

FR CUISINIÈRE À GAZ

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



Electrolux

A02992404 rev. A (1702)

Table des matières

Renseignements	2
Mesures de sécurité importantes	3-6
Caractéristiques	7-8
Avant d'utiliser l'appareil	9-10
Cuisson sur les brûleurs	11-13
• Ustensiles de cuisson, dimension de la flamme.....	11
• Emplacement des brûleurs, mise en place des têtes et des couvercles, réglage des brûleurs.....	12
• Réglage des brûleurs	13
• Utilisation de la plaque à griller	13
Pour commencer	14
Réglage des commandes du four	15-29
• Préchauffage	15
• Cuisson	16
• Temps de cuisson.....	17
• Temps de cuisson avec une heure d'arrêt.....	18
• Cuisson à convection	19
• Conversion à convection.....	20
• Rôtissage à convection	21
• Gril.....	22-23
• Garder chaud	24
• Gâteaux et pains	24
• Sonde.....	25-26
• Cuisson lente.....	27
• Mes favoris.....	28
• Mode Sabbath.....	29
Réglage du tiroir réchaud	30-31
Réglage de vos préférences	32-33
• Réglage de l'horloge	32
• Affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures	32
• Affichage de la température en F° ou C°.....	32
• Réglage du mode économie 12 heures	32
• Réglage du mode audio	33
• Réglage de la température du four.....	33
• Restauration des réglages de l'usine	33
Réglage du cycle autonettoyant	34-35
Entretien et nettoyage	36-41
• Recommandations pour le nettoyage.....	36
• Instructions spéciales pour l'entretien de la porte.....	37
• Remplacement des ampoules du four.....	37
• Retrait et remise en place de la porte du four.....	38-39
• Nettoyage de la table de cuisson, des grilles, des couvercles et des têtes de brûleurs.....	39-40
• Entretien de l grilles de four extensible	41
Solutions aux problèmes courants	42-44
Notes	45-46
Garantie	47

Veillez lire et conserver ce guide

Merci d'avoir choisi Electrolux, la nouvelle marque de qualité en matière d'électroménager. 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.

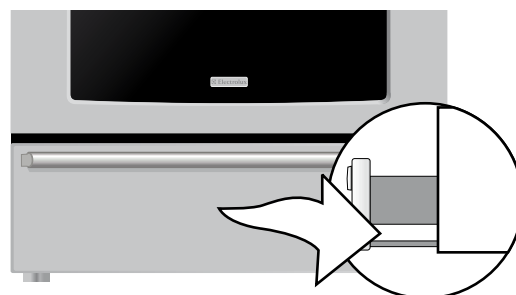
Conservez un dossier pour référence rapide

Date d'achat

Numéro de modèle Electrolux

Numéro de série Electrolux

Emplacement de la plaque de série



NOTE

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Vous pouvez l'enregistrer en ligne à l'adresse www.electroluxappliances.ca ou en envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

Des questions?

Pour rejoindre le service sans frais aux États-Unis et au Canada: 1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)
Pour obtenir de l'aide et de l'information sur les produits en ligne, visitez le
<http://www.electroluxappliances.ca>

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Ce que vous devez savoir au sujet des consignes de sécurité

Les mises en garde et les importantes consignes de sécurité apparaissant dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Il faut exercer son bon sens, de la prudence et de l'attention en installant en entretenant et en utilisant cet appareil.

TOUJOURS communiquer avec le revendeur, l'agent de service ou le fabricant au sujet des problèmes ou des conditions que vous ne comprenez pas.

Reconnaissez les symboles, mots et étiquettes de sécurité



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT- prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.



AVERTISSEMENT

Si l'information contenue dans ce guide n'est pas exactement suivie, il pourra en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

— N'entreposez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

— **QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**

- Ne mettez pas d'appareil en marche.
- Ne touchez pas à un commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.
- Allez chez le voisin et appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez ses instructions.
- S'il n'est pas possible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

— L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.

- Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation**—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, aux États-Unis conformément à la dernière édition de la norme ANSI Z223.1, dernière édition, et à la dernière édition du code national électrique ANSI/NFPA No. 70, ainsi qu'aux codes de la région. Au Canada avec la norme CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et



ATTENTION

ATTENTION - prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.



AVERTISSEMENT



Risque de basculer

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer l'appareil et en mourir.
- Vérifiez si le supports anti-basculade a été installé.
- Assurez-vous que le support est ré-installé au mur ou au sol lorsque l'appareil est déplacé.
- N'utilisez pas l'appareil si le support n'est pas installé ou engagé.
- Si vous ne suivez pas ces instructions, la mort ou des brûlures sérieuses peuvent survenir.



Pour vérifier si le support anti-basculade est installé correctement, placez une main de chaque côté et agrippez l'arrière de l'appareil et, délicatement, essayez de le faire basculer vers l'avant. Si le support est correctement installé, l'appareil ne basculera pas vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour connaître les étapes d'installation.

au code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région. N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé.

En cas d'urgence, sachez comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

Conservez ces instructions pour référence future.

4 Mesures de sécurité importantes

- **Entretien par l'utilisateur—Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, pieds de nivellement, protège-fils, supports/vis anti-renversement ou toute autre pièce.**



AVERTISSEMENT

- **Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte ou le tiroir de la cuisinière.** Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer l'appareil et causer des brûlures ou d'autres blessures.
- **N'utilisez pas le four ou le tiroir réchaud (si fourni) de la cuisinière pour entreposer des articles.**
- **N'utilisez JAMAIS cet appareil électroménager comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce.** Si vous le faites, un empoisonnement au monoxyde de carbone pourrait en résulter et l'appareil pourrait surchauffer.
- **Rangement dans ou sur l'appareil—Ne rangez pas dans le four des matériaux inflammables.** Ceci inclut papiers, plastiques, tissu, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y déposez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser, allumer un feu ou causer des dommages matériels.



ATTENTION

- Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.** Les enfants montant sur l'appareil pour atteindre ces articles peuvent être sérieusement blessés.
- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.

- **NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DE SURFACE, LES GRILLES, LES ZONES PRÈS DE CES BRÛLEURS, LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS SUR SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR OU DU TIROIR-RÉCHAUD (SI FOURNI).** Les brûleurs de surface et éléments chauffants du four peuvent être suffisamment chauds même si leur couleur est foncée. Les zones près des brûleurs et des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.



AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.**
- **En cas de feu ou fuite de gaz, fermez le robinet principal d'alimentation de gaz.**
- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs chauds. Ne vous servez pas d'un torchon ni d'un chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **Enlevez la porte de tout appareil inutilisé qui doit être entreposé ou mis aux rebuts.**
- **IMPORTANT—N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant.** Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four. Si ce dernier n'est pas éteint, il recommencera à chauffer lorsque le courant reviendra. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se détériorer.

Conservez ces instructions pour référence future.



ATTENTION

Les températures froides peuvent endommager le contrôleur électronique. Si c'est la première fois que vous faites fonctionner l'appareil, ou qu'il n'a pas été utilisé depuis longtemps, assurez-vous que celui-ci a été exposé à une température au dessus de 0°C/32°F pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension électrique.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON



AVERTISSEMENT

- **Bonne dimension de la flamme- Réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.** Avec des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera exposée et risquera de mettre le feu aux vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité.
- **N'utilisez pas des grilles de réchaud sur vos brûleurs à gaz scellés.** Sinon, la combustion serait incomplète et il pourrait en résulter un dégagement de monoxyde de carbone à des doses supérieures du niveau acceptable, ce qui serait dangereux pour votre santé.
- **Sachez quel bouton correspond à chaque brûleur de surface.** Placez une casserole de nourriture sur le brûleur avant de l'allumer, et éteignez toujours le brûleur avant de retirer la casserole.
- **Réglez toujours le bouton tout d'abord à LITE pour allumer le brûleur.** Vérifiez que le brûleur est bien allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle n'excède pas le fond de l'ustensile de cuisine.
- **Utilisez la grosseur de casserole appropriée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs brûleurs de surface de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir le brûleur. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec le brûleur sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles de taille proportionnelle au brûleur améliore aussi le rendement.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les brûleurs adjacents,** afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile. La poignée de l'ustensile doit être placée vers l'intérieur et non au dessus des brûleurs de surface adjacents.
- **Ne laissez jamais les brûleurs sans surveillance.** Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Protecteurs.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de brûleur, le fond du four ou toute autre partie de l'appareil. Utilisez seulement le papier d'aluminium pour recouvrir la nourriture durant la cuisson au four. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- **Ustensiles vitrifiés.** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Les rideaux d'air ou les hottes de cuisinières en hauteur, qui projettent de l'air vers la table de cuisson en contrebas, ne doivent pas être utilisés avec des appareils à gaz, sauf si la hotte et l'appareil ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour pouvoir fonctionner conjointement.**
- **N'utilisez pas de grille de réchaud sur les brûleurs scellés.** Les grilles de réchaud autre que celle fournie avec l'appareil ne sont pas conçues pour être utilisée avec cette surface de cuisson. Ceci pourrait causer un incendie.
- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour brûleurs.** Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que le brûleur est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson et des brûleurs s'il y a surchauffe de couvercle. L'air sera bloqué, ce qui entraînera des problèmes de combustion.

Conservez ces instructions pour référence future.

6 Mesures de sécurité importantes

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four—** Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four chaud. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se fait par la moulure supérieure ou centrale. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. De plus, ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Il risque de fondre ou de prendre feu.
- **Installation des grilles du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des gants isolants et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec les gants isolants.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite ou la grille du tiroir réchaud de papier aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.



ATTENTION

Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours autonettoyants; ils doivent être placés dans un autre pièce, bien aérée.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

- **Nettoyez régulièrement votre four pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation de la hotte et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Nettoyants / Aérosols.** Suivez toujours les recommandations du fabricant, quant à leurs utilisations. Sachez que les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des blessures.

FOURS AUTONETTOYANTS

- **Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Manuel d'utilisation et d'entretien.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite, les grilles et tout ustensile se trouvant dans le four.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Ce joint d'étanchéité est essentiel à une bonne étanchéité. Veillez à ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- **Retirez les grilles du four.** Les grilles changeront de couleur si elles sont laissées dans le four durant un cycle autonettoyant.
- **N'utilisez pas de nettoyeur commercial pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyeur commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.

Avis important

La loi de la California «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» exige que le Gouverneur de Californie publie une liste des substances connues comme pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou autres risques à l'égard des fonctions de reproduction, et exige que les entreprises préviennent les clients des dangers possibles qu'entraîne une exposition à de telles substances.

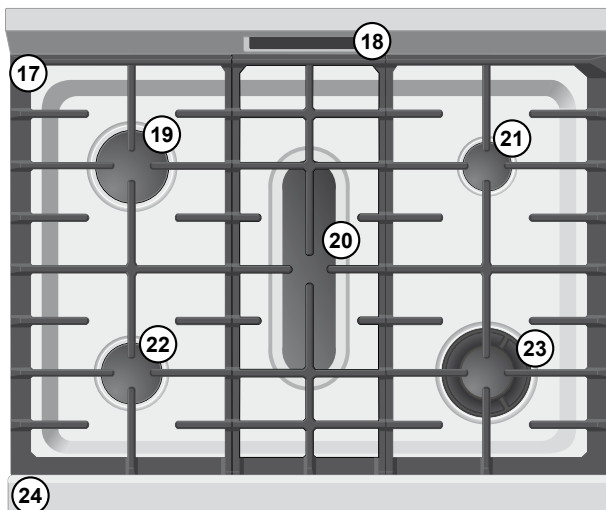
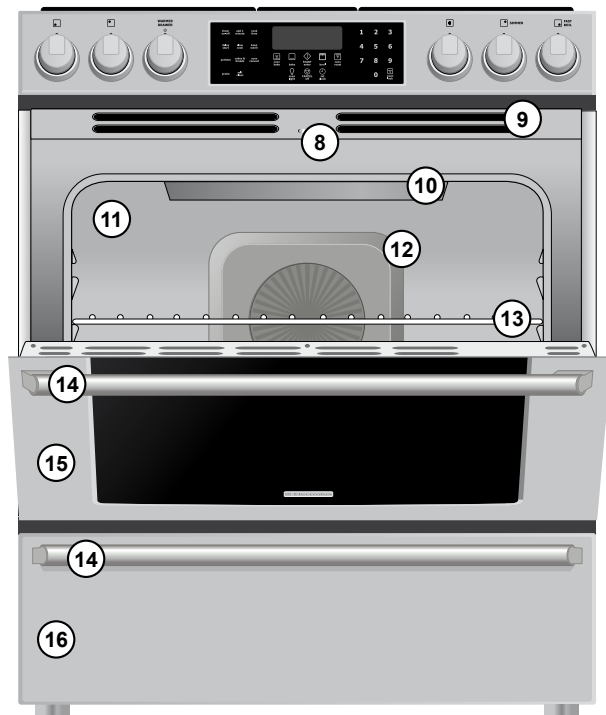
Conservez ces instructions pour référence future.

Caractéristiques de l'appareil



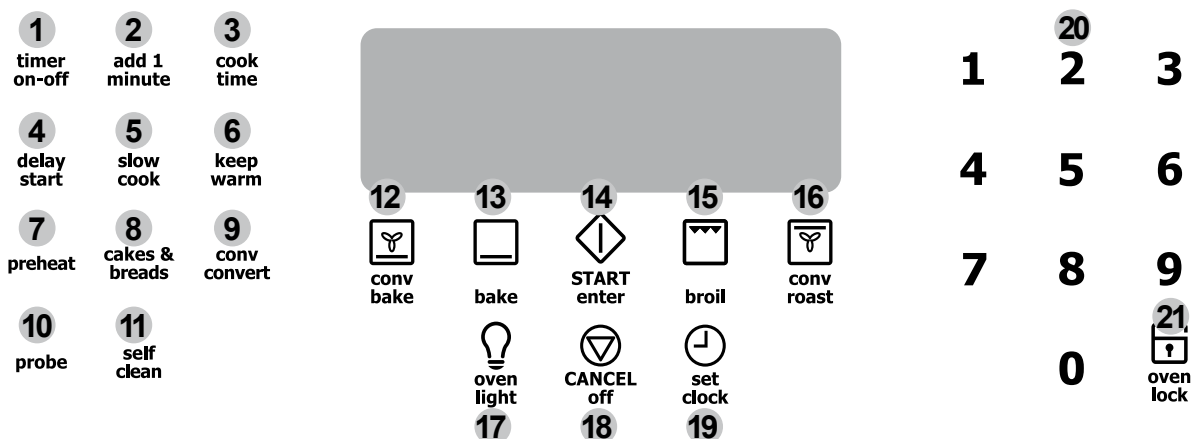
Les caractéristiques de votre cuisinière:

1. Contrôleur électronique avec minuterie et horloge
2. Contrôle du brûleur avant gauche
3. Contrôle du brûleur arrière gauche
4. Contrôle du tiroir réchaud
5. Contrôle du brûleur central
6. Contrôle du brûleur arrière droit
7. Contrôle du brûleur avant droit
8. Loquet d'autonettoyant de la porte du four
9. Évent du ventilateur de refroidissement
10. Brûleur grill
11. Intérieur du four autonettoyant à convection
12. Système convection
13. Grilles de four ajustables
14. Poignée fait d'une seule pièce
15. Porte de four pleine grandeur avec fenêtre
16. Tiroir réchaud
17. Grilles de fonte
18. Évent du four
19. Brûleur de 14 200 BTU
20. Brûleur de 10 000 BTU
21. Brûleur de 5 000 BTU
22. Brûleur de 9 500 BTU
23. Brûleur de 18 000 BTU
24. Table de cuisson en vitrocéramique



Note: Les caractéristiques peuvent varier selon le modèle.

Caractéristiques et options du panneau de commandes



1. Minuterie
2. Ajouter 1 minute
3. Temps de cuisson
4. Départ différé
5. Cuisson lente
6. Garder chaud
7. Préchauffage
8. Gâteau et pain
9. Conversion à convection
10. Cuisson avec sonde
11. Auto-nettoyage
12. Cuisson par convection
13. Cuisson
14. Départ
15. Gril
16. Rôtir par convection
17. Lampe du four
18. Annuler
19. Horloge
20. Touches numériques
21. Verrou du four

Réglages minimum & maximum des fonctions

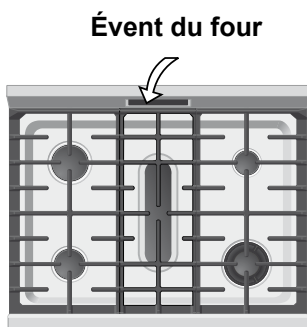
Fonction	Temp. Min.	Temp. Max.
Cuisson	170°F / 77°C	550°F / 288°C
Gril	400°F / 204°C	550°F / 288°C
Cuisson par Conv.	170°F / 77°C	550°F / 288°C
Rôtissage par Conv.	170°F / 77°C	550°F / 288°C
Garder chaud	170°F / 77°C	170°F / 77°C
Cuisson lente	Lo (225°F / 108°C) Hi (275°F / 135°C)	

Temps minimum & maximum des fonctions

Fonction	Temps Min.	Temps Max.
Minuterie	1 min	11 hr 59 min
Horloge 12 hr	1:00 hr	12 hr 59 min
Horloge 24 hr	0:00 hr	23 hr 59 min
Temps de cuisson 12 hr	1 min	11 hr 59 min
Temps de cuisson 24 hr	1 min	11 hr 59 min
Départ différé 12 hr	1:00 hr	12 hr 59 min
Départ différé 24 hr	0:00 hr	23 hr 59 min
Nettoyage	2:00 hr	4:00 hr

Position de l'évent du four

Un évent est situé à l'arrière de la table de cuisson. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson. Ne bloquez jamais l'évent du four.



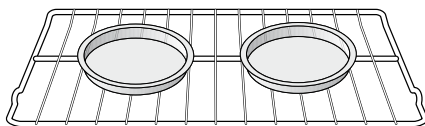
ATTENTION

Certains modèles sont munis d'une soufflerie qui fonctionne pendant les modes de cuisson et autonettoyant afin de garder toutes les composantes internes froides. Il est donc possible que la soufflerie continue de fonctionner même après l'arrêt de l'appareil, jusqu'à ce que les composantes aient refroidi.

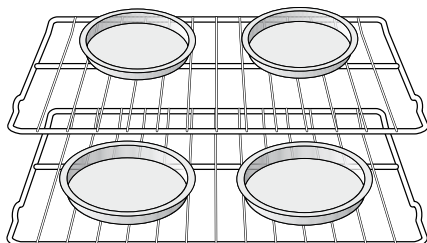
Circulation de l'air dans le four

Si vous utilisez une grille, centrez-la dans le four. Si vous utilisez plusieurs grilles, placez-les tel qu'illustré plus bas.

Pour une bonne circulation d'air et une cuisson satisfaisante, centrez les moules le mieux possible. Allouez 2" à 4" (5.1 à 10.2 cm) autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler et veillez à ce que les moules ne se touchent pas mutuellement, et qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou l'arrière du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.



Cuisson sur une seule grille



Cuisson sur plusieurs grilles

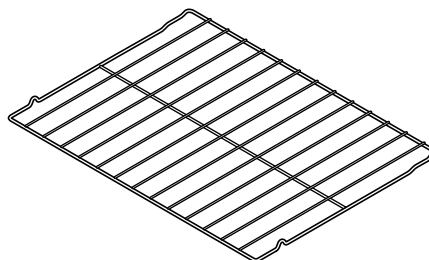
Types de grille du four

ATTENTION

Portez toujours des gants isolants lorsque vous ajustez les grilles du four. Attendez que le four ait complètement refroidi si possible. Les grilles du four peuvent être chaudes et causer des brûlures.

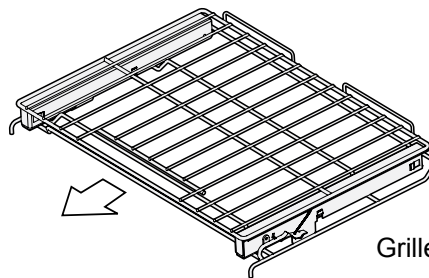
L'appareil est muni d'une ou de plusieurs grilles parmi les types suivants; la grille plate, la grille extensible et la grille décalée.

La grille plate peut être utilisée pour la plupart des cuissons et peut être placée à la plupart des positions.



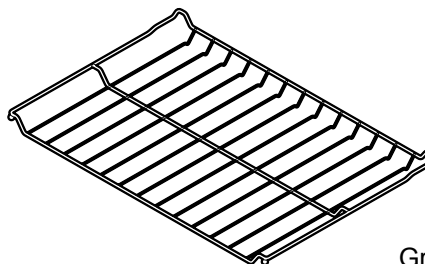
Grille plate

La grille extensible vous permet d'éloigner sans effort votre nourriture du four.



Grille extensible

La grille décalée est utilisée pour maximiser l'espace de cuisson. La grille du four (décalée) peut être utilisée sur la position des grilles la plus basse pour rôtir de larges coupes de viandes ou volailles ou pour un type de cuisson spécifique tel qu'indiqué sur le tableau ci-dessous.



Grille décalée

Grille de four extensible

➔ IMPORTANT

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.

La grille de four entièrement extensible facilite la préparation des plats. Surtout lorsqu'il s'agit de plats très lourds. La grille de four extensible possède deux glissières qui vous permettent de sortir les aliments du four facilement, sans entrer en contact avec les parois du four.

Retrait et remise en place de la grille

Pour les retirer d'une main, introduisez votre main dans l'ouverture par la partie supérieure de la grille à glissière et soulevez le levier de dégagement situé sur la partie avant inférieure de la grille, comme montré sur l'illustration (fig 1).

Tout en maintenant levé le levier de dégagement, tirez sur la grille à glissière (fig 2) du four jusqu'à ce que vous atteignez la butée d'arrêt de la grille. De vos deux mains, saisissez les parties supérieure et inférieure de la grille à glissière. Inclinez légèrement l'avant de la grille vers le haut à la butée d'arrêt, puis continuez de tirer sur la grille pour la sortir du four (fig 3). Assurez-vous de saisir ensemble les parties supérieure et inférieure de la grille à glissière - les deux parties de la grille sont indépendantes et sont difficiles à tenir séparément.

Pour remettre la grille en place, saisissez les parties supérieure et inférieure 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 au niveau de la butée d'arrêt. Une fois dépassé la butée d'arrêt, maintenez la grille de niveau et glissez-la complètement dans le four.

Il se peut que vous deviez exercer une certaine force pour vous assurer que la grille de four est bien enclenchée..

➔ IMPORTANT

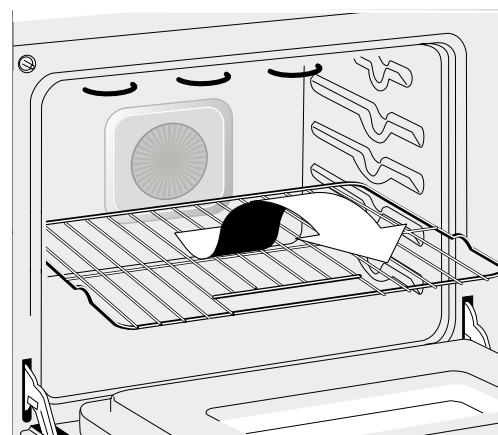
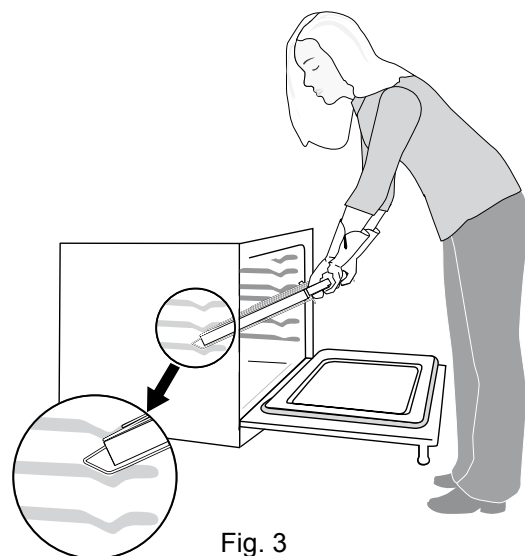
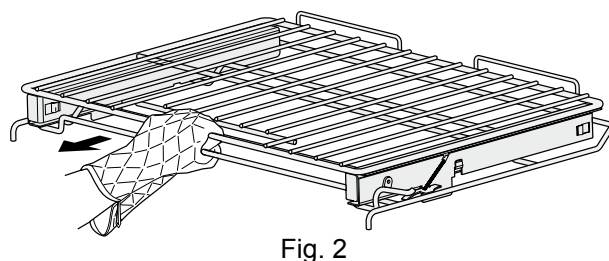
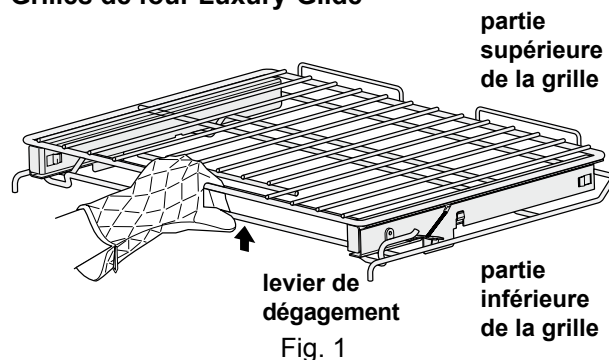
NE TENTEZ PAS de fermer la porte du four avant que toutes les grilles soient bien en place à l'intérieur du four.

Grilles de four régulières

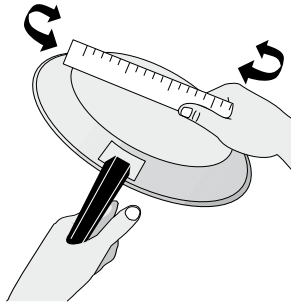
Pour enlever une grille, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille.

Pour remettre une grille en place, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.

Grilles de four Luxury-Glide^{MC}



Ustensiles pour la cuisson sur les brûleurs



Le fond des ustensiles doit être plat. S'assurer que le fond est plat en faisant tourner une règle sur celui-ci. Il ne devrait pas y avoir d'écart entre l'ustensile et la règle.

* Les ustensiles de forme particulière comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs peuvent être utilisés, mais elles doivent respecter les normes décrites ici.

* CORRECT



- **Fond plat** et côtés droits.
- Couvercles hermétiques.
- Le poids de la poignée ne doit pas faire basculer l'ustensile. L'ustensile est bien équilibré.
- La taille de l'ustensile correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la taille du brûleur.
- Fait de matériaux qui présentent une bonne conductivité.
- Facile à nettoyer.

INCORRECT

- Fond de l'ustensile courbé ou tordu.



- L'ustensile dépasse de plus de 2.5 cm (1 po) le contour du brûleur.



- La poignée est lourde et fait basculer l'ustensile.



- La flamme dépasse le contour de l'ustensile.



Note: Utiliser les ustensiles en fonction de leur usage recommandé. Suivre les directives du fabricant. Certains ustensiles ne sont pas conçus pour être utilisés dans un four ou sur une surface de cuisson.

Dimension de la flamme

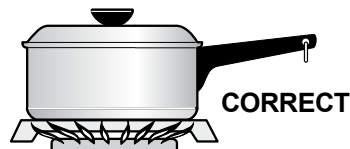
Pour presque tous les types de cuisson, commencez par le réglage le plus élevé et tournez sur un réglage plus bas pour terminer la cuisson. Suivez le tableau ci-dessous pour déterminer la bonne dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour la cuisson.

Pour la grande friture, utilisez un thermomètre et réglez la commande en conséquence. Si la graisse n'est pas assez chaude, la nourriture absorbe la graisse. Si la graisse est trop chaude, la nourriture brunit rapidement et le centre n'est pas cuit. N'essayez pas de frire à un feu élevé une trop grande quantité à la fois, la nourriture risque de brunir ou de ne pas cuire correctement.

*Dimension de la flamme	Type de cuisson
Flamme haute (HI)	Pour commencer la majorité des recettes; pour amener l'eau à ébullition; pour griller dans la poêle.
Flamme moyenne (MED)	Pour maintenir une ébullition lente; pour épaissir des sauces, pour cuire à la vapeur.
Flamme basse (LO)	Pour mijote, pour pocher, pour poursuivre la cuisson.

*Ces réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.

Assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute perd la chaleur, l'énergie et augmente les risques de brûlures.



Placement des couvercles de brûleurs

Afin d'éviter les flambées soudaines et la création de gaz secondaires qui peuvent être nocifs, n'utilisez pas votre table de cuisson sans les couvercles de brûleurs installés correctement pour garantir un bon allumage et une flamme de la bonne dimension.

Il est très important de s'assurer que tous les couvercles de brûleurs et les grilles soient installés correctement **AVANT** d'utiliser les brûleurs de surface.

Souvenez-vous:

- Gardez toujours les couvercles de brûleurs en place lorsque vous utilisez un brûleur de surface.
- Lorsque vous placez les couvercles de brûleurs, assurez-vous que les couvercles soient bien assis et à niveau sur les têtes de brûleurs.
- Pour une bonne circulation du gaz et un bon allumage des brûleurs, **NE laissez PAS** de renversement, nourriture, nettoyant ou tous autre produit entrer dans l'ouverture de l'orifice du brûleur.

Brûleurs de type rond

Le guide du couvercle de brûleur (Fig. 1) doit s'asseoir parfaitement au centre de la tête du brûleur et se tenir à niveau. Référez-vous aux figures 2, 3 et 5 pour le placement adéquat des couvercles de brûleurs. Une fois en place, vous pouvez vérifier que le couvercle est bien à sa place en le glissant délicatement d'un côté à l'autre (Fig. 4) pour s'assurer qu'il est bien centré et assis fermement. Lorsque le guide du couvercle fera contact à l'intérieur de la tête du brûleur, vous pourrez le sentir. Notez que le couvercle du brûleur ne doit pas bouger du centre de la tête du brûleur lorsque vous le glissez d'un côté à l'autre.

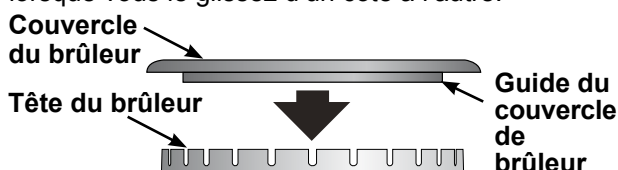


Fig. 1



Placement adéquat du couvercle du brûleur

Fig. 2

Placement inadéquat du couvercle du brûleur

Fig. 3

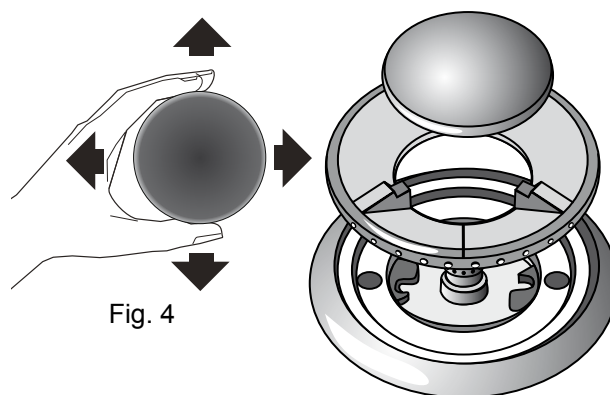


Fig. 4

Figure 5 - Placement adéquat du brûleur G5

Utilisation d'un Wok (accessoire non-inclus)

Les Woks à fond plat qui peuvent être utilisés sur votre appareil sont disponibles dans la plupart des magasins qui offrent des articles de cuisine ou dans les quincailleries. Les woks à fond rond (avec un anneau de soutien qui ne s'étend pas au-delà de l'unité du brûleur) peuvent être aussi utilisés. L'anneau en métal a été conçu pour soutenir le wok de façon sécuritaire quand il est rempli avec de grandes quantités de liquides (Soupe) ou gras (friture).

Sous-plats métalliques: Ne pas utiliser de sous-plats métalliques. Le fond de la casserole doit être en contact direct avec la grille du brûleur.

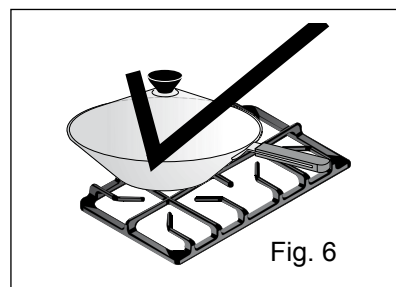


Fig. 6

N'utilisez pas un Wok s'il possède une base en métal qui dépasse à l'extérieur de la surface chauffante du foyer. L'élément de surface et la surface du foyer peuvent être endommagés, car cette base retient la chaleur.

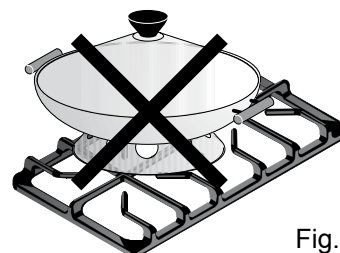


Fig. 7

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.

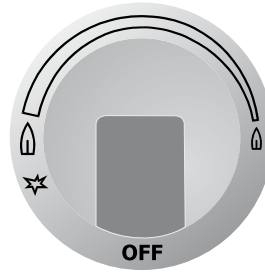
Utilisez toujours un ustensile approprié pour la quantité et le type de nourriture que vous apprêtez; choisissez aussi la flamme et le brûleur appropriés pour la dimension de l'ustensile que vous utilisez. Assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile. Votre table de cuisson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

Pour régler un brûleur de surface

1. Placez l'ustensile sur le brûleur.
2. **Appuyez** sur le bouton de commande **et tournez-le** à la position  (ALLUMAGE). **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. Lorsque le brûleur est allumé, **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. Ne laissez pas le bouton à la position  (ALLUMAGE) lorsque vous faites la cuisson sinon l'allumeur électrique continuera d'émettre des déclics et son électrode risque d'être endommagée.

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés à la main. Pour ce faire, approchez une allumette allumée de la tête du brûleur et tournez lentement la commande vers la position  (**ALLUMAGE**). Tournez ensuite le bouton à la dimension de la flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs.

Ne pas utiliser la surface de cuisson durant un cycle d'autonettoyage. Chez certains modèles, allumer l'un ou l'autre des brûleurs occasionne l'annulation du cycle d'autonettoyage. Si le cycle d'autonettoyage est annulé, l'écran du contrôleur de four affiche le message < SPi > pendant 5 secondes. La porte de four demeure verrouillée jusqu'au refroidissement du four en dessous de la température de nettoyage. Une fois le four en dessous de la température de nettoyage, il est possible de lancer immédiatement un autre cycle d'autonettoyage. Si le four est toujours à sa température d'autonettoyage, il faut attendre que la porte soit déverrouillée avant de régler un autre cycle d'autonettoyage (jusqu'à 4 heures).



Bouton brûleurs réguliers



ATTENTION

Ne placez pas de salière ni de poivrière en plastique, de porte cuillères ou d'emballage plastique sur le dessus de la table de cuisson lorsqu'elle fonctionne. **Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Les gants isolants, chiffons ou cuillères en bois peuvent aussi prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme.**

Utilisation de la plaque à griller

Lors de l'utilisation de la plaque à griller, les aliments doivent cuire directement sur celle-ci et cette dernière peut être utilisée d'un côté ou de l'autre. Elle a été conçue pour cette utilisation. N'utilisez pas d'ustensile sur la plaque à griller, ceci pourrait l'endommager. Centrez la plaque à grille au dessus du brûleur pont.

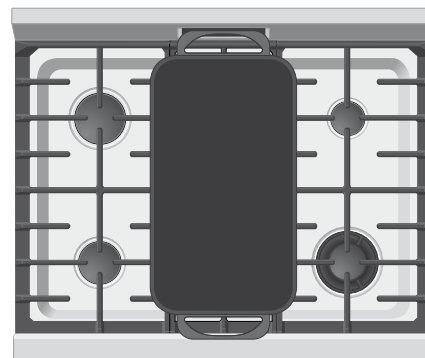


Figure 1



ATTENTION

Placez toujours la plaque à griller sur la grille de la table de cuisson AVANT de mettre les brûleurs en marche. Toujours utiliser les mitaines de cuisson pour enlever la plaque à griller de la grille. Laissez toujours la plaque à griller refroidir avant de la manipuler. Ne jamais placer la plaque à griller chaude sur une surface qui ne peut supporter les grandes chaleurs comme les dessus de comptoir.

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.

14 Pour commencer

Pour régler l'horloge après le branchement

Le four vous indiquera d'entrer l'heure après une panne de courant ou après que vous aillez branché l'appareil pour la première fois.

- Lorsque vous brancherez votre appareil pour la première fois, 12:00 clignotera sur l'afficheur.
- Appuyez **HORLOGE** . Entrez l'heure à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **START (DÉPART)** pour confirmer.

Si vous entrez une heure non valide, les commandes émettront trois bips. Entrez une heure valide et appuyez sur **START (DÉPART)**. Si vous appuyez sur **CANCEL (ARRÊT)**, l'horloge affichera 12:00.

Minuterie

La minuterie fournie avec le four sert de dispositif de rappel supplémentaires dans la cuisine. Lorsqu'il reste moins d'une heure à la minuterie, l'affichage amorce le compte à rebours en minutes et en secondes. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie active émet des bips sonores et **END** sera affiché.

Les réglages suivants s'appliquent à la minuterie:

- Durée min. : 1 minute
- Durée max. : 11 heures 59 minutes

Voici un exemple pour effectuer le réglage de la minuterie pour 5 minutes :

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez TIMER on-off (MINUTERIE)	timer on-off
2. Entrez 5 minutes	5
3. Appuyez START (DÉPART)	

Pour annuler la minuterie après l'avoir réglée, appuyez de nouveau sur **TIMER on-off (MINUTERIE)**

NOTE

La minuterie n'influence pas le processus de cuisson.

Affichage de la température

Votre appareil est équipé d'un écran affichant la température. Lorsqu'un mode de cuisson est réglé, la température actuelle du four s'affiche et augmente au fur et à mesure que le four préchauffe. Lorsque l'appareil atteint la température choisie, un signal sonore se fait entendre pour indiquer de placer la nourriture dans le four.

Cette fonction est active avec les modes de cuisson suivants:

- Cuire
- Cuisson Conv.
- Gâteaux & Pains

La température minimale affichée est de 100°F/38°C.

Ajouter 1 Minute

La touche **ADD 1 MINUTE (AJOUTER 1 MINUTE)** est utilisée pour ajouter 1 minute. Quand la touche **AJOUTER 1 MINUTE** est appuyée, 1 minute est ajoutée à la minuterie si cette fonction est déjà active. Si la fonction n'est pas active et que la touche **AJOUTER 1 MINUTE** est appuyée, la minuterie s'active et un compte à rebours de 1 minute débute.

Verrouillage du four

La fonction Verrou Four est disponible sur cet appareil. Le verrou du four verrouillera les contrôles et la porte. Il ne verrouillera pas l'horloge, la minuterie et les lampes du four.

Regardez l'exemple qui suit pour verrouiller le four:

Exemple	
Étape	Appuyez
Pour verrouiller, appuyez et maintenez OVEN LOCK pour 3 secondes.	 3sec
Pour déverrouiller, appuyez et maintenez OVEN LOCK pour 3 secondes.	 3sec

Lorsque le mode verrouillage est mis en marche, **DOOR LOCKED** (porte verrouillée) clignote à l'écran pendant 20 secondes ou jusqu'à ce que la porte soit verrouillée. Lorsque la porte est verrouillée, **DOOR LOCKED** restera affiché dans l'afficheur du four.

N'essayez pas d'ouvrir la porte pendant que l'indicateur **DOOR LOCKED** clignote.

Préchauffer

Pour de meilleures performances de cuisson, utilisez la caractéristique de préchauffage. La fonction de préchauffage permet de préchauffer le four à la température de cuisson demandée. Un bip de rappel est émis pour indiquer le moment où la température est atteinte et où il faut placer la nourriture dans le four. Le préchauffage n'est pas nécessaire lors du rôtissage ou de la cuisson de plats mijotés.

Les réglages de température suivants s'utilisent avec le mode de préchauffage :

- Température réglée automatiquement : **350°F / 177°C**
- Température min. : **170°F / 77°C**
- Température max. : **550°F / 288°C**

NOTE

- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL (ARRÊT)** en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.
- Pour changer la température programmée pendant que le four est en fonction, suivez la même procédure qui est décrite plus haut.
- Pendant le préchauffage, le ventilateur de convection s'activera pour permettre au four d'atteindre la température désirée plus rapidement. Après 6 minutes, le ventilateur de convection va alterner (on et off) pour permettre une meilleure distribution de la chaleur.

Réglage du préchauffage

Consultez l'exemple ci-dessous pour programmer un préchauffage qui s'amorcera immédiatement à la température par défaut.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez PREHEAT (PRÉCHAUFFER)	preheat
Si nécessaire, utilisez les touches numériques pour entrer une température différente.	
2. Appuyez START (DÉPART)	

"PRE" et la température actuelle du four s'afficheront en alternance à l'écran jusqu'à ce que le four aille atteint la température programmée.

Une fois le four préchauffé, la fonction de préchauffage se comporte comme celle de cuisson et continue à maintenir la température programmée du four jusqu'à ce qu'elle soit désactivée.



Pour de meilleurs résultats

- **Cuisson sur une seule grille de four SEULEMENT.**
- Utilisez les positions de grille 2 ou 3.

16 Réglage des commandes du four

Cuire

Utilisez le mode de cuisson pour faire cuire la plupart des aliments nécessitant des températures de cuisson normales.

Les réglages de température suivants s'utilisent avec le mode de cuisson:

- Température réglée automatiquement : **350°F/177°C**
- Température min. : **170°F / 77°C**
- Température max. : **550°F / 288°C**

Réglage de la cuisson

Consultez l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson qui s'amorcera immédiatement à la température par défaut.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez BAKE (CUIRE)	
Si nécessaire, utilisez les touches numériques pour entrer une température différente.	
2. Appuyez START (DÉPART)	

Lorsque vous appuyez sur DÉPART, le four commence à chauffer. L'affichage du four indique alors la température actuelle du four qui augmentera graduellement.

Une fois que le four a atteint la température programmée, 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.

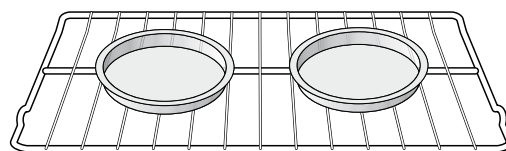
NOTE

- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL (ARRÊT)** en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.
- Pour changer la température programmée pendant que le four est en fonction, suivez la même procédure qui est décrite plus haut.
- Pendant le préchauffage, le ventilateur de convection s'activera pour permettre au four d'atteindre la température désirée plus rapidement. Après 6 minutes, le ventilateur de convection va alterner (on et off) pour permettre une meilleure distribution de la chaleur.

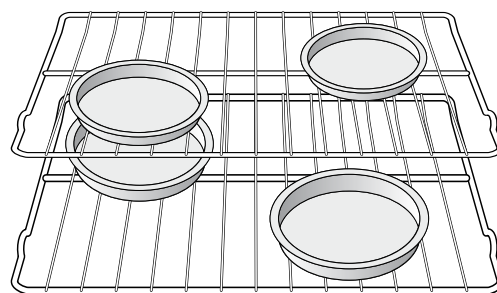


Pour de meilleurs résultats

- Autant que possible, utilisez seulement qu'une seule grille à la position 2 ou 3 en centrez vos plats. Si vous utilisez deux grilles, placez-les aux positions 2 et 4.
- Si vous placez plusieurs plats dans le four, disposez-les de manière à laisser un espace libre de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les plats pour permettre une bonne circulation d'air.
- Les casseroles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou le brunissement trop prononcé des aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.



Position des plats sur une grille



Position des plats sur deux grilles

Temps de Cuisson

Il est très avantageux de programmer un temps de cuisson pour une recette nécessitant une température et une période de cuisson spécifiques. Le respect du temps de cuisson de la recette aide à obtenir des résultats optimaux.

La fonction de temps de cuisson peut être programmée avec les options suivantes :

- Préchauffer
- Cuire
- Griller
- Conv Cuisson
- Conv Rôtir
- Cuisson Lente
- Garder Chaud
- Gâteaux & Pains

Consultez l'exemple suivant pour programmer une cuisson qui débutera immédiatement avec le préchauffage à la température réglée automatiquement (par défaut) de 176°C (350°F) et qui prendra fin automatiquement après 30 minutes.

Exemple	
Étape	Appuyez
Préchauffez le four si nécessaire.	
1. Appuyez BAKE (CUIRE)	
2. Appuyez COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)	cook time
3. Entrez 30 minutes	30
4. Appuyez START (DÉPART)	

Après avoir appuyé sur DÉPART, le four commencera la cuisson et s'arrêtera automatiquement après 30 minutes.

Lorsque le Temps de Cuisson est terminé:

1. "End" apparaîtra sur l'afficheur numérique. Le four s'arrêtera automatiquement.
2. Le four émettra 3 signaux sonores (bip). Il continuera à émettre ces signaux sonores jusqu'à ce que la touche **CANCEL (ARRÊT)** soit appuyée.

NOTE

- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL (ARRÊT)** en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.
- Le réglage maximal par défaut du temps de cuisson est de 11 heures 59 minutes.
- Une fois la fonction de temps de cuisson activée, appuyez sur COOK TIME (temps de cuisson) pour afficher la durée de cuisson restante.
- Les casseroles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou le brunissement trop prononcé des aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.

Départ Différé (avec temps de cuisson)

Il est aussi avantageux d'utiliser les fonctions temps cuisson et départ différé combinées que la fonction temps de cuisson seule, à l'exception que la combinaison des fonctions permet de programmer exactement le début et la fin de la cuisson.

Les fonctions de temps de cuisson et fin de la cuisson peuvent être programmées avec les options suivantes :

- Cuire
- Griller
- Conv Cuisson
- Conv Rôtir
- Cuisson Lente
- Nettoyer
- Gâteaux & Pains

Consultez l'exemple suivant pour programmer une cuisson à une température de 375°F (191°C) pendant 50 minutes qui débutera automatiquement à 5:30 :

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez BAKE (CUIRE)	
2. Entrez 375°F	375
3. Appuyez COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)	cook time
4. Entrez 50 minutes	50
5. Appuyez DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)	delay start
6. Entrez 5:30	530
7. Appuyez START (DÉPART)	

Après que vous appuyez sur **DÉPART**, le four calcule l'heure à laquelle il commencera à chauffer.

Le four maintiendra cette température pour le temps désiré ou jusqu'à la fonction soit annulée.

NOTE

- Lorsque vous programmez la fonction **DÉPART DIFFÉRÉ**, assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste.
- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL (ARRÊT)** en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.
- Vous pouvez également utiliser la fonction **TEMPS DE CUISSON** sans la fonction **DÉPART DIFFÉRÉ**.
- La mise en marche différée peut être réglée à l'aide du mode sur 24 heures. Reportez-vous à la section Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures pour plus d'information.

AVERTISSEMENT

DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les oeufs, 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.

Cuisson à Convection

La cuisson à convection utilise deux ventilateurs pour faire circuler la chaleur dans le four de façon uniforme et continue. Cette distribution améliorée de la chaleur permet d'obtenir une cuisson uniforme ainsi que d'excellents résultats. La durée de cuisson sur plusieurs grilles peut être légèrement plus longue, mais vous économiserez tout de même du temps.

Servez-vous du mode de cuisson à convection **SEULEMENT** lorsque les instructions de votre recette ont été écrites en fonction de ce mode.

Si les instructions de votre recette ont été écrites pour la cuisson standard et que vous désirez vous servir de la cuisson à convection, suivez les instructions de l'option de **conversion à la convection**. L'option de conversion à la convection ajustera automatiquement la température du four pour que la cuisson à convection fournisse le meilleur résultat possible.

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

- Conversion à la convection
- Temps de cuisson ou temps de cuisson avec départ différé

Avantages de la cuisson à convection:

- Offre des performances supérieures lorsque vous faites de la cuisson à plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent de 25 à 30 % plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.



Pour de meilleurs résultats

- Lorsque vous faites de la cuisson à une seule grille, utilisez les positions de grille 2 ou 3; lorsque vous utilisez deux grilles, utilisez les positions 1 (grille décalée) et 3; lorsque vous utilisez trois grilles, utilisez les positions 1, 3 (grille décalée) et 4.
- Lorsque vous faites de la cuisson de biscuits et petits pains sur deux grilles, utilisez les positions 1 et 4. Lorsque vous faites de la cuisson de gâteaux sur deux grilles, utilisez les positions 1 (grille décalée) et 3.
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments.
- Les aliments placés sur des ustensiles foncés cuiront plus rapidement.
- Si vous placez plusieurs plats dans le four, disposez-les de manière à laisser un espace libre de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les plats pour permettre une bonne circulation d'air.

Les réglages de température suivants s'utilisent avec le mode de cuisson à convection:

- Température réglée automatiquement : **350°F/177°C**
- Température min. : **170°F / 77°C**
- Température max. : **550°F / 288°C**

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson à convection qui débutera immédiatement au réglage automatique (par défaut) de 350°F (176°C) :

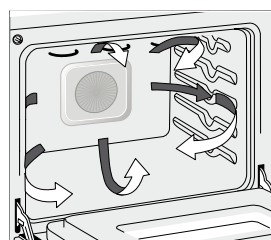
Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez CONV BAKE (CUISSON CONV)	
Si nécessaire, utilisez les touches numériques pour entrer une température différente.	
2. Appuyez START (DÉPART)	

Une fois que le four a atteint la température programmée, 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.

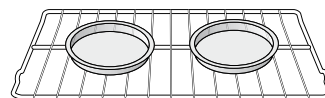
NOTE

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

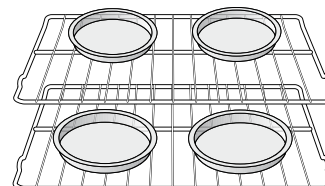
Le ventilateur convection commencera à tourner 6 minutes après l'activation.



Circulation d'air en convection



Position des plats sur une grille



Position des plats sur deux grilles

Conversion à la Convection

L'option de conversion à la convection vous permet d'utiliser la cuisson à convection avec n'importe quelle recette destinée à la cuisson standard. Le tableau de commande utilise les réglages de cuisson standard de la recette afin de calculer une température inférieure pour la cuisson à convection. L'option de conversion à la convection doit être utilisée avec le mode Cuisson à Convection.

Avantages de la cuisson à convection lorsque vous utilisez l'option de conversion à la convection:

- Offre des performances supérieures lorsque vous faites de la cuisson à plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent de 25 à 30 % plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.



Pour de meilleurs résultats

- Lorsque vous faites de la cuisson à une seule grille, utilisez les positions de grille 2 ou 3; lorsque vous utilisez deux grilles, utilisez les positions 1 (grille décalée) et 3; lorsque vous utilisez trois grilles, utilisez les positions 1, 3 (grille décalée) et 4.
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments.
- Les aliments placés sur des ustensiles foncés cuiront plus rapidement.
- Si vous placez plusieurs plats dans le four, disposez-les de manière à laisser un espace libre de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les plats pour permettre une bonne circulation d'air.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson à convection qui débutera immédiatement au réglage automatique (par défaut) de 350°F (177°C) et pour ajouter l'option de conversion à la convection.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez CONV BAKE (CUISSON CONV)	
Si nécessaire, utilisez les touches numériques pour entrer une température différente.	
2. Appuyez CONV CONVERT	conv convert
3. Appuyez START (DÉPART)	

Une fois que le four a atteint la température programmée, un bip retentit pour indiquer que le four est prêt.

L'option de conversion à la convection diminuera automatiquement la température que vous aurez réglée pour ajuster les réglages de la recette à cuisson standard en vue de la cuisson à convection.

Lorsque vous utilisez la conversion à la convection avec l'option de temps de cuisson, "CF" (Check Food) [Vérifiez la nourriture] sera affiché lorsque quand 75 % du temps de cuisson s'est écoulé. Le tableau de commande émettra également des bips à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Pour que le message de «Vérifiez la nourriture» fonctionne, le temps de cuisson minimum doit être de 20 minutes.

NOTE

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

Rôtir à Convection

Le rôtissage à convection combine un programme de cuisson standard à l'utilisation du ventilateur et de l'élément de convection pour rôtir rapidement les viandes et la volaille. L'air chaud circule autour de la viande de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les viandes cuites au moyen de ce mode sont croustillantes et dorées à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur. De plus, il n'est pas nécessaire de diminuer la température du four lorsque vous utilisez le mode de rôtissage à convection.

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

- Temps de cuisson ou temps de cuisson avec départ différé

Les réglages de température suivants s'utilisent avec le mode de rôtissage à convection :

- Température automatique par défaut : **350°F/177°C**
- Minimum: **170°F / 77°C**
- Maximum: **550°F/ 288°C**

Avantages du rôtissage à convection :

- Offre des performances supérieures lorsque vous faites de la cuisson à plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent de 25 à 30 % plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer un rôtissage à convection qui débutera immédiatement avec le réglage automatique (par défaut) :

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez CONV ROAST (RÔTIR CONV)	
Si nécessaire, utilisez les touches numériques pour entrer une température différente.	
2. Appuyez START (DÉPART)	

NOTE

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

Le ventilateur convection commencera à tourner 6 minutes après l'activation.



Pour de meilleurs résultats

- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et la volaille.
- Placez la nourriture en utilisant les positions de grille recommandées pour le type d'aliment préparé.
- Si vous placez plusieurs plats dans le four, disposez-les de manière à laisser un espace libre de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les plats pour permettre une bonne circulation d'air.
- Assurez-vous de bien suivre les recommandations de votre recette concernant la température et le temps de cuisson. Reportez-vous au tableau du rôtissage à convection pour obtenir des renseignements supplémentaires.

Viande		Poids	Temp. du four	Temp. interne	Min/0,45 kg (1 lb)
Bœuf	Rôti de bœuf de 1ère qualité	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	176 °C (350 °F)	*	25-30
	Rôti de faux-filet	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	176 °C (350 °F)	*	25-30
	Rôti de filet	0,9 à 1,4 kg (2 à 3 lb)	204 °C (400 °F)	*	15-25
Volaille	Dinde entière**	5,4 à 7,3 kg (12 à 16 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	8-10
	Dinde entière**	7,3 à 9,1 kg (16 à 20 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	10-15
	Dinde entière**	9,1 à 10,9 kg (20 à 24 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	12-16
	Poulet	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	176 à 191 °C (350 à 375 °F)	82 °C (180 °F)	12-16
Porc	Rôti de jambon frais	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30-40
	Rôti de palette	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20-30
	Longe	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20-25
	Jambon précuit	2,3 à 3,2 kg (5 à 7 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30-40

*Pour le bœuf : *mi-saignant*, 63 °C (145 °F); *à point*, 71 °C (160 °F); *bien cuit*, 76 °C (170 °F).

** La dinde farcie nécessite du temps de rôtissage additionnel. Protégez les cuisses et la poitrine au moyen de papier d'aluminium pour éviter que la peau ne brunisse et ne sèche de façon excessive.

Griller

Utilisez le mode de cuisson au gril pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissage optimaux.

Les réglages de température suivants s'utilisent avec le mode de cuisson au gril :

- Température réglée automatiquement : **550°F / 288°C**
- Température minimale: **400°F / 204°C**
- Température maximale: **550°F / 288°C**



AVERTISSEMENT

Si un feu se produit dans le four, fermez la porte de ce dernier. Si le feu continue, 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.



ATTENTION

- **Ne vous servez pas** 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.
- Pour empêcher l'aliment de toucher à l'élément du gril et pour éviter les éclaboussures, **n'utilisez pas** la grille de rôtissage pendant la cuisson au gril.



Pour de meilleurs résultats

- Utilisez les casseroles et les positions de grille recommandées pour chaque type de viande préparé.
- Pour brunir les aliments de façon optimale, laissez le four préchauffer pendant **5 à 6 minutes** avant de placer la nourriture dans le four.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson au gril qui débutera immédiatement avec le réglage automatique (par défaut) :

Exemple

Étape	Appuyez
1. Placez la grille dans la lèchefrite, puis placez la viande sur la grille. Assurez-vous de respecter tous les avertissements et toutes les mises en garde.	
2. Disposez les grilles du four selon les recommandations. Assurez-vous de placer les aliments préparés et la lèchefrite directement sous l'élément du gril. Fermez la porte du four.	
3. Appuyez BROIL (GRILLER)	
Si nécessaire, utilisez les touches numériques pour entrer une température différente.	
4. Appuyez START (DÉPART)	




NOTE

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



IMPORTANT

La porte doit être fermée pour que ce mode de cuisson fonctionne. Si la porte est ouverte pour 30 secondes, "**d-O**" s'affichera à l'écran. Fermez la porte pour que le mode de cuisson s'active.

Réglage du gril

La grille de la lèchefrite (le cas échéant) est munie de fentes qui permettent à la graisse des viandes de s'écouler dans la lèchefrite. Placez la viande préparée sur la grille, puis mettez cette dernière sur la lèchefrite, comme indiqué sur la figure 1.

Durées recommandées pour la cuisson au gril

Servez-vous du tableau de cuisson au gril (fig. 3) afin de connaître les durées approximatives recommandées pour la cuisson au gril et pour chaque type de viande figurant sur la liste. Augmentez ou diminuez ces durées, ou changez la position de la grille pour obtenir le degré de cuisson désiré.

Si l'aliment que vous désirez cuire au gril ne se trouve pas dans le tableau, suivez les instructions fournies dans votre recette et surveillez la cuisson de près.

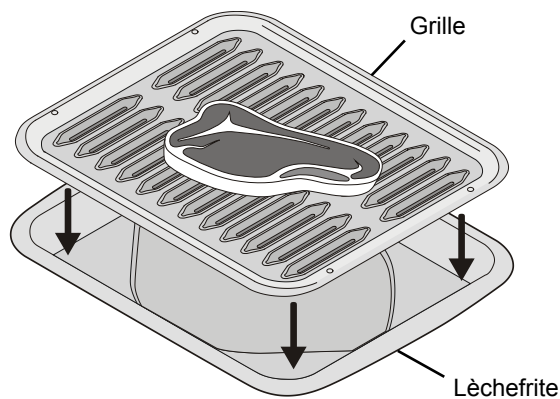
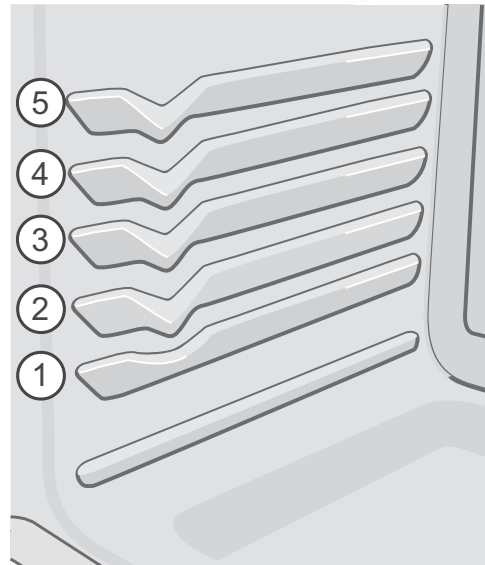


Fig. 1



Position des grilles

Fig. 2

Tableau de cuisson au gril

Aliment	Position de la grille	Réglage	Temps de cuisson en minutes		Cuisson
			1 ^{er} côté	2 ^e côté	
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 (grille décalée)	288°C (550°F)	6	4	Saignant
	3 ou 4	288°C (550°F)	7	5	Medium
	3 ou 4	288°C (550°F)	8	7	Bien cuit
Côtelette de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	3 ou 4	288°C (550°F)	8	6	Bien cuit
Poulet, avec os	3	232°C (450°F)	20	10	Bien cuit
Poulet, désossé	3 ou 4	232°C (450°F)	8	6	Bien cuit
Poisson	3	260°C (500°F)	13	0	Bien cuit
Crevettes	3	288°C (550°F)	5	0	Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	3 ou 4	288°C (550°F)	9	7	Medium
	3 ou 4	288°C (550°F)	10	8	Bien cuit

Fig. 3

Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud conservera les aliments déjà cuits ou chauds à une température idéale pour les servir pendant un maximum de 3 heures après la cuisson. Après 3 heures de fonctionnement, la fonction Maintien au chaud s'éteint d'elle-même. La fonction Maintien au chaud et maintient la température du four à 170°F (77°C).

La fonction Maintien au chaud peut être utilisée seule ou elle peut être utilisée après une cuisson minutée ou une cuisson munie d'un Départ Différé. Le programmeur entre alors en mode Maintien au chaud lorsque la cuisson minutée ou le départ différé avec cuisson minutée est terminé.

Reportez-vous à l'exemple pour programmer la fonction de maintien au chaud qui débutera immédiatement:

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	keep warm
2. Appuyez START (DÉPART)	

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer la fonction de maintien au chaud qui débutera après une cuisson minutée:

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez BAKE (CUISSON) ou tout autre fonction de cuisson.	
Si nécessaire, utilisez les touches numériques pour entrer une température différente.	
2. Appuyez COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)	cook time
3. Entrez le temps désiré.	
Si nécessaire, programmez un DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ) .	
4. Appuyez KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	keep warm
5. Appuyez START (DÉPART)	



AVERTISSEMENT

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

Gâteaux & Pains

La touche Gâteaux & Pains a été conçue pour optimiser les performances de cuisson pour le type d'aliment sélectionné. Ces fonctions fonctionnent très bien pour cuire des gâteaux, brownies, tartes (fraîches et congelées), crèmes brûlées, gâteaux au fromage, pains, croissants, biscuits, muffins et pain de maïs.

La touche Gâteaux active un préchauffage très doux qui donne plus de volume aux gâteaux, et procure aux aliments délicats une cuisson plus égale.

La touche Pains ajoute un préchauffage au cycle de cuisson qui chauffe le four de haut en bas, ce qui donne aux aliments une couleur et une cuisson égale.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer la fonction Gâteaux ou Pains.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Placez les grilles lorsque le four est froid et ensuite insérez votre nourriture.	
2. Pour les gâteaux, appuyez la touche CAKES BREADS (GÂTEAUX & PAINS) jusqu'à ce que CAKES (gâteaux) apparaisse à l'écran.	cakes & breads
Pour les pains, appuyez la touche CAKES BREADS (GÂTEAUX & PAINS) jusqu'à ce que BREADS (pains) apparaisse à l'écran.	cakes & breads
Si nécessaire, utilisez les touches numériques pour entrer une température différente.	
3. Appuyez START (DÉPART)	



Pour de meilleurs résultats

- Les casseroles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou le brunissement trop prononcé des aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- Les pains auront de meilleurs résultats si vous les faites cuire sur une seule grille.
- Autant que possible, utilisez seulement qu'une seule grille à la position 2 ou 3 en centrez vos plats. Si vous utilisez deux grilles, placez-les aux positions 1 et 4.

Sonde

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

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

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

- Par défaut: **170°F / 77°C**
- Minimum: **140°F / 60°C**
- Maximum: **210°F / 99°C**

Réglage de la sonde

Insertion appropriée de la sonde

- Insérez toujours la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande. La sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage ni à l'ustensile.
- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas. Pour les mets comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre des aliments. Pour trouver le centre des aliments, mesurez visuellement au moyen de la sonde (fig. 3). Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour de la volaille ou de la dinde entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'entre-cuisse, juste sous la cuisse (fig. 1).

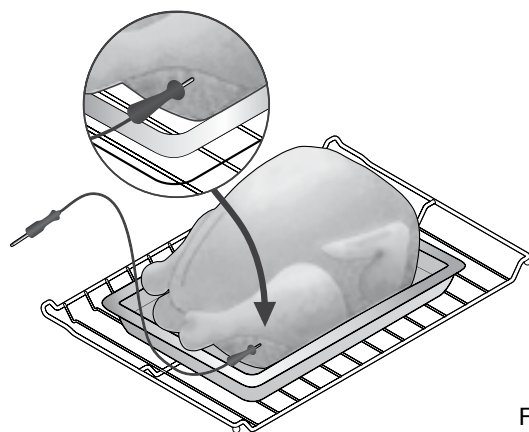


Fig. 1

→ IMPORTANT

- Servez-vous seulement de la sonde fournie avec votre appareil; l'utilisation de toute autre sonde pourrait endommager cette dernière ou même l'appareil.
- Assurez-vous que la sonde est **bien** assise dans son logement. La sonde ne fonctionnera pas correctement si elle n'est pas bien insérée.
- Manipulez la sonde avec soin lorsque vous l'insérez dans les aliments et dans la prise, ou lorsque vous la retirez de ces derniers.
- N'utilisez pas de pinces pour tirer le cordon lorsque vous insérez la sonde dans les aliments ou dans la prise ou lorsque vous la retirez de ces derniers.
- Décongelez complètement les aliments avant d'insérer la sonde pour éviter de l'endommager.
- **Ne laissez pas ou ne rangez pas la sonde à l'intérieur du four lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- Débranchez la sonde avec précaution au moyen d'une manique pour éviter les risques de brûlure.

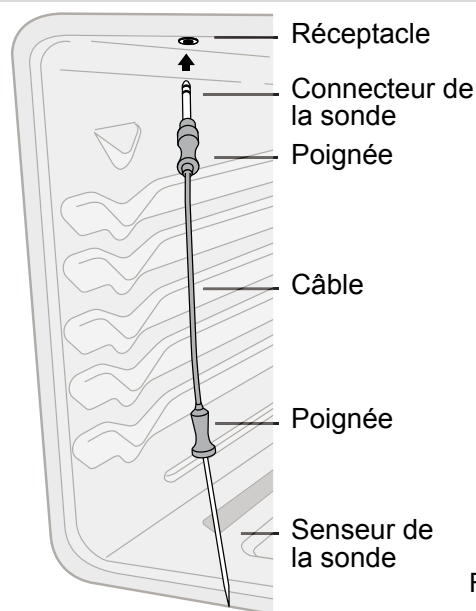


Fig. 2

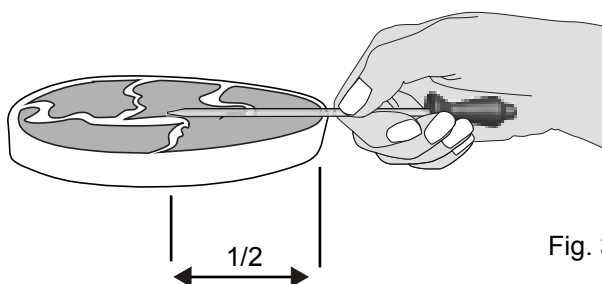


Fig. 3

Réglage de la sonde

Consultez l'exemple ci-dessous pour régler la sonde.

Exemple	
Étape	Appuyez
1.	Préparez la nourriture et insérez correctement la sonde dans la nourriture. NE préchauffez PAS et ne commencez PAS la cuisson avant d'avoir insérez correctement la sonde. La sonde doit être insérée dans la nourriture et dans son réceptacle alors que le four est encore froid.
2.	Placez la nourriture préparée sur la position de grille désirée et glissez-la dans le four.
3.	Branchez la sonde COMPLÈTEMENT dans le réceptacle réservé à cette dernière à l'intérieur du four (fig. 2 page précédente) et fermez la porte du four.
4.	Le contrôleur électronique du four détectera si la sonde est branchée correctement dans le réceptacle et un icône de sonde s'illuminera dans l'afficheur.
5.	Réglez le contrôleur de four pour Cuisson, Conv Cuisson, Conv Rôtir et la température désirée. Vous pouvez aussi utiliser la sonde avec d'autres fonctions de cuisson mais la sonde ne peut pas être utilisée avec Gril ou Nettoyage.
6.	Pour régler la température cible, appuyez la touche PROBE (SONDE) et entrez la température interne cible désirée en utilisant le clavier numérique (réglage par défaut de 170°F/77°C). Appuyez START (DÉPART) pour accepter la température cible de la sonde.
7.	Pendant la cuisson, la température actuelle du four sera affichée par défaut. Pour afficher la température actuelle de la sonde, appuyez la touche PROBE (SONDE) une fois. Pour afficher la température cible de la sonde, appuyez la touche PROBE (SONDE) une seconde fois. Après 25 secondes l'affichage reviendra à la température du four. Si la température cible de la sonde doit être changée, appuyez PROBE (SONDE) deux fois et utilisez le clavier numérique pour entrer la nouvelle température cible. Appuyez START (DÉPART) pour accepter les changements.
8.	Le contrôleur électronique va émettre 3 signaux sonores lorsque la température interne cible est atteinte. Par défaut, le four changera au mode Maintien au chaud, lorsque la température cible est atteinte. Les instructions pour changer la réaction du four lorsque la température cible est atteinte peuvent être trouvés plus loin dans cette section. Vous pouvez appuyer sur STOP (ARRÊT) en tout temps pour annuler le processus de cuisson.

➔ IMPORTANT

Le changement de réaction de la sonde après avoir atteint la température cible doit être programmé avant la cuisson.

Regardez les instructions suivantes afin de changer la réaction de la sonde après que la température cible soit atteinte.

Pour régler le four pour continuer la cuisson après que la sonde aille atteint la température cible:

1. Maintenez appuyé la touche **PROBE (SONDE)** pendant 3 secondes.
2. Appuyez la touche **SELF CLEAN (NETTOYAGE)** jusqu'à ce que "Continu" soit affiché et ensuite appuyez **START (DÉPART)** pour accepter.

Pour régler le four pour le mode Maintien au chaud après que la sonde aille atteint la température cible:

1. Maintenez appuyé la touche **PROBE (SONDE)** pendant 3 secondes.
2. Appuyez la touche **SELF CLEAN (NETTOYAGE)** jusqu'à ce que "Cancel" soit affiché et ensuite appuyez **START (DÉPART)** pour accepter.



Fig. 1



Fig. 2

Cuisson lente

Le mode de cuisson lente sert à cuire les aliments plus lentement et à une température plus basse. Les résultats de cuisson seront semblables à ceux obtenus à l'aide d'une mijoteuse. Ce mode est idéal pour rôtir le bœuf, le porc et la volaille. La cuisson lente des viandes peut leur donner une couleur foncée à l'extérieur. Ceci est normal.

Le mode de cuisson lente peut être programmé avec les options suivantes:

- Temps de cuisson
- Temps de cuisson avec fin de la cuisson

Il y a deux réglages de cuisson lente disponibles : élevé (Hi) ou bas (Lo). Le réglage élevé est idéal pour cuire des aliments durant une période de 4 à 5 heures. Le réglage bas est indiqué pour les aliments qui demandent un temps de cuisson de 8 à 9 heures.



Pour de meilleurs résultats

- Faites décongeler complètement tous les aliments surgelés avant de les faire cuire.
- Positionnez les grilles en fonction de la taille des ustensiles de cuisson utilisés lorsque vous cuisez plusieurs aliments en même temps.
- Ajoutez la crème ou les sauces fromagées durant la dernière heure de cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent ou de la laisser ouverte pour vérifier la cuisson des aliments. Plus il y a de perte de chaleur, plus la cuisson des aliments est longue.
- Couvrez les aliments pour qu'ils restent tendres, ou utilisez un couvercle lâche 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.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson lente.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez SLOW COOK (CUISSON LENTE) pour sélectionner l'option Hi (Élevé) -Fig. 1-	slow cook
2. Appuyez SLOW COOK (CUISSON LENTE) une deuxième fois pour sélectionner l'option Lo (Bas) -Fig. 2-	slow cook
3. Appuyez START (DÉPART)	



Fig. 1



Fig. 2

NOTE

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

Rappel d'une Recette

La fonction Rappel d'une recette peut être utilisée pour enregistrer et rappeler votre recette préférée. Cette fonction peut emmagasiner un réglage pour chacun des modes de cuisson de base. Les modes dont une recette peut être emmagasinée sont Cuire, Cuire Conv et Rôtir Conv, Gâteaux & Pains, Préchauffage, Griller et Cuisson Lente. Cette fonction peut aussi être enregistrée et rappeler un Temps de Cuisson ou Maintien au Chaud.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour enregistrer une recette typique de biscuit (exemple pour cuisson minutée à 375°F pendant 7 minutes qui s'éteindra automatiquement).

Exemple	
Étape	Appuyez
Si nécessaire, préchauffez* le four à la température désirée.	
1. Appuyez BAKE (CUIRE) .	
2. Appuyez 3 7 5 .	375
3. Appuyez COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) .	cook time
4. Entrez le temps de cuisson désiré. Appuyez 7 .	7
5. Appuyez et maintenez START (DÉPART) pendant 3 secondes.	

NOTE

En appuyant **START (DÉPART)** après avoir réglé les températures et temps de cuisson, le four commencera la cuisson. Si vous désirez régler un rappel d'une recette mais ne voulez pas faire la cuisson immédiatement, appuyez simplement **CANCEL (ANNULER)** après la touche **START (DÉPART)**.

*Le temps de cuisson programmé **n'inclut PAS** le temps additionnel requis pour préchauffer le four. Le compte à rebours de la fonction commence aussitôt que la touche est activée.

Cette recette est maintenant enregistrée sous la touche **BAKE (CUIRE)**.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour rappeler une recette précédemment enregistrée sous la touche **BAKE (CUIRE)**.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez BAKE (CUIRE) . La recette emmagasinée est rappelée.	
2. Appuyez START (DÉPART) .	

NOTE

- Si une recette rappelée comprend un temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
- Pour ré-initialiser les valeurs par défaut d'un mode de cuisson, vous pouvez enregistrer sa valeur originale avec un temps de cuisson de 0.
- Pour effacer toutes les recettes enregistrées, consultez la section Rétablir les réglages par défaut.
- Vous pouvez enregistrer une nouvelle recette par dessus une recette déjà enregistrer. Un temps de cuisson peut être effacé en enregistrant un temps de cuisson de 0 minute.

Mode Sabbat

Le four de cet appareil offre des réglages spéciaux à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives. Ce mode désactive tous les signaux sonores et visuels émis habituellement par le tableau de commande du four. Le mode **BAKE** (Cuisson) est la seule fonction accessible lorsque l'appareil est en mode sabbat.

Avant de régler le mode sabbat, vous devez d'abord programmer le mode **BAKE** (Cuisson) et la température du four ainsi que l'option **COOK TIME** (Temps de cuisson) au besoin. Tous les réglages faits avant la programmation du mode sabbat seront visibles sur les afficheurs.

Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine et l'appareil reste allumé jusqu'à ce que les fonctions de cuisson soient annulées.

Si 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.

Si une panne de courant survient durant le sabbat ou une fête juive, l'appareil S'ÉTEINDRA. Lorsque le courant est rétabli, l'appareil ne retourne pas automatiquement aux réglages originaux du mode de cuisson. Le message **SF** apparaît sur tous les tableaux d'affichage des commandes indiquant l'échec du mode sabbat (fig. 1).



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

NOTES

Les seules touches accessibles lorsque l'appareil est réglé en mode sabbat sont **BAKE** (CUIRE), **START** (DÉPART) et **CANCEL** (ANNULER).

Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson a débuté (pour les fêtes juives seulement). Appuyez **BAKE** (CUIRE), entrez la température du four en utilisant les touches numériques et appuyez **START** (DÉPART) deux fois. Rappelez-vous que le contrôleur de four n'émet plus de signal sonore et n'affiche plus les changements une fois que le mode sabbat est réglé.

L'exemple ci-dessous montre comment régler le four pour le sabbat (et les fêtes juives).

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur BAKE (Cuisson).	
2. Appuyez START (DÉPART)	
Assurez-vous d'effectuer tout changement supplémentaire aux réglages du four avant de passer à l'étape 3.	
3. Pour activer le mode SABBAT, appuyez simultanément sur les touches COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) et DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ) et tenez-les enfoncées pendant 3 secondes (un bip retentira).	cook time delay start 3 sec

Une fois que l'appareil est bien programmé en mode sabbat, le message "Sab" apparaît sur l'affichage du four et il y demeure jusqu'à ce que le mode sabbat soit annulé.

NOTE

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

Annulation du mode sabbat

L'exemple ci-dessous montre comment annuler le mode sabbat.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez simultanément sur les touches COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) et DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ) et tenez-les enfoncées pendant 3 secondes (un bip retentira).	cook time delay start 3 sec
2. Toutes les fonctions de cuisson programmées préalablement s'éteindront lorsque le mode sabbat prendra fin.	

Tiroir réchaud

Le tiroir réchaud est destiné à maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Il peut servir par exemple à maintenir au chaud les légumes, les sauces, les viandes, les cocottes, les biscuits, les petits pains et les pâtisseries. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le tiroir réchaud; placez-y toujours des aliments chauds.

Le tiroir réchaud peut également être utilisé pour réchauffer des assiettes à dîner. Tous les aliments placés dans le tiroir réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium pour préserver leur qualité.



ATTENTION

Enfilez toujours des maniques ou des gants isolants pour retirer les aliments du tiroir réchaud car les ustensiles et les plats qui s'y trouvent sont chauds et risquent de vous brûler.



AVERTISSEMENT

- **DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE.** Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les oeufs, 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.
- **Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil:** les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, dans le tiroir réchaud et près des brûleurs de surface. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.
- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS:** les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil, notamment le tiroir réchaud.

Arranging warmer drawer rack positions

The keep warmer drawer rack may be used in 2 ways:

- In the upright position (See Fig. 1) to allow low profile food items to be placed both under and on top of the rack (for example, rolls or biscuits on top of the rack and a casserole dish underneath).
- In the downward position (See Fig. 2) to allow for light weight food items and empty cookware (for example, rolls or pastries and dinner plates) on the rack.

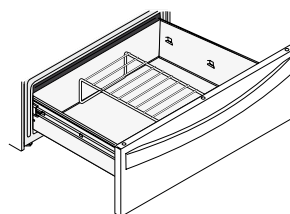


Fig. 1

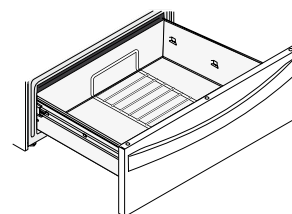


Fig. 2

Warmer Drawer Controls

The warmer drawer control knob is located on the control panel (see Fig. 3). Use the warmer drawer control knob to turn the warmer drawer ON and OFF and make temperature adjustments. Three available heat settings are provided from low to high (See Fig. 4).



Fig. 3

Warmer drawer indicator light

The warmer drawer indicator light is located above the warmer drawer control knob. It glows when the warmer drawer is turned ON, and remains on until the warmer drawer is turned OFF.

Tiroir réchaud

Pour régler le tiroir réchaud:

1. Installez la grille du tiroir réchaud (le cas échéant) dans le tiroir réchaud, puis placez-y les aliments cuits ou la vaisselle. Fermez le tiroir réchaud.
2. Pour mettre le tiroir réchaud en marche, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position désirée. Vous pouvez ensuite tourner la commande pour modifier le réglage désiré.
3. Une fois le maintien au chaud terminé, tournez le bouton de commande à la position OFF.

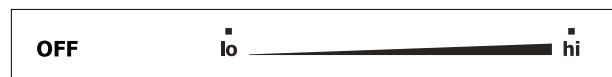
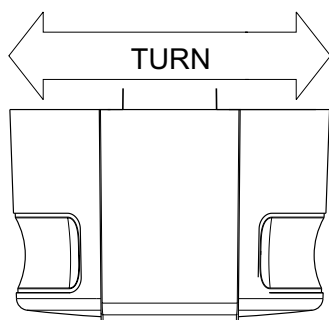


Fig. 4

→ IMPORTANT

N'utilisez pas le tiroir réchaud en même temps qu'un cycle autonettoyant. La température de l'autonettoyant va augmenter la température dans le tiroir réchaud.

→ IMPORTANT

- **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments.** Le plastique pourrait fondre dans le tiroir chauffant et s'avérer très difficile à enlever. N'utilisez dans le tiroir chauffant que des ustensiles de cuisine recommandés par le fabricant pour une utilisation avec tiroir chauffant.
- Commencez toujours l'utilisation du tiroir chauffant avec des aliments chauds. **NE RÉCHAUFFEZ PAS** des aliments froids dans le tiroir chauffant.
- Pour minimiser la perte de chaleur, évitez d'ouvrir souvent le tiroir chauffant pendant son utilisation.

Réglages du tiroir chauffant

Les réglages recommandés pour le tiroir chauffant sont fournis à la figure 5. Les réglages fournis ne sont que des recommandations. Si un aliment n'est pas dans la liste, commencez par le réglage moyen. 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 être conservés à une température de service à l'aide du réglage moyen. Lorsque vous devez maintenir chauds plusieurs types d'aliment (par exemple, une viande avec deux légumes et des petits pains), utilisez le réglage élevé.

Réglages recommandés pour le maintien au chaud des aliments

Aliments	Réglage
Bacon	Hi (élevé)
Galettes de steak haché	Hi (élevé)
Volaille	Hi (élevé)
Côtelettes de porc	Hi (élevé)
Aliments frits	Hi (élevé)
Pizza	Hi (élevé)
Sauces	Moyen
Plats mijotés	Moyen
Oeufs	Moyen
Rôtis (boeuf, porc, agneau)	Moyen
Légumes	Moyen
Biscuits	Moyen
Petits pains (durs)	Moyen
Pâtisseries	Moyen
Petits pains (mous)	Lo (bas)
Assiettes à dîner vides	Lo (bas)

Fig. 5

Réglage de l'horloge

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour régler l'horloge à « 1:30 ».

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez SET CLOCK .	
2. Entrez 130 pour avancer à 1:30.	130
3. Appuyez sur START (DÉPART) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (ARRÊT) pour le refuser.	

Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures

Le mode d'affichage de l'horloge vous permet de choisir entre un affichage sur 12 ou 24 heures. Le mode d'affichage pré-réglé à l'usine est sur 12 heures.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour faire passer le mode par défaut au mode sur 24 heures.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez et maintenez SET CLOCK pendant 3 secondes jusqu'à ce que "12Hr dAy" ou "24Hr dAy" apparait à l'écran.	 3 sec
2. Appuyez SELF CLEAN (NETTOYER) pour alterner entre le mode 12 heures ou 24 heures.	self clean
3. Appuyez sur START (DÉPART) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (ARRÊT) pour le refuser.	

Réglage de la température en °F ou en °C

Le tableau de commande peut être réglé pour afficher en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius. Le mode d'affichage de la température pré-réglé à l'usine est en Fahrenheit.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour passer de l'affichage de la température par défaut à l'affichage en degrés Celsius.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez et maintenez BROIL (GRILLER) pendant 3 secondes jusqu'à ce que F ou C apparait à l'écran.	 3 sec
2. Appuyez SELF CLEAN (NETTOYER) pour alterner entre le mode F et C.	self clean
3. Appuyez sur START (DÉPART) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (ARRÊT) pour le refuser.	

Réglage de la température du four Écarts programmables par l'utilisateur

Votre four a été réglé et testé en usine de façon à fournir une température de cuisson précise. Au cours des premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures recommandées dans vos recettes.

Si, après quelques essais, vous croyez que votre four est trop chaud ou ne l'est pas assez, vous pouvez ajuster la température du four selon vos préférences. Il est possible d'ajouter ou d'enlever jusqu'à 19 °C (35 °F) par rapport au réglage normal.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour augmenter la température.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez et maintenez BAKE (CUIRE) pendant 3 secondes jusqu'à ce que UPO apparait à l'écran.	 3 sec
2. Entrez le changement de température que vous désirez en appuyant les touches numériques. La touche SELF CLEAN (NETTOYER) peut être utilisée pour diminuer la température.	
3. Appuyez sur START (DÉPART) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (ARRÊT) pour le refuser.	

Réglage du mode d'économie d'énergie 12 heures

Le régulateur de four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine, qui arrête le four si ce dernier fonctionne depuis plus de 11 heures 59 minutes. Le four peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en cuisson continue. La minuterie du mode d'économie est remise à zéro à chaque fois que la porte du four est ouverte ou qu'une fonction est programmée.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour désactiver le mode d'économie d'énergie 12 heures..

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez et maintenez TIMER (MINUTERIE) pendant 3 secondes jusqu'à ce que "12Hr OFF" ou "StAy On" apparait.	timer on-off
2. Appuyez SELF CLEAN (NETTOYER) pour alterner entre "12Hr OFF" et "StAy On".	self clean
3. Appuyez sur START (DÉPART) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (ARRÊT) pour le refuser.	

Réglage du mode silencieux

Le réglage du mode silencieux vous permet de contrôler les sons pour les 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.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous lorsque vous modifiez les réglages sonores.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez et maintenez DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ) pendant 3 secondes jusqu'à ce que BEEP apparait à l'écran.	delay start
2. Appuyez SELF CLEAN (NETTOYER) pour alterner entre On et Off.	self clean
3. Appuyez sur START (DÉPART) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (ARRÊT) pour le refuser.	

Pour ré-initialiser les réglages par défaut

Il se peut que vous vouliez revenir aux ajustements pré-réglés à l'usine. **Ceci effacera tous les réglages que vous aurez sauvegardés.**

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour réinitialiser les commandes.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez et maintenez la touche 7 jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore (environ 3 secondes).	7
2. Appuyez sur START (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (Annuler) pour le refuser.	

Avant de commencer un cycle autonettoyant

Un four autonettoyant se nettoie automatiquement à l'aide de hautes températures qui se situent bien au-dessus des températures utilisées pour la cuisson normale. La fonction autonettoyant élimine complètement les saletés ou les réduit à une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever plus tard à l'aide d'un chiffon humide.

Observez les précautions suivantes lorsque vous utilisez le cycle autonettoyant:

- Laissez le four se refroidir complètement avant de nettoyer.
- Portez des gants de caoutchouc lorsque vous nettoyez n'importe quel pièce extérieure du four.
- **N'utilisez pas** de produits de nettoyage pour fours ni d'enduits protecteurs à l'intérieur du four ni autour de sa cavité.
- **Ne nettoyez pas** le joint de la porte du four. Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint (fig. 1).
- **N'utilisez pas** de produits de nettoyage sur le joint de la porte. Les résidus de produits chimiques pourraient endommager le joint.
- **NE FORCEZ PAS** pour ouvrir la porte du four. Cela pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte.
- **Enlevez tous les ustensiles ainsi que le papier d'aluminium.** Ces articles ne résistent pas à de hautes températures de nettoyage.
- Ce four vient avec des grilles lubrifiées de porcelaine, qui peuvent rester dans le four pendant le cycle autonettoyant. N'enlevez pas cette lubrification d'huile végétale des grilles. Il est important que les côtés des supports de four aient toujours un enduit léger d'huile végétale. Pour maintenir la performance optimale des supports, ré-appliquez une couche mince d'huile végétale aux côtés des supports après chaque cycle autonettoyant ou quand il devient difficile de glisser les grilles sur les supports.
- **Essuyez toute éclaboussure excessive** se trouvant dans la cavité du four avant de commencer le programme d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures.
- À l'aide d'eau et de savon, nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, vers l'avant, sur la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle.
- **Ne laissez pas** les éclaboussures à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface en porcelaine. Elles risquent de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.



AVERTISSEMENT

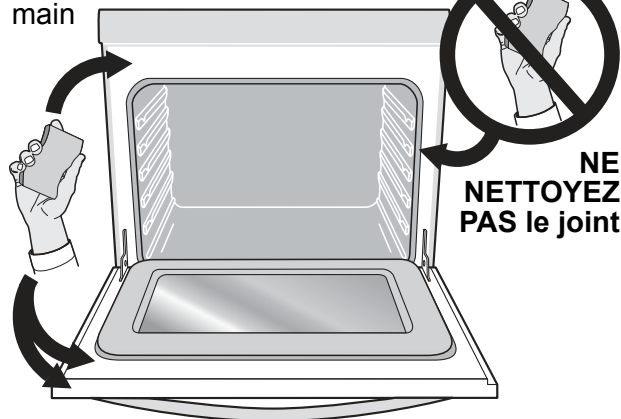
Durant le cycle autonettoyant, l'extérieur de l'appareil peut devenir très chaud au toucher. **NE LAISSEZ PAS** d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.



ATTENTION

- **NE RECOUVREZ PAS** les parois, les grilles, la sole ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium. Cela empêcherait la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).
- Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après un cycle autonettoyant. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant le cycle autonettoyant d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

Nettoyez le cadre à la main



Nettoyez la porte à la main

Fig. 1

Ce qui peut survenir durant un cycle autonettoyant

Lorsque le four fonctionne, sa température devient beaucoup plus élevée que celle utilisée pour la cuisson. Il est normal d'entendre des bruits de dilatation et de contraction du métal. Il y aura aussi des odeurs causées par l'élimination des souillures. Il est même possible que de la fumée s'échappe par la sortie d'aération qui débouche sur la table de cuisson. Si les gros débordements ne sont pas essuyés avant le cycle autonettoyant, ils pourraient s'enflammer et causer encore plus de fumée et d'odeurs que la normale. Cette situation est normale et sans danger et ne devrait pas vous alarmer. Si vous possédez une hotte, utilisez-la durant le cycle autonettoyant pour évacuer les odeurs et les fumées.

Réglage du mode autonettoyant

La touche **SELF CLEAN (NETTOYER)** contrôle le cycle autonettoyant. Lorsque cette fonction est utilisée avec la touche **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)**, le cycle autonettoyant peut alors être programmé pour démarrer plus tard. La fonction Nettoyer permet un nettoyage entre 2 heures (2:00) et 4 heures (4:00)*. Vous pouvez choisir un temps de nettoyage à la minute près (exemple 2 heures et 50 minutes) en appuyant sur les touches numériques 2 5 0.

Si vous planifiez utiliser le four juste après un cycle autonettoyant, n'oubliez pas d'allouer du temps pour le refroidissement du four ainsi que le déverrouillage de la porte. Habituellement cela prend une heure. Donc pour un cycle de nettoyage de 3 heures, allouez en réalité 4 heures.

*Afin d'assurer un nettoyage du four satisfaisant, il est recommandé de faire un cycle de 2 heures pour les fours présentant des taches légères, un cycle de 3 heures pour un four moyennement sale et un cycle de 4 heures pour les fours ayant des taches tenaces.

NOTE

Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le cycle d'autonettoyage. L'aération aide à éliminer les odeurs normales qui se dégagent lors du cycle d'autonettoyage.

ATTENTION

- Afin d'éviter tout risque de brûlure lors de l'ouverture de la porte après un cycle autonettoyant, tenez vous sur le côté de l'appareil. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper
- **NE FORCEZ PAS** pour ouvrir la porte du four. Ceci pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.

Lorsque le cycle autonettoyant est complété

Lorsque le four est froid (après environ 1 heure), et que "DOOR LOCKED" disparaît, la porte du four peut alors être ouverte.

NOTE

Vous pouvez appuyer sur **CANCEL (Annuler)** à n'importe quel moment durant le cycle autonettoyant. Après avoir annulé le cycle autonettoyant, n'essayez pas d'ouvrir la porte du four avant que l'icône DOOR LOCK (Verrouillage de la porte) se soit éteinte.

Réglage du mode autonettoyant

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour que le four commence un cycle immédiatement ou pour qu'il commence à 8 heures et arrête automatiquement (exemple un cycle par défaut de 3 heures)

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure juste, qu'il n'y a rien dans le four et que la porte est bien fermée.	
2. Appuyez SELF CLEAN (NETTOYER) .	self clean
La commande du four est automatiquement réglé pour une période de 3 heures (cycle autonettoyant par défaut). Note: Si un cycle de 2 ou de 4 heures est souhaité, appuyez sur les touches 2 0 0 pour un cycle de 2 heures ou appuyez sur 4 0 0 pour un cycle de 4 heures. Sélectionnez le temps du cycle de nettoyage dépendant de la saleté dans le four—taches légères, moyennement taché ou taches tenaces (*voir plus haut).	
Note: Si un départ différé est désiré, complétez les étapes 3 et 4.	
3. Appuyez DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ) .	delay start
4. Entrez l'heure de départ du cycle autonettoyant désirée à l'aide des touches numériques 8 0 0.	800
5. Appuyez START (DÉPART)	

NOTE

La porte du four prend environ 15 secondes pour se barrer complètement.

Le moteur verrou de la porte se met en marche afin de barrer la porte automatiquement. Une fois la porte barrée «DOOR LOCKED» cesse de clignoter et demeure allumé à l'écran.

La commande du four calcule, à partir de l'heure de départ programmée, l'heure d'arrêt. Le cycle démarre automatiquement à l'heure réglée.

IMPORTANT

- Si le programme d'autonettoyage que vous avez réglé a été interrompu par une panne de courant, il se peut que votre four ne soit pas nettoyé complètement. Après que le courant a été rétabli et que la porte s'est déverrouillée, programmez un autre cycle d'autonettoyage, au besoin.
- Le four doit refroidir avant de pouvoir recommencer un nouveau cycle autonettoyant. Le contrôleur du four forcera un délais de 4 heures entre les cycles.
- Ne pas utiliser la surface de cuisson durant un cycle d'autonettoyage. Chez certains modèles, allumer l'un ou l'autre des brûleurs occasionne l'annulation du cycle d'autonettoyage. Si le cycle d'autonettoyage est annulé, l'écran du contrôleur de four affiche le message < SPr > pendant 5 secondes. La porte de four demeure verrouillée jusqu'au refroidissement du four en dessous de la température de nettoyage. Une fois le four en dessous de la température de nettoyage, il est possible de lancer immédiatement un autre cycle d'autonettoyage. Si le four est toujours à sa température d'autonettoyage, il faut attendre que la porte soit déverrouillée avant de régler un autre cycle d'autonettoyage (jusqu'à 4 heures).

Recommandations pour le nettoyage	
Type de surface	Recommandations pour le nettoyage
• Aluminium (garnitures) et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un linge. Séchez avec un chiffon propre.
• Boutons de commande peints et boutons en plastique • Pièces du bâti • Garnitures décoratives peintes	Pour le nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour les taches rebelles et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez aucun produit abrasif sur ces surfaces, au risque de les rayer. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (Arrêt); tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.
• Tableau de commande (certains modèles) • Garnitures décoratives (certains modèles) • Acier inoxydable (certains modèles)	Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à OFF (Arrêt) et enlevez les boutons en les tirant de leur axe. Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon. Essorez bien le chiffon avant d'essuyer le tableau, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis remettez les boutons en place en poussant. Acier inoxydable (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable au moyen d'eau chaude savonneuse et d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de produit de récurage trop puissant. N'utilisez que des produits de nettoyage pour la cuisine destinés au nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors du chauffage, qui ne pourraient pas être enlevées.
• Lèchefrite (certains modèles) • Revêtement de la porte et pièces du bâti	En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque et laissez agir pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil. Ne pulvérisez aucun produit de nettoyage pour fours sur le dessus de la table de cuisson.
• Grilles du four	Les grilles du four et les supports de grilles du four doivent être enlevées du four pendant le cycle autonettoyant. Si ils ne sont pas retirés, le cycle ne fonctionnera pas. Nettoyez-les avec détergent doux, légèrement abrasif. Rincez à l'eau clair et séchez.
• Porte du four	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. 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 laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres entrer dans les événements de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte

➔ IMPORTANT

La plupart des portes de four possèdent une vitre qui peut casser. Lisez les recommandations suivantes:

- **Ne fermez pas** la porte du four avant que les grilles soient bien insérées et rétractées à l'intérieur du four.
- Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ni avec tout autre objet. Celle-ci pourrait se briser instantanément ou même se casser plus tard de façon inattendue.
- Égratigner, cogner et frapper la vitre de la porte du four ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.
- Vous pouvez utiliser un nettoyeur pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. **Ne laissez pas** d'eau ni de nettoyeur entrer ou dégoutter dans les événements de la porte du four. Vaporisez d'abord le nettoyeur sur un linge, puis essuyez la porte du four.
- **N'utilisez pas** de produits de nettoyage de four puissants, de poudres ni d'autres produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte ou de la vitre du four.
- **Ne nettoyez jamais** le joint de la porte du four. Il se nettoie pendant le cycle autonettoyant.

Remplacement des ampoules du four

⚠ ATTENTION

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

La lampe halogène à l'intérieur du four s'allume automatique lorsque la porte du four est ouverte. La lampe du four peut aussi être allumée même si la porte est fermée en appuyant la touche  située sur le panneau de commande.

Pour remplacer l'ampoule:

1. Coupez le courant à la source principale (ou débranchez l'appareil).
2. L'ampoule est munie d'un couvercle protecteur maintenu en place en la vissant (fig. 1). Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 25-watt seulement (fig. 2). Notez: Lors du remplacement, ne touchez pas avec les doigts à l'ampoule halogène neuve. Ceci pourrait raccourcir la durée de vie de l'ampoule. Utilisez un essui-tout pour couvrir l'ampoule lorsque vous la manipulez.
3. Remplacez le couvercle (fig. 1). Ce dernier doit être en position lorsque le four fonctionne.
4. Réalimentez l'appareil à la source principale (ou rebranchez l'appareil).
5. Réglez l'horloge.

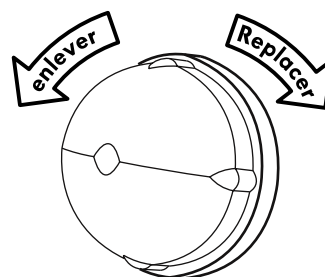


Figure 1 - Retrait du couvercle de l'ampoule

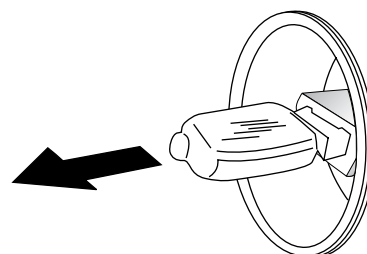


Figure 2 - Tirez l'ampoule pour la remplacer

Retrait et remise en place de la porte du four

ATTENTION

La porte du four est lourde. Soyez prudents lorsque vous la manipulez. **NE PAS** soulever la porte par la poignée.

IMPORTANT

La plupart des portes contiennent du verre qui pourrait se briser.

Veillez lire les recommandations suivantes:

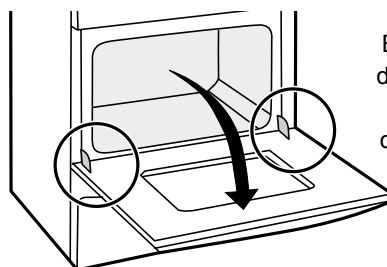
- Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place à l'intérieur du four.
- Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet. La vitre de la porte pourrait se briser ou même se briser plus tard sans que vous ne vous y attendiez.
- Égratigner, 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.
- Vous pouvez utiliser un nettoyant à vitre sur l'extérieur de la porte de four. Ne vaporisez pas et ne laissez pas d'eau entrer dans les ouvertures de ventilation de la porte. Vaporisez le nettoyant sur un linge avant de l'utiliser pour nettoyer la porte.
- **N'utilisez pas** de nettoyant à four, de poudre ou tous autre produit nettoyant abrasif sur l'extérieur de la porte ou sur la vitre.
- Ne nettoyez jamais le joint de la porte. Le joint de la porte se nettoiera durant les cycles autonettoyants.

Pour retirer la porte du four:

1. Ouvrez la porte complètement (horizontale au sol – voir la Fig. 1).
2. Tirez les loquets de charnière de chaque côté (droite et gauche) de l'encadrement du four vers la porte (voir la Fig. 2). Il est possible qu'un petit tournevis à tête plate soit nécessaire pour cette étape.
3. Agrippez fermement la porte du four de chaque côté (**NE PAS** soulever la porte par la poignée - voir la Fig. 3).
4. Fermez la porte à la position de grillage (la porte s'arrête à cette position juste avant de fermer complètement).
5. Avec la porte à la position de grillage, soulevez les crochets des bras des charnières afin qu'ils passent au-dessus des tiges des charnières (voir la Fig. 4).

Pour remettre la porte du four en place:

1. Agrippez fermement la porte de chaque côté (**NE PAS** soulever la porte par la poignée - voir la Fig. 3).
2. En tenant la porte dans le même angle que lorsqu'elle a été retirée, déposez les crochets des bras des charnières sur les tiges des charnières situées de chaque côté (voir la Fig. 4). Aussi, déposez les encoches des bras des charnières sur le bas de la fente en même temps que vous déposez les crochets. Les crochets et les encoches des bras des charnières doivent être complètement assis sur les tiges des charnières et le bas des fentes.
3. Ouvrez la porte complètement (horizontale au sol – voir la Fig. 1).
4. Soulevez les loquets des charnières de chaque côté (droite et gauche) de la porte du four vers l'encadrement de la cuisinière à la position verrouillée (voir la Fig. 2).
5. Fermez la porte du four.



Emplacement des charnières avec a porte complètement ouverte

Figure 1

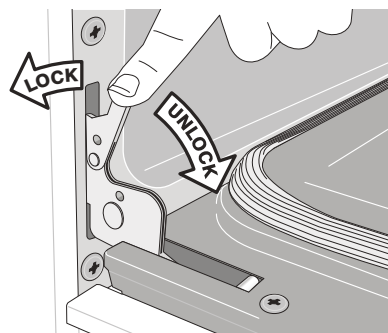


Figure 2

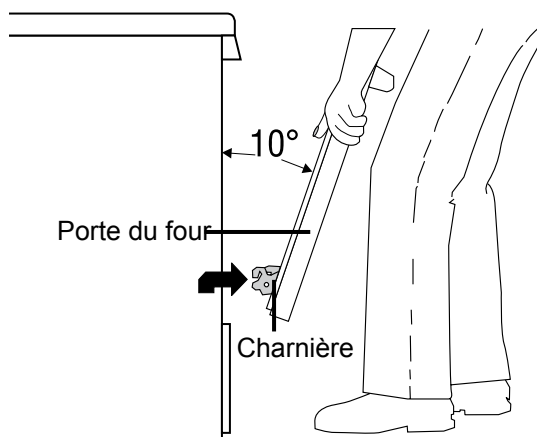


Figure 3

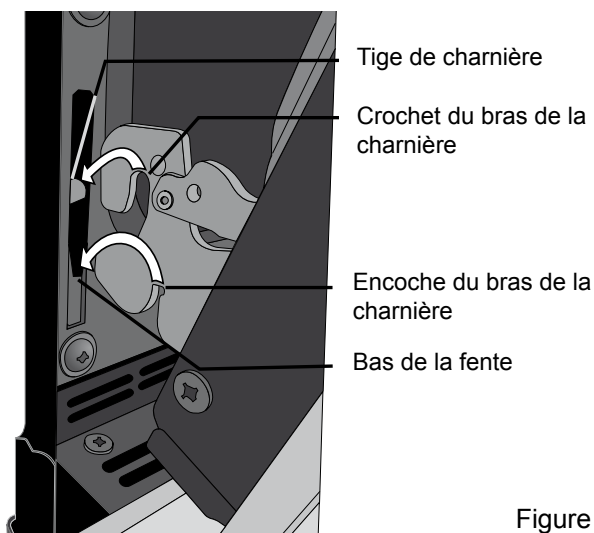


Figure 4

Nettoyage de la table de cuisson, des grilles, des couvercles et des têtes de brûleurs

La table de cuisson a été conçue pour être facile à nettoyer. Puisque les brûleurs sont scellés, les nettoyages seront faciles si les débordements sont nettoyés immédiatement.



ATTENTION

Ne touchez pas ou ne manipulez pas les pièces de la table de cuisson tant et aussi longtemps que cette dernière n'a pas complètement refroidie.



IMPORTANT

N'UTILISEZ PAS de nettoyant pour le four sur la surface de cuisson.

Nettoyage de la surface de cuisson

Lorsqu'un débordement survient sur une partie de la surface de cuisson, utilisez un linge absorbant pour essuyer immédiatement le débordement. Rincez avec un linge propre et humide et essuyez complètement. N'utilisez pas de nettoyants rugueux ou abrasifs sur la surface de cuisson. Ils peuvent rayer la porcelaine. Rincez complètement les nettoyants doux utilisés sur la surface ou cette dernière pourrait être endommagée lors des prochaines cuissons.

Nettoyage des grilles des brûleurs

Les grilles des brûleurs peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Enlevez tous débordements excessifs avant de les placer dans le lave-vaisselle.



IMPORTANT

- Pour une bonne combustion de gaz ou un bon allumage du brûleur
- **NE permettez PAS aux débordements, à la nourriture, aux nettoyants ou à tout autre matériel d'entrer dans l'orifice du gaz.**
- La surface de cuisson n'est pas amovible. N'essayez pas de l'enlever ou de la soulever.

Nettoyage de la table de cuisson, des grilles, des couvercles et des têtes de brûleurs



ATTENTION

- Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures, soyez prudent lors du nettoyage de l'appareil, **NE NETTOYEZ PAS** la surface de cuisson ou les têtes de brûleurs lorsque l'appareil est chaud.
- Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures, **NE SUIVEZ PAS** les instructions suivantes avant d'avoir éteint tous les brûleurs et avant que les pièces soient complètement refroidies.
- Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures **NE FAITES PAS** fonctionner les brûleurs sans les couvercles.

Votre appareil est expédié avec les têtes et les couvercles des brûleurs aux bons emplacements. Avant d'utiliser votre appareil à gaz assurez-vous :

- de suivre les instructions d'installation.
- d'enlever tous les rubans et les matériaux d'emballage.

Couvercles des brûleurs

Advenant le cas où vous deviez enlever un couvercle de brûleur pour le nettoyer, soulevez-le afin de le détacher de la tête du brûleur. Nettoyez le couvercle à l'aide d'un linge absorbant. Rincez avec un linge propre et humide et séchez immédiatement le dessus et le dessous du couvercle. N'utilisez pas de nettoyeurs rugueux et abrasifs, ils peuvent rayer la porcelaine. Ne nettoyez pas les couvercles dans le lave-vaisselle. Référez-vous à la note importante lorsque vous replacerez les couvercles.



IMPORTANT

Lorsque vous remplacez les couvercles de brûleurs, assurez-vous qu'ils sont correctement assis sur les têtes. Si les couvercles ne sont pas correctement placés et qu'un brûleur est allumé, la dimension de la flamme sera inadéquate et le brûleur ne chauffera pas uniformément.

Têtes de brûleurs

Soulevez le couvercle de brûleur. Les têtes des brûleurs **sont fixes et doivent être nettoyées sur place.**

Afin d'obtenir un débit de gaz adéquat, il est important de bien nettoyer les fentes et la tête du brûleur. Pour le nettoyage, premièrement utilisez un linge humide pour nettoyer les débordements. Enlevez la nourriture située dans les fentes de la tête du brûleur à l'aide d'une brosse non abrasive et par la suite, nettoyez à l'aide d'un linge humide. Pour la nourriture tenace, utilisez un petit fil de fer ou une aiguille pour nettoyer les fentes.

Si le brûleur a des problèmes d'allumage, c'est probablement parce qu'il y a de la saleté qui obstrue partiellement l'orifice d'allumage (voir figures 1 & 2). À l'aide d'un petit fil de fer, d'une aiguille ou de l'extrémité d'un trombone, nettoyez l'orifice ou les orifices d'allumage.

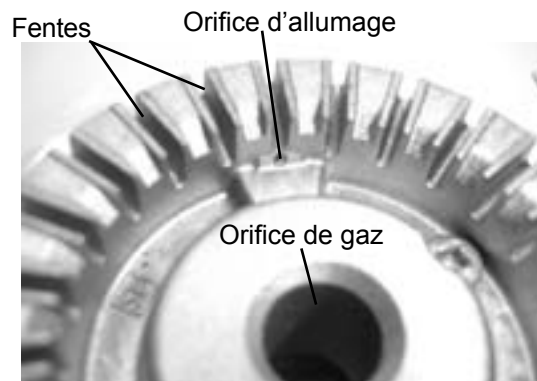
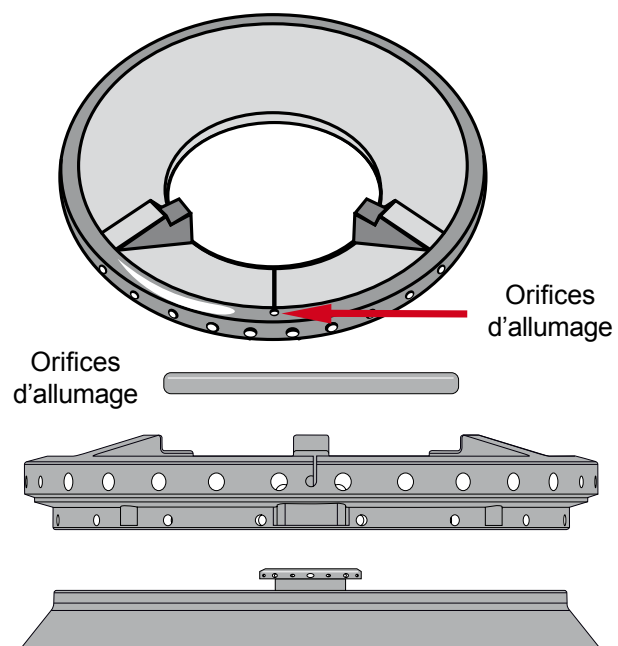


Figure 1 - Tête de brûleur
(Tous les brûleurs à l'exception du brûleur double)



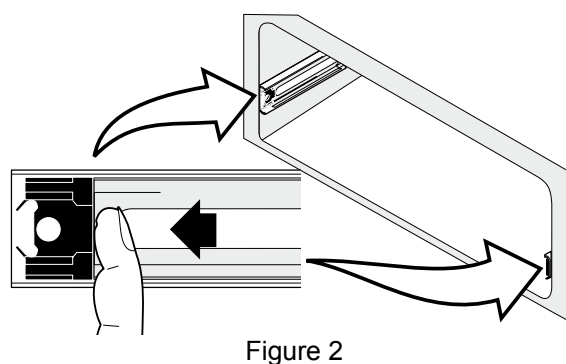
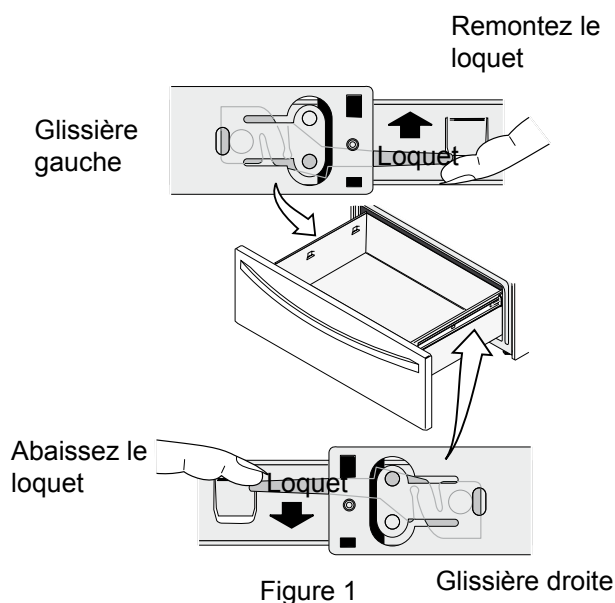
Pour enlever et replacer le tiroir

Pour enlever le tiroir

1. Ouvrez complètement le tiroir.
2. Localisez les loquets de chaque côté du tiroir. Tirez vers le haut sur le loquet de la glissière gauche et poussez vers le bas sur le loquet de la glissière droite (figure 1).
3. Enlevez le tiroir de l'appareil.

Pour replacer le tiroir

1. Tirez la pièce coulissante en plastique à l'avant des guides du tiroir sur chaque côté de la cavité du tiroir (Figure 2).
2. Alignez les loquets des glissières des deux côtés du tiroir avec les guides du tiroir.
3. Poussez le tiroir dans sa cavité jusqu'à ce que vous entendiez un «click» provenant des loquets (approximativement à 2 pouces). Si vous n'entendez pas les loquets «clicker» ou si le tiroir ne semble pas à sa place, répétez les étapes 1 à 3.



Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

Avant d'appeler le service après-vente	
Problème	Solutions
Le contrôleur du four émet des signaux sonores et affiche un code d'erreur "F".	Le contrôleur électronique a décelé une défectuosité. Appuyez sur la touche CANCEL pour annuler l'affichage et arrêter l'avertisseur sonore. Programmer à nouveau le four. Si le défaut revient, notez le numéro de l'erreur, appuyez sur la touche CANCEL et communiquez avec un service d'entretien autorisé.
Installation.	- Placez une grille au centre du four et un niveau sur la grille. Communiquez avec l'agence responsable de l'installation si la grille et le découpage de l'armoire sous le four ne sont pas de niveau. - L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que l'appareil n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et de niveau. Communiquez avec le fabricant d'armoires de cuisine pour corriger le problème.
Rien ne fonctionne dans le four.	- Lors du branchement de l'appareil, ou lors d'une interruption de courant, l'afficheur clignote. Il sera impossible de régler le four tant que l'heure n'aura pas été réglée. - Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la boîte de jonction. - Le câblage n'est pas installé et/ou branché. Le cordon doit être fourni par le consommateur. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand. - Le câblage n'est pas terminé. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand. - Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité. - Le cordon est trop court ou la prise électrique est trop loin. Remplacez le cordon électrique ou déplacez la prise électrique. - Les commandes ne sont pas bien réglées. Voyez les instructions sous réglage du four. - Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché peu après l'installation du four. Le fusible n'est peut-être pas complètement inséré. Vérifiez le fusible ou enclenchez le coupe-circuit de manière sécuritaire. - Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché après que le four ait été installé et ai servi. Appelez un réparateur autorisé.
La lampe du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est brûlée ou dévissée. Voir les instructions sous "Lampe du four" pour remplacer ou revisser l'ampoule.
Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.	- Assurez-vous que la porte est fermée. - Assurez-vous que vous avez retiré les grilles ainsi que les supports des grilles du four avant de débiter le cycle de nettoyage. - Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique "Nettoyage du four"
Mauvais résultats de cuisson	- De nombreux facteurs affectent les résultats. Voir les instructions sous "cuisson au four". Voir Ajustement de la température du four. - Adjust the recipe's recommended power levels or cooking times. - Cookware is too lightweight or warped. Use heavier quality cookware so foods being prepared may cook more evenly.
La nourriture de cuit pas uniformément.	- Vaisselle inadéquate. Choisissez des ustensiles de cuisine à fond plat de taille appropriée pour - Réglage incorrect de la commande. Augmenter ou diminuer le réglage jusqu'à obtenir une bonne quantité de chaleur.

Pour les questions ou le service après-vente: 1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Avant d'appeler le service après-vente

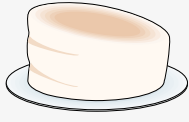
Problème	Solutions
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'évent du four	Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Essayez l'excès d'éclaboussures.
Le four dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson au grill.	- La viande est trop proche de l'élément du grill. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et l'élément de grill. Préchauffez l'élément de grill pour saisir rapidement la viande. - La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédant de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. - Le couvercle de la lèchefrite est du mauvais côté. La graisse ne s'écoule pas dans la lèchefrite. Placez toujours le couvercle sur la lèchefrite, les nervures vers le haut, les fentes vers le bas, pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. - La lèchefrite a été utilisée sans son couvercle ou le couvercle a été couvert de papier d'aluminium. N'UTILISEZ PAS la lèchefrite sans son couvercle ou NE COUVREZ PAS le couvercle de papier d'aluminium. - Le four a besoin d'être nettoyé. La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage fréquent est nécessaire lorsque vous cuisinez souvent au grill. Des éclaboussures d'aliments et de graisse peuvent dégager de la fumée.
La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.	- Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie avant supérieure, le châssis du four et la contre-porte entourant le joint d'étanchéité. Ces surfaces ne sont pas nettoyées durant le cycle autonettoyant, mais peuvent devenir suffisamment chaudes pour cuire les résidus. Nettoyez-les avant de déclencher le cycle autonettoyant. Les résidus brûlés peuvent se nettoyer avec une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à récurer en nylon. Veillez à ne pas endommager le joint d'étanchéité. - Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée.
La flamme n'est pas complète autour du brûleur.	- Les orifices des brûleurs sont obstrués. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille. - De l'humidité reste après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez soigneusement les brûleurs (Voir la section Entretien et nettoyage général).
La flamme est orange.	- Des particules de poussière se trouvent dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue. - Air salé dans zones côtières. Une flamme légèrement orange est inévitable.
L'écran du contrôleur de four affiche < SPr >; l'autonettoyage ne fonctionne pas.	Ne pas utiliser la surface de cuisson durant un cycle d'autonettoyage. Chez certains modèles, allumer l'un ou l'autre des brûleurs occasionne l'annulation du cycle d'autonettoyage. Si le cycle d'autonettoyage est annulé, l'écran du contrôleur de four affiche le message < SPr > pendant 5 secondes. La porte de four demeure verrouillée jusqu'au refroidissement du four en dessous de la température de nettoyage. Une fois le four en dessous de la température de nettoyage, il est possible de lancer immédiatement un autre cycle d'autonettoyage. Si le four est toujours à sa température d'autonettoyage, il faut attendre que la porte soit déverrouillée avant de régler un autre cycle d'autonettoyage (jusqu'à 4 heures).

Pour les questions ou le service après-vente: 1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Problèmes de cuisson

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, réchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisserie, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cuire un rôti ou pour cuire dans une casserole. Les durées et températures de cuisson nécessaires pour faire cuire une denrée au four peuvent varier légèrement par rapport aux temps requis avec votre ancienne cuisinière.

Tableau des problèmes de cuisson au four et leurs solutions

Problèmes de cuisson au four	Causes	Solutions
Le dessous des petits gâteaux et biscuits est brûlé. 	- Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage. - Grille du four surchargée ou niveau de la grille trop bas. - Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement.	- Laissez le four se réchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. - Choisir des tailles de moule qui laisseront dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. - Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.
Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous 	- Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage. - Grille placée trop haute ou trop basse dans le four. - Four trop chaud.	- Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. - Utilisez la position de grille appropriée pour la cuisson. - Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.
Gâteaux pas assez cuits au centre. 	- Four trop chaud. - Taille de moule incorrecte. - Moule non centré dans le four	- Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré. - Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. - Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace tout autour.
Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale. 	- La cuisinière n'est pas de niveau. - Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée. - Moule déformé.	- Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre la cuisinière de niveau. - Veillez à conserver dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. - N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés.
Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue. 	- Four pas assez chaud. - Four surchargé. - La porte du four a été ouverte trop fréquemment.	- Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée. - Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson. - N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée minimum de cuisson recommandée.

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 le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
3. La présence de 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. La perte d'aliments causée par une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau ou d'autres articles consommables, ou des boutons, des poignées ou d'autres pièces esthétiques.
11. 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 originale.
12. Les coûts de ramassage et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à la maison.
13. Les frais supplémentaires comprenant, sans 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.
14. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant le transport ou l'installation, ce qui comprend, sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les murs, etc.
15. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES 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 PRÉCÉDEMMENT. **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 NI 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 Puerto Rico et au Canada. Aux États-Unis et à Puerto 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. Personne 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 compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

USA

1.800.944.9044

Electrolux Home Products, Inc.,
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

