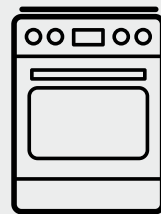




Thinking of you
Electrolux



FR CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE ENCASTRABLE

MANUEL D'UTILISATION

Table des matières

Renseignements	2
Mesures de sécurité importantes	3-6
Instructions de mise à la terre	7
Caractéristiques de l'appareil	9-11
Pour commencer	12-13
Surface de cuisson	14-15
Réglage des contrôleurs de surface	16
Réglage de la commande du four du bas	17
Avant de régler la commande du four	18-19
• Circulation d'air dans le four	18
• Position de l'évent du four	18
• Grilles du four	18
• Retrait, mise en place et dispositions des grilles du four .	19
• Grille de four extensible	19-20
Réglage de la commande du four	20-42
• Rapid preheat (Préchauffage rapide)	20
• Bake (Cuisson).....	21-22
• Cook Time (Temps de cuisson).....	23
• Utilisation de Cook Time (Temps de cuisson) avec End Time (fin de cuisson).....	24
• Conv Bake (Cuisson par convection).....	25-26
• Conv Convert (Conversion de convection).....	27
• Conv Roast (Rôtissage à convection).....	28-29
• Broil (cuisson au gril).....	30-31
• Probe (Sonde).....	32-33
• Keep Warm (Maintien au chaud).....	33
• Slow Cook (Cuisson lente).....	34
• Perfect Turkey (Volaille parfaite)	35
• Defrost (Décongélation)	36
• Dehydrate (Déshydratation)	36-37
• Bread Proof (Pâte de pain).....	37
• Mes favoris	38
• Multi Stage (Cuisson à étapes multiples)	39-40
• Mode Sabbath	41-42
Réglage de vos préférences	43-46
• Réglage de l'horloge	43
• Réglage de l'affichage de l'horloge	43
• Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures	44
• Réglage de la température en °F ou en °C.....	44
• Réglage du mode économie d'énergie 12 heures.....	45
• Réglage du mode audio (AUD)	45
• Réglage de la température du four - Écarts programmables pour l'utilisateur	46
• Restauration des réglages de l'usine (RST).....	46
Réglage du cycle autonettoyant	47-48
Entretien & nettoyage	49-54
• Recommandations pour le nettoyage.....	49
• Instructions spéciales pour l'entretien de la porte	50
• Remplacement des ampoules du four.....	50
• Retrait et remise en place de la porte du four	51
• Entretien et nettoyage de la surface de cuisson	52
• Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique.....	52-53
• Conseils pour le nettoyage de la lèchefrite	53
• Entretien de votre grille de four extensible en porcelaine.....	54
Solutions aux problèmes courants	55-58
Renseignements concernant la garantie	59

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.

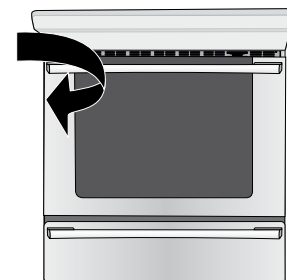
Conservez un dossier pour référence rapide

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.

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.

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.

Définitions

 Voici le symbole vous indiquant d'être prudent. Il est utilisé pour vous avertir des risques de blessures potentiels. Respectez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter une blessure ou la mort. N'essayez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les consignes de sécurité comprises dans ce manuel. Les instructions de sécurité présentées dans ce guide sont identifiées par le mot **AVERTISSEMENT** ou **ATTENTION** selon le type de risque.

IMPORTANT! vous informe sur des sujets tel que l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou de l'information précieuse qui ne comportent pas de risques.

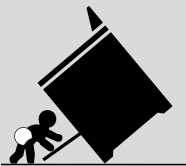
ATTENTION

Indique des risques ou comportements non sécuritaires qui **POURRAIENT** avoir pour conséquence des blessures mineures ou des dommages matériels.

AVERTISSEMENT

Indique des risques ou comportements non sécuritaires qui **POURRAIENT** avoir pour conséquence de sévères blessures ou la mort.

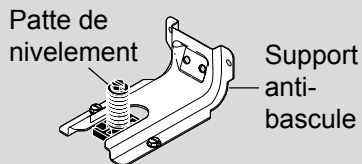
AVERTISSEMENT



Risque de basculer

- Une enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir.
- Vérifier si le support anti-basculade a été installé au mur ou au sol.

- Assurez-vous que le support anti-basculade est ré-installé au mur ou au sol lorsque l'appareil est déplacé.
- N'utilisez pas un appareil dont le support anti-basculade n'est pas installé ou engagé.
- Ne pas suivre ces instructions peut causer des brûlures sérieuses ou la mort.



Pour vérifier si le support anti-basculade est installé correctement, placez une de chaque côté, agrippez l'arrière de la cuisinière et, délicatement, essayez de la 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.

- 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 conformément, aux États-Unis, à la dernière édition de la norme ANSI/NFPA No.70 du National Electrical Code ou, au Canada, aux normes canadiennes CSA C22.1 du code d'électricité, partie 1 et aux codes locaux qui s'appliquent.** 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. Sachez comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

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 votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.**

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-renversements ou toute autre pièce.**

ATTENTION

Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimperaient sur l'appareil pour atteindre ces articles pourraient se blesser sérieusement.

- **Rangement dans ou sur l'appareil—Ne rangez pas dans le four, ou près des éléments, ou dans le tiroir (le cas échéant) des matériaux inflammables.** Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que les liquides inflammables. N'y déposez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.
- **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 AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI, AUX ÉLÉMENTS OU AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR OU DU TIROIR-RÉCHAUD (SI FOURNI).** Les éléments de surface et ceux du four peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'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.
- **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.



AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

- **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 devenaient 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 éléments. 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.
- **Assurez-vous d'avoir un extincteur de type-mousse ou poudre sèche disponible, visible et facile d'accès situé à proximité de l'appareil.**



AVERTISSEMENT

Ne couvrez pas les espaces, trous, passages situés sur la sole du four ou entièrement une grille avec du papier d'aluminium. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent retenir la chaleur causant un risque d'incendie.



ATTENTION

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

Conservez ces instructions pour référence future.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON

- **Vous devez savoir quelle touche commande quelle zone de cuisson. Placez la casserole sur la zone de cuisson avant de la mettre en marche. Éteignez la zone de cuisson avant d'y retirer la casserole.**
- **Utilisez la grosseur de casserole appropriée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir l'élément chauffant. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les éléments adjacents** afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile.
- **Ne laissez jamais les éléments 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 le fond du four ou toute autre partie de la cuisinière. Utilisez seulement le papier d'aluminium pour recouvrir la nourriture durant la cuisson au four. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier d'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.
- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour éléments de surface.** Si un élément est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que l'élément est allumé.

Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a un risque d'endommager la surface de cuisson.

- **Lorsque vous faites flamber de la nourriture sous une hotte, démarrez-la.**
- **Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson brisée.** Si la plaque se brise, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson.** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **Évitez de gratter le verre de la table de cuisson avec des objets pointus.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four ou le tiroir-réchaud (si fourni)**—Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four ou un tiroir-réchaud chaud. Laissez d'abord la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four ou le tiroir-réchaud.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se produit à travers l'orifice situé au haut de l'encadrement avant derrière la porte du four et visible lorsque cette dernière est ouverte. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez pas d'objets en plastique ou conducteurs de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.
- **Installation des grilles du four du haut ou du four du bas.** 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 poignées 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 des poignées.

Conservez ces instructions pour référence future.

6 Mesures de sécurité importantes

- **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 d'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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes 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 Guide de l'utilisateur.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite et tout ustensile se trouvant dans le four.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Faites attention pour ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- **N'utilisez pas de nettoyants commerciaux pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyant commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.



ATTENTION

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

Avis important de sécurité

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.

MODÈLE ÉLECTRIQUE SANS CÂBLE D'ALIMENTATION FOURNI PAR L'USINE (USA électrique, international, etc)

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Ne pas suivre cet avertissement peut causer des blessures graves, un incendie ou la mort.

Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour une sécurité maximale, le cordon d'alimentation de l'appareil doit être branché à une prise électrique qui a la bonne tension, qui est correctement polarisée et qui est mise à la terre conformément aux codes locaux. Il est de la responsabilité du consommateur de faire installer par un électricien qualifié une prise murale appropriée correctement mise à la terre. Il est de la responsabilité de l'obligation du consommateur de contacter un installateur qualifié pour s'assurer que l'installation électrique est adéquate et conforme à tous les codes et lois locales.

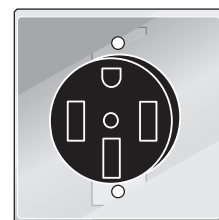
Référez-vous au guide d'installations d'installation fourni avec l'appareil pour l'installation complète et la mise à la terre de cet appareil.

MODÈLE ÉLECTRIQUE CANADIEN

Pour les modèles munis d'un cordon d'alimentation branché en usine: Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Ne pas suivre cet avertissement peut causer des blessures graves, un incendie ou la mort.

Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour une sécurité maximale, le cordon d'alimentation de l'appareil doit être branché à une prise électrique qui a la bonne tension, qui est correctement polarisée et qui est mise à la terre conformément aux codes locaux.

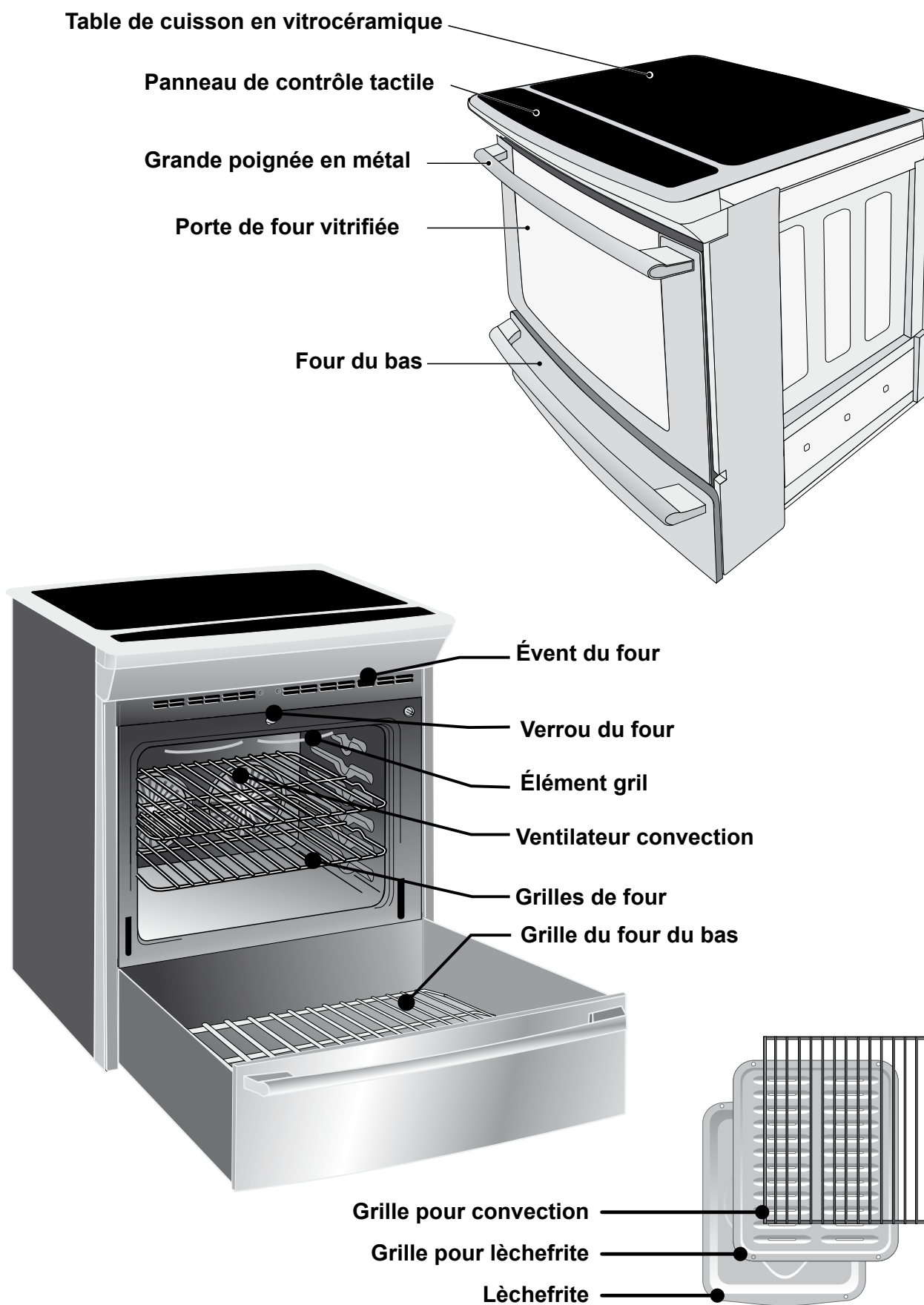
Cordon
d'alimentation
muni d'une prise
électrique de 4
broches mise à la
terre.



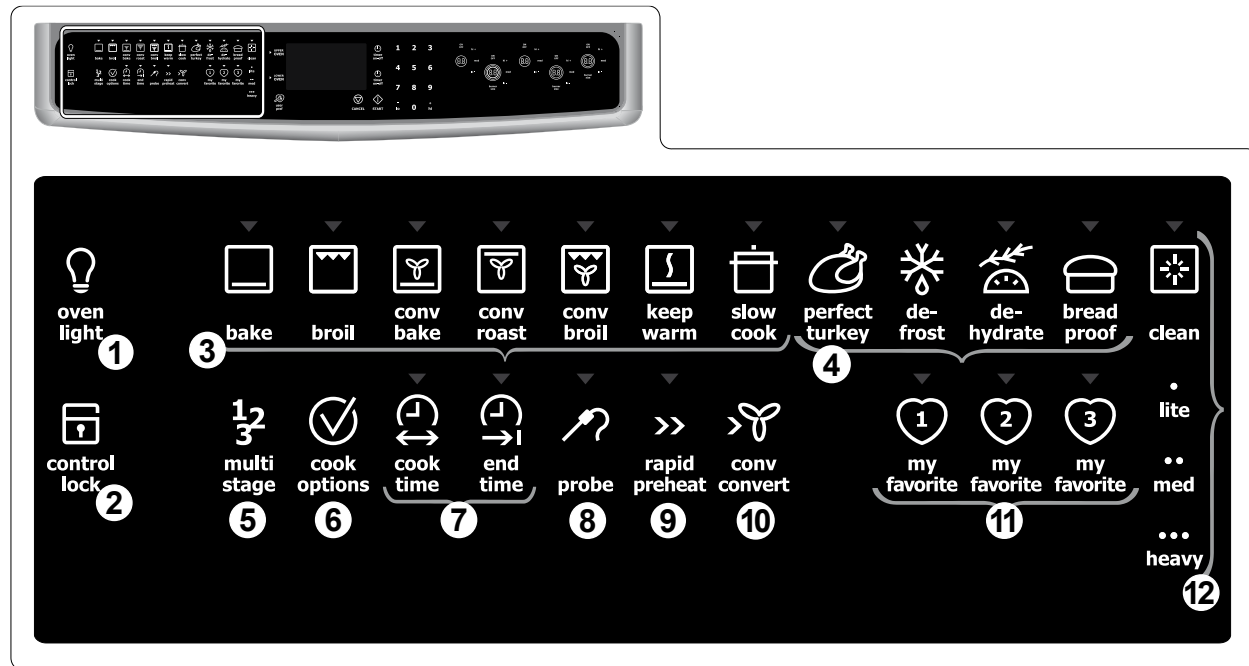
Prise murale
mise à la terre
de 240V.

Il est de la responsabilité du consommateur de faire installer par un électricien qualifié une prise murale appropriée correctement mise à la terre.

Référez-vous au guide d'installations d'installation fourni avec l'appareil pour l'installation complète et la mise à la terre de cet appareil.



Caractéristiques et options du panneau de commandes



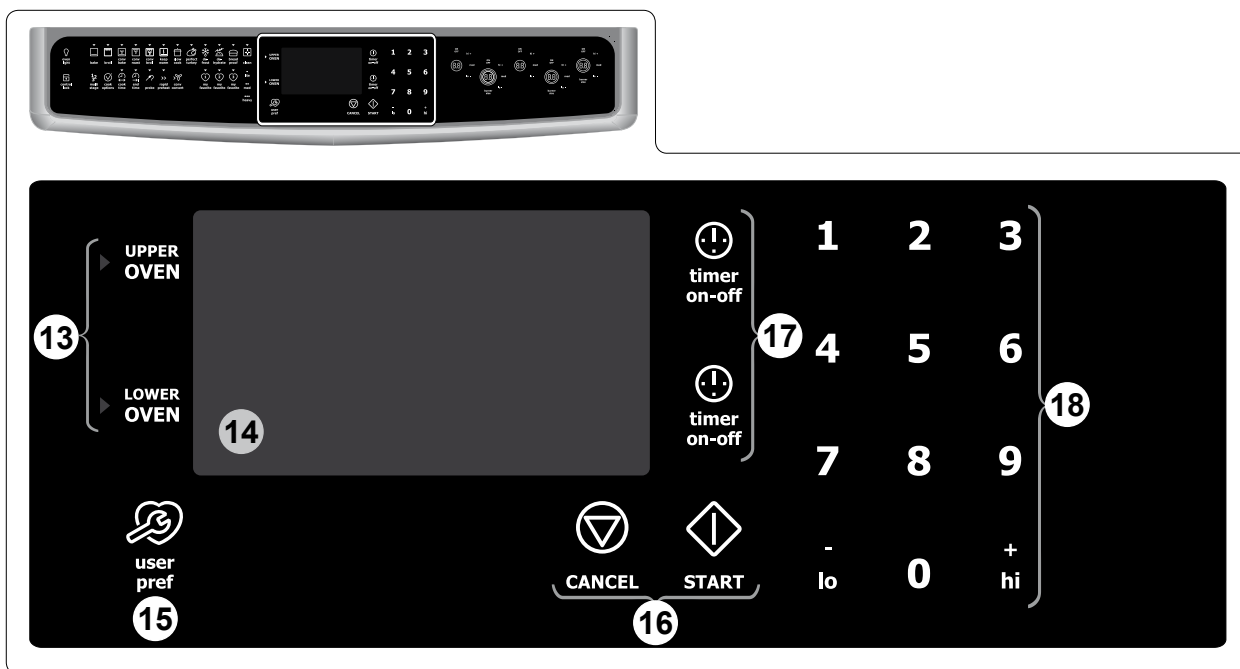
1. Lampe du four
2. Verrouillage des fonctions
3. Cuisson régulière
 - Cuisson
 - Griller
 - Cuisson par convection
 - Rôtissage par convection
 - Griller par convection
 - Garder chaud
 - Cuisson lente
4. Cuisson spécialisée
 - Volaille parfaite
 - Dégivrer
 - Déshydrater
 - Pâte de pain
5. Étapes multiples
6. Options de cuisson
7. Cuisson minutée
 - Temps de cuisson
 - Temps d'arrêt
8. Sonde de température

9. Préchauffage rapide
10. Conversion de convection
11. Réglages favoris
12. Nettoyage

Réglages minimum & maximum des fonctions		
Fonction	Temp. Min.	Temp. Max.
Cuisson	170°F / 76°C	550°F / 288°C
Pâte à pain	85°F / 30°C	100°F / 38°C
Grille	300°F / 148°C	550°F / 288°C
Cuisson par Conv.	170°F / 76°C	550°F / 288°C
Rôtissage par Conv.	170°F / 76°C	550°F / 288°C
Griller par Conv.	300°F / 148°C	550°F / 288°C
Garder chaud	150°F/66°C	190°F/88°C
Cuisson lente	Lo (225°F / 108°C) Hi (275°F / 135°C)	
Déshydrater	100°F / 38°C	225°F / 108°C
Volaille parfaite	170°F / 76°C	550°F / 288°C

10 Caractéristiques de l'appareil

Caractéristiques et options du panneau de commandes



13. Sélection du four actif

- Four du haut
- Four du bas

14. Écran d'affichage

15. Préférences de l'utilisateur

Les options suivantes sont disponibles sous les Préférences de l'utilisateur:

- Réglage de l'horloge
- Affichage de l'horloge
- 12 hr / 24 hr
- Fahrenheit / Celsius
- Arrêt après 12 heures, on/off
- Volume
- Ajustement de la température
- Ré-initialisation des préférences

16. Touches départ et arrêt

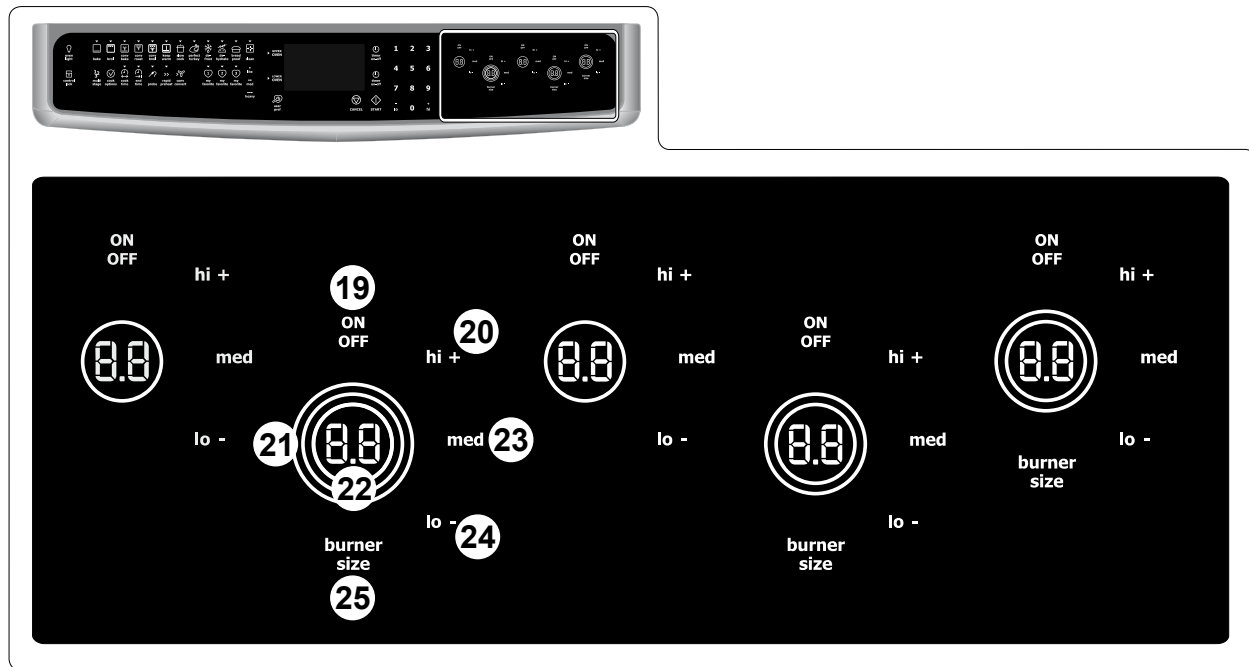
17. Minuteries

18. Touches numériques

Temps minimum & maximum des fonctions

Fonction	Temps Min.	Temps Max.
Minuterie 1	1 min	11 hr 59 min
Minuterie 2	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
Temps d'arrêt 12 hr	1:00 hr	12 hr 59 min
Temps d'arrêt 24 hr	0:00 hr	23 hr 59 min
Nettoyage	Léger (2 hr)	Coriace (4 hr)

Caractéristiques et options du panneau de commandes



- 19. Touche ON/OFF des éléments de surface
- 20. Touche **hi +** de réglage de puissance des éléments de surface
- 21. Anneaux indicateurs de la dimension des éléments de surface
- 22. Chiffres indicateurs de la puissance des éléments de surface
- 23. Touche **med** de réglage de puissance des éléments de surface
- 24. Touche **lo -** de réglage de puissance des éléments de surface
- 25. Touche de modification de la dimension des éléments de surface

Surface de cuisson en vitrocéramique

- 26. Élément radiant simple 6" - 1200W
- 27. Élément radiant double 5" - 750W / 7" - 1800W
- 28. Élément radiant triple 6" - 1000W / 9" - 2000W / 12" - 2700W
- 29. Élément radiant double 6" - 1600W / 9" - 3000W



12 Pour commencer

Pour régler l'horloge après le branchement

L'appareil vous demandera d'entrer l'heure lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou ré-alimenté après une interruption de courant.

- Lorsque votre appareil est branché pour la première fois, 12:00 clignote à l'écran.
- Réglez l'heure en utilisant les touches numériques et appuyez sur **START (DÉPART)**.

Si une heure invalide est entrée, le contrôle émet 3 signaux sonores. Entrez une heure valide et appuyez sur **START**. Si la touche **CANCEL** est appuyée l'horloge démarre avec l'heure réglée à **12:00**.

Sélectionnez **user pref** pour modifier l'horloge en toute autre circonstance.

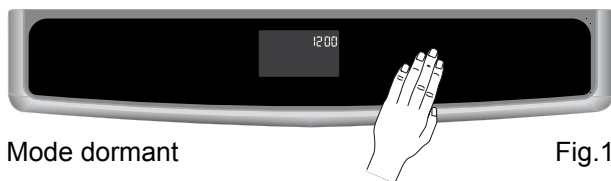
Modes d'affichage

Mode dormant

Votre panneau de commandes reste en mode dormant lorsque le four n'est pas utilisé. Seule l'heure est affichée pendant ce mode. Vous devez activer le panneau de commandes pour débiter une fonction de cuisson. - Fig. 1.

Mode éveillé

Pour activer le panneau de commandes, touchez l'intérieur du panneau. Après 2 minutes sans activités, le panneau émet un signal sonore et retourne en mode dormant. Pour débiter un mode de cuisson, vous devez sélectionner soit le four du haut ou celui du bas. Les préférences de l'utilisateur, les minuteries, les lampes et le verrouillage des contrôles seront disponibles pendant ce mode. - Fig. 2.



Mode dormant

Fig. 1



Mode éveillé

Fig. 2

Minuteries

Les deux minuteries fournies avec le four servent de dispositifs 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 **"0:00"** clignote.

Les réglages suivants s'appliquent aux minuteries :

- 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 sur TIMER (Minuterie)	
2. Entrez 5 minutes	5
3. Appuyez sur TIMER (Minuterie)	

Pour annuler la minuterie après l'avoir réglée, appuyez de nouveau sur **TIMER** (Minuterie).

NOTES

La minuterie n'influence pas le processus de cuisson.

L'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, cuire par convection, rôtissage par convection et volaille parfaite. Les modes de cuisson dont l'écran n'affiche pas la température seront spécifiés plus loin.

Note: La température la plus basse pouvant être affichée est 100°F.

Éclairage intérieur halogène

Votre appareil est doté d'un éclairage intérieur halogène qui allume et éteint graduellement les lampes du four. Le four du haut possède deux lampes dans le four et le four du bas est muni d'une lampe de four. Les lampes du four s'allument automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four. Les lampes du four peuvent être allumées lorsque les portes sont fermées en utilisant la touche située sur le panneau de commande. La touche contrôle les lampes des deux fours en même temps.

NOTE: pour les meilleurs résultats de cuisson, laissez les lampes du four éteintes durant un mode de cuisson. N'oubliez pas d'éteindre les lampes de four après la vérification des aliments.

Pour changer les lampes du four d'allumées à éteintes:

1. Appuyez sur .

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes permet de verrouiller les commandes et la porte du four inférieur.

Le verrouillage des commandes est uniquement disponible en mode de réveil.

Exemple

Étape

Appuyez

Pour verrouiller, appuyez sur la touche **CONTROL LOCK** (Verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.



3 sec

Pour déverrouiller, appuyez sur la touche **CONTROL LOCK** (Verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.



3 sec

DOOR  clignotera sur l'afficheur jusqu'à ce que la porte soit bien verrouillée. Une fois que la porte est verrouillée, le voyant du dispositif de verrouillage de la porte s'allume. "LOCKED" apparaîtra.

Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four lorsque l'indicateur de porte verrouillée clignote.

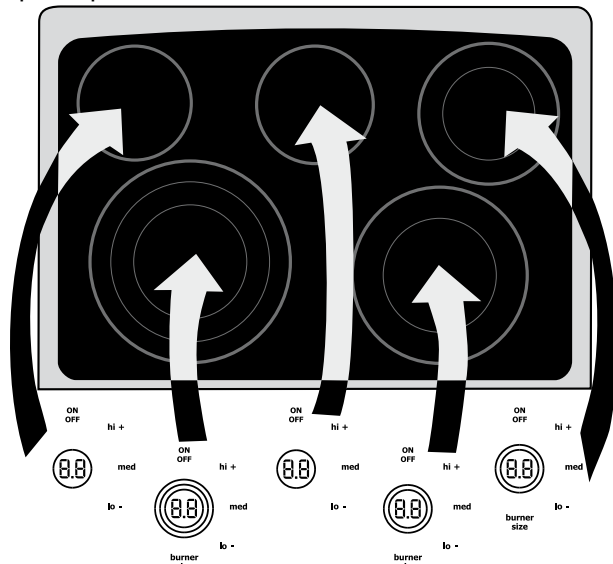
À propos de la table de cuisson vitrifiée

La table de cuisson vitrifiée possède des éléments de surface radiants situés sous la vitre. Le graphisme sur la vitre indique l'emplacement des éléments. Assurez-vous que le diamètre de votre ustensile correspond au diamètre de l'élément sur la table de cuisson. La chaleur est transférée à travers la vitre jusqu'à votre ustensile. Seuls les ustensiles à fond plat doivent être utilisés. Le type et la grosseur de l'ustensile, le nombre d'éléments en utilisation et la puissance des éléments sont des facteurs qui influencent la quantité de chaleur transmise en dehors des limites des éléments. Les régions situées hors de ces limites peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures.

À propos des éléments de surface

La température des éléments augmente graduellement et uniformément. Lorsque l'élément chauffe, il devient rouge. Afin de maintenir la température désirée, l'élément s'allume et s'éteint (cycle) automatiquement. L'élément retient assez de chaleur pour fournir une cuisson uniforme et constante même lorsqu'il est éteint. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant la fin de la cuisson. Ceci permettra à la chaleur résiduelle de compléter la cuisson.

Votre appareil possède des éléments radiants de différentes puissances. La capacité de chauffer les aliments augmente en quantité en même temps que la puissance des éléments.

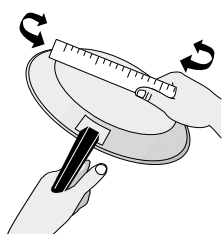


NOTE

Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de la chaleur demandé. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximum (HI), ce qui peut signifier que le diamètre de l'ustensile est trop petit par rapport au diamètre de l'élément ou bien que le fond de l'ustensile n'est pas plat.

Veuillez lire les instructions de nettoyage de la surface vitrocéramique à la section **Nettoyage général** et la section **Avant d'appeler le service** dans ce manuel.

Ustensiles adéquats

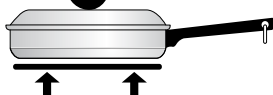


Le fond de la casserole doit être plat. Vérifiez si le fond est plat en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre la casserole et la règle.

* Il est possible d'utiliser des ustensiles de cuisine spéciaux

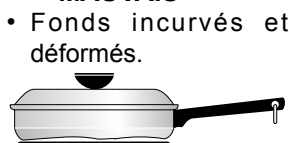
comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs en s'assurant toutefois, qu'ils sont conformes aux exigences ci-dessous.

BON

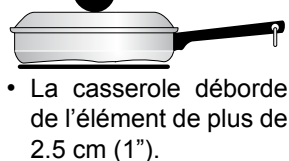


- **Fond plat et côtés droits.**
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire.
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.
- La casserole doit être de diamètre semblable à l'élément.

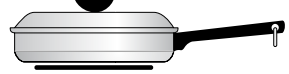
MAUVAIS



- Fonds incurvés et déformés.



- La casserole déborde de l'élément de plus de 2.5 cm (1").



- La poignée est trop lourde et fait basculer la casserole.



- L'élément déborde autour de la casserole.



Note: Utilisez toujours les ustensiles pour l'usage auquel ils ont été conçus. Suivez les instructions du fabricant. Certains ustensiles de cuisine ne peuvent être utilisés au four ou sur les éléments.

Types de matériaux des ustensiles

Le type de matériau des ustensiles détermine l'homogénéité de la chaleur et la rapidité de la transmission de celle-ci de la surface de cuisson au fond de l'ustensile. Les matériaux disponibles les plus populaires sont:

ALUMINIUM- Excellent conducteur de chaleur. Certains types de nourriture font brunir l'ustensile (les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux marques). Si l'ustensile est glissé sur la table de cuisson en vitrocéramique, il risque de laisser des marques métalliques ressemblant à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

CUivre- Excellent conducteur de chaleur mais décolore rapidement. Peut laisser des marques métalliques sur la table de cuisson vitrocéramique (voir Aluminium plus haut).

ACIER INOXYDABLE- Conducteur de chaleur lent donnant des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.

FONTE- Conducteur de chaleur pauvre par contre il la conserve bien. Cuit également une fois que la température de cuisson est atteinte. Pas recommandé sur les tables de cuisson en vitrocéramique.

FONTE ÉMAILLÉ- Le métal de base de l'ustensile détermine les caractéristiques de transfert thermique. Émaille doit être doux pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

VERRE- Conducteur de chaleur lent. Pas recommandé sur les tables de cuisson en vitrocéramique parce qu'il peut égratigner la table.

Mise en conserve domestique

Assurez-vous de lire et de respecter les étapes suivantes lors de la mise en conserve avec votre appareil. Vérifiez sur le site internet du département de l'agriculture des États-Unis (USDA) et lisez toutes les informations disponibles et suivez tous les conseils que vous trouverez concernant la mise en conserve

- Utiliser uniquement des casseroles de mise en conserve à fond plat. Utiliser un règle pour vérifier le fond de la casserole de mise en conserve (Voir la section "Utiliser des ustensiles de qualité en bonne condition").
- Lors de la mise en conserve domestique sur un cuisinière munie d'une surface en vitrocéramique, utilisez seulement des casseroles à fond complètement pas et sans arrêtes.
- Ne pas utiliser les grandes casseroles ou les autocuiseurs de mise en conserve qui dépassent de plus de 2,5 cm (1") le contour de l'élément de surface.
- Il est recommandé d'utiliser des casseroles de diamètre plus petit sur les cuisinière munie d'une surface en vitrocéramique ou possédant des éléments électriques en spirale.
- Commencez avec de l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Réglez l'élément à une température élevée pour accélérer l'ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, réduisez la température le plus possible tout en maintenant une ébullition constante.

IMPORTANT! Ne placez jamais un ustensile sur deux éléments de cuisson en même temps. Ceci entraînera des résultats inégaux de chauffage et pourrait causer le bris de la surface en vitrocéramique. La seule exception est lorsque vous utilisez un grand ustensile ou une plaque de cuisson sur l'élément pont activé.

Réglage des contrôles de surface

Le dispositif d'élément de surface inclut cinq écrans numériques. Le dispositif effectue un réglage numérique pour les cinq positions d'éléments de surface radiants sur la table de cuisson. Ces contrôleurs fonctionnent de la même manière que des boutons conventionnels, à l'exception qu'ils sont à affichage numérique.

Réglages disponibles pour votre surface de cuisson

Le contrôle fournit jusqu'à 25 différents niveaux de chaleur pour chaque élément, incluant **Lo** (1%) *Fig. 1*, **5.0** (medium 50%) *Fig. 2*, **Hi** (100%) *Fig. 3*.

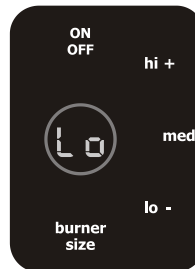


Fig. 1

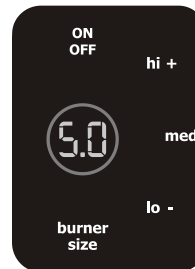


Fig. 2

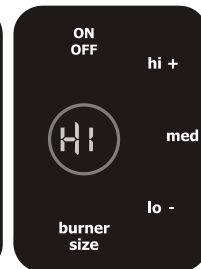


Fig. 3

Les touches **hi+** et **lo-** permettent un contrôle précis lorsque vous changez le réglage pour les basses températures (Lo à 3.0). Les températures plus élevées (3.0 à Hi) changeront beaucoup plus rapidement.

Affichage de l'ajustement	
Ajustement / Puissance	Intervalle
Lo à 3.0 (1-30%)	0.2
3.0 à Hi (30-100%)	0.5

Indicateurs du diamètre des éléments

Certains éléments offrent 2 ou 3 différents diamètres. Sur les contrôles de ces éléments, vous trouverez une touche (burner size) vous permettant de choisir la grosseur de l'élément. Vous pouvez choisir d'utiliser seulement la portion interne de l'élément ou d'ajouter 1 ou 2 anneaux en appuyant sur la touche **BURNER SIZE**.

Le nombre de cercles qui s'affichent à l'écran de l'élément choisi indique le nombre de portions de l'élément disponibles à cette emplacement .

- 1 cercle = élément simple
- 2 cercles = élément double (certaines positions)
- 3 cercles = élément triple (position avant gauche)

Réglage des éléments

- Si nécessaire, activez le panneau de contrôle.
- Appuyez sur la touche **ON OFF** de l'élément choisi.
- Si la zone de cuisson possède plus d'une portion, appuyez une ou plusieurs fois sur la touche **BURNER SIZE** pour régler l'élément à la dimension voulue.
- Appuyez sur la touche de la puissance désirée (**hi+**, **med** ou **lo-**) ou, pour plus de précision, appuyez sur les touches **hi+** ou **lo-**.

Message des éléments chauds (HE)

Après l'utilisation d'un des éléments radiants, la surface de cuisson devient très chaude. Même après avoir éteint le contrôleur, la table de cuisson demeure chaude pendant un moment.

Le contrôleur électronique surveille la température de la surface de cuisson et affiche le message "HE" (hot element) et les anneaux clignotent pour indiquer que la surface de cuisson est encore trop chaude pour être touchée -Fig. 1-. L'élément de cuisson peut être utilisé de nouveau, même si le message HE est affiché.



Fig. 1

Réglages recommandés pour les éléments de surface

Utilisez le tableau pour déterminer le réglage le plus approprié dépendant des aliments à préparer.

Réglages recommandés	
Réglage	Type de cuisson
Haut (Hi)	Pour débiter la cuisson, faire bouillir l'eau, faire griller la viande.
Moyen haut (8 - 9.5)	Pour garder l'eau en ébullition, frire.
Moyen (6)	Pour maintenir l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
Moyen bas (4 - 5)	Pour compléter la cuisson, cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
Bas (Lo - 3)	Pour garder chaud, faire fondre ou mijoter.

⚠ ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le témoin lumineux de surface chaude s'allume lorsque la commande est réglée et reste affiché tant que la vitre n'a pas refroidie à un niveau acceptable. La surface de vitrocéramique peut être encore chaude et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi ou avant que le message soit disparu.

Ne déposez pas d'objets tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballage en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée. Ces articles peuvent prendre feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont trop près des éléments.

N'utilisez pas de papier d'aluminium sur la surface de cuisson, celui-ci peut fondre et endommager la surface vitrifiée.

Ne placez pas un ustensile sur deux zones de cuisson en même temps sauf si la surface de cuisson est munie d'une zone conçue pour cet usage.

NE GLISSEZ PAS d'ustensiles sur la surface de cuisson. Ceci pourrait causer des dommages permanents à la surface en vitrocéramique.

Fonctionnement du four du bas

Le four du bas est idéal pour la cuisson des aliments comme la pizza, les plats en casserole, les pommes de terre cuites et la nourriture congelée. Utilisez le mode garder chaud pour conserver à la température de service la nourriture cuite chaude. Le four du bas peut être utilisé avec trois modes de cuisson: Bake (**Cuisson**), Slow Cook (**Cuisson lente**) et Keep Warm (**Garder chaud**).

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

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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

Réglage de la cuisson pour le four du bas

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche LOWER OVEN (Four du bas)	LOWER OVEN
2. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Lorsque vous appuyez sur START (Mise en marche), le four commence à chauffer. L'affichage du four indique alors PRE-HEATING (Préchauffage).

Une fois que le four a atteint la température programmée, la fonction PRE-HEATING (Préchauffage) s'arrête et un bip retentit pour indiquer que le four est prêt. Le four maintiendra cette température jusqu'à ce que le mode de cuisson soit annulé.



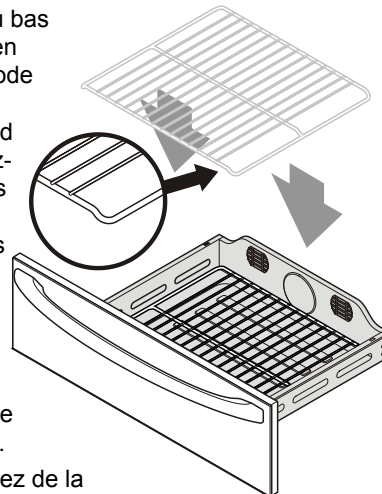
NOTE

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



Pour de meilleurs résultats

- La grille du four du bas doit toujours être en place lorsqu'un mode de cuisson ou le mode garder chaud est utilisé. Assurez-vous que les bords recourbés de la grille sont déposés dans le fond du tiroir (Figure 1). Ceci permet à l'air chaud de circuler entre le fond du tiroir et la nourriture placée sur la grille.
- Lorsque vous placez de la nourriture dans le four du bas, utilisez toujours une plaque de cuisson ou un ustensile possédant des rebords aux quatre côtés afin d'éviter que la nourriture glisse hors de l'ustensile.
- **NE COUVREZ PAS LE FOUR OU LA GRILLE DU FOUR DE PAPIER D'ALUMINIUM.** Ceci peut endommager le four.
- La hauteur maximale de la nourriture pouvant être préparée ou des ustensiles pouvant être utilisés dans le four du bas est de 4" (10.2 cm). La largeur maximale est de 15" (38.1 cm). **Portez une attention particulière à la nourriture qui peut lever. La hauteur finale ne doit pas dépasser le 4" (10.2 cm) maximum recommandé.**
- Utilisez, dans le four du bas, des ustensiles assez grands pour contenir toute la nourriture ainsi que les liquides résultant du processus de cuisson.
- **N'utilisez pas de pellicule de plastique pour couvrir la nourriture. La pellicule de plastique peut fondre dans le four du bas et autour de ce dernier et devenir très difficile à nettoyer.** Utilisez plutôt un couvercle ou du papier d'aluminium. Utilisez seulement, dans le four du bas, des ustensiles recommandés pour l'utilisation dans les fours réguliers.
- Lorsque le four du bas est utilisé, ouvrez le tiroir le moins souvent possible; ceci réduira la perte de chaleur. Une ouverture fréquente du tiroir lors du processus de cuisson peut augmenter le temps de cuisson et occasionner des résultats de cuisson non homogène. Le temps de cuisson dans le four du bas peut varier du temps de cuisson dans le four régulier.



AVERTISSEMENT

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

Circulation d'air dans le four

Pour obtenir des résultats de cuisson supérieurs, laissez un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre une circulation d'air adéquate. Assurez-vous également que les ustensiles ne se touchent pas entre eux, qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ni le fond du four. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles pour qu'une chaleur uniforme se répartisse autour des aliments.



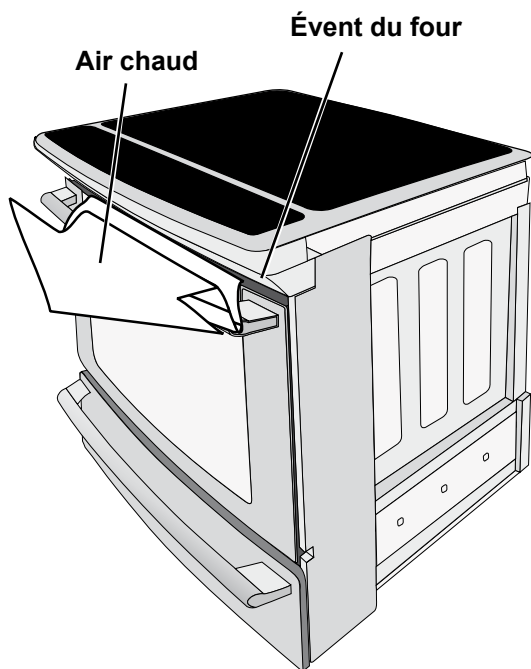
NOTE

Soyez toujours prudent lorsque vous retirez la nourriture du four.

Position de l'évent du four

Un évent est situé **au-dessus de la porte**. 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 et de bons résultats de cuisson.

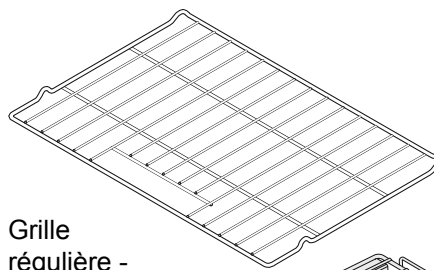
De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître près de l'évent du four. C'est normal.



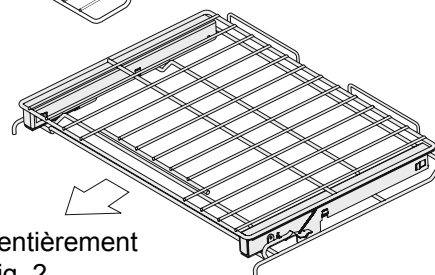
Grilles du four

Types de grilles du four

Votre appareil possède deux styles de grilles de four: la grille régulière et la Grille de four entièrement extensible.



Grille régulière - Fig. 1



Grille de four entièrement extensible - Fig. 2



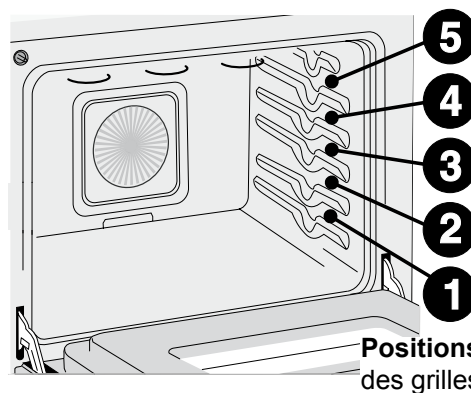
ATTENTION

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

La grille **régulière** -Fig. 1- peut être utilisée pour la plupart des cuisson et peut être placée à n'importe quel position.

La grille de four entièrement extensible -Fig. 2- facilite la préparation des plats. Surtout lorsqu'il s'agit de plats très lourds.

Positions des grilles



Retrait, remise en place et disposition des grilles plates ou de la grille surbaissée

- Disposer les grilles de four - Ne placez les grilles dans le four que lorsque ce dernier est froid (ou avant de l'allumer)
- Pour retirer une grille - Tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille et sortez-la.
- Pour remettre les grilles en place - Appuyez la grille sur les guides des deux parois latérales du four. Soulevez l'avant de la grille et poussez-la en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.



AVERTISSEMENT

- Revêtements protecteurs - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce manuel. Une mauvaise utilisation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.



ATTENTION

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

Grille de four extensible

La grille de four extensible rend la préparation de la nourriture plus facile. Elle possède des guides qui permettent de tirer la grille hors du four sans frotter les côtés de la paroi du four.

Retrait et remise en place de la grille extensible

Pour retirer la grille extensible:

1. Soulevez le levier de relâchement transversal situé sur toute la largeur à l'avant sous la grille, voir la figure 1.
2. Tout en retenant le levier vers le haut (voir figure 2), tirez la grille hors du four jusqu'à ce que vous arriviez à la position arrêt, utilisez vos deux mains si nécessaire.

3. Utilisez vos deux mains pour agripper le haut et le bas de la grille extensible (voir figure 3).
4. Soulevez légèrement l'avant de la grille vers le haut et continuez de tirer cette dernière hors du four.
5. Assurez-vous d'agripper les deux portions (haut et bas) de la grille lorsque vous retirez et manipulez la grille extensible. Les portions de la grille bougent indépendamment et sont difficile à manipuler lorsqu'elles ne sont pas retenues ensemble.

Pour remettre la grille extensible en place:

1. Agrippez les deux portions de la grille extensible (voir la figure 3).
2. Soulevez et retenez la grille les embosses du mur de la cavité du four.
3. Inclinez l'avant de la grille légèrement et glissez-la complètement à sa position. Une certaine force peut être nécessaire pour s'assurer que la grille extensible s'enclenche bien en place.

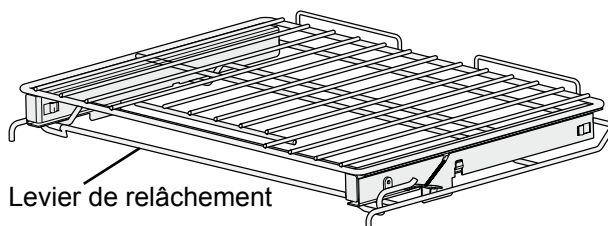


Figure 1 - Grille extensible avec le levier de relâchement en position verrouillée

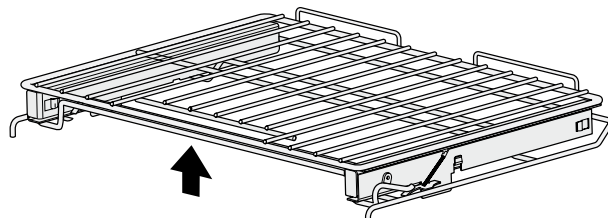


Figure 2 - Grille extensible avec le levier de relâchement en position déverrouillée

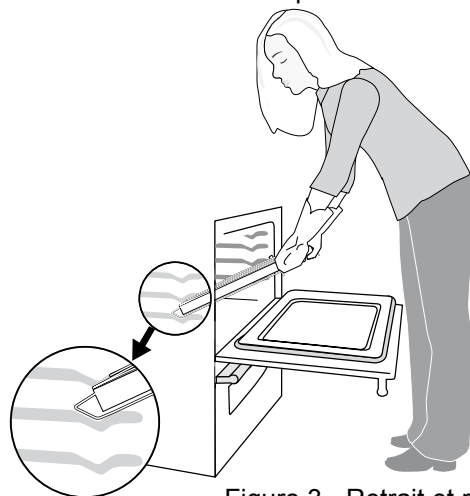


Figure 3 - Retrait et remise en place de la grille extensible.

Grille de four extensible (suite)

IMPORTANT

- Il est recommandé d'enlever toutes les grilles du four lors du cycle autonettoyant. Cependant les grilles de four en porcelaine peuvent être laissées dans le four si elles sont souillées. Après le cycle autonettoyant, ou lorsque le glissement de la grille devient difficile, la grille extensible doit être traitée avec un lubrifiant graphite.
- N'utilisez PAS huile de cuisson, enduit végétal ou tout autre lubrifiant à base d'huile sur la grille de four extensible. Utilisez SEULEMENT un lubrifiant graphite à cet endroit. Pour commander le lubrifiant graphite, contactez votre installateur, centre de service ou commerçant.
- Il est importante que les parties de la grille extensible qui sont en contact avec les parois du four soient toujours enduites d'une fine couche d'huile végétale. Appliquez un peu d'huile végétale après un cycle autonettoyant et lorsque la grille devient difficile à repousser ou à tirer de la cavité.

Rapid preheat (Préchauffage rapide)

Utilisez l'option de préchauffage rapide pour une **cuisson sur une seule grille** afin que le four atteigne rapidement la température de cuisson.

L'option de préchauffage rapide peut être programmée avec les modes de cuisson suivants :

- Cuisson au four
- Cuisson à convection

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

- Température réglée automatiquement (par défaut): **176°C /350°F**
- Température de préchauffage rapide min.: **76°C /170°F**
- Température de préchauffage rapide max.: **288°C /550°F**

Réglage du préchauffage rapide

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson)	
3. Appuyez sur la touche COOK OPTIONS (Options de cuisson)	
4. Appuyez sur la touche RAPID PREHEAT (Préchauffage rapide)	
5. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Lorsque vous appuyez sur START (Mise en marche), le four se préchauffe rapidement. À ce moment, le tableau affichera PRE-HEATING (Préchauffage). Pendant le processus de préchauffage, il se peut que le ventilateur de convection se mette en marche.

Après quelques minutes, un bip sera émis et l'inscription PRE-HEATING (Préchauffage) ne sera plus affichée. Placez les aliments préparés sur une seule grille de four. Le four continuera de chauffer à la température programmée jusqu'à ce que le mode de cuisson soit annulé.

NOTE

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

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

- Réactivez le tableau de commande, si nécessaire.
- Sélectionnez **UPPER OVEN** (Four supérieur) pour modifier les réglages de ce dernier. Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2°C (5°F).
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.



Pour de meilleurs résultats

- **Cuisson sur une seule grille de four SEULEMENT.**
- Utilisez les positions de grille 2 ou 3.
- Pour les aliments à base de pâte et de boulangerie tel que les gâteaux, les pâtisseries et les pains, utilisez les modes cuisson ou cuisson par convection.

Bake (Cuisson)

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

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

- Préchauffage rapide
- Temps de cuisson
- Temps de cuisson avec fin de la cuisson
- Sonde

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

- Température réglée automatiquement (par défaut): **176°C /350°F**
- Température de cuisson min.: **77°C /170°F**
- Température de cuisson max.: **288°C /550°F**

Réglage de la cuisson - four du haut

Consultez l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson qui s'amorcera immédiatement à la température par défaut, soit 176°C /350°F.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Lorsque vous appuyez sur START (Mise en marche), le four commence à chauffer. L'affichage du four indique alors PRE-HEATING (Préchauffage). Pendant le processus de préchauffage, il se peut que le ventilateur de convection se mette en marche.

Une fois que le four a atteint la température programmée, la fonction PRE-HEATING (Préchauffage) s'arrête et un bip retentit pour indiquer que le four est prêt. Le four maintiendra cette température jusqu'à ce que le mode de cuisson soit annulé.

NOTE

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

Si votre recette nécessite une température de cuisson différente de la température réglée automatiquement (par défaut), veuillez suivre l'exemple ci-dessous (exemple d'un réglage de température du four à 218°C (425°F)):

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson)	
3. Entrez 425 °F	425
4. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

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

- Sélectionnez **UPPER OVEN** (Four du haut). Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température est modifiée de 2°C (5°F).

Il est aussi possible d'appuyer **UPPER OVEN, BAKE** et d'utiliser les touches numériques.

- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.

Réglage de la cuisson - four du haut (suite)



Conseils de cuisson pour le four du haut

- Durant le préchauffage, les 3 éléments et le ventilateur convection sont utilisés pour rapidement chauffer le four. Le ventilateur convection s'éteindra lorsque le four aura atteint la température réglée.
Laissez préchauffer le four complètement avant de faire cuire les items comme les biscuits, les gâteaux et pains.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez-la de façon à ce que la nourriture se trouve au centre du four. Lorsque plusieurs grilles sont utilisées, utilisez la fonction cuisson par convection.
- Si vous utilisez deux grilles, placez-les aux positions 1 (grille extensible) et 4 (grille régulière) (Fig. 1) et placez les ustensiles tel qu'indiqué à la fig. 2.
- Veillez à ce que les ustensiles ne se touchent pas mutuellement et qu'ils ne touchent pas à la porte, aux côtés ou à l'arrière du four. Allouez 2" à 4" (5,1 à 10,2 cm) autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler.
- Les ustensiles foncés ou ternes absorbent plus de chaleur que les ustensiles brillants, ce qui peut avoir comme résultat de trop cuire ou brûler les aliments. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou de diminuer le temps de cuisson pour éviter que certains aliments soient trop foncés.
- Les ustensiles foncés sont recommandés pour les tartes et les ustensiles brillants sont recommandés pour les gâteaux, biscuits et muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four fréquemment. Ceci réduire la température dans le four et augmentera alors le temps de cuisson.

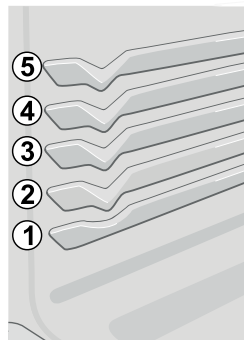


Figure 1

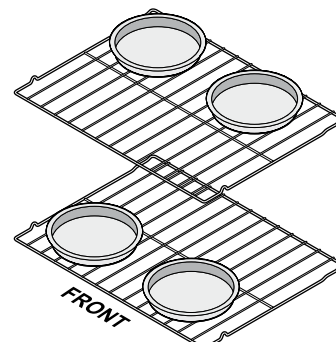


Figure 2 - Positions des ustensiles lors de la cuisson sur deux grilles

Cook Time (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 :

- Cuisson au four
- Cuisson à convection
- Rôtissage à convection
- Cuisson lente
- Décongélation
- Déshydratation
- Fermentation du pain
- Maintien au chaud
- Volaille parfaite

NOTE

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

Consultez l'exemple suivant pour programmer une cuisson qui débutera immédiatement après 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 au besoin.	
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	
4. Appuyez sur la touche COOK OPTIONS (Options de cuisson)	
5. Appuyez sur la touche COOK TIME (Temps de cuisson)	
6. Entrez 30 minutes	30
7. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Après avoir appuyé sur START (Mise en marche), le four commencera la cuisson et se fermera automatiquement après 30 minutes.

Utilisation de Cook Time (temps de cuisson) avec la fonction End Time (fin de la cuisson)

Il est aussi avantageux d'utiliser les fonctions temps cuisson et fin de la cuisson 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 :

- | | |
|--|--|
| • Cuisson au four | la fonction fin de la cuisson seulement) |
| • Cuisson à convection | • Décongélation |
| • Rôtissage à convection | • Déshydratation |
| • Cuisson lente | • Fermentation du pain |
| • Nettoyage (le nettoyage différé s'utilise avec | • Maintien au chaud |



NOTE

- Lorsque vous programmez la fonction **END TIME** (Fin de la cuisson), assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste.
- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (Annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.
- Vous pouvez également utiliser la fonction **COOK TIME** (Temps de cuisson) sans la fonction **END TIME** (Fin de la cuisson).



ATTENTION

Utilisez les fonction **Temps de cuisson** et **Fin de la cuisson** prudemment. Il peut être utilisé pour faire cuire de la viande salaisonnée ou congelée et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont refroidis, ils ne doivent pas rester dans le four plus de 1 heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement retirés lorsque la cuisson est terminée.

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson)	
3. Entrez 375°F	375
4. Appuyez sur la touche COOK OPTIONS (Options de cuisson)	
5. Appuyez sur la touche COOK TIME (Temps de cuisson)	
6. Entrez 50 minutes	50
7. Appuyez sur la touche START	
8. Appuyez sur la touche END TIME (Fin de la cuisson)	
9. Entrez 5:30	530
10. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Après que vous avez appuyé sur **START** (Mise en marche), le four calcule l'heure à laquelle il commencera à chauffer. L'affichage du four indique alors **PRE-HEATING** (Préchauffage). Pendant le processus de préchauffage, il se peut que le ventilateur de convection se mette en marche.

Conv Bake (Cuisson à convection)

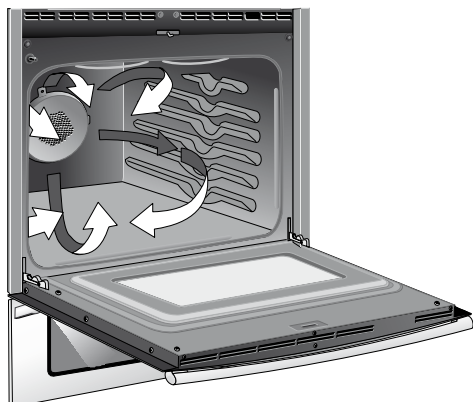
La cuisson à convection fait partie du système Perfect-Convect^{3MC}. La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur dans le four de façon uniforme et continue. Cette distribution améliorée de la chaleur permet d'obtenir une cuisson uniforme ainsi que d'excellents résultats. 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 fin de la cuisson
- Sonde
- Préchauffage rapide



Réglage de la cuisson à convection

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

- Température réglée automatiquement (par défaut): **176°C /350°F**
- Température de cuisson min.: **76°C /170°F**
- Température de cuisson max.: **288°C /550°F**

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche CONV BAKE (Cuisson à convection)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

NOTE

Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (Annuler) en tout temps durant le réglage des commandes ou pendant la cuisson.

Lorsque vous appuyez sur **START** (Mise en marche), le four commence à chauffer. À ce moment, l'affichage du four indique **PRE-HEATING** (Préchauffage).

Une fois que le four a atteint la température programmée, la fonction **PRE-HEATING** (Préchauffage) s'arrête et un bip retentit pour indiquer que le four est prêt. Le four maintiendra cette température jusqu'à ce que le mode de cuisson soit annulé.

Réglage de la cuisson à convection



Conseils pour la cuisson par convection

- Préchauffer le four complètement avant de faire cuire biscuits, gâteaux et pains.
- Si votre recette a déjà été convertie pour la cuisson à convection, vous ne devez pas réduire la température. Si votre recette n'a pas été convertie pour la cuisson à convection vous pouvez facilement ajuster la température de cuisson en utilisant le mode conversion à convection. Référez-vous à la section en question plus loin dans ce manuel.
- Utiliser des recettes déjà connues et essayées, dont la durée de cuisson aura été ajustée pour la mode convection. La durée de cuisson peut-être réduite jusqu'à 25% lorsque le mode convection est utilisé. Cette réduction de temps variera selon la quantité et le type d'aliment à être cuit.
- Les pâtisseries et les biscuits (excepté les gâteaux) doivent être cuits sur des ustensiles sans côtés ou avec des côtés très bas, pour permettre à l'air chaud de circuler tout autour d'eux.
- Pour le cuisson sur une seule grille, utilisez le mode Cuisson (Bake).
- Pour la cuisson sur deux grilles, disposez les plats tel que montré à la figure 2.
- Allouez 2" à 4" (5,1 à 10,2 cm) autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler.
- Les ustensiles foncés ou ternes absorbent plus de chaleur que les ustensiles brillants, ce qui peut avoir comme résultat de trop cuire ou brûler les aliments. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou de diminuer le temps de cuisson pour éviter que certains aliments soient trop foncés.
- Les ustensiles foncés sont recommandés pour les tartes et les ustensiles brillants sont recommandés pour les gâteaux, biscuits et muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four fréquemment. Ceci réduire la température dans le four et augmentera alors le temps de cuisson.

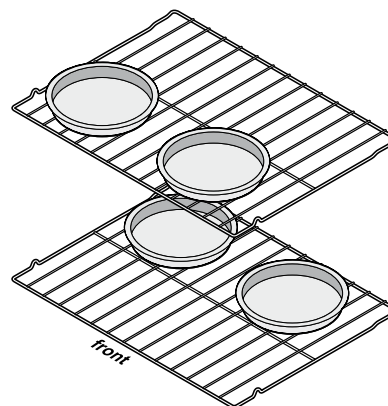


Figure 1

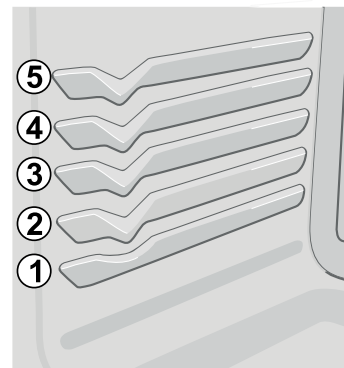


Figure 2

Conv convert (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 CONV BAKE (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.

NOTE

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

Réglage de la conversion à la convection

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche CONV BAKE (Cuisson à convection)	
3. Appuyez sur la touche COOK OPTIONS (Options de cuisson)	
4. Appuyez sur la touche CONV CONVERT (Conversion à la convection)	
5. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Une fois que vous avez appuyé sur **START** (Mise en marche), l'affichage du four indique **PRE-HEATING** (Préchauffage). Une fois que le four a atteint la température convertie programmée, la fonction **PRE-HEATING** (Préchauffage) s'arrête et 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, le temps restant clignote 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 ajouter ou modifier des réglages de cuisson après le début de cette fonction:

- Sélectionnez **UPPER OVEN** (Four du haut) pour modifier les réglages de ce dernier. Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2°C (5°F).
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.

Conv Roast (Rôtissage à convection)

Fonctionnement du rôtissage à convection

Le rôtissage à convection fait partie du système Perfect-Convect^{SMC}. 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 :

- Sonde
- Temps de cuisson ou temps de cuisson avec fin de la cuisson

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

- Température automatique par défaut : **176 °C/350 °F**
- Minimum : **76 °C/170 °F**
- Maximum : **288 °C/550 °F**

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.



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.

Réglage du rôtissage à convection

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 sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche CONV ROAST (Rôtissage à convection)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Lorsque vous appuyez sur START (Mise en marche), le four commence à chauffer. L'affichage du four indique alors PRE-HEATING (Préchauffage).



NOTE

- Vous pouvez appuyer sur CANCEL (Annuler) en tout temps durant le réglage des commandes ou pendant le processus de cuisson.

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

- Sélectionnez **UPPER OVEN** (Four du haut) pour modifier les réglages de ce dernier. Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2°C (5°F).
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.

Recommandations pour le rôtissage à convection

Instructions d'utilisation de la grille de rôtissage

Lorsque vous préparez de la viande pour le rôtissage à convection, vous pouvez vous servir de la lèchefrite, de sa grille ainsi que de la grille de rôtissage fournies avec votre appareil. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. La grille de rôtissage se fixe sur la grille de la lèchefrite pour permettre à l'air chaud de circuler sous l'aliment et ainsi cuire de façon uniforme et mieux brunir le dessous.

1. Placez la grille de four à la position la plus basse ou celle immédiatement au-dessus.
2. Placez la grille dans la lèchefrite.
3. Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien fixée sur la grille de la lèchefrite. **Ne vous servez pas** de la lèchefrite sans sa grille. **Ne recouvrez pas** de papier d'aluminium la grille de la lèchefrite.
4. Placez la nourriture (côté gras vers le haut) sur la grille de rôtissage (fig. 1).
5. Placez l'aliment préparé sur la grille du four.

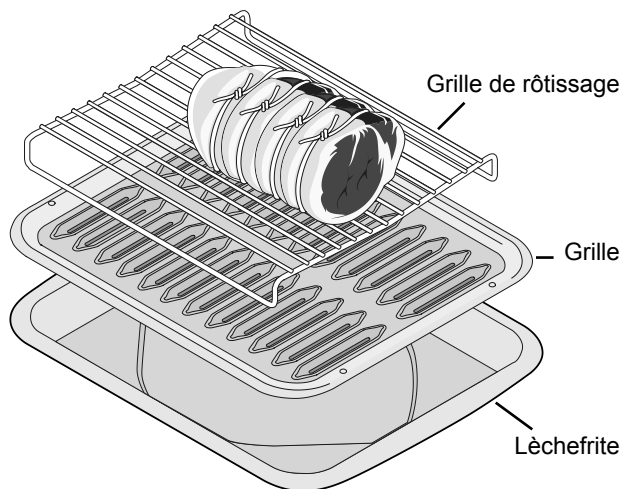


Fig. 1

Tableau du rôtissage à convection

Viande		Poids	Temp. du four	Temp. interne	Min/0,45 kg (1 lb)
Bœuf	Rôti de bœuf de 1 ^{ère} 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

Fig. 2

* 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.

Broil (Cuisson au gril)

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

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

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

- Température réglée automatiquement (par défaut): **288°C / 550°F**
- Température minimale de cuisson au gril: **148°C/300°F**
- Température maximale de cuisson au gril: **288°C/550°F**



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.

Réglage du gril ou gril à convection

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 sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
4. Appuyez sur la touche BROIL (Gril)	
ou Appuyez sur la touche CONV BROIL (Gril à convection)	
5. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	



NOTE

Vous pouvez appuyer sur CANCEL (Annuler) en tout temps durant le réglage des commandes ou pendant le processus de cuisson au gril.

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

- Sélectionnez **UPPER OVEN** (Four du haut) pour modifier les réglages de ce dernier. Changez la température à l'aide des touches **+** et **-**. Chaque fois que vous appuyez sur **+** ou **-**, la température augmente ou diminue de 2°C (5°F).

Réglage du gril ou gril à convection

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.

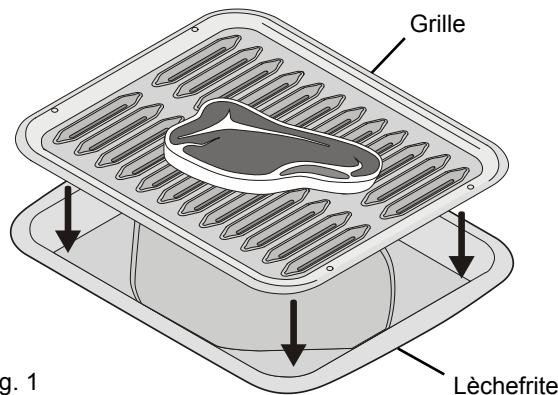


Fig. 1

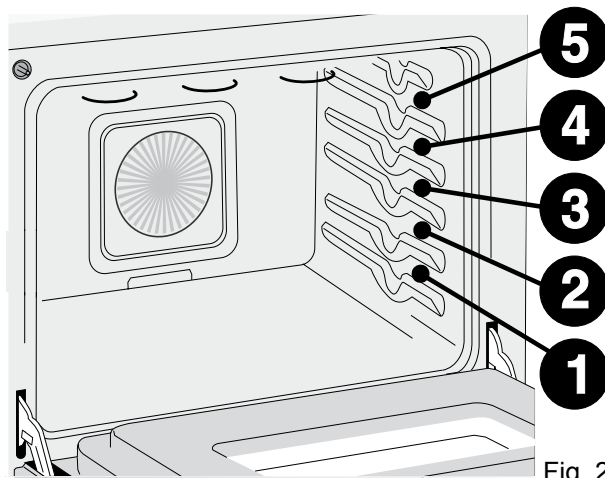


Fig. 2

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.

Tableau de cuisson au gril					
Aliment	Position de la grille	Réglage	Temps de cuisson (minutes)		Cuisson (Temp. interne °C/°F)
			1st side	2nd side	
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^{ème}	288°C (550°F)	6	4	Saignant (57/135)
	5 ^{ème}	288°C (550°F)	7	5	Medium (63/145)
	5 ^{ème}	288°C (550°F)	8	7	Bien cuit (77/170)
Côtelette de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	5 ^{ème}	288°C (550°F)	8	6	Bien cuit (77/170)
Poulet, avec os	3 ^{ème}	232°C (450°F)	20	10	Bien cuit (77/170)
Poulet, désossé	5 ^{ème}	232°C (450°F)	8	6	Bien cuit (77/170)
Poisson	5 ^{ème}	260°C (500°F)	13	0	Bien cuit (77/170)
Crevettes	3 ^{ème}	288°C (550°F)	5	0	Bien cuit (77/170)
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^{ème}	288°C (550°F)	9	7	Medium (63/145)
	3 ^{ème}	288°C (550°F)	10	8	Bien cuit (77/170)

Fig. 3



AVERTISSEMENT

Consommer viande, volaille, fruits de mer ou crustacés crus ou insuffisamment cuits augmente votre risque de contracter une maladie d'origine alimentaire.

Probe (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: **76°C /170°F**
- Minimum: **54°C /130°F**
- Maximum: **98°C /210°F**

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).

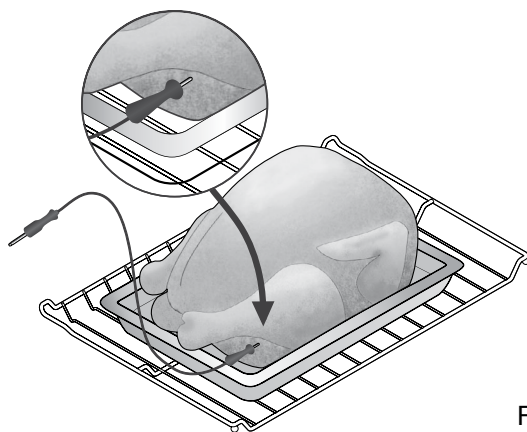


Fig. 1

➔ 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 - Fig. 2.
- 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.

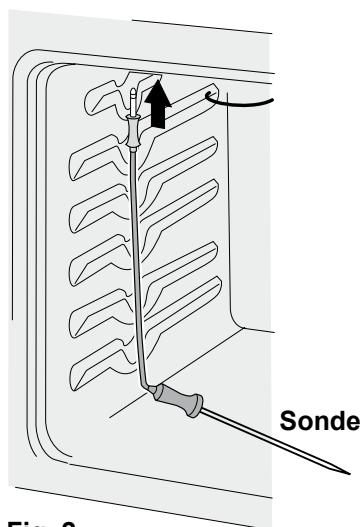


Fig. 2

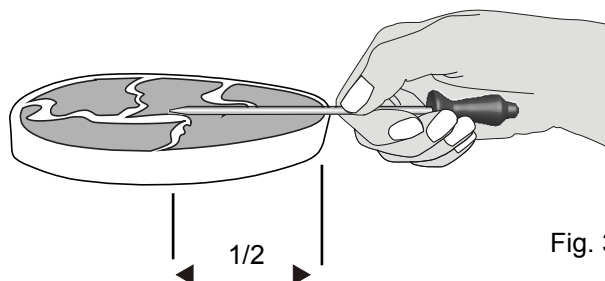


Fig. 3

Réglage de la sonde

Consultez l'exemple ci-dessous pour régler la température de la sonde à 82°C /180°F lorsque la fonction rôtissage à convection est employée et que la température du four est réglée 162°C /325°F.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Insérez la sonde dans la nourriture et placez la nourriture dans le four (p. 28, fig. 1).	
2. Branchez la sonde COMPLÈTEMENT dans la prise réservée à cette dernière à l'intérieur du four (p. 28, fig. 2) et fermez la porte du four.	
3. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
4. Appuyez sur la touche CONV ROAST (Rôtissage à convection)	
5. Entrez 325	325
6. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	
7. Appuyez sur la touche PROBE (Sonde)	
8. Entrez 180	180
9. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

* Vous pouvez passer l'étape 8 si vous utilisez la température de réglage par défaut de la sonde (76°C [170°F]).

Par défaut, le four passe automatiquement au mode de **maintien au chaud** lorsque la sonde atteint la température préétablie.

NOTE

Lorsque la sonde est branchée dans son réceptacle et qu'un mode de cuisson est démarré, le contrôle électronique affichera la température rapportée par la sonde.

En tout temps pendant le processus de cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche pour consulter ou modifier la température réglée.

Keep Warm (Maintien au chaud)

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

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

Les réglages de température suivants s'utilisent avec la fonction de maintien au chaud :

- Température réglée automatiquement (par défaut): **76°C /170°F**
- Température de maintien au chaud min.: **66°C /150°F**
- Température de maintien au chaud max.: **88°C /190°F**



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.



NOTE

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

Réglage de la fonction de maintien au chaud

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer la fonction de maintien au chaud qui débutera immédiatement avec le réglage automatique (par défaut).

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche KEEP WARM (Maintien au chaud)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

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

- Sélectionnez **UPPER OVEN** (Four du haut) pour modifier les réglages de ce dernier. Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2°C (5°F).
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.

Slow Cook (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

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

- Hi (Élevé): 134°C /275°F (par défaut) pour une cuisson allant de 4 à 5 heures
- Lo (Bas): 108°C /225°F pour une cuisson allant 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.



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.

Réglage de la cuisson lente

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson lente au réglage Lo (Bas).

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche SLOW COOK (Cuisson lente)	
3. Appuyez sur -lo pour choisir l'option Lo (Bas) (fig. 2).*	- lo
4. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

*Appuyez sur **+hi** pour choisir l'option **Hi** (Haut) -Fig. 1-.



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.

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

- Sélectionnez **UPPER OVEN** (Four du haut) pour modifier les réglages de ce dernier. Changez la température à l'aide des touches **+** et **-**. Chaque fois que vous appuyez sur **+** ou **-**, la température changera de Hi à Lo.
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.

Perfect Turkey (Volaille parfaite)

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

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

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

NOTE

- Vous pouvez appuyer sur CANCEL (Annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.
- Lorsque la sonde est branchée dans la prise et que la fonction Perfect Turkey est amorcée, l'écran affichera la température actuellement rapportée par la sonde.
- En tout temps pendant le processus de cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche PROBE (Sonde) pour consulter la température interne de la viande, rapportée par la sonde. Appuyez une deuxième fois sur la touche PROBE (Sonde) pour consulter ou modifier la température réglée de la sonde.
- La modification des réglages de la fonction Perfect Turkey n'est pas recommandée une fois la cuisson commencée. Le non-respect de cette consigne peut nuire aux résultats obtenus.

Réglage de la fonction Volaille parfaite (Perfect Turkey)

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour utiliser la fonction Perfect Turkey (Dinde) au réglage par défaut de 162°C (325°F) et la sonde au réglage par défaut de 82°C (180°F).

Exemple

- | Étape | Appuyez |
|---|---|
| 1. Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande et placez la dinde dans le four (voir les instructions de réglage de la sonde). | |
| 2. Branchez la sonde dans la prise réservée à cette dernière à l'intérieur du four. | |
| 3. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut) | UPPER OVEN |
| 4. Appuyez sur la touche PERFECT TURKEY (Dinde). L'indicateur de sonde clignote et la fonction Perfect Turkey ne se met en marche que lorsque la sonde est branchée. |  |
| 5. Appuyez sur la touche START (Mise en marche) |  |

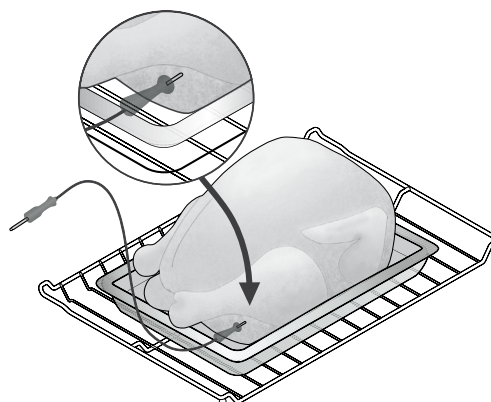


Tableau de cuisson Perfect Turkey (Dinde)

Viande	Poids	Temp.	Temp. interne	Min/0,45 kg (1 lb)
Dinde entière*	5,4 à 7,3 kg (12 à 16 lb)	162°C (325°F)	82°C (180°F)	8-10
Dinde entière*	7,3 à 9,1 kg (16 à 20 lb)	162°C (325°F)	82°C (180°F)	10-15
Volaille				
Dinde entière*	9,1 à 10,9 kg (20 à 24 lb)	162°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

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

Defrost (Décongélation)

Servez-vous de la fonction de décongélation pour décongeler à température ambiante de petites portions d'aliments délicats comme des gâteaux à la crème, des tartes à la crème surgelées et des gâteaux au fromage. Lorsque le four est en mode de décongélation, le ventilateur de convection fonctionne pour faire circuler lentement de l'air à température ambiante autour des aliments, ce qui accélère la décongélation naturelle des aliments sans chaleur ajoutée.

Le mode de décongélation peut être programmé avec les options suivantes:

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

Réglage de la décongélation

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour régler la fonction de décongélation.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche DEFROST (Décongélation)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

NOTE

- Vous pouvez appuyer sur CANCEL (Annuler) en tout temps au moment du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.
- Cette fonction n'est pas conçue pour décongeler les viandes surgelées, la volaille, les fruits de mer ou tout autre aliment qui doit être cuit avant d'être servi. Suivez les recommandations de l'USDA pour la décongélation des aliments. Seuls les aliments surgelés qui peuvent être décongelés et servis sans aucune cuisson peuvent être mis au four au moyen de cette fonction.

Dehydrate (Déshydratation)

Le mode de déshydratation fait sécher les aliments au moyen de la chaleur émise par l'élément de convection. La chaleur circule dans toute la cavité du four au moyen du ventilateur de convection. Utilisez le mode de déshydratation pour faire sécher ou mettre en conserve des aliments comme des fruits, des légumes, des herbes et des tranches de viande très minces. Il se peut que le ventilateur de convection fonctionne durant le mode de déshydratation.

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

- Température réglée automatiquement (par défaut): **48°C /120°F**
- Température de déshydratation min.: **38°C /100°F**
- Température de déshydratation max.: **108°C /225°F**

Le mode de déshydratation peut être programmé avec les options suivantes:

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

Réglage du mode de déshydratation

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour régler la fonction de déshydratation à la température par défaut de 48°C (120°F).

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche DEHYDRATE (Déshydratation)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

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

- Sélectionnez **UPPER OVEN** (Four du haut) pour modifier les réglages de ce dernier. Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2°C (5°F).
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.

Déshydratation (Suite)



Pour de meilleurs résultats

- Faites sécher la plupart des fruits et des légumes à 60°C (140°F) et les herbes à 38°C (100°F).
- Le temps de séchage dépend du contenu en humidité et en sucre des aliments, de la taille des morceaux, de la quantité de nourriture séchée et de l'humidité présente dans l'air.
- Traitez les fruits au moyen d'antioxydants pour éviter la décoloration.
- Vous pouvez vous servir de grilles à refroidir aux tiges très rapprochées l'une de l'autre pour permettre à l'air de circuler autour des aliments. Vous pouvez également utiliser des grilles de séchage pour obtenir le même résultat (ce type de grille de four n'est pas fourni avec cet appareil).
- Consultez un livre sur la mise en conserve des aliments ou rendez-vous dans une bibliothèque pour obtenir de l'information sur le sujet.

Bread Proof (Pâte de pain)

Le mode de fermentation du pain conserve une température chaude utile pour faire lever les produits contenant de la levure.

Les réglages de température suivants s'utilisent avec le mode de fermentation du pain :

- Température réglée automatiquement (par défaut): **38°C /100°F**
- Température de la fermentation du pain min.: **30°C /85°F**
- Température de la fermentation du pain max.: **38°C /100°F**

Le mode de déshydratation peut être programmé avec les options suivantes:

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

Réglage du mode Pâte de pain

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour régler un programme de fermentation du pain à une température de 30°C /85°F.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche BREAD PROOF (Fermentation du pain)	
3. Entrez 85 .	85
4. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

NOTE

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

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

- Sélectionnez **UPPER OVEN** (Four du haut) pour modifier les réglages de ce dernier. Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2°C (5°F).
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.



Pour de meilleurs résultats

- Couvrez légèrement la pâte.
- Placez un bol d'eau chaude sur la grille qui se trouve en dessous.
- Utilisez la lampe du four pour vérifier la fermentation. N'ouvrez pas la porte du four.

Mes favoris

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à trois réglages de cuisson les plus fréquemment utilisés. Ces touches s'illumineront dans l'affichage lorsqu'elles peuvent être utilisées ou réglées.

Chaque touche vous permet de sauvegarder une caractéristique de cuisson, une température de four et un temps de cuisson.

Sauvegarde de mes favoris

L'exemple ci-dessous indique comment sauvegarder des instructions de cuisson.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Entrez les instructions de cuisson à l'aide des touches du tableau de commande, et ajoutez toutes les options que vous désirez sauvegarder et utiliser ultérieurement.	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	
4. Appuyez sur la touche MY FAVORITE (Mes favoris) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes	
5. Appuyez sur la touche CANCEL (Annuler)*	

Un bip est émis et un voyant lumineux rouge s'allume au-dessus du réglage de préférence sélectionné pour indiquer que la recette a été sauvegardée.

*Si vous désirez sauvegarder les instructions de cuisson sans mettre le four en marche.

Rappel d'un réglage

L'exemple ci-dessous indique comment rappeler un réglage de favoris.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Sélectionnez MY FAVORITE (Mes favoris)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Supprimer un réglage

Vous devez supprimer l'un de vos réglages favoris pour en sauvegarder un autre. Sélectionnez l'une des touches de favoris que vous ne souhaitez plus conserver et sauvegarder les nouvelles instructions de cuisson avec les instructions pour supprimer.

L'exemple ci-dessous indique comment supprimer un réglage de favoris.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche MY FAVORITE (Mes favoris) et maintenez-la enfoncée pendant 3 seconde. La touche de favoris s'éteindra du panneau de contrôle.	

Multi stage (Cuisson à étapes multiples)

La fonction Multi Stage (Étapes multiples) vous permet de programmer jusqu'à trois étapes de cuisson. Chaque étape peut être programmée avec une caractéristique de cuisson, une température de four et un temps de cuisson. La fonction Multi Stage (Étapes multiples) est parfaite lorsque vous souhaitez maintenir un plat au chaud après la cuisson.

La fonction Multi Stage (Étapes multiples) peut être programmée avec les options suivantes:

- Cuisson/cuisson à convection
- Gril/gril à convection (10 minutes max.)
- Rôtissage à convection
- Maintien au chaud

Réglage du mode Étapes multiples (Multi stage)

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer la fonction Multi Stage (Étapes multiples) pour un plat mijoté. À l'étape 1, cuire à 400°F (176°C) pendant une heure. À l'étape 2, pour brunir, rôtir à 500°F (260°C) pendant quatre minutes.

Exemple pour 2 étapes

Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche MULTI STAGE (Étapes multiples)	1²/₃
— <i>Étape 1</i> —	
3. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson)	
4. Entrez 400 °F	400
5. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	
6. Entrez 60 minutes	60
7. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Exemple pour 2 étapes

Étape	Appuyez
— <i>Étape 2</i> —	
8. Appuyez sur la touche BROIL (Gril)	
9. Entrez 500 °F	500
10. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	
11. Entrez 4 minutes	4
12. Appuyez sur la touche START (Mise en marche) deux fois pour programmer seulement que deux étapes et démarrer la cuisson.	

Réglage du mode Étapes multiples (Multi stage)

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer la fonction Multi Stage (Étapes multiples) pour un plat mijoté. À l'étape 1, cuire à 350°F (176°C) pendant 1 heure. À l'étape 2, pour brunir, rôtir à 500°F (260°C) pendant 4 minutes. À l'étape 3, maintenir chaud pendant 15 minutes.

Exemple pour 3 étapes	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche MULTI STAGE (Étapes multiples)	1 2 3
— Étape 1 —	
3. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson)	
4. Entrez 350 °F	350
5. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	
6. Entrez 60 minutes	60
7. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	
— Étape 2 —	
8. Appuyez sur la touche BROIL (Gril)	
9. Entrez 500 °F	500
10. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	
11. Entrez 4 minutes	4
12. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Exemple pour 3 étapes	
Étape	Appuyez
— Étape 3 —	
13. Appuyez sur la touche KEEP WARM (Maintien au chaud)	
14. Entrez 170 °F	170
15. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	
16. Entrez 15 minutes	15
17. Appuyez sur la touche START (Mise en marche) pour commencer la cuisson immédiatement.	

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 l'une ou l'autre des fonctions de cuisson est annulée lorsque l'appareil est en mode sabbat, aucun signal sonore ni visuel ne témoignera de cette annulation.

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

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 - Figs. 1-

Après une panne de courant, les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, même si l'appareil est encore en 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 pour l'utilisation de la table de cuisson avec la fonction Sabbat:

- Lorsque la fonction Sabbat est activée sur le four, elle l'est aussi sur la table de cuisson. Pour activer la fonction Sabbat, il n'est pas nécessaire d'avoir un élément de surface allumé. Par contre, il est nécessaire d'avoir un mode de cuisson actif dans le four.
- Lorsque la fonction Sabbat est activée, un élément de surface peut être allumé en appuyant sa touche ON/OFF. L'élément s'allume de 15 à 30 secondes après que la touche ait été appuyée. Une fois l'élément en fonction, son écran affiche "**Sb**".
- Lorsque la fonction Sabbat est activée, le niveau de puissance d'un élément de surface peut être changé. Le changement s'effectue avec un délai de 15 à 30 secondes. La grosseur de l'élément ne PEUT PAS être modifiée.



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.

Réglage du mode sabbat

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four du haut) ou LOWER OVEN (Four du bas).	UPPER OVEN ou LOWER OVEN
2. Appuyez sur BAKE (Cuisson).	
Assurez-vous d'effectuer tout changement supplémentaire aux réglages du four avant de passer à l'étape 3.	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	
4. Appuyez simultanément sur les touches LO (Bas) et HI (Élevé) et tenez-les enfoncées pendant 3 secondes (un bip retentira).	- + lo & hi

Une fois que l'appareil est bien programmé en mode sabbat, le message "Sab" (fig. 1) apparaît sur l'affichage du four et il y demeure jusqu'à ce que le mode sabbat soit annulé.



Fig. 1

Annulation du mode sabbat

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez simultanément sur les touches LO (Bas) et HI (Élevé) et tenez-les enfoncées pendant 3 secondes (un bip retentira).	- + lo & hi
2. Toutes les fonctions de cuisson programmées préalablement s'éteindront lorsque le mode sabbat prendra fin.	

NOTES

Les seules touches accessibles lorsque l'appareil est réglé en mode sabbat sont **+** **-**   et .

Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson a débuté (pour les fêtes juives seulement). Choisissez le four, appuyez sur la touche **BAKE** (Cuisson), utilisez les touches **+** ou **-** pour entrer le changement de température désiré et appuyez sur **START** (Mise en marche) **deux fois**. Chaque fois que vous appuyez sur **+** ou **-**, la température augmente ou diminue de 2°C (5°F). Rappelez-vous que **les contrôles du four n'émettront plus de signal sonore et n'afficheront plus les changements** une fois que le mode sabbat est réglé.

Préférences de l'utilisateur

La touche  commande les options des préférences de l'utilisateur. L'afficheur indiquera une abréviation numérique et une valeur pour chacune des préférences, et ce, chaque fois qu'une touche est enfoncée.

Veuillez lire les instructions suivantes avant de modifier les préférences de l'utilisateur:

- Appuyez sur la touche  **USER PREF** (Préférences de l'utilisateur) pour faire défiler les différentes préférences.
- Appuyez sur **+hi** ou **-lo** pour chaque préférence afin de passer d'une option à l'autre.
- Appuyez sur **+hi** ou **-lo** pour augmenter ou diminuer les valeurs numériques. Vous pouvez également vous servir des touches numériques pour entrer des valeurs précises.
- Appuyez sur  **START** (Mise en marche) pour accepter une nouvelle entrée d'option ou appuyez sur  **USER PREF** (Préférences de l'utilisateur) pour passer à la préférence suivante.
- Appuyez sur  **CANCEL** (Annuler) après avoir appuyé sur  **START** (Mise en marche) pour quitter le mode des préférences de l'utilisateur.

Réglage de l'horloge

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche USER PREF (Préférences de l'utilisateur).	
2. Entrez 1:30 ou utilisez les touches +hi/-lo (Augmenter/diminuer) pour avancer à 1:30.	130
3. Appuyez sur START (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (Annuler) pour le refuser.	



Fig. 1

Réglage de l'affichage de l'horloge

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

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour désactiver l'affichage de l'horloge.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode d'affichage pré-réglé de l'horloge (fig. 2).	
2. Appuyez sur +hi (Augmenter) et -lo (Diminuer) pour passer à l'option CLO off (Horloge désactivée) [fig. 3].	+hi ou -lo
3. Appuyez sur START (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (Annuler) pour le refuser.	



Fig. 2

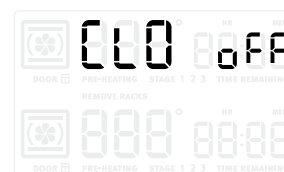


Fig. 3

NOTE

Les options des préférences de l'utilisateur ne sont pas accessibles durant la cuisson ou pendant l'utilisation de la minuterie.

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 sur la touche USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode d’affichage pré réglé de l’horloge (fig. 1).	
2. Appuyez sur +hi (Augmenter) ou -lo (Diminuer) pour passer à l’affichage de l’heure sur 24 heures (fig. 2).	+ - hi ou lo
3. Appuyez sur START (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (Annuler) pour le refuser.	



Fig. 1



Fig. 2

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 et peut aussi effectuer des tâches dans les deux modes. 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 sur USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode Fahrenheit/Celsius (fig. 1).	
2. Appuyez sur +hi (Augmenter) ou -lo (Diminuer) pour passer à l’option C (fig. 2).	+ - hi ou lo
3. Appuyez sur START (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (Annuler) pour le refuser.	



Fig. 1



Fig. 2

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.

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode d'économie d'énergie 12 heures préréglé (fig. 1).	
2. Appuyez sur +hi (Augmenter) ou -lo (Diminuer) pour passer à l'option off (Désactivé) (fig. 2).	
3. Appuyez sur START (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (Annuler) pour le refuser.	



Fig. 1



Fig. 2

Réglage du mode audio (AUD)

Le mode audio 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 sur USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode audio .	
2. Appuyez sur +hi (Augmenter) ou -lo (Diminuer) pour choisir sélectionner entre l'option on (fig. 1) ou l'option off (fig. 2).	
3. Appuyez sur START (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (Annuler) pour le refuser.	



Fig. 1



Fig. 2

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 dans le **four du haut**.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode de réglage de la température préréglé (fig. 1).	
2. Appuyez sur +hi (Augmenter) pour augmenter la température.	+ hi
3. Appuyez sur +hi (Augmenter) et rendez-vous jusqu'à 10 (fig. 2).	+ hi ou 10
4. Appuyez sur START (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (Annuler) pour le refuser.	

Pour réduire la température, appuyez sur **-lo** (Diminuer).



Fig. 1



Fig. 2

Restauration des réglages de l'usine (RST)

Il se peut que vous vouliez revenir aux ajustements préréglés 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 sur USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode de restauration des réglages de l'usine (fig. 1).	
2. Appuyez sur +hi (Augmenter) ou -lo (Diminuer) pour sélectionner l'option On dans le menu du mode de restauration (fig. 2).	+ - hi ou lo
3. Appuyez sur START (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (Annuler) pour le refuser.	



Fig. 1



Fig. 2

Cycle autonettoyant

Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

- Laissez le four refroidir avant le nettoyage.
- Portez des gants en caoutchouc lorsque vous nettoyez toute partie extérieure du four à la main.

Pendant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. **NE LAISSEZ PAS** les enfants sans surveillance près de l'appareil.

Avant de débuter le nettoyage, assurez-vous que la commande du four est à la position arrêt ou appuyez sur **CANCEL** . Attendez que le four ait suffisamment refroidi.

N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four. **NE NETTOYEZ PAS** le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faites attention de **NE PAS le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager. N'UTILISEZ PAS de papier d'aluminium pour protéger le fond du four car** ceci pourrait nuire à la cuisson ou fondre et affecter le fini du four.

Préparation du four avant le cycle autonettoyant:

- Retirez tout excès de renversement dans la cavité du four avant de débuter le cycle autonettoyant. Utilisez un linge avec de l'eau chaude et savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. Ne pas permettre à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface, car ils peuvent causer la formation de taches qui resteront sans éclat même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte. Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon.

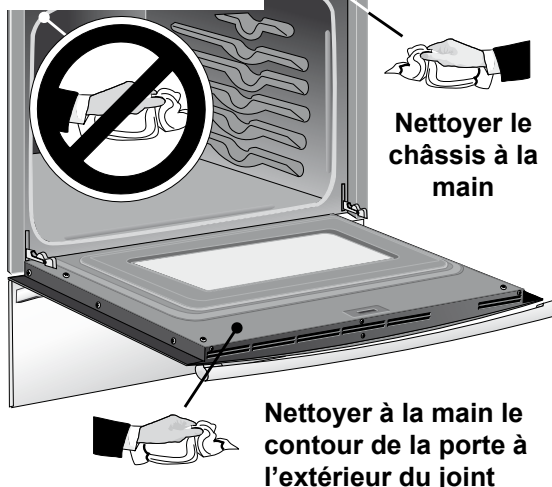
- Retirez la lèchefrite et son couvercle ainsi que tous les ustensiles et tout papier d'aluminium. Ces produits ne supportent pas les températures élevées du cycle autonettoyant.
- Ce modèle est muni de grilles lubrifiées de porcelaine, qui peuvent rester dans le four pendant le cycle autonettoyant. 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 sur les côtés des supports après chaque cycle autonettoyant ou lorsqu'il devient difficile de glisser les grilles sur les supports.
- Après un cycle autonettoyant ou chaque fois qu'il devient difficile de faire glisser les grilles extensibles traitez les grilles avec le lubrifiant graphite. Pour les instructions référez-vous à la section Entretien de votre grille de four extensible en porcelaine plus loin dans ce manuel.



AVERTISSEMENT

Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors d'un cycle autonettoyant; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.

NE PAS nettoyer le joint de la porte



Régler un cycle autonettoyant

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson) qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres, que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide. 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 environ une heure.

Réglage d'un cycle autonettoyant

Le mode autonettoyant offre trois options différentes pour nettoyer le four. Vous pouvez régler le cycle autonettoyant pour différents degrés de saleté: **LITE** (Léger - 2 heures), **MED** (Moyen - 3 heures) ou **HEAVY** (Robuste - 4 heures). L'exemple ci-dessous montre comment régler le four pour que le cycle autonettoyant commence immédiatement au réglage moyen (3 heures):

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Les grilles de porcelaine peuvent être laissées dans le four pendant le cycle autonettoyant mais il est recommandé de les enlever.	
2. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte est bien fermée.	
3. Appuyez sur UPPER OVEN (Four du haut)	
4. Appuyez sur CLEAN (Nettoyage)	
5. Sélectionnez MED (Moyen), LITE (Léger) ou HEAVY (Robuste)	
6. Appuyez sur START (Mise en marche)	
7. Aussitôt que la commande électronique est réglée, le moteur verrou de la porte se met en marche afin de barrer la porte automatiquement. Une fois la porte barrée, l'icône " DOOR  " arrête de clignoter et reste allumé.	

Note: Lorsque le four est réglé pour un cycle autonettoyant, le moteur verrou démarre le verrouillage de la porte. Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four lorsque le moteur verrou fonctionne ou lorsque les témoins lumineux sont allumés. Le verrouillage de la porte du four prend environ 15 secondes.

NOTES

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 d'un cycle autonettoyant avec un arrêt automatique:

Exemple	
Étape	Appuyez
Suivre les étapes 1 à 6 sous la rubrique réglage d'un cycle autonettoyant	
7. Appuyez sur COOK OPTIONS (Options de cuisson)	
8. Appuyez sur la touche END TIME (Fin de la cuisson)	
9. Entrez 600	
10. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Lorsque le cycle autonettoyant est complété:

1. L'heure et "**DOOR**  " restent affichés.
2. L'écran affiche le message "**Hot**" lorsque le four est trop chaud pour ouvrir la porte.
3. Lorsque le four a suffisamment refroidi (après environ 1 heure) et que l'icône "**DOOR**  " s'éteint, la porte du four peut être ouverte.



AVERTISSEMENT

- Durant le cycle autonettoyant, l'extérieur de l'appareil peut devenir très chaud au toucher. **NE** laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil; ils peuvent se brûler s'ils touchent aux surfaces chaudes.
- Ne forcez pas la porte du four pour l'ouvrir. Ceci risque d'endommager le système de verrouillage. Soyez prudent lorsque vous l'ouvrez à la fin du cycle autonettoyant; tenez-vous sur le côté du four pour donner libre cours à la chaleur et à la vapeur qui s'en échappent. Le four peut être encore très chaud.
- Les éléments de cuisson et de grillage peuvent sembler avoir refroidis après avoir été éteints. Les éléments peuvent être encore chauds et causer des brûlures s'ils sont touchés avant qu'ils aient complètement refroidi.
- Pour éviter les brûlures, soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte après un cycle autonettoyant. Tenez-vous sur le côté du four pour donner libre cours à la chaleur et à la vapeur qui s'en échappent.

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	Ce four vient avec des grilles de four en porcelaine lubrifiées. Elles peuvent rester dans le four pendant le cycle autonettoyant. Ne nettoyez pas cette lubrification des supports. Il est important que les côtés des grilles de four aient toujours un enduit léger d'huile végétale. Pour maintenir la performance optimale des supports, ré-appliquez une couche mince d'huile végétale sur les côtés des grilles après chaque cycle autonettoyant ou quand il devient difficile de glisser sur les supports. Pour les instructions concernant l'entretien de la grille extensible, référez-vous à la section Entretien de votre grille de four extensible en porcelaine à la page 54.
• 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 nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. **Ne laissez pas** d'eau ni de nettoyant entrer ou dégoutter dans les événements de la porte du four. Vaporisez d'abord le nettoyant 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

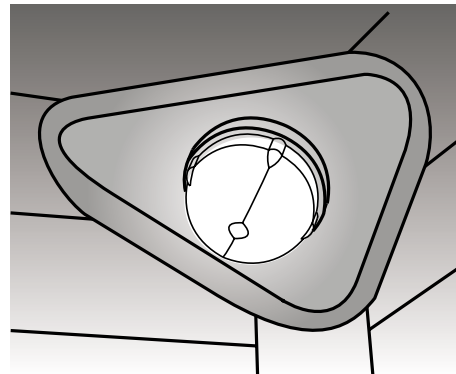
Les ampoules des lampes du four se trouvent au fond de la cavité. Elles sont recouvertes d'un protecteur en verre. Ce protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Remplacement des ampoules des lampes internes 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.

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
 2. Retirez le protecteur de la lampe interne du four en le tournant dans le sens anti-horaire.
 3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 W de type T4 pour électroménagers. Ne touchez pas l'ampoule, tirez-la hors du réceptacle.
- IMPORTANT! Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait la durée de vie de la nouvelle ampoule. Servez-vous d'un papier essuie-tout pour couvrir la nouvelle ampoule lorsque vous l'installez.
4. Remplacez le protecteur en verre sur l'ampoule en tournant dans le sens horaire.
 5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
 6. Assurez-vous de remettre l'horloge à l'heure.



Retrait et remise en place de la porte du four

⚠ ATTENTION

Pour éviter les risques de brûlure, ne tentez pas d'enlever la porte avant que le four ait complètement refroidi.

⚠ AVERTISSEMENT

La porte du four est lourde. Soyez prudent lorsque vous manipulez la porte. **Ne soulevez pas la porte par la poignée.**

Pour enlever la porte du four:

1. Ouvrez la porte complètement (horizontale au sol– Fig. 1).
2. Tirez les loquets de charnière de chaque côté (droite et gauche) de l'encadrement du four vers la porte (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).
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 (Fig. 3), soulevez les crochets des bras des charnières afin qu'ils passent au-dessus des tiges des charnières.

Pour replacer la porte du four:

1. Agrippez fermement la porte de chaque côté (NE PAS soulever la porte par la poignée).
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 (Fig. 4).
3. Ouvrez la porte complètement (horizontale au sol– 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 (Fig. 2).
5. Fermez la porte du four.

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte

ATTENTION - La plupart des portes de four possèdent une vitre qui peut SE BRISER.

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 ou tout autre objet.
- 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.

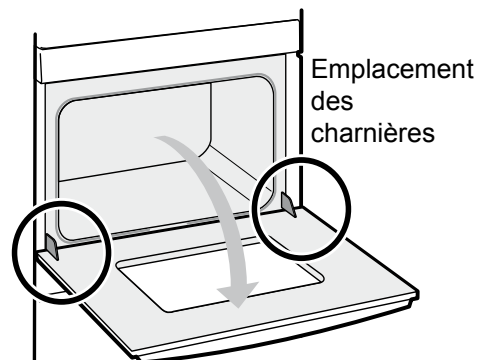


Figure 1 - Emplacement des charnières

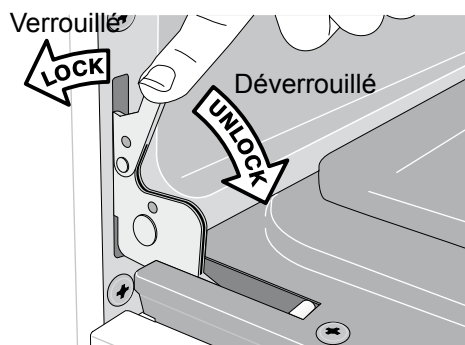


Figure 2 - Loquet en position engagée

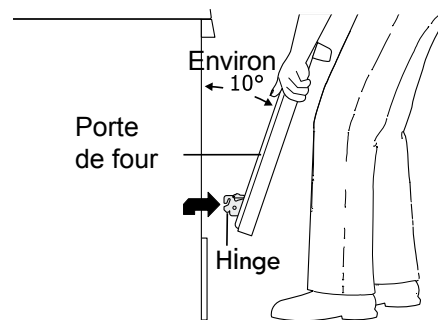


Figure 3 - Retrait de la porte

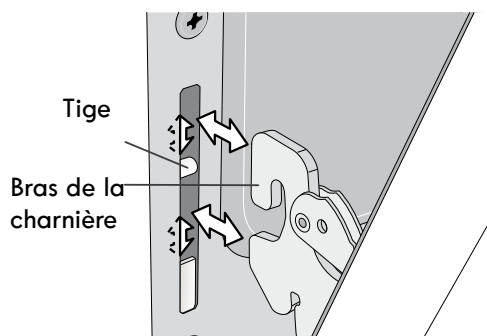


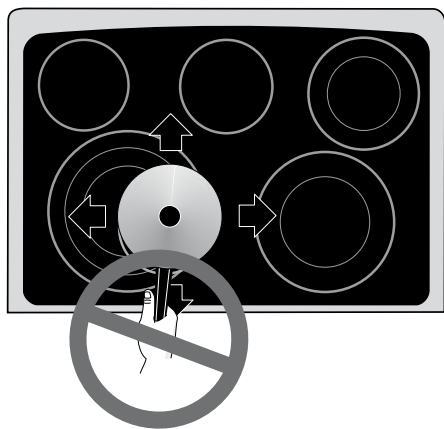
Figure 4 - Emplacement du bras de la charnière et de la tige

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson

Un nettoyage constant et adéquat est essentiel afin de maintenir la surface de cuisson vitrocéramique en bonne condition.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, appliquez de la crème nettoyante. Un échantillon de cette crème nettoyante est fourni avec votre appareil. Ce produit est disponible en magasins. Nettoyez et essuyez avec une serviette de papier. Ceci rend le nettoyage de la saleté provenant de la cuisson plus facile. La crème nettoyante spéciale pour surface de cuisson laisse sur la vitre une couche de protection aidant à prévenir les égratignures et les abrasions.

Glisser des récipients avec des fonds en aluminium ou cuivre peut laisser des marques. Ces marques doivent être nettoyées avec une crème **immédiatement** après que la surface ait refroidie. Ces marques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas nettoyées avant la prochaine utilisation.



Les ustensiles (acier, métal, céramique ou verre) avec des fonds rugueux peuvent endommager la surface de cuisson. **Ne glissez aucun ustensile de métal ou de verre sur la surface de vitrocéramique. N'utilisez pas la surface comme comptoir de cuisine. Ne cuisinez pas directement sur la surface sans ustensiles. N'échappez pas d'objets lourds ou très durs sur la surface, ceci pourrait la faire craquer.**

Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

⚠ ATTENTION

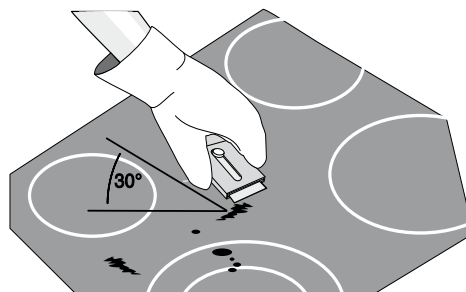
Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position **Arrêt** et que la surface de cuisson soit bien REFROIDIE.

⚠ AVERTISSEMENT

N'appliquez jamais de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie. Les vapeurs nocives qui seraient générées peuvent nuire à votre santé et la réaction chimique pourrait endommager la surface de cuisson.

Pour les cas de saleté légère à moyenne. Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson. Utilisez des serviettes de papier pour nettoyer la surface de cuisson. Assurez-vous que la surface de cuisson est complètement propre, sans laisser aucun résidu. N'utilisez pas la serviette avec laquelle vous avez nettoyé la surface en vitrocéramique pour d'autres usages.

Pour les cas de grosse saleté ou les cas d'aliments collés. Commencez par nettoyer la surface sale comme décrit à l'étape précédente. Si la saleté ne disparaît pas, protégez votre main avec une moufle et délicatement grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en faisant un angle de 30° avec la surface, en repoussant les résidus de la surface chaude.



Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson vitrocéramique



ATTENTION

N'utilisez pas des tampons qui peuvent égratigner et marquer la surface de cuisson.

Plastique ou aliments contenant une concentration de sucre élevée:

Ce type de saleté doit être immédiatement enlevé puisque ces produits peuvent cuire ou fondre sur la surface de cuisson. Des dommages permanents (comme des trous sur la surface de cuisson) peuvent survenir si ces saletés ne sont pas **immédiatement** enlevées. ÉTEIGNEZ tous les éléments et retirez immédiatement les casseroles. Protégez votre main avec une moufle et grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en la repoussant de la surface chaude (comme sur l'illustration à la page précédente). Laissez la surface refroidir et procédez comme à l'étape "Pour les cas de grosse saleté ou les cas d'aliments collés" à la page précédente.

Précaution à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium

- **Papier d'aluminium** - L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; Ne jamais l'utiliser.
- **Récipients en aluminium** - L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau s'évapore des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.

N'utilisez pas les produits suivants sur la surface de cuisson vitrocéramique:



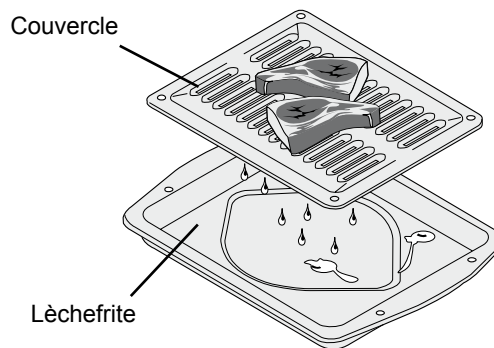
- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons de nylons. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage trop forts, comme des agents de blanchissage, de l'ammoniaque ou des nettoyeurs chimiques pour le four car ils peuvent marquer ou décolorer la surface de cuisson.
- N'utilisez pas des tampons, des éponges, des linges ou des serviettes de papier sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.

Conseils pour le nettoyage de la lèchefrite

Pour faciliter le nettoyage, couvrez le fond de la lèchefrite d'un papier d'aluminium. **NE** recouvrez **PAS** le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.

Pour empêcher la graisse de s'incruster, retirez la lèchefrite du four dès que la cuisson est terminée. Utilisez des gants isolants car la lèchefrite est extrêmement chaude. Vidangez la graisse. Faites tremper la lèchefrite dans l'eau CHAUDE savonneuse.

Nettoyez la lèchefrite dès que possible après utilisation. S'il y a lieu, utilisez des tampons de laine d'acier saponifiés. Mais attention, un récurage trop énergique pourrait l'endommager.



Entretien de votre grille de four extensible en porcelaine



ATTENTION

Manipulez les grilles de four seulement lorsqu'elles sont froides. Après la cuisson ou après un cycle autonettoyant, les grilles peuvent être très chaudes et causer des brûlures.

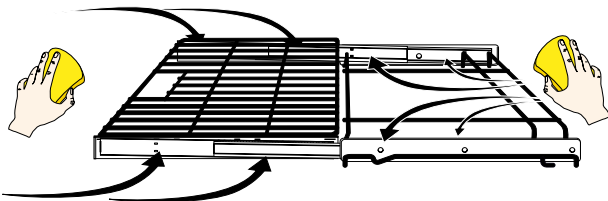


IMPORTANT

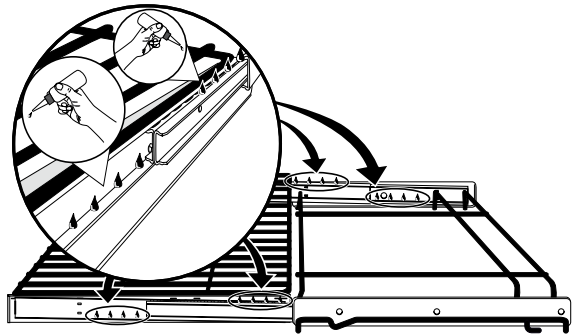
- Il est recommandé d'enlever toutes les grilles du four lors du cycle autonettoyant. Cependant les grilles de four en porcelaine peuvent être laissées dans le four si elles sont souillées. Après le cycle autonettoyant, ou lorsque le glissement de la grille devient difficile, la grille extensible doit être traitée avec un lubrifiant graphite.
- N'utilisez PAS huile de cuisson, enduit végétal ou tout autre lubrifiant à base d'huile sur la grille de four extensible. Utilisez SEULEMENT un lubrifiant graphite à cet endroit. Pour commander le lubrifiant graphite, contactez votre installateur, centre de service ou commerçant.
- Il est importante que les parties de la grille extensible qui sont en contact avec les parois du four soient toujours enduites d'une fine couche d'huile végétale. Appliquez un peu d'huile végétale après un cycle autonettoyant et lorsque la grille devient difficile à repousser ou à tirer de la cavité.

Pour lubrifier la grille extensible:

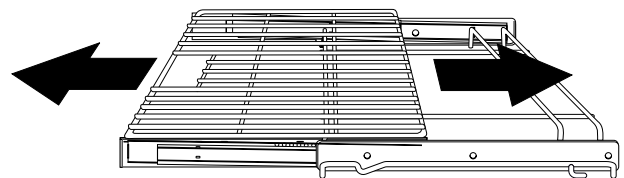
1. Retirez la grille du four et déposez-la sur une surface solide recouverte d'un papier journal ou d'un linge gâché. Ouvrez complètement la grille extensible.
2. Utilisez un linge ou une éponge pour enlever les débris ou saletés qui se trouvent sur les glissières de la grille extensible.



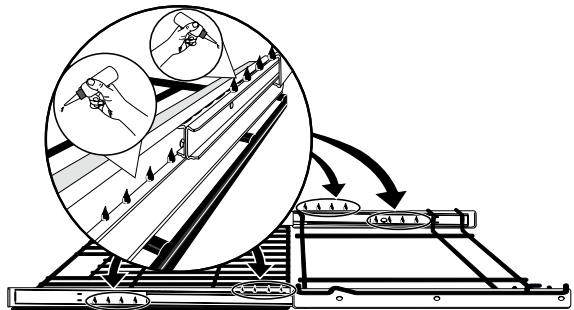
3. Agitez vigoureusement le lubrifiant graphite avant l'application. Déposez 4 gouttes de lubrifiant graphite sur la glissière (voir les zones encadrées plus bas). Répétez des deux côtés de la grille extensible.



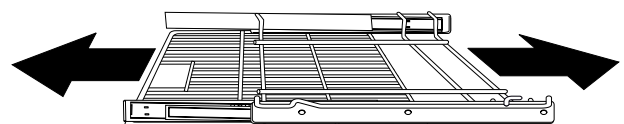
4. Ouvrez et refermez la grille quelques fois afin d'étendre le lubrifiant.



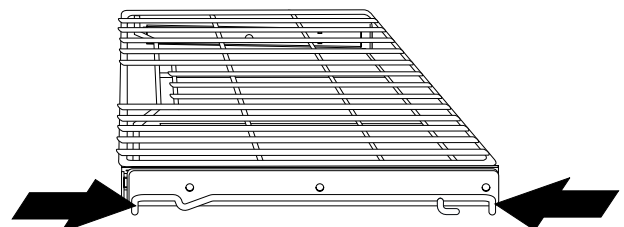
5. Retournez la grille. Agitez vigoureusement le lubrifiant graphite avant l'application. Déposez 4 gouttes de lubrifiant graphite sur la glissière. Répétez des deux côtés de la grille extensible.



6. Ouvrez et refermez la grille quelques fois afin d'étendre le lubrifiant.



7. Appliquez une mince couche d'huile de cuisson sur le cadre extérieur de la grille extensible tel que montré ci-bas. Gardez le cadre de la grille légèrement lubrifier permet à la grille de bien glisser sur les parois de la cavité lorsque vous changez la position de cette dernière.



8. Remplacez la grille à l'endroit et insérez-la dans le four.

Problèmes de cuisson

Afin d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, 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 et des solutions

PROBLÈME DE CUISSON	CAUSES	SOLUTIONS
Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé. 	- Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage. - Grille du four surchargée. - Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement.	- Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. - Choisir des tailles de moule qui laisseront dans le four 2» à 4» (5,1 à 10,2 cm) 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 la 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 2» à 4» (5,1 à 10,2 cm) 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. - Les lampes du four sont allumées durant la cuisson.	- 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 2» à 4» (5,1 à 10,2 cm) d'espace libre tout autour du moule. - N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés. - Ne laissez pas les lampes du four allumées durant la cuisson au four.
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 minimale de cuisson recommandée.

Avant de faire une demande de service, consultez la liste suivante. 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 de faire appel au service après-vente	
Problème	Solution
Le panneau de commande du four émet un signal sonore et affiche une erreur F. (ex.: F11)	La commande électronique a détecté une condition de panne. Appuyez Annuler pour réinitialiser l'affichage et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si la panne demeure, enregistrez le numéro de l'erreur. Appuyez Annuler et contactez votre revendeur autorisé.
Mauvaise installation	- Placez la grille au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Contactez un installateur si la grille et le cabinet ne sont pas à niveau. - L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de corriger le problème.
L'appareil ne fonctionne pas.	- 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 cordon/la prise n'est pas installé(e) et/ou n'est pas relié(e). Le cordon n'est pas fourni avec le four. Contactez un technicien qualifié. - Le câblage n'est pas terminé. Prenez contact avec un installateur ou un réparateur qualifié. - Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité. - Le cordon est trop court, la prise électrique est trop loin ou il y a un court-circuit dans le cordon. 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.
La lumière 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 d'avoir retiré du four les grilles et leurs supports. - Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique "Auto-nettoyage du four".

Avant de faire appel au service après-vente

Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	- De nombreux facteurs affectent les résultats. Voir la section «Cuisson» pour des conseils de cuisson. Consulter le tableau «Problèmes de cuisson» à la page 55. - Ajustez la température ou le temps de cuisson de la recette que vous suivez. - Vos ustensiles sont trop légers ou déformés. Utilisez des ustensiles plus solides pour que votre nourriture cuise plus également.
Les grilles de four glissent difficilement.	Ce four vient avec des grilles de four en porcelaine lubrifiées. Elles peuvent rester dans le four pendant le cycle autonettoyant. Ne nettoyez pas cette lubrification des grilles. Il est important que les côtés des grilles de four aient toujours un enduit léger d'huile végétale. Pour maintenir la performance optimale des grilles, ré-appliquez une couche mince d'huile végétale sur les côtés des grilles après chaque cycle autonettoyant ou lorsqu'elles deviennent difficile de glisser.
La grille de four extensible glisse difficilement.	La grille extensible a besoin d'être lubrifiée. Pour connaître la façon de lubrifier la grille, référez-vous à la section «Entretien de votre grille de four extensible en porcelaine» à la page 54.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération.	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. Essuyez l'excès d'éclaboussures.
Le four dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson au gril.	- Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique «Gril». - La viande est trop proche de l'élément du gril. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et l'élément de gril. Préchauffez l'élément de gril pour saisir rapidement la viande. - La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restant 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. - 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 gril. 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.

Avant de faire appel au service après-vente

Problème	Solution
Un élément de surface ne chauffe pas	• L'appareil n'est pas sous tension. Vérifiez/réenclenchez le coupe-circuit ou remplacez un fusible. S'il s'agit d'une surcharge ou d'un mauvais raccordement du câble armé fourni avec l'appareil, faites corriger la situation par un électricien qualifié. • Réglage trop faible. Tournez la commande sur un réglage légèrement supérieur jusqu'à ce que l'élément se mette à chauffer. • Mauvais bouton de commande choisi. Assurez-vous que la commande appropriée est activée.
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud	• Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à ce que la bonne quantité de chaleur soit obtenue. • Utilisation d'ustensile trop légers ou gondolés. N'utilisez que des ustensiles épais ou moyennement épais, à fond plat et équilibré. • Tension incorrecte. Assurez-vous que l'appareil est bien branché à une source d'alimentation électrique conforme aux exigences. • Utilisez seulement des casseroles à fond plat, non bosselées, bien équilibrées et d'épaisseur moyenne ou élevée. Les casseroles dont le fond est plat chauffent plus rapidement que celles dont le fond est bombé. La rapidité du chauffage dépend des matériaux utilisés et du poids des casseroles. Les casseroles à paroi d'épaisseur moyenne ou élevée chauffent de façon uniforme. Les aliments risquent de brûler plus facilement dans une casserole à paroi mince.
La nourriture ne cuit pas également	• Mauvais ustensiles utilisés. Choisissez des ustensiles à fond plat, de la bonne dimension par rapport à l'élément. • Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.
Égratignures ou marques d'abrasion sur la surface en vitrocéramique	• Des particules grossières (comme sel ou sable) se trouvent entre la surface et l'ustensile. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. De petites égratignures ne gênent pas la cuisson et deviendront moins visibles à l'usage. • Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section Surface de cuisson en vitrocéramique dans ce guide. • Utilisation d'ustensiles à fond inégal. N'utilisez que des ustensiles à fond plat et lisse. Consultez la section Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les éléments dans ce Guide.

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 rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
6. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ni un vice de matériau, ou les appels effectués pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
7. Les appels de service visant à vérifier l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
8. Les frais encourus afin de rendre l'appareil accessible pour une réparation, ce qui comprend la dépose de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
9. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
10. Les coûts de main-d'œuvre ou de service à domicile pendant les périodes supplémentaires de garantie limitée au-delà de la première année suivant la date d'achat originale.
11. Les coûts de ramassage et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à la maison.
12. Les frais supplémentaires comprenant, sans en exclure d'autres, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
13. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant le transport ou l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
14. Les dommages causés par : des réparations effectuées par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, la mauvaise utilisation, une alimentation électrique inadéquate, un accident, un incendie ou une catastrophe naturelle.

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. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS VARIANT SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

Si vous devez faire appel au service de réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve de paiement valide 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 recours 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. Nul n'est autorisé à modifier les obligations contenues dans cette garantie ni à y apporter des ajouts. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

États-Unis

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 L5V 3E4

