

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière à gaz



TABLE DES MATIÈRES

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2	Avant l'utilisation du four	9
Mesures de sécurité importantes	3	Commandes du four	12
Avant l'utilisation des commandes de surface	7	Entretien et nettoyage	29
		Garantie	35

NUMÉRO DE SÉRIE, DE MODÈLE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Besoin d'aide?	2
Enregistrement du produit	2
Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit .	2
Mesures de sécurité importantes	3
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface	8
Avant l'utilisation du four	10
Commandes du four	12
Entretien et nettoyage	29
Garantie	35

Merci d'avoir choisi Frigidaire.

Important : 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.

Besoin d'aide?

Visitez le site Web de Frigidaire à www.frigidaire.com.

Avant de contacter le service à la clientèle, il vous est possible d'effectuer un certain nombre de choses qui pourront nous aider à mieux vous servir.

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien.

Il contient des instructions qui vous permettent d'utiliser et d'entretenir correctement votre cuisinière.

Si vous avez reçu une cuisinière endommagée

Communiquez immédiatement avec le détaillant (ou le fabricant) qui vous a vendu la cuisinière.

Économisez temps et argent.

Consultez la section « Avant de faire appel au service après-vente ». L'information contenue dans cette section vous aidera à résoudre les problèmes qui pourraient survenir.

Si une réparation est requise, il suffit d'un appel téléphonique pour l'obtenir. Appelez le service à la clientèle Frigidaire au **1 800 944-9044**.

Enregistrement du produit

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Enregistrez-vous en ligne à l'adresse **www.frigidaire.com** ou en nous faisant parvenir la carte d'enregistrement du produit par la poste.

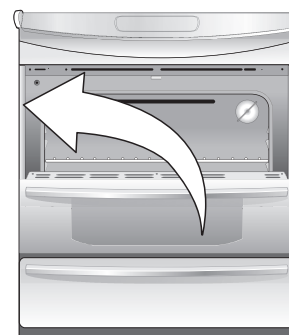
Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

Date d'achat _____

Numéro de modèle Frigidaire _____

Numéro de série Frigidaire _____

Emplacement du numéro de série



Des questions?

Pour joindre sans frais le service de soutien technique aux États-Unis **ou au Canada**, téléphonez au **1 800 944-9044**.

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISES EN GARDE ET AVERTISSEMENTS

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des symboles et des renseignements importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives. Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité présentées dans ce manuel. Les mesures de sécurité présentées dans ce manuel sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque.

DÉFINITIONS

 Voici le symbole d'avertissement concernant la sécurité. Il est utilisé pour vous avertir des risques de blessures potentiels. Respectez toutes les mesures de sécurité qui accompagnent ce symbole afin de prévenir les blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

IMPORTANT

Fournit des informations sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou toute autre information importante qui n'implique aucun danger.

AVERTISSEMENT

Si les directives contenues dans ce guide ne sont pas suivies à la lettre, un feu ou une explosion pourrait se produire et entraîner des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

AVERTISSEMENT

Ne pas suivre à la lettre les directives contenues dans ce guide peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

— Vous ne devez ni entreposer, ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- Ne mettez pas d'appareil en marche.
- Ne touchez à aucun commutateur électrique; n'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
- En utilisant le téléphone d'un voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez les directives données par votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

— L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié, un technicien de service ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT

Vous ne devez ni entreposer, ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

IMPORTANT

Avis de sécurité important – En vertu de la loi sur l'eau potable et les produits toxiques « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act », la Californie publie une liste des substances chimiques pouvant causer le cancer ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'ajouter des avertissements sur les étiquettes de leurs produits si ces derniers contiennent l'une ou l'autre des substances chimiques figurant sur la liste.

AVERTISSEMENT

Ne laissez pas les enfants seuls : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT



Risque de basculement

- **Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir.**
- **Vérifiez que le support est enclenché dans le comptoir ou que le**

dispositif anti-renversement est fixé sur un des côtés de l'armoire, un mur ou le plancher tel qu'indiqué dans les instructions d'installation.

- **Après avoir déplacé la cuisinière, assurez-vous que le dispositif anti-renversement a été réenclenché dans le comptoir, l'un des côtés de l'armoire, un mur ou le plancher tel qu'indiqué dans les instructions d'installation.**
- **Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.**
- **Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.**



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

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

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

ATTENTION

- Le gras et la graisse peuvent s'enflammer lorsqu'ils deviennent chauds.
- Ne tentez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Éteufez le feu avec un couvercle de casserole ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.

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

AVERTISSEMENT

- S'appuyer sur la cuisinière ou s'asseoir sur ses portes ou ses tiroirs pourrait entraîner des blessures graves et endommager l'appareil. ne laissez pas les enfants grimper sur la cuisinière ni jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.
- Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, près des brûleurs de surface, dans le tiroir de rangement, dans le tiroir chauffant ou dans le four inférieur. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.
- Ne recouvrez jamais les fentes, les ouvertures ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas la cuisinière lors d'une panne de courant. S'il y a une panne de courant, éteignez la cuisinière. Si la cuisinière n'est pas éteinte et que le courant se rétablit, la cuisinière se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.
- Les températures froides peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.
- Enlevez la porte du four si vous rangez ou mettez au rebut la cuisinière.
- Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

ATTENTION

- Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ni sur son dossier. En voulant atteindre ces objets, les enfants risqueraient de se blesser gravement.
- Ne touchez pas les éléments chauffants, les éléments de cuisson de surface ou tout endroit situé à proximité de ces éléments, ou encore la surface intérieure du four. Les zones de cuisson de surface et les éléments chauffants du four peuvent être chauds même s'ils apparaissent froids. Les zones situées près des éléments de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four.
- Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accroissement de la pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

ATTENTION

Lisez et suivez ces instructions et ces précautions pour déballer, installer et entretenir votre appareil :

- Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière : Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- Enlevez la porte du four si vous rangez ou mettez au rebut la cuisinière.
- Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, les pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce de la cuisinière.

ATTENTION

Lisez et suivez ces instructions et ces précautions pour déballer, installer et entretenir votre appareil :

- Installation adéquate : assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.- aux États-Unis ou aux normes CAN/ACG B149.1 et CAN/ACG B149.2 au Canada, et conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70 aux États-Unis ou à la norme C22.1 de la CSA, Code canadien de l'électricité, partie 1, au Canada, ainsi qu'aux codes locaux. N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation fournies avec l'appareil. Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.
- Entretien par l'utilisateur : ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans ce guide. Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager la cuisinière. Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.
-

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

AVERTISSEMENT

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

Rideau d'air ou d'autres hottes généraux, qui fonctionnent en soufflant un flux d'air vers le bas sur une gamme, ne doit pas être utilisé en conjonction avec le gaz gammes autres que lorsque le capot et la gamme ont été conçus, testés et homologués par un organisme indépendant laboratoire d'essai pour une utilisation en combinaison les uns avec les autres.

- Sachez à quel bouton correspond chacun des brûleurs de surface. Placez un ustensile contenant de la nourriture sur le brûleur avant de le mettre en marche et éteignez le brûleur avant d'enlever l'ustensile.
- Tournez toujours le bouton à la position « LITE » (allumage) pour allumer l'un des brûleurs de surface et assurez-vous que ce dernier s'est bien allumé. Réglez la dimension de la flamme de façon à ce qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.
- La poignée des ustensiles de cuisson devrait être tournée vers l'intérieur et orientée au-dessus d'un autre brûleur.
- Ne laissez jamais des brûleurs de surface à haute température sans surveillance : les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.
- Ustensiles émaillés : en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles de cuisson peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- Lorsque vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.
-

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

ATTENTION

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

- Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour éviter que de la graisse ne s'accumule sur l'un ou l'autre de ses composants, cette graisse risquant de prendre feu. Faites particulièrement attention à la zone se trouvant près des brûleurs. Ne laissez pas de graisse s'y accumuler.
- Suivez toujours les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de produits nettoyants et d'aérosols. Les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des blessures.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

FOURS AUTONETTOYANTS

- Ne nettoyez au cycle d'autonettoyage que les pièces indiquées dans ce manuel. Avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments et les ustensiles du four. Retirez les grilles du four à moins d'indication contraire.
- Évitez d'utiliser des nettoyants à four. Aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doit être utilisé dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Évitez de frotter, d'endommager ou de déplacer le joint.
- Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des cuisinières. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ni chauffer une pièce. Le non-respect de cette directive peut causer une intoxication par monoxyde de carbone.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (certains modèles). Tenez-vous sur le côté de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou à proximité de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.
- Manipulez toujours les grilles lorsque le four est froid. Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Faites preuve d'extrême prudence si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles de cuisson qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Évitez de recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium; la graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou d'autres revêtements protecteurs pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours l'ustensile de cuisson approprié et employez toujours les grilles du four.

CONVERSION AU GPL



AVERTISSEMENT

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

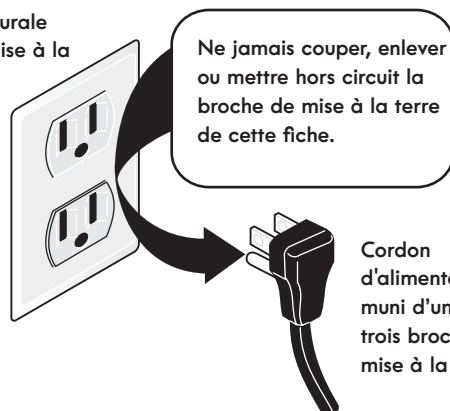
Cet appareil est conçu pour permettre la conversion au gaz de pétrole liquéfié (GPL).

Si une conversion au GPL est nécessaire, communiquez avec votre fournisseur de GPL pour obtenir de l'aide. Le nécessaire de conversion au GPL est fourni avec cet appareil. Il est situé sur le panneau inférieur ARRIÈRE de l'appareil. Avant l'installation du nécessaire de conversion, assurez-vous de lire attentivement et de bien comprendre les instructions d'installation. Lors de l'installation, suivez ces instructions à la lettre.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour des raisons de sécurité personnelles, la table de cuisson doit être correctement mise à la terre. Pour un maximum de sécurité, cette cuisinière doit être correctement mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre. N'utilisez pas la table de cuisson avec un adaptateur à deux broches ou une rallonge. Si une prise murale à deux alvéoles est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre. Reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec cette table de cuisson pour obtenir tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

Prise murale
avec mise à la
terre



Cordon
d'alimentation
muni d'une fiche à
trois broches avec
mise à la terre



AVERTISSEMENT

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort. Cet appareil est muni d'une fiche à trois broches avec mise à la terre. Pour votre protection, il devrait être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. N'enlevez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Emplacement des commandes des brûleurs à gaz de surface

Votre cuisinière encastrée est équipée de brûleurs à gaz de différentes puissances BTU. La capacité du brûleur à chauffer les aliments plus rapidement et en plus grandes quantités est proportionnelle à sa dimension.

Le petit brûleur de mijotage est idéal pour faire mijoter des sauces délicates, etc. Ce brûleur est situé à droite, à l'arrière de la table de cuisson (voir figure 1). Les brûleurs standards peuvent être utilisés pour la plupart des types de cuisson. Ces brûleurs sont situés à l'avant et à l'arrière gauche de la table de cuisson.

Les brûleurs puissants sont parfaits pour chauffer rapidement de grandes quantités de liquide et pour préparer de grandes quantités de nourriture. Le brûleur POWER est situé à droite, à l'avant de la table de cuisson.

Quelle que soit la dimension des brûleurs, choisissez toujours l'ustensile qui convient le mieux à la quantité et au type d'aliment à préparer. Choisissez un brûleur et une dimension de flamme appropriés à l'ustensile. Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile.

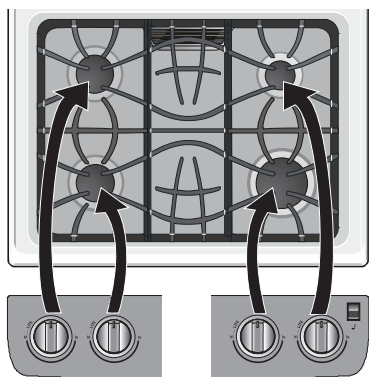


Figure 1 : Emplacement des brûleurs

Assemblage des chapeaux et des grilles des brûleurs de surface

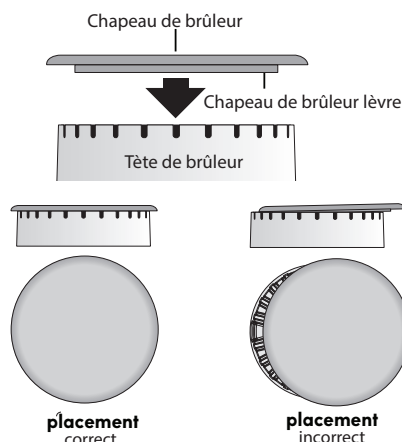
Il est très important de s'assurer que tous les chapeaux et toutes les grilles des brûleurs de surface sont installés correctement et aux bons endroits.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage qui se trouve sur la table de cuisson.
2. Jetez tout le matériel d'emballage (le cas échéant).
3. Déballez les grilles de brûleur et placez-les sur la table de cuisson.

→ IMPORTANT

ne laissez pas de renversements, d'aliments, de produits de nettoyage ou d'autres produits pénétrer dans l'ouverture du porte-gicleur.

Laissez toujours les chapeaux et les têtes de brûleur en place lorsque les brûleurs de surface sont utilisés.



Utilisation des contrôles de surface de gaz

1. Placez l'ustensile sur le brûleur de surface.
2. Appuyez sur le bouton de commande de surface et tournez dans le sens antihoraire sur la position OFF.
3. Relâchez le bouton et tournez à la position LITE. Remarque: Tous les quatre allumeurs électroniques va susciter en même temps. Cependant, seul le brûleur vous tournez sur s'enflamme.
4. Vérifier visuellement que le brûleur a une flamme.
5. Tournez le bouton de commande dans le sens souhaité la taille de la flamme. Les boutons de commande n'ont pas à être fixé à un contexte particulier. Utilisez les paramètres d'indicateur de bouton de réglez la flamme au besoin. Ne pas faire cuire avec le bouton de commande de surface dans la position de LITE. (L'électronique allumeur continuera à susciter si le bouton est laissé en la position LITE.

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Utilisation des ustensiles appropriés

→ IMPORTANT

Ne placez pas d'articles en plastique tels que le sel et le poivre shakers, supports à cuillères ou emballages en plastique sur le dessus de la table quand il est en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si placé trop près d'une flamme.

Ne faites pas fonctionner le brûleur pendant une période de temps prolongée sans ustensile de cuisson sur la grille du brûleur. L'arrivée sur la grille peut ébrécher sans ustensiles de cuisine pour absorber la chaleur.

Ne placez pas de papier d'aluminium ou tout matériel qui peut fondre sur la table de cuisson. Si ces articles fondent ils peuvent endommager la table de cuisson.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ustensiles de cuisine doit avoir plat fonds qui reposent niveau sur la grille du brûleur. avant d'utiliser ustensiles de cuisine, consultez plat en faisant tourner une règle sur la fond du récipient.



Vérifiez casserole pour assurer un fond plat. La taille et le type d'ustensiles utilisés, la quantité et le type d'aliments à cuire influencent le réglage brûleur à flamme nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

Types Batterie de cuisine Matériel

Les matériaux les plus populaires disponibles sont les suivants:

- **Aluminium**

Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent à assombrir (anodisé résiste aluminium ustensiles de cuisine taches et aux marques).

- **Cuivre**

Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement.

- **Acier**

Conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.

- **Fonte**

Un conducteur de chaleur lent mais conserver la chaleur très bien. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson est atteint.

- **Porcelaine - émail sur métal**

Les caractéristiques de chauffage varient en fonction de la base matériau.

- **Verre**

Conducteur de chaleur lent.

Important: Ne pas chevaucher ustensiles de cuisine entre deux feux à moins que la batterie de cuisine est conçu spécifiquement pour que but comme c'est le cas lors de l'utilisation grils.

Utilisation des commandes des brûleurs à gaz de surface

1. Placez l'ustensile de cuisson sur le brûleur de surface.
2. Enfoncez le bouton de commande du brûleur de surface et tournez-le vers la gauche pour le sortir de la position « OFF » (arrêt).
3. Relâchez le bouton et tournez-le à la position « LITE »
Remarque : Une étincelle est émise en même temps aux quatre allumeurs électroniques. Cependant, seul le brûleur mis en marche s'allume.
4. Vérifiez si le brûleur s'est allumé.
5. Tournez le bouton de commande vers la gauche jusqu'à l'obtention d'une flamme de la dimension souhaitée. Les boutons de commande n'ont pas été conçus pour s'ajuster à un réglage particulier. Servez-vous des réglages indiqués sur le bouton de commande pour régler la flamme à la hauteur désirée. ne faites pas cuire d'aliments lorsque le bouton de commande du brûleur de surface est à la position «LITE» (allumage). (L'allumeur électronique continue de produire une étincelle si le bouton est laissé à cette position.)

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

→ IMPORTANT

Ne placez pas d'articles en plastique comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, torchons ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme.

N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans avoir placé d'ustensile de cuisson sur la grille. Sans ustensile de cuisson pour absorber la chaleur, le fini de la grille pourrait s'écailler.

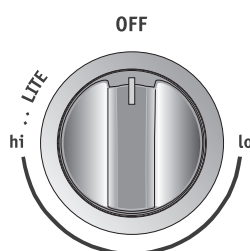


Figure 2 : Bouton à la position LITE (allumage)

Mise en conserve

Lisez et respectez les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve à l'aide de votre électroménager. Informez vous sur le site Web de l'USDA (United States Département of Agriculture) en vous assurant de lire toutes les informations disponibles et de suivre les recommandations qu'on y trouve pour la mise en conserve.

- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite.
- Lorsque vous effectuez une mise en conserve à l'aide d'une table de cuisson en vitrocéramique, utilisez uniquement une marmite dont le fond est complètement plat, sans cannelure.
- Vérifiez que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les marques de l'élément ou du brûleur de surface de 2,5 cm (1 po) au plus. Nous vous recommandons d'utiliser des marmites de diamètre plus petit avec les tables de cuisson à éléments en serpentin et tables de cuisson en vitrocéramique.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord zone la plus chaude. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.
- Ne placez jamais un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson en même temps. Cela entraînera des résultats de cuisson non uniformes et la table de cuisson en vitrocéramique peut se briser.

Réglage de la flamme du brûleur à une dimension appropriée

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

Dimension de la flamme	Type de cuisson
Flamme haute	• Pour commencer la plupart des recettes • Amener l'eau à ébullition • Cuire à feu vif dans une poêle
Flamme moyenne	• Maintenir une ébullition lente • Épaissir les sauces • Faire cuire des aliments à la vapeur
Flamme basse	• Pour cuire, pocher et faire mijoter des aliments

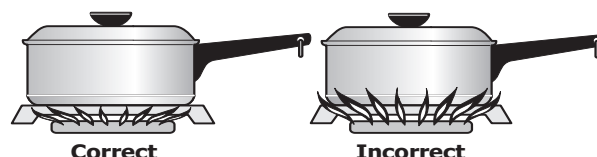


Figure 3 : Ajustement de la flamme

→ IMPORTANT

Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme trop haute gaspille chaleur et énergie, en plus d'augmenter les risques de brûlure.

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent s'allumer à la main. Pour allumer un brûleur manuellement, tenez une allumette allumée au-dessus de la tête du brûleur, puis tournez lentement le bouton de commande sur LITE (allumage). Après avoir allumé le brûleur, tournez le bouton au réglage désiré.

→ IMPORTANT

Réglages basés sur l'utilisation de casseroles en métal ou en aluminium de poids moyen. Ces réglages peuvent varier lorsque vous utilisez d'autres types de casserole. La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. Une flamme bien réglée est transparente, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de la flamme doit être uniforme et précis. Nettoyez le brûleur si la flamme est jaune orangé.

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Emplacement de l'évent du four

L'évent du four est situé près de l'arrière de la table de cuisson. Lorsque le four fonctionne, 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. Ne bloquez pas l'évent du four. Il est normal que de la vapeur ou de l'humidité apparaissent autour de l'évent.

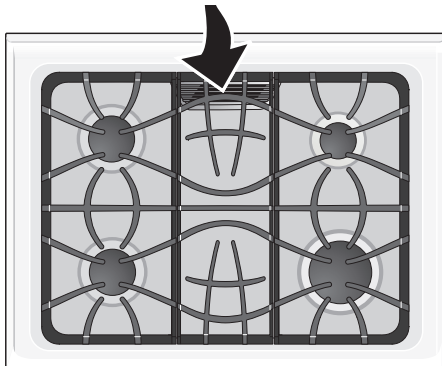


Figure 4 : Ne bloquez pas l'évent du four.

Retrait, disposition et remise en place des grilles

! ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures. Retirez tous les supports avant de commencer un cycle d'autonettoyage.

Retrait, remise en place et disposition des grilles plates ou surbaissées

Pour 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.

Jamais chevaucher ustensiles de cuisine sur deux brûleurs à moins que la batterie de cuisine est spécifiquement conçu à cet effet (plaque chauffante).

! 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 installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Types de grilles de four

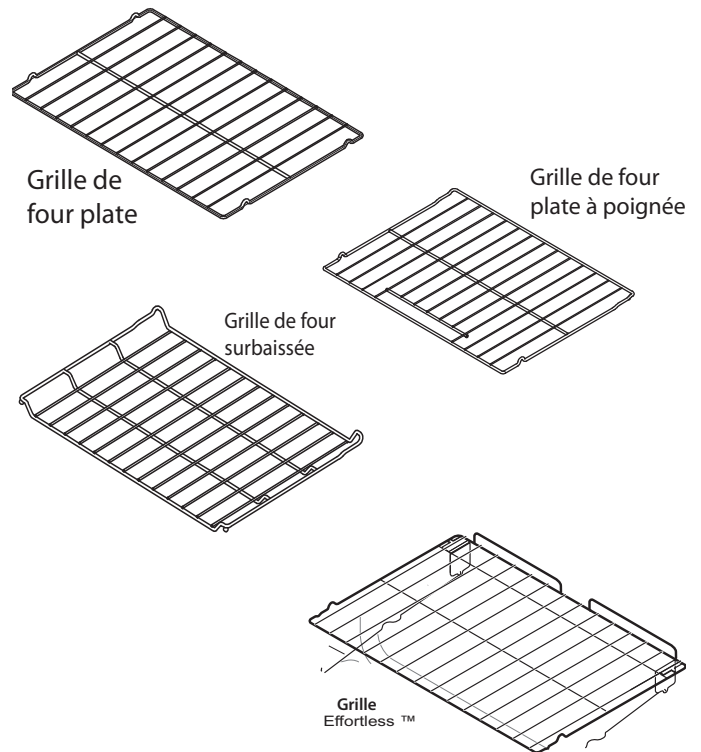


Figure 5 : Types de grille de four

Descriptions des grilles de four

- La grille de four plate (ou la grille de four plate à poignée) peut être placée dans la plupart des positions de grille et être utilisée pour la plupart de vos cuissons.
- La grille de four surbaissée (certains modèles) offre des positions supplémentaires par rapport à une grille de four plate standard. Sa conception surbaissée permet d'insérer la base de la grille à la moitié de la hauteur d'une grille de four plate, ce qui permet de l'utiliser dans la plupart des positions de grille.
- Pour optimiser l'espace de cuisson, placez la grille de four inférieure (certains modèles) dans la position de grille la plus basse pour la cuisson et le rôtissage des grosses pièces de viande.

La circulation d'air à l'intérieur du four

Pour une meilleure circulation de l'air lors de la cuisson, laissez un espace de 2-4 pouces (5-10 cm) autour de l'ustensile de cuisson pour une circulation d'air adéquate. Assurez-vous que les ustensiles ne se touchent pas les uns les autres, la porte du four, sur les côtés ou à l'arrière de la cavité du four.

L'air chaud doit pouvoir circuler autour des ustensiles de même pour chauffer pour atteindre la nourriture.

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Le système de grille Effortless

Certains modèles sont munis d'un système spécial qui tire partiellement et de façon automatique la grille du four afin de permettre un accès facile et rapide à la nourriture. Cette caractéristique fonctionne lorsque vous ouvrez et fermez la porte du four.

Pour installer le système Effortless:

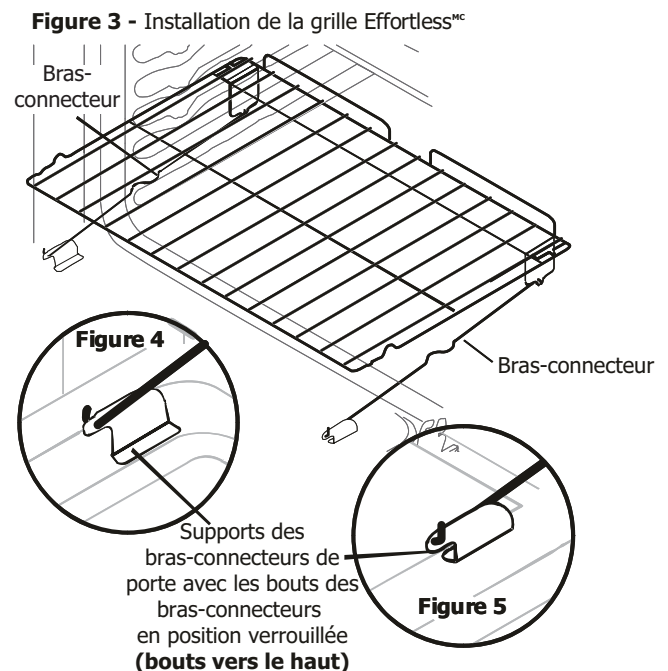
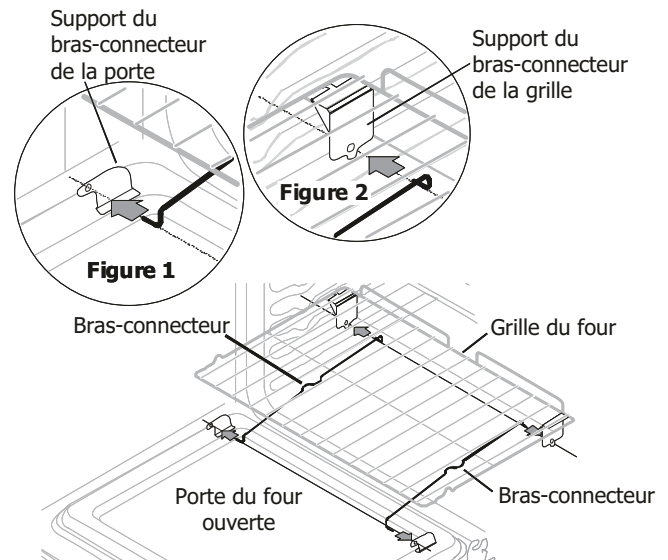
1. Repérez toutes les pièces requises. Vous aurez besoin de la grille Effortless fournie (La grille du four Effortless est plate et recouverte d'un matériau spécial foncé sur les côtés droit et gauche de la grille) et des 2 bras-connecteurs en chrome.
2. Ouvrez la porte du four. Assurez-vous que le four est froid avant de procéder.
3. Placez la grille Effortless MC à la position 1, 2 ou 3 seulement (voir la section Positions recommandées des grilles pour vérifier la position des grilles). Assurez-vous que les supports des bras-connecteurs se trouvent à l'arrière et qu'ils sont orientés vers le bas (voir la figure 2).
4. Assemblez un bras-connecteur à la fois. Avec la porte du four ouverte et la grille en place, installez un bout du bras-connecteur dans le trou du support du brasconnecteur situé sur la porte (Figure 1) et l'autre bout du bras-connecteur dans le trou du support bras-connecteur de la grille (Figure 2 et à la figure 3). La grille devra être tirée hors du four ou repoussée dans le four pour ajuster la position de la grille avec la longueur du bras-connecteur.
5. En tenant le bras-connecteur en place, faites le pivoter jusqu'à ce que le bout du bras-connecteur inséré dans le support de porte pointe vers le haut (Figures 4 & 5). Le bras-connecteur est maintenant verrouillé en position.
6. Répétez les étapes 4 et 5 pour placer le second brasconnecteur.
7. Une fois les deux bras-connecteurs en place, assurez-vous de vérifier si le système fonctionne correctement en fermant délicatement la porte. La grille devrait sortir ou entrer librement lorsque vous ouvrez ou fermez la porte.

→ IMPORTANT

Enlevez toutes les grilles du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Si les grilles de four demeurent à l'intérieur pendant un cycle d'autonettoyage, la capacité de glissement des grilles peut être affectée et toutes les grilles perdront leur fini lustré. Nettoyez les grilles de four conformément aux instructions fournies dans la section « Entretien et nettoyage ».

→ IMPORTANT

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



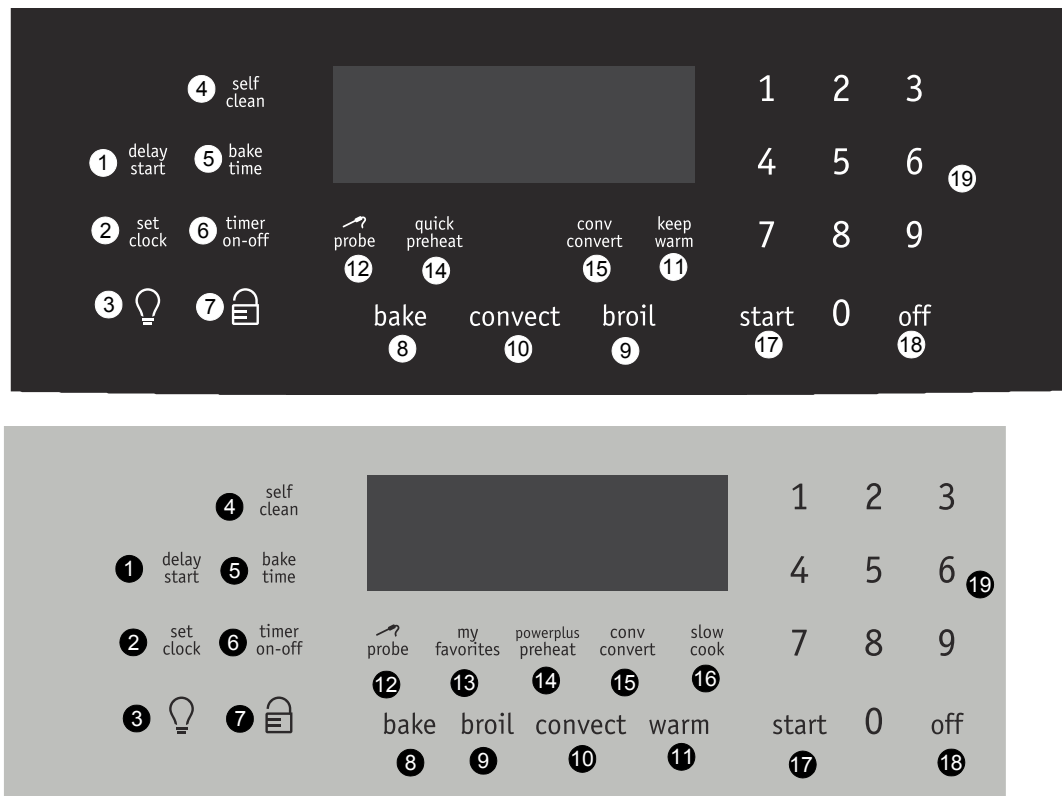


Figure 6 : Modèle Gallery (en haut); modèle Professional (en bas)

Fonctions des commandes du four

1. **Delay Start** (mise en marche différée) : cette fonction permet de programmer un temps de cuisson ou un cycle d'autonettoyage différé.
2. **Set Clock** (réglage de l'horloge) : permet de régler l'heure de l'horloge au moyen des touches numériques.
3. **Éclairage du four** : sert à allumer ou à éteindre la lampe du four.
4. **Self Clean** (autonettoyage) : permet de sélectionner la fonction d'autonettoyage.
5. **Bake time** (temps de cuisson) : sert à entrer la durée du temps de cuisson.
6. **Timer on-off** (minuterie marche/arrêt) : sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson.
7. **Verrouillage du four** : sert à verrouiller le tableau de commande et la porte du four.
8. **Bake** (cuisson au four) : sert à sélectionner la fonction de cuisson au four.
9. **Broil** (gril) : sert à sélectionner la fonction de cuisson au gril.
10. **Convect** (convection) : permet de régler les fonctions de cuisson, de rôtissage ou de gril à convection (certains modèles).
11. **Warm** (maintien au chaud) : cette fonction permet de garder les aliments et les assiettes au chaud avant de les utiliser.
12. **Probe** (sonde) : permet de vérifier la température interne des aliments pour obtenir le niveau de cuisson désiré.
13. **My Favorite** (mes préférences) (certains modèles) : permet de programmer et de sauvegarder les réglages préférés de vos recettes.
14. **Quick Preheat** (préchauffage rapide) (**modèle Gallery**)/ **Powerplus Preheat** (préchauffage Powerplus) (**modèle Professional**) : permet d'atteindre rapidement la température de préchauffage du four.
15. **Convect Convert** (conversion à la convection) : utilisez cette fonction pour convertir les températures de cuisson régulières de vos recettes en températures de cuisson par convection.
16. **Slow Cook** (cuisson lente) (certains modèles) : cette fonction permet de cuire les aliments qui demandent un long temps de cuisson à basse température.
17. **Start** (mise en marche) : sert à démarrer toutes les fonctions de cuisson.
18. **Off** (arrêt) : permet d'arrêter toutes les fonctions du four que vous avez entrées à l'exception de l'heure et de la minuterie.
19. **Clavier numérique** : permet d'entrer la température et la durée.

COMMANDES DU FOUR

Tableau 1 : Réglages minimal et maximal des fonctions

Fonction	24 h	Temp./durée/heure maximale	Temp./durée/heure maximale
Quick Preheat/Power Plus Preheat (préchauffage rapide/ préchauffage Power Plus)		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Bake (cuisson au four)		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Gril		205 °C (400 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson à convection		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Rôtissage à convection		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson lente		Lo (bas) 108 °C (225 °F)	Hi (élevé) 135 °C (275 °F)
Sonde thermique		Lo (bas) 60 °C (140 °F)	Hi (élevé) 99 °C (210 °F)
Minuterie	Mode 12 h Mode 24 h	0:01 min 0:01 min	11:59 h/min 11:59 h/min
Horloge	Mode 12 h Mode 24 h	1:00 h/min 0:00 min	12:59 h/min 23:59 h/min
Mise en marche différée	Mode 12 h Mode 24 h	1:00 h/min 0:00 min	12:59 h/min 23:59 h/min
Temps de cuisson	Mode 12 h Mode 24 h	0:01 min 0:01 min	5:59 h/min 5:59 h/min
Durée de l'autonettoyage		2 heures	4 heures

Réglage de l'horloge

La commande de réglage de l'horloge permet de régler l'horloge du four. L'horloge peut être réglée en mode 12 ou 24 heures. Par défaut, l'horloge est réglée en mode 12 heures. Lorsque le four est branché pour la première fois ou s'il y a eu une panne de courant, l'heure indiquée sur l'afficheur clignote.

Pour régler l'horloge (exemple : 1 h 30) :

1. Appuyez sur **set clock** (régler l'horloge). **CLO** s'affiche.
2. Appuyez sur **1 3 0** sur le clavier numérique pour régler l'heure à 1 h 30. **CLO** restera affiché.
3. Appuyez sur **start (mise en marche)**. **CLO** disparaît et l'horloge se met en marche.

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

1. Appuyez sur la touche **set clock** (réglage de l'horloge) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. **CLO** s'affiche.
2. Maintenez la touche jusqu'à ce que **12Hr dAY** (heure en mode 12 heures) ou **24Hr dAY** (heure en mode 24 heures) apparaisse sur l'afficheur et que le tableau de commande émette un bip.
3. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour passer du mode d'affichage 12 heures au mode 24 heures et vice-versa. L'afficheur indiquera **12Hr dAY** (heure en mode 12 heures) ou **24Hr dAY** (heure en mode 24 heures).
4. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler.
5. Réglez l'heure de nouveau tel que décrit dans cette section. Si vous avez choisi l'affichage sur 24 heures, l'horloge indiquera l'heure de 0:00 à 23:59.

Réglage de la fonction de cuisson continue ou d'économie d'énergie 6 heures

Les touches **timer on-off** (minuterie marche/arrêt) et **self clean** (autonettoyage) permettent d'activer les fonctions de cuisson continue ou d'économie d'énergie 6 heures. Le régulateur du four comporte par défaut une fonction d'économie d'énergie 6 heures qui arrête le four s'il est laissé en marche pendant plus de 6 heures. Le four peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en mode de cuisson continue.

Pour programmer le four pour une cuisson continue ou en mode d'économie d'énergie 6 heures :

1. Appuyez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. Après 6 secondes, **6Hr OFF** (arrêt 6 heures) ou **StAY On** (rester allumé) s'affichera sur le tableau de commande et un bip se fera entendre.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour passer de la fonction d'économie d'énergie 6 heures à la fonction de cuisson continue.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification (l'afficheur revient à l'heure du jour) ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler.

6Hr OFF (arrêt 6 heures) indique que le four est réglé en mode d'économie d'énergie 6 heures. **StAY On** (rester allumé) indique que le four est réglé en mode de cuisson continue.

Affichage de la température (Fahrenheit/Celsius)

Les touches **broil** (gril) et **self clean** (autonettoyage) permettent de régler l'affichage de la température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius. Le tableau de commande du four peut être programmé de façon à afficher les températures en °F ou en °C. Par défaut, le four est programmé pour afficher les températures en °F.

Pour changer l'affichage de °F à °C ou de °C à °F :

1. Pour savoir si l'affichage des températures est en °F ou en °C, maintenez la touche **broil** (gril) enfoncée pendant 6 secondes. **550°** s'affichera sur le tableau de commande, **broil** (gril) clignotera et un bip se fera entendre. Si **F** apparaît, l'affichage des températures est réglé en °F. Les températures seront affichées en °C si **C** apparaît.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour passer du mode d'affichage en °F à celui en °C et vice-versa. L'afficheur indiquera **F** ou **C**.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler.

Réglage en mode de fonctionnement silencieux

Les touches **delay start** (mise en marche différée) et **self clean** (autonettoyage) permettent de régler le four en mode de fonctionnement silencieux. Cette fonction permet de faire fonctionner le four sans qu'il n'émette de bruits ou de bips lors de son réglage. Si vous le désirez, vous pouvez programmer le four pour qu'il fonctionne en mode silencieux, puis revenir plus tard au fonctionnement normal, avec tous les bips et les sons habituels.

Pour passer d'un fonctionnement en mode sonore normal au mode silencieux :

1. Pour régler le four en mode de fonctionnement sonore ou silencieux, appuyez sur la touche **delay start** (mise en marche différée) et tenez-la enfoncée. -- -- s'affiche et **DELAY** (délai) clignote. Au bout de 6 secondes **bEEP On** (bip activé) ou **bEEP OFF** (bip désactivé) s'affichera sur le tableau de commande.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour passer du mode de fonctionnement sonore normal au mode de fonctionnement silencieux, ou vice-versa. L'afficheur indiquera **bEEP On** (bip activé) ou **bEEP OFF** (bip désactivé). Si **bEEP On** (bip activé) s'affiche, le four fonctionnera avec les sons et les bips habituels. Si **bEEP OFF** (bip désactivé) s'affiche, le four fonctionnera en mode silencieux.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler.



ATTENTION

Le tableau de commande émettra toujours un bip à la fin d'un temps écoulé sur la minuterie et lorsque la température programmée sera atteinte, même si vous avez réglé le four en mode de fonctionnement silencieux.

Réglage de la minuterie

La touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt) permet de régler la minuterie, laquelle peut servir comme minuterie supplémentaire durant l'utilisation de toutes les autres fonctions du four.

Pour régler la minuterie :

1. Appuyez sur **timer on-off** (minuterie marche/arrêt). -- -- s'affiche et **timer** (minuterie) clignote. Appuyez sur les touches numériques pour régler la minuterie à la durée désirée.
2. Appuyez sur **start** (mise en marche). Le temps commencera à s'écouler et **Timer** (minuterie) continuera à s'afficher. Une fois le temps écoulé, **End** (fin) et **Timer** (minuterie) apparaîtront sur l'afficheur. L'horloge émettra 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt).
3. Pour annuler le décompte de la minuterie avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur **timer on-off** (minuterie marche/arrêt).



ATTENTION

Si vous n'appuyez pas sur la touche **start** (mise en marche), la minuterie retournera à l'heure du jour après 25 secondes. La minuterie ne démarrera ni n'arrêtera le processus de cuisson.

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction de verrouillage du four

La touche  permet d'activer le verrouillage du four. Lorsqu'elle est activée, cette fonction verrouille automatiquement la porte du four afin d'empêcher la mise en marche de ce dernier. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ni l'éclairage intérieur du four.

Pour activer le verrouillage du four :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes, **door Loc** (porte verrouillée) s'affichera, un bip se fera entendre et le mot **DOOR** (porte) et l'icône  clignoteront.
3. Une fois la porte verrouillée, **DOOR** (porte) et l'icône du cadenas arrêteront de clignoter et resteront affichés accompagnés du mot **Loc**.

Pour réactiver le fonctionnement normal du four :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes, **door Loc** (porte verrouillée) s'affichera, un bip se fera entendre et le mot **DOOR** (porte) et l'icône clignoteront jusqu'à ce que la porte du four soit complètement déverrouillée.
3. Le four redevient entièrement opérationnel.

Éclairage du four

Votre four est muni de deux lampes. Les lampes du four s'allument automatiquement à l'ouverture de la porte.

Il est possible d'allumer les lampes du four lorsque la porte de ce dernier est fermée en appuyant sur la touche d'éclairage du four située sur le tableau de commande. Les lampes du four demeurent éteintes jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée.



AVERTISSEMENT

L'éclairage du four ne fonctionne pas lors d'un cycle d'autonettoyage.

Pour allumer ou éteindre les lampes du four :

1. Appuyez sur .
2. Les lampes du four sont recouvertes d'un protecteur en verre. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne. Pour remplacer les lampes du four, reportez-vous à la section «Remplacement de l'ampoule du four» de la page 33.

Réglage du préchauffage

La fonction **powerplus preheat/quick preheat** (préchauffage Powerplus/préchauffage rapide) est utilisée lorsque les recettes exigent de préchauffer le four. Un bip sera émis pour indiquer le moment où il faut placer la nourriture dans le four. Le préchauffage peut être programmé à des températures situées entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F) mais n'est pas nécessaire lorsque vous faites rôtir des aliments ou cuire des plats mijotés.

Pour les plats à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la cuisson au four standard ou la cuisson à convection pour de meilleurs résultats.

Pour régler une température de préchauffage de 350°F (177 °C) :

1. Disposez les grilles intérieures du four.
2. Appuyez sur la touche **powerplus preheat/quick preheat** (préchauffage Powerplus/préchauffage rapide). **350** s'affiche. Appuyez sur **start** (mise en marche).
3. **350** et **PREHEAT** (préchauffage) s'afficheront pendant le préchauffage du four.
4. Appuyez sur **off** (arrêt) lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler la fonction de préchauffage.

Pour modifier la température de préchauffage en cours de préchauffage (ex. : modifier la température de 350°F [190 °C] à 425 °F [218 °C]) :

1. Appuyez sur la touche **powerplus preheat/quick preheat** (préchauffage Powerplus/préchauffage rapide). **350** s'affiche.
2. Entrez la nouvelle température de préchauffage. Appuyez sur **4 2 5**.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). **425** s'affichera.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **off** (arrêt).



ATTENTION

- Un bip retentit lorsque la température du four atteint **425 °F** (218 °C).
- Lorsque le four atteint la température programmée, un bip retentit et le mot **PREHEAT** (préchauffage) s'éteint. La température programmée du four s'affiche et la cuisson continue à cette température.

Réglage de la cuisson au four

Conseil pour la cuisson au four

Pour de meilleurs résultats :

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 2 et 4 (voir [figure 7](#)).
- Lorsque vous cuisinez avec deux grilles de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la [figure 8](#). Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou mats absorbent plus de chaleur que les ustensiles au fini brillant. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- Pour les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la fonction de cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats.
- N'ouvrez pas souvent la porte du four. Cela permettra de réduire la température du four et peut augmenter le temps de cuisson.

Pour régler la température de cuisson au four à 375 °F (190 °C) :

1. Appuyez sur **bake (cuisson au four)**. 350 s'affiche.
2. Appuyez sur **3 7 5**.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four s'affichera sur le tableau de commande. Un bip se fera entendre lorsque la température du four aura atteint 375 °F (190 °C) et **375°** s'affichera sur le tableau de commande.
4. Une fois le préchauffage terminé, placez la nourriture dans le four.

⚠ ATTENTION

Cette fonction peut être annulée en tout temps en appuyant sur la touche **off** (arrêt).

Pour changer la température de cuisson (ex. : modifier la température de 375 °F [190 °C] à 425 °F [218 °C]) :

1. Si le four a été programmé pour une cuisson à 375 °F (190 °C) et que la température du four doit être changée à 425 °F (218 °C), appuyez sur **bake** (cuisson au four) et **375** s'affichera sur le tableau de commande.
2. Appuyez sur **4 2 5**.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche).

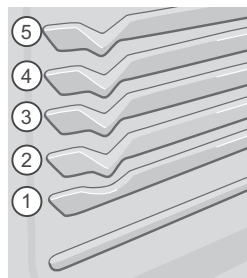


Figure 7 : Positions des grilles

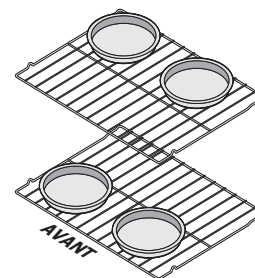


Figure 8 : Espacement des ustensiles de cuisson

Ajustement de la température du four

La température du four est réglée à l'usine. La première fois que vous vous servez du four, suivez les temps de cuisson et les températures indiquées dans la recette. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les températures que vous avez programmées, vous pouvez ajuster la température du four pour qu'il chauffe plus ou moins que la température affichée. Avant de procéder à un ajustement, faites un test en utilisant un réglage de température plus élevé ou moins élevé que celui recommandé dans la recette. Les résultats de cuisson vous aideront à décider de l'ajustement à apporter.

Pour augmenter la température du four :

1. Appuyez sur la touche **bake** (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. **UPO 0** s'affiche.
2. Pour augmenter la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré. Par exemple, pour augmenter la température de 30 °F (17 °C), appuyez sur **3 0**. La température peut être augmentée de 19 °C (35 °F) au maximum.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour valider le changement de température. L'afficheur revient à l'heure du jour. Appuyez sur **off** (arrêt) pour annuler le changement au besoin.

Pour diminuer la température du four :

1. Appuyez sur la touche **bake** (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. **UPO 0** s'affiche.
2. Pour diminuer la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré (exemple -30 °F [17 °C]) **3 0**. Appuyez ensuite sur la touche **self clean** (autonettoyage). La température peut être diminuée de 19 °C (35 °F) au maximum.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour valider le changement de température. L'afficheur revient à l'heure du jour. Appuyez sur **off** (arrêt) pour annuler le changement au besoin.

COMMANDES DU FOUR

Réglage du gril

Conseils pour la cuisson au gril :

- Faites griller les aliments avec la porte du four fermée.
- Pour obtenir un brunissement optimal, faites préchauffer l'élément du gril pendant 2 minutes. Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la et faites cuire l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- Si vous utilisez une grille à rôtir (disponible par commande postale), préchauffez le four de 5 à 10 minutes avant la cuisson.

La cuisson au gril est idéale pour les pièces de viande, de poisson et de volaille de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur et plus. Ce mode de cuisson permet de cuire les pièces de viande tendres avec une chaleur directe.

Pour activer la cuisson au gril, appuyez sur la touche **broil** (gril). Il est possible de commander une grille à rôtir, une lèchefrite et une grille optionnelles à l'aide de la brochure portant sur les accessoires fournie avec votre four (voir [figure 9](#)). Lorsqu'elles sont utilisées ensemble, la lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler loin de la chaleur intense de l'élément du gril.

La fonction de cuisson au gril peut être programmée à des températures de 205 °C (400 °F) à 288 °C (550 °F), cette dernière température étant la température par défaut de la cuisson au gril.

Remarque : Toujours porter des gants de cuisine pour manipuler lèchefrite ou saisir grill.

Pour régler une cuisson au gril à une température de 260 °C (500 °F) :

- Placez la grille de la lèchefrite sur la lèchefrite, puis disposez l'aliment à cuire sur la grille de la lèchefrite. N'utilisez pas la lèchefrite sans sa grille. La graisse exposée à la chaleur pourrait prendre feu.
- Positionnez la grille du four et placez-y la lèchefrite. Centrez la lèchefrite directement sous l'élément du gril. Préchauffez le four pendant 2 minutes avant de démarrer la cuisson au gril.
- Appuyez sur **broil (gril)**. 550 s'affiche.
- Appuyez sur **5 0 0**. Si vous souhaitez réduire la température de cuisson au gril (le réglage minimal étant de 205 °C [400 °F]), entrez la température désirée avant de passer à l'étape 5.
- Appuyez sur **start** (mise en marche). La cuisson au gril débute. 500° s'affiche.
- Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse. Retournez-la et faites-la cuire de l'autre côté. Assaisonnez et servez. Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
- Pour arrêter la cuisson au gril, appuyez sur **off** (arrêt).

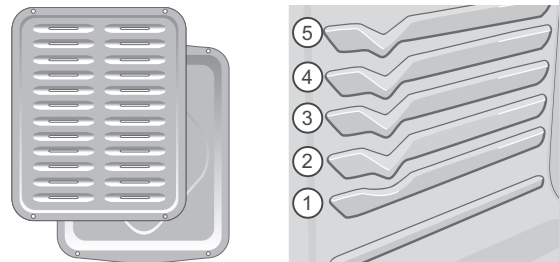


Figure 9 : La grille du four (l) Positions des grilles (r)

Tableau 2 : Réglages Suggérés Pour le Gril

Aliments	Position de la grille	Température	Temps de cuisson		Cuisson
			1er côté	2e côté	
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4e ou 5e	287 °C (550 °F)	6:00	4:00	Saignant
	4e ou 5e	288 °C (550 °F)	7:00	5:00	À point
Côtelettes de porc de 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur	4e ou 5e	288 °C (550 °F)	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet avec os	3e	232 °C (450 °F)	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet désossé	4e ou 5e	232 °C (450 °F)	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	3e	260 °C (500 °F)	13:00	-	Bien cuit
Crevettes	3e	288 °C (550 °F)	5:00	-	Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4e ou 5e	288 °C (550 °F)	9:00	7:00	À point
	4e ou 5e	288 °C (550 °F)	10:00	8:00	Bien cuit

Utiliser la partie déportée four rack lorsque rôtir en position 5

Cuisson à convection

Pour certains aliments, la durée de cuisson sur plusieurs grilles peut être légèrement plus longue, mais au total, vous économiserez tout de même du temps. Certains aliments peuvent cuire plus vite et plus uniformément avec la cuisson à convection. La cuisson à convection utilise les trois éléments chauffants et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four (voir [figure 10](#)).

Avantages de la cuisson à convection :

- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

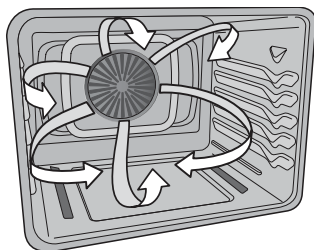


Figure 10 : Circulation de l'air pendant la cuisson à convection

Réglage de la cuisson à convection

Ce mode de cuisson permet d'obtenir des résultats optimaux lorsque vous utilisez plusieurs ustensiles de cuisson et plusieurs grilles. La fonction de cuisson à convection peut être programmée pour cuire à des températures de 77 °C (170 °F) à 288 °C (550 °F). 177 °C (350 °F) est la température par défaut de la cuisson à convection.

Pour programmer le four pour une cuisson à convection à une température de 375 °F (190 °C) :

1. Appuyez sur **convect (convection)**. **Convect** (convection) et **bake** (cuisson au four) clignoteront et **350** apparaîtra sur l'afficheur. Si vous désirez effectuer une cuisson à convection à 350 °F (177 °C), appuyez sur **start** (mise en marche).
2. Appuyez sur **3 7 5**. **Convect** (convection) et **bake** (cuisson au four) continueront à clignoter et **375°** s'affichera sur le tableau de commande.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four et l'icône du ventilateur s'afficheront. Un bip se fera entendre lorsque la température du four aura atteint 375 °F (190 °C), et **375°, CONVECT (convection) et BAKE** (cuisson au four) s'afficheront sur le tableau de commande.
4. Placez la nourriture dans le four.

Remarque : N'ouvrez pas souvent la porte du four. Cela permettra de réduire la température du four et peut augmenter le temps de cuisson.

Conseils pour la cuisson à convection :

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Le ventilateur de convection se mettra en marche après que le four a chauffé pendant 6 minutes.
- Si la température de votre recette a déjà été convertie pour la cuisson à convection, vous n'avez pas à diminuer la température du four. Dans le cas contraire, vous pouvez facilement diminuer cette température en utilisant la fonction de conversion à la convection. Veuillez vous reporter à la section «[La plupart des produits de boulangerie \(à l'exception des gâteaux\) doivent être cuits dans des ustensiles de cuisson sans côtés ou aux côtés peu élevés afin de permettre à l'air de circuler.](#)» à la [page 19](#) pour plus de détails sur la conversion des températures.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 2 et 4 (voir [figure 11](#)).
- Lorsque vous cuisinez avec deux grilles de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la [figure 12](#). Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou mats absorbent plus de chaleur que les ustensiles au fini brillant. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- La plupart des produits de boulangerie (à l'exception des gâteaux) doivent être cuits dans des ustensiles de cuisson sans côtés ou aux côtés peu élevés afin de permettre à l'air de circuler.

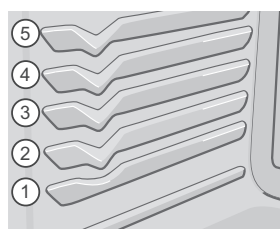


Figure 11 : Positions des grilles

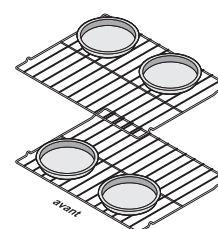


Figure 12 : Espacement des ustensiles de cuisson

! ATTENTION

Le ventilateur de convection et le ventilateur icône commenceront une fois que le four a chauffé pendant 6 minutes. L'écran affiche une icône de rotation ventilateur dans un carré, indiquant le ventilateur de convection fonctionne. Les éléments de cuisson et de convection sera également le cycle de distribution de la chaleur mieux. Cette fonction peut être annulée en tout temps en appuyant sur la touche off (arrêt).

COMMANDES DU FOUR

Relaxe de la conversion à la convection

Permet de convertir automatiquement à la cuisson à convection les recettes à cuisson conventionnelle. Lorsqu'elle est réglée correctement, cette fonction est conçue pour afficher la température convertie (réduite). L'option de conversion à la convection ne peut être utilisée qu'avec la cuisson à convection. Elle peut être utilisée avec la fonction de mise en marche différée et une durée de cuisson. Pour plus de détails sur la mise en marche différée, reportez-vous à la [page 21](#). Pour plus de détails sur le réglage des temps de cuisson, reportez-vous à la [page 21](#). Si la conversion à la convection est utilisée avec les fonctions de durée de cuisson et de mise en marche différée, CF (check food [vérifiez les aliments]) s'affichera sur le tableau de commande lorsque 75 % de la durée de cuisson programmée aura été atteint. Le tableau de commande émettra alors 3 longs bips à intervalle régulier, jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. End (fin) s'affichera sur le tableau de commande et le tableau de commande continuera à émettre un bip à intervalle régulier jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche off (arrêt).

Pour régler le four pour une cuisson à convection à une température de 400 °F (205 °C) :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **convect** (convection). **Convect** (convection) et **bake** (cuisson au four) clignoteront et **350** apparaîtra sur l'afficheur.
3. Appuyez sur **4 0 0**. **Convect** (convection) et **bake** (cuisson au four) clignoteront et **400°** apparaîtra sur l'afficheur.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche).
5. Programmez une durée de cuisson (**bake time**) ou une mise en marche différée (**delay start**) si nécessaire. Pour plus de détails sur la mise en marche différée, reportez-vous à la [page 21](#). Pour plus de détails sur le réglage des temps de cuisson, reportez-vous à la [page 21](#).
6. Appuyez sur **convect convert** (conversion à la convection) et le four commencera à chauffer. La température affichée sera 25 °F (14 °C) plus basse que celle de la température programmée précédemment. La température actuelle du four et l'icône du ventilateur s'afficheront. Un bip se fera entendre lorsque la température du four aura atteint 375 °F (190 °C), et **375°**, **CONVECT** (convection) et **BAKE** (cuisson au four) s'afficheront sur le tableau de commande.
7. Placez la nourriture dans le four.



ATTENTION

Lorsque vous utilisez une durée de cuisson inférieure à 20 minutes, la conversion à la convection ne fera retentir aucun bip et **CF** (check food [vérifiez les aliments]) ne sera pas affiché. Cette fonction peut être annulée en tout temps en appuyant sur la touche **off** (arrêt).

Les éléments de la cuisson au four, de la cuisson à convection et du gril démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur, une cuisson plus rapide et plus uniforme.

Réglage du rôtissage à convection

Ce mode de cuisson convient bien à la cuisson des coupes tendes de bœuf, d'agneau, de porc et de volaille. Ce type de cuisson permet de cuire la viande plus rapidement. Le rôtissage à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Lors du rôtissage à convection, les éléments du four, de la cuisson à convection et du gril ainsi que le ventilateur démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur. La fonction de rôtissage à convection peut être programmée à des températures comprises entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F). 177 °C (350 °F) est la température par défaut du rôtissage à convection.

Pour régler la température du rôtissage à convection à 375 °F (190 °C) :



AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, fermez la porte du four et éteignez ce dernier. Si le feu ne s'éteint pas, jetez-y du bicarbonate de soude ou servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.

1. Disposez les grilles et placez la nourriture à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **convect** (convection); **350** s'affichera sur le tableau de commande et **convect** (convection) et **bake** (cuisson au four) clignoteront.
3. Appuyez à nouveau sur **convect** (convection). **350** s'affichera sur le tableau de commande et **convect** (convection) et **roast** (rôtissage) clignoteront.
4. Entrez la température de rôtissage désirée à l'aide des touches numériques. Appuyez sur **3 7 5**.
5. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four s'affichera sur le tableau de commande. **Convect** (convection), **roast** (rôtissage) et l'icône du ventilateur s'afficheront. Les éléments de la cuisson au four, de la cuisson à convection et du gril démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur.

Conseils pour le rôtissage à convection :

- Utilisez une lèchefrite et sa grille ainsi qu'une grille de rôtissage (disponible par commande postale). La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. La grille de rôtissage supportera la pièce de viande.
- Il n'est pas conseillé de rôtir un poulet sur une grille de rôtissage. Utilisez plutôt une casserole profonde. Placez une grille de four à la position de grille numéro (grille surbaissée).
- Aucun préchauffage n'est nécessaire pour le rôtissage à convection. Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien fixée sur la grille de la lèchefrite. N'utilisez pas la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium.
- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four. Placez la nourriture (côté gras vers le haut) sur la grille de rôtissage.

COMMANDES DU FOUR

Réglage du temps de cuisson

Utilisez la fonction du temps de cuisson lorsque vous désirez programmer le four pour qu'il cuise pendant un certain temps et s'éteigne automatiquement lorsque ce temps est écoulé.

Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteindra et émettra un bip. Cette fonction peut être utilisée avec les modes de cuisson au four, cuisson à convection, rôtissage à convection et cuisson lente.

Pour programmer la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique du four (ex. : cuire à 350 °F [177 °C] pendant 30 minutes) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Disposez la ou les grilles et placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). **350** s'affiche.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four apparaîtra sur l'afficheur.
5. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson). -- -- s'affichera sur le tableau de commande.
6. Entrez la durée de cuisson désirée en appuyant sur **3 0**.
7. Appuyez sur **start** (mise en marche). Une fois que la fonction de cuisson minutée a débuté, l'heure s'affiche.

Appuyez sur **off** (arrêt) lorsque la cuisson est terminée ou à tout moment pour annuler la cuisson minutée. Un temps de cuisson de **0** minute peut également être entré pour annuler la fonction de cuisson minutée et conserver le mode de cuisson en cours. Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée :

1. **End** (fin) et l'heure du jour s'affichent. Le four s'éteint automatiquement.
2. Le tableau de commande émettra 3 bips. Il continuera à émettre 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **off** (arrêt).

ATTENTION

La cuisson peut être programmée pour toute durée située entre 1 minute et 5 heures 59 minutes. Le temps de cuisson restant peut être affiché dans la section de la minuterie de l'afficheur en appuyant sur la touche **bake time** (temps de cuisson) à tout moment pendant la cuisson.

Lorsque la cuisson minutée a commencé, un bip retentit lorsque le four atteint la température programmée.

Remarque : N'utilisez pas de thermomètre, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres de four peuvent indiquer des températures qui varient de 11 à 22 °C (20 à 40 °F) par rapport aux températures réelles.

Réglage de la mise en marche différée

AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Les touches **bake** (cuisson au four), **convect** (convection), **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) commandent la fonction de mise en marche différée. La minuterie automatique de la mise en marche différée démarrera et arrêtera le four à l'heure que vous avez programmée.

Pour programmer la mise en marche du four différée avec la fonction de cuisson au four (exemple : cuire à 375 °F [190 °C] pendant 30 minutes à partir de 5 h 30) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). **350** s'affiche.
4. Entrez la température en appuyant sur **3 7 5**.
5. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four apparaîtra sur l'afficheur.
6. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson) et entrez **3 0** à l'aide des touches numériques.
7. Appuyez sur **start** (mise en marche).
8. Appuyez sur **delay start** (mise en marche différée).
9. Entrez l'heure du départ de la cuisson désirée en appuyant sur **5 3 0**.
10. Appuyez sur **start** (mise en marche).

Lorsque la fonction de mise en marche différée démarrera, la température de cuisson programmée s'affichera sur le tableau de commande. **Delay** (délai), **bake** (cuisson au four) et l'heure du jour s'afficheront. Une fois que l'heure de départ programmée sera atteinte, la température du four actuelle s'affichera sur le tableau de commande et **delay** (délai) disparaîtra de l'afficheur. Le four commence alors à cuire à la température programmée.

COMMANDES DU FOUR

Réglage du maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud permet de garder au chaud les aliments avant de les servir une fois leur cuisson terminée. Pour démarrer la fonction de maintien au chaud, appuyez sur la touche **warm** (maintien au chaud). La température du four demeurera à 77 °C (170 °F) pour conserver les aliments au chaud jusqu'à 3 heures après leur cuisson.

Après 3 heures, la fonction de maintien au chaud s'arrêtera automatiquement. La fonction de maintien au chaud peut être utilisée sans autre fonction de cuisson ou peut être programmée pour démarrer automatiquement après une durée de cuisson ou une mise en marche différée.

Conseils pour le maintien au chaud :

- Utilisez toujours des aliments déjà chauds. N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud pour réchauffer des aliments froids.
- Les aliments contenus dans des contenants en verre résistant à la chaleur ou en vitrocéramique peuvent demander un réglage de température plus élevé par rapport aux contenants réguliers.
- Évitez d'ouvrir la porte du four inutilement pour empêcher l'air chaud de s'échapper et les aliments de refroidir.
- Vous pouvez recouvrir les aliments d'une feuille d'aluminium pour empêcher les aliments de sécher.

Pour régler le maintien au chaud :

1. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur **warm** (maintien au chaud). **HLd** (maintien) s'affiche.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). Si vous n'appuyez pas sur la touche **start** (mise en marche) dans les 25 secondes suivantes, l'activation de la fonction de maintien au chaud sera annulée.
4. Vous pouvez arrêter la fonction de maintien au chaud en tout temps en appuyant sur **off** (arrêt).

Pour programmer le démarrage automatique de la fonction de maintien au chaud :

1. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four. Réglez le four correctement pour la cuisson minutée ou la mise en marche différée. Pour plus de détails sur la mise en marche différée, reportez-vous à la [page 21](#). Pour plus de détails sur le réglage des temps de cuisson, reportez-vous à la [page 21](#).
2. Appuyez sur **warm** (maintien au chaud). Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes suivantes, l'activation de la fonction de maintien au chaud sera annulée.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). **HLd** (maintien) disparaîtra de l'afficheur et la température s'affichera. La fonction de maintien au chaud est réglée pour démarrer automatiquement lorsque la cuisson minutée sera terminée.
4. Vous pouvez arrêter la fonction de maintien au chaud en tout temps en appuyant sur **off** (arrêt).

Réglage de ma recette préférée (certains modèles)

La touche **my favorite** (mes préférences) permet de sauvegarder une recette que l'on désire utiliser de nouveau. La recette peut être programmée pour toute température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F). Une fois qu'elle a été sauvegardée, la recette peut être sélectionnée en appuyant sur la touche **my favorites** (mes préférences) et la fonction de cuisson démarrera automatiquement en utilisant les paramètres de la recette. Le four utilisera les étapes de la cuisson à partir de sa mémoire interne, laquelle est facilement accessible à partir d'une seule touche. Cette fonction peut être utilisée avec les modes de cuisson au four, cuisson à convection, rôtissage à convection et préchauffage.

Pour sauvegarder les réglages de votre recette préférée (exemple : cuisson à 450 °F [232 °C] pendant 30 minutes) :

1. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). La température par défaut s'affichera.
2. Entrez la température désirée (ex. : **4 5 0**). Appuyez sur **start** (mise en marche).
3. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson).
4. Entrez la durée de cuisson désirée (ex. : **3 0**). Appuyez sur **start** (mise en marche).
5. Appuyez sur la touche **my favorites** (mes préférences) et tenez-la enfoncée pendant 3 secondes. L'icône ♥ s'affichera pour confirmer que les réglages de votre recette ont été sauvegardés.
6. La cuisson de votre recette démarrera. Si vous ne désirez pas effectuer cette recette pour le moment, appuyez sur la touche **off** (arrêt).

Pour utiliser votre recette préférée :

1. Appuyez sur **my favorites** (mes préférences).
2. Appuyez sur **start** (mise en marche).



ATTENTION

La sélection de votre recette préférée ne peut se faire que lorsque le four n'est pas activé.

Pour remplacer votre recette préférée :

Pour remplacer les réglages de votre recette préférée par ceux d'une autre recette, programmez simplement une nouvelle séquence de cuisson et sauvegardez-la comme indiqué plus haut. Les réglages de votre nouvelle recette préférée remplaceront ceux de l'ancienne recette.

Pour effacer les réglages de votre recette préférée :

Appuyez sur **my favorite** (mes préférences) pendant 3 secondes pour effacer vos réglages préférés. Cette fonction n'est disponible que si le four n'est pas activé et qu'aucun mode de cuisson n'a été programmé. L'icône symbolisant un cœur disparaîtra de l'afficheur pour indiquer que les réglages de votre recette ont été effacés.

Réglage de la cuisson lente (certains modèles)

La fonction de cuisson lente permet de cuire les aliments à basse température pendant une longue période. Elle convient bien à la cuisson du bœuf (côtes et poitrine), des rôtis de porc et des plats à base de volaille.

La cuisson lente comporte deux réglages : Lo (bas) 108 °C (225 °F) et Hi (élevé) 135 °C (275 °F). Ces deux réglages peuvent être utilisés avec les options suivantes :

- Temps de cuisson
- Temps de cuisson avec mise en marche différée

Conseils pour la cuisson lente :

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

Pour régler la cuisson lente :

1. Disposez les grilles et les ustensiles dans le four. Fermez la porte du four.
2. Appuyez sur **slow cook** (cuisson lente) (certains modèles). **HI** (élevé) s'affiche pour indiquer que le réglage de température par défaut de la cuisson lente est au degré élevé. Si vous désirez utiliser le degré de température moins élevé, appuyez sur **slow cook** (cuisson lente) de nouveau pour sélectionner le paramètre **Lo** (bas), puis relâchez la touche.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche **off** (arrêt).

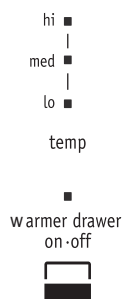
Le degré de température de la cuisson lente peut être ajusté entre Hi (élevé) et Lo (bas) en appuyant sur **slow cook** (cuisson lente) pour basculer entre les réglages. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour activer le nouveau réglage.



ATTENTION

Risque d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut entraîner des intoxication alimentaire ou une maladie.

Tiroir chauffant (certains modèles)



Le tiroir chauffant vous permet de conserver au chaud les aliments cuits jusqu'à ce que vous soyez prêt à les servir. Utilisez le réglage **lo** (bas) pour conserver au chaud les aliments cuits, le réglage **med** (moyen) pour les plats couverts et le réglage **hi** (élevé) pour les viandes et la volaille.

Pour régler le tiroir chauffant

1. Appuyez sur la touche **on-off** (marche/arrêt) du tiroir chauffant. Le voyant du tiroir chauffant s'allume. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le voyant affiche le réglage désiré.
2. Pour éteindre le tiroir chauffant, continuez à appuyer sur la touche **on-off** (marche/arrêt) jusqu'à ce que le voyant du tiroir chauffant s'éteigne.

Remarque : Ne rangez aucun ustensile de cuisson dans le tiroir chauffant.

Ajustement de la température du four

La température du four est réglée à l'usine. La première fois que vous servez du four, suivez les temps de cuisson et les températures indiquées dans la recette. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les températures que vous avez programmées, vous pouvez ajuster la température du four pour qu'il chauffe plus ou moins que la température affichée. Avant de procéder à un ajustement, faites un test en utilisant un réglage de température plus élevé ou moins élevé que celui recommandé dans la recette. Les résultats de cuisson vous aideront à décider de l'ajustement à apporter.

Pour augmenter la température du four :

1. Appuyez sur la touche **bake** (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. **UPO 0** s'affiche.
2. Pour augmenter la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré. Par exemple, pour augmenter la température de 30 °F (17 °C), appuyez sur **3 0**. La température peut être augmentée de 19 °C (35 °F) au maximum.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour valider le changement de température. L'afficheur revient à l'heure du jour. Appuyez sur **off** (arrêt) pour annuler le changement au besoin.

Pour diminuer la température du four :

1. Appuyez sur la touche **bake** (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. **UPO 0** s'affiche.
2. Pour diminuer la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré (exemple -30 °F [17 °C]) **3 0**. Appuyez ensuite sur la touche **self clean** (autonettoyage). La température peut être diminuée de 19 °C (35 °F) au maximum.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour valider le changement de température. L'afficheur revient à l'heure du jour. Appuyez sur **off** (arrêt) pour annuler le changement au besoin.

COMMANDES DU FOUR

Cuire à l'aide d'une sonde

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine pour tirer sur le câble ou les poignées de la sonde. En tout temps, insérez et retirez la sonde à l'aide de ses poignées (voir [figure 13](#)) et utilisez toujours des maniques pour vous protéger les mains contre les brûlures.

Utilisez la sonde pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez des aliments tels que des rôtis, du jambon ou une volaille.

Pour certains types d'aliments, en particulier la volaille et les rôtis, l'utilisation d'une sonde pour vérifier leur température interne est la meilleure façon de savoir s'ils sont bien cuits.

Lorsqu'elle est réglée correctement, la fonction probe (sonde) vous avertira lorsque l'intérieur d'un aliment aura atteint la température cible désirée.

Lorsqu'elle est en fonction, la sonde affiche la température interne de l'aliment pendant sa cuisson. L'utilisation de cet accessoire permet d'éliminer les approximations quant au moment où il faut ouvrir la porte du four pour vérifier le thermomètre.

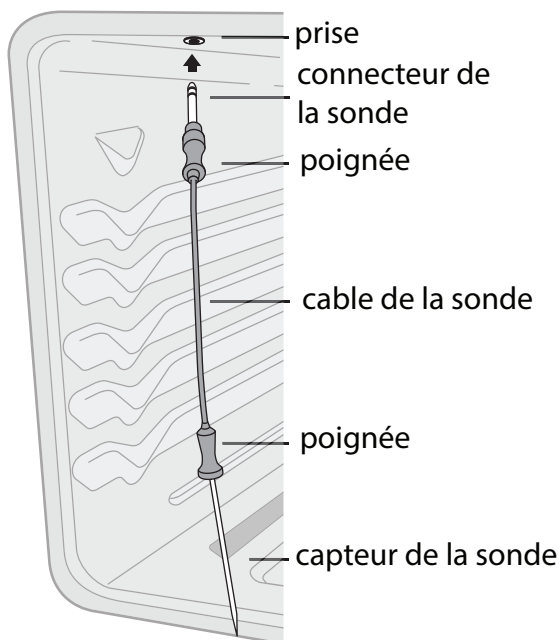


Figure 13 : Utilisation de la sonde

➡ IMPORTANT

- Ne rangez pas la sonde à l'intérieur du four. N'utilisez que la sonde d'origine fournie avec votre four. Brancher une autre sonde ou un autre dispositif dans la prise de la sonde peut endommager le régulateur du four, le système électronique de l'appareil et la prise de la sonde.
- Avant de démarrer un cycle d'autonettoyage, assurez-vous que la sonde a été enlevée de l'intérieur du four. Faites décongeler complètement les produits surgelés avant d'y insérer la sonde.

Insertion correcte de la sonde :

- Insérez toujours la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse de la pièce de viande ou de l'aliment (voir [figure 14](#)). Pour obtenir une lecture juste de la température, la sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage ni à l'ustensile.



Figure 14 : Insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment

- 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 de l'aliment.
- Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour une volaille ou une dinde, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'entrecuisse, juste sous la cuisse (voir [figure 15](#)).

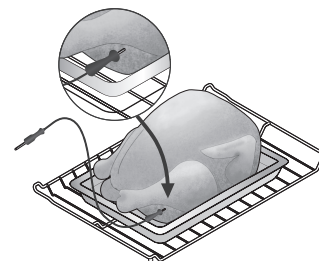


Figure 15 : Sonde insérée dans la partie la plus épaisse de la cuisse

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la sonde :

1. Insérez la sonde dans l'aliment. Placez les aliments préparés sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
2. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise située à l'intérieur du four (assurez-vous que le four est froid). La prise de la sonde est située dans le coin supérieur gauche de la paroi interne de la cavité du four (voir [figure 13](#)).
3. Lorsque la sonde est détectée, un signal sonore de confirmation est émis, l'icône de la sonde s'allume et la température actuelle de la sonde s'affiche sur le tableau de commande (voir [figure 16](#)). Fermez la porte du four.



Figure 16 : Sonde détectée affichant sa température

4. Appuyez sur la touche **probe** (sonde) une fois. Entrez la température cible à atteindre pour le type d'aliment que vous désirez cuire à l'aide des touches numériques. La température cible minimale est 60 °C (140 °F) et la température cible maximale est 99 °C (210 °F). La température par défaut est 77 °C (170 °F).
5. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la température cible.
6. Au besoin, réglez les fonctions **de préchauffage rapide, de cuisson au four, de cuisson à convection, de rôtissage à convection** ou **de conversion à la convection** et, si nécessaire, réglez la température du four en conséquence.
7. Le tableau de commande du four émettra 3 bips lorsque la température cible interne sera atteinte. Le four passera automatiquement en mode de maintien au chaud, (**HLD** [maintien]) s'affichera sur le tableau de commande et alternera avec la température actuelle de la sonde. La fonction de maintien au chaud permet de garder la température du four à 77 °C (170 °F) pendant 3 heures, à moins que vous n'annuliez cette fonction.

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

Pour choisir le réglage qui sera activé lorsque la température cible de la sonde sera atteinte :

Par défaut, le four est programmé pour arrêter automatiquement la cuisson et démarrer le mode de maintien au chaud lorsque la sonde a atteint la température cible. Si vous le désirez, il est possible de programmer le four pour qu'il poursuive la cuisson à l'atteinte de la température cible. Le réglage des options qui s'activeront lorsque la sonde aura atteint la température cible ne peut être effectué que si le four est éteint. Il n'est pas nécessaire de brancher la sonde dans sa prise lorsque l'on règle cette option.

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

1. Appuyez sur la touche **probe** (sonde) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **self clean** (autonettoyage) jusqu'à ce que **Continu** (continuer) s'affiche (voir [figure 17](#)), puis appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter le réglage.

Figure 17 : La sonde est réglée pour continuer la cuisson

Pour programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement et active le maintien au chaud une fois la température cible de la sonde atteinte :

1. Appuyez sur la touche **probe** (sonde) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **self clean** (autonettoyage) jusqu'à ce que **CANCEL** (annuler) s'affiche (voir [figure 18](#)), puis appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter le réglage.

Figure 18 : La sonde est réglée pour arrêter la cuisson

Message « Probe Too Hot » (sonde trop chaude) :

Le message **Prob... Too... Hot** (sonde trop chaude) clignotera sur l'afficheur pour indiquer que la sonde a atteint une température dépassant 121 °C (250 °F). Si la sonde n'est pas retirée, ce message pourra continuer à s'afficher jusqu'à ce que le capteur atteigne 149 °C (300 °F) ou une température plus élevée, puis le four s'éteindra automatiquement. Assurez-vous que la sonde est entièrement insérée dans l'aliment.

→ IMPORTANT

Lors du processus de cuisson, la température interne de l'aliment s'affiche par défaut. Pour afficher la température cible, appuyez une fois sur la touche **probe** (sonde). Après 6 secondes, la température interne de l'aliment s'affichera de nouveau. Pour vous assurer de la précision de la température interne de l'aliment, ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise avant que la température cible n'ait été atteinte.

Si la sonde est retirée de la prise uniquement, la fonction de la sonde est automatiquement annulée, mais le four continue la cuisson. Si la sonde est retirée de l'aliment uniquement, la fonction de la sonde reste active et pourrait générer un message de sonde trop chaude. Pour modifier la température cible en cours de cuisson, appuyez une fois sur la touche **probe** (sonde). Utilisez les touches numériques pour modifier la température cible. Appuyez sur la touche **start** (mise en marche) pour confirmer les modifications.

COMMANDES DU FOUR

Tableau 3 : Températures internes de cuisson recommandées par l'USDA

Type d'aliments	Température interne
Viande hachée et mélanges de viande	
Bœuf, porc, veau, agneau	71 °C (160 °F)
Dinde, poulet	74 °C (165 °F)
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant +	63 °C (145 °F)
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Volaille	
Dinde et poulet entiers	74 °C (165 °F)
Poitrines et rôtis de volaille	74 °C (165 °F)
Cuisses et ailes de volaille	74 °C (165 °F)
Canard et oie	74 °C (165 °F)
Farce (cuite séparément ou avec la volaille)	74 °C (165 °F)
Porc frais	71 °C (160 °F)
Jambon	
Frais (non cuit)	71 °C (160 °F)
Viande précuite (à réchauffer)	60 °C (140 °F)
Œufs et plats contenant des œufs	
Œufs	Cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes.
Plats contenant des œufs	71 °C (160 °F)
Restes de repas et plats mijotés	74 °C (165 °F)

Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA, rév. en juin 1985.) Pour en savoir plus, consultez le site sur la sécurité alimentaire et les inspections de la USDA à www.fsis.usda.gov.



AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Rétablir les réglages par défaut

Votre appareil est programmé avec des réglages par défaut. Avec le temps, l'utilisateur peut modifier ces réglages. Les ajustements de température effectués à l'aide de cette fonction ne changeront pas la température du cycle d'autonettoyage ou de la cuisson au gril.

- Mode d'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures
- Mode de cuisson au four continue ou d'économie d'énergie 12 heures
- Commandes silencieuses ou sonores
- Affichage de la température du four (°C ou °F)
- Réglages de la température du four (décalés)
- Recettes enregistrées
- Cuisson arrêtée ou poursuivie avec la fonction de sonde



IMPORTANT

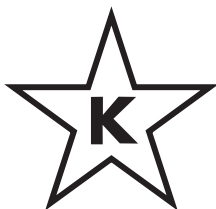
Si vous décidez de restaurer les réglages d'usine par défaut, toutes les préférences d'utilisation des fonctions de la liste ci-dessus seront remplacées par les réglages par défaut d'origine (réglages d'usine). Le décalage de la température du four programmé sera perdu et toutes les recettes enregistrées seront effacées.

Pour remettre les commandes du four aux réglages par défaut :

1. Lorsque le four est éteint, appuyez sur la touche **7** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le bip d'acceptation se fasse entendre (cela prend environ 6 secondes).
2. Appuyez sur **start** (mise en marche). Les commandes du four sont maintenant réinitialisées aux réglages par défaut.

COMMANDES DU FOUR

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



Les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche) sont utilisées pour régler la fonction sabbat.

Pour obtenir plus de renseignements et des directives d'utilisation ou pour consulter la liste complète des modèles qui possèdent le mode sabbat, rendez-vous au <http://www.star-k.org>.

Le mode sabbat ne peut être utilisé qu'avec la fonction de cuisson au four. Une fois qu'il a été réglé correctement pour une cuisson en mode sabbat, le four fonctionnera tant que ce mode ne sera pas annulé. Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine.

Si vous désirez utiliser l'éclairage du four durant le sabbat, appuyez sur la touche d'éclairage du four avant d'activer le mode sabbat. Lorsque la lampe du four est allumée et que le mode sabbat est activé, la lampe du four demeure allumée jusqu'à ce que le mode sabbat soit désactivé. Si vous désirez éteindre la lampe du four, assurez-vous de le faire avant d'activer le mode sabbat.

→ IMPORTANT

Il est conseillé de désactiver toutes les fonctions de cuisson autres que celle de la cuisson au four lorsque le mode sabbat est activé.

Pour programmer la mise en marche immédiate du four et activer la fonction de sabbat (exemple : cuisson à 350 °F [177 °C]) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). **350°** s'affiche. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four s'affichera.
3. Si vous désirez régler le four pour une cuisson minutée ou une mise en marche différée, vous pouvez le faire maintenant. Dans le cas contraire, passez cette étape et continuez à l'étape 5. Pour des instructions concernant la mise en marche différée, reportez-vous à la [page 21](#). Pour plus de détails sur le réglage des temps de cuisson, reportez-vous à la [page 21](#). Souvenez-vous que le four s'éteint après une cuisson minutée ou une mise en marche différée. Ces deux fonctions ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives. La durée maximale de cuisson est de 5 heures 59 minutes.
4. Le four s'allume et commence à chauffer.

5. Appuyez simultanément sur les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAb** (sabbat) s'affiche. Le mode sabbat est réglé correctement lorsque le message **SAb** (sabbat) s'affiche. Le tableau de commande du four n'émet plus de signal sonore et aucun autre changement ne s'affiche.
6. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur la touche **off** (arrêt) (cette procédure éteint le four seulement).
7. Pour désactiver le mode sabbat, appuyez simultanément sur les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAb** (sabbat) disparaît de l'afficheur.

→ IMPORTANT

- Vous pouvez modifier la température du four une fois que la cuisson a commencé en appuyant sur la touche **bake** (cuisson au four), puis en entrant la nouvelle température à l'aide des touches numériques. Par exemple, pour passer de 350 °F (177 °C) à 425 °F (218 °C), appuyez sur **4 2 5**. Ensuite, appuyez sur **start** (mise en marche) deux fois.
- Seules les commandes suivantes peuvent être utilisées en mode sabbat : clavier numérique, **bake** (cuisson au four), **start** (mise en marche différée) et **off** (arrêt). Aucune des autres fonctions ne peut être utilisée en mode sabbat.
- L'afficheur ne montrera aucun changement de température et aucun signal sonore ne sera émis lorsque le four est programmé en mode sabbat.

Panne d'électricité en mode sabbat :

Le four s'éteint s'il y a une interruption ou une panne de courant. Lorsque le courant revient, **SF** (Sabbath Failure [défaillance du mode sabbat]) s'affichera sur le tableau de commande et le four ne se remettra pas en marche de façon automatique. Si la cuisson de vos aliments est presque terminée, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle du four pour achever leur cuisson. Dans le cas contraire, vous devrez retirer les aliments du four en cas de panne électrique puisque vous ne pouvez allumer le four qu'une seule fois pendant le sabbat et les fêtes juives.

Après le sabbat, désactivez le mode sabbat. Appuyez simultanément sur les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAb** (sabbat) disparaîtra de l'afficheur et les fonctions normales du four pourront être de nouveau utilisées.



AVERTISSEMENT

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

COMMANDES DU FOUR

Autonettoyage

AVERTISSEMENT

- Ne recouvrez pas de papier d'aluminium les parois, les grilles, la sole ni aucune autre partie du four. La mauvaise répartition de la chaleur qui en résulterait occasionnerait de mauvais résultats de cuisson et risquerait d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium pourrait fondre sur la surface intérieure du four).
- Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.
- Pendant l'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. Ne laissez pas d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.
- Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique.
- Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore très chaud. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance pendant un cycle d'autonettoyage. L'extérieur de teh four devient très chaud et peut provoquer des brûlures.

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même en chauffant à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures normales de cuisson), ce qui permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en une fine poudre que vous pouvez facilement enlever avec un chiffon humide.

À quoi s'attendre lors d'un cycle d'autonettoyage

En mode d'autonettoyage, le four atteint des températures beaucoup plus élevées que celles utilisées pour la cuisson. Il est normal que vous entendiez des sons provoqués par l'expansion et la contraction du métal.

Il est également normal que l'élimination des résidus alimentaires entraîne la formation d'odeurs. De la fumée peut également s'échapper de l'évent du four.

Les renversements importants d'aliments qui n'ont pas été enlevés avant l'autonettoyage peuvent prendre feu et causer plus de fumée et d'odeurs que lors des utilisations habituelles du four. Ces phénomènes sont normaux et ne présentent aucun danger. Si possible, utilisez un ventilateur d'évacuation de l'air pendant l'autonettoyage.

IMPORTANT

Respectez les précautions suivantes :

- N'utilisez pas de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour des parties situés à proximité de la cavité du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint de la porte ou d'utiliser un agent nettoyant pour le nettoyer (voir [figure 19](#)). Vous risqueriez de l'endommager et de diminuer l'efficacité du four.
- À l'aide d'eau et de savon, nettoyez la saleté située sur le cadre de la cuisinière, sur le revêtement de la porte entourant le joint et la petite surface située au centre avant de la sole du four (voir [figure 19](#)). Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle.
- Enlevez le gros de la saleté de la cavité du four avant de mettre en marche l'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures. Ne laissez pas les renversements acides ou à haute teneur en sucre (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface car ils risquent de laisser des taches, même après le nettoyage.
- Ne recouvrez pas les parois du four avec un revêtement ou du papier d'aluminium. Ces matériaux ne sont pas faits pour résister aux très hautes températures et pourraient fondre lors de l'autonettoyage.
- Retirez toutes les grilles et tous les accessoires de four. Si vous n'enlevez pas les grilles de four, l'enduit spécial dont elles sont revêtues disparaîtra et elles ne pourront plus être glissées facilement à l'intérieur du four.
- Si par inadvertance, une grille est laissée dans le four durant l'autonettoyage, frottez-la avec de l'huile de cuisson conçue pour résister à de hautes températures une fois qu'elle aura refroidi pour la lubrifier.



Figure 19 : Nettoyer la partie autour du joint de la porte du four

Réglage de la durée de l'autonettoyage

La touche **self clean** (autonettoyage) commande la fonction d'autonettoyage. Si vous prévoyez utiliser le four immédiatement après un cycle d'autonettoyage, n'oubliez pas de prévoir du temps pour que le four refroidisse et que la porte se déverrouille. Normalement, cela prend environ une heure. Un autonettoyage d'une durée de 3 heures requiert donc 4 heures pour être complété.

Il est recommandé de choisir un cycle d'autonettoyage de 2 heures pour une saleté légère, de 3 heures pour une saleté moyenne et de 4 heures pour une saleté importante.

Pour programmer un cycle d'autonettoyage de 3 heures qui se met en marche immédiatement et qui éteint le four automatiquement une fois terminé :

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage). **CLn** (nettoyage) et **3:00 HR** s'affichent sur le tableau de commande. L'autonettoyage va durer 3 heures (durée du cycle par défaut). Si vous désirez effectuer un autonettoyage de 2 ou 4 heures, appuyez sur **self clean** (autonettoyage) plusieurs fois pour basculer entre les options 2, 3 et 4 heures.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). **door Loc** (porte verrouillée) s'affichera sur le tableau de commande, un bip se fera entendre, le mot **DOOR** (porte) et l'icône  l'icône de **verrouillage** clignoteront; **CLn** (nettoyage) restera affiché.
4. Dès que la fonction d'autonettoyage est lancée, le verrou motorisé de la porte commence à fermer la porte automatiquement. Une fois la porte verrouillée, **DOOR** (porte) et l'icône  arrêteront de clignoter et demeurent allumés. L'icône du four s'affiche sur le tableau de commande. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller complètement.

À la fin du cycle d'autonettoyage :

1. **HOT** (chaud) s'affichera sur le tableau de commande. L'heure du jour, le mot **DOOR** (porte) et l'icône  resteront affichés.
2. Après que le four se soit refroidi pendant environ 1 heure, **door OPn** (porte ouverte) s'affiche, et le mot **DOOR** (porte) et l'icône du cadenas clignotent jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée. La porte peut alors être ouverte et l'heure du jour s'affiche de nouveau dans le tableau de commande.

Pour arrêter ou interrompre le cycle d'autonettoyage :

S'il s'avère nécessaire d'arrêter ou d'interrompre l'autonettoyage en raison de fumée excessive ou du déclenchement d'un feu dans le four :

1. Appuyez sur **off** (arrêt).
2. La porte du four ne pourra être ouverte que lorsque le four aura suffisamment refroidi (prévoyez environ 1 heure). **door OPn** (porte ouverte) s'affichera sur le panneau de commande, et le mot **DOOR** (porte) et l'icône  clignoteront jusqu'au déverrouillage de la porte. La porte du four pourra alors être ouverte et l'heure du jour sera de nouveau affichée.

L'utilisation simultanée des touches **self clean** (autonettoyage) et **delay start** (mise en marche différée) permet de programmer un cycle d'autonettoyage différé. La minuterie automatique met le four en marche et l'arrête à l'heure choisie à l'avance.

Pour programmer un cycle d'autonettoyage différé avec arrêt automatique (exemple : cycle d'autonettoyage de 3 heures débutant à 4 h 30) :

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage). **CLn** (nettoyage) et **3:00 HR** s'affichent sur le tableau de commande. Par défaut, le four est programmé pour effectuer un cycle d'autonettoyage de 3 heures. Si vous désirez effectuer un autonettoyage de 2 ou 4 heures, appuyez sur **self clean** (autonettoyage) plusieurs fois pour basculer entre les options 2, 3 et 4 heures.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). **door Loc** (porte verrouillée) s'affichera, un bip se fera entendre et le mot **DOOR** (porte) et l'icône du cadenas  clignoteront. **CLn** (nettoyage) restera affiché sur le tableau de commande.
4. Dès que la fonction d'autonettoyage est lancée, le verrou motorisé de la porte commence à fermer la porte automatiquement. Une fois que la porte a été verrouillée, le mot **DOOR** (porte) et l'icône du cadenas  arrêteront de clignoter et restent allumés.
5. Appuyez sur **delay start** (mise en marche différée). Entrez l'heure de mise en marche désirée à l'aide des touches numériques **4 3 0**.
6. Appuyez sur **start** (mise en marche). **DELAY** (délai), **DOOR** (porte) et l'icône du cadenas  restent allumés.
7. L'autonettoyage sera lancé à l'heure programmée pour la durée que vous avez choisie. À ce moment, l'icône **DELAY** (délai) disparaît, et **CLn** (nettoyage) et l'icône du four s'affichent sur le tableau de commande.

À la fin du cycle d'autonettoyage :

1. **HOT** (chaud) s'affichera sur le tableau de commande. L'heure du jour, le mot **DOOR** et l'icône du cadenas restent affichés.
2. Après que le four se soit refroidi pendant environ 1 heure, **door OPn** (porte ouverte) s'affiche, et le mot **DOOR** (porte) et l'icône  clignotent jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée. La porte du four pourra alors être ouverte et l'heure du jour sera de nouveau affichée.

Important : Ne forcez pas la porte du four ouverte lorsque autonettoyage est active. Cela peut endommager le système de verrouillage de porte automatique.

Important : Se placer à côté du four lorsque vous ouvrez la porte après un cycle d'autonettoyage est terminée, le four peut être encore très chaude.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage des différents composants de votre four encastré

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

Type de surface	Recommandation
Aluminium et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints et boutons en plastique	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Rincez la zone nettoyée à l'eau claire, puis séchez et polissez à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre si vous le vaporisez d'abord sur un chiffon doux. Ne vaporisez pas de liquides directement sur le tableau de commande et la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position « OFF » (arrêt), tenez-les bien et retirez-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.
Pièces peintes	
Garnitures décoratives peintes	
Indélébile MC Acier inoxydable Anti-salissures (certains modèles)	Le fini de votre cuisinière peut être en acier inoxydable (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon propre. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyants du commerce comme les nettoyants pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant qui contient des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. Nous vous recommandons d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales d'eau et de vinaigre.
Lèchefrite et grille en émail vitrifié (disponible par commande postale) Revêtement de la porte et pièces de la caisse	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 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.
Grilles du four Les grilles des brûleurs	Les grilles doivent être retirées de la cavité du four. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.
Porte du four	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre 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 fours, 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.

Nettoyage Table de cuisson

Toute modification ou conversions nécessaires pour que cet appareil à répondre de façon satisfaisante aux besoins de l'application doivent être effectués par un organisme qualifié agréé.

Nettoyer régulièrement la surface de cuisson. Essuyer avec un chiffon propre et humide et essuyer pour éviter les rayures. Garder les ports de la tête du brûleur de surface et des fentes propres pour empêcher un mauvais allumage et une flamme inégale.

Pour nettoyer les zones en creux et contours de la table de cuisson

Si un déversement se produit sur ou dans les zones en creux ou profilées, épongez le déversement avec un chiffon absorbant. Rincez avec un chiffon propre et humide et essuyer.

Pour nettoyer les grilles des brûleurs

- Nettoyer lorsque les grilles sont cool. Utilisez plastique non abrasif tampon à récurer et nettoyant abrasif doux.
- Sols alimentaires contenant des acides peuvent affecter la fini. Nettoyez immédiatement après les grilles sont cool. Grilles complètement sec immédiatement après le nettoyage.

Pour nettoyer les chapeaux de brûleur

- Retirer les capuchons de têtes de brûleur après qu'ils aient refroidi. Nettoyer les sols lourds avec un tampon à récurer en plastique et un chiffon absorbant. Chapeaux de brûleurs à fond sec immédiatement après le nettoyage, y compris le bas et à l'intérieur du capuchon.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs. Faites chapeaux de brûleurs pas nettoyer au lave-vaisselle. Ne pas faire fonctionner les brûleurs de surface sans chapeaux de brûleur en place correctement.

Pour nettoyer les têtes des brûleurs de surface

Pour débit de gaz, il peut être nécessaire de nettoyer la tête et des fentes brûleur. Première utilisation d'un chiffon propre et humide pour absorber les déversements. Enlevez tous les aliments entre les fentes du brûleur à l'aide d'une petite brosse non abrasive comme une brosse à dents et essuyer avec un chiffon humide. Pour les taches tenaces situés dans les fentes, utiliser un fil de petit calibre ou une aiguille à nettoyer. L'électrode doit être nettoyée soigneusement. Prenez soin de ne pas toucher l'électrode avec quelque chose de dur ou il pourrait être endommagé

Pour nettoyer les ports d'allumage de la tête du brûleur

Chaque tête de brûleur a un petit orifice d'allumage (figure 20). Si vous rencontrez des problèmes d'allumage, il se peut que ce trou de port est partiellement bloqué avec de la terre. Avec la tête de brûleur en place, en utilisant une aiguille de petit calibre du fil ou l'extrémité d'un trombone pour dégager l'orifice d'allumage.

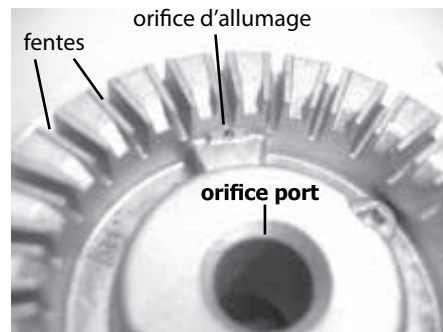


Figure 20: Composants de la tête de brûleur à gaz

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Retrait et remise en place de la porte du four



AVERTISSEMENT

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

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four de façon à ce qu'elle soit parallèle au sol (voir [figure 21](#))
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (voir [figure 22](#)). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (voir [figure 23](#)).
4. Fermez la porte à environ 10 degrés du cadre de la porte du four.
5. Soulevez les bras des charnières de la porte au-dessus des tiges situées de chaque côté du cadre du four (voir [figure 23](#)).

Pour remettre la porte du four en place :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (voir [figure 23](#)).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour la retirer, posez les crochets des bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (voir [figure 23](#) et [figure 24](#)). Le crochet des bras de charnière doit être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (voir [figure 21](#)).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (voir [figure 22](#)).
5. Fermez la porte du four.



IMPORTANT

Entretien de la porte : la plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet. Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

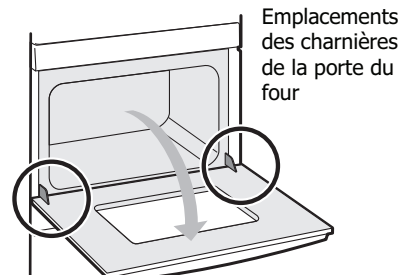


Figure 21 : Emplacement des charnières de la porte

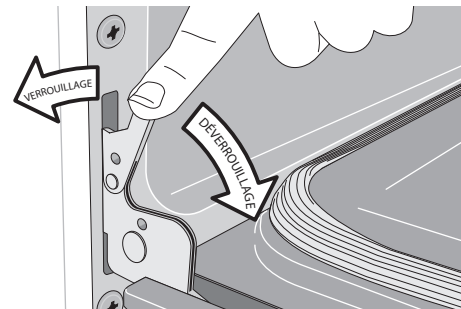


Figure 22 : Verrous des charnières de la porte

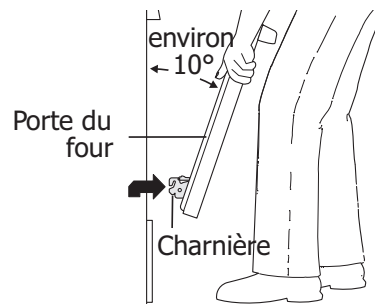


Figure 23 : Tenir fermement la porte lors de son retrait

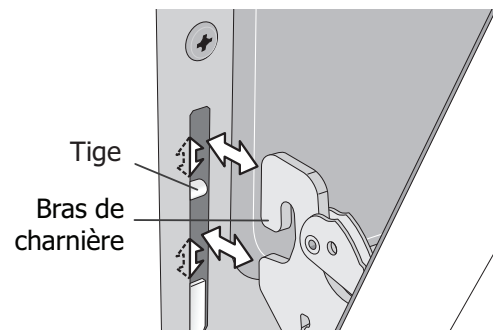


Figure 24 : Remise en place et emplacement des bras de charnière et des tiges

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remplacement de l'ampoule du four

→ IMPORTANT

Assurez-vous que le four est débranché et qu'il est froid avant de remplacer l'ampoule du four.

Les lampes du four sont situées sur la paroi arrière. Elles sont protégées par un globe en verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne (voir [figure 25](#)).

Pour remplacer l'ampoule du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule en le tournant d'un quart de tour.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 W de type T4 pour électroménagers.

🔧 NOTE

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

4. Remplacez le protecteur de la lampe du four.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Assurez-vous de régler à nouveau l'horloge à l'heure du jour.

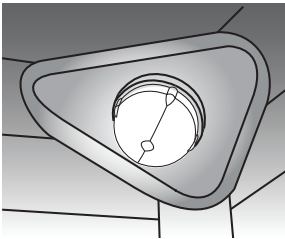


Figure 25 : Lampe halogène

Pour enlever et remplacer le tiroir réchaud

1. Ouvrez complètement le tiroir.
2. Localisez les loquets des deux côtés du tiroir.
3. Tirez vers le haut sur le loquet de la glissière gauche et poussez vers le bas sur le loquet de la glissière droite.
4. Enlevez le tiroir de l'appareil.
5. Pour nettoyer le tiroir, utilisez délicatement un tampon à récurer savonneux; ceci permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre.

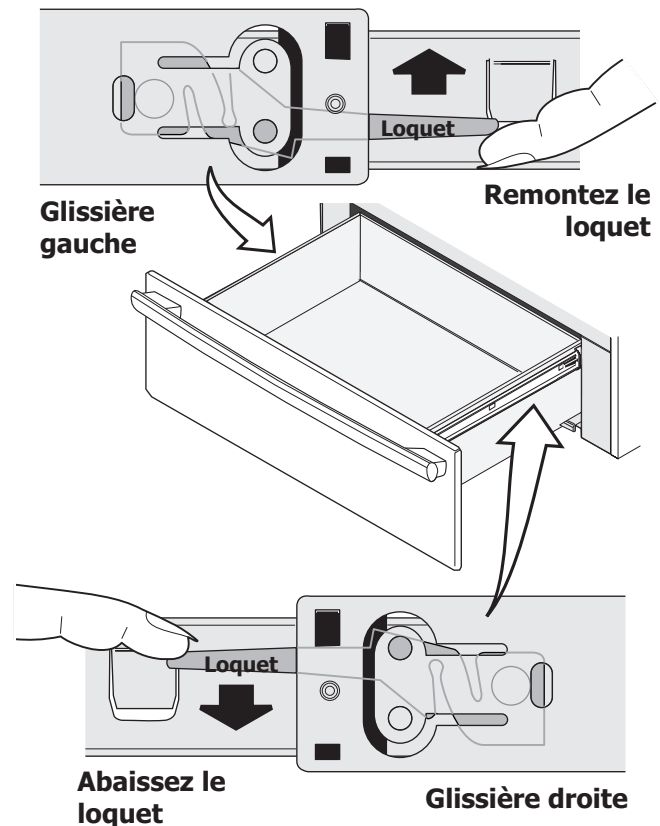
6. Retirez toute trace de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. NE PAS utiliser de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.

Pour replacer le tiroir réchaud

1. Alignez les loquets des glissières des deux côtés du tiroir avec les guides du tiroir.
2. Poussez le tiroir dans la cuisinière.

! AVERTISSEMENT

Placez la commande du tiroir à la position arrêt avant d'enlever le tiroir. Ne touchez pas à l'élément du tiroir réchaud. L'élément peut être chaud même s'il n'est pas de couleur foncée.



AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Solutions aux problèmes de cuisson courants

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

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

Tableau des problèmes et des solutions pour la cuisson au four

Problèmes de cuisson au four	Causes	Solutions
Le dessous des biscuits et des petits pains brûle. 	- Les biscuits et les petits pains sont placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. - La grille de four est trop chargée. - Les moules foncés absorbent la chaleur trop vite.	- Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. - Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace libre de 5 à 10 cm (2 à 4 po) tout autour des aliments dans le four. - Utilisez une tôle à biscuits de poids moyen.
Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé. 	- Les gâteaux sont placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. - La grille est placée trop haut ou trop bas. - Le four est trop chaud.	- Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. - Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson. - Réduisez la température recommandée de 12 °C (25 °F).
Les centres des gâteaux ne sont pas cuits. 	- Le four est trop chaud. - La dimension de l'ustensile n'est pas appropriée. - L'ustensile n'est pas centré dans le four.	- Réduisez la température recommandée de 12 °C (25 °F). - Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette. - Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 5 à 10 cm (2 à 4 po) tout autour de celui-ci.
Les gâteaux ne sont pas nivelés. 	- La cuisinière n'est pas de niveau. - Le moule est trop près des parois du four ou la grille est trop chargée. - Le moule est gauchi.	- Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si l'eau n'est pas de niveau, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre la cuisinière à niveau. - Assurez-vous de laisser un espace libre de 5 à 10 cm (2 po à 4 po) tout autour de chacun des moules dans le four. - N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés.
Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée. 	- Le four ne chauffe pas suffisamment. - Le four est trop chargé. - La porte du four est ouverte trop fréquemment.	- Augmentez la température de four suggérée de 12 °C (25 °F) et respectez le temps de cuisson recommandé. - Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson. - Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Solutions aux problèmes courants

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

Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs peuvent influencer les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation de l'air. Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Reportez-vous à la section « Ajustement de la température du four » à la page 23 si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez.
L'appareil n'est pas de niveau.	Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. Mauvaise installation. Installez la grille du four au centre du four et placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau. Des armoires mal alignées peuvent laisser croire que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre les parois pour permettre un dégagement. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires. La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.
La cuisinière ne fonctionne pas.	Pour les modèles avec cordon d'alimentation, assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement inséré dans la prise électrique. Si l'électricité à l'intérieur de la demeure fonctionne, vérifiez la boîte de fusibles ou le disjoncteur. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour de l'information sur les coupures de courant. Le câblage n'est pas complet. Composez le 1-800-4-MY-HOME ^{MD} pour obtenir de l'aide.
Le four ne fonctionne pas.	L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge du four doit être réglée avant d'utiliser le four. Reportez-vous à la rubrique « Réglage de l'horloge » de la page 14 . Assurez-vous que les commandes du four sont ajustées correctement. Reportez-vous à la section « Réglage des commandes du four » à la page 14 et lisez les instructions relatives à la fonction de cuisson désirée ou consultez la section « Le four ne fonctionne pas » de cette liste de vérification.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule du four » de la page 33 .
Les zones de cuisson ne rougissent pas lorsqu'elles chauffent.	Les zones de cuisson à induction ne rougissent pas lorsqu'elles sont en marche. La cuisson par induction se sert plutôt de l'énergie électromagnétique pour produire de la chaleur par induction directement dans l'ustensile.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture sur la sole du four ou dans sa cavité. Essuyez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez la section « Réglage de la cuisson au gril » de la page 18 .
La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas.	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Lisez les instructions de la section portant sur l'autonettoyage.
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	Réglage incorrect. Suivez les instructions pour la cuisson au gril dans la section « Réglage des commandes du four ». Viande trop proche de l'élément du gril. Changez la position de la grille en laissant un plus grand espace entre la viande et l'élément du gril. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. De la graisse s'est accumulée sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoquent une fumée excessive.
Le tableau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F ou E.	Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur la touche Clear off (annuler) pour effacer le code d'erreur. Essayez la fonction de cuisson au four ou de gril. Si le code d'erreur E ou F s'affiche à nouveau, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5 minutes, puis réalimentez l'appareil. Réglez l'horloge à l'heure exacte du jour. Essayez une nouvelle fois la fonction de cuisson au four ou de gril. Si le problème persiste, appuyez sur Clear off (annuler) pour effacer le code d'erreur et demandez de l'aide en téléphonant au 1-800-4-MY-HOMEMD.
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Lisez les instructions de la section portant sur l'autonettoyage. Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage. Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez ces endroits avant de commencer le cycle d'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit peuvent être nettoyés avec une brosse dure en nylon et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four.
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.
La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas.	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Lisez les instructions de la section portant sur l'autonettoyage.

WARRANTY

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil qui présente un défaut de fabrication ou un vice de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec celui-ci.

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 produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. La perte de nourriture à la suite d'une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mal fonctionnement, un défaut de fabrication ou de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou pendant 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.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Si vous devez faire appel au service de réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve valide de paiement permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez droit en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ni à apporter des ajouts aux obligations contenues dans cette garantie. 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, Canada
L5V 3E4