located at the center position.

RÉGLAGE DE LA DIMENSION DE LA FLAMME

⚠ ATTENTION

Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute gaspille l'énergie et augmente les risques de brûlure.

La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. Une flamme bien réglée est transparente, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de la flamme doit être uniforme et précis. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune orangé.

Pour la plupart des cuissons : commencez par le réglage le plus élevé, puis tournez le bouton de commande sur un réglage plus faible pour terminer la cuisson. Suivez les recommandations présentées dans le [Table 1](#) pour déterminer la dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson.

Pour la grande friture : servez-vous d'un thermomètre et réglez le bouton de surface en conséquence. Si l'huile est trop froide, les aliments l'absorberont et seront gras. Si l'huile est trop chaude, la nourriture rissolera si rapidement que le centre ne cuira pas. N'essayez pas de cuire à grande friture une trop grande quantité d'aliments à la fois. Ils risquent de ne pas rissoler ou de ne pas cuire correctement.

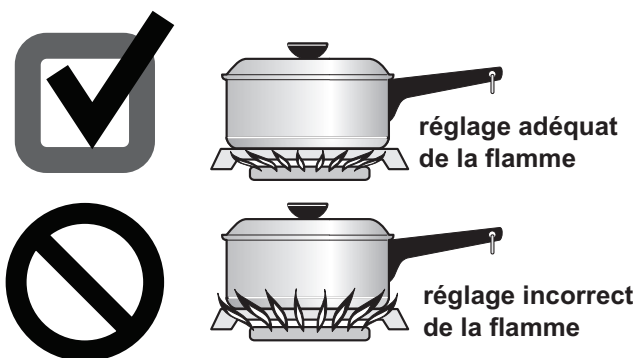


Figure 12 : Réglages de flamme adéquats et incorrects

Tableau 1: Recommandations de la dimension de la flamme

Dimension de la flamme*	Type de cuisson
Flamme haute	Sert à commencer la majorité des recettes, à amener l'eau à ébullition et à cuire à feu vif dans une poêle
Flamme moyenne	Permet de maintenir une ébullition lente, d'épaissir des sauces et de cuire à la vapeur
Flamme basse	Sert à faire mijoter, à pocher et à poursuivre la cuisson

*Ces réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium ou en métal de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier selon le type de matériau de l'ustensile utilisé.

IMPORTANT! Les ustensiles spécialisés tels que les marmites à homard, les crêpières et les autocuiseurs peuvent être utilisés mais doivent respecter les exigences concernant les recommandations relatives aux ustensiles ci-dessus.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS

Les brûleurs typiques ci-dessous sont installés sur votre table de cuisson.

- Petit brûleur: Surtout utilisé pour faire mijoter des sauces délicates, etc.
- Brûleur régulier: Utilisé le plus couramment.
- Gros brûleur: Surtout utilisé pour amener de grands volumes de liquide à la température désirée et faire mijoter des grandes quantités de nourriture.
- Votre table de cuisson est également munie de commandes rotatives de 270°. Ces commandes permettent d'obtenir un réglage plus précis de la flamme. Un allumeur électrique allume automatiquement le brûleur lorsque sa commande est tournée à la position "LITE" (ALLUMAGE).



Utilisez toujours un ustensile approprié pour la quantité et le type de nourriture que vous apprêtez; choisissez aussi la flamme et le brûleur appropriés pour la dimension de l'ustensile que vous utilisez. Assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile.

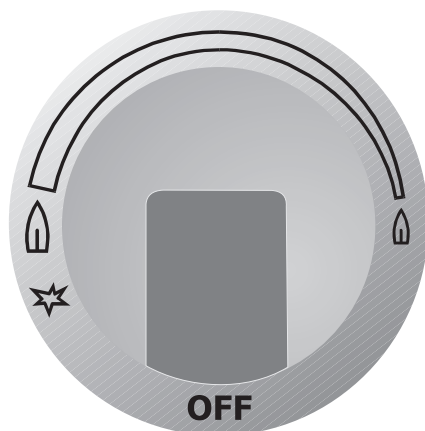


Figure 13 : Régulier bouton de commande du brûleur

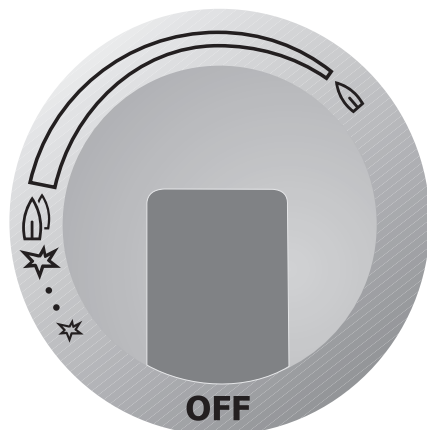


Figure 14 : bouton de commande du brûleur double

Pour faire fonctionner le brûleur de surface:

⚠ ATTENTION

Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur la surface de cuisson lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de la table de cuisson de la cuisinière.

⚠ ATTENTION

Ne laissez pas le papier d'aluminium, ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson. S'ils fondent, ces articles peuvent endommager la surface de cuisson de façon permanente.

⚠ ATTENTION

Lorsque vous utilisez le four, il est possible que de la chaleur résiduelle provenant du four puisse se transmettre aux boutons de commande situés directement au-dessus de la porte du four.

1. Placez l'ustensile sur le brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position (ALLUMAGE). Pour les brûleur à deux flammes, assurez-vous que le bouton de commande se trouve entre les deux icônes jusqu'à ce que l'extérieur du brûleur s'allume. Note: Tous les allumeurs électriques émettront un déclic en même temps. Cependant, seul le brûleur correspondant au bouton de commande que vous tournez s'allumera.
3. Vérifiez si le brûleur est bien allumé.
4. Tournez le bouton jusqu'à l'obtention de la dimension de la flamme voulue. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Utilisez les guides et réglez la flamme au besoin.



IMPORTANT!

- Ne faites pas cuire d'aliments lorsque le bouton de commande de surface est sur LITE (allumage). L'allumeur électronique continue de produire une étincelle si le bouton de commande est laissé sur LITE (allumage).
- Lorsque vous placez un bouton de commande de surface sur LITE (allumage), tous les allumeurs électroniques produisent une étincelle en même temps. Cependant, seul le brûleur de surface qui a été réglé s'allume.
- Ne placez jamais un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson en même temps, à moins que l'ustensile n'ait été conçu à cette fin, comme une plaque chauffante. Cela peut entraîner une cuisson non uniforme.
- En cas de panne de courant, les brûleurs de surface peuvent s'allumer à la main. Pour allumer un brûleur de surface manuellement, tenez une allumette allumée au-dessus de la tête du brûleur, puis tournez lentement la commande sur LITE (allumage). Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton à la position souhaitée. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs de surface.

Utilisation de la plaque chauffante

La plaque chauffante est conçue pour la cuisson directe des aliments et peut être utilisée des deux côtés. N'utilisez pas d'ustensiles sur la plaque chauffante. La finition risquerait d'être endommagée. Centrez la plaque chauffante sur le brûleur Simmer Oval.

⚠ ATTENTION

Les brûleurs de surface peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. Le brûleur de surface risque d'être encore très chaud et peut causer des brûlures si vous le touchez avant qu'il n'ait suffisamment refroidi.

⚠ ATTENTION

Ne placez jamais un ustensile de cuisson à cheval deux zones de cuisson différentes en même temps à moins que la table de cuisson n'ait été conçue à cette fin.

⚠ ATTENTION

Placez toujours la plaque chauffante sur la grille avant d'allumer le brûleur. Assurez-vous que la plaque chauffante est positionnée correctement et de manière stable avant de l'utiliser afin d'éviter toute brûlure causée par des projections chaudes.

⚠ ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour enlever la plaque chauffante de la grille. Laissez la plaque chauffante refroidir avant de l'enlever. Ne placez pas la plaque chauffante chaude sur des surfaces qui ne peuvent pas supporter des températures élevées, comme les comptoirs de cuisine.

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que la grille de la table de cuisson est bien positionnée et parfaitement stable avant de commencer toute opération, de façon à prévenir les éclaboussures et les brûlures.

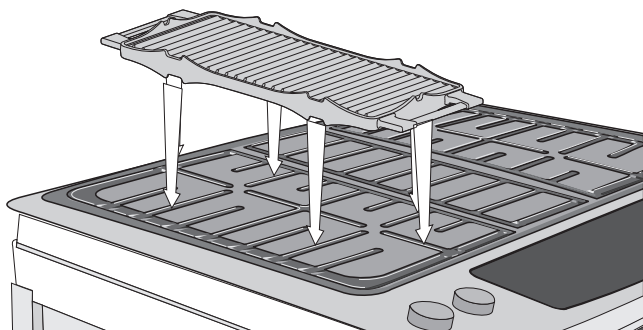


Figure 15 : placement de la table de cuisson Gril

MISE EN CONSERVE

⚠ ATTENTION

La mise en conserve peut provoquer de grandes quantités de vapeur. Soyez très prudent pour éviter de vous brûler. Soulevez toujours le couvercle pour permettre à la vapeur de s'échapper à l'écart de vous. Pour une mise en conserve sécuritaire, les microorganismes nocifs doivent être détruits et les bocaux doivent être entièrement scellés. Lorsque vous faites une mise en conserve au bain-marie, vous devez maintenir une eau qui bouille légèrement tout au long du processus.

Assurez-vous de lire et de respecter les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve avec votre cuisinière. Informez-vous sur le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) en vous assurant de lire tous les renseignements disponibles et de suivre les recommandations qu'on y trouve pour la mise en conserve.

- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite.
- Lorsque vous effectuez une mise en conserve, utilisez uniquement une marmite dont le fond est complètement plat, sans cannelure. La chaleur se répartit plus uniformément lorsque le fond de la marmite est plat.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord le réglage de température le plus élevé. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.
- Utilisez les recettes éprouvées et suivez attentivement les instructions. Vérifiez auprès d'une coopérative en service-conseil d'agriculture de votre région ou d'un fabricant de bocaux en verre pour les derniers renseignements relatifs à la mise en conserve.
- Il est préférable de mettre en conserve de plus petites quantités et des quantités plus légères.
- Évitez de laisser les bains-marie et les cuiseurs sous pression à une chaleur élevée pendant une période de temps prolongée.
- Alternez d'élément de surface entre chaque lot pour permettre aux éléments et aux surfaces environnantes de refroidir. Essayez d'éviter de mettre en conserve à l'aide du même brûleur pendant une journée complète.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Évents du four

Le four est évacué au-dessus de chaque porte. Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par cet évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. Ne bloquez pas l'évent du four. De la vapeur ou de l'humidité peuvent apparaître près de l'évent du four. C'est normal.

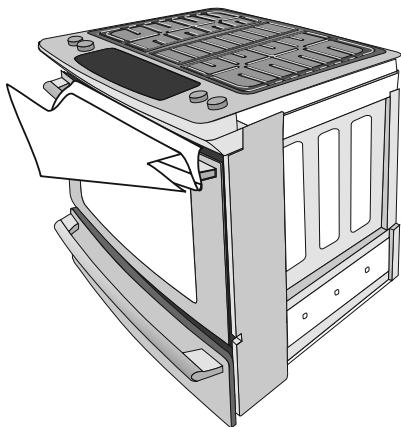


Figure 16 : Emplacement de l'évent du four



Certains modèles sont équipés d'un ventilateur de refroidissement qui est en marche lors de la cuisson pour refroidir les composants électroniques internes. Il est normal que ce ventilateur continue à fonctionner pendant une longue période, même si le four est éteint.

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, ce qui entraînerait de mauvais résultats de cuisson, et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Lors des températures du cycle d'autonettoyage, le four est suffisamment chaud pour faire fondre le papier.

ATTENTION

Utilisez toujours des maniques ou des gants isolants pour retirer les aliments du four ou ajuster les grilles. Attendez que le four ait complètement refroidi si possible. Les grilles de four peuvent être CHAUDES et causer des brûlures.

Disposition, retrait et remise en place des grilles plates ou surbaissées

- Pour disposer : Ne disposez les grilles de four que lorsque le four est froid (avant de l'allumer).
- Pour retirer : Tirez la grille vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille et sortez-la.
- Pour remettre en place : Placez la grille sur les guides des parois du four. Soulevez légèrement l'avant vers le haut et glissez la grille de four en place.

Types de grilles de four

Grille de four plate

La grille de four plate (ou la grille de four plate à poignée) peut être placée dans la plupart des positions de grille et être utilisée pour la plupart de vos cuissons.

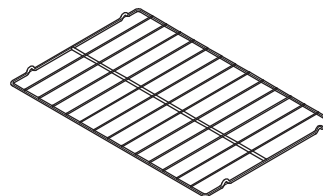


Figure 17 : Grille de four plate

IMPORTANT!

Les deux grilles de four plates à poignée sont des grilles de four recouvertes d'émail et lubrifiées, qui peuvent être laissées dans le four lors d'un cycle d'autonettoyage. N'enlevez pas ce lubrifiant à l'huile végétale des grilles. Il est important que les rebords des grilles de four soient toujours légèrement recouverts d'huile végétale. Pour conserver des grilles aux performances optimales, appliquez de nouveau une fine couche d'huile végétale sur les rebords des grilles après chaque cycle d'autonettoyage ou lorsque les grilles commencent à glisser plus difficilement.

Grille de four Luxury Glide™

La grille de four entièrement extensible Luxury-Glide™ vous permet de ramener sans effort vos aliments hors du four.

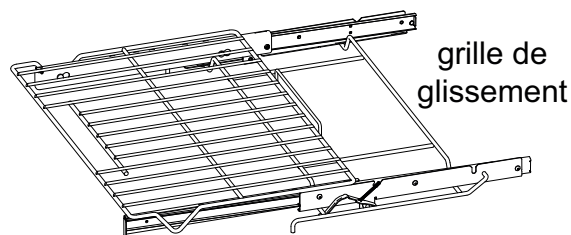


Figure 18 : Grille de four Luxury Glide™

IMPORTANT!

La grille à glissière est en émail vitrifié et peut être laissée dans le four pour être nettoyée lors d'un cycle d'autonettoyage. Après un cycle de nettoyage, ou lorsque la grille ne coulisse pas bien, les glissières des grilles doivent être traitées avec un lubrifiant au graphite.

Circulation d'air dans le four

Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, laissez un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 po) autour des ustensiles de cuisson pour permettre une circulation d'air adéquate. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles placés dans le four pour qu'une chaleur uniforme se répartisse autour des aliments.

GRILLES DE FOUR LUXURY GLIDE™

La grille entièrement extensible Luxury-Glide™ facilite la préparation des aliments. Cette grille possède des glissières qui permettent de sortir la grille hors du four sans avoir à la glisser sur les parois du four.

Dépose, repose et agencement des grilles de four surbaissées ou plates

Toujours disposer les grilles lorsque le four est refroidi.

Dépose - tirer tout droit jusqu'à ce qu'elles atteignent la position d'arrêt. Soulever légèrement la grille par l'avant et tirer en glissant.

Repose - placer la grille sur les guides situés de part et d'autre des murs du four. Incliner légèrement la grille vers le haut et faire glisser vers le fond pour la remettre en place. S'assurer que les grilles sont de niveau avant d'utiliser le four.

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 19](#).

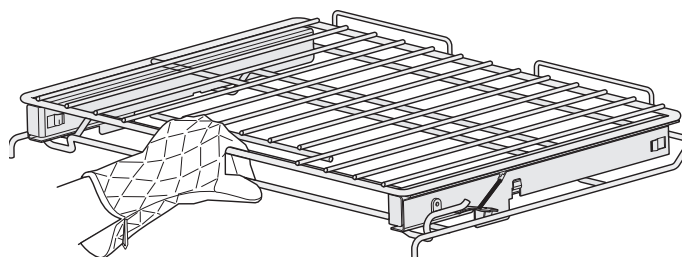


Figure 19: Saisissez les deux sections de la grille

Tout en maintenant les deux sections, tirer tout droit jusqu'à ce qu'elles atteignent la position d'arrêt ([Figure 20](#)).

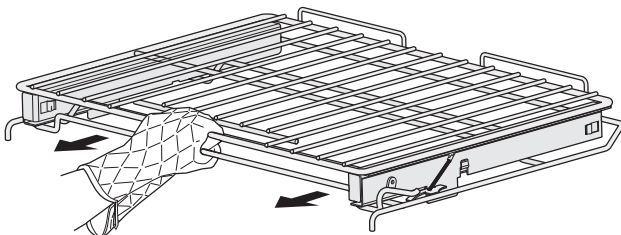


Figure 20: Tirez la glissière jusqu'à la position d'arrêt

Avec les deux mains, soulevez légèrement l'avant de la grille et continuez de tirer cette dernière vers l'extérieur du four ([Figure 21](#)). Assurez-vous de saisir les parties supérieures et inférieures de la grille lorsque vous la sortez du four ou que vous la manipulez.

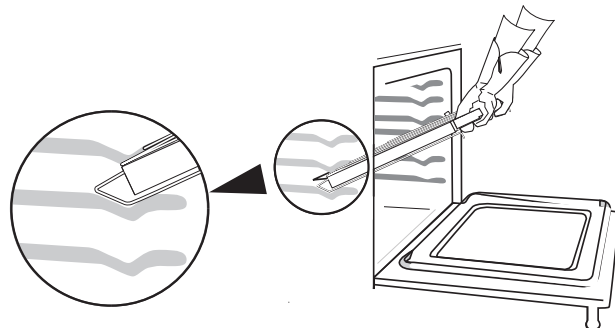


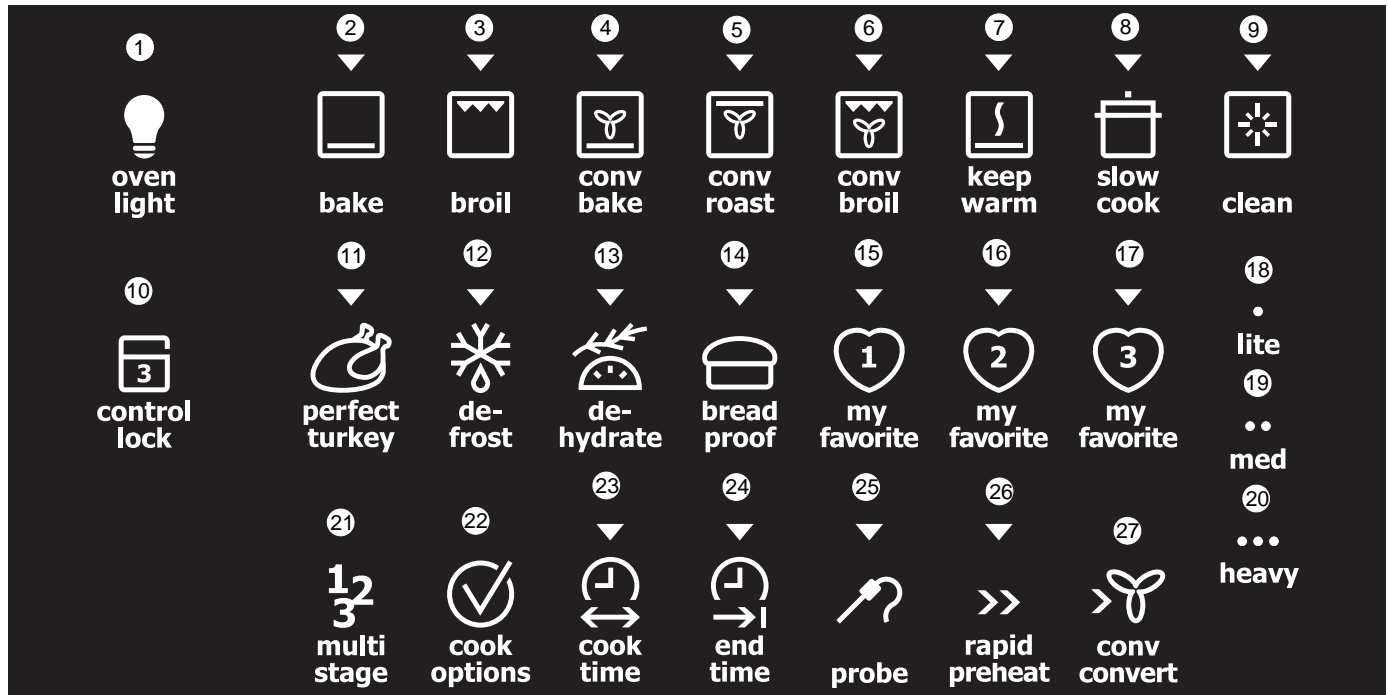
Figure 21: Saisissez les deux sections de la grille

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

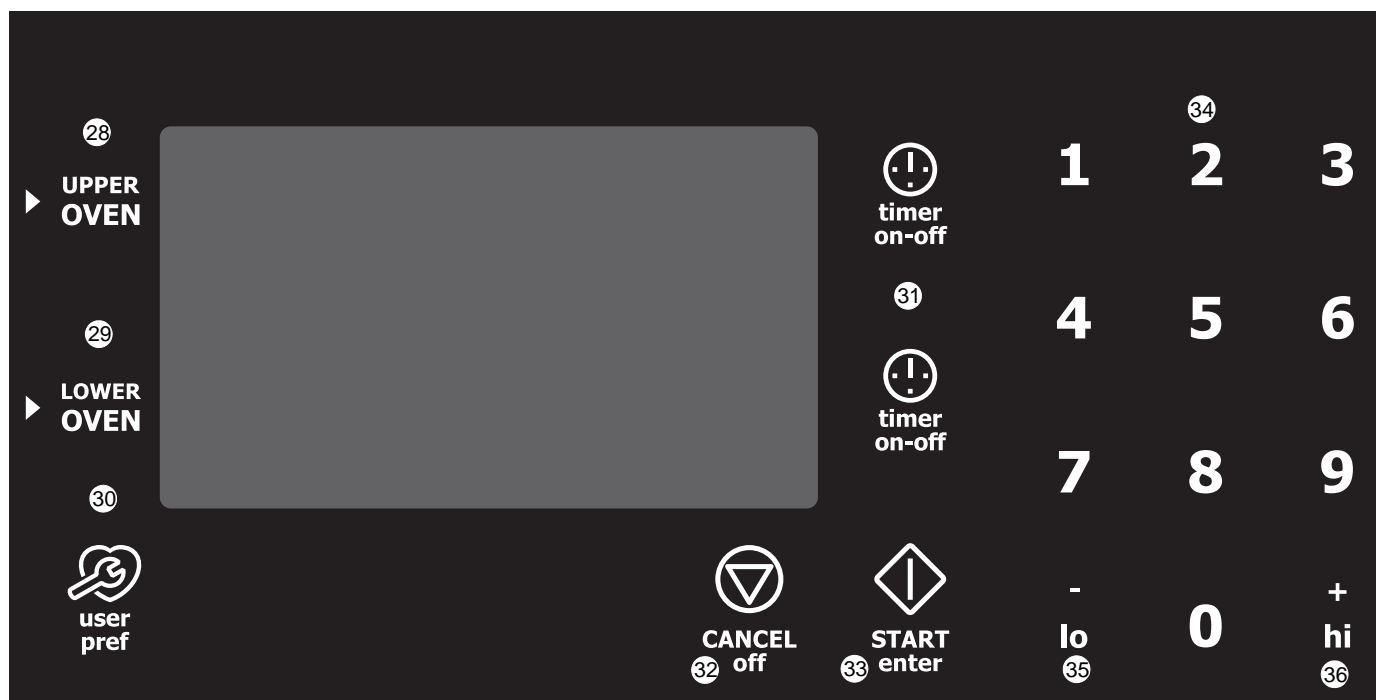
Pour la remettre en place - Assurez-vous que la grille de cuisson est à la position fermée. Saisissez les parties supérieures et inférieures de la grille à glissière. Soulevez la grille et placez-la de niveau entre les parois de la cavité du four. Inclinez l'avant de la grille légèrement vers le haut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

RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR



1. **Oven Light (lampe de four)** - Utilisez pour allumer ou éteindre l'éclairage interne de type « théâtre » du four.
2. **Bake (cuisson)** - Utilisez pour activer la température du mode de cuisson normal et pour démarrer une fonction de cuisson normale, à une température comprise entre 76 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F).
3. **Broil (gril)** - Utilisez pour sélectionner la fonction gril, à une température comprise entre 148 °C et 288 °C (300 °F et 550 °F).
4. **Conv Bake (cuisson à convection)** - Utilisez pour sélectionner la fonction de cuisson à convection, qui permet d'obtenir des résultats culinaires optimaux lorsque vous utilisez plusieurs moules et plusieurs grilles à une température comprise entre 76 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F).
5. **Conv Roast (rôtissage à convection)** - Utilisez pour sélectionner la fonction de rôti à convection, qui convient bien à la cuisson des pièces tendres de bœuf, d'agneau, de porc et de volaille. Ce type de cuisson permet de cuire la viande plus rapidement à une température comprise entre 76 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F).
6. **Conv Broil (gril à convection)** - Utilisez pour sélectionner la fonction de gril à convection, idéal pour les pièces épaisses de viande, poisson et volaille. Ce mode de cuisson utilise l'élément du gril et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption à une température comprise entre 148 °C et 288 °C (300 °F et 550 °F).
7. **Keep Warm (maintien au chaud)** - Utilisez pour sélectionner la fonction de maintien au chaud, idéal pour conserver au chaud les aliments cuits au four une fois la cuisson terminée à une température comprise entre 66 °C et 86 °C (150 °F et 190 °F).
8. **Slow Cook (cuisson lente)** - Utilisez pour sélectionner la fonction de cuisson lente, qui permet de cuire les aliments plus lentement, à une température plus basse et d'obtenir des résultats de cuisson comparables à ceux obtenus avec une mijoteuse ou un « Crock-Pot ».
9. **Clean (autonettoyage)** - Utilisez pour sélectionner la fonction d'autonettoyage.
10. **Control Lock (verrouillage des commandes)** - Utilisez pour désactiver toutes les fonctions du four en verrouillant le panneau de commande et la porte du four.
11. **Perfect Turkey (dinde parfaite)** - Utilisez pour sélectionner la fonction de dinde parfaite, qui utilise la sonde thermique pour contrôler avec précision la cuisson d'une dinde parfaite à l'aide du système de convection, de manière à dorer l'extérieur tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur.
12. **Defrost (décongélation)** - Utilisez pour sélectionner la fonction de décongélation, qui permet de faire décongeler des petites portions d'aliments délicats tels que des gâteaux à la crème, des tartes à la crème et des gâteaux au fromage à température ambiante.
13. **Dehydrate (déshydratation)** - Utilisez pour sélectionner la fonction de déshydratation, qui assèche les aliments avec la chaleur provenant de l'élément de cuisson et de l'élément de convection, faisant circuler la chaleur dans le four par le biais du ventilateur de convection.
14. **Bread Proof (fermentation du pain)** - Utilisez pour sélectionner la fonction de fermentation du pain, qui prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure.
15. **My Favorite 1 (ma favorite 1)** - Utilisez chacune des trois touches de fonction favorite pour enregistrer vos séquences de cuisson les plus utilisées et complexes, prenant en compte le mode de cuisson, la température visée et le temps de cuisson (le cas échéant).
16. **My Favorite 2 (ma favorite 2)** - Le four peut rappeler jusqu'à trois séquences de cuisson enregistrées dans sa mémoire interne. Utilisez la deuxième touche de fonction favorite pour enregistrer ou rappeler votre deuxième séquence de cuisson préprogrammée.
17. **My Favorite 3 (ma favorite 3)** - Utilisez la troisième touche de fonction favorite pour enregistrer ou rappeler votre troisième séquence de cuisson préprogrammée.
18. **Lite (Self Clean Cycle) (léger)** - Utilisez pour démarrer un cycle d'autonettoyage de 2 heures.
19. **Med (Self Clean Cycle) (normal)** - Utilisez pour démarrer un cycle d'autonettoyage de 3 heures.
20. **Heavy (Self Clean Cycle) (long)** - Utilisez pour démarrer un cycle d'autonettoyage de 4 heures.



21. **Multi Stage (multi étapes)** - Utilisez pour entrer jusqu'à trois fonctions successives, à programmer une file d'attente comprenant jusqu'à trois modes de cuisson avec leur temps de cuisson et leur température.
22. **Cook Options (options de cuisson)** - Utilisez pour illuminer les fonctions d'options de cuisson, telles que le temps de cuisson.
23. **Cook Time (temps de cuisson)** - Utilisez pour définir un temps de cuisson avec arrêt automatique.
24. **End Time (heure de fin)** - Utilisez pour sélectionner l'heure à laquelle se terminera la cuisson. Il est ainsi possible de configurer le four pour qu'il s'éteigne automatiquement à une heure établie du jour.
25. **Probe (sonde)** - Utilisez pour activer la fonction de sonde thermique, qui vous permet de contrôler la température interne des aliments à une température comprise entre 54 °C et 98 °C (130 °F et 210 °F).
26. **Rapid Preheat (préchauffage rapide)** - Utilisez pour préchauffer rapidement la température du four à toute température comprise entre 76 °C à 288 °C (170 °F à 550 °F).
27. **Conv Convert (conversion convection)** - Utilisez pour convertir une température de cuisson standard en une température de cuisson à convection.
28. **Upper Oven (four supérieur)** - Utilisez pour illuminer les fonctions de modes de cuisson pour le four supérieur.
29. **Lower Oven (four inférieur)** - Utilisez pour illuminer les fonctions de modes de cuisson pour le four inférieur.
30. **User Pref (préférences utilisateur)** - Utilisez pour afficher le menu des préférences de l'utilisateur. Disponible lorsque le four n'est pas utilisé, utilisez cette fonction pour régler les options telles que l'heure, le contrôle audio, et plus encore.
31. **Timers On-Off (minuterie marche-arrêt)** - Utilisez pour mettre en marche ou à annuler la minuterie, une pour chaque four. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson.
32. **CANCEL Off (annuler)** - Utilisez pour annuler toute fonction entrée précédemment, sauf l'heure et la minuterie. Appuyez sur la touche **CANCEL off** pour arrêter la cuisson.
33. **START Enter (mise en marche)** - Utilisez pour mettre en marche toutes les fonctions du four.
34. **0 à 9** - Utilisez pour entrer la température et les heures.
35. **-lo** - Utilisez pour réduire la température et les heures. Cette touche est utilisée en conjonction avec la touche **+hi** pour régler la fonction de sabbat.
36. **+hi** - Utilisez pour augmenter la température et les heures. Cette touche est utilisée en conjonction avec la touche **-lo** pour régler la fonction de sabbat.



Cette gamme est équipée d'un mini four inférieur. fonctions de cuisson disponibles pour ce mini-four sont faites cuire au four, garder au chaud et cuisson lente. Les options de cuisson disponibles sont le temps de cuisson, heure de fin, et les favoris. Voir «Le four inférieur» à la page page 40 pour des instructions sur la mini-utilisation du four.

Choix et réglage d'un four

Le four supérieur et le four inférieur peuvent tous deux être réglés pour exécuter une cuisson en même temps avec différentes fonctions. Sélectionnez d'abord le four que vous souhaitez régler ou modifier en appuyant sur **UPPER OVEN** ou **LOWER OVEN**. Suivez ensuite les instructions de ce guide pour sélectionner les fonctions de cuisson souhaitées.

L'affichage indiquera quel four est actuellement disponible pour être réglé en affichant un petit triangle rouge à côté de la touche **UPPER OVEN** ou **LOWER OVEN** sur le panneau de commande. Si le symbole du texte du four supérieur affiche le triangle rouge mais que vous désirez régler ou changer les réglages pour le four inférieur, appuyez une fois sur **LOWER OVEN** pour changer la sélection du four. Puis faites les réglages/changements. Vous pouvez basculer entre les deux fours et faire des changements de réglages à tout moment.

Réglages des commandes et de l'heure

Tableau 2 : Réglages minimum et maximum des commandes : four supérieur

Fonction	Temp. minimum	Temp. maximum
Rapid Preheat	76 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Bake	76 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Broil	148 °C (300 °F)	288 °C (550 °F)
Conv Bake	76 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Conv Roast	76 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Conv Broil	148 °C (300 °F)	288 °C (550 °F)
Keep Warm	66 °C (150 °F)	86 °C (190 °F)
Slow Cook	Lo 108 °C (225 °F)	Hi 134 °C (275 °F)
Bread Proof	30 °C (85 °F)	38 °C (100 °F)
Dehydrate	38 °C (100 °F)	108 °C (225 °F)
Perfect Turkey	76 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)

Tableau 3 : Réglage minimal et maximal de l'heure

Fonction	Temps minimum	Temps maximum
Minuterie 1	1 min	11 h 59 min
Minuterie 2	1 min	11 h 59 min
Horloge 12 heures	1:00 h	11 h 59 min
Horloge 24 heures	0:00 h	23 h 59 min
Temps de cuisson 12 heures	1 min	11 h 59 min
Temps de cuisson 24 heures	1 min	23 h 59 min
Heure de fin 12 heures	1:00 h	12 h 59 min
Heure de fin 24 heures	0:00 h	23 h 59 min
Durée du nettoyage	(2 h)	(4 h)

Modes d'affichage Wave-Touch™

Vos commandes sont en mode veille lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Seule l'heure de l'horloge est affichée lorsque le mode veille est actif.

Pour passer au mode réveil :

Pour réveiller les commandes, appuyez sur le panneau d'affichage (Figure 22). Si vous n'appuyez pas de nouveau sur le panneau de commande dans les 2 minutes, les commandes repassent en mode veille. Pour commencer la cuisson vous devez sélectionner le four supérieur ou le four inférieur. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles lorsque le mode réveil est actif, ainsi que les minuteries, l'éclairage du four et le verrouillage des commandes.

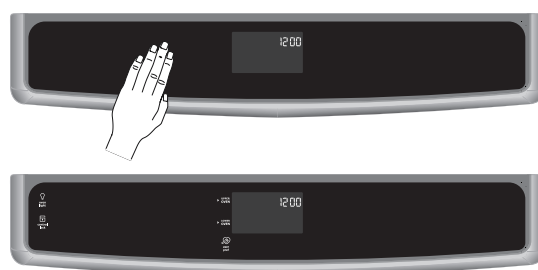







Figure 22 : Activation du mode réveil

RÉGLER LES PRÉFÉRENCES DE L'UTILISATEUR

Le menu des préférences de l'utilisateur comprend toutes les options définies par l'utilisateur. Cette fonction vous permet de contrôler différentes options relatives aux commandes électroniques. Ce menu comprend l'heure, le mode d'affichage en Celsius ou Fahrenheit, le mode de cuisson continue ou d'économie d'énergie 12 heures, l'affichage de l'horloge ou non, l'heure sur 12 heures ou l'heure sur 24 heures, le contrôle audio et le réglage de la température du four. Le menu des préférences de l'utilisateur n'est disponible que lorsque le four est éteint.

Pour naviguer dans le menu des préférences de l'utilisateur :

1. Pour afficher le menu des préférences de l'utilisateur, appuyez sur **user pref**. 
2. Appuyez de nouveau sur **user pref** pour parcourir les pages du menu et sélectionnez la fonction que vous souhaitez régler. 
3. Appuyez sur **+hi** ou **-lo** pour basculer entre les différents choix disponibles pour la fonction, ce qui peut inclure la possibilité d'augmenter ou de réduire les valeurs numériques. Vous pourriez aussi utiliser le pavé numérique pour entrer des valeurs précises. 
4. Appuyez sur **START enter** pour accepter une nouvelle entrée d'option ou appuyez sur **user pref** pour passer à la préférence suivante. 
5. Appuyez sur **CANCEL off** pour enregistrer vos entrées et quitter le mode des préférences de l'utilisateur. 

Régler l'horloge et l'heure

Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation, **12:00** clignote sur l'afficheur (Figure 23). Avant de sélectionner une fonction du four, vous devez appuyer sur la touche **CANCEL off**. Cela règle l'horloge sur 12:00. Pour régler l'horloge à l'heure réelle, vous devez d'abord appuyer sur la touche **user pref** pour passer en mode horloge. Assurez-vous de définir l'heure correcte sur l'horloge avant d'utiliser le four, notamment si votre recette comprend des instructions précises sur le temps de cuisson.



Figure 23 : Affichage initial : 12:00

Pour régler l'heure de l'horloge (exemple : 1:30) :

1. Appuyez sur **user pref**. **CLO 1200** s'affiche.
2. Entrez **1 3 0** à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **START enter** pour accepter la nouvelle heure.
4. Appuyez sur **CANCEL off** pour quitter le menu des préférences de l'utilisateur.



L'horloge ne peut être réglée lorsque le four est en marche, lorsque la minuterie est active ou pendant un cycle d'autonettoyage.



Si une heure incorrecte est entrée, les commandes émettent un signal sonore pour indiquer une erreur. Entrez à nouveau une heure valide et appuyez sur **START enter**. Appuyez sur **CANCEL off** pour définir automatiquement **12:00**.

Régler l'horloge - Affichage de l'horloge ou non

Le mode d'affichage de l'horloge vous permet d'activer ou non l'affichage de l'horloge.

Pour régler l'affichage de l'horloge :

1. Appuyez sur **user pref** jusqu'à ce que le mode **preset clock display** apparaisse (Figure 24).
2. Appuyez sur **+hi** ou **-lo** pour basculer sur l'option **CLO off**.
3. Appuyez sur **START enter** pour accepter, puis sur **CANCEL off** pour quitter le mode des préférences.



Figure 24 : Affichage avec horloge activée (L) ou désactivée (R)



Les options des préférences de l'utilisateur ne sont pas disponibles lorsqu'une fonction de cuisson est en cours, lorsque la minuterie tourne ou lors d'un autonettoyage.

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

Par défaut, l'affichage de l'horloge est réglé en mode 12 heures. Vous pouvez passer en mode 24 heures ou désactiver l'affichage (OFF).

Lorsque l'affichage de l'horloge est désactivé, l'horloge continue de fonctionner selon le mode déterminé précédemment (mode 12 ou 24 heures).

Pour changer le mode d'affichage de l'horloge :

1. Appuyez sur **user pref** jusqu'à ce que le mode **12hr clock display** préprogrammé apparaisse (Figure 25).
2. Appuyez sur **+hi** ou **-lo** pour basculer sur l'option **24hr**.
3. Appuyez sur **START enter** pour confirmer, puis sur **CANCEL off** pour quitter le mode des préférences.



Figure 25 : Affichage avec horloge 12 heures (L) ou 24 heures (R)



Vous ne pouvez pas changer de mode d'affichage de l'horloge tant qu'une fonction de cuisson ou un autonettoyage est en cours dans le four.

Changer l'affichage des températures du four : Fahrenheit (°F) ou Celsius (°C)

Le panneau de commande du four peut être programmé pour afficher les températures en °F ou °C. Le four utilise par défaut les degrés Fahrenheit (°F)

Pour changer le mode d'affichage de la température :

1. Appuyez sur **user pref** jusqu'à ce que **F-C F** apparaisse (Figure 26).
2. Appuyez sur **+hi** ou **-lo** pour basculer sur l'option **F** ou **C**.
3. Appuyez sur **START enter** pour accepter le réglage.
4. Appuyez sur **CANCEL off** pour quitter le mode des préférences.



Figure 26 : Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius



Vous ne pouvez pas modifier l'affichage de la température du four tant qu'une fonction de cuisson ou un autonettoyage est en cours dans le four.

Passer du mode Économie d'énergie 12 heures aux réglages du mode Cuisson continue

Le panneau de commande du four utilise par défaut le mode 12-hour Energy Saving (économie d'énergie 12 heures). Ce réglage arrête automatiquement toute fonction du four s'il est laissé en marche pendant 11 heures et 59 minutes. Il est possible de désactiver cette fonction si vous désirez cuire des aliments pendant plus de 12 heures.

Pour passer du mode Économie d'énergie 12 heures aux réglages de Cuisson continue :

1. Appuyez sur **user pref** jusqu'à ce que **ES on** ou **ES off** apparaisse.
2. Appuyez de nouveau sur **+hi** ou **-lo** pour basculer entre **ES on** et **ES off**.
3. Appuyez sur **START enter** pour confirmer le réglage désiré, puis sur **CANCEL off** pour quitter le mode des préférences.



Régler le mode de commandes silencieuses ou sonores

La fonction de contrôle audio vous permet de contrôler le volume sonore des commandes du four. Vous pouvez désactiver le volume puis revenir plus tard au réglage comportant tous les sons et les signaux sonores normaux émis par l'appareil. Un son retentit lorsque vous appuyez sur une touche, ainsi qu'à la fin d'un cycle (minuterie, temps de cuisson ou heure de fin de cuisson).

Le réglage audio par défaut est le niveau 5 (Figure 27). Le volume peut être réglé à des niveaux plus faibles, de 5 à 1 ou peut être coupé pour un réglage de commandes silencieuses (Figure 27).

Pour régler le niveau sonore :

1. Appuyez sur **user pref** jusqu'à ce que **AUd 5** s'affiche (Figure 27).
2. Appuyez sur **+hi** ou **-lo** pour choisir entre les niveaux **5** à **1** ou sur l'option **off** pour obtenir le volume sonore souhaité.
3. Appuyez sur **START enter** pour confirmer le nouveau niveau sonore, puis sur **CANCEL off** pour quitter le mode des préférences.



Figure 27 : Niveau sonore activé (L) ou désactivé (R)



Si les commandes sont définies sur AUd oFF, les sons d'erreur restent audibles.

Verrouillage du four/des commandes

La fonction de verrouillage des commandes verrouille automatiquement le panneau de commande et la porte du four. Le verrouillage des commandes n'est possible que lorsque en mode veille. L'icône de verrouillage de la porte clignote pendant 20 secondes ou jusqu'à ce que la porte soit verrouillée. N'essayez pas d'ouvrir la porte du four lorsque l'indicateur de porte verrouillée clignote.

Pour activer le verrouillage des commandes :

1. Appuyez sur la touche **Control Lock** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. L'heure sera toujours visible.



Pour annuler la fonction de verrouillage des commandes :

Appuyez sur la touche **Control Lock** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Une fois l'option déverrouillée, l'icône de verrouillage de la porte disparaît.






Si la touche **OVEN** est enfoncée lorsque le verrouillage du four est actif, un signal sonore d'erreur (un carillon) retentit, indiquant que la fonction ne sera pas disponible tant que la fonction de verrouillage des commandes n'aura pas été désactivée.


Minuterie

Cet appareil est équipé de deux minuteries qui font office de minuteries supplémentaires dans la cuisine et qui sonnent à la fin de la durée établie. La minuterie peut aider à gérer le temps de cuisson ou les temps de préparation d'aliments sans interférer avec le processus de cuisson actif. La minuterie ne fait ni démarrer ni arrêter la cuisson. Lorsque le décompte de la minuterie atteint moins d'une minute, l'affichage montre le temps restant en seconde. La minuterie peut être utilisée en même temps que les autres fonctions et modes de cuisson du four.

Comment régler la minuterie pour 5 minutes :

1. Appuyez sur la touche **timer on-off**. **0:00** s'affiche. 
2. Appuyez sur la touche numérique 5 pour régler la minuterie à 5 minutes. Vous pouvez appuyer sur la touche **lo** ou **hi** pour augmenter ou réduire la durée affichée. 
3. Appuyez de nouveau sur **timer on-off** pour accepter et déclencher le compte à rebours. 
4. Une fois que la durée établie est écoulée, **00:00:00** s'affiche et **timer on-off** clignote. L'horloge émet un son qui continuera de sonner à intervalles réguliers tant que vous n'aurez pas appuyé sur **timer on-off**.

Pour annuler la minuterie avant que la durée établie ne soit écoulée :

- Appuyez sur la touche **timer on-off**. L'afficheur revient à l'heure. 

Affichage visuel de la température

Votre four est équipé d'un affichage visuel de la température pour chaque four. Lorsqu'un mode de cuisson est sélectionné, la température réelle s'affiche dans la fenêtre d'interface utilisateur et augmente avec le préchauffage de l'appareil. Une fois que l'appareil atteint la température définie, un signal sonore vous rappelle de placer les aliments dans le four. Cette fonction est active avec les modes Bake (cuisson), Convection bake (cuisson à convection), Convection roast (rôtissage à convection) et Slow cook (cuisson lente).



La température minimale affichée est 38 °C (100 °F).

Lampes intérieures du four

Votre appareil est doté de l'intégration d'une fonctionnalité d'éclairage de type « théâtre » qui éclaire progressivement l'intérieur du four jusqu'à atteindre la luminosité maximale. Les lampes du four s'allument automatiquement à l'ouverture de la porte. Les lampes du four s'allument automatiquement dans le four supérieur ou inférieur au même moment.

Les deux lampes du four (coin gauche et coin droit)

Les lampes du four sont situées sur la paroi arrière. Elles sont protégées par un protecteur en verre. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Pour allumer ou éteindre les lampes du four :

- Appuyez sur **oven light**.



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

La fonction préchauffage rapide peut être réglée selon les modes suivants : bake (cuisson) et convection bake (cuisson à convection). Lorsque cette fonction est activée, le four commence à préchauffer rapidement et la mention **PRE-HEATING** apparaît sur l'affichage. La température minimale affichée est 76 °C (170 °F). Un signal sonore indique que le préchauffage du four est terminé et **PRE-HEATING** disparaît. Une fois le four complètement préchauffé, la fonction de préchauffage rapide fonctionne comme en mode de cuisson au four jusqu'à ce qu'elle soit annulée.

IMPORTANT ! La fonction de préchauffage rapide est uniquement destinée à une cuisson avec une seule grille, et il est disponible uniquement dans le four supérieur. La répartition de la chaleur avec plusieurs grilles ne sera pas homogène. Utiliser une grille en position 2 or 3.

IMPORTANT ! Pour les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la cuisson standard ou la fonction de cuisson à convection.

Pour régler le préchauffage rapide avec la température par défaut du four :

ATTENTION

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

1. Sélectionnez **UPPER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.
2. Appuyez sur **bake** ou **conv bake**.
3. Appuyez sur **cook options**.
4. Appuyez sur **rapid preheat**.
5. Appuyez sur **START enter**.



Le préchauffage n'est pas nécessaire lors du rôtissage ou de la cuisson de plats mijotés.



Le ventilateur de convection se mettra en marche au lancement du préchauffage rapide. Cela est normal. Si le préchauffage rapide est défini avec une fonction de cuisson au four, le ventilateur de convection s'arrêtera une fois que la température définie pour le four aura été atteinte.



Pour modifier la température une fois que le préchauffage rapide a démarré, pressez **UPPER OVEN**. Alors, appuyez sur les touches **+hi** ou **-lo** pour augmenter ou baisser la température du four. La température du four augmente ou baisse de 2 °C (5 °F) à chaque fois que vous appuyez sur **+hi** ou **-lo**. Si la modification des temps de cuisson, sélectionnez **cook time** ou les touches **end time** nécessaires pour effectuer les modifications.

Pour régler le préchauffage rapide avec une température de cuisson de 218 °C (425 °F) :

ATTENTION

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

1. Sélectionnez **UPPER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.
2. Appuyez sur **bake** ou **conv bake**.
3. Entrez **4 2 5** à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur **cook options**.
5. Appuyez sur **rapid preheat**.
6. Appuyez sur **START enter**.



425



Pour arrêter le préchauffage rapide à tout moment, appuyez sur la touche **CANCEL off**.

CUISSON

Cuisson peut être réglé avec les options suivantes : 1) préchauffage rapide 2) temps de cuisson 3) heure de fin ou 4) sonde thermique, en utilisant les réglages de temps de cuisson et d'heure de fin de cuisson.

Pour régler le four à la température par défaut de 176 °C (350 °F) :

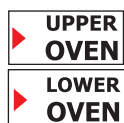
ATTENTION

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

ATTENTION

Ne cuisez jamais d'aliment directement sur la sole du four. Afin d'éviter d'endommager les surfaces et l'intérieur du four, cuisez toujours les aliments dans le four en utilisant un plat placé sur l'une des grilles du four.

- Placer les aliments dans le four.
- Sélectionnez soit **UPPER OVEN** ou **LOWER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.



- Appuyez sur **bake**. La température par défaut du four de 176 °C (350 °F) s'affiche.



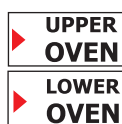
- Appuyez sur **START enter**.



- Lorsque la fonction Cuisson est active, le four commence à préchauffer. **PRE-HEATING** s'affiche alors et le ventilateur de convection se met en marche jusqu'à la fin du préchauffage. Lorsque le four atteint la température définie, un signal sonore retentit, indiquant que le four est prêt.
- Pour arrêter la fonction Cuisson à tout moment, appuyez sur **CANCEL off**.

Pour régler la cuisson au four avec une température de 218 °C (425 °F) :

- Sélectionnez soit **UPPER OVEN** ou **LOWER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.



- Appuyez sur **bake**.



- Entrez **4 2 5** à l'aide du pavé numérique.
- Appuyez sur **START enter**. Pour ajouter ou modifier des réglages de cuisson une fois que le four est en marche, changez la température à l'aide de la touche **+hi** ou **-lo**. Chaque pression ajustera la température de ± 2 °C (± 5 °F).



- Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur **CANCEL off**.



Le ventilateur de convection se mettra en marche lorsque la cuisson démarre. Cela est normal. Le ventilateur s'arrêtera lorsque le four atteint la température réglée.



Si la fonction cuisson est activée sans réglage de temps de cuisson, le four reste allumé pendant 12 heures avant de s'arrêter automatiquement, sauf en cas d'annulation. Pour cuire plus longtemps que 12 heures, reportez-vous à la section « Passer du mode Économie d'énergie 12 heures aux réglages du mode Cuisson continue » à la page 21 pour obtenir des instructions.

Conseil pour la cuisson au four

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire les aliments tels que des biscuits, des gâteaux ou du pain.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière de manière à ce que les aliments soient au centre du four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, utilisez la fonction de cuisson par convection. Lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson, placez ces dernières aux positions 1 et 4 (Figure 28) et placez les plats comme illustré à la Figure 29. Utilisez grille à glissière en position 1 et une grille plate en position 4.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les plats pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les moules au fini foncé ou mat et le verre absorbent davantage la chaleur que les ustensiles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou un brunissement excessif des aliments. Pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments, vous serez peut-être amené à réduire la température du four ou la durée de cuisson. Les moules au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les moules au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. La température du four diminue lorsque la porte du four est ouverte.
- Pour les gâteaux, pâtisseries et pains, utilisez la fonction de cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez plusieurs grilles.

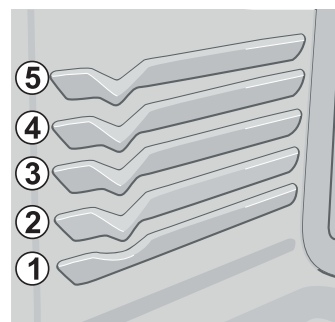


Figure 28 : Positions des grilles

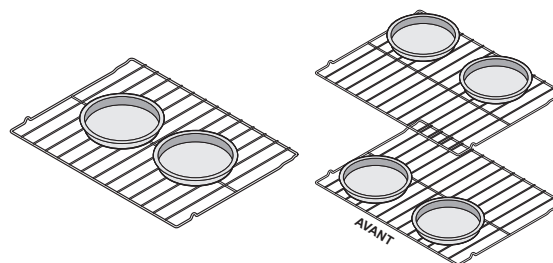


Figure 29 : Espacement de pan seul rack (L), Double espacement (R)

Temps de cuisson

La fonction Cook Time est utilisée lorsqu'une recette exige une température et un temps de cuisson précis. Cela permet au four d'être réglé pour cuire pendant une durée de temps réglée et d'arrêter automatiquement. Le temps de cuisson maximal est 11 heures, 59 secondes. Cette fonction peut être utilisée avec les modes bake (cuisson), convection bake (cuisson à convection), convection roast (rôtissage à convection), convection broil (gril à convection), broil (gril), keep warm (maintien au chaud), defrost (décongélation), bread proof (fermentation du pain) et dehydrate (déshydratation). Elle peut également faire partie d'une séquence à plusieurs étapes.

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

AVERTISSEMENT

Risque 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. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande 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. L'ingestion d'aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire et vous rendre malade.

ATTENTION

Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes salaisonées ou congelées et la plupart des fruits et légumes.

- Sélectionnez soit **UPPER OVEN** ou **LOWER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.
- Appuyez sur **bake**.
- Appuyez sur **cook options**.
- Appuyez sur **cook time**.
- Entrez **30** à l'aide du pavé numérique.
- Appuyez sur **START enter**. Le four commence à chauffer. La fonction Cook time (temps de cuisson) lance le compte à rebours pour la durée établie.
- End** s'affiche et le four s'éteint automatiquement une fois le temps écoulé. Le tableau de commande sonne et répète les tonalités de fin toutes les 10-15 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CANCEL off**. Pour arrêter la cuisson, appuyez sur **CANCEL off**.



bake



cook options



cook time

30



START enter



CANCEL off



Pour changer le temps de cuisson alors que la cuisson est en cours, appuyez sur **cook time**, puis sur **lo** ou **hi** pour régler la durée, et appuyez sur **START enter** pour terminer.

Régler le temps de cuisson avec une heure de fin

End time (heure de fin) permet de régler le four pour qu'il s'éteigne automatiquement à une heure établie du jour. Le panneau de commande du four calcule lui-même le temps restant. Le four s'éteint et sonne à la fin du compte à rebours. Cette fonction peut être utilisée avec les modes bake (cuisson), convection bake (cuisson à convection), convection roast (rôtissage à convection), slow cook (cuisson lente), keep warm (maintien au chaud), defrost (décongélation), dehydrate (déshydratation) et bread proof (fermentation du pain). Ce four peut être programmé avec un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson afin qu'il démarre et s'arrête automatiquement au bon moment. Avant de régler l'heure de fin, assurez-vous que l'heure est réglée correctement sur l'horloge du four.

Pour régler le four pour une cuisson à 191 °C (375 °F) pendant 50 minutes et un arrêt automatique à 5 h 30 :

- Sélectionnez soit **UPPER OVEN** ou **LOWER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.



- Appuyez sur **bake**.



bake

- Entrez **375** à l'aide du pavé numérique.

375

- Sélectionnez **cook options**.



cook options

- Appuyez sur **cook time**.



cook time

- Entrez **50** à l'aide du pavé numérique.

50

- Appuyez sur **end time**



end time

- Entrez **530** à l'aide du pavé numérique.

530

- Appuyez sur **START enter**



START enter

- End** s'affiche et le four s'éteint automatiquement une fois le temps écoulé. Le tableau de commande sonne et répète les tonalités de fin toutes les 10-15 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CANCEL off**. Pour arrêter la cuisson, appuyez sur **CANCEL off**.



CANCEL off

Après avoir appuyé sur **START enter**, le four calcule l'heure de mise en marche différée. Lorsque l'heure de mise en marche différée est atteinte, le four se met en marche automatiquement et chauffe à la température définie. Le four maintient la température réglée pendant le temps de cuisson réglé, jusqu'à ce que le temps de fin de cuisson entré arrête la fonction de cuisson.

Pour augmenter ou diminuer la température du four en cours de cuisson, utilisez la touche **+hi** ou **-lo**. La température du four augmente ou baisse de 2 °C (5 °F) à chaque fois que vous appuyez sur la touche **+hi** ou **-lo**.

GRIL

La cuisson au gril est une méthode employée pour faire cuire des coupes de viandes tendres en les plaçant sous la chaleur directe de l'élément de gril du four. Ce mode de cuisson est idéal pour les pièces de viande, de poisson et de volaille jusqu'à 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. La sonde thermique ne peut pas être utilisée avec ce mode. Selon vos préférences de cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer les durées de cuisson, ou encore placez les aliments à une position de grille différente. Si l'aliment que vous désirez cuire au gril ne se trouve pas dans le **Tableau 4**, suivez les instructions fournies dans votre livre de recettes et surveillez la cuisson de près.

Pour une cuisson au gril avec la température de gril par défaut du four, soit 288 °C (550 °F) :

1. Disposez les grilles dans le four et placez la grille de la lèchefrite sur la lèchefrite, puis placez la viande sur la grille. Assurez-vous de respecter tous les avertissements et toutes les mises en garde (**Figure 30**). Assurez-vous de fermer la porte du four.
2. Sélectionnez **UPPER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.
3. Appuyez sur **broil**. L'affichage indique **5 5 0**.
4. Appuyez sur **START enter**. Pour augmenter ou diminuer la température du four, utilisez la touche **+hi** ou **-lo**. La température du four augmente ou baisse de 2 °C (5 °F) à chaque fois que vous appuyez sur **+hi** ou **-lo**.
5. Au bout de 2 minutes, placez les aliments dans le four aux positions de grille (**Tableau 4**) et (**Figure 31**) recommandées. Assurez-vous de placer les plats contenant de la viande directement sous l'élément de gril et de fermer la porte du four lors de la cuisson au gril.
6. Retournez les aliments lorsque le dessus est doré et faites cuire l'autre côté. Appuyez sur **CANCEL off** arrêter la fonction de gril.

AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, éteignez le four et n'ouvrez pas la porte. 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 provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et risque de causer des blessures.

Tableau 4 : Recommandations relatives à la cuisson au gril^{1), 2), 3)}

Aliment	Position de la grille	Température	Temps de cuisson (en minutes)		Température interne	Cuisson
			1er côté	2e côté		
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5e	288 °C (550 °F)	5	4	57 °C (135 °F)	Rare
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5e	288 °C (550 °F)	6	5	63 °C (145 °F)	Médium
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5e	288 °C (550 °F)	8	7	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Côtelettes de porc de 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur	5e	288 °C (550 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet – avec os	3e	232 °C (450 °F)	20	10	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet désossé	5e	232 °C (450 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poisson	5e	288 °C (500 °F)	13	s/o	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Crevettes	3e	288 °C (550 °F)	5	s/o	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Hamburger-2,5 cm	5e	288 °C (550 °F)	5	4	57 °C (135 °F)	Rare
Hamburger-2,5 cm (1 po)	5e	288 °C (550 °F)	6	5	63 °C (145 °F)	Médium
Hamburger-2,5 cm (1 po)	3e	288 °C (550 °F)	10	8	77 °C (170 °F)	Bien cuit

- 1) Il peut être nécessaire d'augmenter/réduire les temps de cuisson et/ou de repositionner la grille du plat.
- 2) Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme : « 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 Rév. Juin 1985.) L'USDA recommande une température minimale de 63 °C (145 °F) pour une cuisson mi-saignante du bœuf frais. Pour le bœuf : à point 71 °C (160 °F), bien cuit 76 °C (170 °F).
- 3) Utilisez la grille off-set ou de la moitié (de disponible) seulement dans la première position.

ATTENTION

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

Remarques importantes :

- Positionnez toujours les grilles lorsque le four est froid.
- Pour un brunissement optimal, préchauffez l'élément de gril pendant cinq à six minutes avant de mettre les aliments au four. Pour ne pas brûler les aliments, surveillez-les attentivement lorsque vous les cuisez au gril et retournez la viande dès que cela est nécessaire.
- La lèchefrite et sa grille permettent de recueillir la graisse et de la tenir à l'écart de la chaleur très élevée du gril. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Ne couvrez pas la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

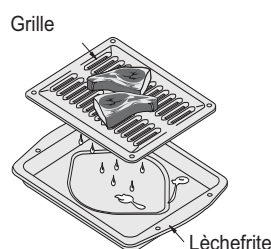


Figure 30 : Lèchefrite/grille

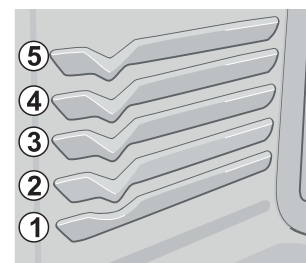


Figure 31 : Positions des grilles

CUISSON À CONVECTION

Les fonctions à convection font circuler l'air à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur, de façon uniforme et continue (Figure 32). La distribution de la chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit de façon uniforme. Vous obtenez également de meilleurs résultats de cuisson lorsque vous utilisez deux grilles en même temps. L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les pains et les pâtisseries cuisent plus uniformément. La plupart des aliments cuits au four dans un plat traditionnel peuvent être cuits plus vite et de manière plus uniforme grâce à la fonction de convection. La cuisson avec plusieurs grilles peut légèrement augmenter le temps de cuisson pour certains aliments, mais cette fonction permet toujours d'accélérer la cuisson.



La fonction de cuisson par convection est mieux utilisée pour de multiples crémalières. Les positions de rack sont 1 (glide rack) et 4 (flat rack). Utilisez cette fonction lorsque les instructions de la recette ont été écrites spécialement pour la cuisson par convection. Si les instructions de recette indiquent une cuisson classique et que vous souhaitez utiliser la cuisson à convection, suivez les instructions de la section « Conversion à la convection » à la page 28. La fonction de conversion à la convection règle automatiquement la température du four de sorte que la cuisson à convection offre les meilleurs résultats possibles.

Avantages de la cuisson à convection :

- Performances supérieures en cas de cuisson sur plusieurs grilles
- Les aliments cuisent plus uniformément
- Aucun plat ni aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis
- La cuisson des aliments peut être jusqu'à 25 voire 30 % plus rapide

Le mode de cuisson à convection peut être réglé avec les options suivantes :

- Conversion à la convection
- Préchauffage rapide
- Sonde thermique
- Réglages de temps de cuisson ou temps de cuisson avec heure de fin de cuisson

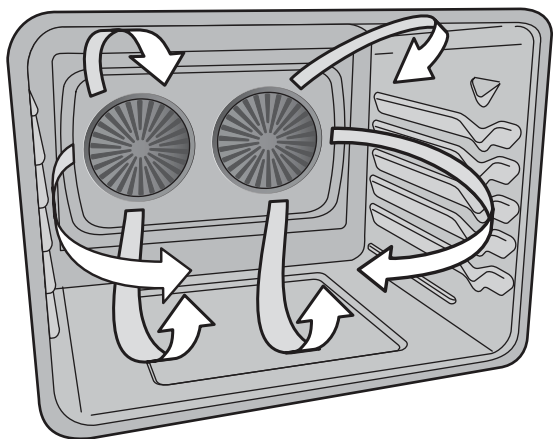


Figure 32 : Circulation de l'air en mode convection

Pour régler la cuisson à convection avec la température par défaut définie en usine de 176 °C (350 °F) :

ATTENTION

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

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Sélectionnez **UPPER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.
3. Appuyez sur **conv bake**.
4. Appuyez sur **START enter**. L'affichage indique **PRE-HEATING**.
5. Placez les aliments dans le four lorsque le signal sonore retentit, l'affichage de la température indique que le four a atteint la température définie et **PRE-HEATING** disparaît. Retirez les aliments une fois la cuisson terminée.
6. Appuyez sur **CANCEL off** pour arrêter ou annuler à tout moment la fonction de cuisson à convection.



IMPORTANT ! Si la porte du four est ouverte lorsque la cuisson à convection est utilisée, les ventilateurs de convection arrêtent de tourner jusqu'à ce que la porte soit refermée.



Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, les économies de temps de cuisson peuvent varier selon la quantité et le type de nourriture préparée.

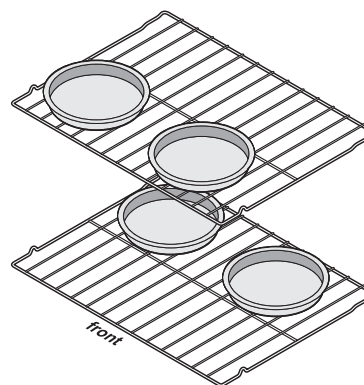


Figure 33 : Espacement des plats pour la cuisson à convection

Conseils pour la conversion/cuisson à convection :

- Attendez la fin du préchauffage avant de cuire des aliments comme des biscuits ou du pain.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, utiliser la fonction de cuisson rayonnante et placez cette dernière de manière à ce que les aliments soient au centre du four.
- Lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 1 et 4 (Figure 34) et placez les moules comme sur la Figure 33. Utilisez un flat rack en position 4 et une grille à glissière en position 1.
- Laissez un espace de 5 cm (2 po) entre les plats pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des plats sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air de circuler autour des aliments.
- Les ustensiles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les ustensiles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou un brunissement excessif des aliments. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas 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.
- Réduisez la température indiquée dans la recette de 14 °C (25 °F). Suivez le reste de la recette en utilisant le temps de cuisson minimal recommandé.
- Pour les gâteaux, pâtisseries et pains, utilisez la fonction de cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez plusieurs grilles.

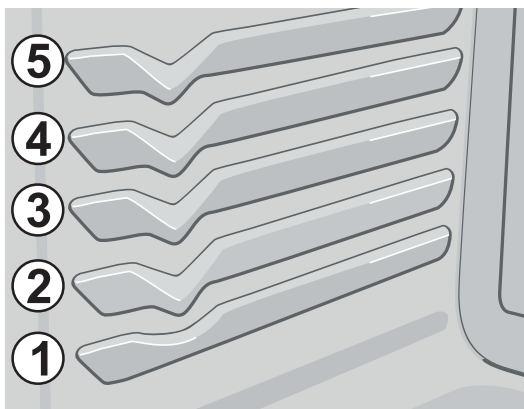


Figure 34 : Positions des grilles

Conversion à la convection

Utilisez la conversion à la convection pour convertir automatiquement 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 afin de calculer une température inférieure pour la cuisson à convection. Lorsqu'elle est réglée correctement, cette fonction est conçue pour afficher la température convertie (réduite). La conversion à la convection ne doit être utilisée qu'avec la cuisson à convection. Il est possible de régler la conversion à la convection avec des instructions de temps de cuisson ou de fin de cuisson.

Avantages de la conversion à convection :

- Performances supérieures en cas de cuisson sur plusieurs grilles
- Certains aliments cuisent plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie
- Aucun ustensile spécial n'est requis



Lors de l'utilisation de la conversion à la convection, la réduction de temps de cuisson peut varier en fonction du réglage de la température du four. La conversion à la convection réduit les températures d'origine de 14 °C (25 °F).

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

⚠ ATTENTION

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

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Sélectionnez **UPPER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.
3. Appuyez sur **conv bake**.
4. Appuyez sur **cook options**. Les touches d'options de cuisson s'illumineront.
5. Appuyez sur **conv convert**. La température affichée sera plus basse de 14 °C (25 °F) par rapport à ce qu'elle était auparavant.
6. Appuyez sur **START enter** pour lancer la cuisson à convection. Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore retentit, indiquant que le four est prêt.
7. Appuyez sur **CANCEL off** pour arrêter ou annuler à tout moment la fonction de convection.



La conversion à la convection peut être sélectionnée une fois que la fonction de cuisson à convection a été démarrée en appuyant sur **cook options**, puis sur **conv convert**.










Utiliser la conversion à la convection avec le temps de cuisson

Lorsque la conversion à la convection est utilisée avec la fonction cook time (temps de cuisson), **CF** (check food) (vérifier les aliments) s'affiche lorsque 75 % du temps de cuisson a été atteint. Le tableau de commande sonnera à intervalles réguliers jusqu'à ce que **CANCEL off** soit appuyé, pour vous rappeler de vérifier les aliments. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteindra automatiquement et sonnera.

Pour régler la conversion à la convection pour 30 minutes à 191 °C (375 °F) :

ATTENTION

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

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Sélectionnez **UPPER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles. 
3. Appuyez sur **conv bake**. 
4. Entrez **3 7 5** à l'aide du pavé numérique. 
5. Appuyez sur **cook options**. Les touches d'options de cuisson s'illumineront. 
6. Appuyez sur **cook time**. 
7. Entrez **3 0** à l'aide du pavé numérique. 
8. Appuyez sur **conv convert**. La température affichée sera plus basse de 14 °C (25 °F) par rapport à ce qu'elle était auparavant. 
9. Appuyez sur **START enter** pour lancer la cuisson à convection. Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore retentit, indiquant que le four est prêt. 
10. Appuyez sur **CANCEL off** pour arrêter ou annuler à tout moment la fonction de convection. 



La fonction de conversion à la convection fonctionne mieux si le temps de cuisson est d'au moins 20 minutes. Si vous réglez un temps de cuisson inférieur à 20 minutes, la fonction ne sonnera pas à 75 % du temps de cuisson.

Rôtissage à convection

Le rôtissage à convection convient bien à la cuisson des filets de bœuf, d'agneau, de porc et de volaille. L'air chauffé circule tout autour de la viande et brunît délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Utilisez ce mode de cuisson pour cuire plus rapidement. Le rôtissage à convection utilise l'élément de cuisson dissimulé, l'élément de convection dissimulé, l'élément du gril et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four.

Le rôtissage à convection peut être réglé avec le temps de cuisson, le temps de cuisson avec heure de fin de cuisson et la sonde. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire lorsque vous utilisez le rôtissage à convection.

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

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Sélectionnez **UPPER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.
3. Appuyez sur **conv roast**.
4. Appuyez sur **START enter**. Pour modifier la température après l'activation de cette fonction, appuyez sur **+hi** ou **-lo** pour augmenter ou baisser la température du four. La température du four augmente ou baisse de ± 2 °C (± 5 °F) à chaque fois que vous appuyez sur **+hi** ou **-lo**.
5. Appuyez sur **CANCEL off** pour arrêter ou annuler à tout moment la fonction de convection.



Pour bien préparer les aliments pour le rôtissage :

⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur et les grilles du four deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures. Ne couvrez pas la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

⚠ AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, éteignez le four et fermez-en la porte. 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 provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.

1. Placez la grille du four à la position la plus basse ou celle immédiatement au-dessus.
2. Placez la grille dans la lèchefrite. Assurez-vous que la grille est solidement fixée sur la lèchefrite. Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium.
3. Placez ensuite la grille de rôtissage sur la grille. Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien fixée sur la grille de la lèchefrite. La grille de rôtissage permet à l'air chaud de circuler sous l'aliment et ainsi cuire de façon uniforme et mieux brunir le dessous.
4. Placez la viande (le côté gras vers le haut) sur la grille (Figure 35). Placez l'aliment préparé sur la grille et glissez-la à l'intérieur du four.

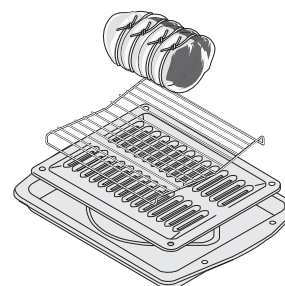


Figure 35 : Lèchefrite, grille et grille de rôtissage

Tableau 5 : Recommandations concernant le temps et la température de rôtissage à convection

Viande		Poids	Température du four	Température interne	Minutes pour 0,45 kg (1 lb)
Bœuf	Côte rôtie ¹	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	177 °C (350 °F)	71 °C (160 °F) ¹	25-30
	Rôti de faux filet ¹	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	177 °C (350 °F)	71 °C (160 °F) ¹	25-30
	Rôti de filet ¹	de 0,9 à 1,4 kg (de 2 à 3 lb)	204 °C (400 °F)	71 °C (160 °F) ¹	15-25
Volaille	Dinde entière ²	de 5,4 à 7,3 kg (de 12 à 16 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	8-10
	Dinde entière ²	de 7,3 à 9,1 kg (de 16 à 20 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	10-15
	Dinde entière ²	de 9,1 à 10,9 kg (de 20 à 24 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	12-16
	Poulet	de 1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	177 °C-191 °C (350 °F-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)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30-40
	Rôti de palette	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20-30
	Longe	de 1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20-25
	Jambon pré-cuit	de 2,3 à 3,2 kg (de 5 à 7 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30-40

1) Pour le bœuf, médium 71 °C (160 °F). Bien cuit 76 °C (170 °F).

2) Le temps de rôtissage de la dinde farcie est plus long. Protégez les pattes et la poitrine avec du papier d'aluminium pour empêcher le brunissage et le séchage excessifs de la peau.

Conseils pour le rôtissage à convection :

- Pour la plupart des viandes et la volaille, il n'est pas nécessaire de préchauffer pour le rôtissage à convection.
- Disposez les grilles de manière à ce que la nourriture se trouve au centre du four.
- Étant donné que la fonction de rôtissage à convection cuit les aliments plus rapidement, vous pouvez réduire le temps de cuisson de la recette de 25 % (vérifiez la nourriture à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.
- 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 ou reportez-vous aux recommandations sur le rôtissage à convection dans le [Tableau 5](#).
- Utilisez la lèchefrite et sa grille, ainsi que la grille de rôtissage ([Figure 35](#)) (sur certains modèles). La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille évite les éclaboussures. La grille de rôtissage supporte la pièce de viande.
- N'utilisez pas la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium.
- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de retirer les aliments du four.
- Il n'est pas conseillé de rôtir un poulet sur une grille de rôtissage. Utilisez plutôt un plat profond.

Gril à convection

Utilisez la fonction de gril à convection pour cuire des pièces de viande, de poisson ou de volaille plus épaisses qui doivent être exposées à la chaleur radiante directe, ainsi que le ventilateur de convection pour obtenir un brunissement optimal. Le gril à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Ce mode de cuisson utilise l'élément du gril et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four.

Le ventilateur de convection se met en marche dès que la fonction de cuisson au gril à convection est activée et que la porte du four est fermée.

Conseils pour la cuisson au gril à convection :

- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
- Pour obtenir un brunissement optimal, faites préchauffer l'élément du gril pendant 2 minutes. Griller avec la porte fermée.
- Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la et faites cuire l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- Utilisez toujours la lèchefrite et sa grille lorsque vous effectuez une cuisson au gril, si celles-ci sont fournies. Elles permettent à la graisse de s'écouler à l'écart de la chaleur intense de l'élément du gril ([Figure 35](#)).
- Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse exposée pourrait prendre feu. N'utilisez pas la grille de rôtissage en mode gril.
- Étant donné que la fonction de gril à convection cuit les aliments plus rapidement, réduisez le temps de cuisson de la recette de 25 % (vérifiez la nourriture à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.

Pour régler la cuisson au gril à convection à la température de four par défaut de 288 °C (550 °F) :**ATTENTION**

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur et les grilles du four deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures. Ne couvrez pas la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

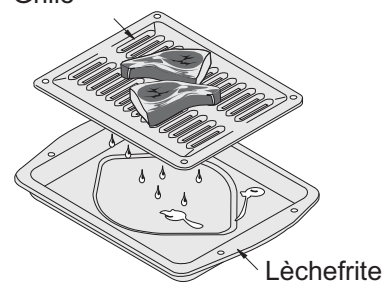
AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, éteignez le four et fermez-en la porte. 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 provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Sélectionnez **UPPER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.
3. Appuyez sur **conv broil**.
4. Appuyez sur **START enter**. Le ventilateur de convection se mettra en marche dès que la fonction de cuisson au gril à convection sera activée et que la porte du four sera fermée. Pour augmenter ou diminuer la température du four, appuyez sur **+hi** ou **-lo**. La température du four augmente ou baisse de ± 2 °C (± 5 °F) à chaque fois que vous appuyez sur **+hi** ou **-lo**.
5. Appuyez sur **CANCEL off** pour arrêter ou annuler à tout moment la fonction de convection.



Grille

**Figure 36 : Lèchefrite et grille**

La sonde thermique ne peut pas être utilisée avec ce mode de cuisson.

Maintien au chaud

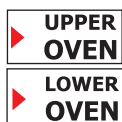
La fonction de maintien au chaud permet de garder au chaud les aliments avant de les servir une fois leur cuisson terminée. Vous pouvez régler cette fonction avec les commandes cook time (temps de cuisson), cook time/end time (temps de cuisson/temps de fin de cuisson) et multi stage (multi étapes). La fonction Maintien au chaud utilise l'élément de cuisson dissimulé afin de conserver la température du four. Maintien au chaud fonctionnera continuellement ou (si utilisé avec temps de cuisson) jusqu'à ce que le temps soit écoulé.

Pour régler une température de maintien au chaud à 76 °C (170 °F) par défaut :

AVERTISSEMENT

Risque 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. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande 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. L'ingestion d'aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire et vous rendre malade.

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Sélectionnez soit **UPPER OVEN** ou **LOWER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.
3. Appuyez sur **keep warm** pour activer cette fonction. La température par défaut de 76 °C (170 °F) apparaît.
4. Appuyez sur **START enter**.
5. Appuyez sur **CANCEL off** pour arrêter ou annuler la fonction de maintien au chaud.

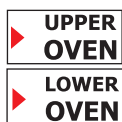


Pour régler cette fonction avec une température de 71 °C (150 °F) :

AVERTISSEMENT

Risque 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. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande 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. L'ingestion d'aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire et vous rendre malade.

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Sélectionnez soit **UPPER OVEN** ou **LOWER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.
3. Appuyez sur **keep warm** pour activer cette fonction.



4. Appuyez sur **-lo** jusqu'à ce que la température affiche **150**.

150

5. Appuyez sur **START enter**.



6. Appuyez sur **CANCEL off** pour arrêter ou annuler la fonction de maintien au chaud.



Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches cook time ou end time pour effectuer les changements nécessaires. Reportez-vous à « Temps de cuisson » et « Régler le temps de cuisson avec une heure de fin » à la page 25 for instructions.

Conseils pour le maintien au chaud :

- Utilisez toujours des aliments déjà chauds. N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud pour réchauffer des aliments froids.
- Les aliments contenus dans des contenants en verre résistant à la chaleur ou en vitrocéramique peuvent demander un réglage de température plus élevé par rapport aux contenants réguliers.
- Évitez d'ouvrir le four de façon répétée. L'air chaud s'échappera et les aliments refroidiront.
- Vous pouvez recouvrir les aliments d'une feuille d'aluminium pour empêcher qu'ils ne sèchent.

Sélection de la température de maintien au chaud

Reportez-vous au [Tableau 6](#) pour des recommandations de réglage pour garder vos aliments au chaud. Si l'aliment que vous désirez réchauffer n'est pas indiqué dans le tableau, utilisez la température par défaut de 76 °C (170 °F). Si vous désirez que l'aliment soit plus croustillant, enlevez le couvercle ou le papier d'aluminium qui le recouvre. La plupart des aliments peuvent rester à des températures de 76 °C (170 °F). Lorsque vous devez maintenir chauds plusieurs types d'aliment (par exemple, une pièce de viande avec deux légumes et des petits pains), utilisez le réglage de 76 °C (170 °F).

Tableau 6 : Recommandations de réglages pour le maintien au chaud des aliments

Aliment	Température
Fritures	hi 86 °C (190 °F)
Légumes	med 76 °C (170 °F)
Soupes (crèmes) et ragoûts	med 76 °C (170 °F)
Sauces	med 76 °C (170 °F)
Viandes	med 76 °C (170 °F)
Jus de viande	lo 66 °C (150 °F)
Œufs	lo 66 °C (150 °F)
Assiettes garnies de nourriture	lo 66 °C (150 °F)
Plats mijotés	lo 66 °C (150 °F)
Pains et pâtisseries	lo 66 °C (150 °F)

SONDE THERMIQUE

Lorsque vous préparez de la viande, comme des rôtis, du jambon ou de la volaille, utilisez la fonction sonde thermique pour vérifier la température interne avec précision. Pour certains types de viande, en particulier la volaille et les rôtis, la vérification de la température interne de ces aliments est la meilleure façon de savoir s'ils ont été bien cuits. Votre four passe automatiquement du mode de cuisson au mode de maintien au chaud lorsque la sonde thermique a atteint la température souhaitée.

Les réglages de température suivants s'utilisent avec la fonction de sonde thermique :

- Par défaut : 76 °C (170 °F)
- Minimum : 54 °C (130 °F)
- Maximum : 98 °C (210 °F)

IMPORTANT !

- Utilisez uniquement la sonde fournie avec l'appareil. L'utilisation d'une autre sonde ou d'un autre dispositif peut endommager l'appareil et la prise de la sonde.
- Ne laissez et ne rangez jamais la sonde dans le four.
- Décongelez complètement les aliments avant d'insérer la sonde pour éviter de l'endommager.

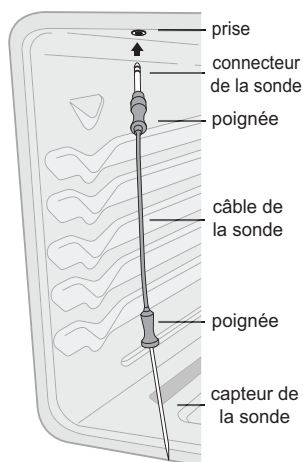


Figure 37 : Insertion de la prise de la sonde

La prise de la sonde se situe en haut de la cavité du four, comme l'illustre la Figure 37.

Positionnement correct de la sonde thermique

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 les os, le gras, le cartilage ou le plat.

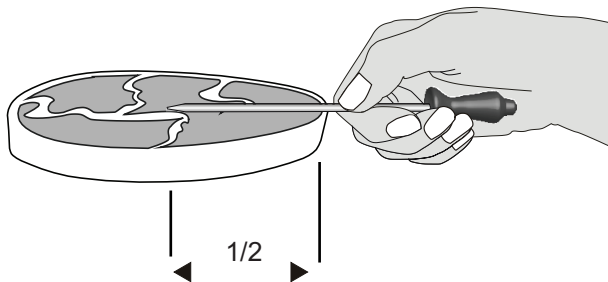


Figure 38 : Positionnement correct de la sonde

Conseils pour le positionnement de la sonde

- 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 plats comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre des aliments.
- Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.

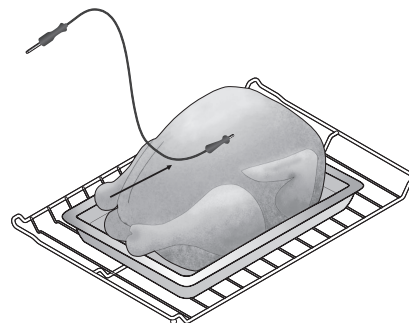


Figure 39 : Positionnement correct de la sonde



Pour la volaille ou dinde entière, insérez la sonde à viande dans la partie la plus épaisse de la poitrine (Figure 39).

Pour régler la sonde thermique :

Suivez les étapes ci-après pour régler la température cible de la sonde 82 °C (180 °F lorsque vous utilisez la fonction de rôtissage par convection et que la température du four est de 162 °C (325 °F) : Lors du réglage de la sonde, la température interne par défaut est de 76 °C (170 °F).

ATTENTION

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

ATTENTION

Manipulez la sonde avec soin lorsque vous l'insérez et la retirez de l'aliment ou de la prise. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine, comme des pinces, pour tirer sur le fil de la sonde lorsque vous l'insérez ou la retirez de l'aliment ou de la prise. Utilisez la poignée fournie, comme l'illustre la Figure 37. Après la cuisson, débranchez la sonde avec précaution au moyen d'une manique pour éviter de vous brûler les mains.

1. Préparez les aliments et insérez-y la sonde thermique de façon appropriée. Ne faites pas préchauffer le four ou ne commencez pas la cuisson avant d'avoir inséré correctement la sonde thermique dans les aliments. La sonde doit être insérée dans les aliments et la prise pendant que la température du four est encore basse.
2. Placez les aliments préparés sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
3. Branchez la sonde dans la prise prévue à cet effet et située en haut de la cavité du four. Lorsque celle-ci est correctement branchée, l'icône de la sonde s'allume sur l'afficheur des commandes du four après avoir appuyé sur **cook options**.

4. Sélectionnez **UPPER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.
5. Appuyez sur **conv roast**.
6. Entrez **3 2 5** à l'aide du pavé numérique.
7. Appuyez sur **cook options**.
8. Appuyez sur **probe**. La température par défaut de 76 °C (170 °F) apparaît
9. Entrez **1 8 0** à l'aide du pavé numérique pour modifier le réglage de la sonde.
10. Appuyez sur **START enter**.
11. Pendant le processus de cuisson, la température de la sonde de la viande réelle affiche par défaut. Pour afficher la température de consigne, appuyez sur la sonde une fois. Après 6 secondes, l'écran affiche la température réelle de la sonde à viande. Si la température cible doit être changé au cours du processus de cuisson, appuyez sur la sonde une fois et utilisez les touches numériques pour régler la température de consigne. Appuyez sur **START enter** pour accepter tout changement.
12. Une sonnerie retentit lorsque la température cible interne est atteinte. Par défaut, le four passe automatiquement en mode maintien au chaud. Maintien au chaud maintiendra la température du four à 76 °C (170 °F).
13. Appuyez sur **CANCEL off** pour arrêter la cuisson à tout moment.



325



180



Tableau 7 : Températures de cuisson interne minimum selon les recommandations de l'USDA

Type d'aliments	Température interne
Viande hachée et mélanges de viande	
Bœuf, porc, veau, agneau	71 °C (160 °F)
Dinde, poulet	74 °C (165 °F)
Bœuf, veau, agneau frais	
Médium-saignant +	63 °C (145 °F)
Médium	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Volaille	
Poulet et dinde, entiers	74 °C (165 °F)
Rôtis et poitrine de volaille	74 °C (165 °F)
Ailes et cuisses de volaille	74 °C (165 °F)
Canard et oie	74 °C (165 °F)
Farce (cuite séparément ou avec la volaille)	74 °C (165 °F)
Rôtis, steaks et côtelettes de porc frais	
Médium	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Jambon	
Frais (cru)	71 °C (160 °F)
Précuit (à réchauffer)	60 °C (140 °F)
Œufs et plats à base d'œufs	
Œufs	Cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes.
Plats à base d'œufs	71 °C (160 °F)
Restes et plats mijotés	74 °C (165 °F)

Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme : « 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 Rév. Juin 1985.) L'USDA recommande une température minimale de 63 °C (145 °F) pour une cuisson médium-saignante du bœuf frais. Pour le bœuf médium 71 °C (160 °F), bien cuit 76 °C (170 °F).

Visitez le site du service Food Safety and Inspection de l'USDA au www.fsis.usda.gov

Perfect Turkey™

L'air chaud circule autour de la dinde de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. La volaille cuite au moyen de ce mode est croustillante et dorée à l'extérieur tout en restant tendre à l'intérieur.

La fonction Perfect Turkey (Dinde) combine le cycle de cuisson et le ventilateur de convection. La sonde est utilisée pour surveiller la température interne exacte de la dinde pendant sa cuisson. Lorsque la dinde atteint la température préétablie, le four arrête la cuisson et passe au mode de maintien au chaud.

Avant de régler la fonction Perfect Turkey (Dinde), ou si vous souhaitez modifier la température de la sonde, lisez et respectez les instructions de réglage de la sonde.

r.

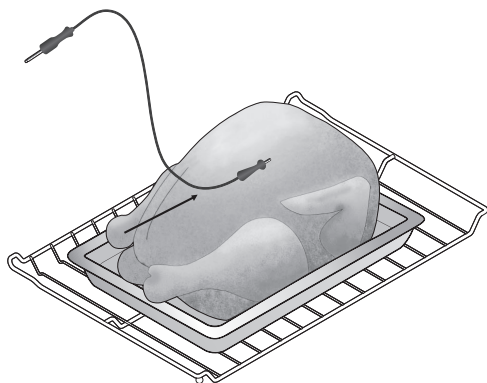


Figure 40 : Positionnement correct de la sonde

IMPORTANT ! Une fois la sonde branchée, vous pouvez régler la température de cette dernière. Si la sonde est débranchée, la température définie pour cette dernière revient à la température par défaut, soit 82 °C (180 °F).

IMPORTANT ! Il est déconseillé de modifier les réglages perfect turkey une fois la cuisson commencée. Cela pourrait nuire aux résultats.

Régler Perfect Turkey™

La température par défaut du four de 163 °C (325 °F) correspond à la température optimale pour le rôtissage d'une dinde et il n'est pas possible de la modifier. La sonde aide à obtenir une cuisson idéale de la dinde.

Pour utiliser la fonction perfect turkey :

1. Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine et mettez la dinde au four.
2. Branchez la sonde thermique dans la prise prévue à cet effet située en haut de la paroi interne du four (Figure 37).

3. Sélectionnez **UPPER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.



4. Appuyez sur **perfect turkey**. La température par défaut de la sonde est de 82 °C (180 °F).



5. Appuyez sur **START enter**.



Il est déconseillé de modifier la température de la sonde après le lancement de la fonction perfect turkey.

6. Appuyez sur **CANCEL off** à tout moment lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.



Tableau 8 : Recommandations relatives à la température pour Perfect Turkey¹⁾

Viande	Poids	Température du four	Température interne	Min, par lb
Dinde ²⁾	12-16 lb	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	8-10
Dinde ²⁾	16-20 lb	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	10-15
Dinde ²⁾	20-24 lb	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	12-16

- 1) Le temps de rôtissage de la dinde farcie est plus long. Protégez les pattes et la poitrine avec du papier d'aluminium pour empêcher le brunissage et le séchage excessifs de la peau.
- 2) Le poids, la température du four, la température interne et les minutes par lb indiqués sont pour une dinde entière

Régler la décongélation

N'utilisez cette fonction que pour les aliments surgelés qui peuvent être décongelés et servis sans cuisson. Utilisez la fonction décongélation pour dégeler de petites portions d'aliments délicats, comme des gâteaux à la crème, des tartes à la crème surgelées et des gâteaux au fromage à température ambiante. En mode décongélation, le ventilateur de convection fonctionne afin de faire lentement circuler l'air à température ambiante autour de l'aliment de manière à accélérer la décongélation naturelle sans utiliser de chaleur. La décongélation peut être réglée avec temps de cuisson et temps de cuisson avec heure de fin.

Pour régler la décongélation :

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

N'utilisez pas cette fonction pour décongeler de la viande, de la volaille, des fruits de mer ou d'autres aliments surgelés qui doivent d'abord être cuits avant d'être servis. Respectez les recommandations de l'USDA en matière de décongélation.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque 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. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande 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. L'ingestion d'aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire et vous rendre malade.

- Placez les aliments sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
- Sélectionnez **UPPER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.
- Appuyez sur **defrost**.
- Appuyez sur **START enter**.
- Appuyez sur **CANCEL off** pour arrêter la cuisson à tout moment.



Régler la déshydratation

La fonction de déshydratation permet de sécher grâce à la chaleur des éléments. La chaleur circule dans tout le four grâce au ventilateur de convection. Utilisez cette fonction pour faire sécher et/ou préserver les aliments comme les fruits, les légumes, les herbes et les tranches de viande très minces. La fonction de déshydratation peut être réglée avec temps de cuisson et temps de cuisson avec heure de fin. Les réglages de température suivants s'utilisent avec le mode de déshydratation :

- Température réglée automatiquement (par défaut) : 48 °C (120 °F)
- Réglage minimum de déshydratation : 38 °C (100 °F)
- Réglage maximum de déshydratation : 108 °C (225 °F)

Pour régler la déshydratation avec la température par défaut de 48 °C (120 °F) :

- Placez les aliments sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
- Sélectionnez **UPPER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.
- Appuyez sur **dehydrate**.
- Appuyez sur **START enter**.
- Appuyez sur **CANCEL off** pour arrêter cette fonction à tout moment.



Pour ajouter ou modifier des réglages de cuisson après le lancement de cette fonction :

- Pour augmenter ou diminuer la température du four de ± 2 °C (± 5 °F), utilisez les touches **+hi** ou **-lo**.
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches cook time ou end time pour effectuer les changements. Pour de plus amples informations concernant l'utilisation de ces fonctions, reportez-vous aux sections « Temps de cuisson » et « Régler le temps de cuisson avec une heure de fin » à la page 25.

Pour des résultats optimaux :

- Faites sécher la plupart des fruits et des légumes à 60 °C (140 °F). Faites sécher les herbes à 38 °C (100 °F).
- Les temps de séchage varient en fonction de l'humidité et de la teneur en sucre des aliments, de la taille des morceaux, de la quantité à sécher et du taux d'humidité dans l'air.
- Traitez les fruits avec des antioxydants pour éviter tout phénomène de décoloration.
- Vous pouvez utiliser des grilles de refroidissement à mailles serrées ou des grilles de séchage pour faire circuler l'air autour des aliments (ces dernières ne sont pas fournies avec l'appareil).
- Pour plus d'informations, consultez une bibliothèque ou un livre traitant de la conservation des aliments.
- Le ventilateur de convection s'éteint à l'ouverture de la porte. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent au cours du processus de déshydratation. Le ventilateur se remet en marche lorsque la porte est fermée.

Régler la fermentation du pain

La fonction fermentation du pain permet de maintenir la chaleur nécessaire à faire lever les produits à base de levure. La fermentation du pain peut être réglée avec les options suivantes : temps de cuisson ou temps de cuisson avec fin. Les réglages de température suivants s'appliquent à la fonction de fermentation du pain :

- Température réglée automatiquement (par défaut) : 38 °C (100 °F)
- Réglage minimum de fermentation du pain : 30 °C (85 °F)
- Réglage maximum de fermentation du pain : 38 °C (100 °F)

Pour des résultats optimaux :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cette fonction.
- Utilisez la fonction fermentation du pain jusqu'à ce que le volume de la pâte ait doublé.
- Recouvrez légèrement la pâte.
- Placez un plat creux rempli d'eau bouillante (1 à 3 tasses) sur la position de grille la plus basse afin de conserver l'humidité de l'air à l'intérieur du four.
- Laissez un espacement d'au moins 2,5 cm (1 po) entre le bord du plat et les parois du four.
- Utilisez l'éclairage du four pour vérifier l'avancement de la cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.

Pour régler la fonction fermentation du pain à 30 °C (85 °F) :

1. Placez la pâte sur la grille du four disposée à la position souhaitée et glissez-la dans le four.
2. Sélectionnez **UPPER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.
3. Appuyez sur **bread proof**. La température par défaut 38 °C (100 °F) apparaît.
4. Entrez **8 5** à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur **START enter**.
6. Appuyez sur **CANCEL off** pour arrêter la fonction de fermentation du pain à tout moment.



85



Cuisson lente

L'option cuisson lente peut être utilisée pour cuire les aliments plus lentement, à une température plus basse. Elle permet d'obtenir des résultats de cuisson comparables à ceux obtenus avec une mijoteuse ou un « Crock-Pot ». La cuisson lente est idéale pour rôtir le bœuf (les côtes et la poitrine), le porc et la volaille. Vous pouvez régler cette fonction avec les commandes Cook time, Cook time/end time, Probe et Multi stage. La cuisson lente des viandes peut leur donner une couleur foncée à l'extérieur, sans toutefois qu'elles ne soient brûlées. Cela est normal. La fonction cuisson lente utilise l'élément de cuisson dissimulé pour maintenir une température basse à l'intérieur du four. La sonde thermique ne peut pas être utilisée avec ce mode de cuisson. La cuisson lente comporte deux réglages : élevé (HI) ou bas (LO). Le temps de cuisson maximal de la cuisson lente est de 12 heures, sauf si le four est en mode de cuisson continue.

Pour régler un réglage bas pour la cuisson lente :

⚠ AVERTISSEMENT

Risque 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. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande 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. L'ingestion d'aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire et vous rendre malade.

⚠ ATTENTION

Utilisez toujours des maniques ou des gants isolants lorsque vous retirez les aliments ou déplacez les grilles du four. Si possible, attendez que le four ait complètement refroidi. Lors de la cuisson, l'intérieur et les grilles du four chauffent suffisamment pour causer des brûlures.

1. Placez les aliments sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
2. Sélectionnez soit **UPPER OVEN** ou **LOWER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.
3. Appuyez sur **slow cook**. La valeur **Hi** par défaut apparaît. Pour sélectionner un réglage bas, appuyez sur **-lo** pour sélectionner le réglage **Lo**.
4. Appuyez sur **START enter**. Pour modifier les réglages de cuisson après le lancement de la cuisson lente, appuyez sur **+hi** ou **-lo** et relâchez la touche.
5. Appuyez sur **CANCEL off** pour arrêter la cuisson lente à tout moment.



Si vous souhaitez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches cook time ou end time pour effectuer les changements nécessaires. Pour de plus amples informations concernant l'utilisation de ces fonctions, reportez-vous aux sections « Temps de cuisson » et « Régler le temps de cuisson avec une heure de fin » à la page 25.

Pour des résultats optimaux :

- La cuisson lente des viandes peut leur donner une couleur foncée à l'extérieur. Ceci est normal. Faites décongeler complètement tous les aliments surgelés avant de les faire cuire.
- Placez les aliments au centre du four. Lorsque vous préparez plusieurs aliments, placez plusieurs grilles selon la taille des plats utilisés. Ajoutez la crème ou les sauces fromagées durant la dernière heure de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four trop fréquemment et ne la laissez pas ouverte lorsque vous vérifiez la cuisson des aliments. La perte de chaleur prolonge la durée de cuisson des aliments.
- Couvrez les aliments pour qu'ils restent tendres, ou utilisez un couvercle non hermétique ou muni d'ouvertures d'aération pour les faire brunir ou les rendre croustillants.
- Les rôtis peuvent rester à découvert si vous désirez qu'ils brunissent. La durée de cuisson varie selon le poids, la teneur en graisse, les os et la forme du rôti.

RÉGLER LA FONCTION MULTI ETAPES

Utilisez la fonction multi étapes pour effectuer des opérations de cuisson séquentielles, simplement à l'aide des boutons. L'objectif de ce mode est de régler jusqu'à trois modes de cuisson, dans une même séquence, chacun avec des températures et des temps de cuisson spécifiques, et qui seront réalisés à la suite. Cette fonction peut être utilisée avec les modes bake (cuisson), broil (gril), convection bake (cuisson à convection), convection roast (rôtissage à convection), et keep warm (maintien au chaud). Vous pouvez régler un temps de cuisson avec le mode de cuisson souhaité et le rajouter à la séquence. Veillez à bien respecter les recommandations de la recette afin de définir au mieux la séquence en plusieurs étapes.

Par exemple, la première étape peut être de courte durée avec une température de cuisson supérieure à la normale afin de démarrer rapidement le processus de cuisson. La deuxième étape peut être à température normale, pour un temps de cuisson typiquement plus long. La fonction maintien au chaud peut être réglée pour la dernière étape afin de conserver les aliments à la température de service. Au cours de la cuisson à l'étape 1, le tableau de commande électronique affiche la température. Au cours des étapes 2 et 3, ce dernier n'affiche que la température définie.

IMPORTANT ! Vous devez régler de manière adéquate la température et le temps de cuisson pour chaque étape réglée. Vous devez régler au moins deux étapes avant de pouvoir lancer la fonction de cuisson multi étapes.



Les étapes réglées avec le gril ou le gril à convection ne peuvent pas durer plus de 10 minutes.

IMPORTANT ! N'oubliez pas de faire un préchauffage rapide du four afin qu'il soit à la température souhaitée avant de commencer les cuissons en plusieurs étapes. Reportez-vous à la section « Préchauffage Rapide » à la page 23.

Pour régler la fonction multi étapes (2) pour un plat mijoté, comme suit :

- Étape 1 : cuisson au four à 204 °C (400 °F) pendant 1 h ; et
- Étape 2 : brunissement, cuisson au gril à 260 °C (500 °F) pendant 4 minutes, en utilisant 2 étapes de cette fonction :

ATTENTION

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

1. Placez les aliments sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
2. Sélectionnez **UPPER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.



3. Appuyez sur **multi stage**.



----- **STAGE 1** apparaît -----

4. Appuyez sur **bake**.



bake

5. Indiquez une température de 400 °F en tapant **4 0 0** à l'aide du pavé numérique. **400**



6. Appuyez sur **START enter**.

7. Entrez **6 0** minutes à l'aide du pavé numérique. **60**



8. Appuyez sur **START enter**. Cela règle la première étape de cuisson. La mention **stage 2** apparaît et vous pouvez ainsi régler l'étape suivante désirée.

----- ÉTAPE 2 -----



9. Appuyez sur **broil**.

500

10. Entrez **5 0 0** degrés à l'aide du pavé numérique.



11. Appuyez sur **START enter**.

12. Entrez **4** minutes à l'aide du pavé numérique. **4**

-----STAGE 1 apparaît -----



13. Appuyez deux fois sur **START enter**. Cela permet de régler les 2 étapes et de lancer la cuisson.



14. Appuyez sur **CANCEL off** pour arrêter la cuisson en plusieurs étapes, à tout moment.

Régler l'option multi étapes pour trois étapes

Si vous préférez trois étapes de cuisson, une procédure simple doit être appliquée. Vous pouvez régler chaque étape avec une option de cuisson, une température et un temps de cuisson spécifiques. La cuisson en trois étapes est idéale si vous souhaitez conserver vos aliments au chaud après avoir utilisé deux options de cuisson.

Pour régler la fonction multi étapes (trois étapes) pour un plat mijoté, comme suit :

- Étape 1 : cuisson au four à 176 °C (350 °F) pendant 1 h ;
- Étape 2 : brunissement, cuisson au gril à 260 °C (500 °F) pendant 4 minutes ; et
- Étape 3 : maintien au chaud à 76 °C (170 °F) pendant 15 minutes.

ATTENTION

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

1. Placez les aliments sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
2. Sélectionnez **UPPER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.



3. Appuyez sur **multi stage**.



12. Entrez **4** minutes à l'aide du pavé numérique. **4**

4. Appuyez sur **bake**.



bake

5. Entrez **3 5 0** à l'aide du pavé numérique. **350**

6. Appuyez sur **START enter**.



START enter

7. Entrez **6 0** minutes à l'aide du pavé numérique. **60**

8. Appuyez sur **START enter**.



START enter

----- STAGE 2 apparaît -----

9. Appuyez sur **broil**.








broil

10. Entrez **5 0 0** à l'aide du pavé numérique. **500**

11. Appuyez sur **START enter**.



START enter

12. Entrez **4** minutes à l'aide du pavé numérique. **4**
13. Appuyez sur **START enter**.

----- **STAGE 3** apparaît -----
14. Appuyez sur **keep warm**.

15. Appuyez sur **START enter**.

16. Entrez **1 5** minutes à l'aide du pavé numérique. **15**
17. Appuyez sur **START enter**.

18. Appuyez sur **CANCEL off** pour arrêter la cuisson en plusieurs étapes, à tout moment.


FONCTIONNEMENT DU FOUR DU BAS

Le four inférieur est idéal pour les aliments de cuisine tels que des pizzas, des casseroles, des pommes de terre cuites au four et les aliments surgelés. fonctions de cuisson disponibles pour ce mini-four sont faites cuire au four, garder au chaud et cuisson lente. Les options de cuisson disponibles sont le temps de cuisson, heure de fin, et les favoris.

Les réglages de température suivants s'appliquent au mode Cuisson pour le four du bas :

- Température réglée automatiquement (par défaut): 176°C /350°F
- Température de cuisson min.: 76°C /170°F
- Température de cuisson max.: 232°C /450°F

Réglage de la cuisson pour le four du bas :

AVERTISSEMENT

Garder les enfants éloignés du four du bas lorsqu'il est chaud. Ne pas suivre cet avertissement peut causer des brûlures.

AVERTISSEMENT

Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez le tiroir et placez les commandes à la position ARRÊT. Si le feu ne s'éteint pas, utilisez un extincteur d'incendie. N'UTILISEZ PAS D'EAU OU DE FARINE. La farine risque d'exploser

ATTENTION

Utilisez toujours des mitaines de four pour retirer la nourriture du four du bas. La grille du four, l'intérieur du four, les ustensiles et assiettes peuvent être chauds.

ATTENTION

Ne pas faire cuire les aliments directement sur le fond du four. Pour éviter d'endommager l'intérieur et les surfaces du four, faire cuire toujours les aliments dans le four en utilisant bakeware positionnés sur une grille du four.

1. Sélectionnez **LOWER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.



2. Appuyez sur bake. La température par défaut du four de 176 °C (350 °F) s'affiche.



3. Appuyez sur START enter. Pour ajouter ou modifier des réglages de cuisson une fois que le four est en marche, changez la température à l'aide de la touche +hi ou -lo. Chaque pression ajustera la température de ± 2 °C (± 5 °F).



4. Lorsque vous appuyez sur START (Mise en marche), le four commence à chauffer. L'affichage du four indique alors PRE-HEATING (Préchauffage). Une fois que le four a atteint la température programmée, la fonction PRE-HEATING (Préchauffage) s'arrête et un bip retentit pour indiquer que le four est prêt. Le four maintiendra cette température jusqu'à ce que le mode de cuisson soit annulé.

5. Vous pouvez appuyer sur CANCEL (Annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.



Pour de meilleurs résultats

- Lorsque le four du bas est utilisé, ouvrez le tiroir le moins souvent possible; ceci réduira la perte de chaleur. Une ouverture fréquente du tiroir lors du processus de cuisson peut augmenter le temps de cuisson et occasionner des résultats de cuisson non homogène. Le temps de cuisson dans le four du bas peut varier du temps de cuisson dans le four régulier.
- N'utilisez pas de pellicule de plastique pour couvrir la nourriture. La pellicule de plastique peut fondre dans le four du bas et autour de ce dernier et devenir très difficile à nettoyer. Utilisez plutôt un couvercle ou du papier d'aluminium. Utilisez seulement, dans le four du bas, des ustensiles recommandés pour l'utilisation dans les fours réguliers.
- Utilisez, dans le four du bas, des ustensiles assez grands pour contenir toute la nourriture ainsi que les liquides résultant du processus de cuisson.
- La hauteur maximale de la nourriture pouvant être préparée ou des ustensiles pouvant être utilisés dans le four du bas est de 4" (10.2 cm). La largeur maximale est de 15" (38.1 cm). Portez une attention particulière à la nourriture qui peut lever. La hauteur finale ne doit pas dépasser le 4" (10.2 cm) maximum recommandé.
- NE COUVREZ PAS LE FOUR OU LA GRILLE DU FOUR DE PAPIER D'ALUMINIUM. Ceci peut endommager le four.
- Lorsque vous placez de la nourriture dans le four du bas, utilisez toujours une plaque de cuisson ou un ustensile possédant des rebords aux quatre côtés afin d'éviter que la nourriture glisse hors de l'ustensile.
- La grille du four du bas doit toujours être en place lorsqu'un mode de cuisson ou le mode garder chaud est utilisé. Assurez-vous que les bords recourbés de la grille sont déposés dans le fond du tiroir (Figure 41). Ceci permet à l'air chaud de circuler entre le fond du tiroir et la nourriture placée sur la grille.

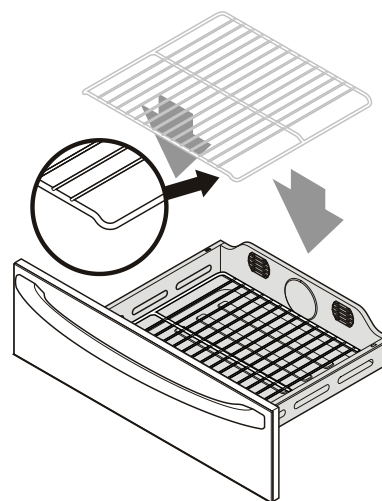


Figure 41 : positions de la grille

MA FAVORITE

Les réglages ma favorite vous permettent d'enregistrer vos séquences de cuisson les plus fréquentes ou les plus complexes. Cette fonction permet d'enregistrer le mode de cuisson, la température cible et le temps de cuisson (le cas échéant). La fonction ma favorite permet d'enregistrer et de faire appel à trois configurations de recette, auxquelles vous pouvez accéder facilement grâce à un bouton. Cette fonction ne permet d'enregistrer et de faire appel qu'à une seule recette favorite à la fois, grâce à chacune des trois touches correspondantes sur le tableau de commande.

La fonction ma favorite peut-être utilisée avec les modes Bake, Cook time, Convection bake, Convection roast, Slow cook et Keep warm. Elle ne fonctionnera avec aucune autre option, y compris les modes End time, broil ou self clean.

IMPORTANT !

L'option ma cuisine préférée est disponible à la fois le four supérieur et dans le, mini four inférieur. Depuis cuisson, garder au chaud et cuisson lente sont les seules fonctions de cuisson disponibles dans le four inférieur, puis tous les favoris créés pour le four inférieur seront limités à cuire, garder au chaud et cuisson lente.

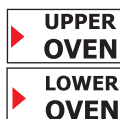
Pour configurer une recette favorite (exemple : cuisson au four pendant 30 minutes à 162 °C (325 °F)) :

ATTENTION

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

1. Placez les aliments sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.

2. Sélectionnez soit **UPPER OVEN** ou **LOWER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.



3. Appuyez sur **bake**. La température par défaut du four, à savoir **176 °C (350 °F)**, s'affiche.



bake

4. Entrez **3 2 5** pour la température à l'aide du pavé numérique.

325

5. Appuyez sur **cook options**.



cook options

6. Appuyez sur **cook time**.



cook time

7. Entrez **3 0** minutes à l'aide du pavé numérique.

30

8. Appuyez sur **START enter**.



START enter

9. Pour enregistrer, appuyez sur l'une des 3 touches **my favorite** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, puis relâchez-la lorsque la tonalité de confirmation retentit et que vous voyez le témoin lumineux rouge au-dessus de votre sélection.



my favorite

10. Appuyez sur **CANCEL off** pour arrêter la fonction ma favorite à tout moment.



Pour utiliser l'une des recettes favorites enregistrées :

1. Sélectionnez soit **UPPER OVEN** ou **LOWER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.



2. Appuyez sur la touche **my favorite** de votre choix. La recette sauvegardée s'affichera.



my favorite

3. Appuyez sur **START enter**.



START enter

Pour effacer l'une des recettes favorites enregistrées :

1. Appuyez sur **oven** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.

2. Appuyez sur la touche **my favorite** de votre choix et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le témoin lumineux correspondant s'éteigne.



my favorite

Régler de la température du four

Cet appareil 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 conseillées pour toutes les recettes. Si vous pensez que le four ne chauffe pas suffisamment ou qu'il chauffe trop fort pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez régler les commandes de manière à ce que le four chauffe plus ou moins que la température indiquée.

Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four de $\pm 19\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\pm 35\text{ }^{\circ}\text{F}$) en réglant les écarts programmables par l'utilisateur (UPO).



Chaque cavité du four peut être réglée avec son propre réglage UPO unique.

IMPORTANT ! N'utilisez pas de thermomètres comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier la température du four. Un écart de 20 à 40 °F peut exister entre les valeurs de ces thermomètres et les températures réelles du four.

Comment créer un écart de température du four de +17 °C (+30 °F) :

1. Appuyez sur **user pref** jusqu'à ce que **UPO** apparaisse sur l'affichage supérieur ou inférieur. La valeur par défaut de **0** devrait s'afficher à côté de **UPO**.
2. Pour augmenter la température de 17 °C (30 °F), appuyez sur **+hi** jusqu'à ce que **3 0** apparaisse à côté de **UPO**.
3. Pour confirmer la modification, appuyez sur **START enter**.
4. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **CANCEL off** pour faire repasser le four en mode repos.



30



Pour créer un écart de température du four de -17 °C (-30 °F) :

1. Appuyez sur **user pref** jusqu'à ce que **UPO** apparaisse sur l'affichage supérieur ou inférieur.
2. Pour réduire la température du four de 17 °C (30 °F), appuyez sur **-lo** jusqu'à ce que **-30** apparaisse.
3. Pour confirmer la modification, appuyez sur **START enter**.
4. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **CANCEL off** pour faire repasser le four en mode repos.



-30



Les réglages de la température du four effectués en modifiant le réglage UPO n'affecteront pas la température du gril ou du cycle d'autonettoyage.



N'utilisez pas de thermomètres comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de la température intérieure du four. Les températures de ces thermomètres peuvent varier de manière considérable par rapport à la température réelle.

RÉGLER LE MODE SABBAT

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



Pour obtenir plus de renseignements, des consignes d'utilisation et pour consulter une liste complète des modèles qui possèdent la fonction Sabbath, veuillez visiter la page <http://www.star-k.org>.

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

Vous devez d'abord régler le mode Bake et la température du four, ainsi que les options cook time et delay start si nécessaire. Tous les réglages effectués avant le réglage du mode sabbat seront visibles sur les afficheurs.

Le mode sabbat désactivera la fonction d'économie d'énergie 12 heures pré-réglée 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 fois sur la touche START enter si vous avez changé la température du four pendant que le mode sabbat était activé. Cela permet de s'assurer que le four continue de fonctionner 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 proche. Tentez de régler la température du four à nouveau.

Pour régler le four à la température de cuisson par défaut 162 °C (325 °F) et activer la fonction Sabbath :

AVERTISSEMENT

Risque 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. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande 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. L'ingestion d'aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire et vous rendre malade.

ATTENTION

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

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez les aliments sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.

3. Sélectionnez soit **UPPER OVEN** ou **LOWER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.



4. Appuyez sur **bake**.



bake
3 2 5

5. Entrez **3 2 5** à l'aide du pavé numérique.

6. Si vous souhaitez régler le tableau de commande du four pour cook time et end time, sélectionnez **cook options**. Autrement, ignorez cette étape et passez à l'étape 8.



7. Si vous indiquez un temps de cuisson et une heure de fin pour la cuisson au four différée, le four calcule automatiquement l'heure de début. Pour de plus amples informations concernant l'utilisation de ces fonctions, reportez-vous aux sections « Temps de cuisson » et « Régler le temps de cuisson avec une heure de fin » à la page 25.



IMPORTANT ! N'oubliez pas que le four s'éteint à la fin de la minuterie ; elle ne peut donc être utilisée qu'une seule fois durant le sabbat ou les fêtes juives.

8. Appuyez sur **START enter**. Le four s'allume et commence à chauffer immédiatement.



9. Pour passer en mode Sabbath, appuyez simultanément sur les touches **+ hi** et **- lo** et maintenez-les pendant 3 secondes. Relâchez les touches lorsque le signal sonore retentit.



Lorsque **SAb** apparaît, la sonnerie du four cesse de retentir et aucun changement n'est affiché et le four est correctement réglé pour l'option Sabbath.



Figure 42 : Affichage du mode Sabbath

IMPORTANT ! Une fois en mode Sabbath, les touches disponibles sont : bake, start, cancel et le pavé numérique. Le temps de cuisson et l'heure de fin sont disponibles avant le lancement du mode Sabbath.

10. Pour modifier la température du four après le début de la cuisson lorsque le four est en mode Sabbath, appuyez sur **+ hi** ou **- lo**. Chaque pression sur la touche augmente (+) ou diminue (-) la température par incréments de ± 2 °C (± 5 °F). N'oubliez pas que le tableau de commande n'émet plus de signal sonore et n'affiche plus les changements une fois que le mode sabbat est activé.



11. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **CANCEL off**.



12. Vous n'éteindrez pas la fonction Sabbat en appuyant sur **CANCEL off**. Pour annuler le mode Sabbat, appuyez simultanément sur les touches **+ hi** et **- lo** et maintenez-les pendant 3 secondes. **SAb** disparaît de l'afficheur.

+ -
hi lo

IMPORTANT ! N'oubliez pas que le four s'éteint après avoir complété un temps de cuisson ou à l'heure de fin ; par conséquent il ne peut être utilisé qu'une seule fois lors du sabbat et des fêtes juives. Le réglage maximal du temps de cuisson est de 11 heures 59 minutes.

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

Si une coupure ou une panne de courant survient durant le sabbat ou une fête juive, l'appareil s'éteint. Le message **SF** apparaît sur tous les tableaux d'affichage des commandes indiquant l'échec du mode sabbat (Figure 43).



Figure 43 : Échec du mode Sabbat

Lorsque le courant est rétabli, le four ne se rallume pas automatiquement. Le four se souvient qu'il est en mode Sabbat et vous pouvez retirer les aliments en toute sécurité alors que ce mode est toujours activé ; cependant, il n'est pas possible de rallumer le four tant que le mode Sabbat n'a pas été annulé. Après avoir annulé le mode Sabbat, vous pouvez à nouveau effectuer les réglages pour ce mode, si nécessaire.

1. Pour annuler le mode Sabbat, appuyez simultanément sur les touches **+ hi** et **- lo** et maintenez-les pendant 3 secondes.
2. **SAb** disparaît de l'afficheur et les fonctions normales du four peuvent de nouveau être utilisées.

+ -
hi lo

Rétablir les réglages par défaut

Votre appareil est configuré avec un certain nombre de réglages de commande prédéterminés. Avec le temps, vous pouvez apporter des modifications aux réglages d'origine définis en usine. Les options suivantes peuvent avoir été modifiées depuis la mise en service de l'appareil :

- Mode d'affichage de l'horloge : 12 ou 24 h
- Mode d'économie d'énergie sur 12 h ou de cuisson continue
- Volume sonore
- Affichage de la température du four (Fahrenheit ou Celsius)
- Les réglages de températures effectués (UPO)
- Régler l'horloge - Affichage de l'horloge ou non
- Les recettes enregistrées

IMPORTANT ! Notez que si vous décidez de procéder à la restauration des réglages par défaut, tous les changements que vous avez apportés aux réglages de votre appareil seront effacés lorsque vous appuierez sur le pavé numérique. Cela inclut tous les écarts de températures apportés lors de la cuisson.

Pour rétablir les réglages par défaut :

1. Appuyez sur **user pref** jusqu'à ce que **rSt no** ou **rSt YES** apparaisse (Figure 44).
2. Appuyez sur **+hi** jusqu'à ce que **rSt YES** apparaisse.
3. Appuyez sur **START enter** pour accepter le réglage.



Figure 44 : Le four est maintenant prêt à se réinitialiser aux réglages par défaut

AUTONETTOYAGE

Cette fonction permet d'effectuer un nettoyage automatique du four en utilisant des températures bien plus élevées que celles employées pour la cuisson des aliments. La fonction d'autonettoyage élimine complètement les saletés ou les réduit à une fine poudre que vous pouvez facilement enlever plus tard à l'aide d'un chiffon humide, lorsque le four a refroidi.

La fonction Clean permet de programmer trois cycles d'autonettoyage différents. Programmez le nettoyage pour 2 heures pour la saleté légère, 3 heures pour une quantité normale de saleté et 4 heures pour une grande quantité de saletés.

Avant de commencer un cycle d'autonettoyage :

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

Ne recouvrez pas les parois, les grilles, la sole ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium. Cela arrêterait la répartition de la chaleur, ce qui entraînerait de mauvais résultats de cuisson, et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Lors de l'autonettoyage, le papier d'aluminium risque de fondre sur la surface chaude du four.

⚠ ATTENTION

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.

- Retirez tous les articles du four, y compris les plats, les ustensiles, les accessoires et le papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne résistera pas à la température élevée d'un cycle d'autonettoyage et fondra.
- 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 la nourriture renversée 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.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four (Figure 45). Le joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou retirer le joint. N'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint de la porte. Cela pourrait endommager le joint de la porte.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour de l'une des pièces de la cavité du four. Les résidus des produits de nettoyage pourraient endommager la porcelaine lors du prochain cycle d'autonettoyage.

- Nettoyez toute saleté sur le cadre du four, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, devant, sur la sole du four (Figure 45). Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse avant de lancer l'autonettoyage.

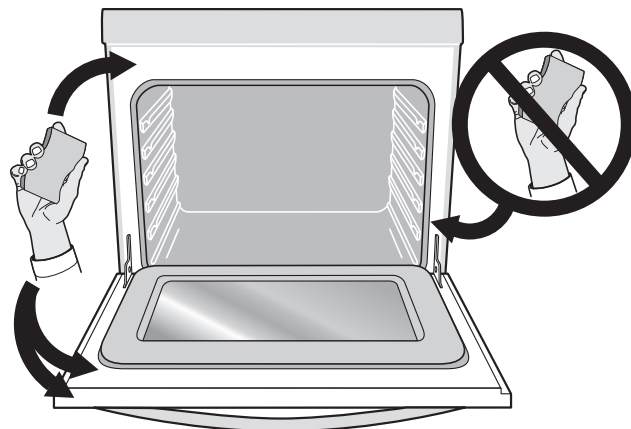


Figure 45 : Zone de la porte du four qu'il faut nettoyer et ne pas nettoyer (joint)

Grilles porcelainées de four

- Ce four vient avec des grilles de four en porcelaine et lubrifiées. Elles peuvent rester dans le four pendant le cycle autonettoyant. Ne nettoyez pas cette lubrification des supports. Il est important que les côtés des grilles de four aient toujours un enduit léger d'huile végétale. Pour maintenir la performance optimale des supports, réappliquez une couche mince d'huile végétale sur les côtés des grilles après chaque cycle autonettoyant ou quand il devient difficile de glisser sur les supports.

Régler l'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four par la force lorsque la fonction d'autonettoyage est activée. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte après l'autonettoyage. Le four peut être encore très chaud et vous pourriez vous brûler. Pour éviter de vous brûler, placez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper. La fonction autonettoyage ne fonctionnera pas si le four inférieur ou le four supérieur est en marche.

IMPORTANT ! 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.

Pour lancer un cycle d'autonettoyage :

1. Vérifiez que le four est vide et retirez toutes les grilles et leurs supports. Veillez à ce que l'horloge soit à l'heure et à ce que la porte du four soit complètement fermée.

2. Sélectionnez **UPPER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles.



3. Appuyez sur **clean**.



4. La fonction autonettoyage vous permet de choisir parmi trois cycles de longueur différente. Appuyez sur **lite** pour un nettoyage de 2 heures (Figure 46) ; ou



Figure 46 : Nettoyage léger de 2 h

5. Appuyez sur **med** (normal) pour un nettoyage de 3 heures (Figure 47) ;



Figure 47 : Nettoyage normal de 3 h

6. Appuyez sur **heavy** pour un nettoyage de 4 heures (Figure 48).



Figure 48 : Nettoyage intensif de 4 h

7. Appuyez sur **START enter** pour lancer le nettoyage.



Une fois le cycle d'autonettoyage lancé, le moteur du verrou de la porte déclenche le verrouillage de la porte du four. Le message **DOOR** clignote à l'écran.

- n'essayez pas d'ouvrir la porte lorsque le message **DOOR** clignote ou est affiché (il faut environ 15 secondes à la porte du four pour se verrouiller).
- Lorsque la porte du four est verrouillée, le message **CLn** s'affiche pendant toute la durée du cycle d'autonettoyage.

À la fin du cycle d'autonettoyage :

⚠ AVERTISSEMENT

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, placez-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 gril 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.

1. L'afficheur indique l'heure et le message **Hot** apparaît (Figure 49).
2. Dès que le four a refroidi (après 1 heure environ) et que **HOT** n'est plus affiché, le message **door lock** clignotera. Lorsque ce message cesse de clignoter, cela signifie que la procédure de déverrouillage de la porte est terminée et que vous pouvez l'ouvrir.



Figure 49 : Four chaud (porte verrouillée)

⚠ ATTENTION

Les éléments de cuisson et de gril 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.

3. Lorsque le four a refroidi, essayez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un linge humide ou d'un papier essuie-tout.



Le cycle d'autonettoyage ne peut pas débuter si la fonction de verrouillage des commandes est activée. Si un cycle d'autonettoyage a débuté mais a été interrompu par une panne de courant, il se peut que votre four ne soit pas nettoyé complètement.

Pour annuler un cycle d'autonettoyage :

1. Appuyez sur **CANCEL off**.



AVERTISSEMENT

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, placez-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 gril 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.

2. Si le cycle d'autonettoyage a entraîné une augmentation suffisante de la température du four, le message **Hot** s'affiche (Figure 50). Laissez le four refroidir et la porte se déverrouille avant de l'ouvrir.



Figure 50 : Four trop chaud pour que la porte se déverrouille

IMPORTANT ! Avant de relancer un cycle d'autonettoyage, prenez connaissance des remarques importantes ci-après :

- Si l'horloge est réglée pour un affichage sur 12 heures (par défaut), 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 régler une mise en marche différée). Pour régler une mise en marche différée pour qu'un autonettoyage débute 12 heures ou plus (maximum 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.

Régler un autonettoyage différé

Vous pouvez régler le four de manière à lancer un cycle d'autonettoyage ultérieurement (jusqu'à 12 heures plus tard). La touche end time permet de déterminer l'heure de fin de l'autonettoyage. La fin de l'autonettoyage doit être réglée à une heure suffisamment éloignée de l'heure réelle afin de laisser assez de temps au cycle d'autonettoyage sélectionné (2, 3 ou 4 heures) de se terminer. N'oubliez pas d'ajouter 30 à 40 minutes de temps de refroidissement supplémentaire avant d'utiliser le four pour la cuisson.



Si vous souhaitez régler un cycle d'autonettoyage différé afin qu'il s'achève entre 12 et 24 heures, utilisez la touche user préf pour régler le mode d'économie d'énergie sur 12 h (ES) à Off et réglez l'horloge (CLO) en mode 24 h.

Réglage d'un cycle d'autonettoyage long (4 heures) devant se terminer à 8 h :







AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four par la force lorsque la fonction d'autonettoyage est activée. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte après l'autonettoyage. Le four peut être encore très chaud et vous pourriez vous brûler. Pour éviter de vous brûler, placez-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 ! 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.

1. Vérifiez que le four est vide et retirez toutes les grilles et leurs supports. Veillez à ce que l'horloge soit à l'heure et à ce que la porte du four soit complètement fermée. Dans le présent exemple, l'heure du jour devrait être antérieure 16 h 00.
2. Sélectionnez **UPPER OVEN** pour illuminer les touches des modes de cuisson disponibles. 
3. Appuyez sur **clean**. 
4. Appuyez sur **heavy**. 
5. Appuyez sur **cook options**. L'icône d'heure de fin apparaît. 
6. Appuyez sur **end time**. Le pavé numérique s'illumine. 
7. Entrez **8 0 0** à l'aide du pavé numérique. **8 0 0**
8. Appuyez sur **START enter**. L'afficheur indique le temps restant avant le début du cycle d'autonettoyage. Lorsque le cycle d'autonettoyage démarre, le temps restant avant la fin du cycle apparaît. 

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage des différents composants de votre four

Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il a refroidi. Nettoyez dès que possible les débordements et la saleté épaisse. Un nettoyage régulier réduira la difficulté et repoussera les nettoyages importants.

Type de surface	Recommandation
Manettes de commande Pièces peintes Garniture décorative peinte Garnitures en aluminium, en plastique ou en vinyle	<p>Pour un nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre. Pour les taches rebelles et la graisse accumulée, utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'eau et de détergent à vaisselle doux ou d'une solution composée à parts égales de vinaigre et d'eau. Rincez la zone nettoyée à l'eau claire, puis séchez et polissez à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre si vous le vaporisez d'abord sur un chiffon doux. Ne vaporisez pas de liquides directement sur le tableau de commande et la zone d'affichage. N'utilisez pas de grosses quantités d'eau sur le panneau de commande. Une trop grande quantité d'eau sur le panneau de commande risquerait d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout. La finition risquerait d'être endommagée.</p>
Panneau de commande Tableau de commande tactile Garniture décorative (certains modèles)	<p>Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à l'arrêt et activez le verrouillage de four (certains modèles). N'utilisez pas de produits abrasifs sur ces matières, au risque de les rayer. Nettoyez avec un chiffon ou une éponge et de l'eau savonneuse chaude. Essorez bien le chiffon ou l'éponge avant d'essuyer le tableau de commande, surtout autour de la zone des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil.</p>
Pièces en émail vitrifié	<p>Pour enlever la plupart des taches, frottez doucement avec un tampon à récurer anti-rayures savonneux. Rincez à l'aide d'une solution composée de 50 % d'eau et 50 % d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer anti-rayures savonneux. Rincez et essuyez avec un chiffon propre. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de produire des taches ternes, même après le nettoyage.</p>
Intérieur du four	<p>Retirez les renversements excessifs de la sole du four avant de lancer le programme d'autonettoyage. Nettoyez toutes les saletés se trouvant sur le cadre de la cuisinière et le revêtement de la porte autour du joint de la porte. Pour connaître les précautions de nettoyage importantes, assurez-vous de lire toutes les instructions de la section "Autonettoyage" à la page 46</p>
Grilles de four recouvertes d'émail	<p>Ce modèle est muni de grilles de four recouvertes d'émail et lubrifiées, qui peuvent être laissées dans le four lors d'un cycle d'autonettoyage. N'enlevez pas ce lubrifiant à l'huile végétale des grilles. Il est important que les rebords des grilles de four soient toujours légèrement recouverts d'huile végétale. Pour conserver des grilles aux performances optimales, appliquez de nouveau une fine couche d'huile végétale sur les rebords des grilles après chaque cycle d'autonettoyage ou lorsque les grilles commencent à glisser plus difficilement.</p> <p>Pour savoir comment entretenir vos grilles à glissière, consultez la section "L'entretien de vos grilles à glissière" à la page 53.</p>
Porte du four	<p>Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez minutieusement. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne pulvérisez pas de liquide et ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres pénétrer dans les événements de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.</p>
Table de cuisson	<p>Ne pulvérisez pas de produit de nettoyage du four sur le dessus de la table de cuisson. Reportez-vous à la section "Entretien général et nettoyage" et la section "Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface" à la page 51.</p>

Acier inoxydable (certains modèles) Frottez toujours dans le sens du grain du métal pour éviter de l'endommager. N'utilisez pas de produit de nettoyage à concentration élevée en chlore ou en chlorure. N'utilisez pas de produit de récurage corrosif. Procédez au polissage avec un chiffon non pelucheux. Assurez-vous d'essuyer l'excès de produit nettoyant/à polir de la surface métallique pour éviter la formation de taches bleuâtres qui ne pourront être enlevées lors du chauffage du four. Nettoyez les taches tenaces avec un chiffon ou une éponge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez avec un chiffon et de l'eau chaude.

Entretien général et nettoyage

La table de cuisson est conçue de manière à faciliter le nettoyage. Les brûleurs de gaz étant scellés, il est plus facile de procéder au nettoyage lorsque les débordements sont nettoyés immédiatement. Un nettoyage régulier et adéquat est essentiel pour maintenir votre table de cuisson en émail vitrifié en bon état. Si les renversements de nourriture et les éclaboussures de graisse ne sont pas nettoyés, ils peuvent brûler la surface de la table de cuisson et causer une décoloration permanente.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de produit de nettoyage pour table de cuisson sur une surface encore chaude. Les fumées peuvent être nocives pour la santé et endommager chimiquement la surface de cuisson.

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la cuisinière a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

⚠ ATTENTION

L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

⚠ ATTENTION

N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage du four sur la table de cuisson.

Astuces de nettoyage pour la lèchefrite

Pour faciliter le nettoyage, recouvrez le bas de la lèchefrite avec une feuille d'aluminium. Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium.

Pour empêcher la graisse de cuire, retirez la lèchefrite du four dès que la cuisson est finie. Utilisez des maniques, 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.

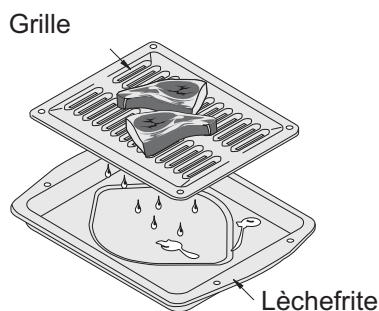


Figure 51 : Lèchefrite et grille

Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface

⚠ ATTENTION

Pour éviter les brûlures, n'essayez pas de suivre l'une ou l'autre des instructions de nettoyage de la table de cuisson avant d'avoir ÉTEINT tous les brûleurs de surface et de les avoir laissés refroidir complètement.

⚠ ATTENTION

Les ajouts, changements ou conversions faits sur cet appareil doivent être effectués par un technicien qualifié agréé afin de répondre aux exigences d'utilisation.

⚠ ATTENTION

Pour éviter les brûlures, n'essayez pas d'utiliser les brûleurs de surface sans les chapeaux des brûleurs.

Nettoyez la table de cuisson régulièrement. Essuyez-la avec un chiffon propre et humide, puis séchez-la pour éviter les égratignures. Les gicleurs et les fentes doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et une flamme inégale.

IMPORTANT!

Les têtes et les chapeaux de brûleur sont installés au bon endroit lors de l'expédition de votre appareil. Avant d'utiliser vos appareils à gaz, assurez-vous de suivre les instructions d'installation avant utilisation et de retirer tout le ruban adhésif d'emballage de la zone de la table de cuisson.

Nettoyage des zones encastrées et concaves de la table de cuisson

Vous pouvez nettoyer les renversements sur les zones encastrées ou concaves en les épongeant avec un chiffon absorbant. Rincez avec un chiffon humide et séchez.

Nettoyage des grilles du brûleur de surface

- Ne procédez au nettoyage que lorsque les grilles sont entièrement refroidies.
- Utilisez un tampon à récurer non abrasif en plastique et un produit de nettoyage légèrement abrasif, ou nettoyez-les au lave-vaisselle.
- Les résidus d'aliments acides peuvent endommager le fini des grilles. Nettoyez-les immédiatement lorsque les grilles sont refroidies.
- Essuyez complètement les grilles immédiatement après le nettoyage.

Nettoyage des chapeaux des brûleurs

- Enlevez les chapeaux des têtes des brûleurs lorsque ces derniers sont froids.
- Nettoyez les saletés incrustées à l'aide d'un tampon à récurer en plastique et d'un chiffon absorbant.
- Essuyez complètement les chapeaux des brûleurs immédiatement après leur nettoyage, y compris l'intérieur et la partie inférieure des chapeaux.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs. Ceux-ci peuvent rayer l'émail.
- Ne lavez pas les chapeaux des brûleurs dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas les brûleurs de surface si les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement installés. Lisez les remarques importantes.

NETTOYAGE DES TÊTES DES BRÛLEURS DE SURFACE

Pour que le débit de gaz soit approprié, il peut s'avérer nécessaire de nettoyer la tête et les fentes des brûleurs. Pour le nettoyage, utilisez tout d'abord un chiffon propre et HUMIDE pour essuyer les renversements. Retirez tout résidu d'aliment situé entre les fentes des brûleurs en utilisant une petite brosse non abrasive, comme une brosse à dents, puis essuyez à l'aide d'un chiffon humide. Pour nettoyer les saletés tenaces, utilisez un fil métallique fin ou une aiguille.

Assurez-vous de bien nettoyer les résidus qui se trouvent sur l'électrode. Prenez soin de ne pas toucher l'électrode avec un objet dur pour ne pas l'endommager.

IMPORTANT!

La présence de petites particules de nourriture sur l'électrode ou autour de l'électrode peut empêcher le brûleur de s'allumer.

Nettoyage des orifices d'allumage des têtes de brûleur

Chaque tête de brûleur comporte un petit orifice d'allumage (voir illustration). Si vous éprouvez des problèmes d'allumage, il est possible que cet orifice soit partiellement obstrué par des saletés. Avec la tête de brûleur en place, utilisez un fil métallique fin, une aiguille ou l'extrémité d'un trombone pour dégager l'orifice d'allumage (Figure 52; modèle rond illustré; brûleur central ovale de certains modèles non illustré).

IMPORTANT!

- Les têtes des brûleurs de surface sont fixées à la table de cuisson et doivent être nettoyées sur celle-ci.
- Laissez toujours le chapeau des brûleurs de surface en place lorsqu'un brûleur est utilisé.
- Lorsque vous remettez les chapeaux des brûleurs en place, assurez-vous qu'ils reposent fermement sur les têtes des brûleurs. Une dimension de flamme inadaptée et une cuisson non uniforme peuvent se produire si des brûleurs de surface sont allumés et que les chapeaux des brûleurs ne sont pas bien posés.
- Pour assurer un débit de gaz et un allumage adéquats du brûleur, ne laissez pas de renversements, de nourriture, de produits de nettoyage ni d'autres produits pénétrer dans l'ouverture du gicleur de gaz.

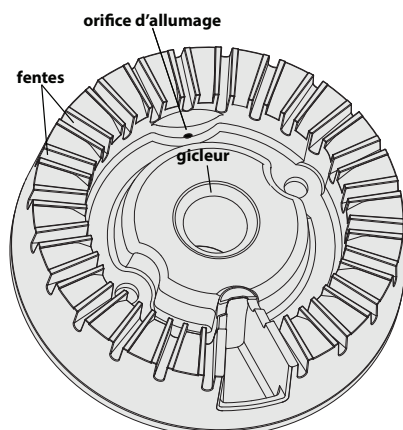


Figure 52 : Tête du brûleur de la table de cuisson

Tête de brûleur à double anneau

Le verre dans le double anneau est conçu pour se serrer. Nettoyer avec abrasif type de verre propre normale non et sécher complètement avant de le remplacer.

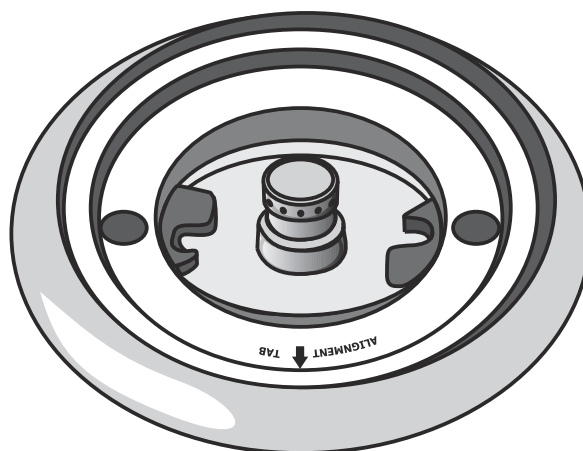


Figure 53 : Tête de brûleur à double anneau

Re-installer le G5 Burner:

Placez la tête du brûleur sur l'orifice de gaz (Figure 54). Faites attention à ne pas endommager l'électrode tout en plaçant la tête du brûleur sur l'orifice. Assurez-vous que l'électrode est bien ajusté dans la fente dans la tête du brûleur.

IMPORTANT! Pour un bon allumage, l'onglet d'alignement de l'anneau du brûleur doit être alignée avec languette d'alignement de base du brûleur fente.

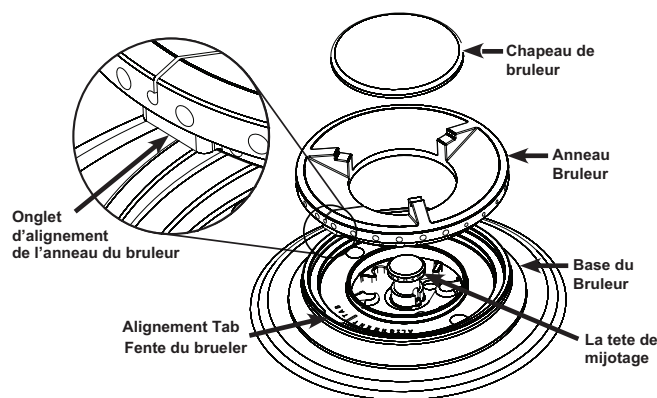


Figure 54 : Réglage brûleur G5 correctement



Lorsque l'anneau du brûleur est correctement installé, il va cliquer en place. Lorsque le couvercle du brûleur est réglé correctement en place, il ne doit pas sortir de la zone en retrait de la tête du brûleur.

L'ENTRETIEN DE VOS GRILLES À GLISSIÈRE

ATTENTION

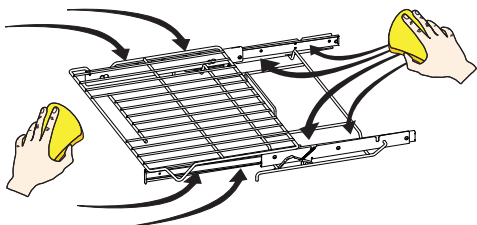
Ne manipulez les grilles du four que lorsqu'elles sont froides. Après la cuisson ou après le cycle de nettoyage (fresh-clean), les grilles sont très chaudes et peuvent causer des brûlures.

Remarques importantes:

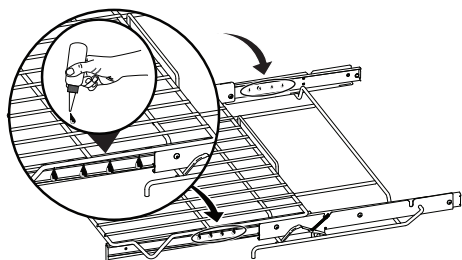
- Retirez toutes les grilles du four, y compris les grilles en échelle, avant de commencer un cycle de nettoyage.
- N'utilisez pas d'huile de cuisson, d'aérosol de lubrification à base d'huile sur les pistes d'extension des grilles à glissière. N'utilisez qu'un lubrifiant au graphite dans cette zone. 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 extensible :

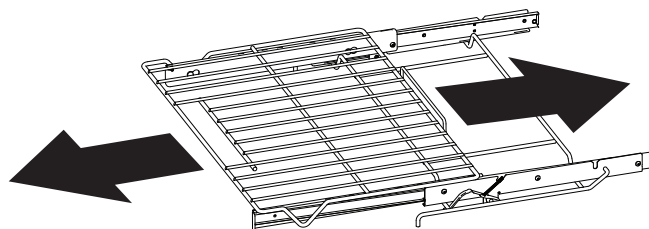
1. Retirez la grille du four et placez-la sur une grande surface plane recouverte de papier journal ou d'un chiffon. Ouvrez complètement la grille.
2. Essuyez les débris et les miettes de la grille à glissière à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge..



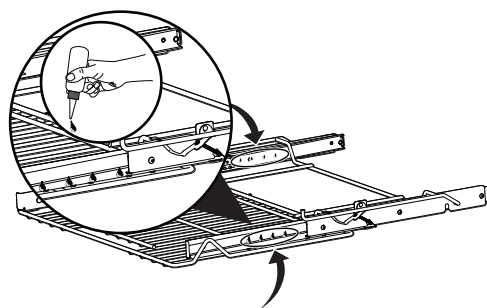
3. Agitez la lubrification au graphite avant l'application. Appliquez sur les guides de chargement et l'axe de rotation. Répétez sur les deux côtés de la grille à glissière.



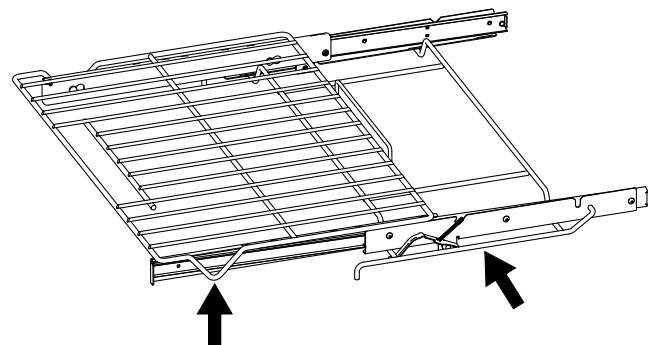
4. Étendez la grille à glissière et retournez-la plusieurs fois le long des pistes pour répartir la lubrification.



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.

RETRAIT ET REMISE EN PLACE DE LA PORTE DU FOUR

Pour retirer la porte du four :

⚠ ATTENTION

Pour éviter les blessures lorsque vous retirez ou remplacez la porte du four, suivez attentivement les instructions ci-dessous et tenez toujours la porte du four ouverte en éloignant vos mains des charnières.

⚠ ATTENTION

La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les brûlures, ne pas tenter de retirer la porte du four jusqu'à ce que le four a complètement refroidi.

1. Ouvrez complètement la porte du four (de façon à ce qu'elle soit parallèle au sol - [Figure 55](#)).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four ([Figure 56](#)). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte - [Figure 57](#)).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt pour grill (la porte du four arrête à cette position juste avant de se fermer complètement).
5. Lorsque la porte est à la position d'arrêt pour grill, soulevez les bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre du four ([Figure 58](#)).

Pour remettre la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte - [Figure 57](#)).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour le retrait, posez le crochet du bras de charnière sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte ([Figure 58](#)). Les crochets des bras de charnière doivent être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol - [Figure 55](#)).
4. Soulevez les verrous des charnières de droite et de gauche dans le cadre du four ([Figure 56](#)) jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée, puis refermez la porte du four.

Instructions spéciales d'entretien

La plupart des portes de four possèdent une vitre qui peut casser. Veuillez suivre ces recommandations :

- Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place à l'intérieur du four.
- Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des plats ou tout autre objet.
- Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

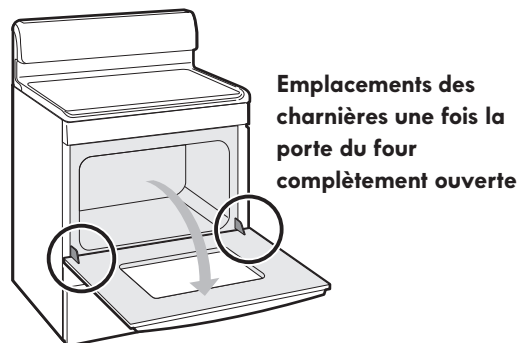


Figure 55 : Emplacements des charnières de la porte du four

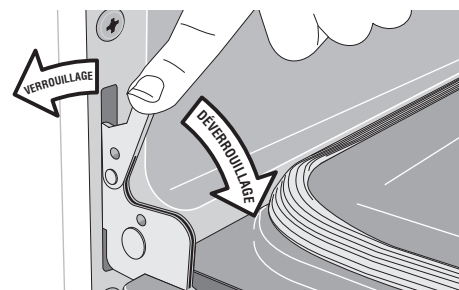


Figure 56 : Positions verrouillée/déverrouillée de la charnière

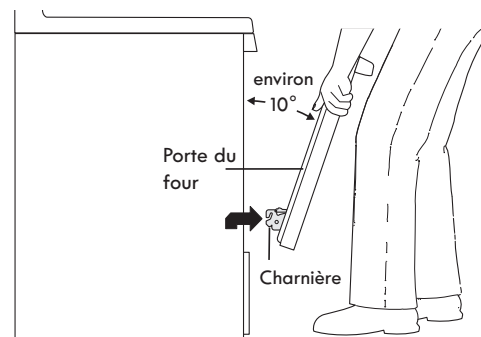


Figure 57 : Pour retirer la porte du four

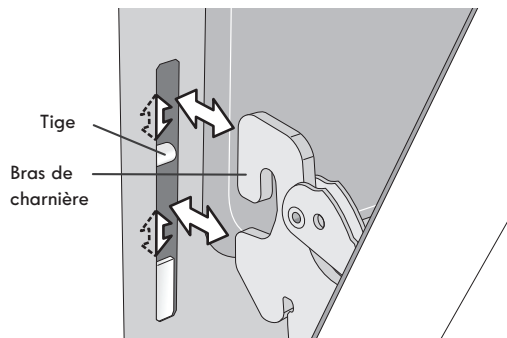


Figure 58 : Emplacement de l'axe de charnière

Remplacement des deux lampes du four (coin gauche et coin droit)

Les lampes du four sont situées sur la paroi arrière. Elles sont protégées par un protecteur en verre. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne (Figure 59).

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

ATTENTION

Assurez-vous que le four est débranché et que toutes les pièces sont froides avant de remplacer l'éclairage du four. Portez un gant en cuir pour vous protéger contre le bris éventuel du verre.

1. Coupez l'alimentation électrique principale.
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 T4 pour électroménagers.



Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait sa durée de vie. Utilisez un papier essuie-tout ou un gant en coton pour manipuler la nouvelle ampoule lorsque vous l'installez.

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.

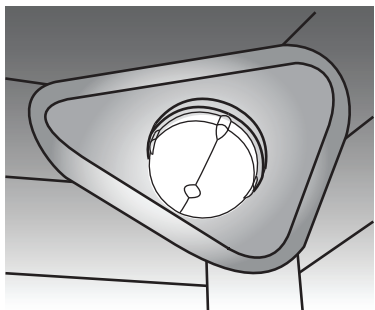


Figure 59 : Ampoule halogène du four encastré

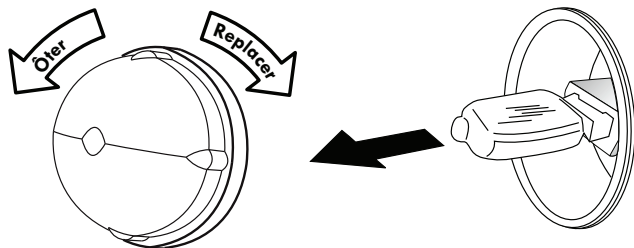


Figure 60 : Remplacement de la lampe halogène ronde du four supérieur

Papier d'aluminium et revêtements de four

AVERTISSEMENT

Ne recouvrez jamais les fentes, les trous, ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

AVERTISSEMENT

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si cela est recommandé dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

La feuille d'aluminium - Utilisation d'une feuille d'aluminium sur une plaque de cuisson chaude peut endommager la table de cuisson. Ne pas utiliser de minces ustensiles de cuisine en aluminium ou permettre à une feuille d'aluminium pour toucher les brûleurs de surface en toutes circonstances.

Les ustensiles en aluminium - L'aluminium de fusion est beaucoup plus faible que celle des autres métaux. Des précautions doivent être prises lors de casseroles en aluminium ou des casseroles sont utilisés sur la table de cuisson. Si les casseroles en aluminium sont autorisés à faire bouillir à sec lors de l'utilisation de la table de cuisson, l'ustensile sera endommagé ou détruit.



Figure 61 : N'utilisez pas de produits de nettoyage commerciaux.

AVANT D'APPELER






SOLUTIONS AUX PROBLÈMES COURANTS

Cuisson au four

Pour des résultats de cuisson optimaux, chauffez le four avant de faire cuire des biscuits, du pain, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage de viandes ou pour la cuisson de plats mijotés.

Les temps de cuisson au four et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

Problèmes et solutions de cuisson au four

Problèmes de cuisson au four	Causes	Solutions
<p>Le dessous des biscuits brûle.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Les biscuits sont placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. La grille de four est surchargée ou est placée trop bas. Les moules foncés absorbent la chaleur trop vite. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de placer les aliments à l'intérieur. Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace libre de 5,1 cm à 10,2 cm (2 po à 4 po) tout autour des aliments dans le four. Utilisez une tôle à biscuits de moyenne épaisseur.
<p>Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Les gâteaux ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. La grille est placée trop haut ou trop bas. Le four est trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson. Réduisez la température recommandée de 14 °C (25 °F).
<p>Le centre des gâteaux n'est pas cuit.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Le four est trop chaud. Les dimensions du moule ne sont pas adaptées. Le moule n'est pas centré dans le four. 	<ul style="list-style-type: none"> Réduisez la température recommandée de 14 °C (25 °F). Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette. Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) tout autour de celui-ci.
<p>Les gâteaux ne sont pas nivelés.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Le four n'est pas de niveau. Le moule est trop près de la paroi du four ou la grille est trop chargée. Le moule est gauchi. La lumière du four à gauche sur pendant la cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau de l'eau est inégal, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau le four. Assurez-vous de laisser un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 po à 4 po) entre chacun des moules. N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés. Ne laissez pas la lumière four pendant la cuisson.
<p>Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson au four est terminée.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Le four est trop froid. Le four est trop chargé. La porte du four est ouverte trop fréquemment. 	<ul style="list-style-type: none"> Augmentez la température de four suggérée de 14 °C (25 °F) et respectez le temps de cuisson recommandé. Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson. Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée.

Solutions aux problèmes courants

Avant de faire une demande de service, consultez le tableau suivant. Cela pourrait vous faire économiser du temps et de l'argent. Les solutions possibles sont fournies à la suite de la description du problème :

Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> De nombreux facteurs peuvent influencer les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les moules de façon à permettre une bonne circulation d'air. Il se peut que le moule soit trop léger ou gauchi. Utilisez un moule plus lourd afin que les aliments préparés puissent cuire de manière plus uniforme. Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Reportez-vous à la section "Régler de la température du four" de la page 43 si vous pensez que le four chauffe trop ou pas assez.
La cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise. Assurez-vous que la soupape de gaz du détendeur est OUVERTE. Reportez-vous aux instructions d'installation. L'heure n'est pas réglée. L'horloge du four doit être réglée avant d'utiliser le four. Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées. Reportez-vous à la section "Régler l'horloge et l'heure" à la page 20 et consultez les instructions correspondant à la fonction de cuisson souhaitée dans ce guide d'utilisation. Le câblage n'est pas terminé. Contactez votre marchand, un installateur ou un réparateur autorisé. Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez votre fournisseur d'électricité local. Court-circuit au niveau du cordon/de la prise de courant. Contactez votre marchand, installateur ou réparateur autorisé pour remplacer le cordon ou la prise. Un fusible de votre domicile est grillé ou un disjoncteur s'est déclenché immédiatement après l'installation. Il se peut que le fusible de la maison ne soit pas entièrement enclenché. Vérifiez le fusible et la vis ou réenclenchez le disjoncteur correctement.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Reportez-vous à la section "Remplacement des deux lampes du four (coin gauche et coin droit)" à la page 55.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'évent du four.	<ul style="list-style-type: none"> Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture sur la sole du four ou dans sa cavité. Essuyez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez la section "Gril" à la page 26.
La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Assurez-vous que la porte du four est fermée. Assurez-vous d'avoir retiré les grilles de four et les supports de grille du four. Reportez-vous à la section "Autonettoyage" à la page 46.
Les grilles du four sont ne glissent pas facilement.	<ul style="list-style-type: none"> Cet appareil est muni de grilles de four recouvertes d'émail et lubrifiées, qui peuvent être laissées dans le four lors d'un cycle d'autonettoyage. N'enlevez pas ce lubrifiant à l'huile végétale des grilles. Il est important que les rebords des grilles de four soient toujours légèrement recouverts d'huile végétale. Pour conserver des grilles aux performances optimales, appliquez de nouveau une fine couche d'huile végétale sur les rebords des grilles après chaque cycle d'autonettoyage ou lorsque les grilles commencent à glisser plus difficilement.
La grille extensible ne glisse pas doucement	<ul style="list-style-type: none"> La grille extensible a besoin de lubrifiant graphite. S'occuper des grilles de four, reportez-vous à la section "L'entretien de vos grilles à glissière" à la page 53 pour obtenir des instructions.

Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au grill.	<ul style="list-style-type: none"> • Réglage incorrect. Suivez les instructions pour la cuisson au grill dans la section "Grill" à la page 26. • Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position de la grille en laissant un plus grand espace entre la viande et l'élément du grill. Enlevez l'excédent de gras sur la viande. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. • La grille de la lèchefrite est à l'envers. La graisse ne s'écoule pas de la lèchefrite. Placez toujours la grille sur la lèchefrite en plaçant les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. • Lèchefrite utilisée sans grille ou grille recouverte de papier d'aluminium. N'utilisez pas la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium. • Le four doit être nettoyé. La graisse s'est accumulée sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au grill. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoqueront une fumée excessive.
Le panneau de commande du four émet un signal sonore et affiche un message d'erreur portant la lettre F.	<ul style="list-style-type: none"> • Le système de commande de four a décelé une défaillance ou une anomalie. Appuyez sur STOP pour effacer le message d'erreur. Essayez la fonction de cuisson au four ou au grill. Si le message d'erreur F s'affiche à nouveau, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5 minutes, puis remettez l'appareil sous tension. Réglez l'horloge à l'heure exacte. Essayez une nouvelle fois la fonction de cuisson au four ou au grill. Si le problème persiste, appuyez sur STOP pour effacer le message d'erreur.
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Reportez-vous à la section "Autonettoyage" à la page 46. • Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage. • Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, le revêtement de la porte autour du joint, et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez ces zones avant de commencer le cycle d'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit peuvent être nettoyés avec une brosse dure en nylon et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.
L'appareil n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none"> • Mauvaise installation. Placez la grille de four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez le pied de mise à niveau jusqu'à l'obtention du bon niveau. • Des placards mal alignés peuvent prêter à penser que le four n'est pas de niveau. Assurez-vous que les placards sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil. • Les placards ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrés contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.
Bruit de ventilateur qui se produit après que le four soit éteint.	<ul style="list-style-type: none"> • Certains modèles sont équipés d'un ventilateur de refroidissement qui est en marche lors de la cuisson pour refroidir les composants électroniques internes. Il est normal que ce ventilateur continue à fonctionner pendant une longue période, même si le four est éteint.
La flamme du brûleur est trop haute.	<ul style="list-style-type: none"> • Le bouton de commande du brûleur a été réglé à un niveau trop élevé. Réglez-le à un niveau plus bas. Les chapeaux de brûleur ne sont pas placés correctement. Vérifiez que tous les chapeaux de brûleur sont de niveau et placés correctement sur la tête des brûleurs de surface. Reportez-vous à la section "Nettoyage des Têtes des Brûleurs de Surface" à la page 52. • La conversion au GPL est incorrecte. Reportez-vous au nécessaire de conversion GPL pour corriger le problème.
La flamme est inégale ou ne fait pas tout le tour du chapeau du brûleur.	<ul style="list-style-type: none"> • Les fentes des brûleurs sont obstruées. Lorsque le brûleur de surface est ÉTEINT, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille. De plus, il reste de l'humidité après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète. • Les chapeaux de brûleur ne sont pas placés correctement. Vérifiez que tous les chapeaux de brûleur sont de niveau et placés correctement sur la tête des brûleurs. Reportez-vous à la section "Nettoyage des Têtes des Brûleurs de Surface" à la page 52.

La flamme du brûleur de surface est orange.	<ul style="list-style-type: none"> • Des particules de poussière se trouvent dans la conduite de gaz principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue. Dans les régions côtières, l'air salin produit inévitablement une flamme légèrement orangée. • La conversion au GPL est incorrecte. Reportez-vous au nécessaire de conversion GPL pour corriger le problème.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le bouton de commande n'est pas complètement tourné à la position « LITE » (allumage). Enfoncez le bouton de commande et tournez-le à la position « LITE » (allumage) pour que le brûleur s'allume, puis tournez le bouton de commande pour obtenir la dimension de flamme voulue. • Les orifices des brûleurs sont obstrués. ÉTEIGNEZ le brûleur, puis utilisez une aiguille ou un fil métallique fin pour nettoyer les fentes des têtes des brûleurs et orifices d'allumage. Reportez-vous à la section "Nettoyage des Têtes des Brûleurs de Surface" à la page 52 • Le cordon d'alimentation de la cuisinière n'est pas branché (modèles à allumage électrique seulement). Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise électrique. • Panne de courant. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Consultez la section "Réglage des Brûleurs" à la page 13. • Assurez-vous que l'alimentation en gaz de la cuisinière est ouverte.
Le ventilateur de convection ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> • La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four.
"D-O" est affiché	<ul style="list-style-type: none"> • La porte a été laissée contrôlée pendant le cycle d'auto-nettoyage. Fermez la porte et appuyez sur STOP.
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	<ul style="list-style-type: none"> • Les placards ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrés contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires. • La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette. • La conduite de gaz est trop rigide. Faites installer un raccord flexible en métal approuvé par C.S.A. International et conçu pour les électroménagers.

GARANTIE

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux réparera ou remplacera les pièces de cet appareil qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies. De plus, la table de cuisson en vitrocéramique ou l'élément de surface radiant de l'appareil (à l'exception des cuisinières encastrées et des cuisinières autonomes) sont couverts par une garantie limitée de deux à cinq ans. Durant la période s'étendant de la deuxième à la cinquième année à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux fournira la table de cuisson en vitrocéramique ou l'élément de surface radiant pour l'appareil qui présente un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou qui ne sont pas facilement identifiables.
2. Les appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
6. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication, ni un vice de matériau, ou les appels effectués pour 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 visant à vérifier l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
8. Les frais encourus afin de rendre l'appareil accessible pour une réparation, ce qui comprend la dépose de garnitures, de placards, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
9. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
10. Les coûts de main-d'œuvre ou de service à domicile pendant les périodes supplémentaires de garantie limitée, au-delà de la première année suivant la date d'achat d'origine.
11. Les coûts de ramassage et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à la maison.
12. Les frais supplémentaires comprenant, sans toutefois s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
13. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant le transport ou l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux placards, aux murs, etc.
14. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'usage abusif, le mauvais usage, l'emploi d'une alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les catastrophes naturelles.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, COMME DÉCRIT DANS LA PRÉSENTE. **LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE** OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE **PAR LA LOI, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN**. ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE, IL SE PEUT QUE VOUS DISPOSIEZ D'AUTRES DROITS.

Si vous devez faire appel au service de réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve valide de paiement permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez droit en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous. Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis, à Porto Rico et au Canada. Aux États-Unis et à Porto-Rico, votre appareil 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. Nul n'est autorisé à modifier les obligations contenues dans cette garantie ni à y apporter des ajouts. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une entreprise de réparation autorisée. Les caractéristiques des produits et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

États-Unis

1-877-435-3287

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

Canada

1-800-265-8352

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

electrolux.com/shop



CE

